

EN GLANANT

—C'était le départ de l'Empereur pour Plombières. On jouait, le soir, au jeu du secrétaire, à Fontainebleau. Ce jeu consiste dans l'inscription d'une sentence, d'un mot, d'un proverbe sur un bout de papier. Quand un assez grand nombre de ces inscriptions ont été mises dans une urne—vulgairement un chapeau—on les tire une à une, on lit tout haut, et le hasard fournit des rapprochements qui sont parfois de jolies coq à l'âne. On avait demandé : pourquoi les membres du concile de Noyon (il s'agissait alors du conseil œcuménique de Rome) ont-ils reconnu une âme à la femme ?

—Parce que, répondit obligeamment l'Empereur, ils se sont souvenus de leurs mères !

—Parce que, répondit avec un grand succès M. C..., conseiller d'Etat, ils... étaient célibataires !

* * *

—Nous sommes encore à Fontainebleau ; la cour y joue aux jeux... innocents.

On demande comment on peut parvenir à reconnaître le mensonge de la vérité ?

—En les faisant passer tous les deux par la même porte, dit l'Empereur : Soyez sûrs, ajouta-t-il, que le mensonge passera le premier.

Au même instant un huissier ouvre les deux battants du salon, et l'on voit deux ministres s'excuser et se défendre de passer avant l'autre.

Enfin, le plus jeune fait valoir son âge sa récente entrée au ministère et cède le pas... à Son Excellence M. le ministre d'Etat.

Cette entrée fit beaucoup rire et obtint un grand succès.

Pourquoi ? avait l'air de se demander M. Rouher, qui riait plus fort que les autres, bien entendu !

* * *

—Riche d'esprit, Mûrger était le plus souvent nécessaire, exemple :

On était dans la semaine de Noël. Le facteur, portant l'almanach de l'année, selon l'usage, sonna à la porte :

—Ah ! c'est vous, dit Mûrger, de l'air le plus naturel du monde, eh bien !

je n'en prendrai pas cette année-ci, je n'en ai pas été content l'année dernière.

* * *

—A l'époque où il écrivait son roman le *Sabot rouge*, dans lequel entre parenthèse il n'était nullement question de sabot, Mûrger—délicieusement paresseux—ne se décidait à travailler que fasciné par la vue d'un billet de banque de cent francs que le directeur de son journal avait soin de piquer chaque jour sur le bureau du romancier nécessaire.

—Cent francs par jour ! lui dit un confrère témoin d'une de ces scènes, que pouvez-vous faire de tout cet argent ?

—J'arrose mes créanciers, riposta mélancoliquement Mûrger, trop cependant, ils repoussent.

Conseils Utiles

RHUME DE CERVEAU.—Le meilleur moyen d'enrayer un rhume de cerveau, c'est de respirer de la teinture d'iode.

Il faut pour cela se servir d'un flacon à large ouverture, s'en servir très fréquemment pendant quelques heures ; s'assurer que la teinture d'iode n'est pas éventée, et surtout employer ce remède dès l'apparition du rhume.

TACHES DE FRUITS.—Lavez la tache avec du savon ; si elle résiste, imbibe-la d'eau faites un entonnoir de carton, présentez-en le tuyau sous la tache et brûlez du soufre dessous.

DE LA ROUILLE SUR LE LINGE.—Imbitez-le de suif que vous maintenez fondu et frottez avec un peu d'acide sulfurique (vitriol) étendu de 10 fois son volume d'eau. Autre : humectez la tache avec de l'eau que vous couvrez d'acide tartrique. De graisse sur soie ou laine imbitez un linge d'essence de térébentine et frottez-en vigoureusement la tache, l'étoffe étant posée sur un linge sec pour enlever l'essence. On dégraisse les étoffes de laine avec du fiel de bœuf. On les en imbibe, on laisse reposer une heure, on frotte et ensuite on lave. De cire—elles s'enlèvent en frottant avec de l'esprit de vin. Il en est de même des taches de résine, de vernis, de poix.

Cuisine facile

RESTES DE POULET ROTI.—Faites un roux blond, mouillé de bouillon ; mettez une vingtaine de champignons dans un peu de bouillon, et un peu de jus de citron ; ajoutez-les à la sauce ainsi qu'une cuillère à café de vin de Madère ; faites chauffer les restes de poulet dans cette sauce ; dressez-les sur un plat et les garnissez avec cinq œufs frits et cinq croûtons, taillés en forme de cœur, placés alternativement.

Si les restes de poulet sont peu considérables, on les désosse, pour les couper en petits morceaux que l'on fait frire dans la pâte, comme des beignets.

BŒUF RÔTI.—Le morceau où se trouve le filet est le plus recommandable. Placez-le à la cuisinière avec poivre et sel, arrosez-le du jus qui en découle pendant une heure ; ajoutez ensuite une chopine d'eau dans la cuisinière et continuez de l'arroser avec cette eau jusqu'au moment de le tirer. Si c'est un gros morceau, prenez au moins trois ou quatre heures pour le cuire.

FLAN RUSSK.—Vous battez en neige quatre blancs d'œufs, vous y ajoutez alors, battant toujours, 2 cuillerées de sucre en poudre et autant de gelée de groseille ou de framboise. Vous versez dans un plat creux légèrement beurré, et vous mettez à cuire 10 minutes, soit au four, soit avec feu doux dessous et bon feu dessus. On sert très chaud.

Voilà un dessert peu coûteux, vite préparé et très bon.

Vanille essence Jules Bourbonnière se vend à \$1.00 et \$1.50 la livre fluide. Tel. Bell Est 1122.

Rien de plus beau, rien de plus rare

PUNDE & BOEHM

Coiffeurs, Perruquiers et Parfumeurs
2365 STE-CATHERINE Ouest
Pres de la rue Peel MONTREAL

Ouvrages en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, Shampooo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp.
Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers

JEAN DESHAYES, Graphologue
13 rue Notre-Dame, Hochelaga, MONTREAL