six heures la séparation est complète. Mais le plus souvent la température de la laiterie est trop faible ou trop élevée; dans le premier cas, en automne, il faut attendre de quarante-cinq à soixante heures; dans le second, en été, la crème est aigre très-vite, souvent trop vite, à cause de l'acidification rapide de la masse du lait. Au bout de quinze à vingt-quatre heures au plus, toute la *crème* qui peut en être est à la surface. La *crème* qui monte la première est toujours la plus grasse et la meilleure. Parmi les indications données sur le moment le plus convenable pour enlever la *crème* du lait, il en est une qui est très-satisfaisante : elle consiste à effleurer la *crème* du bout du doigt; si rien ne s'y attache, la *crème* est à point; l'écrémage se fait avec l'écrémoire ou avec des coquilles. Si l'on attend trop pour enlever la *crème*, elle peut devenir aigre et alors le beurre est de médiocre qualité; si l'on n'attend pas assez, on suspend la montée et l'on perd sur la quantité.

Quand on veut bien conserver la *crème*, il faut la verser dans des vases élevés et à ouverture étroite et bien bouchée, et non dans des vases large ouverture, qui ont l'inconvénient de trop multiplier les points de contact de la *crème* avec l'air et de la rendre trop vite aigre. Il ne faut jamais faire lever la *crème* dans un vase dont le vernis intérieur se trouve écaillé, car la présure employée pour cailler le lait pénètre dans les pores de la terre cuite, résiste à tous les lavages et occasionne quelquefois une *crème* qui ne peut se monter. D'après M. Heuzé, 100 litres de lait au printemps et en été donnent de 8 à 10 litres de *crème*, et 12 litres en automne et en hiver. Il faut compter que 10 litres de *crème* donnent 25 kilogr. de beurre, soit en moyenne 4 litres de *crème* pour 1 kilogr. de beurre.

La *crème* est employée dans un grand nombre de préparations culinaires. Ce que l'on donne à Paris sous le nom de *crème* est du lait non écrémé, ou bien de la *crème* maigre de dernière qualité, que l'on vend cependant à des prix excessifs. Le *petit suisse* ou fromage *Gervais* des restaurants de Paris est de la *crème* convenablement salée et égaissie; le fromage de Saint-Cyr (Orne) n'est autre chose aussi que de la *crème* salée. Enfin, certaines ménagères renferment de la *crème* épaisse et encore douce dans un linge et mettent ce linge en terre pendant quarante-huit heures. La *crème* acquiert ainsi de la consistance, de l'élasticité et un goût assez agréable. Après ce temps, on la retire de terre, on la sale, et on l'offre comme fromage fin. Mais la *crème* sert principalement à fabriquer du beurre. Pour cela, on doit l'employer au moment où elle n'est ni douce ni aigrelette. V. BEURRE, LAIT.

Les parties constituantes de la *crème* se décomposent en beurre, caséine, albumine et sels insolubles, lactine, eau, matière extractive et sels solubles.

— Pharm. *Crème médicinale*. On a donné ce nom à des préparations pharmaceutiques résultant de l'union du lait, du sucre et du jaune d'œuf additionnés de drogues diverses. Toutefois, on appelle encore *crèmes médicinales* quelques autres préparations médicamenteuses qui ne rentrent pas dans la définition précédente : ce sont toujours des médicaments magistraux, que l'on emploie en même temps comme aliments, et qui ont en général un goût agréable. Les *crèmes* sont fréquemment prescrites comme nourriture aux convalescents; elles sont cependant un peu indigestes. Nous allons passer en revue les *crèmes médicinales* les plus usitées.

— *Crème simple*. Elle s'obtient en mélangeant 4 parties de jaune d'œuf, 6 parties de sucre et 8 parties de lait de vache chauffé à environ 60°, et élevant la température jusqu'à 100°, de manière à avoir une masse molle et opaque. Aliment.

— *Crème au chocolat*. Elle s'obtient de la même manière que la *crème* simple avec 16 parties de lait, 2 parties de sucre, 1 partie de chocolat râpé et 2 parties de jaune d'œuf. Aliment.

— *Crème aux amandes*. Elle s'obtient en opérant comme pour les précédentes, avec 1 partie de sucre, 1 partie de jaune d'œuf et 8 parties d'une émulsion d'amandes préparée avec du lait. Aliment.

— *Crème à la fleur d'oranger*. *Crème* simple aromatisée à la fleur d'oranger. Aliment.

