

GRISAILLE

Nouvelle Inédite

A vingt cinq ans, Jacques Lantoin venait de connaître son premier désespoir sentimental. Le jalousie, la haine, le fureur des sens et la rage du mépris avaient, d'un seul coup, plus ravagé son cœur naïf que toutes les passions d'une longue vie. Saccadé, il avait songé à tuer l'infidèle, à se suicider, à voyager. Et, en fin de compte, il avait pris un parti plus sage. Il était venu seigneur ses vieux jours dans la petite ville de son ami Anacharis Loiseau, vieux poète qui avait appris avec l'âge à goûter la paix de l'âme.

Plus scrupule de quasi-poitrine ou par une mystérieuse fide lité à ses morts, elle pensa qu'il ne lui appartenait pas de se faire une existence comme les autres. Elle tint compagnie à son père. Elle n'a en sa jeunesse ni bonheur. C'est là sa grâce.

— Tu sais que M. Jacques nous quitte demain ? dit elle. — C'est vrai ? demanda le vieillard avec une surprise mélancolique.

L'Homme gras

LES HUMORISTES

Assis dans un fauteuil de cuir souple, l'homme gras examinait sa chambre avec joie. Il était vraiment gras, ayant au cou un épais collier, la poitrine bardée, le ventre couvert; ses bras semblaient noués aux articulations comme des saucisses et ses mains se posaient sur ses genoux comme de grosses cailles plumées, rondes et blanches. Ses pieds étaient des miracles de pesanteur, ses jambes des fûts de colonne et ses cuisses des chapiteaux de chair. Il avait la peau luisante et grenue comme de la couenne; ses yeux bouffiaient de graisse et son quadruple menton était solidement sa face débordante.

voix seule était octaveuse et at tachante, et l'exprimait avec tant de douceur que les larmes vinrent aux yeux de l'homme gras. — Ho, Marie, cria-t-il, nous avons monsieur à dîner. Vite en route, mets la table; voici la clef du linge; cherche une nappe, prends des serviettes; fais monter du vin — celui de gauche, les bouteilles du fond — peut-être aimez-vous le bourgogne, monsieur ? — Ho, Marie, tu apportes du Nuits; veuille à la poularde — celle de l'autre jour était une idée trop cuite. Monsieur, un doigt de ce Constance. Vous devez avoir faim, nous dinons trop tard. Marie, presse-toi, monsieur meurt de faim. As-tu mis le rôti ? Il faut tailler la soupe. N'oublie pas les petits verres. Et le thym, y as-tu pensé ? l'étais sûr. Mets un bouquet tout de suite. Et ce monsieur qui aime peut-être le poisson; justement nous n'en avons pas. Excusez moi, monsieur. Dépêche-toi Marie, décante ce vin, pousse ces chaises, avance la soupière, passe le beurre, dégraisse cette sauce donne le pain. Cette soupe est délicieuse, n'est-ce pas ? Il fait bon vivre. Prenez-vous de ce sucre avec vos crêvettes ? C'est excellent. — Savez-vous ce que c'est que le sucre ? dit l'homme maigre d'une voix placide. — Oui, répondit l'homme gras surpris, d'accord tomber de nouveau sur sa levure de dessous, en s'arrétant, la cuiller à la bouche: "C'est-à-dire non — j'en mange avec certains plats — le sucre n'est égal. C'est bon, le sucre. Qu'est-ce que vous avez à dire du sucre ?" — Mon Dieu, rien, dit l'homme maigre, ou presque rien. Vous savez bien que vous absorbez de la saccharose, ou sucre de canne; et vous tirez des féculents et des matières hydrocarbonées d'autre sucre que vous transformez en sucre animal, sucre interverti ou glycose. — Et que voulez-vous que cela me fasse dit l'homme gras, en riant. Saccharose ou glycose, le sucre est bon. J'aime les plats sucrés. — D'accord, dit l'homme maigre, mais si vous fabriquez trop de glycose, vous aurez le diabète, cher ami. Bien vivre donne le diabète; je ne serais pas étonné que vous en eussiez quelques traces. Prenez garde, en agissant ce couteau. — Et pourquoi ? dit l'homme gras. — Mon Dieu, reprit l'homme maigre, pour cette simple raison: c'est que vous avez probablement le diabète, et que si vous vous coupez ou si vous vous piquez, vous allez courir un grand danger. — Grand danger ! dit l'homme gras. Eh ! quelles inventions ! Buons et mangeons. Et quel danger donc ? — Oh ! reprit l'homme maigre, la plupart du temps toutes les réserves nutritives s'éliminent avec le trop-plein de la glycose; on ne peut plus se refaire de tissu; la plaie ne se cicatrise pas et on a la gangrène. Cela décompose la main (l'homme gras lâissa tomber sa fourchette), puis le bras se pourrit (l'homme gras resta sans manger), et ensuite le reste y passe (on vit sur la figure de l'homme gras l'expression d'un sentiment qui n'y avait jamais paru, et qui était l'effroi). — Hélas ! reprit l'homme maigre, qu'il y a de maux dans la vie !

