

D'un bond il se précipite sur la table, enlève le poulet et va le dévorer dans le jardin.

La veuve ne sourcille pas.

—Bast ! dit-elle à la bonne ahurie, c'est un petit malheur !

—Sapristi ! madame, dit Oscar, vous aimez donc bien les chiens ?

—Les chiens ?... moi !... je ne peux pas les souffrir !

—Mais celui-ci ?...

—Celui-ci, c'est différent... puisqu'il vous appartient.

—A moi ?... Mais je ne peux pas voir un chien en peinture !... Je croyais qu'il était à vous !

—Et nous qui avons passé toute notre matinée à caresser cette horreur de chien errant croyant nous être mutuellement agréables !

BOM.

LE 65^e BATAILLON

(Voir gravure)

Ainsi que nos lecteurs l'ont appris, le lieutenant-colonel Prévost s'est retiré du 65^e bataillon. Afin de témoigner leur estime à leur ancien commandant, le lieutenant-colonel Labelle et les officiers du bataillon ont offert, il y a quelques jours, à l'hôtel Windsor, un dîner d'adieu au colonel Prévost. En même temps que ce dîner, les officiers donnaient, en souvenir, un magnifique groupe d'eux-mêmes, préparé par la maison Quéry & frères.

Il nous fait plaisir de reproduire, cette semaine, ce groupe de nos officiers canadiens-français. Nous sommes certains que tous nos lecteurs aimeront à conserver cette gravure représentant les officiers de notre seul bataillon canadien-français de Montréal.

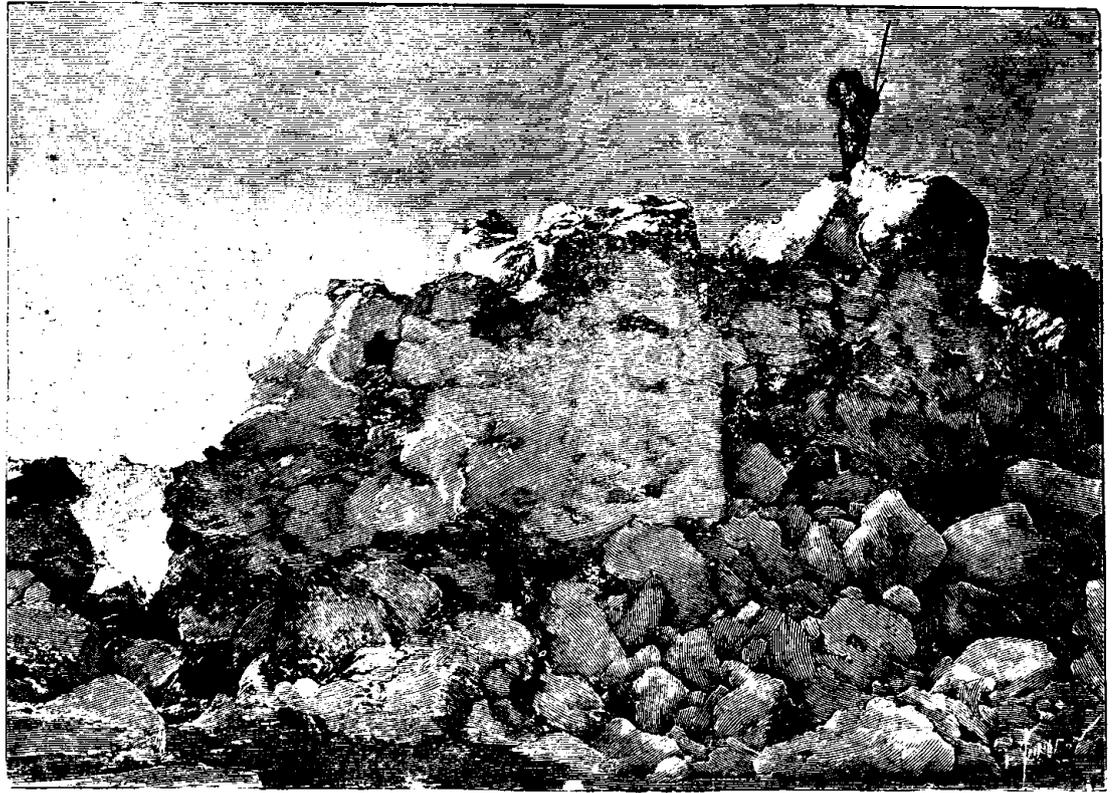
L'EXPLORATEUR NANSEN

(Voir gravures)

