

nement. Sa construction avait été sommaire et peu coûteuse. Il se composait d'une immense cage faite de troncs d'arbres entrecroisés. On avait vivement révoilé une cinquantaine de mauvais payeurs pour la garnir. Puis, peu à peu, les créanciers de l'il se mirent à l'alimenter régulièrement. Au bout d'un mois, la nouvelle création du roi Taba-Tabu marchait le plus administrativement du monde.

Le voyageur Larosse avait été très profondément frappé de ce puissant effort tenté par le roi pour faire triompher l'honnêteté dans le pays, et il se disait qu'il y avait un véritable plaisir à traiter avec un souverain aussi consciencieux. Aussi avait-il écrit en Australie pour qu'on préparât le plus vite possible la cargaison qu'attendait Taba-Tabu, avec tant d'impatience. Celui-ci, de son côté, employait ses sujets à récolter le plus de poudre d'or et de diamants possible. Bref, l'affaire était en excellente voie, et chacun des deux négociants avait à cœur de remplir ses engagements le plus scrupuleusement possible.

Tous deux étaient du dernier bier, et le voyageur Larosse, six semaines après la création de la cage pour dettes, fut invité une fois pour toutes à dîner chaque soir à la table royale.

Ainsi que j'ai eu l'occasion de le constater plus haut, il n'était pas bégueule en matière de nourriture, et, toutes les fois qu'on lui servait un morceau de débitour qui avait laissé passer le mois réglementaire sans payer, il se léchait positivement les lèvres. Et, comme il y avait du débiteur presque tous les jours, il finit par scandaleusement engraisser. Il se portait bien, il était content de vivre... Seulement, par un phénomène que je laisse aux psychologues le soin d'expliquer, il sentait un très curieux revirement s'opérer peu à peu dans ses idées. Lui qui était un honnête homme, on somme, et qui était venu avec l'intention bien formelle de tenir ses engagements avec Taba-Tabu, il se surprenait parfois à regarder celui-ci, et à murmurer malgré lui :

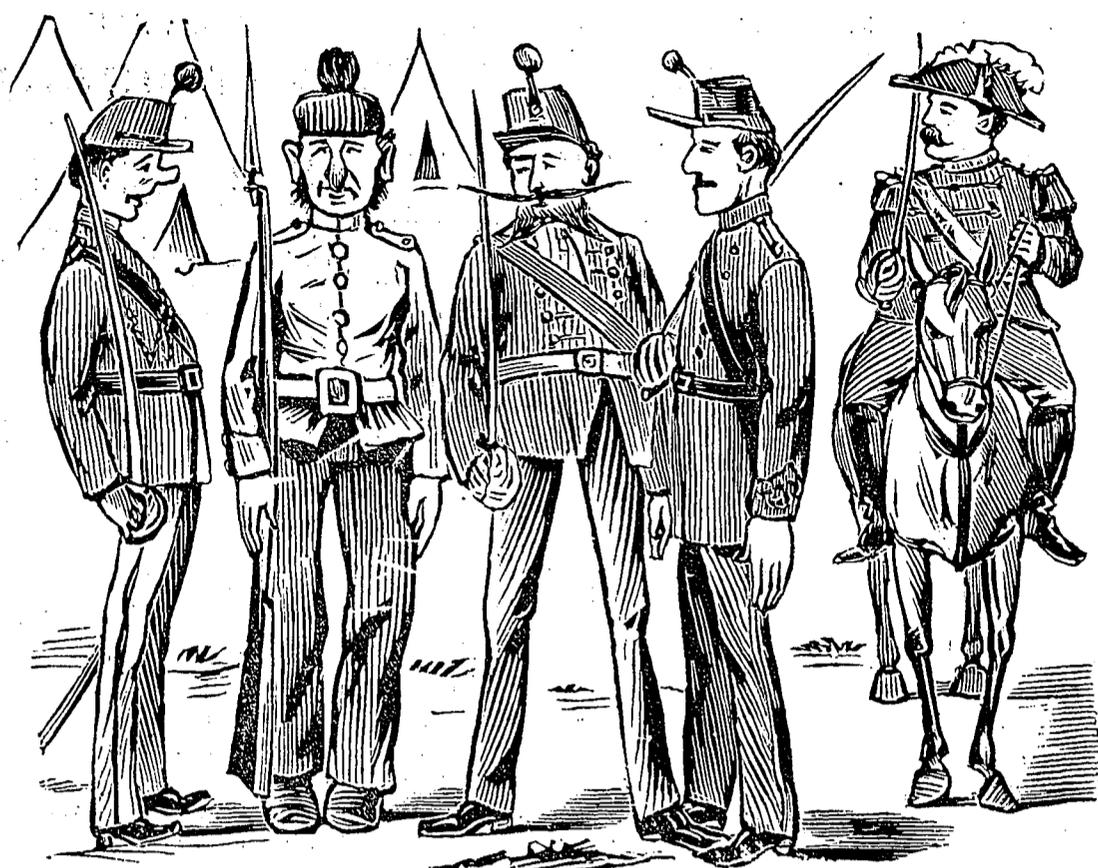
—Toi, je te mettrai dedans !

