

L'Abéille de la Nouvelle-Orléans. NEW ORLEANS BEE PUBLISHING CO., LIMITED.

Bureau: 323 rue de Chartres, entre Conti et Bienville.

Printed at the Post Office of New Orleans as Second Class Matter.

POUR LES PETITES ANNONCES DE DEMANDES, VENTES, LOCATIONS, ETC., QUI SE SOLDENT AU PRIX REDUIT DE 10 CENTS LA LIGNE, VOIR UNE AUTRE PAGE DU JOURNAL.

SOMMAIRE.

- 3me PAGE. Feuilleton. 4me PAGE. L'Actualité, les Théâtres, Feuilleton. 5me PAGE. Faits Divers. 6me PAGE. Le Rival de Quizarryn. Raph, nouvelle inédite Le Bon Riv. 8me PAGE. Poésie. Mémoires. Chiffons. Comment l'impératrice Eugénie quitta les Tuileries le 4 septembre 1870. La Sentence. Années mémorables.

A la Chasse.

Le président Roosevelt est arrivé hier en Louisiane, dans le voisinage de La Providence où la population lui a fait un accueil enthousiaste. Il se reposera aujourd'hui, et dès demain il ouvrira cette chasse au gros gibier pour laquelle il est venu de si loin et qui, tout le monde l'espère, sera une des meilleures qu'il ait jamais entreprises le grand sportman.

L'auteur de la "Vie Intense" (Strenuous Life) met en pratique les idées qu'il exprime avec un remarquable talent dans son livre, et il a l'air de jeter un regard sur sa carrière depuis qu'il est devant le public pour s'en convaincre. M. Roosevelt a simplement exposé avec une grande sincérité la vie telle qu'il la comprend et la pratique, et si la personnalité de l'auteur a pu attirer l'attention, le mérite de son œuvre a été incontestablement la cause principale de son succès.

Comme tous les ans, M. Roosevelt a passé ses mois d'été à sa résidence rurale, à Sagamore Hill, mais au contraire du simple citoyen qui va se remettre d'un repos complet qu'il dissipe tous les soirs, il y a travaillé peut-être davantage que lorsqu'il résida à la capitale dans le palais présidentiel.

en ses abeilles, puis au lieu de prendre tranquillement quelque repos dans la Maison Blanche, pendant que les législateurs sont en vacances et que la politique chôme dans la capitale, il part pour l'Ouest où il juge qu'il est de son devoir d'aller. Il va d'abord à Canton pour rendre hommage à la mémoire de son prédécesseur, le président-martyr McKinley, auquel un monument commémoratif a été élevé par ses concitoyens reconnaissants, puis à Keokuk, à St Louis et à Memphis, où se tient la convention de l'Association des voies de navigation, pour y prendre successivement la parole et donner aux populations l'assurance de son concours entier du gouvernement général dans l'œuvre qu'elle entreprend, œuvre dont la réalisation doit donner un essor incomparable au développement des richesses de la vallée du Mississippi et contribuer dans une si grande mesure à la prospérité future du pays.

Et comme récréation, pour se reposer des fatigues que lui impose sa "vie intense", il va camper dans les canoas du nord de la Louisiane, où paillaient les cerfs, où rôdent les ours. Là, au moins, s'il déploie cette puissante activité physique dont il est doué, il pourra oublier pendant deux semaines la politique, les affaires, reposer son esprit au contact de la grande nature. Bonne chance au chasseur.

Les Malheurs de Canichon

On lira de M. Louis Péricaud cette intéressante lettre adressée à un journal de Paris, qui fixe un point de la biographie du regretté Ernest Blum.