— *Crème à la vanille*. On la prépare avec 1 partie de jaune d'œuf, 1 partie de saccharure de vanille et 8 parties de lait, en opérant comme ci-dessus. Aliment.

— *Crème pectorale de Cottereau* ou *Electuaire de beurre de cacao et d'amandes*. Préparation obtenue avec : beurre de cacao, 60 gr.; pistaches, 15 gr.; amandes douces, 15 gr.; amandes amères, 8 gr.; jujubes de violettes, 30 gr.; sirop de jusquiame, 30 gr.; sucre vanillé, 4 gr. On l'employait il y a quelques années contre les bronchites.

— *Crème pectorale de Jeannet*. Mélange de beurre de cacao, 90 gr.; huile d'amandes douces, 50 gr.; sirop de coquelicot, 30 gr.; eau de fleur d'oranger, 15 gr. On l'emploie contre certaines affections des voies respiratoires.

— *Crème pectorale de Hue*. Mélange de beurre de cacao, 30 gr.; sucre, 30 gr.; sirop de violettes, 30 gr., et sirop de limaçons, 30 gr. Médicament fort peu usité.

— *Crème pectorale de Pierquin*. Mélange de sirop de capillaire et de sirop de Tolu, épaissi avec la moitié de son poids de sucre pulvérisé.

— *Crème pectorale à l'acide prussique*. Mélange de sucre pulvérisé, 45 gr.; acide prussique médicinal, 2 gr.; sirops de chou rouge et de guimauve, 60 gr. de chacun; sirops de Tolu et de capillaire, 30 gr. de chacun; sirops de pavots et de cannelle, 8 gr. de chacun. Médicament assez actif qui a été préconisé contre les bronchites.

— *Crème pectorale de Tronchin*. S'obtient avec : beurre de cacao, 60 gr.; sucre pulvérisé, 15 gr.; sirops de Tolu et de capillaire, 30 gr. de chacun. La *crème pectorale de Tronchin*, destinée à combattre les bronchites, ne doit pas être confondue avec la *marmalade de Tronchin*, beaucoup plus usitée et destinée à combattre le catarrhe pulmonaire.

— **Allus. littér. Tarte à la crème !** Allusion à un passage de Molière dans l'*Ecole des Femmes*. V. TARTE.

CRÉMÉ, ÉE (kré-mé) part. passé du v. Crémer. Qui s'est couvert de crème : *Lait* CRÉMÉ.

— Techn. Se dit des toiles de chanvre qui sont tissées avec des fils blanchis à l'avance.

CRÉMENT s. m. (kré-man — lat. *crementum ; de crescere*, croître). Gramm. Chacune des syllabes qui se trouvent avant la dernière dans les formes de mots variables qui en plus de syllabes que la seconde personne du singulier de l'indicatif présent ou que le nominatif singulier ; ainsi dans *amareminî*, qui a cinq syllabes, quand *amas* n'en a que deux, les syllabes *ma*, *re*, *mi* sont des crément; dans *avibus*, dont le nominatif singulier *avis* n'a que deux syllabes, la syllabe *vi* est un crément. Dans la grammaire arabe, Nom donné aux quatre lettres *élif*, *ta*, *ya* et *noun*, qui, dans toutes les personnes de l'aoriste, se placent avant les radicales.

— Anc. légist. Accroissement de terrain dans les rivières ou sur les rivages.

— **Encycl.** On appelle *cas direct* dans les noms (*casus rectus*, ou simplement *rectus*) le nominatif; et *cas obliques*, le génitif, le datif, l'accusatif, en grec (on sait que les Grecs n'ont point d'ablatif), et ces trois cas plus l'ablatif, en latin. Quant au vocatif, il n'est, à proprement parler, ni direct ni oblique. L'accroissement d'une syllabe, qui a souvent lieu dans les cas obliques tant en grec qu'en latin, est ce qu'on appelle *crément* en terme de grammaire. *Caput*, par exemple, fait au génitif *capitis ; libertas* fait au même cas *libertatis*, et à l'accusatif *libertatem* ; en grec, *Aulis* fait au génitif *Aulidos*, au datif *Aulidi*, à l'accusatif *Aulida ;* les Latins lui donnent un ablatif *Aulide*. Il y a un *crément* dans tous ces cas, parce qu'ils ont une syllabe de plus que le nominatif. *Crément* vient du verbe *crescere*. — *Crementum... est quando... increscit*, dit Jean van Pauteren (Jean Despautère) dans une de ses règles de quantité, et dans une autre : *Cum rectum obliqui superant, crementa vocantur nominis, hæc fieri vocalibus cernes.*

