La Guerre Chimique
ET LA GUERRE DES MICROBES

On ne pourra vraiment pas accuser la Société des Nations de manquer de prévoyance.

Chargée en fait de régler pacifiquement les conflits qui peuvent s'élever entre nations, elle ne se fait aucune illusion sur les procédés qui, en réalité, en assureront la conclusion.

En février dernier elle avait repris l'examen de la question de l'emploi des gaz toxiques en temps de guerre et aurait décidé pour se documenter de s'adresser aux experts les plus compétents de chaque pays.

Elle vient d'élargir son enquête et de la faire également porter sur la guerre bactériologique.

Voici la liste des experts en chimie et en microbiologie auxquels elle s'est adressé: sir Wright (Angleterre), professeur Bordet (Belgique), professeurs Gabriel Bertrand et Mayer (France), Richard Pfeifer et Nernst (Allemagne), Angeli et Paterno (Italie), W.-H. Welsh (Etats-Unis).

Dans la requête par laquelle la Société des Nations sollicite leur avis, il est spécifié: "Que l'enquête n'a pas pour but de divulguer des renseignements d'ordre militaire concernant les inventions scientifiques et que les gouvernements pourraient considérer comme possédant un caractère confidentiel, mais simplement de définir les conséquences probables de l'emploi des dernières inventions scientifiques en cas de guerre."

Et voilà ce qu'on leur demande: "Un exposé aussi précis et aussi complet que possible de effets que produiraient sur la vie humaine, sur la vie animale, sur la vie végétale, sur les richesses ou ressources de toute nature d'un pays atteint en un point quelconque de son territoire: 1. la guerre chimique, sous forme d'explosifs les plus puissants, de produits chimiques, gaz, telle qu'elle nous est déjà connue et d'après les progrès réalisés depuis la dernière guerre; 2. la guerre bactériologique, sous forme de microbes ou sous toute autre forme, si son efficacité devait inciter une nation à s'en servir, en dépit de toute loi humaine."—Lucien Chassaigne.

LEURRES D'ETE

Alors qu'il pleut des hallebardes;
Que nous errons la goutte au nez,
On rencontre encore des bardes,
Qui, pour les lecteurs étonnés,
Reclus en leurs mornes tanières,
Vantent les splendeurs printanières
D'un sempiternel renouveau!...
—Mais les saisons changent de place;
Janvier nous cuit et mai nous glace,
O fous embrumés du cerveau!...

L'âme, par l'avril satisfaite,
Les ruraux de Caen et d'Honfleur
Souhaitaient célébrer la fête
Du bien-aimé pommier en fleurs.
Grâce aux saints Mamert et Pancrace,
De son front rose, il n'est plus trace.
L'arbre qui, dans le fin brouillard
Du soir, prenait un reflet mauve,
Est plus déplorablement chauve
Qu'un très arthritique vieillard.

Tel mécontent brait comme un âne:
—Puisque c'est l'hiver pour de bon,
Que de la région rhénane
On nous rapporte du charbon!...
Ce pessimiste qui fulmine
Doit faire crédit sur la mine
Aux Boches, et, selon les lois
Que le simple bon sens commande,
Avant la récolte allemande,
Se chauffer de coke gaulois.

Nous allions chanter à la ronde,
Comme dans des temps moins troublés,
Les espoirs de la moisson blonde;
Mais avant que germent les blés,
On trouve urgent et légitime
D'augmenter le pain d'un centime..
Bref, tout marche clopant-clopin,
Nous déconcerte; nous divise;
Prend: "Plus de leurre que de pain!"
Et cette saison pour devise.

—Hughes Delorme.

UN MESSAGE DE LORD NORTHCLIFFE

Sir Arthur Conan Doyle, qui est un spirite convaincu, a déclaré, à San-Francisco, où il est en ce moment, qu'il venait de recevoir un message de lord Northcliffe, décédé, comme on sait l'année dernière.

L'esprit du directeur du Times a paraît-il, dit textuellement:

"Le peuple américain est trop affairé. C'est une erreur que j'ai commise moi-même pendant ma vie. J'étais trop affairé et je comprends maintenant qu'on perd la sagesse à courir après le progrès matériel. Quand les hommes perdent la sagesse, ils appellent le désastre."

Et il conseille aux hommes pour éviter une catastrophe formidable de changer d'état d'âme, ce qui est difficile.

