

Ci-devant "LE VRAI CANARD"

CONDITIONS :

ABONNEMENT :

UN AN, 50 C
SIX MOIS 25 C
LE NUMERO 1 C
Strictement payable d'avance.

Le Grognard se vend 8 centims la douzaine aux agents qui devront faire leurs paiements tous les mois.

10 par cent de commission accordée aux agents, pour les abonnements qu'ils nous feront parvenir.

Les frais de port sont à la charge de l'Éditeur

H. BERTHELOT

Bureau : 23, 25 Rue Ste-Thérèse
En face de l'Hôtel du Canada
Boîte 2144 P. O., Montréal

FEUILLETON DU "GROGNARD"
MADAME PANTALON

XIX

LUNDI-GRAS CUISINIER.

Le capitaine ne dit trop rien, mais aucune de ces dames ne veut avaler cette julienne d'une nouvelle espèce. Lundi-Gras remplace son potage par un immense plat de matelote qui flambe comme du punch, et le pose sur la table en disant :

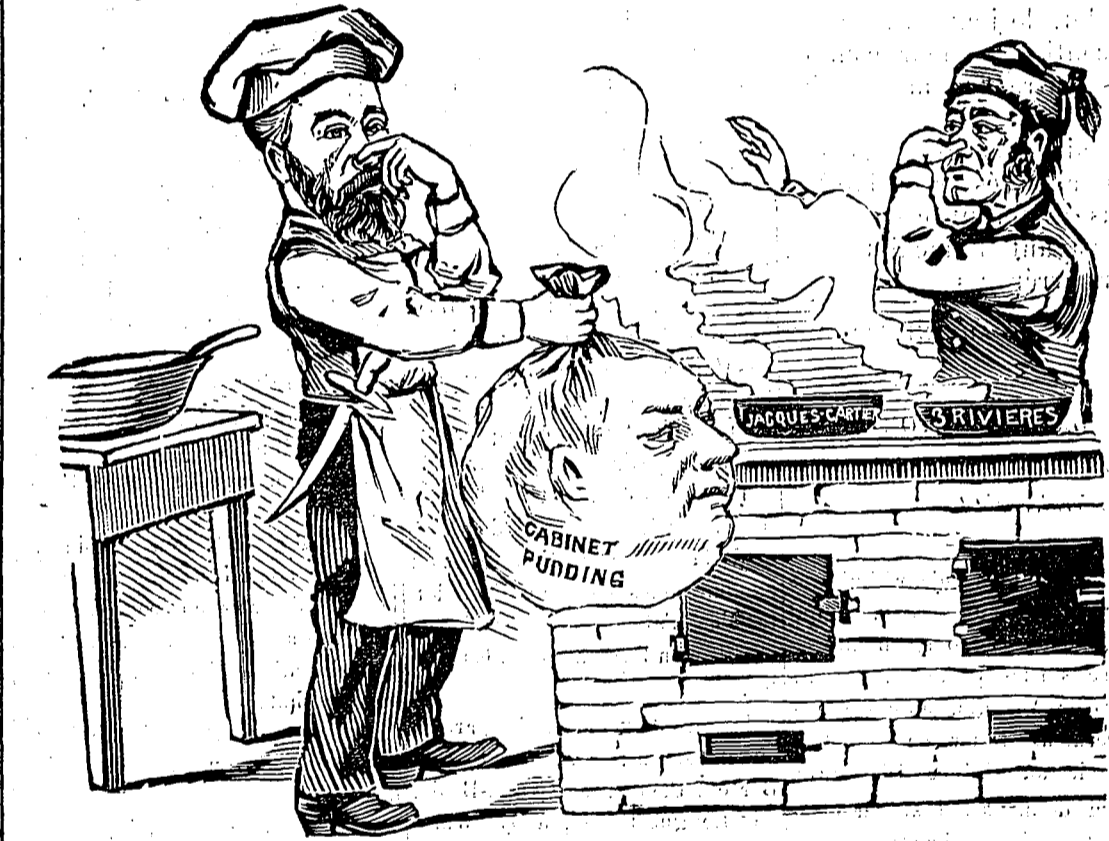
—Voilà qui, j'espère, plaira à toute la société. J'y ai mis le feu... c'est une vraie marinière.

On éteint le feu, puis on sert la matelote. A peine on ont-elles porté un échantillon à leur bouche que ces dames poussent un nouveau cri.

—Qu'est-ce encore ? demande le capitaine qui n'a pas goûté ; vous vous êtes brûlées ?

—Ah ! capitaine, ce n'est pas cela, mais il n'y a pas moyen de manger de ce plat... ça emporte la bouche...

—Goûtez-y, mon oncle... je gage que vous-même ne pourrez pas en avaler.



LE CABINET PUDDING. EMBARRAS DANS LA CUISINE.

