

TEMPERATURE
Du 1er mai 1903.
Phénomènes de St. et L. Océans. Opticiens.
No. 197 rue Orleans.

Parcelsat	Océanographique
9 h. de matin70
12 M.74
3 P. M.73
6 P. M.72

Bulletin Météorologique.
Washington, D. C., 1 mai.—
Indications pour la Louisiane.—
Temps — beau et plus chaud
samedi; temps couvert diman-
che; vents légers du sud-est.

L'ABELLE DE DEMAIN.
SOMMAIRE.

- La Cigale ayant chanté....
Figuig.
Les Bouffis.
L'Emette.
Les Ports Tunisiens.
La Colonne d'Agade, lesillustres
du dimanche.
Mondaines, chiffes.
L'Actualité, etc., etc.

Les visites de chefs
d'Etat.

Nous assistons aujourd'hui à
un singulier et très édifiant
spectacle. Les hautes sociétés
de peuple à peuple, de forme de
gouvernement à forme de gou-
vernement, semblent s'être étein-
cies dans les âmes.

Les Rois, les Empereurs font
bon ménage avec les Présidents
de Républiques et l'on croirait
volontiers que le principe mé-
morabile a fait avec la doctrine
démocratique un mariage d'in-
clination, quand on voit le
Roi d'Angleterre et le
président républicain radical
Lobet voisin comme de sim-
ples bourgeois.

Seulement on se demande,
nos sans une certaine anxiété,
comment cette heureuse
situation pourrait durer, si la
monarchie s'avise de se mon-
trer un peu moins complaisant,
car la monarchie n'a pas l'habi-
tude de reculer; elle va toujours
de l'avant, sans se laisser jamais
intimider ou détourner de la voie
où elle s'est engagée.

Il en faut bien convenir, ce
sont deux énormités que commet
le roi Édouard, en rendant visite
au Pape, le chef suprême de la
Catholicité, lui qui, en qualité de
Roi d'Angleterre, est le chef
suprême du Protestantisme an-
glican, et en allant à Paris.

Et cependant, ces deux in-
fraction à la règle ont été
accueillies partout avec plaisir
et acclamées par les populations.
Il est impossible de nier les
excellents rapports qui existent
maintenant entre les deux prin-
cipes qui se font antagonisme.
Mais combien durera cette lune
de miel? Personne n'en sait
rien. Il suffit d'un accident tout
à fait inattendu pour troubler le
bon accord et semer partout la
discorde.

Napoléon Prophète.

Nous venons d'assister, depuis
deux ou trois jours, non seule-
ment à St Louis, mais ici même,
à la Nouvelle-Orléans, dans la
vieille et vénérable bâtisse du
Cahille, berceau de notre grande
république, à de bien importan-
tes cérémonies qui ont remué
tous les cœurs parmi nous, et
les ont remplis d'une noble fierté.
Il a été surtout prononcé de
grandes paroles que l'on ne
saurait répéter assez haut
et assez fréquemment, parce
qu'on y découvre le secret
de presque toutes les gloires du
siècle qui vient de s'écouler, par-
ce qu'elles expliquent, admirabi-
lement les prodiges qui se sont
accomplis durant ce siècle in-
comparable.

La première de ces paroles
s'est l'article III du traité de
cession du territoire de la Loui-
siane aux Etats-Unis par la
France alors gouvernée par Na-
poléon Bonaparte. En voici le
texte. Il est court, mais bien élo-
quent :

« Les habitants des territoires
cédés seront incorporés dans
l'Union des Etats-Unis; et ad-
missibles, aussitôt qu'il sera possible,
d'après les principes de la consti-
tution fédérale, à la jouissance
de tous les droits, avantages et
immunités des citoyens des
Etats-Unis, et en attendant, ils
seront maintenus et protégés
dans la jouissance de leurs liber-
tés, propriétés, et dans l'exercice
des religions qu'ils professent ».

Impossible de se montrer à la
fois plus court, plus explicite et
plus clairvoyant.

Et, à peine le traité était-il
signé, que Napoléon qui avait
jusqu'à ce jour conservé de la réserve
dans son langage faisait cette
double prédiction que les événe-
ments ont pleinement justifiée
depuis lors :

« Cette acquisition de terri-
toire fut, à jamais, la puissance
des Etats-Unis. Je viens de
donner à l'Angleterre une rivalité
maritime qui, tôt ou tard, ra-
 baissera son orgueil ».