maigre et galeux; il miaulait la dévotion. Le chien, devenu hargneux, creva un jour les carreaux, de son échine osseuse, en fuyant avec un morceau de morue.

Et l'homme gras suivit la pente de sa maison. Peu à peu sa graisse s'amassa dans des dépôts jaunes, sous sa chair, sa gorge faisait peine à voir et il avait le cou ridé comme un dindon; sa figure était couverte de plis entrelacés, et la peau de son ventre flottait comme un gilet à jabot. Sa charpente osseuse, qui avait poussé à proportion, se balançait sur deux bâtons minces qui avaient été des cuisses et des jambes. Il lui pendait des lambeaux le long des mollets. Et il était poursuivi par la crainte du diabète et de la mort. L'homme maigre lui représentait le danger, plus cruel de jour en jour, et qu'il fallait penser à son âme. Et le pauvre homme gras soignait son diabète et son âme.

en vue, en lui donnant toutes les apparences de la vie et en riant déjà du bon tour qu'il avait joué à sa femme. Il attendit le retour de celle-ci, convaincu qu'en voyant ainsi son ennemi de près et sans danger, elle se guérirait enfin de la peur maladroite qui empoisonnait leur vie.

CADET LA PERLE

Un héros oublié

La ville de Nancy est en train d'aménager dans des salles nouvelles les trésors de ses collections trop entassées dans l'unique salle du vieux palais Ducal. La belle série des portraits des ducs et princes de Lorraine, qui était invisible dans l'ombre et à contrejour, va pouvoir être vue et admirée, pour la plus grande joie des historiens et des artistes. Cette grande famille des princes Lorrains est si intimement mêlée à l'histoire nationale française, par ses actes et ses alliances, qu'elle a été souvent étudiée et racontée. Par quelle bizarre malchance a-t-on toujours laissé de côté l'un des personnages les plus actifs, les plus glorieux de la lignée, qui est à peine nommé dans les histoires les plus complètes, et qui cependant a plus d'une fois sauvé le prestige de la France, et qui mérite qu'on le découvre et qu'on lui rende un tardif mais juste hommage. J'ai nommé Henry de Lorraine, comte d'Harcourt, comte d'Armagnac et de Brienne, vicomte de Marsan, chevalier des ordres du Roi grand écuyer de France, Sénéchal de Bourgogne, un des types les plus merveilleux du règne de Louis XIII, et que Richelieu eut en particulière affection. Ami de Faret et de Saint Arnaud, il cultiva les lettres et fut un des plus braves héros guerriers. Alors que tous les princes lorrains étaient du parti de M. de la Reine, Mère, il s'attacha à la royauté qu'il défendit en lion. Ses étonnantes aventures viennent d'avoir la bonne fortune de trouver leur historiographe dans le nouveau roman de M. Léo Claretie, le grand succès du jour, "Cadet la Perle" qui lui rend son actualité et jette une sympathique lumière sur un des plus grands généraux. Le comte d'Harcourt était cadet de sa famille, et il portait à l'oreille gauche une grosse perle, de là son nom, Cadet la Perle.