FRAISES GIGANTESQUES

Toronto.—M. Charles Crawford, de Cooksville, Ont., qui s'est spécialisé dans la culture des fraises, a réussi à produire un spécimen titanique qu'il a appelé "Crawford Excelsior." Cette fraise a une circonférence de six pouces et M. Crawford, qui a travaillé pendant cinq ans pour perfectionner cette variété, dit que ce fruit peut atteindre encore de plus fortes dimensions.

La Bonne Cuisine

Blanquette de poulet.—La viande blanche d'un poulet, ½ cuillerée à thé de soda, ½ tasse de crème, 2 œufs, sel et poivre. Mettez le soda dans la crème, faites chauffer et ajoutez le blanc de poulet coupé en petits morceaux; laissez bouillir cinq minutes et ôtez du feu, quand c'est froid, ajoutez les jaunes d'œufs battus, assaisonnez avec sel et poivre, puis ajoutez les blancs battus en neige, brassez légèrement, mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire dans un fourneau chaud. Servez immédiatement.

Fèves au lard à la Boston.—4 tasses de fèves, ¼ livre de lard salé, ¼ tasse de mélasse, 1 cuillerée à thé de moutarde. Faites tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit, le matin remettez-les dans de l'eau fraîche et froide et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient assez molles pour planter une épingle au travers, et faites attention qu'elles ne crèvent pas en cuisant. Si vous faites attention vous pouvez mettre un oignon en faisant bouillir. Quand elles sont molles, coulez-les à travers la passoire, et laissez couler l'eau froide dessus et mettez-les dans le pot à fèves. Versez l'eau bouillante sur le lard salé, séparez le gras et le maigre, grattez la peau jusqu'à ce qu'elle soit blanche. Coupez le lard par bandes d'un demi-pouce, mettez le lard avec les fèves et laissez seulement la peau exposée. Mêlez dans une tasse une cuillerée à thé de moutarde, avec le quart d'une tasse de mélasse et remplissez la tasse avec de l'eau chaude et versez sur les fèves. Ajoutez toujours assez d'eau pour les couvrir, jusqu'à la dernière heure, alors mettez le lard sur le dessus et laissez-le venir croustillant. Faites cuire huit heures dans un fourneau modérément chaud.

Potage à la tortue.—Prenez un bon morceau de maigre dans une tête de veau; faites-le cuire à moitié dans de l'eau salée, puis coupez-le en petits dés que vous ferez revenir dans le beurre, en y ajoutant du jambon également coupé en dés, des champignons, des petits oignons, persil, thym, laurier, girofle, épices, sel et poivre. Quand le tout a pris couleur, retirez la viande de la casserole; faites un roux, mouillez avec de l'eau et remettez votre viande en y ajoutant encore des petites boulettes de viande, des quenelles de volaille, un peu de citron et du poivre de Cayenne. Laissez bouillir deux heures, passez le potage à l'étamine, servez-le en le garnissant avec les morceaux de tête de veau et de jambon, les boulettes, les quenelles et les champignons seulement. Ce potage se sert très épais.

Fèves conservées.—Mettez les fèves dans de l'eau chaude, laissez-les cuire, pour qu'elles deviennent tendres, pendant deux heures. Emplissez les jarres pleines de fèves avec l'eau dans laquelle elles ont cuit. Mettez les élastiques autour des parres et les couvercles et vissez-les assez bien, puis faites cuire encore une heure de plus dans une bouilloire d'eau chaude. Serrez les couvercles, enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

Pouding à la tasse.—2 tasses de farine, ½ cuillerée à thé de sel, 4 cuillerées à thé à niveau de poudre à pâte, ¾ tasse de lait. De la confiture. Graissez légèrement de petites tasses. Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte dans un bol. Versez le lait en remuant, le mélangeant aussi vite que possible. Mettez un peu de beurre dans chaque tasse en l'étalant sur les côtés pour faire un creux. Mettez une grosse cuillerée à thé de confiture dans le creux et couvrez avec la pâte. Faites cuire à la vapeur pendant trente-cinq minutes; défaites en retournant; servez chaud avec crème et sucre ou toute autre bonne sauce pour pouding.