Mon cher Basset, La première pièce d'Ernest Blum ne fut pas "la Femme qui mord", jouée aux Variétés en 1854, ce fut "les Malheurs de Canichon", vaudeville en un acte, joué en 1853, au théâtre du Luxembourg, situé au coin des rues Madame et de Fleurus, dont le directeur était alors M. Colleuille, le père de la dynastie des Colleuilles. Ernest et moi, nous nous étions connus au commencement de cette année-là, dans une maison de draperie en gros de la rue Bertin-Poirée, où l'on devait nous enseigner le commerce. Nous déclamâmes ensemble pendant un mois des tirades de "la Closerie des genêts" et de "Ruy Blas". Il partit de son côté, moi du mien, et nous devions nous retrouver, huit mois après, sur les planches du théâtre du Luxembourg, lui auteur dramatique, moi acteur.

C'est sur ce même théâtre, l'année suivante, 1854, que débutait José Dupuis, de si intéressante et si regrettable mémoire. Ernest Blum avait donc dix-sept ans, quand il vit jouer sa première pièce. Bien à vous. L. PÉRICAUD.

La grève à Cuba.

Washington, 5 octobre.—Le Bureau des affaires insulaires a reçu la dépêche suivante du gouverneur Magoon au sujet de la grève des employés de chemins de fer. "La grève est à peu près complète sur les lignes du United Railway and the Western. Sur les lignes de l'Est Cuban et du Central Cuban qui sont trains circulent encore. Jusqu'ici il n'y a pas eu de troubles."

Mort de Mme Vve H. Labasse.

La mort de Mme Vve H. Labasse, survenue hier soir, causera en ville de vifs regrets, car elle crée un vide dans notre société louisianaise tant éprouvée au cours des dernières années.

Mme Labasse appartenait à cet élément créole d'autrefois, celui dont la Louisiane s'enorgueillissait le plus, parce qu'il constituait une race forte, une race chez laquelle la femme brillait par ses qualités de cœur et d'esprit autant que par sa distinction, et l'homme par sa chevalerie.

C'est à une attaque de paralysie, croyons nous, qu'elle succomba, l'excellente femme dont la vie fut exemplaire, fut pour ainsi dire une grande leçon de morale chrétienne.

Nulle mère ne précha mieux qu'elle le grand précepte enseigné par le Christ: aimons-nous les uns les autres: nulle femme ne comprit mieux, ne pratiqua plus la charité, celle qui s'exerce dans l'ombre, qui a horreur de l'éloge.

Filles, gendres, amis sont à cette heure groupés devant le cercueil de la mère; bien des larmes sont versées sur celle qui leur donna l'exemple de toutes les vertus, de tous les dévouements, de toutes les tendresses, et qui leur laisse le plus doux souvenir, souvenir qui un jour leur sera une consolation, un orgueil quand le temps aura fait son œuvre, non pas d'oubli—une mère ne s'oublie jamais—mais d'apaisement.

A cette honorable, distinguée famille où nous comptons des amitiés précieuses, nous envoyons l'expression de notre sympathie émue.

La Chapelle Sixtine

On discute beaucoup, en ce moment, sur le point de savoir si la "Chapelle Sixtine" du Louvre, si criminellement lacérée, est ou n'est pas la vraie "Sixtine" d'Ingres. A quelle date fut-elle exécutée? Y en a-t-il deux ou trois exemplaires, différents entre eux?

La "Chapelle Sixtine" du Louvre, qui date de 1820—et non de 1823 comme on l'a dit—est la seconde que peignit Ingres. La première est de 1812-1814 et le maître la fit pour un ami, d'Argenteuil, qui fut pendant soixante années le plus fidèle, le plus scrupuleux et le plus dévoué des admirateurs d'Ingres. "La Chapelle Sixtine" du Louvre, peinte six ans après la première, est, comme celle-ci, un chef-d'œuvre. Elle fut exposée en 1855, à l'Exposition universelle, où Ingres triompha si bien que le prince Napoléon—fait sans précédent alors—le fit nommer grand-officier de la Légion d'honneur. Quelques années après, Ingres était nommé sénateur par Napoléon III.

L'alcoolisme cause de Crimes et de Folie

Non seulement l'alcool désorganise la constitution humaine, mais encore il est la cause d'une foule de méfaits.

D'après un récent travail de statistique, l'alcool serait la cause primordiale de 52,000 délits et crimes annuels: rixes, attaques nocturnes, injures à l'autorité, meurtres ou tentatives de meurtre, etc.

