SENTENCE

Le vrai sage est celui qui fonde sur le sable,
Sachant que tout est vain dans le temps éternel,
Et que même l'amour est aussi peu durable
Que le souffle du vent et la couleur du ciel.

C'est ainsi qu'il se fait, devant l'homme et les choses,
Ce visage tranquille, indifférent et beau,
Qui regarde fleurir et s'effeuiller les roses,
Comme éclate, s'empourpre et s'éteint un flambeau.

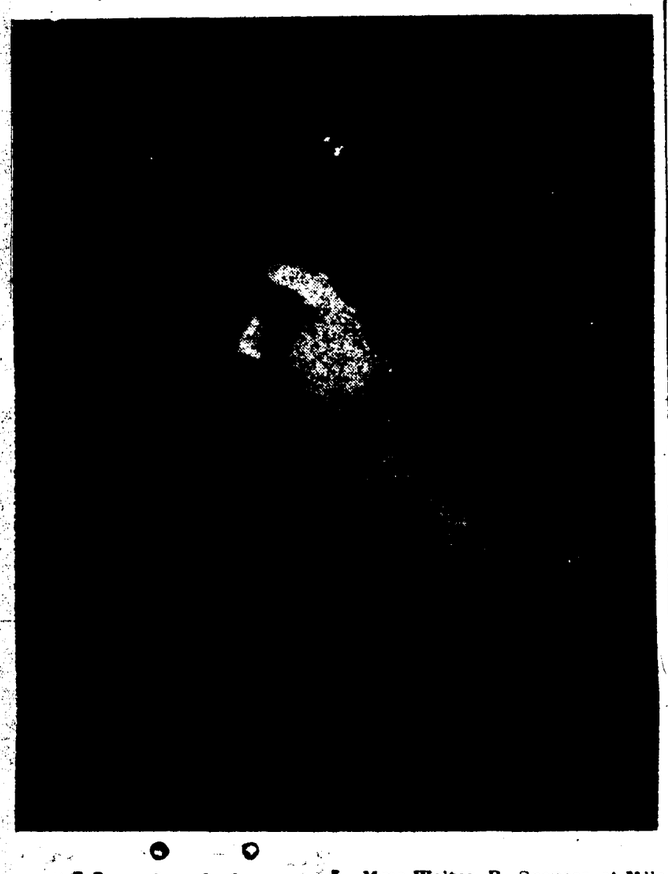
N'ayant pas attisé, de ses mains paresseuses,
Les flammes de l'aurore et les feux du couchant,
Les soirs n'ont pas pour lui de cendres douloureuses
Et le jour qu'il voit naître est le jour qu'il attend.

Parmi tout ce qui change et tout ce qui s'efface,
Je pourrais, comme lui, rester grave et serein,
Et si la fleur se fane en la saison qui passé,
Penser que c'est le sort qui lui veut son destin.

Mais j'aime mieux laisser l'angoisse qui m'oppresse
Emplir mon cœur plaintif et mon esprit troublé,
Et pleurer de regret, d'attente et de détresse,
Et d'un obscur tourment que rien n'a consolé.

Car ni le pur parfum des roses sur le sable,
Ni la douceur du vent, ni la beauté du ciel,
N'apaise mon désir avide et misérable
Que tout ne soit pas vain dans le temps éternel.

HENRI DE RÉGNIER,
de l'Académie française.



Mondanités.

Mme Frank B. Hayne et ses enfants partiront à la fin de la semaine pour Hendersonville, C. du N., où ils passeront l'été.

Mlle Céleste Eahleman est actuellement l'hôte de M. et Mme George Westfeldt, dans la Caroline du Nord.

Mlle Alma Villeré réunira quelques débutantes de l'hiver prochain à un thé qu'elle donnera lundi après-midi chez sa mère, Mme George Villeré.

Le mariage de Mlle Katherine Bidney Lee Brousseau et de M. Harry Simms Hardin, sera célébré mercredi soir à six heures chez Mme André Ringgold Brousseau.