Huîtres sautées au bacon.—De grosses huîtres, bacon coupé en tranches minces, citron, beurre fondu, poivre, cure-dents, céleri, toast. Lavez et asséchez les huîtres. Ayez autant de tranches de bacon que vous aurez d'huîtres. Placez une huître au bout d'une tranche de bacon et roulez le bacon dessus, puis mettez un petit curedent pour la tenir roulée. Quand elles sont toutes préparées, saupoudrez de poivre et sel, et faites-les frire dans le beurre fondu.

Salade aux oranges et aux bananes. —6 oranges, 3 bananes, le jus d'un demi-citron, ½ tasse de jus d'ananas, ½ tasse de sucre, le blanc d'un œuf. Pelez et coupez en petits morceaux quatre oranges et les bananes. Mêlez le jus de citron, le sucre, le blanc d'œuf battu avec le jus de deux autres oranges. Faites bouillir, coulez et versez sur les fruits puis ajoutez le jus d'ananas en dernier. Servez bien froid.

DANS UN SALON

Dans une grande soirée, un monsieur très laid entre avec sa femme, une très jolie femme.

Un invité.—Voici la belle et la bête.

Le monsieur laid, qui a entendu.—Comment osez-vous dire que ma femme est une bête?

LES DIPLOMEES DE L'UNION FRANCAISE

Cinq élèves ont reçus des diplômes à l'école de l'Union Française la semaine dernière. Nous avons, debout, de gauche à droite: Mlles Lucie Abadie, Juna Edmond, Bertha Bourdette et V. Verdun; en bas, assises, Mlles Lucie Laborie et Marie Bargiin. Cette photographie a été prise dans le jardin de l'école, rue Rampart.

Martyr d'Apres-Guerre

Le grand torrent rouge qui se répandit sur la terre de France, qui l'inonda, de 1914 à 1918, fut arrêté avec l'armistice de 1918. Mais l'après-guerre n'est pas exempte de drames sanglants, qui rejaillissent encore comme d'une source intarissable, de ce grand torrent rouge.

Les martyrs de l'après-guerre sont légion et leur fin est autrement lamentable que celle des morts de la tragique épopée.

Tomber face à l'ennemi, dans l'enthousiasme intense, dans la surexcitation patriotique de la lutte, grisé par l'odeur de la poudre, entraîné par le drapeau qui oscille devant nous: la belle mort!

On l'avait ramassé, après la bataille, quelque part sur le front, en Artois ou dans la Somme. D'une horrible blessure, du bras fracassé, le sang coulait en abondance, rougissait sa chère terre de France.

Les gaz l'avaient à demi asphyxié, ils avaient causé des troubles terribles dans ce cerveau bien organisé.

Il ne devait cependant pas mourir encore.

Le destin réservait à Dasque d'autres martyres. Il n'avait pas fini de souffrir, le petit soldat de France.

Un matin de juin, sans que même un rayon de soleil vint éclairer un instant le simple cercueil, quelques parents par alliance, quelques poilus de sa grande famille française, quelques blessés de guerre, comme lui, l'ont produit de la chambre mortuaire banale, à l'église, puis enfin à la grande halte du suprême repos. Le tricolore, pour lequel il avait tout sacrifié, précédait le corbillard; il flottait comme pendant la bataille: mais les yeux fermés ne le voyaient plus. C'est une histoire navrante, un épisode de la sinistre série des tragédies de l'après-guerre. Elle vaut d'être dite pour qu'un peu de justice et de pitié restent sur cette humble unité, sur cette victime du grand massacre.

Jeune français, il s'était créé un foyer au Canada: c'était un ménage heureux, très heureux. Travailleur, intelligent, actif, Dasque était estimé de ses patrons; il pouvait envisager l'avenir avec de belles espérances.

La guerre de 1914 éclata.

Il est quelque chose de plus grand que l'amour du foyer, c'est l'amour de la patrie, il est un devoir qui prime tout, pour un Français digne de ce nom: répondre à l'appel du drapeau, répondre à l'appel aux armes.

Ils sont millions les Français qui ont traversé cette cruelle épreuve; la France est en danger, toute autre considération doit s'effacer. Mais les séparations n'en furent pas moins profondément douloureuses. A la peine qu'il éprouvait de laisser une femme adorée se joignait chez Dasque la compréhension du chagrin violent éprouvé par celle-ci. "J'en deviendrai folle, disait la pauvre."

