



LE CANARD

Journal Humoristique Hebdomadaire
Publié par la Cie du Journal LE CANARD
199 rue Ste-Elizabeth, Montréal.

ABONNEMENT

Un an (pour tout le Canada et États-Unis)
30 cts. Strictement payable d'avance.

Les timbres américains et canadiens de 1 et
5 cts seulement sont acceptés.

Adresser toute correspondance ou envoi
d'argent, d'argent, etc.

LE CANARD,
Montréal, Canada.

Ce journal est vendu aux agents 8 cts la
douzaine, payable tous les mois.

MONTREAL, 1er AVRIL 1899



FIN - FIN

Dans une campagne de la province
de Québec, vivait un nommé Jean Ra-
teau qui avait pour voisin, d'un côté
Jos. Laron et de l'autre Xavier La-
brune. Jos. Laron possédait un
chien qui hurlait, aboyait et faisait
un tapage d'enfer toutes les nuits, à
telle enseigne que Jean Rateau ne
pouvait fermer l'œil. Il ruminait de-
puis longtemps de quelle manière ob-
tenir la tranquillité, lorsqu'une idée lu-
mineuse lui passa par la tête. Le
lendemain du jour où il avait eu cette
heureuse inspiration, il rencontre l'un
de ses amis du deuxième rang et rien
de plus pressé que de se venter de son
exploit.

—J'ai enfin réussi à me débarrasser
du chien de Jos., cria-t-il à son ami;
de tant loin qu'il l'aperçut !

—Oui, dit l'ami du deuxième rang,
arrivant à lui, je serais curieux de sa-
voir comment tu t'y es pris ?

—C'est simple comme bonjour ré-
partit Jean Rateau et je ne sais pour-
quoi je n'y avais pas pensé plus tôt
Je suis simplement allé trouver Jos.
Laron et lui ai dit : Combien deman-
de-tu pour ton chien ?

—Cinq piastres.

—Cinq piastres ? Les voici, à moi
ton satané chien, et j'ai emmené la
bête chez moi !

—Oui, mais, reprit l'ami du deux-
ième rang, tu n'en dormiras pas plus,
mon pauvre Jean, car au lieu de hur-
ler dans la cour du voisin, Pataud,

car le chien s'appelait Pataud, va hur-
ler sous ton lit maintenant.

—Attends, attends, dis Jean Ra-
teau pas si bête que de le garder, je
viens de m'en défaire, je l'ai vendu
pour trois piastres !

—Vendu ! A qui ?

—A Xavier Labrune mon autre
voisin, répondit triomphalement Jean
Rateau.

SYNTAXE AMUSANTE

DE L'EMPLOI SINGULIER DE CERTAINS
VERBES TANT RÉGULIERS
QU'IRRÉGULIERS

(Par un grammairien sans emploi)

"FAIRE" A deux ans, on fait des
dents ; à dix, on fait des cocottes ; à
quinze, on fait des *pensums* ; à vingt,
des têtes ; à vingt-cinq, des dettes ;
à trente, des enfants ; à quarante ans,
on fait sa fortune ; à cinquante ans,
on fait perruque ; à soixante ans, on
fait son testament.

A tout âge on fait des bêtises.

"RÉFLÉCHIR." La mer réfléchit la
glace. La glace réfléchit la femme.
La femme réfléchit l'homme. L'hom-
me réflé chit Dieu. Dieu se réfléchit
lui-même... mais moi, je ne réfléchis
jamais.

"COMPTER." Il ne faut jamais
compter sur son hôte, ni sur ses
doigts, ni avec un ami, ni sur sa for-
tune, ni sur sa femme, ni sur son che-
val, mais il faut toujours compter sur
la pluie, sur les tuiles, sur les en-
nuyeux, sur les calomnieux et sur
les lâches.

"AIMER." J'aime Platon, mais
j'aime encore mieux la vérité.
Il faut s'aimer pour récolter.

On aime à rire, on aime à boire,
mais on ne doit pas aimer à rencon-
trer un créancier, une belle-mère ou
un filou.

"TROUVER" Heureux qui trouve
un million sans propriétaire.

Malheureux qui trouve des cheveux
dans sa soupe.

Heureux celui qui se trouve de l'es-
prit et qui n'en trouve pas aux autres.

Malheureux qui se trouve au Mon-
tagnard en croyant être au Parc Soh-
mer.

LA CUISINE DE L'AVENIR

TAUPE À LA TAUPIN

On a tort de médire de la taupe ;
c'est un mets très goûté par les gour-
mets.

Dès le jeune âge, elle s'est crevé les
yeux pour ne rien voir ; il est donc
très facile de l'attraper.

Prenez-la par les oreilles en lui souff-

lant dans le nez pour lui prouver que
vos intentions sont bonnes.

