



X

L'amoureuse de la jeune veuve, (apercevant des pantoufles démesurées).—Freddy, qui se sert de ces pantoufles ?

Freddy, (qui vient de se les faire appliquer violemment).—C'est maman.



XI

P'tit Louis.—Je ne pleure pas parcequ'il m'a fait mal ; c'est parcequ'il n'a pas voulu que je le frappe moi aussi. C'était toujours à son tour.



XII

Prétendant.—Ta sœur Eva aime-t-elle à me voir venir ici ?

Charley.—Je crois bien ; vous la menez au théâtre ; vous lui donnez des bonbons...

Le prétendant.—Comme cela, tout le monde est content que je vienne ?

Charley.—Oui, même monsieur Alphonse ; vous savez celui avec qui elle doit se marier ; il dit que vous lui épargnez bien de l'argent.



XIII

Mabel.—Notre maître dit qu'il ne faut jamais se plaindre de notre sort. Si nous sommes bonnes, nous toi ?

Maud.—Je n'ai pas besoin de cela pour être bonne moi. Chaque fois que je ne le suis pas, maman me donne la volée.



XIV

Jach.—Pouah ! Ça ne te rend pas malade,

Willie.—Moi, j'ai commencé quand j'étais petit garçon.



XV

Dalle Bêbê.—Pourquoi monsieur le curé il a dit que nous étions faits de poussière ?

La mère.—Parce que c'est vrai, ma chérie.

Bêbê.—Pas moi toujours, je suis venue au monde dans le mois de Janvier.

LA BECASSE

Les chasseurs tiennent la bécasse en grand honneur et la mettent au-dessus de la perdrix. La bécasse, en effet, a une saveur et un goût délicieux. Quand elle est jeune et grasse et faite à point, on peut la considérer comme un aliment réparateur. Mais comme elle a besoin, pour développer toutes ses qualités, d'être soumise au faisandage, le médecin doit l'exclure du régime alimentaire des convalescents.

L'omelette aux œufs de bécasses passe aussi pour un mets réparateur et d'un goût exquis.

Le rôti de bécasses est la préparation par excellence de ce gibier. « Une bécasse n'est dans toute sa gloire, dit Brillat-Savarin, que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues et la bouche s'inonde de délices. »

Mise en broche avec une cuirasse de lard, elle doit être surveillée avec soin, car, trop cuite, elle ne vaut rien. Mais cuite à point, placée sur

la rôtie noire et onctueuse, elle est, au dire de Blaze, un des morceaux les plus délicats qu'un galant homme puisse manger.

Les autres préparations de la bécasse sont nombreuses. La purée de bécasse, entre autres, passe pour le plus haut résultat de la science culinaire.

M. de Saint-Just, dans son épître à Sablé d'Herville, s'écrie dans son enthousiasme :

Quand la bécasse est réduite en purée,
Qu'elle est par l'art sagement préparée,
Ce mets si rare et non moins précieux
Ne doit servir qu'aux banquets de nos dieux.

L'ORIGINE DE TOUT LE TROUBLE

A la cour de police.

Cause d'assaut et batterie : *l'homme vs. mari*.

Le magistrat, (au témoin).—Avez-vous assisté au commencement du trouble ?

Le témoin.—Oui, Votre Honneur.

Le magistrat.—Comment étiez-vous là ?

Le témoin.—Comme garçon d'honneur.

CE CHER FIDO

Madame, (annonçant à son mari les nouvelles de la journée).—Tu sais que Fido a mangé le Canari, ce matin ?

Le mari, (déjà courroucé).—Ah, bah ! Qu'est-ce que vous lui avez fait pour cela ?

Madame.—Je lui ai fait prendre de la pepsine. Tu sais, cette pauvre petite bête, elle n'est pas accoutumée à une nourriture aussi riche !

PESEZ VOS EXPRESSIONS

On cause du docteur Z..., dans un salon :
Très contesté, le docteur Z...

Il a ses fanatiques qui le proclament génial.

Il a ses détracteurs qui l'échinent sans pitié.

L'un des premiers s'entretenait avec l'un des seconds.

—Quel médecin ! Quelle science ! On n'en revient pas !

—C'est justement ce que je lui reproche.