Et il ajoutait :

« Un jour viendra où cette ac-
quisition de territoire rendra les
Américains trop puissants pour
le continent de l'Europe ».

Jamais le génie humain n'a vu
plus loin et plus juste.

La première prédiction s'est
déjà accomplie dans le passé.

La seconde est en train de s'ac-
complir.

Les boudins gigantesques
de Königsberg.

Il paraît qu'à Königsberg, en
Prusse, les bouchers avaient
coutume, il y a quelques années,
d'offrir au boulanger, le premier
jour de l'an, un énorme
boudin qui était promis comme
jadis le bouff gras, par toute
la ville.

Le boudin de l'année 1868
avait 198 aunes de long; il était
porté par 48 personnes. Celui de
1883, porté par 91 personnes,
était long de 596 aunes et pesait
434 livres.

Le plus beau d'entre les bou-
chers, marchait devant, comme
un tambour-major, la tête du
boudin venant faire plusieurs
tours autour de son cou; le reste
serpentait sur les épaules des
autres bouchers qui marchaient
trois par trois.

On lit dans une ancienne chro-
nique (Henneberg, Explication
des moeurs de Prusse; Königs-
berg, 1595) : « L'année 1601, le
premier jour de l'an, les bou-
chers promènent un boudin de

1005 aunes de long; ils le por-
tent ensuite au palais et en of-
frent quelques aunes au prince.
Cette fête avait été oubliée de
cette fête dix huit ans. On accompa-
gnait le boudin au son du tam-
bour et du fifre. Un maître
boucher, paré de plumes et de
rubans, armé d'un drapeau vert
et blanc, marchait en tête du
cortège. Les bouchers qui le
suivaient, au nombre de 105,
portaient sous le poids du bou-
din. On en laissa au prince 130
aunes ».

LA
Cuisine Française.

L'exposition culinaire embau-
me le jardin des Taileries de ses
parfums, et cela, sur l'emplace-
ment de la salle de la Conven-
tion et tout près de la petite Pro-
vence, où ces parfums ne rappel-
lent ni les fleurs ni la cuisine du
Midi.

L'art culinaire est un art es-
sentiellement français. Personne
ne nous en dispute la gloire, li-
sons nous dans le « Gaulois », et,
partout où l'on veut bien manger,
on demande de la cuisine fran-
çaise et un cuisinier français.

Toutes les Cours ont un cui-
siner français; la plupart des
grands seigneurs d'Europe et
des milliardaires américains sui-
vent cet exemple.

C'est que la cuisine française
est celle des gourmets et non
celle des gourmands. Elle n'est
ni fade, ni épicée; elle est ce
qu'elle doit être pour faire res-
sortir le goût de chaque chose,
et elle sait inventer les plus ha-
biles combinaisons du goût, sans
nuire à l'estomac.

Faut il rappeler le souvenir de
Vatel, celui du cuisinier de
Napoléon Ier, La Gaijère, et du
fameux Carême, le cuisinier de
M. de Talleyrand.

On ignore ses classiques quand
on ne sait pas la gourmandise et
l'originalité de Grimod de La
Reynière qui, dans le sous-sol de
son hôtel de l'avenue des
Champs-Elysées, où est aujour-
d'hui l'"Epatant", conviait ses
amis à un dîner lugubre, les
mère tendes de draperies de
deuil, des cierges allumés comme
pour un enterrement. « La Physi-
ologie du goût », de Brillat-
Savarin, conseiller à la cour de
cassation, est un chef d'œuvre
littéraire autant qu'un classique
de l'art culinaire. Carrozz, de
l'Académie française, a écrit un
volume en vers sur cet art : « La
Gastronomie », et l'on pourrait
 citer encore quantité de livres
écoliers écrits sur ce sujet.

Les mots de gourmets sent
célèbres.

Montmar, chanoine de Reims
et ami de Boileau qui, lui aussi,
était un gastronome, s'écria un
jour dans un dîner où l'on parlait
très haut :

— Eh, messieurs, un peu de
silence; on ne sait plus ce que
l'on mange.

L'abbé Morellet disait qu'il
fallait être deux pour manger
une dinde truffée, et comme il en
avait reçu une en cadeau, et qu'on
attendait une invitation de sa
part, il dit simplement :

— Nous serons deux : elle et
moi.

