

Le séjour dont il a gardé le meilleur souvenir est celui de la Villette. Il passait ses journées sur les bords du canal à regarder le mouvement des bateaux, la manœuvre des écluses, le déchargement des marchandises, à étudier les mœurs des marinières... Dans quelles régions extraordinaires il était transporté! Il y serait revenu volontiers l'année suivante. Mais il faut bien changer.

Les Buttes-Chaumont lui ont aussi procuré des sensations intenses. Ici, ce fut la saison de montagne. Il escaladait des hauteurs, d'où il découvrait des panoramas magnifiques; il dévalait d'étroits sentiers, passait sur des ponts en bois jetés par-dessus des cascades... Encore de jolis souvenirs!

Cette année, il villégiature dans le quartier de Luxembourg. C'est une contrée délicate. C'est plutôt une ville d'eaux, avec des casinos et beaucoup de dames aux toilettes ardentes, aux regards pas intimidés. M. Guillaume les considère avec une curiosité amusée. Il s'intéresse à leurs démarches, à leurs ébats bruyants aux portes des cafés. Il contemple avec un plaisir indulgent les couples qui passent enlacés. Et il sourit en entendant une petite fille qui demande à son père:

—Dis papa, pourquoi y a-t-il tant de fiancés ici?

Des enfants, il en voit une foule dans le jardin du Luxembourg. Et cela lui rappelle les siens, les petits du square du Temple... Il lui tarde de les retrouver. Mais il faut attendre l'époque du retour...

Et quand, le mois d'août terminé, M. Guillaume reviendra là-bas, tous les enfants et les moineaux du square accourront pour faire cercle autour de lui. Car ils savent bien que c'est le seul monnet de l'année où parle M. Guillaume. Et ses paroles sont merveilleuses. Il leur a dit des histoires extraordinaires. Il leur raconte ses voyages:

—Un jour, dans un pays lointain, qu'on appelle Montrouge...

JEAN MADELINE.

ENTRE GARÇONS DE BUREAU

—Comment aimes-tu la vie commerciale?

—Assez bien, mais le boss ne me donne pas d'encouragement.

—Comment cela?

—Quand je travaille, il ne me regarde pas, mais si je me mets à ne rien faire, il a toujours les yeux braqués sur moi.

RECETTES

Jambon frais à la sauce poivrade.—Prenez un petit jambon frais, sciez le manche, ôtez l'os du quasi et celui du milieu; laissez l'os du manche. Mettez-le mariner pendant cinq ou six jours, dans une marinade additionnée d'une demi-bouteille de vin blanc et d'un bouquet de sauge. Retirez, égouttez et enveloppez de papier beurré. Faites rôtir à la broche, en l'arrosant de temps en temps avec un peu de marinade. Laissez cuire pendant deux heures et demie. La cuisson terminée, débroschez, enlevez le papier beurré; dressez le jambon sur un plat, orné le manche d'une papillote, et servez en accompagnant d'une sauce poivrade faite avec la marinade et avec laquelle vous aurez mélangé le jus de la cuisson.

Pour changer la couleur de vos canaris.—Ce n'est qu'une expérience à tenter, mais il paraît que l'on a déjà obtenu des résultats fort curieux. La tentative a pour but de donner aux canaris un beau plumage d'un rouge ardent, et le procédé consiste tout simplement à donner au père et à la mère du poivre de Cayenne pilé assez fin. On est arrivé à produire une teinte orange tirant sur le rouge, mais il y a tout lieu d'espérer qu'avec un peu de persévérance la couleur pourpre rêvée sera obtenue, grâce à ce procédé un peu cruel peut-être pour les pauvres oiseaux.

Pour conserver les fleurs coupées.—Si vous désirez que vos fleurs gardent longtemps tout leur éclat, jetez du charbon, réduit en poudre très fine, dans l'eau de vos vases où vous les conservez de telle façon que les tiges reposent bien sur ce fond de charbon. L'eau ne se corrompra pas et vos bouquets resteront de longs jours sans se faner.

IL LES CONNAIT

Le petit.—Maman renvoie ceci; ce n'est pas ce qu'elle avait demandé.

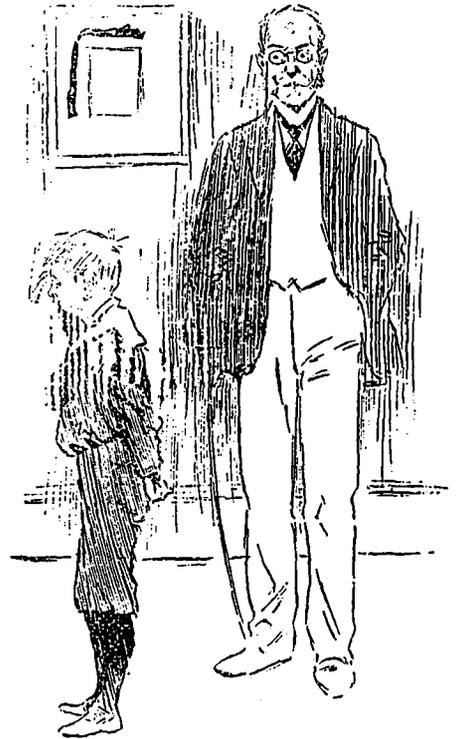
L'épicier.—Je le sais bien. Dis-lui que ceci est plus cher, mais que je lui laisse au même prix.

PREMIERS PROPOS DU JOUR

—Quel terrible coup avez-vous reçu sur le nez, madame Trinqureau?

—Hélas! ma bonne dame, chez nous c'est moi qui tiens la bourse et quand Trinqureau veut de l'argent et que je lui résiste, il bat monnaie.

APRÈS L'EXÉCUTION



—Quand j'étais petit, je ne contais jamais de mensonges.

—Alors, hi! hi! quand, hi! hi! avez-vous commencé?

LE SAMEDI-NOËL

Nous constatons que le SAMEDI-NOËL de cette année surpasse tous les précédents. C'est une publication de gala absolument remarquable sous tous les rapports. Voici un détail rapide de ce numéro: 61 pages.—*Frontispice en 3 couleurs.*—*Deux gravures hors texte en 8 couleurs sur papier spécial.*—*4 concours avec prix.*—*Grande gravure double grandeur.*—*Tous les départements ordinaires embellis et augmentés.*—*Commencement d'un feuilleton sans rival possible, etc.*

Le feuilleton intitulé LE MYSTÈRE DE MELBOURNE contient une intrigue tellement mystérieuse qu'un Concours est ouvert à ce sujet. Il y a aussi un GRAND CONCOURS DE BEAUTÉ avec prix de grande valeur.

Le SAMEDI-NOËL est en vente dans tous les dépôts et à ses bureaux, No 35 rue St-Jacques, Montréal.

Sur les 105 cathédrales de la Grande-Bretagne 49 sont catholiques.

L'Asthme

Envoyez votre adresse afin de recevoir GRATUITEMENT et franco un paquet-échantillon de la POUDRE ANTI-ASTHMATIQUE du Dr Coderre. Si vous êtes souffrant, essayez ce remède et vous serez soulagé. Guérit l'Asthme et les Maladies Bronchiques. Adressez :

THE WINGATE CHEMICAL CO. (Limited) Montreal

Bronchite