M. et Mme Blanc Monroe et leur petite famille vont passer l'été à Highlands, C. du Nord.

M. et Mme Richard Freret ont donné dimanche dernier, de cinq heures et demie à huit heures, une fête de jardin pour célébrer l'anniversaire de naissance de leur fille, Mlle Fanny Freret. Les très jolis prix décernés pour le basket-ball et les différents autres jeux auxquels les enfants ont pris part ont été gagnés par Mlles Clara Lewis, Mabel Stouse, Alice Lewis et MM. René Wogan et Douglas Freret. Les souvenirs étaient pour les petites filles des ombrelles et des éventails japonais, et pour les garçons des cerfs-volants japonais, des cors et des sifflets. La table des rafraîchissements était décorée de roses roses, de fougères et de candélabres garnis d'abat-jour roses. Mme Freret recevait aidée de Mlle Alice Forstall, Mme Louis Perrilliat et Mme Vincent R. Freret. Les enfants présents comprenaient Mlles Clara et Alice Lewis, Elizabeth Freret, Marguerite Bayon, Léda de la Vergne, Lucile Loeliger, Elise, Ellen et Margaret Frankenbush, Hélène Freret, Louise Burthe, Grace Abbott, Mabel Stouse, Lilly Lewis; parmi les garçons, Claiborne et Howard Perrilliat, Henry Bayon, Philip Allison, Randolph et Douglas Freret, Charles de la Vergne, René et Sidney Wogan, Placide Lewis, Warren Frankenbush, Alvin Hero, Beverly Stouse, Wilmer Shield, Adolph et Frederick Freret.

Mlle Emilie de Hoz LeBlanc et Mlle Marie de Hoz LeBlanc, deux artistes distinguées de cette ville, dont on a eu l'occasion d'admirer les œuvres au Musée Delgado, sont parties mardi pour Baltimore et s'embarqueront de là pour l'Europe où elles vont voyager pendant plusieurs mois. Les demoiselles Le Blanc assisteront au Congrès des Professeurs de Dessin qui s'assemble à Dresde tous les quatre ans.

M. et Mme Charles Zeigler et leur famille sont à la Passe Christian pour la saison.

Mme Walter B. Spencer et Mlle Dorothy Spencer sont de retour d'un voyage à Panama.

M. et Mme Guy Hopkins et leurs enfants passeront l'été à Biloxi, avec M. Aristide Hopkins.

Mlle Elizabeth O'Donnell donne un souper ce soir en l'honneur de sa nièce, Mlle Marie Céleste Villeré qui vient d'arriver de l'Institut Notre Dame, près de Baltimore.

Le Dr et Mme George K. Pratt et leur fille, Mlle Adèle Pratt vont passer la saison à la Passe Christian.

Mme Henry J. Stouse annonce les fiançailles de sa fille, Mlle Germaine Thérèse Stouse, à M. George Alfred Coiron. Le mariage aura lieu en automne.

M. Mortimer N. Wisdom passe quelques semaines à Chicago.

Mme John Labouisse et Mlle Kitty Labouisse séjourneront jusqu'à l'automne à Boston où elles vont se rendre en quittant leur résidence actuelle à Vineland, N. J.

La fête dansante donnée par des membres du New Orléans Tennis Club au Southern Yacht Club à West End, mardi soir, a été charmante. Parmi les personnes présentes: Mlles Susan Merrick, Ethelyn Legendre, Mary Orme, Elise Urquhart, Marjorie Baldy, Frances Raymond, Alma Villeré, Gladys Eustis, Cynthia Thompson, Frances Watson, Patricia Staed, Mollie Pessou, Berenice Taylor, Bessie Ficklen, Laura Hall, Lucy Bosworth, MM. W. Henderson, Boatner Reilly, Jules Lhote, Chotard Eustis, Harry Bush, Hugh Vincent, Abe Leverich, Lloyd White, Percy McCutcheon, Malcolm Coate, Gilbert Sanchez, Clarence Monrose, Farwell Legendre, Basil Thompson, David Chaillé, George Clark, Richard Ellis, Henry Stouse, Bert Sanders, Laurie O'Donnell, Donald Maginnis, George Janvier, Richard Duggan, Morris Hansell, Arthur Taylor, Samuel Trufant, Jr, Boatner Reilly, Wheeler Woolfolk, Stewart Bosworth, Arthur Taylor et quelques autres. M. et Mme Henry Leverich chaperonnaient la partie.

Mme C. M. Soria et Mme George Ferrier et ses enfants passent aujourd'hui pour Coburg, Canada, où ils vont passer la saison.