Il est parti! Il va faire nombre dans la muraille vivante qui se dressa devant l'envahisseur de la France, il va devenir une des millionièmes petites mailles de la grande chaîne que l'ennemi ne devait pas rompre.

Il pense de tout cœur à celle qu'il a laissée là-bas, pour faire simplement son devoir. Il entre dans la fournaise. Il prend part à d'horribles batailles, il connaît cette vie de privations, de souffrances, d'épouvantables réalités. Il a vu la mort faucher autour de lui, lui-même a été gravement blessé.

Il aura la vie sauve. Il reviendra au foyer on l'attend la chère compagne de sa vie.

Pauvre poilu, pourquoi n'es-tu pas mort dans l'ardeur de la bataille?

Ta femme n'a pu supporter ton absence, elle n'a pu résister aux inquiétudes qu'elle avait pour toi: Un jour elle s'est mise à rire sans intelligence. C'est atroce.

Il est une maison pitoyable entre toutes. Celles que l'on y conduit vivent dans le rêve, leur raison s'est envolée: la maison des folles.

Pauvre poilu, c'est là que ta femme rit, chante, pleure sans savoir pourquoi. Que n'es-tu tombé là-bas!

Cependant, Dasque avait une sœur qui, devant la grande douleur de son frère, était venue l'aider à la vie. Il avait repris son emploi d'avant guerre et ses patrons le regardaient comme un employé remarquable. La pensée du malheureux était sans cesse auprès de la chère démente: il en parlait souvent.

Il n'avait pas encore assez souffert!

Est-ce par la suite des conversations de son frère? est-ce par une hantise irrésistible? la sœur de Dasque devint à son tour la proie de la folie!

Sa femme folle, sa sœur folle: les deux seules créatures qu'il aimait étaient folles! Intraduisible douleur!

Il lutta encore quelque temps, mais sa pensée était toute entière avec ses deux chères démentes.

Il y a quelques jours il avait demandé un congé et il errait çà et là. Allez à la campagne, voyagez, lui disait-on—mais lui, le regard vague, l'esprit avec ses chères démentes, répondait évasivement, allumait une cigarette et vous quittait. Il vivait sa douleur et traînait sa désespérance avec lui.

Que s'est-il passé dans ce cerveau déjà anémié par les horribles visions de la guerre, par les souffrances physiques par les gaz? Les deux grandes douleurs morales ont eu raison de cette intelligence.

Peut-être pensa-t-il, seul dans sa chambre, à la guerre cause première de tous ses malheurs: il a vu rouge, il a voulu se battre encore, voir encore couler du sang et le pauvre fou s'est tranché la gorge.

Pauvre poilu, pauvre martyr de la guerre, pourquoi n'es-tu pas mort là-bas sur le champ de bataille?

Tu n'avais pas assez souffert.

Cette mort, tout seul, avec, probablement, la vision désespérante des êtres aimées à jamais perdues, cette agonie tout seul, cette agonie morale surtout dont jamais nous ne saurons l'intensité, l'horreur. Il est atroce ce drame d'après-guerre qui vient de se passer à Montréal. Quand même, il est mort pour la France!

SUZANNE LENGLEN CHAMPIONNE DU MONDE

Wimbledon.—Suzanne Lenglen a conservé son titre de championne du monde de tennis en battant Mlle Kathleen McKane, la première joueuse anglaise dans les finales de tournoi de Wimbledon. L'étoile française a gagné par 6-2, 6-2. Mlle Lenglen, de la sorte, a gagné le titre pour la cinquième année successive. Cela ne peut rien ajouter à sa valeur, car le tournoi actuel est le moins important de ceux auxquels les titres du monde, dans les différentes divisions du jeu de cour, sur berthe, sont accordés.

ENFANT OUI GAGNERA $1.000 PAR SEMAINE

Los Angeles.—Le jeune Douglas Fairbanks, fils de l'artiste de cinéma du même nom, est arrivé de Chicago, accompagné de sa mère, Mme Joseph Evans, pour figurer dans une pellicule cinématographique où il sera censé créer le type du jeune Américain. Le jeune Fairbanks n'a que treize ans. Son contrat avec la "Famous Players-Lasky Corporation" lui garantit un salaire de mille dollars par semaine, "avec chances d'avancement."

L'archevêque actuel de Canterbury est le quatre-vingt-quatorzième Primat d'Angleterre.

