

ALLER ET RETOUR

Où m'emmenez-vous? Vincenette d'Yambé est de bout, l'attitude brave, mais toute frissonnante en dedans. La jeune femme a une frayeur terrible de cette chose, inerte tout à l'heure qui vibre et semble tressaillir d'impétuosité réfrénée.

A-t-elle joué de la vie pour tant? A-t-elle été heureuse? admirée, adulée, oui, mais jamais aimée, et ce doit être si bon à mourir permis quand on est jeune, quand on est belle. Mourir! Déjà, mon Dieu!

EN BULGARIE

Au point où il est parvenu, le monde de Sofia traite d'égal à égal avec l'Europe civilisée. Il a expérimenté les finesses des dîners intimes, les splendeurs des festins d'apparat, les sensualités des plus gracieuses des soupers mouillés au champagne, les belles folies des bals costumés, les péripéties des batailles de dames, le steeple-chase des rivalités d'amour-propre.

ciens et les hauts fonctionnaires, les ministres d'hier, d'aujourd'hui et de demain, flânent avec cette nonchalance qu'affectent volontiers le Bulgare, et ce mépris de la tenue qui ne lui est pas étrangère; on ne voit que paletots, chapeaux ronds et bonnets de fourrure.

celà résultait de leurs regards, de leur marcher, de toute leur attitude, — si discrète pourtant, — les rares fois qu'ils se montraient en dehors, et je me rappellerai toujours ce dimanche de septembre, où je les croisi, venant de l'église, et où j'entendis, soudain, Mme Delord tousser, tousser à coups brefs et secs, d'une de ces toux, que nous connaissons trop, nous autres médecins, et qui ont le son du bois qu'on déchire — un son qui rappelle celui des planches fendues pour les prochains cerueils.

rendez-vous donné... Que vous dirai-je? Je me crus fou, je me crus raillé quand je me trouvai assistant à un mariage, à un pontreux, bruyant, étincelant mariage et quand, dans le marié, défilant devant moi, j'eus reconnu l'incendiaire de la veille, le douloureux et tragique Jacques Delord.

"A mesure que la faim aerrait la capitale au ventre, cet animal de perroquet prenait une valeur extraordinaire: ses paroles se vendaient une quarantaine de francs. Un soir plus abominable que les autres, car je n'avais rien mangé depuis l'aube, je vis entrer mon ami Claude Miral; nous étions du même âge et payés. Il avait un pain blanc sous le bras, un chou et une bouteille de vin.

Le Perroquet.

Chassé de mon cabinet par le désir de marcher au soleil, je suis allé ce matin d'octobre me balader dans le jardin de la rue de la Paix, dans le jardin de Luxembourg, et je regardais de temps en temps au-dessus de ma tête l'allée immatérielle que formait le ciel léger, limité par les ormes des marronniers grêlés d'or et de vermeil.

LE BUCHER.

Du temps que j'habitais la tendre vallée de Marly, je rencontrais parfois à la descente du train un homme jeune, de grande taille et de haut visage, dont la physionomie me frappait toujours par l'expression de passion frémisante qui résidait dans les ailes mobiles du nez dans la concentration du front et des yeux, dans toute l'attitude fiévreuse, rêveuse et contenue.

CUISINE

Poilet étonné.

Vider, flamber un beau poulet gras, le frotter avec un citron; peler une truffe, conserver la pelure, couper la truffe en petites aiguillettes, les piquer sur les blancs et les omelettes du poulet, le mettre à cuire à feu doux avec assez d'eau froide pour qu'il baigne aux trois quarts, un bouquet garni, oignons, une gousse d'ail, des champignons, sel et poivre.

Choux soufflés au fromage.

- Beurre..... 125 gr.
Farine fine..... 125 gr.
Gruyère râpé..... 125 gr.
Eufs..... 3
Sel..... 1 grand verre
Sucre..... 5 gr.
S..... 5 gr.

Mettre dans une casserole l'eau, le beurre, le sel, et le sucre. Lorsque le mélange est en ébullition, verser la farine, travailler et dessécher à feu doux. Retirer du feu et ajouter le fromage en travaillant toujours à la spatule. Laisser un peu refroidir et ajouter les choux, l'un après l'autre, en continuant à travailler l'appareil hors du feu.

Traverse une tôle ou un tort papier, y placer la pâte par fortes cuillerées. Faire cuire au four à feu assez vif. Servir très chaud.

On peut également manger ces choux froids.

Quatre quarts.

Peser trois œufs avec leurs coquilles et prendre leur poids en farine, beurre et sucre en poudre. Séparer les jaunes des blancs; tourner les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et coulant.

Ajouter un peu de farine, puis du beurre qu'on a fait amollir, mais pas fondre, au feu ou au soleil. Continuer à ajouter alternativement beurre et farine jusqu'à ce qu'il soit également blanc et coulant.

On peut aussi ajouter à la pâte en la travaillant, des amandes douces et deux ou trois amandes amères bien hachées.