

sont parvenues intacts jusqu'à nous ; sans plus de préambule je vais avoir l'honneur de confectionner devant vous un œuf à la coque. Ecoutez ceci, c'est simple comme bonjour, et à la portée des intelligences les plus razornios. Pour faire un œuf à la coque, il faut deux choses : d'abord un œuf, puis de l'eau bouillante ; vous prenez l'œuf ainsi, vous découvrez votre marmite, et, mettant l'œuf dans la cuiller, vous l'introduisez dans la marmite où vous le laissez mijoter trois minutes, ni plus ni moins ; faites attention à ce détail important, un temps plus long compromettrait le succès de votre opération, voilà !

Le geste avait suivi la démonstration.

Les trois minutes écoulées, Valentin retira l'œuf, le décapi-ta, le saupoudra d'une pincée de sel et le présenta à l'Apo-Ulmen, avec des mouillettes de pain de maïs.

Tout ceci s'était exécuté avec un sérieux imperturbable, au milieu du silence profond de la foule attentive.

L'Apo-Ulmen goûta consciencieusement son œuf.

Un air de doute parut une seconde sur son visage, mais peu à peu les traits de sa large face se détendirent sous la pression de la joie et du plaisir, et il s'écria enfin avec enthousiasme : — *Ooah ! eh ihche !* — bon — *chich mik kache !* — très-bon.

Valentin retourna auprès de son fourneau, avec un sourire modeste, et fit immédiatement cuire d'autres œufs qu'il distribua aux Ulmènes et aux principaux guerriers.

Ceux-ci mêlèrent bientôt leurs félicitations à celles de l'Apo-Ulmen.

Une joie délirante s'empara de ces pauvres Indiens, pou s'en fallut que Valentin ne fût renversé, tant étaient grands les efforts qu'ils faisaient pour obtenir un œuf et s'approcher de lui, afin d'examiner de plus près la façon dont il s'y prenait pour les cuire.

Enfin le calme se rétablit, la gourmandise du plus grand nombre fut satisfaite ; l'Apo-Ulmen, dont il avait été jusque là impossible d'entendre la voix au milieu du tumulte, put remettre un peu d'ordre dans la foule et obtenir le silence.

Valentin regarda son public d'un air de satisfaction. Désormais les Indiens étaient sous le charme, les plus incrédules étaient convaincus, tous attendaient avec impatience qu'il continuât sa démonstration.

Écoutez, dit-il en frappant un grand coup sur la table avec le couteau qu'il tenait à la main, surtout observez bien comment je vais m'y prendre ; l'œuf à la coque était un jeu pour moi, mais l'omelette a besoin d'être approfondie et étudiée avec soin afin d'obtenir ce fini, ce velouté et cette perfection tant prisés par les véritables connaisseurs ; je vais faire une omelette au lard, c'est-à-dire le mets le plus recherché de l'univers : tout en vous expliquant la façon de vous y prendre je la confectionnerai ; suivez bien mon raisonnement et la manière dont je vais manipuler les divers ingrédients qui entrent dans la confection de ce plat. Pour faire une omelette au lard il faut : du lard, des œufs, du sel, du poivre, du persil et du beurre, toutes ces choses sont là sur cette table, comme vous le voyez, maintenant je vais les mélanger.

Alors, avec une adresse incroyable et une vélocité extrême, il commença une monstrueuse omelette au lard, d'au moins soixante œufs, tout en continuant sa démonstration avec un laisser aller et une façon d'inexprimables.

L'intérêt des Indiens était vivement excitée, leur enthousiasme se trahissait par des sauts et des rires ; mais il fut réellement porté à son comble, et les trépignements, les cris et les hurlements devinrent effroyables lorsque les Puelches virent Valentin saisir la queue de la poêle d'une main ferme, et lancer, à quatre reprises différentes, l'omelette dans les airs sans effort apparent, avec le sans façon et l'aisance d'un cuisinier émérite.

Dès que l'omelette fut cuite à point, le Français la plaça sur un plat en bois, en ayant soin de la plier en deux avec ce talent que les cordons bleus possèdent seuls, puis il se disposa à la porter toute fumante à l'Apo-Ulmen ; mais celui-ci, alléché par l'œuf à la coque et dont la gourmandise était excitée

au plus haut point, lui épargna cette peine, car il oublia tout décorum et se précipita vers la table, suivi des principaux Ulmènes de la tribu.

