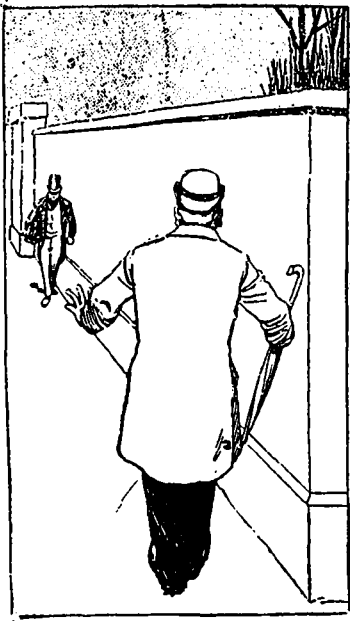


L'ART DE ROUBLARDER SON TAILLEUR



I
Sanglesou. — Sapristi ! Mon tailleur !...



II
...Heureusement qu'il est un peu myope...



III
...Attends un peu mon bon...

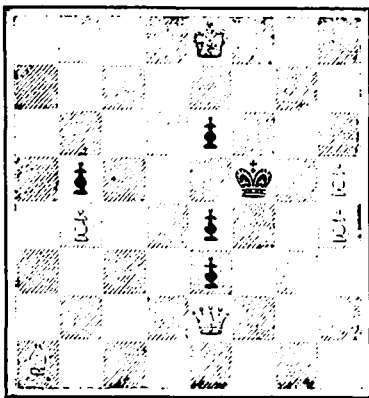


IV
Le tailleur. — Belle femme ma foi !...

ECHecs

PROBLÈMES D'ECHECS ET JEUX D'ESPRIT

PROBLÈME No. 4
Par F. MASCUCCI (Gibraltar)
NOIRS



BLANCS

Les blancs jouent et font mat en trois coups.

Jeux d'Esprit

VERS A TERMINER

L'ESPERANCE

Ouvrez, ouvrez ; je suis bonne —
Je viens de loin et mes pied sont —
Vous m'attendiez ; j'accours dès qu'on m' —
Ouvrez ; j'arrive avec des biens —
Prenez ceci, puis ceci, puis —
Voilà de quoi remplir bien des beaux —
Adieu ; j'entends une voix qui m' —
Gardez mon nom, je reviendrai —

ENIGME

Nous pouvons tout à tour ou sourire ou pleurer ;
Nous sommes les flambeaux et les miroirs des âmes,
Dont tous les sentiments s'expriment par nos flammes,
Et dans notre silence on nous entend parler.

ARITHMÉTIQUE

(Par JOS. PELLETIER)

De combien de marches se compose un escalier dont,
en le montant de 2 en 2, il reste une marche ; de 3 en 3,
deux marches ; de 4 en 4, trois marches ; de 5 en 5,
quatre marches ; de 6 en 6, cinq marches ; et de 7 en 7,
il n'en reste pas.

ACROSTICHE

* O K *
* I T *
* E *
* A U *

Remplacer les points précédant et suivant les syllabes ci-dessus, par des lettres formant deux acrostiches.

MOT CARRÉ SYLLABIQUE

- 1 — Ile de la Mer de Sable.
- 2 — Pierre précieuse.
- 3 — Ville des Basses Alpes.

Composer un mot carré Syllabique sur : *Messine*.

Adresser les solutions à *Philidor*, journal le SAMEDI.

SOLUTIONS DES PROBLÈMES ET JEUX D'ESPRIT DU NUMÉRO PRÉCÉDENT

ECHECS

Solution du problème No. 3.

BLANCS	NOIRS
1 — F 5 E	1 — P prend le F
2 — D échec C	2 — R prend la D
3 — C	3 — Echec et mat

Ont trouvé la solution juste :

MM. Labourdonnaix ; F. Weber ; Asselin (Montréal).
Autres solutions justes : Ach. Léo ; E. Barcelo ; Gus.
(Ce dernier sauf erreur dans l'indication du 1er coup des blancs) (Montréal) ; O. P. Priour (Walleyfield) ; Sphinx d'Ottawa.

Le mot du Logogriphe est *Bourse* dans lequel on trouve *Ours-Robe-Boue-Roue-Or*.

PROBLÈME POINTÉ

Si le ciel tombait, les alouettes seraient bientôt prises.

RÉBUS GRAPHIQUE

La petitesse et la grandeur ne sont pas souvent deux choses différentes.

MOT EN LOSANGE

E
ETE
ETALE
ETAGERE
ELEVE
ERE
E

Ont trouvé les solutions justes :

Logogriphe. — MM. L. Pelletier ; Georgette ; Idola ; Rose Anna Roy ; Charlotte ; Fannie ; Armandine ; Barcelo ; Gus ; Léon ; Ducharme ; Rutha (Montréal). P. H. Hébert (St-Liboire) ; Violette ; Mme Albert Nicole ; Marguerite des Prés (Québec). Roger Bontemps (Victoriaville). Marie Blanche (Terrebonne). A. L. Larose (St-Julie de Somerset). Sphinx d'Ottawa. Rutha Reinapert (Trois-Rivières). Orise (Joliette).
Problème pointé. — M. Marguerite des Prés (Québec) ; Aimé Richer (St-Hyacinthe).