Il y a aussi des *créments* dans les verbes ; pour les reconnaître il faut comparer les formes verbales à la deuxième personne du présent de l'indicatif. Ainsi *audio* présente un *crément* dans *audimus*, parce que cette dernière forme a trois syllabes, tandis qu'il n'y en a que deux dans *audis ;* mais ce n'est pas la dernière syllabe *mus* que les grammairiens considèrent comme *crément*, c'est la syllabe précédente *di*, quoique *di* se trouve déjà dans la forme type *audis*. *Amaveram* a deux *créments*, *ma* et *ve*, parce qu'on y trouve deux syllabes de plus que dans *amas*. Il ne faut pas confondre le *crément* avec l'augment ni avec le redoublement, qui sont aussi des accroissements de syllabes, mais toujours placés au commencement même des mots, tandis que le *crément* n'affecte que la partie terminale. V. AUGMENT et REDOUBLEMENT.

Dans la langue française, il n'y a point de *créments* pour les substantifs ni pour les adjectifs. On pourrait en trouver un dans *j'aimerai* comparé à *j'aime*, dans je *lisais* comparé à je *lis ;* mais cela ne conduirait à aucune notion utile, et nos grammairiens se contentent avec raison de distinguer seulement le radical et la terminaison.

CRÉMER v. n. ou intr. (kré-mé — rad. *crème*). Se couvrir de crème, en parlant du lait : *En été le lait crémit plus vite qu'en hiver.*

CREMERA, petite rivière de l'Italie ancienne, dans l'Etrurie ; affluent de la rive droite du Tibre, à 10 kilom. N. de Rome. La Cremera arrosait Véies. C'est sur ses bords que 300 hommes de la famille des Fabius combattent dans une embuscade où ils périrent tous, l'an 477 av. J.-C. La Cremera porte aujourd'hui le nom de Valea.

CRÉMERIE s. f. (kré-me-rî — rad. *crème*). Etablissement où l'on vend de la crème, du lait, du fromage et des œufs, et quelquefois du bouillon et quelques autres consommations.

— Econ. rur. Lieu où l'on fait crémer le lait.

— **Encycl.** Depuis quelques années on a désigné sous le nom de *crémeries* certains établissements tenant le milieu entre le *restaurant* et le *café*, et où l'on vend de tout excepté de la crème, espèce de gargote d'un aspect particulier, où le riz au lait, le café à la *crème* (!!!), le chocolat, la côtelette et les œufs sur le plat règnent à peu près souverainement. L'étalage