Il est certain qu'on mange
moins aujourd'hui qu'autrefois.
Les estomacs sont devenus déli-
cats et la cuisine doit l'être d'au-
tant plus.

A la cour de Gaston Phœbus,
on servait plus de cent plats dans
un dîner.

Vent-on un menu du dix-huiti-
ème siècle? Il a été ressuscité
par la Société des maîtres d'hôte
tel français pour leur quatrième

Salon culinaire. Il n'a qu'un dé-
faut, c'est d'être trop long.
Toute fois, nous le donnons à titre
de curiosité et nous l'empruntons
à « l'Art du bien manger, de Fal-
bert Dumontet ».

« Potages et consommés.
« Soufflé.—La barre de saumons en daube. Le filet de bœuf
à la Renaissance. Les truites de
rivière au bleu. La noix de veau
à la Carême.

« Entrées.—Le poularde à l'é-
cosaise. Le riz d'agneau à la
Taillevent. Le boudin d'écos-
sais de Menu. Les succés
Louis XV en foie gras.

« Bœuf.—Les caillots rôtis en
chanoines. La dinde dans sa
graisse. Le oiseau de chevreuil
au gros poivre. Les salades
d'épine-vinette et de espugnais.

« Fiancé.—Les hermites et les
jagouistes nez à nez. Les si-
ceux farcis en aspic. Les su-
crées de poulets de Bresse à la
périgourdine. Le timbale de la
pérou à la Saint-Simon.

« Grands bords.—Le gâteau
breton. La belle broche.

« Contre filets.—Le pâté de
lièvre au sang. Le jambon de
Mayence à la gelée claire.

« Entremets légumiers.—Les
artichauts sans feu à la saaso.
Les haricots verts mêlés de fê-
ves. Les asperges au beurre
d'Isigny. Les blancs choux-fleurs
au gratin.

« Entremets sucrés.—La char-
lotte de pommes. La sautane à
l'airrette. Le nougat assésant. La
muscadine aux cerises.

« Desserts ».

Comme opposition, nous don-
nons le menu d'un dîner fin,
diner d'hiver, dans un de nos
meilleurs restaurants :

« Caviar frais. Huitres natives.
« Potages : Tortue claire. Po-
tage Borch.

« Turbot braisé au vin du
Rhén.

« Baron d'agneau de Pailliac
à la grecque.

« Timbale de béchées à l'im-
périale. Salade de Lorette.

« Mousse d'écrevisses Nantua.
« Cardons à la mœlle.

« Ananas glacés à l'orientale.
« Friandise ».

Entre ces deux menus, il y a
plus d'un siècle de progrès pour
l'art culinaire et de diminution
de capacité pour les estomacs.

Il y a encore des dîners co-
pieux; on a soin de les partager
en deux par des sorbets, sorbet
au porto, sorbet uisoi, spooms
au cherry brandy, punch à la
romaine, granit moscovite, etc.,
de façon à hâter la digestion.
Mais, en thèse générale, le grand
luxe consiste aujourd'hui à ne
servir à ses invités qu'un petit
nombre de plats d'un goût par-
fait.

Comment citer toutes les tron-
vailles culinaires, tous les sa-
vants accommodements, trop sa-
vants parfois, comme le canard
professionnel connu sous un au-
tre nom, les chefs-d'œuvre de
composition qui ont découvert le
rythme et les accords de la
gastronomie.

Quelques noms au hasard, qui
rappelleront à nos lecteurs, tel
dîner, — on ne soupe plus, — tel
dîner mémorable par la cuisine,
peut être aussi par une voisine
de table. Nous les choisissons
dans les menus les plus célèbres
de ces dernières années. On en
fait collection.

« Saumon de l'Adour sur
danphin, Galantine de coqs de
bryère aux truffes, œufs de
vauvieux en Bellevue, suprême
de homard Court, médaillons de
pré salé aux morilles, suprême
de barbe à l'imériale, caillots à
la Souvaroff, parfait de foie gras
au champagne, canetons de
Rouen à la nigoise, nectarines de
foie gras à la gastronomique, bars
de Granville glacés au sauterne,
ailerons de poularde gauloise,

purée de perdreaux polonoise,
béchames au fumet, ortolans à la
Turonne, artichauts à la Villeroi,
la sole au fumet de bouillottes,
crevettes garnies de coquilles de
littorine de carpe; papillotes
de barbe Elizabeth, œufs de
filet Henri IV, etc., etc. ».

