

gués, parce que le cœur a ses moments d'oubli ; mais il reste, au fond, le pieux souvenir, toujours viv. et saignant lorsque le droit des hommes ou la brutalité des événements rouvrent la plaie cachée.

Certains jours, quand le vent soufflait, avec ses inflexions étranges, sous les portes mal closes ; quand un drapeau flottait en berne, ou quand une "payse" passait au bras de l'époux, Naik pleurait... Mais, généralement, on la croyait consolée !...

Si parfois Lonie, à l'étourdie, prononçait le nom de Yan, Cloarec le faisait taire.

D'autres jours c'était Yves qui rappelait la belle voix et les crânes manières de Yan ; mais la capitaine se hâtait d'interrompre :

— Dame ! c'était un bon garçon, et un beau, pour sûr ! seulement, que voulez-vous, les enfants ? on ne doit pas vivre avec les morts ; il faut penser aux vivants !...

Les dimanches, Pierre avait pris le métier des Cloarec, s'en allait avec eux à travers champs ; et, quelque éloignés que fassent Naik et Pierre d'une semblable pensée, on s'attendait à les voir bientôt mariés.

\* \*

Or, voilà qu'un soir, comme tout le monde soupa à frais dans la cour du maître calfat, Naik se dressa en sursaut et cria : Yan !

Ce qu'il y avait d'amour, de force, de bonheur, de triomphe dans ce cri, celui-là seul peut l'imaginer qui a su les transes des cœurs déchirés et les joies déliantes des âmes qui voient, dans un sourire, s'ouvrir les paradis rêvés...

Oui, c'était Yan ! Yan sauvé par les pêcheurs de Terre-Neuve ; Yan qu'on avait pleuré ; Yan qu'on avait cru mort, en proie au linceul des vagues et qui reparaisait, plus fort, plus beau ! C'était son Yan, à elle, à Naik ; son Yan qu'elle aimait, qui était sa vie, son bonheur, son orgueil, son espoir, son tout ! Et elle le lui dit : elle le lui chanta ; elle le lui cria, avec des danses, avec des baisers, avec des larmes ! Ah ! ils pouvaient bien rire, les autres ! Elle s'en moquait pas mal ! N'avait-elle pas son Yan ? N'avait-elle pas son tout ? Et que lui importait le reste ?

Ils ne riaient pas, les autres ! Ils pleuraient, et de bien douces larmes !

\* \*

Un mois après, la même cour était transformée en salle de bal : un orchestre de musettes, de bombardes et de binious garnissait une estrade au fond ; et par les fentes de la clôture en bois goudronné, les curieux pouvaient apercevoir Naik et Yan qui menaient la danse, tandis que montait dans l'air tranquille le joyeux refrain de l'Annini-Goz.

*Henri Berthaut*

#### AU TÉLÉPHONE

Une indiscretion impardonnable nous a mis à même de surprendre et de sténographier une moitié de conversation téléphonique échangée, à neuf heures et demie du matin, entre Paris et Londres.

— C'est vous, Mademoiselle ? Je suis enchanté de voir, ou plutôt d'entendre que vous êtes fidèle au rendez-vous donné hier, à la gare, au moment des adieux.

— Merci... Mais, permettez. J'ai certaines petites communications intéressantes à vous faire ; voulez-vous tout d'abord me dire si vous êtes bien seule à l'appareil ?

— Vous revenez de Hyde-Park ? L'employé n'a pas admis dans la cabine Mrs Garner, votre gouvernante...

— Tant mieux ! Voici ce que je tenais à vous avouer confidentiellement : eh bien ! c'est moi qui ai votre mouchoir rose à broderies.

— Vous savez bien, celui que vous croyiez avoir perdu au bal, et qui est marqué à votre nom. C'est moi qui vous l'ai volé, à la fin du cotillon.

— Mais, tout simplement pour garder quelque chose de vous.

— Non, non, je n'entends pas me taire. Nous sommes venus ici pour causer, et moi particulièrement pour vous apprendre...

— Ne craignez rien, personne au monde ne nous entend.

— Là, vous vous fâchez ; vous avez tort, je vous assure. Quant à moi, je suis désolé...

— Ah ! vous ne me parliez pas ainsi, la semaine dernière, quand nous nous promenions à cheval, au Bois. Nous n'avons pas encore entamé le chapitre des querelles !

— Et le bal chez Mme Woolson, et ce souper où nous étions tous les deux seuls à une table derrière le piano, dans un petit coin !

— Vous souvenez-vous combien j'étais furieux contre votre éventail, que vous appeliez "une barrière morale" ?

— Comment ! le regretteriez-vous à présent ?

— Vous soupirez, j'aime mieux cela. Et pourtant, je crains malgré moi que vos danseurs de Londres ne vous aient déjà fait oublier ceux de Paris.

— Ce qui prouve que vous avez la mémoire du cœur, c'est préférable. — Pour en revenir à votre mouchoir, je voulais vous expliquer que c'est après l'incident de l'éventail que je l'ai subtilisé. Ce joli mouchoir rose, parfumé au "new-mown hay," sera désormais toute ma vie.

— Vous dites cela, mais au fond...

— Je parierais que vous rougisseriez jusqu'aux oreilles en me répondant de la sorte, car je connais votre franchise. Eh, tenez, j'aime mieux vous croire franchement que sceptique.