La dernière partie de bridge du club de Mme James Dinkins, a eu lieu au Country Club mercredi après-midi et a été précédée d'un lunch. Parmi les personnes présentes: Mmes Dinkins, Henry L. Daspit, John M. Heyn, Charles A. Sproule, W. O. Humphreys, L. D. Goodrich, Charles Pescay, Herbert Janin, Albert Sanchez, John Hunter, J. B. Kemp, Albert B. Saudet, C. G. Robinson.

M. et Mme James W. Hearn sont partis récemment pour Highland Park, Ill., et feront plus tard un voyage à l'Ouest.

Mme Eads Poltevent passe quelque temps chez sa mère, Mme J. E. Butts, à Asheville, C. du N.

Le mariage de Mlle Armelie Dufilho et de M. Leonard Booksh a été célébré dans la plus stricte intimité hier à quatre heures, à la Cathédrale St Louis. La mariée, accompagnée par son beau-père, M. Lombard Maspéro, portait un costume de voyage bleu et blanc. Immédiatement après la cérémonie, qui a été faite par le Rév. Père Scotti, M. et Mme Booksh sont partis en voyage de noces et demeureront au retour avec le beau-père et la mère de Mme Booksh, M. et Mme L. Maspéro, rue Kerlerec.

On célébrera mercredi soir à 6:30, à l'église Episcopale St George, le mariage de Mlle Mabel Dorothea Carew Hunt, fille du consul Anglais et de Mme H. T. Carew-Hunt, avec M. Meriwether Lewis, fils du Dr et de Mme Ernest S. Lewis.

Mme Randall Dugué est en visite chez M. et Mme Foster DeBuys, à la Baie St Louis.

Mme Hunter C. Leake et Mlle Mary Ellis Leake sont revenues jeudi de Jackson, Miss., où elles ont assisté au mariage Brabston-Dameron.

M. et Mme Albert Baldwin Wood sont à la Passe Christian pour la saison et y occupent l'ancienne résidence Howard qu'ils viennent d'acheter.

Mardi soir à 8 heures, aura lieu à la résidence de M. et Mme G. R. Westfeldt, rue Prytanée, le mariage de leur fille, Mlle Louise Gladys Westfeldt, avec le Dr Paul Avery McIlhenny.

Mme Gustave Kohn, Mlle Thérèse Kohn et Mlle Margot Lelong passent quelque temps à Narragansett Pier.

M. et Mme Ozeme Duhon font des invitations pour le mariage de leur fille, Mlle Lillie Duhon, avec M. Florian C. Dicharry. La cérémonie aura lieu le lundi, vingt-quatre juin à sept heures, à une messe nuptiale à l'église catholique St-Michel, de Convent, Lne.

Mme George B. Penrose est partie hier pour la Passe Christian, où elle a sa résidence d'été.

Le mariage de Mlle Laurence Lambert et de M. René J. Chalon, sera célébré mercredi à deux heures de l'après-midi, à l'église St-Augustin.

M. et Mme John J. Gannon sont partis pour New York jeudi.

Mercredi à cinq heures de l'après-midi, on célébrait à la résidence de M. Henry Cucullu, à Gentilly, le mariage de sa sœur, Mlle Louise Cucullu, avec M. Albert E. Walker. L'assistance était restreinte aux parents et à quelques amis. Le salon dans lequel la cérémonie a été faite par le Rév. Père Chales, de l'église de Notre Dame, Etoile de la Mer, était décoré de palmiers, de fougères et d'une profusion de roses blanches. La mariée accompagnée par son frère, M. Henry Cucullu, était charmante dans une délicieuse toilette en lingerie blanche et dentelle, et avait un bouquet de roses blanches. Sa soeur, Mlle Annette Cucullu, qui était sa seule demoiselle d'honneur, portait aussi une robe en lingerie blanche. Ses fleurs étaient des roses roses. Le "best man" du marié était M. Louis Cucullu. Le défilé du cortège a eu lieu aux accords de la marche de Lohengrin. M. et Mme Walker sont partis le même soir pour Asheville, où ils passeront quelques semaines. De là ils se rendront à New-York et s'y embarqueront pour Saint Domingue, où ils vont demeurer.

Mme Omer Villeré et ses enfants partiront le mois prochain pour Lake Kanuga, C. du N., et y passeront l'été.

Mme George B. Matthews, Jr, se rendra cette semaine à Lynn Castle, Passe Christian, où elle va rejoindre Mme Matthews et Mlle Mary Matthews.

