

UN DÉTECTIVE MALCHANCEUX



Chef de police. Pourquoi n'êtes-vous pas venu me faire rapport à 11 heures, comme je vous l'avais dit? Voilà qu'il est minuit.

Le détective. Je n'avais pas l'heure. Les animaux de filous que j'épiais m'ont volé ma montre.

SON PREMIER SOUHAIT

Elle (fiancée d'hier).—Oh! Arthur, si vous voulez me rendre bien heureuse, achetez-moi un anneau de fiançailles, gros, très gros; les minces, ça ne se voit pas sous le gant.

LES EFFETS DE LA CONCURRENCE A LA STATION DE VOITURES DE LA PLACE D'ARMES

Voyageur.—Combien me prendrez-vous pour aller à la Montagne?

1er cocher.—Deux piastres, ce n'est pas de trop.

Voyageur.—C'est exorbitant, au contraire, je pense qu'une piastre et demie serait très raisonnable.

2e cocher.—Je vous conduirai pour une piastre trois quarts.

Les deux cochers se querellent.

3e cocher, (intervenant).—Qu'est-ce qu'ils ont à se quereller?

Voyageur.—L'un me demande une piastre un quart pour me mener à la montagne, et l'autre m'a offert de me conduire pour une piastre.

3e cocher.—Je vais vous conduire pour une piastre moi, montez vite.

LEÇON D'ETIQUETTE



“Le bon goût et l'esprit de la maîtresse de maison se révèlent dans le soin qu'elle prend de bien assortir les couples pour le dîner.” (Extraits de *La Politesse et le Sarcasme*).

LE PROBLÈME DE LA VIE

Quelle est la fin de tout? la vie, ou bien la tombe?
Est-ce l'onde où l'on flotte? Est-ce l'ombre où l'on tombe?
De tant de pas croisés quel est le but lointain?
Le berceau contient-il l'homme ou bien le destin?
Sommes-nous ici-bas, dans nos maux, dans nos joies,
Des rois prédestinés ou de fatales proies?
O Seigneur, dites-nous, dites-nous, à Dieu fort,
Si vous n'avez créé l'homme que pour le sort?
Si déjà le calvaire est caché dans la crèche?
Et si les nids soyeux dorés par l'aube fraîche,
Où la plume naissante écloit parmi des fleurs,
Sont faits pour les oiseaux ou pour les oiseteurs?

Victor Hugo.

QUESTION D'INSTRUMENT

Al restaurant :

Client (au gérant).—Regardez donc ce *beef-steak*; il est tellement dur, qu'il n'est pas coupable.

Gérant.—Pauvre innocent de steak! Garçon, changez le couteau de monsieur.

C'EST PROBABLE

Madame.—Minna, qu'est-ce que c'est que cet homme de police qui est dans votre cuisine?

Minna.—C'est mon frère, madame.

Madame.—Mais, Manon, qui était ici, à votre place, la semaine dernière, disait également que c'était son frère.

Minna.—Alors, madame... c'était probablement ma sœur.

PINCÉE DE CONSEILS

ANESTHÉTIQUE CURIEUX

Un anesthésique curieux, employé chez les chinois, vient d'être mis au jour.

On place dans un bocal, rempli de farine une grenouille que l'on irrite en la piquant. Dans ces conditions, elle émet un liquide qui forme une pâte avec la farine. Cette pâte, dissoute dans l'eau, a des qualités anesthésiques des plus prononcées.

Si on plonge un doigt dans ce liquide pendant quelques minutes, on peut le couper jusqu'à l'os sans ressentir la moindre douleur.

PÂTÉ DE FOIE GRAS

Voici une recette délicieuse que nous conseillons à nos lecteurs. C'est le pâté de foie gras mis à la portée de tous pour une bagatelle. Si l'on prend la peine d'y ajouter des truffes, on en fait un plat des plus fins.

Prendre le dur d'un foie de veau pesant d'une livre et demie à deux livres, le piler bien fin en ayant soin d'enlever toutes les petites peaux. Prendre ensuite une livre de lard salé bien gras, en enlever tout le maigre et le piler bien fin. Ajouter deux oignons aussi bien pilés; une gousse d'ail pilée, une pincée de persil, une pincée de sauge, une pincée de thym et une tomate et mêler le tout avec soin. Ensuite, mettre du sel de céleri, du poivre et du sel; épicer bien fort. Ajouter deux verres de sherry, un œuf bien battu, et mêler le tout.

On peut à volonté y ajouter des truffes.

Manière de le faire cuire

Prendre un morceau de lard salé bien gras, le couper par tranches bien minces et en garnir parfaitement le tour et le fond d'un moule et ensuite verser toute la préparation dans le moule. Recouvrir le moule avec des tranches de lard. Passer entre toutes les tranches de lard 4 à 6 feuilles de laurier (lesquelles doivent dépasser au dehors afin qu'on puisse les enlever plus facilement après la cuisson). Faire cuire au four (dans le fourneau) pendant trois heures.

Retirer du four et le laisser huit heures sans le découvrir; enlever les feuilles de laurier et le lard et le sortir du moule. Mettre le même lard en graisse pour en envelopper le pâté.

MUSICIEN AUTOMATE



Mettre cinq centins dans le trou et la machine ira jouer chez le voisin.

DEUX AUGURES

1ère Veuve.—Votre futur mari est riche, sans aucun doute, ma chère, mais il a tué sa première femme.

2e Veuve.—Ça ne m'effraie pas, j'ai tué mon premier mari.

UNE DISTINCTION

Infusion et décoction

Jeanne, votre thé est amer, et beaucoup trop fort. Comment donc l'avez-vous fait?

—Madame, je ne l'ai pas fait bouillir plus de cinq minutes.

—Malheureuse! Vous avez fait une *décoction*; c'est une *infusion* qu'il fallait faire.

—Jeanne, mon gargarisme de guimauve et de tête de pavot ne sent absolument rien. Comment voulez-vous qu'il guérisse mon mal de gorge?

—Madame, l'eau était bien bouillante pourtant lorsque je l'ai jetée sur la guimauve.

—Malheureuse! Vous avez fait une *infusion*; c'est une *décoction*, qu'il fallait faire.

En général on fait une *infusion* pour les fleurs ou les feuilles, c'est-à-dire qu'on jette de l'eau bouillante dessus, et l'on fait une *décoction* pour les graines, tiges ou racines, c'est-à-dire qu'on les fait bouillir.

UN RUDE MARCHEUR



J'h'pénchais pas, (hic), j'h'avais fait tant d'chemin qu'ça. V'la d'lieux heures (hic) que c'ha passe, et ma m'ère, maison n'hest pas enchoire arrivée. Cristi j'm'har- che vite!