Saignez-la doucement pour ne pas
la faire souffrir.

Si elle était enrhumée, donnez lui,
avant, une petite cuiller d'huile de
foie de morue.

Videz, poivrez et salez, enveloppez
dans un papier beurré et mettez au
four six minutes.

Laissez refroidir légèrement, puis,
avant de servir, introduisez par l'anus
une grenouille endormie et servez.

A peine le couteau touche-t-il à la
taupe que la grenouille réveillée par
une douce chaleur se met à pousser
des couacs ! enthousiasmés.

La salle épouvantée recule d'une
chaise, vous elevez la taupe que vous
conserverez pour votre déjeuner du
lendemain et servez la suite en disant :
"Cette pauvre taupe était peut-être
....."

SUPRÊME DE BETTERAVES

Prenez une casserole en cuivre éta-
mée, posez-la sur un feu de bouse de
vache, très vif, jetez y une noix de
beurre, dix oignons, trois figues de
Barbarie, arrosez avec du bouillon de
veau ou de chèvre, ajoutez : ail, can-
nelle, clou de girofle, jubé, réglisse
noir, parmesan, pruneau, sel, poivre
et livarot.

Le tout doit mijoter un quart
d'heure.

Prenez vos betteraves que vous avez
préalablement perforées (trou d'un
centième de diamètre).

Après les avoir gavées de chair à
saucisses plates, jetez-les dans le
court-bouillon avec un litre de vin des
Alpes.

Servez sur un linge mouillé.

CRÈME A SONNETTES

Trois œufs suffisent, plus un demi
litre de lait, préférablement de jument
noire.

Procurez-vous un petit serpent à
sonnettes dont vous faites une bouillie,
après lui avoir ôté ses sonnettes.

Mêlez le tout, battez comme pour
une crème ordinaire.

Mettez au four et servez en ayant
soin de disposer les sonnettes du ser-
pent autour du plat.

POTAGE A DOUBLE EMPLOI

Faites cuire des pommes de terre
frites dans du jus de citron avec une
poignée de rognures fraîches et un
bouquet garni ; ensuite, pilez le tout,
passez dans un bonnet de coton, et
au moment de servir, liez votre po-
tage avec une ficelle imprégnée de
beurre frais.

AVIS.—Les rognures du bonnet de
coton peuvent servir de repas pour
les chiens.

CŒUR DE JAGUAR AU DUVET D'OURS

Faites venir des Iles Philippines un
cœur de jaguar encore imberbe.
Creuscz-le avec une couteau pointu,
mettez-le dans une tourtière sur un
lit de plumes avec des tomates, ca-
rottes, oseille, moules frites.

Mouillez avec un litre de pipi de
oingoï (on s'en procure au Parc
Z-ologique), couvrez la tourtière
avec la peau tannée des fesses d'un
vieillard pauvre.

Cuisson faite, retirez le cœur de
jaguar.

Bouchez le trou fait avec le couteau
pointu, avec 30 grammes de duvet
d'ours.

Le cœur rend alors tout son jus
que vous recueillez sur un couvercle
de casserole.

Jetez le cœur dans les ordures et
trempez votre pain dans la sauc.

C'est un mêt très fortifiant s'il est
accompagné de viandes rôties.

BIDECHE,

Ancien cuisinier d'ambassade.

Fort sur la Parade

A la gare d'un petit village, sur la
ligne du Pacifique Canadien, entre
Montréal et Ottawa, un orage subit
ayant éclaté, les quelques personnes
qui se trouvaient sur l'embarcadère se
retirent précipitamment à l'intérieur
de la gare et le chef de gare demanda
à un Canayen d'aller chercher une
malle qui était restée à la pluie.

Le Canayen part en courant, met la
malle sur son dos et revient vers la
gare. A deux pas de la porte survient
un éclair accompagné d'un formidable
coup de tonnerre. Le Canayen, aveu-
glé et abasourdi, tombe à la renverse.
Il se relève en faisant quelques *steps*
et s'adressant aux trois ou quatre per-
sonnes qui le regardaient en riant :

—Je te r'pare t'y ça, un éclair, en
maudit !

PAS CONTENT

En sortant du Palais de Justice,
hier après-midi, X..., qui pèse 250
livres, rencontre Cornellier et lui dit
—Je viens de sortir d'un gros pro-
cès.

Cornellier le regarde un instant de
la tête aux pieds et finit par dire :

—Il devait être gros, en effet, si
vous étiez dedans.

X... a fait semblant de rire, mais il
est évident qu'il ne trouvait pas le
mot drôle.

VOTRE RHUME OBSTINÉ

sera certainement guéri par
l'emploi du Sirop et des Bon
bons de Pin Parfumé.