

UN RISQUE TROP FORT



Vient braquer. — Comment pouvez-vous oser avoir une femme, quand vous ne pouvez pas vous faire vivre tout seul ? Ma fille creverait de faim.

Saoks (avec dignité). — Je vous dirai, monsieur, que si vous êtes homme à laisser mourir votre fille et votre gendre de faim, je ne désire nullement entrer dans votre famille.

LA PETITE FEMME DÉCIDÉE

UN LYNCH RACONTÉ PAR MARK TWAIN

« Celle qui m'a laissé la plus vive impression, dit le juge Nott, c'est une petite Mexicaine décidée, diablement décidée, dont le mari avait été tué à coups de couteau par un grand coquin du Kentucky qui sortait d'un bar-room gorgé de whiskey. Pas de rixe, simple fantaisie d'ivrogne.

Nous jugions l'affaire. J'étais étalé sur mon fauteuil, trempé de sueur à cette même place, les pieds à hauteur des yeux ; j'avais ôté ma redingote et, en mâchonnant un de ces infects rouleaux de feuilles de chou que les gens de San-Francisco trouvaient bien bons pour nous, dans ce temps là, j'essayais de rester éveillé. Les avocats sculptaient leurs pupitres avec leur canif, ils avaient ôté leurs redingotes et fumaient comme moi, les témoins comme les avocats, l'accusé comme les témoins.

Pas un souffle d'air ! un silence de mort dans les rues chauffées à blanc par un soleil cruel, des témoins incroyablement stupides ! Ah ! je vous réponds que personne ne se souciait de l'affaire ; personne, sauf la petite Mexicaine, une brune souple aux yeux de braise, la bouche rouge comme un piment, qui s'agitait, s'énervait, tremblait d'angoisse. Vous connaissez ces femmes, l'emportement de leur ténacité, la frénésie de leurs vengeances ! Celle-ci avait adoré son mari, et elle poursuivait le Kentuckien avec une ardeur enragée de son bonheur frustré. Elle dardait sur le bandit des regards flamboyants d'une haine si féroce que, par instants, les éclairs de ses yeux m'inquiétaient moi-même et troublaient mon *far niente*.

Il faut vous dire que, dans ce temps-là, une affaire d'assassinat présentait aussi peu d'intérêt qu'une séance du Congrès, attendu que les jurés, par principe, déclaraient tout accusé « non coupable », à charge de revanche ; certes, les preuves étaient accablantes, l'accusé niait à peine pour la forme, et se curait les dents d'un air de suprême indifférence avec le bowie-knife qui ne le quittait jamais (le mari de la petite Mexicaine l'avait appris à ses dépens.) Mais quoi, nous ne pouvions pas, cependant, prononcer une condamnation qui aurait été très défavorablement appréciée dans le voisinage, et nous aurait brouillés avec tous les gentlemen des environs, n'est-ce pas ?

La petite Mexicaine, pourtant, se cramponnait à l'idée qu'on lui pendrait son Kentuckien, et il fallait la voir braquer sur lui ses regards de feu, puis tourner vers moi des yeux suppliants, puis interroger pendant cinq minutes les visages des jurés, puis cacher un instant sa tête dans ses mains comme désespérée, pour la relever bien

vite avec plus d'ardeur, plus d'acharnement que jamais.

Et quand les jurés eurent prononcé leur verdict « non coupable », quand — la tête couverte selon l'usage — j'eus dit à l'accusé qu'il était libre de s'en aller, voilà la petite femme qui se dresse, qui semble grandir, devenir aussi formidable qu'un vaisseau de soixante-quatorze canons.

« Juge, fit-elle, vous ai-je bien compris ? Avez-vous bien dit que cet homme est « non coupable », lui qui, sans motif, m'a tué mon mari sous mes yeux, sous les yeux de mes babies ? Avez-vous bien dit que la Loi, que la Justice ne pouvaient plus rien contre lui ?

— J'ai dit tout cela », répondis-je.

Bon ! que pensez-vous qu'elle fait alors ? Elle se retourne comme un chat sauvage vers le Kentuckien qui ricanaît, sort un revolver de sa poche et casse la figure du gueux, en plein tribunal !

« Diable dis-je au juge, elle était décidée cette petite femme-là !

— Oui, elle était décidée, fit Nott, avec l'accent de la plus sincère admiration. Pour mille dollars, je n'aurais pas voulu manquer un pareil spectacle. J'ajournai la cour sur-le-champ ; chacun remit sa redingote et s'en alla. Avant de partir, nous fîmes une collecte pour elle et pour ses lionceaux, puis on les renvoya chez leurs amis, de l'autre côté de la montagne.

Oui, elle était décidée cette petite femme-là ! »

MODÈLE VIVANT

Lui. — Voulez-vous me faire entendre que vous m'avez accepté par pure fantaisie, ayant tout le temps l'intention de me congédier tôt ou tard ?