Il a causé 1,753 suicides et autres morts violentes dans l'année.

Travail nouveau genre

En Angleterre, on se passionne pour un nouveau genre de travail décoratif. Toutes les ladies collectionnent la bagne des cigares de prix, cette petite marque en papier doré et multicolore, indicateur de l'origine, pour en faire des paravents. On les colle sur un fond de papier parcheminé crême ou les groupant pour former des arabesques et des bordures. C'est un travail de patience. Mais on obtient des effets surprenants dans le goût mauresque. Quelques-uns de ces paravents, de très grandes dimensions, ont obtenu des prix et de hautes récompenses dans les expositions d'art. Tout le mérite consiste à tracer un dessin correct et élégant avec ces étroites bandes de papier qui composent alors un décor d'une grande richesse de tons. On conçoit qu'il faut réunir des milliers de ces petits papiers.

Arrivée du vapeur "St Paul"

Londres, 5 octobre.—Le vapeur "St Paul", de la ligne américaine, a été signalé cet après-midi à 3 heures, à 225 milles du cap Lizard.

Vol dans une église

Londres, 5 octobre.—Une dépêche de Paris annonce qu'une ancienne chape, d'une grande valeur historique a été volée dans l'église de Blanzac, département de la Haute-Vienne.

La valeur de cette chape était estimée à 125,000 francs. On croit que le voleur s'est réfugié à Londres.

De toutes les œuvres dramatiques qui seront présentées au public néo-orléansais au cours de la saison aucune n'est supérieure à "The Bondman", de Hall Caine, qu'une troupe d'artistes d'élite à la tête de laquelle se trouve Wilton Lackaye joue à partir de ce soir au Tulane. Cette pièce a tenu l'affiche pendant plus d'un an au Théâtre de Drury Lane, à Londres, et elle est regardée comme l'œuvre maîtresse du grand dramaturge.

M. Wm A. Brady a obtenu le privilège de la faire jouer en Amérique parce que M. Hall Caine a jugé que l'artiste Wilton Lackaye avait l'autorité et le talent nécessaires pour en tenir le rôle principal.

Le programme de vaudeville qu'inaugure l'Orpheum demain soir abonde en nouveautés. Des sept numéros qu'il a déjà exécutés devant notre public.

En tête se trouvent James et Edythe Chapman Nelli, qui jouent une adorable saynète intitulée "The Lady across the Hall", dont le succès a été grand jusqu'ici. Viennent ensuite le Sextette de la Scala, un petit groupe d'artistes arrivés récemment du Vieux Monde et qui chantent des morceaux de "Rigoletto", de "Lucie de Lammermoor", de "Pagliacci", de "Cavalleria Rusticana" et du "Trouvère". Willard Sims et Miss Edith Conrad, des comiques qui feront rire les spectateurs aux larmes avec une bouffonnerie qui a pour titre "Flincher's Furnished Flat". Benny Welch, un imitateur incomparable; Mueller, Chunn et Mueller, d'autres comiques; les trois Eugène, des acrobates extraordinaires, et Mlle Dadjé, la reine des équilibristes.

Le Crescent offre à sa nombreuse clientèle cette semaine une comédie dramatique qui est supérieure depuis trois ans et qui y restera longtemps encore, "Strongheart". Cette œuvre due à la plume de Wm C. De Mille, a fait sensation lorsqu'elle a été présentée au public, et au fur et à mesure qu'elle était jouée sur diverses scènes, dans toutes les parties du pays, sa valeur s'affirmait.

Elle est aujourd'hui plus populaire que jamais, et c'est avec infiniment de plaisir que les amateurs de théâtre de notre ville vont la revoir au Crescent. M. Edgar S. Lyon et une troupe d'artistes choisis vont se faire applaudir toute cette semaine au Crescent. "The Bondman" sera donné en matinée mardi, jeudi et samedi, à des prix populaires variant de 15 à 35 cents.