Au commencement, il s'indignait très fort contre lui-même, quand cette mauvaise pensée lui venait.

Puis cette saine indignation devint moins vive, puis elle s'éteignit tout à fait, et la conscience du voyageur Larosse demeura complètement aphone. Il en était venu à se répéter continuellement qu'il fallait jouer un tour à ce pauvre Taba-Tabu. D'ailleurs, il se rendait aucunement compte de ce qui se passait en lui, et il ne comprenait pas que c'était son genre de nourriture qui était cause de tout.

A force de manger du mauvais payeur, il avait fait subir à son organisme une transformation mystérieuse, et que seuls les psychologues peuvent expliquer, ainsi que je le constatais tout à l'heure.

Ce régime, par suite de l'asso-



AU CAMP DE LAPRAIRIE.

Une compagnie du bataillon de Nicolet, composée d'un simple soldat, d'un capitaine, d'un lieutenant et d'un enseigne.

*Le Colonel.*—Tell off the company, Attention!—Fours Right.—Quick March.

ciation intime qui existe entre le corps et l'âme, avait naturellement fini par agir sur le moral du voyageur Larosse, et l'avait fait entrer insensiblement dans la catégorie des mauvais payeurs les plus endurcis. Il lutta néanmoins jusqu'au jour où il eut goûté d'un filot du plus grand noceur de l'île de Gaga, un gommeux qui devait deux mille cinq cents noix de coco à son tailleur pour fourniture de caleçons en peau de requin et de complets en feuilles de bananier. L'absorption de ce rôti fut fatale, et, complètement dévoyé, le voyageur Larosse pria le soir même le roi Taba-Tabu de lui laisser emporter à crédit le stock de diamants et de poudre d'or, promettant de rapporter avant un mois les vieux fusils, le cognac et les uniformes.

Le pauvre Taba-Tabu eut l'imprudence de consentir, et, par cette seule raison qu'il avait voulu donner au voyageur Larosse une preuve éclatante de son honnêteté, — oncques il ne revit celui-ci. Le sieur Larosse désormais insolvable à perpétuité, extirpe aujourd'hui aux gogos leur argent en les faisant souscrire aux emprunts les plus invraisemblables, et en mettant en actions toute espèce de mines de l'île de Gaga. Ce n'est pas sa faute, c'est plus fort que lui.

*Gaston Vassy.*

Un de nos amis, qui arrive en droite ligne de Siam, nous raconte une anecdote bien curieuse. Il visitait, sous la conduite d'un bonze, les environs de la capitale, une jolie église, bâti sur une hauteur. Mais une véritable église, bâti sur une hauteur. Mais une véritable église comme on pourrait voir aux environs de Paris : la cathédrale de Chatou ou la basilique d'Asnières.

—Qu'est-ce que c'est que cela ? demande-t-il à son conducteur.

—C'est une pagode.  
—Bah !  
—Voulez-vous la voir ?  
—Volontiers.

Ils entrent. L'intérieur ressemblait à l'extérieur. On se serait cru dans un monument voué au culte catholique. Un autel, des vitraux des prie dieu : absolument e mme chez nous. Sur l'autel une énorme statue de Boudha qui au besoin aurait pu être pris pour un Christ démesuré.

—N'est-ce pas que c'est bien ? demande le bonze, fier qu'un pa-t temple existât dans son pays.

—Très bien.  
—Trop moderne ! murmure le voyageur en soupirant.

—Nous avons même un orgue.  
—Alors c'est au complet.

Seulement nous sommes en avance sur vous autres Français.  
—Comment cela ?

—En France quand vous avez un orgue, vous êtes obligé d'avoir aussi un organiste.  
—Évidemment.

—Nous, pas. Nous nous sommes adressés à la maison Bird & Co., la meilleure de Londres.  
—Ah ! Ah !

—Vous allez voir.  
Le bonze s'approche de l'autel, tourne une manivelle, et aussitôt le voyageur entend jouer :

...De madame Angot  
Je suis la fille !  
Je suis la fille !...

Et le bonze ajoute avec orgueil :  
—Tout ce qu'il y a de mioux on fait de musique sacrée !

