

L'ECLAIRAGE DE L'AVENIR

Sous ce titre, le *Charivari* publie une pochade qui ne manque pas d'esprit... alcoolique, allions-nous ajouter.

Serions-nous à la veille d'une révolution dans les modes d'éclairage ? se demande-t-il.

La chose est fort possible, car voici que l'on vient de découvrir que le cerveau d'un homme mort de *delirium tremens* contient du gaz inflammable. Une petite ouverture pratiquée dans le crâne laisse échapper ce gaz, qui, lorsqu'on y met le feu, donne une lumière bleuâtre.

S'il existe du gaz dans le cerveau d'un alcoolique mort, à plus forte raison en existe-t-il dans celui d'un alcoolique vivant. Il ne reste plus qu'à en tirer le meilleur parti possible, ce qu'on ne tardera pas à faire, croyez-le bien, car nous vivons à une époque où toutes les forces naturelles doivent être utilisées.

Les Compagnies d'électricité et la Compagnie du gaz (hydrogène carboné) pourraient bien avoir à compter avant peu avec une Compagnie rivale, celle du gaz alcoolique, au capital de cinq cent mille francs et de cinq cent mille poivrots.

* *

Enfin ! ces malheureux, que l'on considérait comme les fléaux de la société, vont prouver qu'il n'est être si dégradé, si avili, qui ne soit encore bon à quelque chose.

Aujourd'hui, où l'opération du trépan n'est qu'un jeu d'enfant,—surtout pour l'opérateur, ce sera une simple bagatelle que de perforer, oh ! dans des proportions combien plus modestes que celles rêvées par M. Paschal Grousset !—le crâne de tout détenteur de gaz désireux de débiter sa marchandise, et d'y adapter, au moyen d'une adroite soudure, un bec à robinet plus ou moins O. R.

Après quoi, l'appareil, sachez-le, sera prêt à fonctionner.

Le consommateur commandera à la Compagnie d'éclairage par le gaz alcoolique le nombre de becs dont il aura besoin, et à l'heure convenue,—*fiat lux* !—les lampadaires ambulants s'amèneront avec exactitude, corrects dans leur uniforme de couleur vieux bronze, et garantis absolument dessoûlés depuis la veille.

* *

Néron éclairait ses saturnales avec des torches vivantes. Tout maître de maison va pouvoir s'offrir à fort bon compte un raffinement analogue.

Il arrivera peut-être que, la soirée se prolongeant, le pouvoir éclairant faiblira un peu. On en sera quitte pour faire absorber à chaque gazogène une forte lampée de trois-six, et la lumière brillera aussitôt du plus vif éclat.

Il sera facile de varier agréablement la couleur de la flamme, selon la boisson favorite du protecteur : vin blanc, mêlé-cassis ou tord-boyaux. L'absinthe, par exemple, donnera une belle-clarté verdâtre, analogue à celle des feux de Bengale. Ce sera du plus heureux effet.

On se demandera, entre " chères madames " :

—Que brûlez-vous ? De l'huile ?

—Non, du pétrole. Et vous ?

—Nous nous éclairons au pochard, et nous nous en trouvons très bien : c'est plus propre, plus économique, et ça ne donne presque pas d'odeur !

* *

En attendant, voilà du travail sur la planche pour une foule de pauvres gens auxquels

leur vice, ruineux jusqu'ici, rapportera de sérieux profits.

Leur paye en poche, ils n'auront rien de plus pressé, en effet, que d'aller la boire ; mais alors on se gardera bien de leur en faire un crime, puisque ce sera pour eux le seul moyen de renouveler leur provision de gaz.

—Les pauvres gens ! dira-t-on en les voyant rouler dans le ruisseau, ils gagnent leur vie comme ils peuvent. Il n'y a pas de sot métier... Honneur aux alcooliques !...

RIGOLET.

LÉGENDE SUISSE

Charlemagne, étant à Zurich, fit annoncer dans la ville et les environs qu'à l'heure de ses repas tous ceux qui auraient une plainte à lui adresser, un acte de justice à lui demander, n'auraient qu'à sonner une cloche suspendue à une colonne devant sa demeure : ils seraient à l'instant même admis en sa présence.

Un jour, tandis que le magnanime empereur était assis à table, tout à coup la cloche retentit d'une façon inaccoutumée. Charlemagne ordonne à ses chevaliers de lui amener ce nouveau solliciteur. Ils reviennent annoncer qu'ils n'avaient rien vu. Mais, un instant après, la sonnerie recommence, et cette fois, en regardant plus attentivement, on distingue un serpent qui se suspendait au cordon de la cloche pour la faire vibrer.

En apprenant quel étrange personnage venait implorer son secours, Charlemagne se lève et s'avance sur le seuil de la porte, disant que si l'occasion s'en présentait il devait rendre justice aux animaux tout aussi bien qu'aux hommes.

En face de l'éminent maître de tant d'Etats et de tant de peuples, le serpent s'incline avec respect, puis le regarde d'un air suppliant et se met à ramper du côté du lac et se retourne pour voir si l'empereur le suit.

