

TANTE BABET

Les Sacrifiés

Ma pauvre, mon bon... (Le texte est très flou et difficile à lire, mais semble décrire une scène de conversation).

Le chat... (Le texte est très flou et difficile à lire, mais semble décrire une scène de conversation).

Mon chien avait déjà disparu... (Le texte est très flou et difficile à lire, mais semble décrire une scène de conversation).

« Quel drôle d'oncle tu as! »
« Ce n'est pas mon oncle, me répondit-il gravement, mais ma tante. »
« Ta tante! fis je, étouffant un ricanement, en velours de chasse et en cheveux courts, allons! »
« Parfaitement. N'as-tu donc jamais vu Tante Babet? me fit-il étonné. Non! Il est vrai que tu ne viens pas tous les ans, et que la pauvre vieille est de par là-bas, du terroir des Isles, d'où elle ne sortait pas souvent. Maintenant elle habite le pays, chez son arrière-neveu, mon cousin. »
« Puis il ajouta :
« Je vais te conter sa vie, ça en vaut la peine. »

« Elle avait vingt ans lorsque mon grand-père mourut subitement. Il était marchand de bois et ses affaires allaient plutôt mal en travaillant beaucoup et en mangeant peu, on arrivait à joindre les deux bouts. Car à la maison, outre Babet, il y avait quatre affamés à empâter tous les jours, seuls survivants d'une bien plus nombreuse couvée : avec cela une mère toujours dolente, pas bien remise de ses innombrables maternités. »

« Comment faire pour ne pas mourir de faim? »
« Les créanciers devenaient arrogants, resserrant leur cercle autour de la famille en deuil. Babet obtint qu'ils attendissent, puis, courageusement, aide du commissaire, elle mit de l'ordre dans les affaires de son père qui n'en avait guère. »

« Elle acheta, revendit avec bénéfice, et encouragea par ce premier succès, continua. »
« Mlle Babet, enfin majeure, eut une valeur commerciale. »
« Pour une fille de notre vieille Hercynie, élevée à l'école d'un bois et bercée par la chanson de nos bêtes, les termes forestiers n'étaient pas nouveaux. Elle avait entendu si souvent le père discuter à la maison, triage, pied cornier, bois en grume, coupe en blanc ou en jardinage avec les

Le petit point noir.

Petites scènes conjugales.

« Ça n'allait pas du tout, chez les Rubercy. Et savez-vous pourquoi ça n'allait pas du tout? Je vous le donne en mille. Parce que Rubercy se refusait absolument à se laisser enlever un petit point noir sur sa poitrine, tandis que Mme Rubercy adorait enlever les petits points noirs sur la figure de son mari. »

Mme Rubercy essayait alors de se contraindre. Evidemment, son mari avait raison : sa figure était... (Le texte est très flou et difficile à lire, mais semble décrire une scène de conversation).

« C'est de ce jour que la mésaventure commença à se glisser au foyer. D'abord Mme Rubercy se replia, sans renoncer à la victoire. Elle l'obligeait peut-être par la ruse, n'ayant pas su l'enlever par une attaque ouverte. Elle feignit donc la résignation. Puis, certains soirs, à l'occasion de quelque heureux petit événement tombé dans la vie du ménage, elle donnait au couvert un aspect de fête : des fleurs, une vieille bouteille. Et dans la chaleur de cordialité et de gaieté, elle glissait timidement : "Laisse-moi donc l'enlever ça." Rubercy, doux et ferme, refusait. Mais sa soeur était gâtée. »

Ces échecs aggravaient la malheureuse. Maintenant, chaque fois qu'elle s'approchait de son mari, elle ne voyait plus de lui que cet insolent point noir, qui s'étalait, s'engraisait, prenait du corps. Alors elle imagina de refuser le baiser de cette lèvres impure. »

Ainsi les deux époux vivaient dans un malaise grandissant. Un jour, un jour céleste! Il vint un homme qui passait Elisa de vingt centimètres. »

« Un soir de printemps, que les senteurs enivrantes de l'échaudoir montaient en tourbillons humides jusque dans la chambre des deux époux, Mme Roustafiou plongea les regards mélancoliques au plus profond de l'éther. Roustafiou s'en aperçut tout de suite. »

« Roustafiou s'en aperçut tout de suite. »
« Qu'as-tu, mignonne? lui dit-il. »
« Boniface, j'ai quelque chose à te demander qui va te paraître étrange. »
« Dis! »
« Je voudrais — ne me plaise pas — je voudrais avoir la certitude que nous ne cesserons pas d'être réunis, même après la mort. »
« Je ne demande pas mieux, moi. »
« Vrai? alors tu serais bien gentil, oh! mais là, bien gentil! de commander demain matin un tombeau pour deux, pour nous deux tout seuls, au Père-Lachaise, pour y reposer en paix, loin du monde. »

Le Tombeau de Mme Barbebleue

Elle se nommait Elisa de son nom de famille, et Truchet de son nom de mariage.