Mais où le progrès gastrono-
mique l'a-t-il bien loin derrière
lui le dix-huitième siècle, c'est
dans le choix et la qualité des
vins.

Jusqu'à la maladie de Louis
XIV, on ne buvait que du vin
préparé avec des épices, et notre
bon vin de Bordeaux s'en allait
en Angleterre sous le nom de
« Claret ». C'est Fagon qui or-
donna au Roi le vin naturel et
léger. On choisit celui de Bor-
deaux plutôt que celui de Beau-
vais, bien que celui-ci eût ses par-
tisans, notamment le maréchal
de Vendôme. Mais on ne con-
naissait pas encore le champagne
mousseux, et l'on ne savait ni
préparer les vins, ni les laisser
vieillir, ni les déguster comme
aujourd'hui.

Les bonnes caves sont rares à
Paris, à cause du tremblement que
les voitures et les omnibus impriment
aux liquides en cave. Et puis,
s'il faut le dire, les esto-
macs parisiens ne supportent
guère les vins rouges. On est
au vin blanc ou à l'eau — déses-
poir des Bordelais et des Bor-
guignons — et l'on préfère à tout
un dîner au champagne sec et
froid, « extra-dry ».

Pourtant, il y a encore des
amateurs de bon vin, en petite
quantité; mais c'est en Belgique,
en Hollande, en Russie, qu'on
les trouve les plus nombreux.

Voici la carte des vins offerts
à ses invités, par le prince Léon
Galitzine, pendant l'Exposition
de 1900 :

« Oporto royal, retour de Rus-
sie, 1815. Xérés 1754. Madère
Pembroke, retour de Russie,
1805. J. Moët,illery sec 1804.
Moët et Chandon 1864. Haut-
Brion, 1874. Château-Laffite,
retour de Russie, 1864. Mon-
trachet-Laguiche 1865. Château-
Yquem, retour de Russie, 1847.
Johannisberg Cabinet 1868. M.
signy Vogré, 1865. Haut-Brion
(Magnnum et Jerooban), 1875.
Muscat de Livadia, des vignes
de S. M. l'empereur de Russie,
et envoyé par lui. Cognac grand-
de champagne 1834 ».

Il y avait là plus de cent in-
vités, presque tous du jury des
vins, et tous déclaraient que ja-
mais pareille collection de vins
rares et exquis ne leur avait été
offerte. Un connaisseur estimait
à cinquante mille francs les vins
de ce dîner.

Et, maintenant, il ne nous
reste qu'à souhaiter à nos lec-
teurs gastronomes d'éviter la
goutte, la fâcheuse goutte, que
donnent les viandes faindées
et les vins trop lourds.

DEPECHES

Télégraphiques

Retour d'un exilé.
Honolulu, 1er mai, (par Câble
Pacifique).—Le steamer japonais
Nippou Maru qui est arrivé de
l'Orient aujourd'hui, a, parmi ses
passagers, un exilé russe nommé
Ivan Von Boninski qui s'est ré-
cemment évadé de l'île Saghalin.
Il est monté sur le vaisseau à Yu-
kolama et s'y est caché.

Quand on l'a découvert il a dé-
claré être le fils d'un riche rési-
dent de St Pétersbourg. Pendant
qu'il faisait ses études à un collè-
ge militaire il fut trouvé coupable
d'avoir pris part à une émeute et
on l'envoya avec plusieurs autres
à l'île Saghalin.

Deux des exilés sont morts
avant l'évasion de Von Boninski
et d'un autre étudiant.

En apprenant l'histoire de
Boninski les passagers du Nippou
Maru lui ont acheté un billet de
première classe pour ce port. Il
rejoindra la colonie russe près de
Hilo.

Impôt sur les pharmacies à La
Havane.

La Havane, 1er mai.—Le gé-
néral Nunez, gouverneur civil de La
Havane, a engagé le conseil pro-
vincial à mettre fin à l'impasse
des pharmaciens en autorisant
l'application des timbres d'impôt
aux médicaments patentés quand
ceux-ci sont vendus aux consom-
mateurs au lieu de la faire comme
auparavant, quand les remèdes
sont mis en stock.

Le conseil provincial a amendé
la taxe sur les médicaments d'après
la suggestion du général Nunez.