d'une *crémerie* est des plus simples. Il se compose invariablement d'une jatte de riz, d'une demi-douzaine de côtelettes de fantaisie, de pruneaux douteux, noyés dans du cirage, d'une boîte de sardines vide et de mouches. On y ajoute, mais dans les grands quartiers seulement, une bouteille de trois-six sous le nom prestigieux de *vieux cognac*, avec des tasses à café et du sucre en morceaux. Dans le vieux style, on appelait *laiterie* la boutique où l'on vend du lait. Un fruitier ambitieux a changé tout cela. De sa fruiterie-laiterie il a fait une *crémerie* dans laquelle on consomme, il est vrai, du lait, mais où le lait n'est après tout qu'un prétexte. Il est même telle *crémerie* où on se débite toute espèce de choses alcooloïses ou frelatées, excepté du lait. Bref, la *crémerie*, établissement tout moderne, en se généralisant dans Paris, s'est élevée à la hauteur du restaurant, avec lequel elle rivalise en beaucoup d'endroits. Du bol de café à la crème on est passé à l'omelette et aux œufs sur le plat; des œufs sur le plat, à la côtelette et au bifteck. Les *crémeries* se sont propagées à ce point, qu'il y en aura bientôt plus que de consommateurs, surtout dans les parages où campe la tribu peu sauvage des Musettes et des Cascadettes. Les plus curieuses de Paris sont celles du quartier Bréda, où viennent manger des artistes, des employés, des lorettes économes ou dans la débine ; celles du quartier du Caire et de la rue Montorgueil, qui, à l'heure de midi, fourmillent de jeunes ouvrières du quartier Saint-Denis, peuplade féminine qui se renouvelle de quart d'heure en quart d'heure. Les plus intéressantes à observer sont, à coup sûr, celles du quartier Latin, où les habitués des deux sexes vivent souvent en commun de la vie commune. Sous la clientèle à la clientèle de Breda-street, il y a toute la différence qui sépare la rue du Four-Saint-Germain de la rue des Martyrs. La clientèle des *crémeries* du quartier Latin se compose, en grande partie, de ces ébouissantes Phrynes décorées de tant de noms divers, lorettes, biches ou cocottes, qui ne vivent pas seulement, comme on pourrait le croire, de champagne première étoilité et de pommes truffées, qui, c'est à la *crémerie* obscure et puante que se retrouve, sans crinoline et sans fard, cette beauté sémillante et suave que l'on admirait la veille à la Mabille, aux marges de Vincennes ou sur les bords du lac du bois de Boulogne. Rentrée chez elle et redevenue simple mortelle, la déesse, « qui voit la nappe mise, » a jeté son masque, a quitté ses dentelles, a roulé un mouchoir de poche autour de sa tête, a pris un peignoir; elle est descendue en cheveux et en pantoufles à la *crémerie*, où elle a demandé pour son déjeuner un artichaut à l'huile, deux sous de fromage de Brie, un carafon de vin ; total, y compris le pain : 65 cent., qu'elle dépense avec le ton de commandement d'une reine. Au quartier Latin, la *crémerie* est la providence de l'*étudiante* en disponibilité. Les consommateurs de la rive gauche ont, aux alentours de l'Odéon, une physionomie qui leur appartient en propre, et là, sous le rapport de l'originalité, le côté des hommes n'a rien à envier au côté des femmes. C'est de part et d'autre la même indépendance du costume, le même dédain du convenu; et le chignon non moins ébouriffant qu'ébouriffé de telle Vénus de la Closerie des Lilas va bien avec la chevelure audacieusement méroviginienne de ce poëte incompris qui d'une voix sépulcrale demande aux échos d'alentour *trois de riz* et un beurre! Les *crémeries* des rues du Four-Saint-Germain et de Buci ne sont guères fréquentées que par des ouvrières des alentours, qui viennent y faire leur apprentissage d'*étudiantes*. De là à l'Ecole de médecine ou à l'Ecole de droit, il n'y a qu'un pas ; ensuite il n'en faut plus qu'un autre pour gagner la Closerie des Lilas. Les *crémeries* à *étudiantes* sont celles du quartier de l'Odéon et de l'Ecole de médecine, de la rue Monsieur-le-Prince, de la rue des Grès et de la rue des Cordiers. Il y avait aussi vers 1855, rue Saint-André-des-Arts, la *crémerie du Paradoxe*, où a déjeuné toute la bohème littéraire de Paris. Elle a été remplacée par quelques autres qui ont le privilége d'attirer de jeunes bardes, de jeunes peintres, de jeunes sculpteurs à flottantes crinières. C'est là qu'entre la poire et le fromage se font et se défont les réputations; on y prononce en dernier ressort des jugements sur les hommes et sur les choses du temps. On y est toujours en train de fonder un journal qui doit opérer une révolution dans le monde littéraire. Des Apelles en vareuse rouge et des Praxitèles à feutre mou y déclament de farouches théories sur l'art et s'endorment l'instituten masse. Plus d'un, en attendant le moment de passer à l'état de grand homme, s'attache beaucoup plus à *ouvrir un œil* — terme consacré — qu'à fabriquer un chef-d'œuvre. Cependant, Méridionaux pendant : cet *œil*, on met un soin religieux à ne jamais le fermer. Dans toutes les *crémeries* se faufilent la marchande à la toilette et la tireuse de cartes. La marchande à la toilette arrive toujours avec trois ou quatre cartons mystérieux, pleins d'objets de bric-à-brac, fort surpris de faire ménage ensemble ; elle tient de tout : des dentelles, des bijoux vrais ou faux, des pipes, des photographies obscènes, des pains à cacheter, de la poudre dentifrice; elle prête aussi de l'argent. La tireuse de cartes, elle, intervient dans les circonstances les plus délicates, et en affaires matrimoniales elle sert souvent de *trait d'union*. Elle annonce un *brun*, elle prédit un *blond* et les fournit au besoin.

CRÉMEUX, EUSE adj. (kré-meu, eu-ze — rad. *crème*). Qui contient beaucoup de crème : *Ce lait n'est guère* CRÉMEUX, *n'est pas assez* CRÉMEUX. *J'aime le lait* CRÉMEUX.