Une Vengeance de Serpent aux Indes

Un de mes amis, revenant des Indes, nous a conté, ces jours derniers, une lamentable et dramatique histoire, qui dépasse en horreur toutes celles écrites par Rudyard Kipling, l'homme de la jungle. Lord James Holderness, lieutenant aux lanciers du Bengale, revenant de Londres, où il avait épousé par amour une délicieuse jeune fille, miss Florence Fitz-Gerald, l'avait installée dans une de ces charmantes résidences qui abondent aux environs de Calcutta. Lady Florence y goûtait avec un ineffable bonheur les joies du Honey-Moon et celles non moins grandes de la vie coloniale, si prenante dans ce pays de rêve qu'est le Bengale. Une seule ombre venait obscurcir l'existence de la jeune femme, à laquelle cependant tout semblait sourire. C'était l'horreur instinctive qu'elle éprouvait pour tout ce qui rampe dans l'ombre et pour tout ce qui vole à travers l'obscurité des nuits des pays chauds. Car elle avait que les grands jardins sans fin, aux fleurs idéales et aux arbustes merveilleux, qui entouraient son "bungalow", devenaient la nuit venue, le lieu d'élection de ces grandes chauves souris velues qui pénétraient jusque dans les maisons et de ces serpents venimeux mangeurs de rats. Aussi, dans le silence de la nuit, le moindre bruit venant du dehors provoquait chez lady Florence une terreur presque malade, contre laquelle son mari cherchait à l'aguerir par tous les moyens à sa portée. Mais rien n'y faisait et James Holderness avait beau employer tous les raisonnements possibles et toutes les précautions voulues en pareil cas, les terreurs de sa femme allaient toujours en augmentant; lorsqu'un matin, après une nuit d'angoisses et de terreurs vaines, tandis qu'il cherchait plus passionnément que jamais la solution de ce douloureux problème, il aperçut tout à coup, traversant l'allée la plus proche de son jardin, un de ces fameux serpents noirs, grands amateurs de rats, et que le goût de ces vilains animaux amène souvent dans le voisinage des habitations. Un violent coup de houssine, bien appliqué sur le dos de la dangereuse bête, la fit passer de vie à trépas. Une idée bizarre traversa alors le cerveau de notre Anglais, et immédiatement il la mit à exécution. Il y avait, entre le parloir du "bungalow" et les appartements du jeune ménage, une grande glace sans tain, devant laquelle était installée une vaste jardinière remplie d'arbustes et de fleurs rares, au milieu desquelles Holderness avait déposé le serpent après l'avoir pris au bout de sa canne; puis il enroula l'immonde reptile autour d'un arbuste, bien

CUISINE

Parée de pois frais au lait

Pois écossés..... 1 litre;
Beurre..... 60 gr;
Lait..... 1 verre;
Mettre les pois dans une casserole avec juste assez d'eau pour les couvrir, sel, poivre, muscade, bouquet de persil. Lorsqu'ils sont cuits, jeter l'eau s'il en reste, les passer au tamis en les pressant avec le pilon. Remettre la purée dans une casserole et la travailler vivement sur le coin du fourneau avec une cuillère de bois en ajoutant peu à peu le lait bouillant et le beurre par petits morceaux.

Croquettes de riz

Riz..... 200 gr.
Lait..... 60 centilitres
Sucre..... 80 gr.
Sel..... 1 pincée.
Œufs..... 2
Beurre frais..... 15 gr.

Faire cuire le riz dans le lait aromatisé au zeste de citron ou à la vanille, avec le sucre et le sel. Lorsque le riz est cuit, ajouter le beurre frais; laisser refroidir un peu, puis casser les œufs, séparer les blancs des jaunes, mêler les jaunes au riz, battre les blancs en neige, les incorporer au riz au dernier moment. Former des croquettes oblongues, les rouler dans la farine et faire frire dans la friture bouillante. Les retirer lorsqu'elles sont dorées les dresser sur un plat et les servir saupoudrées de sucre.

Beuf à la bourguignonne

Faire revenir dans du beurre, du lard et des oignons coupés en dés, les retirer, faire revenir dans le même beurre, des morceaux de bœuf coupés en carrés et choisis dans la même catégorie que les braisés, les retirer; faire un roux, mouiller avec moitié eau, moitié vin rouge, saler, poivrer, ajouter un bouquet garni; remettre le lard, les oignons et le bœuf dans la sauce, laisser mijoter doucement jusqu'à parfaite cuisson. Retirer le bouquet garni, dégraisser la sauce et servir.

Œufs cocotte parmentière.

Faire rôtir légèrement au four de grosses pommes de terre de Hollande épluchées et lavées. Enlever avec un petit couvercle sur le côté pour le vider de façon qu'elles puissent contenir un œuf; les ranger dans un plat l'ouverture en dessus, mettre une nnette de beurre dans le fond de chacune d'elles, y casser un œuf, saler, poivrer, mettre à cuire au four.