Miroton à la Piémontaise

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Ajouter, au sortir du four une forte poignée de parmesan râpé et un morceau de beurre frais. Mélanger parfaitement et étaler ce riz, nommé "risotto", dans le fond du plat à gratin. Ranger les tranches de bœuf par dessus, napper avec la sauce et faire gratiner au four.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

THEATRES.

ORPHEUM.

Le programme de vaudeville qu'inaugure l'Orpheum demain soir abonde en nouveautés. Des sept numéros qu'il a déjà exécutés devant notre public.

En tête se trouvent James et Edythe Chapman Nelli, qui jouent une adorable saynète intitulée "The Lady across the Hall", dont le succès a été grand jusqu'ici. Viennent ensuite le Sextette de la Scala, un petit groupe d'artistes arrivés récemment du Vieux Monde et qui chantent des morceaux de "Rigoletto", de "Lucie de Lammermoor", de "Pagliacci", de "Cavalleria Rusticana" et du "Trouvère". Willard Sims et Miss Edith Conrad, des comiques qui feront rire les spectateurs aux larmes avec une bouffonnerie qui a pour titre "Flincher's Furnished Flat". Benny Welch, un imitateur incomparable; Mueller, Chunn et Mueller, d'autres comiques; les trois Eugène, des acrobates extraordinaires, et Mlle Dadjé, la reine des équilibristes.

TULANE.

De toutes les œuvres dramatiques qui seront présentées au public néo-orléansais au cours de la saison aucune n'est supérieure à "The Bondman", de Hall Caine, qu'une troupe d'artistes d'élite à la tête de laquelle se trouve Wilton Lackaye joue à partir de ce soir au Tulane. Cette pièce a tenu l'affiche pendant plus d'un an au Théâtre de Drury Lane, à Londres, et elle est regardée comme l'œuvre maîtresse du grand dramaturge.

M. Wm A. Brady a obtenu le privilège de la faire jouer en Amérique parce que M. Hall Caine a jugé que l'artiste Wilton Lackaye avait l'autorité et le talent nécessaires pour en tenir le rôle principal.



ELSIE FERGUSON, Comme Greeba dans "The Bondman", au Tulane.

La première représentation de "The Bondman", le 16 septembre à St-Louis, a été un triomphe, et depuis lors le succès a été ininterrompu. La pièce est montée avec un luxe exceptionnel.

LE CRESCENT.

Le Crescent offre à sa nombreuse clientèle cette semaine une comédie dramatique qui est supérieure depuis trois ans et qui y restera longtemps encore, "Strongheart". Cette œuvre due à la plume de Wm C. De Mille, a fait sensation lorsqu'elle a été présentée au public, et au fur et à mesure qu'elle était jouée sur diverses scènes, dans toutes les parties du pays, sa valeur s'affirmait.

Elle est aujourd'hui plus populaire que jamais, et c'est avec infiniment de plaisir que les amateurs de théâtre de notre ville vont la revoir au Crescent. M. Edgar S. Lyon et une troupe d'artistes choisis vont se faire applaudir toute cette semaine au Crescent.

"The Bondman" sera donné en matinée mardi, jeudi et samedi, à des prix populaires variant de 15 à 35 cents.

Miroton à la Piémontaise

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Ajouter, au sortir du four une forte poignée de parmesan râpé et un morceau de beurre frais. Mélanger parfaitement et étaler ce riz, nommé "risotto", dans le fond du plat à gratin. Ranger les tranches de bœuf par dessus, napper avec la sauce et faire gratiner au four.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Couper en tranches longues 3 ou 4 aubergines épluchées et les faire sauter à l'huile. Epêcher, épépiner et hacher grossièrement 3 ou 4 tomates, et les mettre à cuire avec une cuillerée d'huile, du sel, du poivre et une pointe légère d'ail râpé. Placer une couche d'aubergines dans le fond du plat; ranger par dessus les tranches de bœuf et les recouvrir avec les tomates. Napper le tout de la sauce miroton et terminer suivant la méthode habituelle.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.