CRÉMIER, IÈRE s. (kré-mié, ière — rad. *crème*). Celui, celle qui vend de la crème, du laitage et des œufs : *Un fonds de* CRÉMIER. *Le* CRÉMIER *glacier est le cuisinier du dernier service de la table ou dessert.* (Pelouze.)

CRÉMIÈRE s. f. (kré-mié-re — rad. *crème*). Petit vase où l'on met de la crème.

CRÉMIEU (*Crimiacum*), ville de France (Isère), chef-lieu de canton, arrond. et à 33 kilom. N.-O. de la Tour-du-Pin ; pop. aggl. 1,881 hab. — pop. tot. 2,244 hab. Eaux minérales. On remarque à Crémieu de nombreux débris historiques, de belles promenades et de charmants paysages.

CRÉMIEUX (Isaac-Moïse, dit *Adolphe*), une des plus brillantes illustrations du barreau français contemporain, et l'un de ceux qui lui font le plus d'honneur par le talent, l'esprit et le caractère, né à Nîmes, d'une famille israélite, le 11 floréal an IV (30 avril 1796). Le père de M. Crémieux était un riche négociant du Languedoc, qui avait rempli des fonctions municipales sous le régime de la Terreur. La réaction thermidorienne ne le lui pardonna point, et il fut arrêté. Un tribunal dit un vieil adage, ne vient jamais seul : l'exmembre de la commune de Nîmes vit la mort emporter coup sur coup sa fille et ses deux fils, et comme si ce triple deuil ne suffisait pas encore, une crise commerciale fit écrouler sa maison et consomma sa ruine. Isaac-Moïse naquit durant cette tourmente : un rayon au milieu de la nuit. Sous l'Empire, le père profita d'un décret qui autorisait les juifs à changer leurs noms hébraïques contre des noms modernes pour donner à Isaac-Moïse le nom d'Adolphe.

Le futur membre du gouvernement provisoire annonça dès sa première jeunesse les dispositions les plus précoces; il était doué surtout d'une mémoire prodigieuse. A l'âge de quinze ans, le lendemain d'une représentation où avait figuré Talma, le jeune Crémieux récita au grand artiste un acte entier de la pièce à son passage. Appelé à la défense de Ravaud, l'éloquent et courageux avocat s'exprima ainsi : « Sans doute, messieurs, la loi punit celui qui calomnie un de ses concitoyens. Mais cette loi, bien évidemment, ne peut être invoquée par Trestaillon. Je ne ferai pas à cet infâme l'honneur de discuter la prévention qu'il ose porter devant vous. L'accès des tribunaux doit lui être fermé, à moins qu'il n'y soit traîné entre deux gendarmes pour venir rendre compte de ses forfaits. » Trestaillon était là; on le fait remarquer à l'orateur : « Grand Dieu, continue-t-il, et je souffrirais sa présence dans cette enceinte sacrée ! Magistrats, j'ai dans mes mains et je dépose sur le bureau du procureur du roi une plainte en assassinat ! La voilà, formulée par

ce qui reste aujourd'hui de la famille Chivas. Le monstre a tué sept personnes de cette malheureuse famille. Je le dénonce ! » Trestaillon entre un instant dans l'audience, et Ravaud fut acquitté.

A partir de cet épisode juridique si honorable, le jeune avocat se vit appelé au rôle de défenseur dans une foule de causes politiques ; ainsi ce fut lui qui obtint la condamnation des assassins du maréchal Brune. Cette voie de l'honneur et du devoir, si remplie d'écueils, il la suivit constamment sans déviation et sans faiblesse; tant pis pour ceux qui avaient intérêt à lui barrer le chemin, il les écrasait sans pitié.

Le père de M. Crémieux mourut en 1817, n'ayant pas encore pu combler le gouffre dans lequel s'était englouti sa fortune : il laissait 24,000 fr. de dettes. Le fils acquitta noblement ce legs fait à la piété filiale, et tous les créanciers furent désintéressés.