Le succès du Parisien fut énorme ; de mémoire de cuisinier jamais chef n'obtint un si beau triomphe.

Valentin, modeste comme tous les hommes d'un véritable talent, se déroba aux honneurs qu'on voulait lui rendre, et se hâta d'aller se cacher avec son ami dans le toldo de Trangoil Lanec.

Le lendemain de ce jour mémorable, au moment où les jeunes gens se préparaient à sortir du cuarto qu'ils habitaient en commun, leur hôte se présenta à eux suivi de Curumilla.

Les deux chefs le saluèrent, s'assirent sur la terre battue qui remplaçait le parquet absent, et allumèrent leurs pipes.

Louis, habitué déjà aux manières cérémonieuses des Araucans, et convaincu que leurs amis avaient une communication sérieuse à leur faire, se rassit ainsi que son frère de lait, et attendit patiemment qu'ils jugeassent à propos de s'expliquer.

Quand leurs pipes eurent été consciencieusement fumées jusqu'à la fin, les chefs en secouèrent la cendre sur l'ongle, les repassèrent dans leur ceinture, et, après avoir échangé un coup d'œil entre eux, Trangoil Lanec prit la parole :

— Mes frères pâles veulent-ils toujours partir ? dit-il.

— Oui, répondit Louis.

— L'hospitalité indienne leur aurait-elle manqué ?

— Loin de là, chef, répondirent les jeunes gens, en lui serrant les mains avec effusion, vous nous avez traités comme des enfants de la tribu.

— Alors, pourquoï nous quitter ? reprit Trangoil Lanec, on sait ce qu'on perd, sait-on jamais ce qu'on trouvera ?

— Vous avez raison, chef, mais vous le savez, nous sommes venus en ce pays pour visiter Antinahuel, dit Louis.

— Mon frère les cheveux dorés, fit le chef, qui donnait ce nom à Valentin, a donc absolument besoin de le voir ?

— Absolument, répliqua le jeune homme.

— Les deux chefs échangèrent un nouveau regard.

— Il le verra, reprit Trangoil Lanec, Antinahuel est à son village.

— Bon ! reprit Valentin, demain nous nous mettrons en route.

— Mes frères ne partiront pas seuls

— Que voulez-vous dire ? demanda Valentin,

— La terre indienne n'est pas sûre pour les faces-pâles, mon frère m'a sauvé la vie, je le suivrai.

— Mon frère m'a conservé un ami, dit Curumilla, qui jusqu'alors avait gardé le silence, je le suivrai.

— Vous n'y pensez pas, chef, fit Valentin, nous sommes des voyageurs que le hasard ballote à son gré, nous ne savons pas ce que le destin nous réserve, ni où il nous conduira après avoir vu l'homme vers lequel nous sommes envoyés.

— Qu'importe, reprit Curumilla, où vous irez nous irons.

Les jeunes gens furent émus de ce dévouement si franc et si naïf.

— Oh ! s'écria Louis avec élan, c'est impossible, et vos femmes ! et vos enfants !

— Les femmes et les enfants seront gardés par nos parents en attendant notre retour.

— Mes amis, mes bons amis, dit Valentin avec émotion, vous avez tort, nous ne pouvons pas vous imposer un tel sacrifice, nous n'y consentirons pas dans votre intérêt même ; je vous l'ai dit déjà, nous ignorons nous-même, ce qui nous attend et ce que nous ferons, laissez-nous partir seuls.

— Nous suivrons nos frères pâles, répondit Trangoil Lanec d'un ton qui n'admettait pas d'observations, que mes frères ne connaissent pas les *llanos*, quatre hommes sont une force dans le désert, deux hommes sont morts.

— Les Français n'essayèrent pas de lutter plus longtemps, ils acceptèrent la proposition des Ulmènes, d'autant plus qu'ils comprenaient parfaitement de quel immense secours leur seraient ces hommes, habitués à la vie des bois, qui en connaissaient tous les mystères et en avaient sondé toutes les profondeurs.