

UNE OBJECTION IRREFUTABLE



La maîtresse. — Vous voulez me laisser ? Elles sont rares les places de quinze piastres par mois.
La serrante. — Ça me fait beaucoup de peine de m'en aller ; mais que voulez-vous ? Le facteur qui passe dans cette rue est brun ; et je préfère les blonds.

PAYS PERDU !

Pays charmant de la Bohême,
 Où l'on est toujours attendu ;
 Où, plein de mépris pour Barème,
 On confond l'avoir et le dû ;
 Où l'on chante toujours de même
 Le refrain cent fois entendu ;
 Pays où l'on vit, où l'on aime !...
 Pays perdu !

Pays où la jeunesse trime ;
 Où l'on a faim en se couchant,
 Où l'on jette au printemps sa rime
 Comme l'oiseau jette son chant ;
 Où l'on revient dolent et blême,
 Quand le seuil de noir s'est tendu ;
 Pays où l'on pleure, où l'on aime !...
 Pays perdu !

Pays sombre où pousse la ronce
 Mêlée aux pâles fleurs d'Antan ;
 Où sous le marcheur haletant,
 Le sol miné croule et s'enfonce ;
 Où le laboureur éperdu
 Crève au bord du Sillon-Problème
 Qu'il a — de fatigue rendu —
 Creusé pour d'autres que lui-même !
 Pays perdu !

HENRY D'ERVILLE.

COURS D'HISTOIRE NATURELLE

ÉLÉPHANT. — Gros animal armé de deux longues défenses avec lesquelles il se jette sur les autres animaux et les fend !

LÉOPARD. — Carnassier si terrible que, lorsqu'il en voit un, *Léo part !*

PANTHÈRE. — Autre animal féroce, qui lorsqu'on le pend, *erre !*

NOTA. — Très lié avec la pie avec laquelle elle fait une *pipe en terre*.

CROCODILE. — Amphibie qui *croque, Odille !*

CHAMOIS. — Gentil quadrupède que j'aime mieux que le *chat, moi*.

BALEINE. — Enorme cétacé pourvu d'une énorme queue avec laquelle il se *bat l'aine*.

TANCHE. — Joli poisson qui vit dans un étang et *létanche*.

BOA. — Gros serpent capable d'avaler N... Il vit dans les pays chauds, mais on peut en voir ici lorsqu'un serpent *boit*.

CANARD. — Oiseau palmipède plus fort en journalisme qu'en *art*.

UN PEU DE CUISINE

FILET DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS

Faites cuire des champignons dans du beurre ; ajoutez-y un peu de jus et une cuillerée de farine. Une fois vos champignons cuits, mettez réchauffer dans votre sauce les tranches d'un filet rôti qui vous resteront de la veille.

Au moment de servir, ajoutez un demi-jus de citron à votre sauce. Dressez sur un plat, avec les champignons autour des tranches. La sauce doit être assez consistante, sans toutefois être trop épaisse ; elle sera meilleure si, avant de la retirer du feu, vous ajoutez soit un verre de sherry, soit un petit verre d'eau-de-vie.

COTELETTES DE PORC AUX CORNICHONS

Mettez un peu de beurre dans la poêle, quand il pétillera mettez-y vos côtelettes, retournez-les bien des deux côtés en les salant et poivrant pour qu'elles prennent une belle couleur sans dessécher, vous hachez du persil et des ciboullettes très fin que vous mettez sur vos côtelettes, vous mouillez avec un peu de bouillon et laissez cuire quelques minutes sur un feu très doux, pour servir vous garnissez avec des cornichons coupés en rond.

PILAF DE VOLAILLE TURC

Après avoir découpé un poulet, faites-le cuire au beurre en compagnie d'oignons, thym et laurier. Lorsque le tout aura acquis une appétissante couleur blonde, mettez une demi-livre de riz et faites passer cet ensemble sur un feu doux. Le riz se gonflera nourri du suc de la volaille assaisonnée de sel, poivre, muscade et... ne vous effrayez pas... d'une pincée de poivre de Cayenne. Ajoutez quelques tomates, coupées, soigneusement égouttées.

Avec de bon consommé blanc, mouillez votre pilaf jusqu'à ce qu'il recouvre la volaille. Mettez au four modéré pendant vingt minutes. Le pilaf étant alors consistant, ajoutez un bon morceau de beurre et une cuillerée de blanc de veau, puis retirez les membres de votre bête, disposez le riz en coussin et le poulet dessus.

LE DICTIONNAIRE DE PIERROT

Aabaptiste. — Baudet appartenant aux susdit.
Automate. — Ragoût sauce piquante.
Avarice. — Qui est comblé de veine.
Bazar. — Peinture à soubassement.
Bénéfice. — Le fils d'un niais.
Durable. — Qui appartient à l'échine.
Emporte-pièce. — Caissier indolent.
Effeminé. — Vêtement usé par les mites.
Etrivière. — Ce que demande un ruisseau.
Ifrologer. — Qui demeure dans la rue.
Maisonnelle. — Dont on a chassé les domestiques.
Minimum. — Citoyen de peu de valeur.
Poisarde. — Se rencontre en Italie.
Pauvreté. — Celui qu'on vend chez l'épicier.
Sainfoin. — Le patron des faucheurs.
Saynète. — Ce qui est propre, poli.
Vacuité. — Se dit d'un ivrogne.
Volatil. — Question souvent inopportune.

AUTOGRAPHES DE PRIX

Lui. — Qu'est-ce que vous diriez chère amie, si je vous annonçais aujourd'hui que je ne puis tenir ma promesse ?

Elle. — Simplement que je possède une collection de jolies petites lettres que le jury évaluerait, je l'espère, au prix qu'elles ont pour moi.

THÉÂTRE-ROYAL



Le Royal donne d'excellentes représentations cette semaine. A chacune, le théâtre est bondé. Ce n'était que justice. "Lost in New-York" drame essentiellement à sensation et peinture de la vie dans la grande ville américaine, a tout ce qu'il faut pour plaire, intéresser, émouvoir, voire même faire rire, puisque le comique vient habilement se mêler au pathétique, qui fait le fond de la pièce.

La mise en scène est des mieux réussies. Dans le quatrième acte, on admire un vrai yacht qui passe à toute vapeur sur une véritable rivière coulant sur la scène. C'est très réussi. Quant aux acteurs, ils interprètent fort bien leurs rôles. Nous ne citerons, faute d'espace, que Mlle Lottie Alter, charmante soubrette qui partage avec M. Pixley les honneurs de "Lost in New-York."

La musique fournie par l'orchestre, sous la direction de M. Caravallo, a été spécialement bonne. On a surtout trouvé charmant un pot-pourri sur des vieux airs connus.

La semaine prochaine on jouera : "Alone in London." C'est encore une excellente pièce qui aura grand succès.

UN AGRÉABLE PARTENAIRE



— Mademoiselle me fera-t-elle l'honneur... ?