Une soirée musicale à laquelle prendront part quelques-uns des premiers amateurs de cette ville, aura lieu dans la salle de l'Union Progressive, mercredi, le 26 juin à 8 heures, au profit d'une œuvre digne d'intérêt. Cette fête artistique à laquelle un grand succès est assuré est sous la direction de Mme Foedor-Camoin, assistée de Mmes C. Bisset, Machado, Dupuy Harrison, Gehl, Mlles Blanche Brieugne, R. David, Rita Boudousquié, Nellie Ready, J. Tharpe, Marie Norra, Marie Bouen et MM. Joseph Billaud, Louis Faget, Pierre Blanchard, R. Lacoste, Paul Jacobs, Robt Gottshalk, Jules Fontana et Henry Viavant. Les billets seront en vente au magasin Grunewald, 723 rue du Canal.

Le Juge F. A. Monroe et sa fille, Mme G. R. Westfeldt, Jr, sont de retour de Cleveland, Ohio, où ils étaient allés assister au mariage Monroe-McNairy, célébré là mardi.

M. et Mme George B. Christie passent quelques semaines à Chicago.

M. H. T. Carew Hunt, le consul anglais, et Mme Hunt séjourneront au Canada cet été.

Mlle Lois Janvier passe quelque temps à Napoléonville, Lne, avec Mlle Olivia Munson.

Le Gén. Fred Myles est de retour d'un séjour à Brown's Wells, Miss.

Une très nombreuse assistance était réunie jeudi soir au Country Club où avait lieu le dîner-danse régulier. Parmi les personnes présentes: M. et Mme Frank Soulé, M. et Mme Adolph Dugué, M. et Mme S. J. White, M. et Mme St John Eshleman, M. et Mme Bryan Black, M. et Mme J. L. Onorato, M. et Mme Joseph Devereux, M. et Mme Emile Christ, Mme Jeanne Castellanos, Mme Bassetti, Mlles Ethelyn Legendre, Lilly Mehle, Lillian Urquhart, Marie Bouen, Paula Merith, Leola Stanton, Joséphine de Grange, Dorothy Wilmot, Elise Urquhart, Gladys Cook, Emma Desporte, Susan Merrick, Lottie Waterman, Madeline Bassetti, Odette Monnot, Edwige Tiblier, MM. A. B. Wheeler, Albert Schwartz, Whitney Bouden, James B. Bush, Gerald Pepper, Chapman Hyams, Jr, Jules Lhote, Richard Staigg, Roger Larue, Thomas Collins, Richard Duggan, John Fell, Joseph Bernard, Emile Meyer, Edwin Stebin, Lewis Clark, Leigh Carroll, Marcel Gelpi et beaucoup d'autres.

Mme J. P. Gallaher annonce le prochain mariage de sa fille, Elizabeth Mary, avec M. John Murray Hurd, qui aura lieu à l'église St-Stephen, mardi, le 25 juin, à 6 a. m. Il n'y a pas de cartes pour l'église, mais les parents et amis sont par ceci invités à assister à la cérémonie.

M. et Mme L. Adert font des invitations pour le mariage de leur fille, Juliette Gaillard, avec M. P. J. Kaul, Jr, mariage qui aura lieu mercredi à cinq heures et demie à l'église Mater Dolorosa.

Au cours de la dernière réunion de l'Alumnæ de l'Académie du Sacré Coeur, rue Dumaine, qui a eu lieu au milieu d'une très nombreuse assistance, Mlles Jeanne Garcia, Yvonne Jaubert, Lilian Œmichen et Rose Paretti, des graduées de cette année, ont été admises comme membres de l'Association. Mme C. V. Vignes la présidente a soumis son rapport annuel et des remerciements ont été adressés à Mme Dupuy Harrison, la directrice musicale, Mmes Bisset, Edouard May, J. Maestri et à Mlles Euxie Baccich, Jeanne Garcia, Emilie Doussan et Nisida Songeron, qui ont si puissamment contribué au succès des réunions de l'année. A la suite d'une charmante allocution prononcée par le Rév. Père Foulkes, les élèves du couvent se sont fait applaudir dans un drame intitulé: "Ste Catherine d'Alexandrie." Les principaux rôles étaient tenus par Mlles Jeanne Garcia, Lilian Œmichen, Claire Leefe, Hazel Brodrick, Lilian Thibodeaux et quelques autres. Mme Bisset a clôturé la fête en chantant plusieurs airs, où sa superbe voix a fait merveille.