Ici, dans l'ordre chronologique, viennent se placer deux épisodes de la vie d'avocat de M. Crémieux, qui ont le mérite de faire bien apprécier son caractère humoristique et son esprit, cet esprit mordant si redouté de ses adversaires. En 1827, il se rendait à Lyon, ayant pour compagnon de diligence un plaideur qui donnait une nouvelle édition des lamentations de Jérémie sur la malencontreuse idée qu'il avait eue de confier sa cause à un avocat de province, et surtout de lui avoir compté d'avance ses honoraires. M. Crémieux, presque attendri, interroge le confrère de Chicaneau, trouve la cause bonne, et se charge de la plaider le matin même en arrivant à la ville. Elle fut gagnée, et, en sortant de l'audience, le défenseur improvisé n'eut rien de plus pressé que de remonter en voiture. Mais il trouva sur son chemin le plaideur qui, tout enivré de savoir gagné son procès, lui offrit deux billets de banque : « Eh ! non, répond M. Crémieux ; votre cause m'a intéressé ; on est sujet à s'ennuyer en voyage. Vous ne me devez que cette poignée de main. Ainsi, au plaisir de vous revoir. »

M. Crémieux s'en allait à Paris, et cet épisode de son voyage, raconté par les journaux de Lyon, avait fait sensation au Palais. On fêta le nouveau venu ; il était devenu, après un séjour rapide dans la capitale, il retourna à Nîmes, où l'appelaient les soins de la défense de M. Cabot de la Fare, que le cardinal de La Fare voulait obliger à reconnaître la moitié de son nom. L'illustre avocat prouva péremptoirement que le maréchal de La Fare était mort en 1752 sans laisser de postérité, et que les héritiers de La Fare, ses neveux, le cardinal et sa famille, avaient usurpé leur nom, ce qui leur ôtait le droit de se plaindre qu'on eût suivi leur exemple. « Sa Majesté Louis XVIII, ajouta-t-il, n'aimait point à voir s'éteindre les grandes familles. Soutenus par le cardinal de Bernis, les La Fare d'aujourd'hui arrivèrent bientôt à la cour, porteurs d'une généalogie fraîchement faite et d'autant plus facile à établir qu'elle n'avait plus de contradicteurs légitimes. Que dirait les courtisans, les meilleurs juges en cette matière? Ils tournèrent le dos en chantant :

La fare i dondaine
O gai
La fare i dondon. »

Figaro ne fut pas content de voir un avocat lui emprunter ses meilleures armes, et il exhala sa mauvaise humeur dans ce quatrain, qui n'est pas la fleur de pois :

Bâtard de Cicéron, dans ta folle manie,
Tu voudrais à nos yeux passer pour orateur.
Crois-tu de Mirabeau posséder le génie ?
Mais tu n'en as que la laideur.

Tout le monde sait, en effet, que les avantages de la physionomie de l'illustre avocat sont loin de marcher de pair avec son esprit; mais il est lui-même le premier à en rire. Au reste, cela n'avait pas empêché M. Crémieux d'épouser en 1824 une demoiselle de Metz de la plus grande distinction, Mlle Silny.

Nous arrivons à l'époque où M. Crémieux commença à jouer un rôle politique. Lors des événements de juillet 1830, il accourut à Paris, où M. Odilon Barrot, qui avait accepté les fonctions de préfet de police, lui céda sa charge d'avocat à la cour de cassation. On désirait alors le décorer ; mais il refusa de déplier aux démarches qu'exige cette distinction. Depuis lors la boutonnière de M. Crémieux est restée vierge de toute décoration.

A Paris, les causes affluèrent dans son cabinet : il défendit le *Constitutionnel* et le *Figaro* à propos du procès des gendarmes de Rodez; il accepta même la défense du comte de Guernon-Ranville, qui avait fait partie du dernier cabinet de Charles X, et que rien ne pouvait soustraire à une condamnation.

Ici se place un des épisodes qui font le plus d'honneur à M. Crémieux, et où se révèle bien l'inflexible loyauté de son caractère. Le juif Deutz, cet infâme, ce descendant de Judas qui vendit à prix d'argent la duchesse de Berry, osa, quand il se vit l'objet de l'exécration publique, supplier M. Crémieux d'écrire un mémoire pour sa justification : « Monsieur, lui répondit le défenseur du comte de Guernon-Ranville, si vous étiez traduit en criminel devant un tribunal; si vous m'appeliez comme avocat, je ne vous refuserais pas mon ministère : tous les accusés ont le droit de l'invoquer. Mais vous êtes libre, dans tout l'éclat du triomphe lucratif, objet de votre ambition; je ne souffrirais sa présence dans cette enceinte sacrée ! Magistrats, j'ai dans mes mains et je dépose sur le bureau du procureur du roi une plainte en assassinat ! La voilà, formulée par