Le bon empereur le suit. Arrivé près d'une cavité rocailleuse, le serpent s'arrête, et Charlemagne découvre que la grotte humide où le reptile avait ses petits était occupée par un animal monstrueux. Charlemagne le fait tuer, et le serpent rentre avec un frémissement de joie dans sa demeure.

Le lendemain, on le vit reparaitre au palais, non plus cette fois pour implorer une protec-

tion, mais pour témoigner sa gratitude à son bienfaiteur.

Il se glissa dans la salle à manger, se leva à la hauteur de la table et déposa dans la coupe impériale un diamant d'un éclat sans pareil.

XAVIER MARMIER.

ERRATUM

Dans l'article, *La catastrophe de Craig's Road*, au lieu de : " Deux trains partaient, le premier à neuf heures, l'autre trois quarts d'heure après, à dix heures *et un quart*," il faut lire " à dix heures moins un quart."

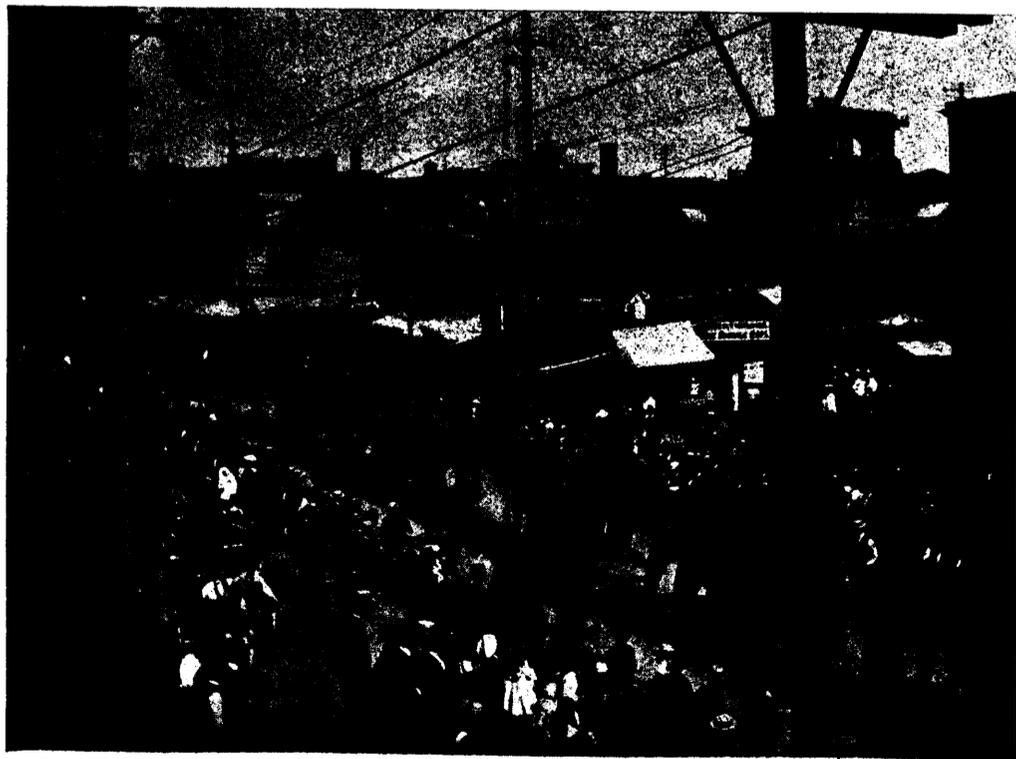
CARNET DE LA CUISINIÈRE

Pour conserver les cerises.—L'on coupe les queues des cerises ; on les met dans une bouteille ou tout autre vase que l'on ferme bien. L'on fait bouillir quarante minutes ; après ce temps, l'on retire le jus que les cerises ont rendu, et elles se conservent très bien.

Omelette aux croûtons.—Faites revenir au beurre des petits dés de mie de pain, mêlez-les avec une dizaine d'œufs battus, du sel, du poivre et versez dans une poêle où vous avez chauffé du beurre. Liez, ployez et dressez sur le plat.

Poulet à la diable.—Choisir un poulet jeune, très tendre. Le fendre par le dos, l'ouvrir et l'aplatir, le tenir ouvert à l'aide d'une brochette, qui l'écarte de part en part ; ainsi préparé, enduisez-le de blancs d'œufs bien battus en neige, puis couvrez-le de mie de pain. Vous renouvelerez cette opération deux fois, pour que la croûte qui doit l'envelopper soit assez dorée. Vous le ferez cuire sur le gril, à feu doux, et vous le servirez avec une remoulade très relevée.

Aucune lecture n'est plus agréable et plus intéressante que celle de l'*Ami des salons*, de Mlle Nitouche. Les heures passent insensiblement et bien souvent l'aurore vient nous surprendre en en faisant la lecture. Il chasse le spleen radicalement. Prix : 10c. G.-A. et W. Dumont, 1826, rue Ste-Catherine.



MONTREAL.—LE CIRQUE BARNUM-BAILY : LE DÉFILÉ PASSANT DEVANT LE MARCHÉ ST-LAURENT.—Photo, Laprés