Les Neuf Perles.

—Puisque vous acceptez de me défendre, mon cher maître, il faut bien que je vous conte cette fantastique histoire.

Je louvoyais, en vue de Boulogne, à bord de mon petit yacht "le Lutin". C'était au mois de mai de l'année 1900. Dès les premières lueurs du jour, j'étais parti à la pêche avec un seul matelot. C'était un gaillard robuste et borné; il s'appelait Cané. Ses deux bras noueux, que les miens renforçaient dès qu'il le fallait, suffisaient à la manœuvre de mon modeste six tonneaux. Nous avions viré devant Alprech, nous courions notre bordée vers le nord-ouest, et déjà nous avions perdu de vue les maisons pittoresques d'Equihen et les chalets d'Hardelot.

Un vol de mouettes tourbillonnait à environ un mille du "Lutin." Mais les oiseaux blancs ne s'éparpillaient point; il semblaient vouloir s'assembler; on eût dit qu'un aimant les attirait vers quelque mystérieuse vague. Cela nous parut étrange. Au lieu de virer de bord, encore une fois, nous laissâmes courir, et un instant après les grandes ailes du "Lutin" effarouchaient les sauvages volatiles qui, tout en piaulant aigrement, se dispersaient. Tout à coup, Cané poussa un cri; il se pencha à tribord avant et me montra une épave qui émergeait à demi des vagues.

—Un macchabée! s'écria mon matelot.

Oui, en effet, c'était un noyé. Il roulait lentement sur lui-même; ses paupières, à demi entr'ouvertes, laissaient filtrer le regard décomposé de prunelles qui avaient dû être bleues.

Nous ne manquâmes pas au devoir de recueillir ce cadavre. Avec une gaffe et des nœuds coulants nous le hissâmes et nous l'amarrâmes au petit bastingage du "Lutin."

Cané énonçait toutes sortes de remarques caractéristiques avec une sagacité dont je ne l'eusse point cru capable.

—Quelque passager de paquebot tombé par-dessus bord!.... Dieu sait d'où il vient! Avec les courants et les tempêtes, sait-on jamais? Un monsieur des premières encore.... bien habillé... Ah! regardez donc! La belle chaîne de montre!.....

Je ne songeais qu'à regagner Boulogne au plus vite pour y déposer à la morgue cette putride cargaison.

Mais, sans me consulter, Cané avait tranché les lanières qui, retenues par l'ardillon de trois boucles juxtaposées, fixaient une large ceinture aux reins du défunt. Une douzaine de goussets à soufflets, soigneusement fermés, entouraient de toutes parts, comme des cartouchières cette ceinture. De deux ou trois de ces poches, Cané n'avait extrait que des paquets de papiers détrempés par l'eau de mer, bouillie à peine maniable et où cependant l'on distinguait encore des dessins géométriques, des plans et des figures de machines. Mais, tout à coups, les yeux du loup de mer flamboyèrent, et sa grande bouche eut un rictus extatique. Il venait de retirer de la quatrième poche toute une liasse de banknotes d'Angleterre, des Etats-Unis et du Brésil. Hoquetant, grinçant, il murmurait:

—Une fortune! C'est toute une fortune!

Aux yeux d'un pauvre matelot, quinze ou vingt mille francs constituent un gros avoir. Cané était resté un instant songeur; l'expression de son visage n'était plus bêate, mais singulièrement dure. Et il me dit, presque à voix basse:

—Allons, patron, comment allons-nous faire?

—Quoi donc? Qu'y a-t-il donc à faire?

—Mais..... cet argent..... Quoi? Comment va-t-on s'arranger?

—Comment cela, s'arranger?

—Mais oui, enfin, faudrait décider!

—Il n'y a rien à décider. Cet argent, nous allons le déposer entre les mains du commissaire maritime de Boulogne, en nous débarrassant du cadavre.

—Ah! dit Cané.

Sa figure se contracta. Il garda un instant le silence, puis il bégaya:

—A qui ferions-nous tort si nous prenions ce que la mer nous donne? Avoir mon bateau à moi! Posséder un petit lougre! Mon rêve!

—Mais, encore une fois, ce serait du vol! Nous ne sommes pas des pirates. Nous n'avons pas recueilli ce noyé pour le dépouiller. Assez là-dessus et virons de bord!