— Il me semble que je donnerais tout au monde, même le coin brodé de votre mouchoir, pour vous voir en ce moment. Je suis sûr que vous avez votre grand chapeau de paille garni de muguet ; vous savez, celui que j'appelais le chapeau de la première fois ?

— Je devine beaucoup de choses, en effet, et ce que je ne devine pas, je l'espère. — Vous devez avoir mis, pour vous promener à Hyde Park avec Mrs Garner, la toilette de drap gris qui me plaisait tant, parce qu'elle vous donnait l'air mélancolique.

— Eh oui ! je vous l'ai mille fois répété. Du reste, vous avez dû le remarquer : plus nous étions tristes d'une certaine tristesse, dans nos têtes à tête, et plus nous nous sentions heureux.

— Tout cela est bien fini, miss Juliet !

— Pardonnez-moi, votre nom m'a échappé. J'ai toutes les peines du monde à ne pas croire que vous êtes tout près de moi, que le cotillon dure encore, l'amitié des jours passés aussi, et je ne puis m'imaginer que mon bonheur est comme un oiseau, auquel votre départ a coupé les ailes.

— Oh ! que vous êtes bonne ! Alors, vous m'autorisez à garder votre mouchoir ? — Voyons, ce serait pour moi une telle consolation ! Un peu vaut mieux que rien.

— Vous aviez raison, il n'y a qu'un moyen, c'est de vous le rapporter moi-même. Peut-être alors aurez-vous pitié de moi, et vous me permettrez de conserver ce souvenir.

— Vous êtes un ange, Juliet !

— Peu importe. Vous n'avez même pas la ressource de vous boucher les oreilles, aussi je veux vous dire que je vous aime ; oui, dût la mer qui nous sépare englober ces trois petits mots, il faut que je vous dise que je vous aime.

— Quoi ! vous pleurez ?

— Non, vous souriez... Vous ne n'en voulez pas ? Ah ! merci, Juliet, vous me rendez la vie ! Mais pourquoi ne m'avez-vous pas avoué plus tôt, à ce bal, lorsque je vous pressais de me répondre ?...

— Vous n'osiez pas. Mes yeux vous font donc aussi peur que les vôtres m'enivraient de joie ? Dites-moi, alors, vous voulez bien ?

— Soyez bénie, ma Juliet, et prévenez vos parents. Je prendrai ce soir le train pour Londres."

CAMILLE DE BOISGÉRARD.

#### CARNET DE LA CUISINIÈRE

*Potage au pain ou soupe grasse.* — Versez du bouillon ou des croûtes taillées dans une soupière, et seulement ce qu'il en faut pour qu'elles trempent. Au moment de servir, remplissez la soupière de bouillon bien chaud, et couvrez votre potage de légumes. Observez qu'il ne faut jamais faire bouillir de pain dans votre bouillon : cette mauvaise pratique lui enlève son goût.

*Croûte aux champignons.* — Faites blanchir les champignons dans de l'eau acidulée, égouttez-les, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, passez-y vivement les champignons ; additionnez de la farine et mouillez sobrement avec d'excellent bouillon ; après deux ou trois bouillons, liez avec des jaunes d'œufs et jus de citron, et versez sur un fond de pain rond et débarrassé de la mie, beurré et grillé soit au four, soit sur le four de campagne, soit simplement sur le gril.

*Confiture de tomates.* — La tomate est un fruit qui donne d'excellentes confitures d'un goût exquis, et on pourrait dire plus fin que la confiture de groseilles. Il faut choisir des tomates les plus charnues, verser dessus de l'eau bouillante, les piler, ensuite les passer dans une passoire de cuisine pour retenir les grains de tomates, mettre le tout dans une bassine, ajouter un égal poids de sucre. Mais avant, il faut faire fondre le sucre dans une quantité d'eau, juste la quantité indispensable. Pour parfumer et donner un goût agréable, ajouter avec le sucre soit du rhum, soit de la vanille, soit du zeste de citron. Cette confiture exige deux heures et demie ou trois heures de cuisson. Elle est à point, quand le goût de tomate a entièrement disparu. Elle brûle facilement, et il faut la remuer presque constamment.

#### PROPOS DU DOCTEUR

*Contre l'insomnie.* — L'insomnie est une des infirmités les plus fatigantes. C'est elle qui a inspiré le vers :

Oh ! que la nuit est longue à la douleur qui veille.

Eh bien ! voici deux moyens de vaincre cette insomnie, soit qu'elle ait pour cause un trouble cérébral quelconque, soit qu'elle vienne d'un état douloureux. On prend une serviette, on la trempe dans l'eau froide, puis on l'applique sur la nuque, à l'origine de la colonne vertébrale, et on la conduit doucement jusqu'à l'oreille, en recommençant plusieurs fois la même opération. L'effet est rapide, les nerfs se calment, le cerveau est rafraîchi et le sommeil vient plus rapidement qu'en employant les narcotiques connus.

Un médecin a imaginé à ce procédé une variante qui le rend plus commode à pratiquer. Il met sur les yeux fermés un linge trempé dans de l'eau tiède ou même chaude, et obtient le même résultat. Comme on le voit, le remède est d'une simplicité toute primitive ; c'est peut-être pour cela qu'on ne l'emploie pas.