

Le Contribuable facétieux.

Ce matin-là, Théodore annonça à sa femme qu'il allait payer les contributions.

— Les contributions ! repartit dédaigneusement Célestine, donne-moi donc la somme, j'irai payer moi-même.

— Non, non, tu dépenserais tout en route. Comme on connaît ses saints, on les honore.

Elle marmotta, les yeux au ciel :

— Payer les contributions, alors que j'ai tant besoin d'un chapeau !

— Tu vois, Célestine, il vaut mieux que je me dévoue ; après cela nous serons tranquilles. Au revoir.

Tout en gagnant le bureau de la perception, Théodore poussait force soupirs.

— J'en ai mal au cœur... Mon pauvre argent... Et pour recevoir quoi ? Pas même un billet de loterie... Enfin, puisqu'il le faut ! Mieux vaut payer ses contributions que d'être mort... Il faut que je prenne un petit vin blanc ou deux, pour m'encourager.

Une heure après, il frappe à la porte du bureau et entre.

— Bonjour tout le monde, c'est bien ici le fils ?

— Quel fils ?

— Le fixe. C'est pour payer mes contributions.

— Adressez-vous au guichet n° 1.

— Ah ! merci, n° 1... Voyons, n° 1... J'en suis malade de donner ce pauvre argent... Enfin... puisque je ne peux pas m'en dispenser.

Il se présente devant le guichet indiqué et s'adresse à un employé :

— Bonjour, monsieur, vous allez bien ?

Grognelement sourd de l'employé qui trouve Théodore trop familier. Théodore reprend :

— Vous êtes toujours content ? Ça rentre, le numéraire ?

Alors l'employé d'un ton sec :

— Trêve de discours ! Qu'est-ce que vous payez ?

— Un petit verre sur le ponce.

— Je n'ai pas le temps de m'amuser.

— Moi non plus, mais il faut bien que je vienne payer le fluide... le flic... le fisc... C'est curieux, je ne peux pas arriver à prononcer ce nom-là... Est-ce que ça s'écrit avec un k ou avec un c ?

— Vous m'embêtez à la fin. Regardez sur le dictionnaire.

— Tiens, je n'aurais jamais pensé à ça. C'est vrai, pourtant. Vous n'avez pas un dictionnaire, par hasard ?

— Allons, assez de plaisanteries ! Qu'est-ce que vous versez ?

— Mais je ne plaisante pas. C'est donc mal de chercher à s'instruire ?

— Vous vous instruisez chez vous. Pour l'instant, payez, c'est tout ce qu'on vous demande.

— Je ne demande que ça, moi aussi. Où est-il, dites, monsieur ?

— Qui demandez-vous ?

— Mais le suif... le skif... le fisc ?

— Ah ! ne commencez pas à m'échauffer les oreilles ! Donnez votre argent ou sortez !

— Mais oui, je vais donner mon argent, c'est pour la bonne cause, la cause sacrée... Seulement, avant de payer, je voudrais que vous m'expliquiez le mécanisme de...

— En voilà assez ! Est-ce que vous êtes venu ici pour me raser ?

— Mais volontiers, si ça peut vous faire plaisir.

— Tenez, sortez tout de suite, vous reviendrez quand vous serez dans votre état normal.

— Sortir ! Alors que je paye une part du loyer ?

— Vous ne voulez pas sortir ?

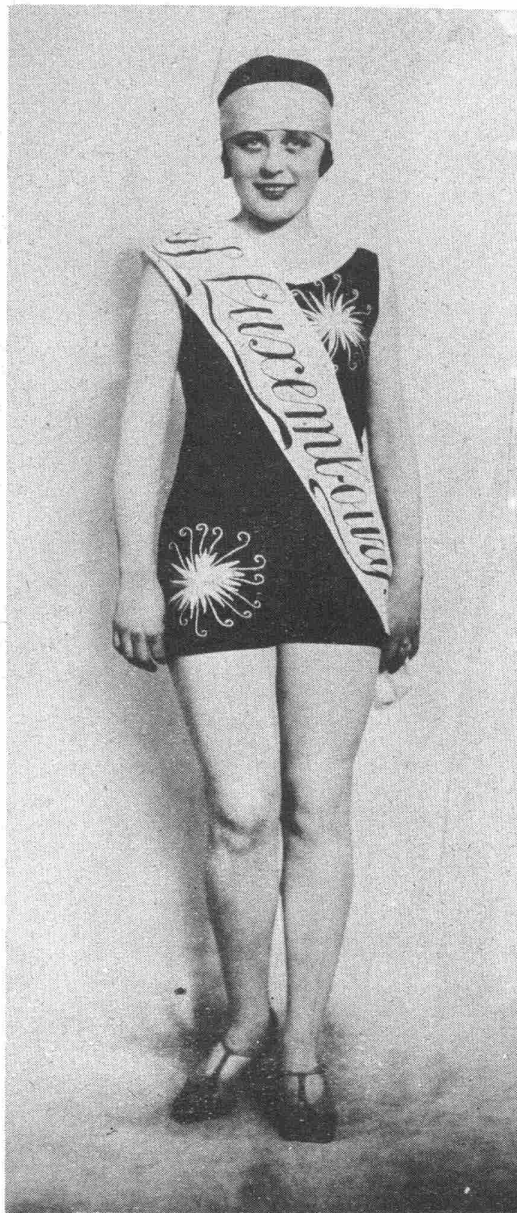
— Mais je suis un peu chez moi... Si les impôts ne renaissent pas, vous seriez expulsé.

