

Après les premiers élans, il fallait songer à transporter le malade chez elle.

Le laissant pour quelques heures aux soins des bonnes sœurs qui, pendant que cette scène se passait, s'étaient tenues à l'écart, madame St Denys alla prévenir Gustave de l'arrivée de son frère ; il me serait bien impossible d'exprimer le plaisir qu'il en ressentit à ces nouvelles. Mais quand il apprit davantage son état aggravé par un long voyage, il ne pouvait pas se hâter assez pour que rien ne manquât qui pourrait remettre et guérir son frère cheri.

Robert ne parla pas pendant son trajet. Il était attendri de la bienvenue cordiale qu'il recevait. Mais, quand il vit Gustave s'avancer vers lui et l'embrasser, il ne put se contenir. Joignant les mains ensemble, il les leva en tournant ses regards vers sa mère, et faisant un dernier effort, il s'écria : " Pardon ! "

Au bout de quelques jours, Robert pouvait parler plus facilement, grâce aux soins dont il était entouré ; se sentant un peu mieux, il exprima son désir de conter ses voyages. Mais d'abord, il fit venir ses neveux et, après les avoir embrassés, il raconta comme suit :

" Trouvant la ville de New York trop restreinte pour y mener la vie à notre guise, les deux amis qui m'accompagnaient, (et dont je n'ai découvert la perfidie que trop tard) me persuadèrent de passer en Europe et de visiter la belle capitale de la France. J'y consentis avec plaisir, d'autant plus que je tenais à voir le pays de mes ancêtres et de ma naissance. Jusqu'alors tout allait bien. Mais à peine étions-nous arrivés à Paris que je me trouvais ébloui de la scène qui se déployait devant moi. Enivré de plaisir et de vin, dans un moment de folie, je passai à mes amis une bourse assez bien remplie avec ordre de louer une maison, de la meubler avec luxe et de faire tous les arrangements nécessaires pour nous amuser. Je comptais par là ne pas avoir à m'occuper des affaires pécuniaires puisque je leur en confiais la gérance. Il va sans dire qu'en quelques mois je parvins à me faire connaître de cette jeunesse parisienne qui court les théâtres et les plaisirs. Ce n'était plus que soirées et dîners, tout à mes dépens. Je croyais m'amuser, grâce à mes amis qui anticipaient toujours mes désirs. Nos orgies se prolongeaient bien avant dans la nuit, et, parfois, quand le vin nous chauffait l'esprit et la tête, nous chantions avec Musset :

Oublions ! oublions ! la suprême sagesse
Est d'ignorer les jours épargnés par l'ivresse.

Après avoir passé quelques années ainsi au sein de la volupté et du plaisir, je tombais gravement malade. Rétabli au bout de quelques mois, je restais encore bien faible ; le médecin me recommanda alors le repos et un voyage sur le continent. Je m'apprêtais à partir quand mes amis vinrent me dire qu'il ne leur restait plus d'argent. Comme j'avais fait continuer les fêtes même pendant ma longue maladie, quoique je ne pouvais pas y prendre part, je leur disais de retirer le montant qu'il fallait de mon secrétaire. Insensé que j'étais je ne me doutais nullement de leur fidélité. Jugez de ma surprise quand, le lendemain, on vint m'annoncer leur départ. Frappé soudain de vertige, je me traînais avec peine à mon secrétaire, puis d'une main tremblante j'ouvrais le tiroir où j'avais déposé mon argent....

Rien !
Les perfides m'avaient tout enlevé et me laissaient sans le sou.

Je ne pouvais plus penser à partir, et je ne voulais pas les poursuivre ; d'ailleurs, ils étaient, peut-être, hors de poursuite. Mais une nouvelle surprise m'attendait ; j'étais à peine revenu de ma stupéfaction, qu'on vint me dire que le propriétaire de la maison réclamait les arrérages du loyer. Pour tout résumer, force me fut de vendre les meubles pour solder les nombreux comptes qui, pendant plusieurs jours, ne cessaient d'arriver.

Mes forces enfin me trahirent et mon état s'aggrava tellement que le médecin qui me soignait me fit transporter chez lui. Il avait appris la perfidie de mes compagnons et me témoigna la plus vive sympathie.

Pendant de longs mois il m'entourait des plus grands soins, et quand je fus enfin revenu à la santé et que je voulais partir, c'était encore lui qui me fournait l'argent nécessaire à mon voyage, m'accompagnant jusqu'au Havre. J'ai appris plus tard qu'il était un ancien ami de mon père ; son nom était Cheste de St-André. Débarqué de nouveau à New-York, je ne pouvais pas me résoudre à revenir au foyer domestique ; j'avais honte de mes folies. Pendant quelques années j'errais de ville en ville, gagnant ma vie comme je pouvais. Enfin, las de voyager, fatigué de la vie, je me décidai de revenir me jeter en vos bras. Mais arrivé à Montréal je retombais malade et je me fis transporter à l'hôpital ne m'attendant pas à vous y rencontrer, ma mère, et espérant qu'une mort prochaine allait me délivrer de tous mes maux. Je suis revenu." et sa voix s'étouffait en sanglots, " pour mourir."

* *

C'était la veille de Pâques.

Dans une des maisons les plus élégantes de la rue St-Denis, une famille heureuse se préparait à se mettre à table. C'était à l'heure où les bourgeois de Notre-Dame unissent leurs voix aux cloches de St-Jacques pour chanter l'Angelus du soir.

La famille ne nous est pas inconnue. Nous y trouvons madame St-Denys, Gustave avec sa famille et Robert.

Oui, Robert, qui, après huit longs mois de maladie, se trouvait enfin rétabli et pour la première fois, depuis sa guérison pouvait descendre sans aide aucune, s'asseoir à la table de son frère.