Les principaux pharmaciens de
La Havane déclarent, toutefois,
qu'ils n'ouvriront leurs maga-
sins que si l'impôt est entière-
ment supprimé.

Une course de membres de la
Bourse de Londres.

Londres, 1er mai.—Quatre-
vingt-sept membres de la Bourse
de Londres ont partis ce matin à
six heures 30 du pont de West-
minster dans une course du pre-
mier jour de mai au Brighton
Aquarium, sur une distance de
cinquante-deux mille et quart.

Un grand intérêt était attaché
à cette course, pour laquelle les
concurrents s'étaient entraînés
pendant plusieurs semaines. De
magnifiques prix étaient offerts et
des sommes considérables avaient
été parées sur le résultat.

A quelque distance du point de
départ la route ressemblait à celle
d'Epson un jour de derby. De
nombreux automobiles, des voitures
de centaines de bicyclettes,
sans compter les pions, accom-
pagnaient les concurrents.

Mais avant d'avoir couvert une
distance de cinq milles au moins
un tiers des concurrents étaient
« vanés », et il en restait à peine
la moitié à Red Hill, à vingt
milles.

E. F. Broad est arrivé à Bright-
on, à quatre heures 05 de l'après-
midi, gagnant la course.

FIN DE SIEGE.

Marseille, France, 1er mai.—Le
monastère dans lequel les capu-

cins s'étaient barricadés à Mar-
seille a été pris aujourd'hui par la
police, qui a arrêté les moines et
leurs amis qui se trouvaient à l'in-
térieur.

Train déraillé.

Columbus, Ohio, 1er mai.—Un
train de voyageurs du Pan Han-
dian allant à Cincinnati a été heurté
à 7 heures ce matin aux obstruc-
tions qui se trouvent sur la voie
diagonale signalée comme dange-
reuse et a été renversé dans un
fosse.

Un train de voyageurs de la ligne
de Baltimore et Ohio est arrivé à
toute vitesse un moment après.
La locomotive du Pan Handian,
le car à bagages et le car des
passagers ont été complètement
renversés et le car de jour, à l'ar-
rière du train mixte, ont été en-
traînés dans le fosse, mais ils
sont restés debout. Les cars Pull-
man et le restaurant n'ont pas
quitté la voie.

Le préposé aux bagages, John
Gallagher, de Xenia, a eu une
fracture au bras gauche et été cou-
pé à la tête et à la figure.

James de Cincinnati, chauffeur,
a eu des lésions internes, mais il
a sauté pour sauver sa vie.

Charles Keck, ingénieur, de
Cincinnati a été coupé à la jambe
mais il s'est sauvé aussitôt sautant.

L. E. Dailey, un ingénieur qui
rentrait dans le car à bagages, et
le marchand de journaux ont été
coupés aux mains par des éclats
de verre.

Les voyageurs étaient empri-
sonnés dans le train et nombre
d'entre eux ont sauté par les fenê-
tres. Des étincelles d'une loco-
motive d'aiguillage avaient obs-
curci les signaux.

Meurtre Mysté-
rieux.

Lorain, Ohio, 1er avril.—L'ex-
citation est grande à Lorain à la
suite du brutal assassinat, la nuit
dernière, de Mlle Agathe Reichle-
in, une jeune femme très aimée,
par un inconnu.

Mlle Reichle in vivait avec son
frère, le révérend père Reichlein,
de l'église catholique St-Joseph,
qui était absent de l'endroit au
moment où le meurtre a été com-
mis.

Cependant, un jeune frère de
la victime et le révérend Wallace
étaient les hôtes du prêtre au
presbytère. La nuit dernière, ils
attendirent Mlle Reichle in.
La croyant malade ils se précipi-
tèrent vers sa chambre. Dans le
corridor ils rencontrèrent un in-
dividu qui leur donna l'ordre de se
retirer puis s'avança dehors par
une fenêtre.

Mlle Reichle in était morte, la
tête réduite en bouillie. Une lourde
pierre tachée de sang, à laquelle
pendaient des cheveux, trouvée
près du cadavre, montrait la fa-
çon dont le crime avait été com-
mis. Mlle Reichle in était âgée
d'environ trente ans, aimable et
populaire.

Le meurtrier a gagné le toit
par une échelle et a pénétré à
l'intérieur par une fenêtre du
grenier.