L'employé se tourne vers un jeune scribe :

— Julien, allez chercher un agent.

Sans se départir de son flegme goguenard, Théodore bougonne :

Miss Luxembourg 1928.



Fraulein Anna FRIEDERICH, Luxembourg,
MISS LUXEMBOURG 1928
im Badetrikot.

Photo Edy Kutter, Luxembourg.



— Toutes mes félicitations !... Vous pouvez dire que vous l'avez, la bosse de l'ingratitude... Comment ! j'apporte de l'argent et vous voulez me faire mettre au clou... Mais quand je mets ma montre au clou, moi, on me donne de l'argent, on ne m'en demande pas.

A ce moment, entre un gardien de la paix impressionnant.

— Monsieur l'agent, s'écrie l'employé, voulez-vous nous débarrasser de cet homme ?

Alors Théodore mettant la main à la poche.

— Attendez une seconde, monsieur l'agent, je sais que le monsieur du fisc reçoit les pourboires.

L'employé bondit :

— Vous venez de prononcer des paroles imprudentes qui vous coûteront cher. Ah ! je reçois des pourboires !

Et comme l'agent entraîne Théodore, celui-ci proteste :

— Mais comment voulez-vous que je paye mes impôts si ce n'est pas en pourboires, je suis chauffeur de taxi !
Alph. Crozière.

Le Coin des Gourmets,

Truite des gastronomes.

Ecailler et ébarber une truite saumonée vidée ; la laver et la faire cuire dans un court-bouillon au vin de Chambertin. La laisser complètement refroidir dans sa cuisson ; puis la dresser au milieu d'un plat ovale, non creux et froid ; la napper d'une bonne couche de gelée préparée avec le fonds de cuisson de la truite ; enfin la décorer avec de petits écussons découpés avec un emporte-pièce dans de minces lames de truffes. Tout autour de la truite dresser de petits fonds d'artichauts garnis de salade russe et sur le bord desquels on pousse un cordon de beurre de Montpellier ; servir froid avec accompagnement d'une saucière de sauce verte.

Cailles en papillote.

Plumer et vider des cailles que l'on assaisonne de sel fin et poivre moulu, les entourer de feuilles de vigne, puis de minces et larges bardes de lard.

D'autre part découper en forme de demi-cœur, des feuilles de fort papier d'office ; enduire d'huile le milieu de chaque feuille que l'on étale sur la table. Lisposer sur le milieu de la feuille la caille bardée et plisser les rebords de la feuille pour y bien enfermer l'oiseau.

Époser ces papillotes dans les cendres du foyer, les recouvrir de cendres chaudes sur lesquelles on dispose des charbons embrasés ; laisser rôtir quarante ou quarante cinq minutes. Retirer les cailles des papillotes, dresser sur un plat que l'on sert chaud, entouré de lames de citron cannellées.

Cassiettes de ris de veau à la Mornay.

Avec des ris de veau coupés en petits morceaux, mélangés de champignons et de truffes et liés d'un peu de sauce blanche en béchamelle on remplit de petites cassiettes en porcelaine ; puis on les nappe copieusement avec une épaisse sauce Mornay (béchamelle au fromage de gruyère), on saupoudre de fromage et on fait gratiner à four vif. On dresse sur serviette.

Gâteau St-Hubert.

Piler dans un mortier 250 gr. d'amandes fraîchement émondées et 250 grammes de sucre en poudre, y ajouter quatre oeufs entiers ; verser le tout dans un poêlon placé sur feu doux, dans lequel on le travaille avec une spatule jusqu'à ce qu'il forme un appareil lisse et tiède.

On ajoute alors, en continuant de travailler le tout ensemble, quatre jaunes d'oeufs ; 150 gr. de fruits confits finement hachés et macérés dans 2 centilitres de kirsch que l'on ajoute également ; puis on incorpore 150 gr. de fécule et 3 blancs d'oeufs montés en neige très ferme. Quand le tout est bien mélangé, on verse dans