

Déménagement à bon marché.

Samedi, après les quatre sous de pâte de foin, les deux petits pains et le demi setier de vin, c'est à dire vers midi environ Anatole Combalot, employé à quatorze cent francs du ministère de X. Y. Z., fit trois tours dans son bureau, croisa les bras sur sa poitrine et parla en ces termes à quatre de ses collègues qui se curiaient les dents avec les plumes d'oie de l'administration.

leurs travaux quotidiens, en faisant d'aimables plaisanteries sur... l'administration. Voilà pourquoi, le 8 au matin, dans les rues désertes du versant septentrional de Moutmartre, au-dessus de la Morale, on faisait un bruit infernal dans l'escalier d'une maison de ce pays ignoré.

comque. Le marchand de vin d'à côté d'empressa, sur l'ordre de Combalot, de se rendre à leurs désirs éternels. Comme les amis du déménagement économiquement se disposaient à prendre sur leurs épaules les meubles démontés, et à les hisser au cinquième, on s'aperçut avec un terreur sans bornes, qu'un chien, — quelle intelligence! — s'était par le portrait de la tante à sac, s'en était approché avec intérêt pendant qu'on vidait les bâtons.

LA REVUE. (Juin 1813) Après Bantzen, l'Empereur voulant récompenser les troupes de sa présence, et remettre sa confiance dans les regards de ses grenadiers, dicta l'ordre suivant: "Le 15 juin, à 10 heures, la garde sera rassemblée sur le plateau de Richenbac Sa Majesté la passera en revue."

LA LEGENDE DE FEVRIER. Je l'ai entendu conter en l'inoisin, au pays des châtaignes, maint jour d'hiver, par une pauvre femme qui s'en allait à la forêt ramasser un fagot de bois mort. Dans ce bon vieux pays où les gens sont naïfs, et simples, elle nous conte les histoires de ce genre, surtout sur le compte du seigneur Hiver, et sur les maux vains dont il jouit de tout temps à la misérable humanité.

Pensées et Impressions. Les objets les plus laids sont agréables lorsqu'ils sont à la place où les a mis la nature. BERNARDIN DE SAINT-PIERRE. Il faut que celui qui écrit des Mémoires aime la vérité jusqu'à lui sacrifier toutes choses. SAINT SIMON. Il ne suffit pas d'aimer, il ne suffit pas de comprendre; il faut rendre quelque chose, étincelle pour étincelle, pensée pour pensée. Voilà pourquoi, comme nation, je préfère la Française à toutes les femmes du monde.

DEPECHE S Télégraphiques La Révolution au Guatemala. Washington, 9 juin.—Il n'y a aucune raison de garder secrets les mouvements du général républicain "Marblehead" qui a quitté subitement Panama la nuit dernière.

—Le huitième jour du mois, messieurs, poursuivait Anatole Combalot, croire qu'un simple employé possède encore les vingt-cinq francs que la maison Bailly réclame pour un déménagement de dernière classe, c'est faire un rêve acrobatique. —Oh! oui! oh! oui! soupirèrent les collègues en se grattant les ongles avec les caufs de l'administration.

En effet, il y avait de quoi hurler. L'armoire en tombant s'était ouverte. L'un des battants, rencontrant sur la commode un pot de moutarde égaré dans la confusion, l'avait renversé, puis écorché, et la purée jaune coulait tranquillement sur la face sacrée de l'honorable septuagénaire qui appelait Combalot "mon disappearing de veuve!"

SPIRITISME. Le professeur Lapponi, qui est le médecin du Souverain Pontife et l'une des autorités scientifiques du Vatican, vient de publier un gros volume intitulé "Hypnotisme et Spiritisme, étude médico-critique." L'éminent professeur s'occupe depuis longtemps du problème spiritiste. Son ouvrage résume les plus récentes découvertes des Lombroso, des Schiaparelli, des Crookes dans ce mystérieux domaine et rassemble un grand nombre d'anecdotes qui paraissent démontrer la réalité de nos relations avec l'au-delà. M. Lapponi raconte des expériences dont il fut le témoin. Il a vu, en plein jour, des médiums s'élever jusqu'au plafond afin d'y graver leurs oracles.

CUISINE Potage aux bisques d'écrevisses. Faire revenir au beurre une mirepoix que l'on mouille avec du vin blanc; faire cuire dans ce court-bouillon les écrevisses parées et lavées et en réserve ce court-bouillon. Décortiquer les écrevisses pour en conserver les chairs des queues pour former la garniture du potage. Piler les carapaces et parures avec leur même poids de beurre, puis on passe ce beurre d'écrevisses au travers d'un tamis fin. D'autre part, piler un peu de riz cuit et la mirepoix en les mouillant avec le court-bouillon d'écrevisses et passer le tout au travers d'un tamis, de façon à obtenir une fine purée que l'on dilue avec un consommé. Lier ce fondue de potage avec jaunes d'œuf, crème double et le beurre d'écrevisses; assaisonner et reléver d'une pointe de cayenne; y ajouter, comme garniture, les chairs d'écrevisses coupées en dés et quelques grains de riz cuit et quelques croûtons de pain taillés en petite dés et frits au beurre.

MENU. Consommé Théodora Filets de sole à la Cythère Poularde Café de Paris Filet de marccassin rôti sauce romaine Salade Belle Hélène Gâteau Mascotte

—Ah! quand ma tante saura ça! s'écria-t-elle l'employé si cruellement éprouvé déjà. Et il est tombé évanoui. A l'heure où j'écris ces lignes, "malgré les soins éclairés," dit la bonne, "d'un homme de l'art," Combalot n'a pas encore repris ses sens.

—Attendez! Attendez, tu vas voir, ce ne sera pas le diable qui l'aura été battu par toi, si mon valet emprunte deux jours au vieux Février justement, et maudite vieille ça sera bien le diable si d'ici là je ne t'ai pas la peau. Ainsi fut fait; il demanda ce temps à Février qui, confiant, le lui avança, et pendant l'absence de Dieu, les vieux n'avaient pas souvenir d'avoir jamais vu pareille froidure. Il neigea, il venta, on aurait dit que tous les démons de l'Enfer s'en mêlaient. D'ailleurs, on s'en rendait encore maintenant, ces deux mêmes derniers jours empruntés, du premier mois de l'année.