

—Nous serons invités ensemble à tous les bals et dans les dîners... Mais ce sera affreux !

—Pas si affreux que cela, dit Fred.

—Vous pourriez bien penser à moi, dit-elle en faisant la moue.

—Je pense à vous... constamment.

—Ne vous croyez nullement obligé d'être galant. Cela n'est pas une nécessité.

—Disons un luxe, alors. Je vous assure qu'il ne me coûte rien, c'est plutôt un plaisir. Et d'ailleurs, ce que je vous dis est parfaitement sincère.

—Je ne vous crois pas.

—Permettez-moi d'en douter.

—Monsieur !

Il leva légèrement les sourcils et la regarda avec nonchalance.

—Mon Dieu ! que vous m'irritez

—Charmante candeur ! dit Fred en contemplant le plafond.

Elle s'appuya contre la cheminée, la tête dans sa main, et regarda le visage imperturbable de son fiancé.

—Que j'aime à vous voir rêveuse ! dit Fred en souriant d'un air moqueur.

—Enfin, qu'allez-vous faire, encore une fois ? s'écria la jeune fille, exaspérée de l'indifférence du jeune homme.

—J'ai fait ce que j'ai pu, répliqua Fred avec calme. J'ai même proposé de me tuer pour vous rendre service. Vous avez refusé !

—Vous êtes ridicule !

—Eh ! bien, il ne reste qu'un moyen pour vous débarrasser de ma personne. Epousez-moi.

—Et moi, je veux que vous compreniez, monsieur, que je ne prendrai jamais un mari qui m'épouserait par pitié. Vous auriez pu m'épargner cette dernière humiliation.

Il fit un pas vers elle et la contempla pendant un moment en silence. Il ne riait plus. Ses yeux étaient sérieux et pleins de tendresse. Il prit les mains de la jeune fille dans les siennes, et obligea Diane à le regarder.

—Je vous aime, Diane, je vous ai toujours aimée. Ne permettez pas, au dépit d'un moment, de nous séparer à tout jamais.

Diane baissa la tête.

—J'attends, Diane, dit-il après un moment de silence. N'avez-vous rien à me dire ? Me serais-je trompé ?... Ou bien... dites, m'aimez-vous ?

Elle tourna vers lui ses grands yeux noirs :

—Oui, je vous aime, Fred.

DEUX CURIEUSES PENDULES

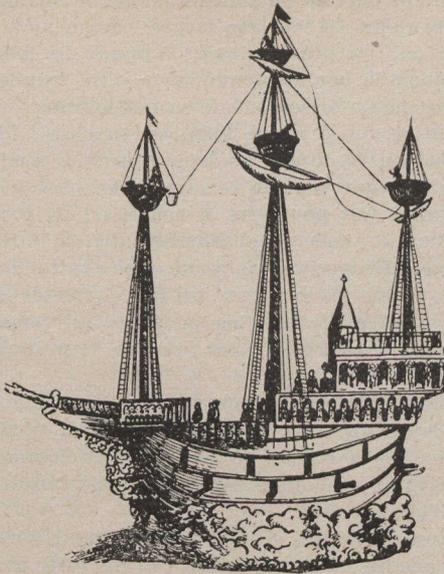
Dans une exposition rétrospective d'horlogerie, qui se tint récemment en Angleterre, l'attention des visiteurs se concentra sur deux curieux spécimens : la pendule de Jacob Lovelace, et la pendule dite "en forme de navire".

La première est célèbre. Elle date de 1728. Son constructeur, Jacob Lovelace, qui mourut d'ailleurs dans la misère, mit trente-quatre ans à l'achever. Sur son fronton se déroule un curieux panorama qui représente les différentes heures du jour et de la nuit. Midi, par exemple, est personnifié par Apollon, transporté dans un char tiré par quatre chevaux.

On remarque six sonneurs qui, au sommet d'un beffroi, sonnent les cloches aux heures et aux demi-heures. Partout, on voit passer ou apparaître de petites statues ou personnages animés.

L'autre pendule est celle que nous représentons ici. On croit qu'elle date de 1581, et qu'elle fut construite à Augsbourg par Hans Schlott pour l'empereur Rodolphe II. Elle appartient au British Museum.

Elle est faite en forme de navire du Moyen-Age. Le cadran se trouve au sommet du grand mât. Quand les heures sonnent, on voit une procession de personnages sortir des cabines et arpenter le pont.



La pendule de l'empereur Rodolphe II.

EN BICYCLETTE CHEZ LES CANNIBALES DE L'AFRIQUE CENTRALE

En moins de vingt ans, la bicyclette est entrée tellement dans nos mœurs, qu'il faut un réel effort d'imagination pour comprendre que l'apparition d'un vélocipède puisse être la cause directe d'une révolution. Le fait s'est cependant produit le printemps dernier, en Afrique centrale, dans un district peuplé de tribus cannibales.