A l'occasion du voyage triomphal de l'explorateur Nansen à Paris, nous publions aujourd'hui deux gravures, dont l'une nous montre l'intrépide explorateur au sommet d'un *hummock*—ces immenses amoncellements chaotiques de glaces dès le 85^e degré jusque... personne ne sait où !—la deuxième nous fait voir son dernier campement au moment où il va quitter, avec un seul homme de son équipage (ils étaient treize en tout), le navire bloqué dans les banquises, afin de s'avancer le plus près possible du pôle.

Nous avons déjà publié, il y a quelques mois, les portraits de M. et Mme Nansen.

Le navire le *Fram*, qui signifie : "En avant !" était parvenu plus loin qu'aucun navire, au 84^e degré de la-



AU POLE NORD.—NANSEN AU SOMMET D'UN HUMMOCK

titude. Plus rien que six degrés, et le pôle Nord allait livrer ses secrets !

Six degrés ! Cent cinquante lieues, quatre cent cinquante milles : qu'est-ce cela pour un homme rompu à la fatigue, bien vêtu, supportant admirablement les 40 ou 45° sous zéro, formant la température ordinaire de ces parages ?

Qu'en est-il de ce pôle Nord, et va-t-il enfin nous livrer son secret qu'il garde et défend si jalousement depuis que l'homme a paru dans la création ? Est-ce une mer libre ou n'y a-t-il que glaces éternelles jusqu'au point précis du 90^e degré ?...

Nordenskiöld, le Suédois, l'avait voulu voir, ce 90^e degré, en 1878-79, et il en est revenu. Avant lui, que de malheureux écrasés dans les embrassements horribles des banquises, que d'ossements recouverts sans doute par des couches et des couches de glace, et qu'on ne retrouvera peut-être jamais !

Nansen se promit de découvrir le pôle : trois ans durant, il se laissa entraîner par les vents favorables et le mouvement des glaces selon la direction des cou-

rants. Il parvint au 84^e degré, et commença de voir qu'il y a "loin de la coupe aux lèvres."

Le 16 mars 1895, Nansen quitte son navire, y laissant onze de ses compagnons. Il prend vingt-huit chiens, trois traîneaux munis de patins doubles, faits de bambous et de toile à voile, ne pesant que trente sept à trente-huit livres (dix-huit kilos et demi), dont le chargement total, pour cent jours, n'excédait pas treize cents livres (650 kilos) de provisions !

Il parvint, au travers de mille périls, de fatigues sans nom, à s'avancer de quelques milles encore, et se vit forcé vers le 86^e degré, de rebrousser chemin : il put rejoindre son navire, et, plus heureux que la plupart de ses devanciers, il revint en son pays : mais le pôle Nord, cette fois encore, avait gardé son secret !

F. PICARD.

L'ART CULINAIRE

Saumon roulé.—Ouvrez un saumon dans sa longueur, prenez-en la moitié dont vous enlèverez les arêtes et que vous blanchirez ; saupoudrez le côté de l'intérieur d'un mélange de poivre, de sel, de muscade, d'huîtres hachées, de mie de pain ; roulez fortement le saumon sur lui-même ; mettez-le dans un plat creux et faites-le cuire au four bien chaud. Quand il est cuit, servez-le avec une sauce appropriée.

Recette des pigeons aux navets.—Quand vous aurez vidé, flambé et troussé des pigeons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et faites-les bien dorer de tous les côtés ; retirez-les ensuite ; faites un roux avec le beurre et un peu de farine, mouillez avec du bouillon ; ajoutez un bouquet de persil, une ciboule et un peu de cognac ; remettez les pigeons avec des navets que vous aurez passés au beurre, laissez cuire à petit feu, enlevez le bouquet, débridez les pigeons, dégraissez la sauce et servez.

LEÇONS DE LANGUES

M. Firmin Picard, homme de lettres, offre de donner des leçons de français dans famille anglaise. Conditions faciles. Pourrait enseigner aussi le latin, l'italien, principes de grec, espagnol. Lui écrire bureau du MONDE ILLUSTRÉ à Montréal.



AU POLE NORD.—LE DERNIER CAMPMENT AVANT LA SÉPARATION