La joie était au comble.

Tout à coup on entend sonner à la porte, puis une voix demandant monsieur Gustave de St-Denys.

A cette voix, Robert eut un tressaillement de joie ; c'était son sauveur de la France, son médecin, le Dr Cheste de St-André.

Pendant la longue maladie de Robert, madame St-Denys lui avait écrit le remerciant d'abord pour les soins prodigués à son fils puis pour sa vive sympathie et l'invitant, en même temps, de venir passer quelques mois au Canada. L'invitation acceptée, on s'arrangea pour qu'il arrivât à temps pour s'unir à l'allégresse de ses bons amis de la France au Canada.

Inutile de décrire ici le bienveillant accueil qui lui fut accordé. Robert ne pouvait pas assez faire pour témoigner sa reconnaissance à celui qu'il appelait encore son sauveur.

* *

Gustave vit encore, non loin de Montréal. Sa mère est allée depuis longtemps rejoindre son mari dans un monde meilleur.

Et Robert ?

Robert est entré dans l'ordre des Frères des Ecoles Chrétiennes.

Dégoûté de la vie qu'il avait trop connue, il trouve maintenant son bonheur en enseignant aux jeunes cœurs la parole de Dieu et en leur indiquant avec verve les dangers qu'ils courent en ne pas écoutant les conseils et les avis salutaires de leurs parents. Quant au docteur de St-André, après avoir passé quelque temps au milieu de la société canadienne de Montréal, il fut rappelé en France par affaire du gouvernement.

Aux dernières nouvelles reçues de lui, il avait abandonné la pratique de sa profession et menait une vie paisible et heureuse avec sa famille dans une villa tout près de Paris où les français du Canada sont toujours bienvenus.

JOHN J. BRENNAN

Montréal, avril 1891.

Entre bohèmes.

— Moi, dit l'un, je n'ai pas mis mon habit depuis un an.

Eh bien, moi, dit l'autre, je l'ai mis au fois.... au clou !

PRIMES DU MOIS D'AVRIL

LISTE DES NUMÉROS GAGNANTS

Le tirage des primes pour les numéros du mois d'AVRIL, a eu lieu samedi, le 2 mai, dans la salle de l'Union Saint-Joseph, coin des rues Ste-Catherine et Sainte-Elizabeth.

Trois personnes choisies par l'assemblée ont surveillé le tirage qui a donné le résultat suivant :

1er prix	No.	24,838....	\$50.00
2e prix	No.	20,136....	25.00
3e prix	No.	8,823....	15.00
4e prix	No.	16,023....	10.00
5e prix	No.	22,123....	5.00
6e prix	No.	15,715....	4.00
7e prix	No.	36,163....	3.00
8e prix	No.	4,901....	2.00

Les numéros suivants ont gagné une piastre chacun :

91	6,334	17,127	23,136	27,479	34,066
395	7,785	17,861	23,143	28,049	34,491
443	9,138	18,684	23,537	28,349	34,510
501	9,604	18,927	23,577	28,374	35,107
620	9,638	18,999	23,618	29,756	35,135
1,025	13,401	19,113	23,624	31,660	36,121
2,699	13,752	20,123	23,756	32,498	36,433
2,796	14,016	20,345	24,746	32,770	36,929
2,819	15,035	20,497	24,942	32,935	37,043
3,426	15,151	20,564	26,322	32,948	37,082
4,202	15,781	20,591	26,623	33,241	37,662
4,621	16,221	21,273	26,705	33,508	37,739
4,997	16,404	21,616	26,994	33,555	37,827
5,030	16,688	22,039	27,333	33,925	39,638
6,331	16,724				

N. B.—Toutes personnes ayant en mains des exemplaires du MONDE ILLUSTRÉ, datés du mois d'AVRIL sont priées d'examiner les numéros imprimés en encre rouge, sur la dernière page, et, s'ils correspondent avec l'un des numéros gagnants, de nous envoyer le journal au plutôt, avec leur adresse, afin de recevoir la prime sans retard.

Nos abonnés de Québec pourront réclamer le montant de leurs primes chez M. F. Béland, No 276, rue Saint-Jean, Québec

CARNET DE LA CUISINIÈRE

Pour enlever le mauvais goût et l'odeur moisie des légumes. — Les légumes, en séjournant trop longtemps à la cave, gagnent un goût et une odeur moisie ; cela se dissipera en versant dessus une dissolution d'un quart d'once de chlorure de chaux dans une pinte d'eau ; si la mauvaise odeur est trop forte, on les met pendant deux heures dans cette eau et puis on les lave comme à l'ordinaire.

Choux-fleurs au gratin. — Il faut les faire cuire comme pour les manger à la sauce blanche, les bien égoutter et les écraser avec beurre, crème, sel, poivre. Beurrez le fond d'un plat creux, mettez-y les choux-fleurs, égalisez le dessus, saupoudrez de mie de pain finement émiettée, arrosez de beurre et faites prendre couleur au feu ou sous le four de campagne. On peut y ajouter du fromage de gruyère râpé, ce qui les rend délicieux pour les personnes qui aiment le fromage.

Pommes flambantes. — Pelez des petites pommes arrangez au fond d'un casserole, couvrez les avec de l'eau et du sucre concassé, ajoutez zestes d'orange ou de citron. Faites les bouillir, qu'elles soient cuites sans être près de s'écraser. Retirez les avec précaution, l'une près l'autre, et mettez les en pyramide dans un plat qui aille au feu. Faites réduire le jus en sirop épais, arrosez-en la pyramide, que vous saupoudrez après abondamment de sucre râpé. Arrosez de rhum et mettez y le feu en servant le plat sur la table.