Rien n'a été touché dans la
maison, quoiqu'il y eût des objets
de valeur fusent à portée.

Mort accidentelle.

New York, 1er mai.—J. Wells
Channery, artiste peintre, s'est
tué en tombant d'un ascenseur.

Feuilleton

L'Abelle de la N. O.

Haine D'Amour

Par Henri Germain.

TROISIEME PARTIE

A MARSEILLE.

Jamais ce bonhomme-là ne
parviendrait à découvrir la ne-
phérie qui avait substitué le
miserable Blondin au véritable
Pierre de Sommerense.

C'était un excellent notaire,
très ferré sur le Code; mais rien
de plus.

De son côté, Me Ledroit con-
tinuait sa route, en se félicitant
de son attitude adroite.

Certainement, don José n'a-
vait pu deviner le véritable but
de son voyage.

Ils avaient joué au plus fin,
mais l'Américain perdait la partie.

Car le bat-pique du voyage
de l'officier ministériel, c'était
justement la récupération du
passé du pseudo Pierre de Som-
merense.

Le su notaire se trouvait à
Marseille, à l'issue même de la
marquise.

Il avait entrepris ce déplacé-
ment à l'instigation secrète de
Berthe Duroc.

La dévouée femme de cham-
bre, toujours méfiante à l'égard
du Blondin, contre qui d'invin-
cibles préventions l'égitaient,
s'était rendue en cachette chez
Me Ledroit.

Et, très clairement, elle l'a-
vait mis au courant des mou-
vements, incidents survenus depuis
l'entrée à l'hôtel du soi-disant
Pierre de Sommerense.

— Oui, avait murmuré le no-
taire pensif, tout ce que vous
venez de me dire est singulier.

A ce propos, vous souvenez-
vous, ma bonne madame Duroc,
que, justement, cet autre brave
garçon sauvé par votre fils, et
devenu, depuis, son ami, avait

raconté la même histoire, à peu
de chose près ?

— Qu'est-il devenu, ce petit
peintre ?

— Ma foi, monsieur, il doit
être mort à l'heure actuelle.

— Mort ?

— Il était donc malade ?

— Non pas.

— Il s'est battu avec M. de Lan-
dreu, aux environs de Paris, et
il a reçu, parait-il, une balle en
pleine poitrine.

— Pauvre garçon !

— Ah ! celui-là était plus sympa-
thique que l'autre, n'est-ce pas ?

— Oui, monsieur, c'est la vé-
rité.

— Ainsi, vous avez des doutes
sur la véritable personnalité du
soi-disant neveu de Mme de
Sommerense ?

— Oui, monsieur, des doutes
persistants.

L'intrusion de M. de Mendoza
dans toute cette histoire suf-
frait d'ailleurs, à me rendre in-
fluente.

— Quel intérêt M. de Mendoza,
riche banquier étranger, aurait-
il à tromper Mme de Sommeren-
se, en ce qui concerne surtout la
découverte de son enfant ?

C'est un homme d'argent, à
qui sans nul doute les intérêts
familiaux de sa cliente sont in-
différents.

— Je ne sais pas, monsieur; je
ne m'explique pas cela; c'est
une affaire de présentiments,
d'impressions, comme vous le
dites tout à l'heure.

Nous autres femmes, nous ju-
geons avec plus de finesse que
vous.

Nous saisissons souvent des
expressions de physionomie, des
regards furtifs, des sourires qui
nous donnent à penser.

Il n'en est pas moins étrange
que, justement, M. de Mendoza
se soit volontairement chargé
d'aller à Marseille, rechercher
pour le compte de Mme de Som-
merense les traces du passé de
son neveu.

— Que me dites vous là? s'é-
cria Me Ledroit, d'un accent
froissé.

Comment, la marquise ne m'a-
t-elle pas chargée de ce soin ?

N'était-ce pas mon devoir, et
pour ainsi dire mon droit, puis-
que je suis chargé de intérêts de
la famille de Sommerense, de
m'occuper exclusivement de cet-
te affaire !

— C'est ce que j'ai pensé, mon-
sieur; affirmé Berthe Duroc, et
c'est pour cela que je suis venue
vous trouver.

— Vous avez très bien fait.

Et je ne laisserai pas les choses
se passer ainsi.

