

LA BERCEUSE.

Ses mains, ses rapides mains pressantes, multiples, parcouraient, possédant l'immensité noire et blanche du clavier...

Et dans l'applaudissement immense éclaté, dans la nécessaire extériorisation d'âme du public, ses yeux se durcissent, s'alignent en épiques froides...

Il était, du reste, parfaitement inconnu et regardait haïrement quelques spectateurs à donner des leçons de piano et à faire se partie dans des concertos.

Et le combat pour le pain, l'effroyable combat de toutes les minutes, gagné à coup d'art...

Et la terreur aussi de sentir, ne fit-ce qu'une seconde, un regret passer dans ses yeux.

Et la porte s'ouvrit et une voix parla : "Faites votre chemin; cette maison est une école normale."

— Vous avez entendu la "Berceuse de la mort". Il ne la joue pas souvent.

— Quelle étrange et douloureuse musique!

— Mais s'allait, et tout de suite il comprit qu'elle allait mourir.

— Mais quand il eut cessé de jouer, les yeux de son amie ne se rouvrirent plus.

— Et jamais, voyez-vous, jamais il n'oublia que si cette fois stupide qui l'accablait aujourd'hui était aperçue de son talent...

— Mais pas la rose,.... Ah! les roses de jardin de ma mère qui exhalent un si doux parfum pendant les belles matinées d'été...

— Mais pas le réveil de septembre couvert de roses, celui d'un bon matin les dardes blanches au soleil doré.

— Croire, c'est lever les yeux vers les étoiles éternelles, espérer malgré la science...

VARIÉTÉ

Le Noël des Ecoles

Il est 2 heures de la nuit, de la belle nuit de Noël.

— Mais, dans la crèche solitaire, Jésus veille. Et voici qu'il parle à la Vierge Marie :

— "Mère, dit-il, il est temps que nous partions. Nous avons bien des maisons à voir, bien des sabots à remplir pour la "messe de l'Aurore". Partons."

— "Mère, encore une école.... Pan, pan! Ouvrez vite, Monsieur le régiment...."

— "Mère, encore une école.... Pan, pan! Ouvrez vite, Monsieur le régiment...."

— "Mère, encore une école.... Pan, pan! Ouvrez vite, Monsieur le régiment...."

— Et toutes les joies de cette nuit s'éteignent au cœur de Jésus, comme s'éteignent sous un nuage sombre les étoiles du ciel bleu.

NOUVELLE

EN CE TEMPS-LÀ.

Remettez.... Sabre!

Ce matin-là, il pleuvait. Ce n'était pas la belle pluie franche qui engle, se donne toute, puis se laisse.

— "Alors voilà, Bigoin! Pour le moment nous devons attendre ici, montrer peu de soldats pour n'exaspérer personne et être prêts à intervenir."

— "Bah! fit sa tante. Faut pas se plaindre! On en a encore mieux ici qu'à recevoir des briques, comme l'autre jour les cuirassiers de Senlis!"

— "Ah non, par exemple! Des cailloux n'en font pas!"

— "Mais, allons-nous en, dit-il; ah!"

Le lieutenant de Corsac repartit. Très élégant, portant beau sur son grand parapluie, il revenait par la grande route...

— "Mais je ne dois marcher que sur réquisition!"

— "Alors, lieutenant!.... Il y a urgence!.... Le commissaire de police est là!...."

— "Mais, lieutenant!.... Il y a urgence!.... Le commissaire de police est là!...."

— "Mais, lieutenant!.... Il y a urgence!.... Le commissaire de police est là!...."

— "Mais, lieutenant!.... Il y a urgence!.... Le commissaire de police est là!...."

En mangerez-vous?

Le périodique allemand "Kontinental Holz Zeitung" nous annonce que la fabrication du pain à l'aide du bois est d'ores et déjà chose acquise.

Un record

Un modeste ouvrier d'une grande briqueterie anglaise, Edward Ashbee, détient un record original: il a, en effet, transporté plus de 40 millions de briques dans une bruyante en l'espace de trente ans.

Une signature originale

Le procédé imaginé par M. Bertillon pour identifier les mal-faiteurs par l'empreinte de leur pouce vient de recevoir en Amérique une application inattendue.

CUISINE

Canard aux navets

Après avoir dépeuvé et coupé l'anguille par tronçons de cinq centimètres environ, faire bouillir pendant 1-2 heures dans une casserole moitié eau, moitié vin blanc avec thym, laurier, persil en branches, une demi-gousse d'ail, oignon, poivre, sel, y mettre les tronçons d'anguille, les retirer au bout de cinq minutes et les faire égoutter.

Crêpe aux champignons

Eplucher les champignons, les mettre au fur et à mesure dans l'eau acidulée pour les laver, les faire bouillir ensuite pendant cinq minutes, sur un feu vif avec du beurre et le jus d'un citron, en ayant soin de couvrir hermétiquement la casserole.

Édition Hebdomadaire de "Abelle"

Nous publions régulièrement, le samedi matin, une édition hebdomadaire renfermant toutes les nouvelles, lettres, politiques et autres, qui ont paru pendant la semaine, dans "Abelle" quotidiennement. Cette édition, complète pour tous les abonnés, est fort utile aux personnes qui ne peuvent acheter le journal tous les jours, ou qui désirent tenir leurs amis ou correspondants européens au courant des nouvelles de la Louisiana. Nous le vendons sous bande dans nos bureaux à raison de 10 cts le numéro.

Abelle

Abelle

Abelle