L'Amour Exotique
MADAME CHRYSANTHEME

Il était réservé à Pierre Loti de nous faire goûter jusqu'à l'ivresse, jusqu'au délire, jusqu'à la stupeur l'âcre saveur des amours exotiques.

Il est heureux pour lui et pour nous que M. Pierre Loti soit entré dans la marine et qu'il ait beaucoup voyagé; car la nature lui avait donné une âme avide et légère à laquelle il fallait beaucoup d'images. Elle lui avait donné, de plus, des sens exquis pour goûter la beauté de l'amoureux univers, une intelligence naïve et libre, et cette rare faculté de l'artiste qui se voit, s'écoute, s'observe, cristallise ses souvenirs. Il était comme fait exprès pour nous apporter la beauté bizarre et la volupté étrange. Et, certes, il n'a point manqué à sa destinée.

Les femmes de Pierre Loti, Aziyadé, Rarahu, Fatou-Gaye sont, celles-là, de vraies sauvages, et qui sentent la bête. On y mord comme dans un fruit inconnu. Loti les aime, il les aime d'un amour enfantin et pervers, infiniment doux et infiniment cruel.

Les unions des filles des hommes avec les fils de Dieu, qu'ensevelirent les eaux du déluge, n'étaient ni si impies, ni si douloureuses. Marier Loti à Rarahu, le spahi à Fatou-Gaye, unir des hommes blancs à de petites bêtes jaunes ou noires, voilà ce que Chateaubriand n'imaginait pas complètement quand il déroulait, avec une coquetterie mélancolique, les tresses sombres de ses deux Floridiennes, aux trois quarts Espagnoles.

Oh! c'est que Fatou-Gaye est une véritable négresse! Elle reproduit le type khassonké dans toute son horrible pureté: la peau lisse et noire, les dents d'une blancheur éclatante, deux larges prunelles de jais sans cesse en mouvement. Et la coiffure est aussi étrange que le type. La tête est rasée, sauf cinq toutes petites mèches, cordées et gommées, plantées à intervalles réguliers depuis le front jusqu'au bas de la nuque, et terminées chacune par une perle de corail. Et son âme est à l'avenant: une pauvre petite âme sombre de ouistiti voleur et amoureux. Si Fatou-Gaye est bien sauvage, Rarahu est tout à fait primitive. Son île fleurie de Tahiti est, telle que la décrit Loti, une nouvelle Arcadie. Le commandant Rivière goûtait moins cette Nouvelle-Cythère, ses fontaines, ses bois et ses femmes. Il disait que tout cela était laid. C'est peut-être qu'il n'était pas, comme Loti, un poète toujours en éveil. Je me garderai bien de voir par les yeux du voyageur désenchanté, tandis qu'un poète me prête sa lorgnette magique. Oui, je veux croire que Tahiti, c'est l'Arcadie encore, et je veux croire à la beauté mahorie. Je me persuade que Rarahu était belle quand elle se baignait en chantant dans la fontaine d'Apiré. Et je vois bien qu'elle était charmante quand, le dimanche, pour aller au temple des missionnaires protestants à Papeete, elle piquait dans ses cheveux noirs, au-dessus de l'oreille, une large fleur d'hibiscus, "dont le rouge ardent donnait une pâleur transparente à sa joue cuivrée." Et Loti l'épousa, sur le conseil de la reine Pomaré, à la mode du pays. Et c'est une douloureuse histoire d'amour que celle-là. Ils ne se comprenaient pas. Quel moyen a un blanc de lire dans les douces ténèbres d'une pensée mahorie? On raconte qu'au commencement de ce siècle, il y eut dans ces îles charmantes, une Didon océanienne, mais une Didon résignée, qui mourut sans se plaindre. Cette Didon n'eut point de Virgile. Un inconnu lui fit les vers que voici:

Cependant qu'à travers l'océan Pacifique
Un Anglais naviguait, morose et magnifique,
Dans une île odorante où son brick aborda
Une reine, une enfant qui se nommait Ti-Da,
Lui jeta ses colliers de brillants coquillages,
Prête à le suivre, esclave, en ses lointains voyages,
Et, pendant trente nuits, son jeune sein cuivré
Battit d'amour joyeux près de l'hôte adoré,
Dans des murs de bambou, sur la natte légère.
Mais, avant que finit cette lune si chère,
Pour l'abandon prévu, douce, d'un cœur égal,
Elle avait fait dresser un bûcher de sandal,
Et du brick qui lofait, lui, pâle, sans surprise,
Vit la flamme, et sentit le parfum dans la brise.