Cané grogna des mots inintelligibles; il courba son large dos et, le sourcil froncé, il promena un regard sur l'immensité des flots. Son visage n'était plus celui du brave matelot rougeaud et franc luron que j'avais jusqu'alors connu; il avait pris la couleur de la nuit qui tombe sur le jour. Quelquefois, d'un œil sournois, il considérait furtivement le cadavre, puis il retombait dans sa rêverie silencieuse. Pendant ce temps, moi, je supputais, songeur, la valeur réelle de mes préjugés. Mon pauvre matelot n'était-il pas plus logique que moi en prétendant harponner le bonheur qui passait à sa portée?

Cané me tournait le dos. Il m'était impossible de voir sa figure obstinément dérobée à ma vue, mais je sentais tout ce qui grondait de déception et de fureur dans ce corps massif. J'eus l'intuition de l'effroyable lutte qui se livrait dans l'esprit de cet être inculte. En une seconde de clairvoyance, je compris qu'en persistant à m'opposer à ses projets, j'avais soulevé en lui une rage qui pourrait s'exaspérer jusqu'à le rendre capable d'un crime. J'allais ouvrir la bouche pour lui dire qu'après tout je consentais à le laisser s'approprier les richesses du mort quand, soudain, après s'être sournoisement rapproché de moi comme pour raidir la drisse du tape-cul, il se rua sur moi avec une violence à laquelle j'eusse dû succomber d'un seul coup. Mais le pressentiment que je viens de vous dire m'avait tenu tout prêt à faire un mouvement d'esquive: ses deux mains épaisses, qui avaient visé ma gorge, ne purent saisir que mon col et l'une de mes épaules.

Le matelot était beaucoup plus robuste que moi, mais j'avais plus que lui la connaissance de la lutte et de la boxe. Instantanément, je lançai mes bras pardessus les siens et, l'empoignant des deux mains au collet, je l'attirai brusquement vers moi tout en projetant en avant mon crâne qui heurta durement sa face. La brute hurla de douleur, mais son bras droit s'abattit irrésistiblement sur ma nuque; je pliai sous cette pression farouche et me trouvai suffoqué, haletant, le cou pris sous l'aisselle de mon adversaire. J'eusse voulu parler, crier, lui dire d'empêcher les billets de banque, mais il me serrait avec une rage bestiale et je ne comprenais que trop que j'étais engagé dans un duel à mort. Le matelot, évidemment, pensait qu'après s'être rué sur moi, il était acculé à la nécessité de me supprimer. Il piétinait, il se ramassait, il s'arc-boutait pour m'enlever et me précipiter dans la mer. Sans chercher à délivrer ma tête de l'étau qui la pressait, je passai mon avant-bras gauche par dessus celle de mon ennemi et j'appuyai ma main sur son front. En même temps, j'allongeai ma jambe gauche derrière ses jarrets puis, concentrant dans mon épaule gauche tout ce qui me restait d'influx nerveux, j'opérai un violent mouvement de rotation. Alors, je perdis connaissance. Quand je revins à moi, je vis que j'étais seul à bord du "Lutin". Mon crâne saignait. Je m'étais à demi assommé en tombant sur l'ancre à l'instant même où mon effort suprême avait précipité Cané dans les vagues. Hébété, je regardai autour de moi. Rien n'émergeait; rien n'apparaissait sur l'onde molle et chatoyante. Mon ennemi avait coulé à pic, entraîné par le poids de ses lourdes bottes ou foudroyé par une congestion. Mais, soudain, une sueur froide mouilla mes tempes, et je crus que je devenais fou. Le macchabée, lui aussi, avait disparu. Les secousses de notre lutte furieuse l'avaient sans doute décroché du bastingage.