« Elle se nommait Elisa de son nom de famille, et Truchet de son nom de mariage. Ceci n'est point déshonorant quant à sa profession, eh, mon Dieu, ouï elle était charcutière. »

« On l'appelait même la belle charcutière, sous prétexte qu'elle avait huit pieds, dont six en hauteur, les deux autres à l'extrémité des jambes. »

« Quand Elisa eut vingt ans, le père Truchet invita sa fille à jeter son dévolu sur quelque gaillard qui lui parût capable d'assurer son bonheur. »

« Ce ne fut point une affaire facile à conclure, ce mariage. »

« Un jour — ô joie céleste! il vint un homme qui passait Elisa de vingt centimètres. »

« Un soir de printemps, que les senteurs enivrantes de l'échaudoir montaient en tourbillons humides jusque dans la chambre des deux époux, Mme Roustafiou plongea les regards mélancoliques au plus profond de l'éther. Roustafiou s'en aperçut tout de suite. »

Lola Montez.

Elle se nommait Lola Montez, et Roustafiou de son nom de mariage.

« Elle se nommait Lola Montez, et Roustafiou de son nom de mariage. Ceci n'est point déshonorant quant à sa profession, eh, mon Dieu, ouï elle était charcutière. »

« On l'appelait même la belle charcutière, sous prétexte qu'elle avait huit pieds, dont six en hauteur, les deux autres à l'extrémité des jambes. »

« Quand Lola eut vingt ans, le père Roustafiou invita sa fille à jeter son dévolu sur quelque gaillard qui lui parût capable d'assurer son bonheur. »

« Ce ne fut point une affaire facile à conclure, ce mariage. »

« Un jour — ô joie céleste! il vint un homme qui passait Lola de vingt centimètres. »

BONIFACE ROUSTAFIOU

10 mai 1896

« Boniface, j'ai quelque chose à te demander qui va te paraître étrange. »

« Dis! »
« Je voudrais — ne me plaise pas — je voudrais avoir la certitude que nous ne cesserons pas d'être réunis, même après la mort. »

« Je ne demande pas mieux, moi. »

« Vrai? alors tu serais bien gentil, oh! mais là, bien gentil! de commander demain matin un tombeau pour deux, pour nous deux tout seuls, au Père-Lachaise, pour y reposer en paix, loin du monde. »

« Un soir de printemps, que les senteurs enivrantes de l'échaudoir montaient en tourbillons humides jusque dans la chambre des deux époux, Mme Roustafiou plongea les regards mélancoliques au plus profond de l'éther. Roustafiou s'en aperçut tout de suite. »

CUISINE.

Restes de rôt de veau à la marinère.

« Faire fondre du lard coupé en dés dans du beurre, saupoudrer de farine, mouliner avec moitié bouillon ou eau, moitié vin blanc; ajouter un bouquet garni, des petits oignons entiers, des champignons, des carottes coupées en rondelles, sel, poivre, macis. »

« Faire blanchir les choux après les avoir épluchés et lavés, les hacher, les assaisonner de poivre et d'un peu de sel; beurrer un plat allant au feu, y mettre une couche de choux, une couche de fromage de gruyère coupé en petites lamelles, alterner ainsi jusqu'au bord du plat, terminer par une couche de fromage, saupoudrer de chapelure et mettre à gratiner au four. »

« Faire blanchir les choux après les avoir épluchés et lavés, les hacher, les assaisonner de poivre et d'un peu de sel; beurrer un plat allant au feu, y mettre une couche de choux, une couche de fromage de gruyère coupé en petites lamelles, alterner ainsi jusqu'au bord du plat, terminer par une couche de fromage, saupoudrer de chapelure et mettre à gratiner au four. »

« Faire blanchir les choux après les avoir épluchés et lavés, les hacher, les assaisonner de poivre et d'un peu de sel; beurrer un plat allant au feu, y mettre une couche de choux, une couche de fromage de gruyère coupé en petites lamelles, alterner ainsi jusqu'au bord du plat, terminer par une couche de fromage, saupoudrer de chapelure et mettre à gratiner au four. »

« Faire blanchir les choux après les avoir épluchés et lavés, les hacher, les assaisonner de poivre et d'un peu de sel; beurrer un plat allant au feu, y mettre une couche de choux, une couche de fromage de gruyère coupé en petites lamelles, alterner ainsi jusqu'au bord du plat, terminer par une couche de fromage, saupoudrer de chapelure et mettre à gratiner au four. »