Hélas! Rarahu n'était point reine; elle ne finit point avec cette simplicité tragique; elle survécut par malheur à son mariage avec Loti. Mourant de la maladie qui emporte sa race, elle mettait des couronnes de fleurs fraîches sur sa tête de petite morte. Elle n'avait plus de gîte à la fin et traînait avec elle son vieux chat infirme qui portait des boucles d'oreilles et qu'elle aimait tendrement. Tous les matelots l'aimaient beaucoup, bien qu'elle fût devenue décharnée, et elle les voulait tous. Elle se mourait de la poitrine, et, comme elle s'était mise à boire de l'eau-de-vie, son mal alla très vite.

Ainsi finit la petite créature jaune qui avait donné à Loti la chose la plus précieuse du monde, la seule chose qui attache à cette malheureuse vie, assez de prix pour qu'elle vaille d'être vécue, un moment d'idéal. Lívre charmant et douloureux que celui-là! et voluptueux et bizarre! il n'y a pas d'amour sans dissonances. Deux cœurs ont beau battre l'un contre l'autre, ils ne battent pas toujours de même. Mais, dans les mariages exotiques de Loti, les cœurs ne battent jamais, jamais à l'unisson. Rarahu et Loti ne sentent, ne comprennent rien de la même manière. De là une mélancolie infinie.

FAITS DIVERS

Washington.—Le commissaire de la prohibition annonce que les consommateurs d'alcool, aux Etats-Unis, ont obtenu, depuis trois ans, 250 millions d'alcool de moins que durant les trois années précédentes.

Paris.—D'après un nouvel article du code français, concernant le divorce, une femme française peut obtenir le divorce contre son mari sur la simple preuve qu'il est Allemand.

Pékin.—La langue chinoise d'après de nouveaux calculs, compte 40,000 mots représentés chacun par un seul caractère.

W.-A. Coker, président du club de gymnase des jeunes gens de la Nouvelle-Orléans, annonce une offre d'un demi-million de dollars pour un match de retour entre Dempsey et Gibbons, à la Nouvelle-Orléans.

On câble de Manille que Manuel Quezon, Président du Sénat des Philippines a accusé en plein Sénat le gouverneur général Leonard Wood de s'ingérer dans les affaires domestiques des Philippines.

LES FEMMES DE NEW-YORK CONTRE AL SMITH

New-York.—Le Comité Central des Cent pour le renforcement de la loi de la prohibition et qui prétend représenter 10 millions de femmes, vient de télégraphier au Gouverneur Al Smith de l'Etat de New-York, en ce moment en vacances à French Lick Ink lui demandant de réunir la Législature pour passer des lois qui feraient de l'Etat un Etat aussi sec que les autres et lui demandant de se montrer plus actif contre la flotte anti-prohibitionniste introduisant des liqueurs sur le territoire américain.

COMMENT ILS OPERENT

Dans un village près de Dusseldorf, quelques poilus disputent une ardente partie de barres, tandis qu'un groupe de Gretchens les regardent avec sympathie.

Un photographe s'approche:

—Foulez-fous que che fous photographie dans des poses amusantes? propose-t-il aux jeunes soldats.

Sans méfiance, heureux de l'occasion, les poilus acceptent. Le photographe suggère même de tirer un cliché où les soldats "feraient semblant" d'embrasser les demoiselles. Celles-ci se prêtent gaiement à l'innocente comédie.

Quelques jours après, la photographie paraît dans un journal de Berlin avec cette légende: "La soldatesque française cherche à violenter les jeunes Allemandes."

CHEZ LE MARCHAND DE PIANOS

Le marchand.—Vous faut-il un grand piano?

L'acheteur.—Oui, monsieur, le plus grand que vous aurez. Ma fille est encore jeune mais elle grandira et je ne veux pas avoir à lui en acheter un autre dans deux ans.

Les reines abeilles vivent quelquefois jusqu'à quinze ans.

Un Peu de Tout

AFFAIRE DU DENTISTE

L'institutrice.—Pourquoi n'es-tu pas venu à l'école hier?