Un fanatique de la pédale, le Dr Simpson, attaché à une expédition scientifique chargée d'explorer le Haut Niger, avait emporté de Londres sa bicyclette toute démontée. Pendant des mois, il ne put en faire usage.

Mais, lorsque la mission s'établit pour plusieurs semaines dans un village de l'intérieur, avec l'intention d'en faire son quartier général provisoire, sa passion favorite l'emporta. C'était la saison sèche ; les chemins ne seraient jamais meilleurs. Bref, le brave docteur eut vite fait de remonter sa bicyclette.

S'attendait-il au prodigieux succès que remporta sa machine ? Il est permis d'en douter. A peine eut-il parcouru cent mètres le long de la rue principale, que les habitants du village poussèrent des hurlements d'effroi. La plupart s'enfuirent dans la brousse ; d'autres, mourant de peur, se barricadèrent dans leurs maisons. Mais il s'en trouva d'assez courageux pour s'armer de leurs zagaies et courir sus au pédaliste, qui dut la vie à la vigueur de ses jarrets.



L'homme blanc "monté sur un serpent."

Tout le district se mit en armes. Gravement, les anciens de la tribu demandèrent au chef de la mission anglaise de sacrifier aux esprits infernaux "l'homme blanc qui avait pour monture un serpent".

Heureusement, dès la deuxième sortie, les nègres apprivoisés ne prirent plus la chose au tragique. Et l'on put les voir, en des courses folles, lutter de vitesse avec le bicycliste.

RECETTES CULINAIRES

BEIGNETS AU FROMAGE. — D'un genre tout spécial, cet entremets consiste à faire fondre dans une casserole, en égale proportion, beurre et fromage de gruyère, que l'on mouillera de lait. Formez une pâte épaisse avec de la farine, des œufs, et séparez cette pâte en rondelles grosses comme une pièce de cinquante cents. Faites une friture aussi légère que possible, saupoudrez de sucre et servez.

BOUILLON D'ANGUILLE. — Videz et nettoyez une livre de petites anguilles, que vous ferez mijoter dans une chopine d'eau jusqu'à réduction à un demiard. Pour donner du goût au potage, ajoutez-y un morceau d'écale de noix muscade, une feuille de laurier, deux oignons et quelques grains de poivre. Ecumez soigneusement, salez et tamisez à travers une toile épaisse. Avant de servir, ajoutez du lait.

CUISSES DE POULET EN PAPILOTE. — Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec un peu de bon jus, une pincée de farine, deux ou trois cuillerées d'eau, des champignons hachés, persil, cerfeuil, etc. Salez et poivrez ; mettez encore un filet de citron, et laissez réduire. Prenez du papier blanc beurré ; préparez-en autant de morceaux que vous avez de cuisses de poulet, et enveloppez chacune de ces dernières, entre deux couches de sauce, dans un de ces papiers.

Mettez sur le gril et servez avec le papier.

POITRINE DE MOUTON GRILLÉE, SAUCE VERTE. — Foncez une casserole avec bardes le lard, tranches de jambon, carottes, oignons, thym, laurier, bouquet de persil ; mettez la poitrine, que vous recouvrez de lard ; ajoutez une cuillerée de bouillon et laissez cuire feu dessus et dessous pendant trois heures. Au bout de ce temps, enlevez la poitrine, désossez-la soigneusement, mettez-la en presse sous un couvercle. Le soir, coupez-la en losange, panez-la, faites-la griller à feu doux et servez-la avec une sauce verte.

POULET A LA REINE. — Faites cuire un poulet dans du beurre jusqu'à ce qu'il ait obtenu une jolie teinte dorée. Mettez sel, poivre, bouquet garni, une certaine quantité de vin blanc (la valeur d'un verre), et laissez mijoter pendant une heure et demie, en évitant de laisser dessécher. Le jus sera lié avec un peu de farine et dégraissé au moment de le servir. D'autre part, faites une sauce blanche très fine, à la crème, dans laquelle on fera cuire une cuillerée à bouche d'estragon haché. Le poulet sera servi dans son jus et entouré de la sauce blanche. Très fin ; ce mets est d'une délicatesse excessive.

PARMENTIER A LA PRINTANIERE. — Faites longuement bouillir de grosses pommes de terre de Hollande, que vous aurez préalablement coupées par moitié et épluchées. Quand elles sont bien écrasées, passez-les au tamis et remettez au feu, après y avoir joint : quelques pointes d'asperges, des haricots verts coupés très finement et des petits pois que l'on aura blanchis, avant, à l'eau bouillante. Faites cuire le tout une bonne demi-heure, la marmite étant recouverte ; puis, quelques instants avant de servir, jetez une poignée d'oseille hachée menu, ainsi qu'un gros morceau de beurre. Ce potage, qui est une variante du Parmentier classique, constitue un vrai régal pour les gourmets.