

Scène II

Les mêmes, un domestique.

Le domestique | entrant | —Deux messieurs désireraient vous voir, monsieur Marcel.

Marcel.—Très-bien, faites entrer. "Saint-Blaise et le domestique sortent. Aussitôt après entrent Nicaise et Corniquet en tenue de témoins."

Scène III

MARCEL, NICAISE ET CORNIQUET.

Corniquet | s'inclinant | —Monsieur, nous venons.....

Marcel | interrompant | —De la part de M. Trouillotte pour me provoquer en duel.

Corniquet | surpris | —Quoi ! vous savez déjà.....

Marcel.—Oui, et je peux vous dire pourquoi M. Trouillotte me provoque.

Corniquet.—Mais, monsieur.....

Marcel.—Il m'envoie un duel, d'abord parce qu'il en a reçu l'ordre.

Corniquet | avec feinte | —L'ordre ? Et de qui ?

Marcel.—De la "Pipe Culotté," qui espérait me mettre dans l'embarras par cette proposition ; car mes croyances me défendent d'infliger à M. Trouillotte la petite correction qu'il mérite ; et, d'un autre côté, quel plaisir j'aurais trouvé à le faire !

Corniquet.—Monsieur, vous insultez notre ami ; vous cherchez à colorer par des paroles insolentes.....

Marcel.—Ne le prenez pas sur ce ton-là avec moi. Avant dix minutes l'un de vous sera en fuite, l'autre à mes genoux. Laissez-moi terminer la question du duel.

Corniquet.—C'est conclu..... vous refusez ?

Marcel.—Oui, vous pouvez aller rassurer M. Trouillotte ; car il a une peur affreuse que j'accepte.

Corniquet.—Quel horrible calomnie !

Marcel.—Ce n'est pas une calomnie. N'est-il pas vrai que toute la nuit le malheureux M. Trouillotte à répété : "Pourvu que ce diable de capitaine n'accepte pas !"

Nicaise | étonné | — Vous êtes donc sorcier ?..... Comment savez-vous ?..... Qui vous l'a dit ?.....

Marcel | riant | —Le perroquet. Ce matin, en revenant de la messe, je passais devant la maison de M. Trouillotte. Voici que le gros perroquet arrivé d'hier s'est mis à crier à tue-tête : "Pourvu que ce diable de capitaine n'accepte pas." Sans être sorcier, j'en ai conclu qu'il n'avait pas inventé tout seul cette phrase, et que M. Trouillotte avait dû la répéter toute la nuit. Maintenant, la question du duel est vidée, passons à celle de la lettre.

Nicaise | tremblant | —De la lettre ?

Marcel.—Oui. Lequel de vous deux a fabriqué hier soir cette fausse lettre de Mme Saint-Blaise ?

Corniquet | avec intention | —Nous ne savons pas ce que vous voulez dire ?

Marcel.—Si la question ne s'éclaircit pas à l'instant, je vous fais arrêter tous deux comme faussaires.

Nicaise "toujours tremblant" j'avouerais tout ! J'avouerais tout !..... Oui, c'est moi qui ai fabriqué la lettre. Ne me perdez pas monsieur, ne me perdez pas. "Il tombe aux genoux de Marcel."

Marcel.—Relevez-vous, Nicaise, et restez ici ; vous êtes mon prisonnier ; mais vous n'aurez pas à vous en plaindre, "à Corniquet." Pour vous, vous pouvez vous échapper ; le train de Paris part dans seize minutes. "Corniquet sort et Nicaise veut se sauver avec lui ; mais Marcel le retient."

Scène IV

MARCEL, NICAISE.

Marcel.—Non, Nicaise, restez ici, car ceux que vous avez trahis malgré vous, vous poursuivraient de leurs vengeances. Vous n'avez plus de sécurité que chez moi.

Nicaise.—Chez vous ?

Marcel.—Chez moi. N'aimez-vous pas mieux travailler à mon usine que de rester au service du vétérinaire ?

Nicaise.—Je le crois bien ! Seulement, pour montrer que je n'ai pas peur de lui, je vais moi-même lui annoncer ma décision.

Marcel.—Très-bien ! Mais tu reviendras ?

Nicaise.—Oh ! n'en doutez pas. Avant une heure d'ici, je serai de retour.

Marcel.—Seulement, Nicaise, il faut devenir honnête homme.

Nicaise.—Je ne demande pas mieux ; mais vous m'y aiderez ?

Marcel.—Ce qui t'aidera, c'est la pensée de Dieu. On a essayé de te le faire oublier. En devenais-tu meilleur ?

Nicaise.—Pour cela, non.

Marcel.—Eh bien ! fais l'essai inverse ; reviens à Dieu, pense qu'il te voit, et tu me diras si tu as encore envie de faire le mal. "Ils sortent à gauche."

—La suite au prochain numéro.—

HYGIENE PRATIQUE

Crampes

Ce sont des contractions involontaires, passagères et douloureuses des parties charnues. Elles résultent, ordinairement, d'une fausse position ou d'une fatigue exceptionnelle. Il en est d'autres qui sont dues, soit à la compression à la commotion, à la pique, à la contusion des nerfs, soit à des maladies nerveuses ou au choléra. Nous les mentionnons seulement, ainsi que les crampes d'estomac et de poitrine. On peut faire cesser à l'instant les crampes qui tiennent à ce qu'on a forcé un muscle, en étendant le membre qui en est atteint. On réussit encore en serrant fortement la partie durcie, avec un lien, tel qu'une cravate, un mouchoir. Si l'on était pris de crampes au mollet, pendant la nuit, il faudrait sortir du lit, appuyer le pied sur le sol et étendre fortement la jambe. Il faut se presser d'agir parce que si non, la douleur devient horrible et peut causer une syncope. Quelques personnes sujettes aux crampes, la nuit, s'en préservent en dormant avec des jarretières.

Les individus qui sont sujets à des crampes du mollet ne doivent pas se livrer à l'exercice de la natation. Les personnes sujettes aux crampes sont ordinairement mal portantes, sous quelque rapport, et il peut arriver que les crampes cessent de se reproduire lorsque la santé a été rendue parfaite, au moyen de notre médication.

Pigeons à la Marianne

On les prépare de la même manière que les pigeons à la Sainte-Menehould, puis on les aplatit avec le couperet, et on les met dans une casserole avec de l'huile, du bouillon, du sel, du gros poivre, du laurier ; il faut les faire cuire à très petit feu. Faites égoutter les pigeons ainsi cuits ; ôtez les feuilles de la sauce, dégraissez-la et mettez-y des anchois, des échalotes et des câpres, le tout haché, de la muscade et un peu de beurre manié avec de la farine. Faites lier sur le feu ; dresser les pigeons et on verse la sauce dessus.

Pigeons à la poêle

Plumez et videz des pigeons, laissez-leur les pattes, et faites-les revenir ; vous les mettez ensuite dans une casserole avec de la ciboule, du persil, un peu d'ail et des champignons, le tout haché, du beurre, du sel et du gros poivre. Laissez le tout quelques minutes et mettez-le dans une casserole fonnée avec des tranches de veau ; ajoutez du vin blanc, des bardes de lard et une feuille de papier blanc ; posez un couvercle sur la casserole, et laissez cuire à petit feu. Pour servir, on dresse les pigeons et on verse dessus la cuisson qu'on lie avec du coulis, après avoir eu soin de bien la dégraisser.