J'eusse pu croire que j'avais seulement subi les affres d'une hallucination abominable. Mais la ceinture de cuir du mort était restée gisante au fond du yacht et son aspect me prouvait la réalité de cette sinistre aventure. De ses poches béantes s'évadaient ces paquets de banknotes dont la vue avait suffi à changer mon matelot en une bête de proie. Oh! vite, vite, faire disparaître ces vestiges du drame! Je me ruai, affolé, les mains tremblantes, et je jetai dans la mer les vignettes multicolores. J'avais déjà saisi la ceinture pour la lancer à son tour dans l'abîme quand mon pouce et mon index devinèrent dans l'une des poches qui n'avaient point encore été ouvertes la présence d'un corps dur. Et j'oubliai d'un seul coup mes épouvantes, parce que ma volonté venait de recevoir ce stimulant suprême qui s'appelle la curiosité. Mes doigts eurent vite fait d'attirer un petit paquet qui en contenait d'autres plus petits encore. Ils laissèrent apparaître neuf perles énormes et d'un orient si splendide qu'elles semblaient concentrer dans ma main toutes les luminosités, tous les éclats, tous les rayonnements de la mer. Je subissais une sorte de vertige, d'enchantement superstitieux. Presque aussitôt, j'éprouvai une espèce d'effroi et de dégoût en calculant de quelle fortune un hasard monstrueux venait de me rendre possesseur. Vingt fois j'étendis la main pour engloutir ces merveilles sorties de l'enfer, vingt fois je ramenai vers moi ma paume où étincelaient les sphères miraculeuses. Et chaque fois que je faisais ce geste, de sourdes velléités se musient en moi en un désir sans cesse plus précis, plus fort de ne pas détruire ces magnificences. Que faire alors? Déposer ces joyaux entre les mains des magistrats de Boulogne? Oui, sans doute! Mais je devrais en même temps les initier au drame fantastique dont le "Lutin" avait été le théâtre. Et alors quelles interminables enquêtes, quels soupçons ne faudrait-il pas redouter? Ah! non! non! Quand je rentrai au port, j'avais conservé, vous le devinez bien, ma cargaison fabuleuse et j'imaginai cet expédient grossier qui consistait à placer ma trouvaille dans un coffret que j'enfouirais dans mon jardin.... La disparition de Cané n'avait été signalée que bien tardivement. Personne ne l'avait vu s'embarquer avec moi et je me bornai à garder le silence. La police ne s'acharna point à des recherches impossibles et l'oubli se fit vite sur cette affaire.....

L'oubli! Le croiriez-vous? Le temps, peu à peu, fit aussi son œuvre dans ma conscience.

Vous savez trop bien, mon cher maître, quelle crise aussi méritée qu'imprévue mit subitement en péril, au printemps de 1910, ma situation commerciale. Point d'issue, point de ressource: ma conscience dégringolade subterfuges en lâchetés jusqu'à l'ignominie. Comment moi, bourgeois honorable, en cherchant à vendre la mirifique dépouille du mort inconnu, en suis-je venu à commettre un acte tout à fait semblable à celui dont la seule idée m'avait révolté quand un matelot fruste l'avait naïvement émise en ma présence?

Le sort a voulu que Balle, le grand joaillier de la rue de la Paix, fût assassiné au moment où je m'occupais de cette transaction. Parce que je n'ai pas pu indiquer clairement la provenance des perles magnifiques dont j'étais porteur, on m'a arrêté et je suis déjà classé, sinon parmi les criminels célèbres, du moins parmi les recéleurs les plus vils. Si Balle n'avait point succombé, il serait le premier à déclarer que mes perles ne sont point celles qui ont été dérobées par les bandits, mais le juge d'instruction s'en rapporte aux témoignages de vagues intermédiaires, et j'accorde que les apparences justifient le traitement qu'on m'inflige....

CUISINE.

Sauce tomates

Mettez dans une casserole une douzaine de tomates avec un bon morceau de beurre, quatre gros ognons coupés en tranches, un verre de bouillon, persil, une feuille de laurier, deux clous de girofle, sel, gros poivre et muscade râpée; faites bouillir en remuant souvent, de peur que vos tomates ne s'attachent; quand elles seront bien fondues, et que la sauce sera épaisse, vous la passerez au tamis.

Vous pouvez faire la même sauce avec la marmelade de tomates; mettez en une cuillerée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un verre de bouillon; délayez-la bien, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce ait acquis une consistance un peu épaisse. Voyez si elle est assez assaisonnée.

Ou bien coupez en dés un peu de jambon; faites-le revenir dans le beurre; mouillez ensuite avec du bouillon dans lequel vous aurez délayé une cuillerée de marmelade de tomates; faites mijoter pendant une heure: passez votre sauce au tamis.