L'énorme Bompain sue à grosses gouttes entre deux petites personnes maigres qu'il promène au bras, en plein boulevard.  
—Tiens ! lui dit un ami on passant, tu as l'air de nager entre deux os !

RESTAURANT ALICE.  
**J. A. RENAUD, PROP.**  
COIN DES RUES STE. CATHERINE  
ET ST. DOMINIQUE

M. Renaud ayant fait l'acquisition du restaurant de M. Lavigne invite respectueusement ses amis et le public en général à faire une visite à son établissement qu'il vient de remettre à neuf. On y trouvera toujours des Vins de premier choix et de tous les pays, des cigares des meilleures manufactures étrangères et domestiques.

Repas à toute heure et servis à la carte.  
Entrée de la salle à manger, No. 179 rue St. Dominique.  
3 Fev.

QUAND ON A CHAUD.  
—000—

OU ? COMMENT ? QUOI ?  
Si vous avez chaud, vous entrez dans une véritable petite Sibérie, chez Alphonse. La température de son établissement peut faire éclore des ours blancs. Son lager est glacé à tel point que le mercure d'un thermomètre s'y abaisserait à 39 degrés. Cocktails de gins ! Cigares importés. Chez Alphonse, au coin de la Côte St-Lambert et de la rue Craig.

LA LUTTE

Charles Mounier a décidé de sortir victorieux d'une lutte dans laquelle il s'est engagé avec les grands marchés. Le public trouvera à son étal au pied de la Côte St. Lambert et de la rue Craig, toutes espèces de viandes de premier choix, poissons frais importés directement du Golfe et de New-York, charcuterie, légumes etc à des prix qui défient la concurrence.

Effets livrés à domicile sans charge extra.  
**CHS. MEUNIER.**

RESTAURANT NOUVEAU

M. L. W. Lajeunesse, ex-doyen de Québec, hôtelier d'une grande expérience vient d'ouvrir au No. 17 rue St. Jacques un restaurant de première classe.

Salons particuliers meublés avec élégance.

Toutes les primeurs des saisons seront servies aux clients.

Cuisine sur la direction d'un chef habile.

Vins importés de France, Cigares de choix.

Prix modérés.  
Une visite est sollicitée.

**L. W. LAJEUNESSE.**

Propriétaire

RESTAURANT RABAT

No. 29 Côte St. Lambert  
—000—

Le restaurant Rabat situé sur le point le plus central de la ville est patronné par le public connaisseur parce qu'il porte le véritable cachet d'un restaurant parisien. Diners à la carte ou à table d'hôte. La table est constamment servie des primeurs de la saison.

Le buffet de rafraichissements est fourni des meilleurs vins, cognacs et liqueurs importés spécialement pour ce restaurant.

Salons particuliers et service de première classe.

**EMILE RABAT.**

Propriétaire.

BLACK JOE

Montréal vient de retrouver Black Joe absent depuis plusieurs années.

Il nous est revenu avec l'intention bien arrêtée de devenir la coqueluche du public gourmet et ami de la bonne chère.

Black Joe, autrement dit, M. Jos. Riendeau, ex-propriétaire du St. James à Trois Rivières, à pris en mains le restaurant du Grand Vatel.

Ce restaurant, grâce aux réparations qu'il y a fait faire est devenu une véritable bonbonnière.

Les salons privés sont meublés avec luxe et offrent tout le confort possible.

La cave est fournie des meilleurs vins.

Le chef de cuisine est digne du nom de Vatel, cuisinier de Louis XIV.

Le service est irréprochable.

Le grand Vatel est sur la rue St. Jacques, porte voisine de la Banque Ville-Marie, près de la rue St. Lambert.

BAINS ! BAINS !

—000—  
BAINS CHAUDS ET FROIDS  
BAINS D'ORAGE,  
chez

**JOS. BISAILLON.**

No. 201 rue Notre Dame.

LE GROBOIS !

La plus belle promenade de la Saison !  
—0000—

Les vapeurs "MONTARVILLE" et "SOUTH EASTERN" feront le service comme suit du quai Jacques-Cartier :

JEUDI le 28, 10.30 A. M. et 2 P. M.  
VENDREDI, 29, 1.30 et 2.30 P. M.  
SAMEDI, 30, 2.00 et 3.00 P. M.  
DIM. 1er Juillet 1.30 et 2.30 P. M.

PASSAGE :

Messieurs, 20 cts ; Dames, 10 cts ; Enfants, 5 cts.

**OVIDE DUFRESNE, Gérant.**

Lundi, jour de la Confédération, grand pique-nique, Bateaux toutes les deux heures. Voir les annonces.