

d'abord l'aiglon, puis ils reviennent au nid tous les jours, et s'emparent des provisions que le père y accumule. Ils trouvent ainsi quelquefois des animaux entiers, mais cette chasse est la plus dangereuse, et en somme la moins fructueuse de toutes ; et l'on ne peut l'expliquer que par le goût du péril qui, chez certains hommes, devient une véritable passion. — O. R.

LÉGENDE RUSSE

Le prince, le jeune prince aussi beau qu'un roi est mortellement blessé.

Tandis qu'il chassait au profond des bois — ô le chasseur distrait, distrait par l'unique hantise des tresses dorées, des lourdes tresses dorées de la princesse, sa femme, — il fut assailli par un méchant sanglier qui le navra de ses crocs acérés.

* *

Et le voici maintenant aussi pâle qu'une touffe de jasmains, couché sur les brocards sanglants du lit.

Du lit heureux où quelques semaines avant il avait reçu la virginale épouse, sa princesse aux tresses dorées.

Autour du lit, trois pleureuses sont debout : la mère, la sœur et l'épouse.

* *

"Courons, dit la mère, courons vite chez le magicien qui vit farouche au profond des bois.

"Lui seul pourra composer un baume qui guérisse mon beau prince, aussi beau qu'un roi."

* *

Quand elles furent parvenues au profond des bois, le magicien ainsi leur parla :

"— Je puis guérir le jeune prince, je puis vous donner un baume qui guérisse le jeune prince ; mais pour me payer cet incomparable baume, il me faut donner : toi, la mère, ton bras droit tout entier ; toi, la sœur, ta main blanche avec l'anneau du doigt, et toi, l'épouse, ta lourde tresse dorée.

* *

La mère dit : "N'est-ce que cela !" Et elle donna son bras droit.

La sœur dit : "Prends ma main blanche avec l'anneau du doigt."

Mais l'épouse gémit : "Hélas ! faudra-t-il me dépoigner de ma tresse dorée ?"

"Je ne puis en vérité donner ma tresse dorée."

Et le magicien garda son baume.

Et le prince mourut.

* *

Or elles sont là les trois pleureuses autour du corps trépassé.

La mère pleure, soutenant la tête de son prince bien-aimé abattu comme un sapin des bois.

La sœur pleure aux pieds du prince aussi beau qu'un roi.

Et l'épouse pleure près du cœur.

Près du cœur mort qui palpita de si tendre amour pour ses tresses dorées.

* *

Et à la place où pleurait la mère — ce devint un beau fleuve aux flots immortels qui coule jusqu'à ce jour.

Où pleurait la sœur ce fut une source vive.

Mais où pleurait l'épouse — ce fut une petite mare que le premier soleil a séchée.

MARIE KRYSINSKA.

L'ART CULINAIRE

Pêches conservées. — Prenez de belles pêches à leur maturité, ôtez le noyau, pelez-les, séparez-les en deux. Posez-les une à une dans un large bocal, ou mieux dans une boîte de fer-blanc pareille à celles qu'on

emploie pour les conserves de petits pois, remplissez de sucre pilé tous les interstices, sans laisser de vide ; fermez hermétiquement le bocal, ou faites souder la boîte par un ferblantier, opération facile et peu coûteuse, donnez dix minutes d'immersion dans l'eau bouillante. Les abricots peuvent se préparer de la même manière ; mais, nous le répétons, prendre de préférence des boîtes de fer-blanc.

Canard aux navets. — Vider et trousser le canard, et le faire revenir avec du beurre dans la casserole ; une fois bien doré, passer au même beurre des navets petits et de grosseur égale : quand ils prennent couleur, ajouter une bonne cuillerée de sucre en poudre : retirer les navets peu après, faire un roux avec aromates et bouquet, y mettre le canard, ajouter les navets quand il est à demi cuit ; retourner plusieurs fois le canard qui doit achever de cuire à feu doux. Dégraisser avec soin, servir chaud. On peut, après avoir préparé le canard de la même façon, remplacer les navets par des olives ; on les épluche en rond en leur laissant leur forme, et on les ajoute à la sauce dix minutes avant de servir.