Sénécal.—Il y a assez longtemps que j'attends avec ce pudding. Il faut le faire cuire au plus vite. Diable ! mais ça sent bien mauvais par ici ! Qu'est-ce qui cause cette puanteur ?

Ladébauche.—Ne mettez pas la poutine dans son chaudron. Elle ne cuira jamais. Si ça puo c'est parcequ'on a empli ces chaudrons avec de l'huile de castor. Cette odeur ne partira plus et on ne pourra plus s'en servir.

Le capitaine prend un peu de sauce et fait une terrible grimace ; cependant il s'efforce d'avalier tout, en disant :

—Qu'as-tu donc mis là dedans, Lundi-Gras ?

—Mon capitaine, c'est du poisson, de la pure anguille et de la pure carpe...

—Oui, mais avec quoi as-tu accommodé cela ?

—Ah ! mon capitaine, j'ai mis des oignons, du poivre, du piment du vin, ensuite de l'eau-de-vie, du kirsch, du rack. Ah ! sapristi ! si ça n'a pas bon goût, vous êtes difficiles !...

—Mais, imbécile, tu as usé trop de tout cela... Moi, je parviendrais peut-être à m'y faire, mais pour ces dames, il n'y a pas moyen...

—Ah ! Dieu ! j'en ai avalé un peu, j'ai le palais emporté !...

—C'est peut-être le piment qui domine, dit Lundi-Gras, mais c'est bien bon pour l'estomac...

—Emporte ta matelote, dit le capitaine, puisque ces dames ne veulent pas en manger... Et moi-même j'avoue qu'il faut une bouche à l'épreuve du feu pour supporter cette sauce-là. Voyons, cuisinier du diable, apporte-nous tes rôtis ; il faut espérer que tu ne les auras pas bourrés de piment, ceux-là !

—Oh ! soyez tranquille, capitaine, je n'ai pas mis la moindre chose dedans. Je vous les sers tels qu'ils sont venus au monde.

L'oie et les deux canards sont placés sur la table. Les dames, qui se défient de la cuisine de Lundi-Gras, regardent ses rôtis et leur trouvent une couleur bien foncée, et sur la peau une foule de petits point noirs qu'on n'a pas

l'habitude de voir sur la volaille.

—Vos rôtis ont certainement brûlé, dit Cézarine, ils ont plus qu'un coup de feu.

—Je vous assure, ma capitaine, que ces bêtes n'ont pas brûlé du tout.

—Mais elles ont donc été bien mal plumées !... elles sont couvertes de tuyaux de plumes.

—Ah ! c'est que, ma capitaine, j'ai inventé un nouveau procédé ! on ne plume plus les volailles, on les rôtit avec leur plumage, qui naturellement se plume de lui-même, et c'est bien plus tôt fait.

—Voilà une manière de faire rôtir une volaille que je ne connaissais pas ! dit madame Flambart, mais je doute que cela donne bon goût au rôt.

—Voyons, dit le capitaine, dé coupons toujours.

Et le capitaine, qui s'en acquit-

fait fort bien, découpe l'oie et les canards. Les dames, qui n'ont encore rien mangé, se jettent sur les volailles, espérant pouvoir enfin satisfaire leur appétit ; mais bientôt elles font la grimace et rejettent les morceaux qu'elles tenaient en s'écriant :

—Ah ! que cela sent mauvais !

—Et c'est amer ! amer !...

—Qu'est-ce qu'il y a donc dans ces malheureuses bêtes ?...

—Je vous jure, mon capitaine, que je ne les ai pas farcies !...

—Non, dit Cézarine, mais je gage que tu ne les ai pas vidées ?

—Vidées !... comment, est-ce que ça se vide ?

—Quelle question ! tu veux nous faire manger tout ce qu'il y a dans le corps d'une volaille ?

—Pardou, j'ai cru que tout en était bon... je me serais bien gardé d'en ôter.

—Emporte cela, et donne-nous les légumes. Dieu merci ! cela ne se vide pas. Allons, mesdames, nous ferons un repas d'anchorète, voilà tout !

—Oui, mais ce n'est pas restaurant.

On apporte les petits pois et les asperges. Mais au lieu d'une sauce blanche, c'est une sauce brune que Lundi-Gras place à côté des asperges.

—Qu'est-ce que tu as encore mis dans cette sauce-là ? demande le capitaine, elle devrait être blanche et elle est très-brune.

—Mon capitaine, elle n'en sera pas plus mauvaise... Je sais que vous aimez le chocolat, j'en ai fait fondre quelques tablettes là dedans...

—Des asperges au chocolat ! fi ! quel mélange !

—Apporte-nous vite de l'huile et du vinaigre... et ces petits pois, voyons !

—Ah ! ils sent à l'eau-de-vie...

—Il n'y en a que cinq petits verres pour leur donner du montant.

—C'est le bouquet !...

—Ah ! Lundi-Gras, tu ne feras plus la cuisine...

—Comme vous voudrez, mon