Miroton à la Française.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué plus haut. Mettre à revenir dans une casserole 250 gr. de riz du Piémont avec 60 grammes de beurre. Mouliner à deux fois la hauteur du riz avec du bouillon de marmite. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire au four pendant 30 minutes.

Miroton à la Turque.

Préparer le bœuf et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans les recettes précédentes.



KATE McLaurin Dans "Strongheart" au Crescent.

— je vous en demande pardon... car moi aussi, je l'aimais cette enfant, et j'ai été trompée mon affection.

Elle se retira après avoir fait signe au commissaire de police de la suivre.

— Je te reconduirai, moi-même chez tes parents, Rose, dit la comtesse et personne, entendis-tu personne au monde ne m'empêchera d'aller te revoir.

— Tu eût dit que, éperdue de douleur et de désespoir, c'était au comte qu'elle adressait cette menace. Le comte la laissa tomber, sans y prendre garde. Il était absorbé. Il se leva, après un long silence et, avec une émotion visible:

— Rose, vous allez partir... toutefois, je désire que vous ne quittiez point ce château sans être venue me faire vos adieux.

— Oh! monsieur, monsieur, dit la jeune fille, éclatant en sanglots, dans une détente nerveuse. Une heure après, Rose entra chez Croix-Vitré. Elle était prête. Toutes ses affaires avaient été rangées dans la malle recouverte d'une peau de sanglier.

Un domestique de Royanmont devait la porter le soir chez les Dornak, lorsque la trombe de neige aurait cessé. La pauvre et jolie Rose avait enveloppé sa tête et ses épaules d'une cape de laine: elle était très pâle et ses yeux étaient très rouges.

Le comte la laissa déboter de vant; lui sans lui dire d'approcher

de son fauteuil. Il la considéra longuement. Au fond, il éprouvait une souffrance singulière, un mécontentement, du remords, comme d'une méchante action à laquelle il prêtait pas lui-même. Cette sensation aiguë et troublante, il ne pouvait pas éprouver depuis bien des années, depuis le jour où, cause de tant de maux il avait jeté dans la boue la pièce d'or que Marberoux y avait ramassée avec les dents.

Il se décida enfin à parler, très doucement, avec un reproche inépuisable.

— Rose, tu n'avais donc pas d'affection pour moi?

— Elle tombe aux genoux du malade: — Ne me croyez pas coupable... je vous prie... oh! mon Dieu, je vous jure... — Ne jure pas et dis moi... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

hors de mensonges... — Monsieur, monsieur, épargnez-moi, par pitié!... Les genoux prièrent, comme si on lui avait mis sur les épaules un trop lourd fardeau, et elle chanta action à laquelle il prêtait pas lui-même. Cette sensation aiguë et troublante, il ne pouvait pas éprouver depuis bien des années, depuis le jour où, cause de tant de maux il avait jeté dans la boue la pièce d'or que Marberoux y avait ramassée avec les dents.

Il se décida enfin à parler, très doucement, avec un reproche inépuisable.

— Rose, tu n'avais donc pas d'affection pour moi?

— Elle tombe aux genoux du malade: — Ne me croyez pas coupable... je vous prie... oh! mon Dieu, je vous jure... — Ne jure pas et dis moi... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

— C'est vrai: — Eh bien défends-toi... Je garderai pour moi les médailles... La comtesse a prétendu, tout à l'heure, devant nous que si tu le voulais, tu pourrais le défendre. Est-ce vrai?

Suzanne se montrait sur le seuil de la porte. L'enfant s'élança vers sa mère.

— Madame! il n'y a plus que vous qui me croyez innocente... Et arrachant la chaineite, d'un geste brusque de colère: — Tenez, reprenez-la, il a cru que j'avais volé!

Suzanne était profondément troublée.

— Je lui ai donné ce souvenir, monsieur, afin d'adoucir un peu son chagrin.

— Y'ai eu, en effet, une mauvaise pensée, Suzanne... et puisque je me suis trompé, je ne demande pas mieux que de lui faire mes excuses.