

familles de la ville qui ont aussi Saint Georges comme patron. Il n'y a que des hommes.

L'église n'est belle que par la profusion de lustres de cristaux. Elle en est remplie. On dirait un sous-bois diamanté. Certains, plus longs que les autres, laissent pendre des régimes de lumière.

L'iconostase flamboie de tous ses ors, de toutes ses lampes. Le pope, derrière le rideau de soie qui le rend invisible, célèbre son office dans le vieux slavon rituel, le glagolitza, le beau langage de Cyrille et Méthode. Mes compagnons chantent les répons. Ces chœurs sont d'une majesté que le rituel catholique n'atteint que dans les ordres monastiques, toujours a capella, sans accompagnement d'orgue ni d'aucun instrument, les voix à trois ou quatre parties, dans un ensemble parfait.

Ils entonnent ensuite le cantique de la slava, le *tropar*, qu'ils savent depuis l'enfance et qu'ils ne chantent que ce jour-là. Il me fait penser à certains hymnes grégoriens, les plus vieux, comme le *Kyrie fons bonitatis* dont il a le balancement et les longues pauses vocales.

Et la cérémonie se termine tout d'un coup. Il en est toujours ainsi dans les offices orthodoxes. Rien n'en signale la fin. Sans doute manque d'habitude de ma part.

Nous regagnons en bon ordre la maison d'Angéline. Elle est sur le seuil, avec deux femmes de la famille, elle nous accueille par un joyeux « Sretna slava! ». Nous montons dans le salon où l'on a fait merveille pendant notre absence. La grande table, d'autres plus petites, et jusqu'à des guéridons, sont chargés de victuailles. Il y a là tout ce que le prodigieux appétit de la race a pu imaginer et rassembler. C'est un monde de gâteaux, de sucreries, de sandwiches épais, caviar, jambon fumé, œufs durs, anchois, laitue au vinaigre; des plats de saucissons, de bœuf à l'écarlate; des baklava d'aman-des pilées et de taranes; des fromages de chèvre et de