Langue de bœuf en papillotes

Faites cuire la langue à la braise; coupez-la en tranches un peu épaisses, auxquelles vous donnerez la forme qui vous conviendra le mieux; maniez du beurre avec des fines herbes, des champignons hachés menus et de la mie de pain. Couvrez-en chaque morceau des deux côtés, et empapillotez-le avec du papier fort et bien huilé. Faites griller à un feu doux. Vous pouvez les servir dans les papillotes, ou les en retirer pour les dresser sur un plat.

Pieds de cochon

On les fend en deux dans le sens de la fourchure du pied, on réunit les deux moitiés et, pour empêcher qu'elles ne se déforment en cuisant, on les enveloppe avec un large ruban de fil. On les fait cuire dans une marmite avec des carottes, des oignons, du persil, de la ciboule, du laurier, du sel et du poivre, on mouille avec moitié eau et moitié vin, on fait cuire à petit feu pendant 24 heures.

Les pieds ainsi cuits sont panés et mis sur le gril ou bien truffés, grillés et servis au sec.

Un Mari se Venge à la Dynamite!

Madrid.—Un terrible drame de l'adultère s'est produit à Alcubias, province de Valence. Joaquin Santa-Olalla, contremaître dans une importante usine, ayant appris par une lettre anonyme que sa femme Josefa le trompait avec son voisin et ami Vicente Citera, alors qu'il travaillait à l'usine, décida de se venger d'une manière peu commune, mais terrible. Un matin, profitant de ce que sa femme allait au marché, Joaquin plaça sous le lit conjugal une cartouche de dynamite puis, ayant percé un trou dans le bas de la cloison, il fit aboutir la mèche dans la cuisine.

Sans méfiance aucune, les deux amants, l'après-midi, riaient, dans les bras l'un de l'autre, de la crédulité de leur époux et ami, lorsqu'une formidable détonation fit tout voler en éclats, jetant l'alarme dans le quartier.

Joaquin avait épié la venue de son rival, puis, ayant pénétré dans la cuisine, avait mis le feu à la mèche communiquant avec la cartouche. Les corps pantelants des amants furent recueillis affreusement mutilés à bonne distance de la maison, qui présente un aspect lamentable.

Le meurtrier a été arrêté.

POUR LE COU ET LES EPAULES.

Une Prescription Gratuite Qui Fait Instantanément Disparaître Taches, Hâle, Rousseurs et les Rides et Marques Laissées par les Cols Hauts.

Le col Hollandais et la robe du soir exposent trop souvent les décolorations et taches causées par les cols hauts ou les effets du hâle et des rousseurs. Il est facile de remédier à ces choses et de rendre le cou superbe, blanc, lisse et uni—d'écarter, en d'autres mots, toutes les imperfections et de rendre le col Hollandais aussi attrayant qu'il est confortable. Cette prescription peut aussi être employée pour les épaules, et elle est merveilleusement efficace pour l'embellissement des mains et des bras.

Si vous voulez l'essayer allez chez votre pharmacien, demandez une bouteille vide de deux onces, aussi une bouteille d'une once de Kulux Compound. Versez l'entier contenu de la bouteille de Kulux dans la bouteille de deux onces, ajoutez le quart d'une once de witch hazel, puis remplissez d'eau. Préparez cela chez vous et vous saurez alors ce que vous avez. Une application vous étonnera. Elle est délicieusement fraîche et adoucissante et n'est pas affectée par la transpiration. Elle ne s'enlève pas.

Si vous ne la mettez que sur une main, ou sur un côté du cou, et que vous remarquiez la différence vous verrez le changement merveilleux qu'elle produit instantanément. Les résultats sont permanents, et on obtiendra par l'usage continu de cette prescription une peau aussi douce et unie que celle d'un enfant, une peau dont la rougeur, la rudesse et les rousseurs ont complètement disparu.

Un Sirop ayant meilleur goût.

Le plaisir que l'on éprouve à manger des gauffres et des gâteaux de froment dépendant tellement du sirop—pourquoi ne pas avoir le meilleur?

Le Sirop de Déjeuner

VELVA

donne meilleur goût à tout ce sur quoi vous le répandez—avec des biscuits chauds ou sur du pain il est délicieux et sain.

Votre épicier peut vous fournir du Sirop Velva dans la canette verte. Il a aussi le nouveau Velva avec l'étiquette rouge, qui fait de si délicieux candis et gâteaux.

Essayez une canette de 10 sous.

Penick & Ford, Ltd.

4 jan—6m—jeu dim