Je trouve bizarre, continua
Me Ledroit, en proie à une sorte
de colère froide et concentrée,
que Mme de Sommerense ait osé
confier une telle mission à un
étranger.

— N'est-ce pas, monsieur, ce
n'est pas son affaire ?

— Pardiou, non.

Et comme vous, ma bonne Da-

roc, je commence à concevoir
des doutes sur cette affaire
étrange.

Je l'éclaircirai au plus tôt.

— Que diable ! il ne faudrait
pourtant pas que l'immense for-
tune du défunt marquis soit re-
vendue entre des mains indignes.

Je ne laisserai pas ma noble
cliente devenir, par trop d'oré-
dulté, la proie de certains intri-
gants !

Non, jamais, jamais !

— En disant cela, Me Ledroit se
leva, surexcité.

— Après demain, continua-t-il,
je partirai pour Marseille.

Puis il marcha durant un ins-
tant de long en large dans son
cabinet, l'air agité, songeur.

Berthe demeurait silencieuse,
attendant patiemment de nou-
velles questions.

Enfin le notaire reprit place à
son bureau.

— Sortez de sa poche un petit
carnet de maroquin, l'ouvrit à
une page blanche, et se prépara
à écrire.

— Veuillez, dit-il, me rappeler
suocément l'histoire différen-
te de ces deux jeunes gens,
prétendant également être
le véritable Pierre, et avoir été éle-
vés tous deux à Marseille ?

Berthe Duroc commença len-
tement, en résumant ses souve-
nirs.

— Bien, c'est tout ce qu'il me
faut pour le moment, déclara Me
Ledroit après avoir pris des no-
tes.

Je vais d'abord essayer d'é-
claircir ces premiers points, nous
verrons ensuite.

— Oh ! soyez tranquille, ma bon-
ne madame Duroc, si je dois re-
mettre un jour la fortune de
M. de Sommerense à quel-
qu'un, je ne le ferai qu'à bon
essant.

D'ailleurs, j'ai conservé, fort
soigneusement, le moyen de retarder
les choses jusqu'aux plus tardes
mes délaix prévus par la loi.

J'ai toujours en réserve l'exis-
tence supposée du comte de Ber-
sac, ce cousin germain du mar-
quis qui, lui aussi, serait héritier.

Or, on ne sait pas ce qu'il est
devenu, mais nous ne possédons
aucune preuve de sa mort.

C'est un obstacle à passer on-
tre que je tiens en réserve pré-
cisément.

Ah ! si nous l'avions retrouvé,
ce comte de Bersac, nous aurions
peut-être découvert par lui les
traces de Pierre de Sommerense.

En tout cas, ma bonne Duroc,
je vous remercie de votre intelli-
gente initiative.

Surtout, ne parlez à personne
de votre démarche.

— Oh ! certainement, répliqua
la femme de chambre en se le-
vant, c'est tout à fait entre vous
et moi, monsieur.

— Devrai je revenir vous voir ?

— Oui, dans quelques jours, à
mon retour de Marseille, je vous
prévenirai secrètement.

A bientôt.

Berthe Duroc partit.

Voilà pourquoi don José de
Mendoza venait de rencontrer
inopinément Me Ledroit sur la
Cannetière, devant la Bourse
de Marseille.

Le notaire n'avait pas perdu
son temps dans l'antique cité
phocéenne.

Usant de ses prérogatives d'of-
ficier ministériel, il avait assez
facilement obtenu que l'on fit des
recherches dans les archives de
l'hôpital.

Les renseignements donnés
concordaient là, de tous points,
avec l'histoire du pauvre Pierre,
le peintre, mort sans doute à
présent.

Et, chose bizarre, le signale-
ment de l'enfant amené quinze
ans plus tôt, comme vagabond,
puis soigné dans l'établissement
charitable, se rapportait assez
exactement à celui du pauvre Pi-
erre de Sommerense.

Indices précieux que Me Le-
droit nota soigneusement.

De l'hôpital, il se rendit en-
suite aux Enfants Assistés.

La encore, on retrouva les tra-
ces de l'enfant qui avait vécu
plusieurs années dans la maison.

Un vieil employé de l'écono-
mie se souvint même d'avoir
donné parfois des leçons particu-
lières au petit abandonné.

Celui-ci l'avait pris en affec-
tion, il voulait le retrouver, le
soir, dans son bureau, avec l'au-
torisation du directeur.

L'employé se rapela fort