Pommes de terre fricassées. — Pelez des pommes de terre, essuyez-les, coupez-les en rouelles et mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, une échalote ; couvrez-les d'eau dans laquelle vous aurez délayé une cuillerée à café de farine : mettez sur le feu et lorsque le tout aura bouilli quelques minutes, ajoutez un fort morceau de beurre et laissez cuire très doucement à casserole couverte pendant au moins 35 à 40 minutes. Lorsque les pommes de terre sont à point, ajoutez du persil haché très fin et quelques gouttes de vinaigre : mêlez le tout en évitant d'écraser les pommes de terre et servez.

AMUSEMENTS

THÉÂTRE FRANÇAIS

Au coquet Théâtre Français, cette semaine le drame à l'affiche est intitulé *For Fair Virginia*, un très intéressant épisode de la guerre de sécession. Cette pièce n'a jamais été donnée à Montréal, et est d'un mérite plus qu'ordinaire.

Les artistes qui interprètent cette pièce portent des noms bien connus, et sont à la hauteur du drame.

Le programme comprendra également comme toujours, quelques numéros de vaudeville intéressants.

THÉÂTRE DE SA MAJESTÉ

Les amateurs de bon théâtre attendent avec anxiété l'ouverture de la nouvelle et splendide salle de spectacle, que M. et Mme Murphy ont fait construire dans la partie ouest de Montréal, et qui portera le nom de Théâtre de Sa Majesté.

L'ouverture de ce nouveau lieu d'amusement aura lieu lundi, le 7 novembre prochain, alors qu'on nous donnera, pour la première fois à Montréal, *The Ballet Girl*, qui obtient aux Etats-Unis le plus éclatant succès. C'est l'un des plus jolis opéras que la scène américaine ait encore produits. La mise en scène, les costumes, les décors, sont élégants, riches et du dernier chic.

M. et Mme Murphy font mettre la dernière main aux décorations de leur magnifique salle.

Ce sera assurément une soirée de gala que celle qu'on nous donnera le 7 novembre, au Théâtre de Sa Majesté.

PARC SHOMER

Le succès du Parc Shomer va toujours en progressant. Un Dimanche c'est une troupe d'acrobates, tandis que le dimanche suivant nous avons une excellente troupe d'opéra burlesque, où il y en a pour tous les goûts ; soli, duos, trios, quatuors, chœurs, chansons et scènes comiques, danses variées, acrobates, etc.

Deux représentations, après-midi, 3 heures ; soir 8 heures. Le pavillon du Parc sera chauffé.

JEUX ET AMUSEMENTS

ENIGME

On a fixé ma place après saint Paul et avant saint Luc ; les femmes ne me connaissent pas, et les filles me voient double.

SOLUTIONS DES PROBLÈMES PARUS DANS LE NO 752

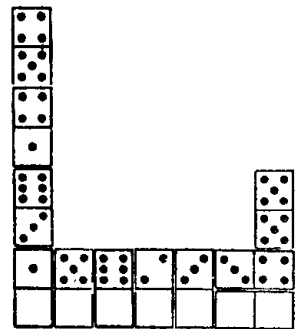
Mathématiques :

24 } côtés parallèles
20 }
15 } côtés non parallèles.
13 }
12 hauteur.
Charade. — Fou-rage.
Logogriphe. — Tort, or.

PROBLÈME DE DOMINOS

Il s'agit de former un carré (avec les nombres des vingt-huit dominos) dans lequel les lignes horizontales et verticales, ainsi que les deux diagonales, donnent par addition vingt-quatre points.

Voici une portion de la bordure de ce carré.

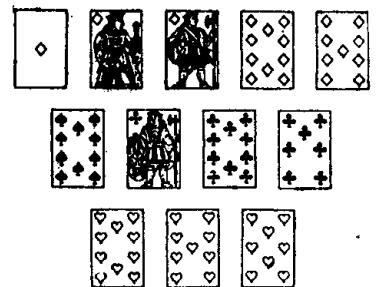


Les autres dés, convenablement disposés, fournissent la solution demandée.

JEUX DE CARTES

LE PIQUET

De la manière de faire l'écart. — Exemple :



Rubicon, dernier tour.

Le premier est en retard de 40 points, son écart est de 9 et 8 de cœur, valet et 7 de trèfle ; il laisse une carte.

La rentrée : 8 et 7 de carreau, dame et valet de cœur.

Résultat 110 contre 6 ; carte égale.

GRAVURE-DEVINETTE



On voit bien des chèvres, mais le gardien, où est-il ?