Rébus graphique. — MM. L. Pelletier ; Ach. Léo ; Barcelo ; Gus ; Fannie (Montréal). P. H. Hébert (St-Liboire). Orise (Joliette). A. Guérette (Lévis). René Gervais (Québec) ; Aimé Richer (St-Hyacinthe).
Mot en losange. — MM. Ducharme ; L. Pelletier (Montréal). R. A. Florisset (St-Henri) ; P. H. Hébert (St-Liboire). Marguerite des Prés (Québec). A. L. Larose (St-Julie de Somerset). Sphinx d'Ottawa.

Ont trouvé des solutions ingénieuses mais pas complètement justes : MM. Rutha ; Jean Canada ; Armandine ; Albert Millette ; Léon ; Barcelo ; Gus ; Isidore ; René Gervais ; Marguerite des Prés ; A. Guérette ; P. H. Hébert ; Charlotte ; Rose Anna Roy ; Idola ; R. A. Florisset ; Georgette ; Eugénie Grignon ; Ach. Léo ;

Jos. Pelletier ; Sphinx d'Ottawa ; Alice Croteau ; E. Salliot.

MM. Jos. Pelletier ; Bertha Sentenne ; Terrina Jonbert (Montréal) ; Jean Vigneaux ; Mimi L. D. ; Jean Duplain ; L. Brunet ; Eug. Brunet (Québec) ; Art. Delonne ; Dano L. Delonne (St-Henri) ; Ferdinand P. ; Julia (Joliette) ; A. L. Larose (St-Julie de Somerset) ; S. S. (St-Césaire), ont également envoyé des solutions justes pour le No. 43, mais elles nous sont parvenues trop tard pour être insérées.

La dernière limite pour les recevoir est le lundi, 10 hrs avant midi, et nous ne publierons à l'aventure que celles parvenues dans ce délai.

MENUS ÉPICURIENS

EN MAIGRE

Potage à la Monaco

Brochet saucé au beurre d'anchois

Vol-au-vent à la béchamel

Ecrevisses en buisson

Choux-fleurs au fromage

Compote d'oranges

Potage à la Monaco. — Taillez des tranches de pain de même forme, quelle qu'elle soit ; saupoudrez-les de sucre, faites-les griller de belle couleur, mais un peu pâle ; disposez les dans une coupelle avec un peu de sel ; versez dessus de la crème bouillante et liez avec des jaunes d'œufs.

Brochet saucé au beurre d'anchois. — Le brochet, étant habillé et vidé par le ouïes, après en avoir taché les intestins à l'aide d'une petite incision pratiquée au ventre, faites-le cuire à l'eau de sel et servez-le sur une serviette, accompagné d'une sauce au beurre d'anchois.

Vol-au-vent à la béchamel. — Mettez dans une casserole 3 onces de farine, 1 once de beurre, 1 de lait, une échalotte moyenne, un morceau de thym, une feuille de laurier, une pincée de persil et placez sur le feu pendant 20 minutes en remuant avec une cuillère de bois ; retirez ensuite du feu, passez à l'étamine et versez dans une autre casserole assez grande pour recevoir en plus douze œufs durs coupés en rouelles ; dix minutes avant de servir, replacez la béchamel sur le feu, tournez jusqu'à ce qu'elle bouille, retirez du feu et ajoutez-y 5 onces de beurre que vous faites fondre en l'agitant. Après qu'il est fondu, prenez les œufs durs coupés en rouelles et douze beaux champignons tournés et coupés en deux par le travers, et garnissez-en le vol-au-vent. La béchamel ne doit pas être plus épaisse qu'une bouillie légère ; si elle était trop liée, ajoutez-y un peu de lait.

Compote d'oranges. — Enlevez par filets des zestes d'oranges ; piquez-les en plusieurs endroits et jetez-les dans de l'eau fraîche ; lorsqu'elles sont toutes préparées, mettez les dans un poêlon sur le feu ; après 10 minutes d'ébullition, changez-les d'eau (vous servant toujours d'eau chaude) et faites-les bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'une tige d'épingle puisse les traverser ; plongez-les alors dans de l'eau fraîche ; mettez dans le poêlon du sirop à 20 degrés en quantité suffisante pour que les fruits soient couverts ; égouttez les oranges et laissez-les achever de cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit à 80 degrés ; puis retirez du feu, versez dans une terrine, et lorsque la compote est froide, coupez en quatre les oranges et placez-les dans le compotier en les arrosant avec le sirop. On dresse au milieu de la compote le zeste que l'on a fait blanchir et confire avec des oranges, en ayant eu le soin de le lier avec un peu de fil.

LE BAUME RHUMAL guérit les Rhumes obstinés, le Croup, la Coqueluche, la Consommation, etc., etc. 25 cts, en vente partout