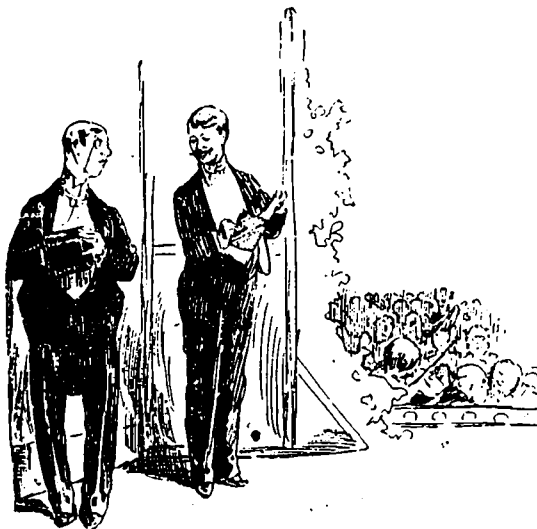
Elle. — Pas absolument, mais voyez-vous, le SAMEDI m'a demandé une nouvelle dans laquelle un fiancé ayant passé la quarantaine doit jouer le principal rôle. J'avais besoin d'un modèle... alors... vous comprenez... oh ! je ne vous en veux pas et je vous enverrai une copie du journal ; vous me direz, si je vous ai justement apprécié.

JOIES ET TRISTESSES

Leserré. — C'est étrange, tu n'es jamais aussi triste que lorsque tu reçois ton salaire.

Lelarge. — Que veux-tu, chaque fois que je retrouve cet ami, je ne puis m'empêcher de songer combien vite nous allons nous séparer.

UNE IMPOSSIBILITÉ



Amateur acteur. — Je donnerais dix piastres pour voir la pièce finie. Quand j'entre sur le théâtre, les dents commencent à me claquer et à se briser les unes contre les autres.

Le régisseur. — Ça ne fait rien : tu as, au moins, une bonne garantie du côté des jambes.

Amateur. — Comment cela ?

Le régisseur. — Il n'y a pas de danger que les genoux s'attrapent.



La mère Carpeau au médecin. — Ah ! docteur, quelle sale maladie que la grippe ! Si elle en a fait mourir des gens qui n'étaient jamais morts auparavant !

UN PEU DE CUISINE

CANETONS A L'ORANGE

Trousser les canetons en entrée, les faire revenir à la casserole ; détacher au vin blanc et fonds de veau, et braiser à court mouillement.

Tenir les canetons légèrement saignants.

Enlever le zeste à trois ou quatre oranges, c'est-à-dire la partie jaune rouge, et bien observer d'enlever toute trace d'écorce blanche, qui donnerait de l'amertume. Tailler ces zestes en julienne très fine et blanchir pendant cinq minutes à l'eau bouillante. Egoutter, rafraîchir et tenir de côté.

Parer à vif les oranges zestées et les partager en morceaux, selon les divisions du fruit.

Dégraissier la cuisson des canetons ; la lier légèrement à la féculé et la passer à l'étamine. Ajouter dedans deux jus d'oranges et la julienne de zestes. Dresser les canetons sur le plat de service, les entourer d'une chaîne de morceaux d'oranges, et envoyer le jus lié à part.

CASSEROLE DE RIZ POUR ARRANGER LES RESTES DE VOLAILLES

Faites cuire, aux trois quarts, une demi-livre de riz dans une marmite avec du bouillon additionné de glace de viande et de lard fondu. Quand il est cuit, bien épais et très gras, prenez un plat que vous pouvez servir sur la table, en cuivre ou en faïence allant au feu. Garnissez-le bien de votre riz à quelques lignes d'épaisseur.

Mettez alors votre viande, que vous avez coupée mince, et couvrez-la par-dessus avec du riz, de façon à la faire complètement disparaître. Unissez bien votre riz. Mettez votre plat sur de la cendre chaude, recouvrez-le d'un four de campagne avec un bon feu dessus. Vous le laisserez ainsi jusqu'à ce que votre riz ait pris une couleur dorée.

Avant de servir, penchez le plat pour ôter la graisse qu'il pourrait y avoir et servez à sec.

HARENGS GRILLÉS A LA MOUTARDE

Videz, grattez, ébarbez quatre harengs frais que vous tailladez sur le dos comme les merlans ou les maquereaux.

Mettez-les dans un plat en terre et ajoutez-y deux cuillerées d'huile d'olive, deux pincées de sel et deux prises de poivre.

Un quart d'heure avant de servir, faites griller les harengs, à feu vif, 4 minutes de chaque côté. Servez avec une sauce blanche additionnée de moutarde (une bonne cuillerée) que vous mettez en même temps que le beurre.