Marcel.—Je n'ai pas pu, je suis allé chez mon dentiste me faire extraire une dent.

L'institutrice.—Et est-ce que ta dent te fait encore mal?

Marcel.—Je ne sais pas.

L'institutrice.—Comment tu ne sais pas? Je crois que tu es en train de me mentir. Comment se fait-il que tu ne sais pas si ta dent te fait mal ou ne te fait pas mal?

Marcel.—Parce que je l'ai laissée chez le dentiste.

INQUIETUDE

Baptiste avait un défaut. Quand il allait veiller, il ne pouvait jamais savoir quand partir. Un jour qu'il était allé rendre visite à un ami, minuit et demi sonnait, et il n'était pas encore parti. Tout à coup son ami se met à pleurer. Baptiste lui demande pourquoi il pleure.

—C'est parce que vous ne viendrez plus jamais me voir.

—Mais si, je reviendrai.

—Mais non, si vous ne partez vous ne pourrez pas revenir.

LES AFFAIRES SONT LES AFFAIRES

—Isaac! Isaac! che grois qu'il y a un homme en tessous tu lit?

—Dais-toi, Répecca, ne le réfeille bas, temain matin, nous lui brendrons un tollar pour afoir bassé la nuit chez nous.

ILS SE SONT RECONNUS

—Eh bien, me reconnaissez-vous? je suis Ernestine, votre ancienne blonde.

—Oh! je crois bien que je vous reconnais; je vous aurais reconnu au milieu d'un troupeau de bêtes à cornes.

—C'est comme moi, je vous aurais reconnu au milieu de 500 cochons.

DEFINITION

Jean.—Papa, qu'appelle-ton un bigame?

Le père.—C'est un homme qui commet deux fois la même folie.

COMMENT?

La petite fille.—Papa, qu'est-ce que tu fais au bureau toute la journée?

Le père.—Rien.

La petite fille.—Alors comment sais-tu lorsque tu as fini.

LA MANIERE

—Je ne sais pas ce qu'il faut faire pour avoir de l'argent devant soi.

—C'est bien simple, mets-en de côté.

LA PRESCRIPTION

Le médecin.—Oh, mais vous êtes beaucoup mieux que je m'attendais de vous trouver.

Le malade.—C'est peut-être parce que j'ai bien suivi les instructions placées sur la bouteille de remède que vous m'avez donnée.

Le médecin.—Probablement. Quelles étaient ces instructions?

Le malade.—Garder la bouteille bien cachetée.

ELLE NE SAIT PAS

Monsieur.—Pourquoi le bébé pleure-t-il?

La bonne.—Je ne sais pas.

Monsieur.—Alors pourquoi paraissez-vous si en colère?

La bonne.—Parce que le chien a mangé mon gâteau.

Monsieur.—Mais je viens de vous voir le manger.

La bonne.—Non, monsieur, c'était celui du bébé.

AU TRIBUNAL

Le juge.—Alors vous prétendez que vous n'étiez pas saoul lorsque l'agent vous a arrêté?

Le témoin.—J'en suis absolument certain, son honneur.

Le juge.—Alors pourquoi essayiez-vous de grimper à un poteau de télégraphe?

Le témoin.—Je vais vous dire, son honneur; j'étais poursuivi par une multitude innombrable de crocodiles roses et d'éléphants verts.

SES IDEES

Le père millionaire.—Alors jeune homme vous désirez épouser ma fille?

Le jeune homme.—Oui, monsieur.

Le père.—Quelles sont vos idées pour l'avenir?

Le jeune homme.—Epouser votre fille, monsieur.

UN CHEF-D'OEUVRE

Le peintre.—Monsieur, je vous vendrai mon tableau pour un morceau de pain...

L'amateur.—C'est encore trop cher pour une croûte.

AU THEATRE

L'acteur.—Est-ce à moi à entrer en scène?

Le régisseur.—Mais oui; vous n'entendez donc pas, le public siffle déjà.

LE BON SENS

Une dame.—Mon mari et moi, dans les premiers temps de notre ménage nous étions constamment en querelle, mais maintenant nous nous entendons parfaitement bien, il me laisse conduire la maison à ma guise.

On se sert maintenant des rayons X pour voir si certaines balles de coton ne contiennent pas d'autres marchandises.