

LE JEU DES PATIENCES

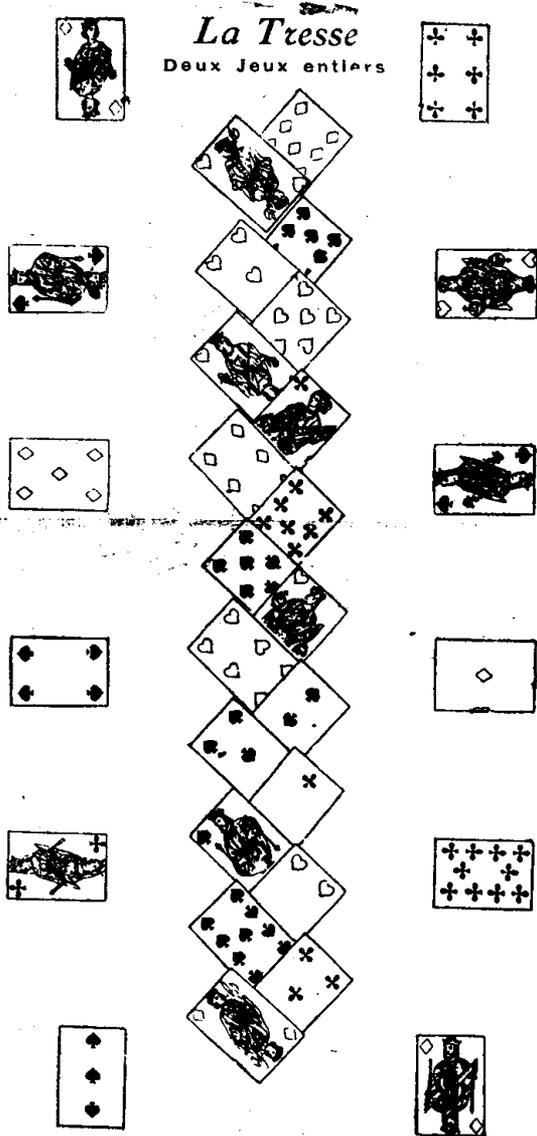
LA TRESSE

Vous commencez par bien mêler vos cartes et vous en disposez vingt, en tresse, comme sur le tableau. Puis vous en placez quatre en travers, de chaque côté, puis deux en haut et deux autres en bas, toujours comme sur le modèle.

Ce qui vous reste en main est la *taille*. Vous retournez la carte de dessus ; c'est celle qui détermine la carte par laquelle vous allez commencer vos familles.

Je suppose que ce soit un *valet de trèfle* ; c'est par le *valet* alors que commenceront non seulement votre famille de trèfle, mais toutes les autres.

Vous sortez ce valet et vous continuez votre famille en mettant dessus la *dame de trèfle* qui figure au tableau. Puis vous sortez le *valet de carreau* qui est la dernière carte de votre tresse et qui commencera votre famille de carreau. Procédant de même que pour le trèfle, vous posez sur le valet la *dame de carreau*, le *roi* et l'*as* qui figurent aussi sur le tableau.



Si d'autres valets s'y trouvaient encore, vous les sortirez comme les deux premiers.

Vous rangez alors les cartes du tableau, de manière à ce qu'elles se présentent facilement pour le classement, en les plaçant l'une sur l'autre en *marque descendante*, c'est-à-dire les faibles sur les fortes, ce qui est le contraire de ce que vous faites quand vous les sortez définitivement. Elles forment alors comme de petits *paquets préparatoires*. Ainsi vous mettez la *dame de pique* sur le *roi de pique* ; le *trois de pique* sur le *quatre* de même couleur et le *cinq de trèfle* qui se trouve à découvert, puisque vous avez enlevé le valet de carreau qui était placé à l'extrémité de la tresse, sur le *quatre* de même couleur.

A mesure que vous retirez des cartes du tableau vous les remplacez—celles du haut et du bas par des cartes prises à la tresse, ne touchant jamais qu'à la

dernière,—celles de côté par les cartes prises dans le jeu que vous avez en main.

Vous continuez ainsi à tirer des cartes du jeu. S'il en est qui puissent se placer, soit sur les paquets de familles déjà commencées, un *deux de carreau* par exemple sur l'*as*,—un *roi de trèfle* sur la *dame*,—soit sur les paquets préparatoires—un *deux de pique*, un *quatre de trèfle* sur le *cinq*, vous les y mettez ; mais s'il en est qui ne puissent trouver de place, vous les posez devant vous sur la table, et elles forment le *talon*.

C'est dans le *talon*, de préférence, qu'il faut prendre les cartes destinées à remplacer les vides du tableau. Vous continuez toujours de même jusqu'à ce que vous n'avez plus de cartes en main. Si, à ce moment, toutes les cartes n'ont pu se ranger dans les familles, vous reprenez le *talon* et vous recommencez ; mais si, la seconde fois, toutes les cartes ne sont pas placées, la patience est manquée.

PROPOS DU DOCTEUR

Pour une personne en santé, le repos dans l'après-midi n'est pas nécessaire, et le cerveau n'en a pas besoin. Si un homme s'endort en ce temps-là, c'est qu'il a trop mangé le midi, ou que le cerveau s'affaiblit.

Le lait absorbe les odeurs avec une rapidité extraordinaire : c'est une chose bonne à signaler aux ménagères et une particularité curieuse à connaître pour tous. Si l'on place une tasse de lait auprès d'un récipient contenant de la térébenthine, immédiatement il prend cette odeur caractéristique ; il en est de même du tabac, de la paraffine, du camphre, et en général, de toutes les substances médicamenteuses. On comprend dès lors pourquoi il doit être interdit de boire du lait qui a séjourné dans une chambre de malade.

THÉÂTRES

Le meilleur programme de vaudeville qu'on puisse offrir au public, comprenant les scènes de Johnstone Bennett et de S. Miller Kent, est la principale attraction au Théâtre Français, pendant cette semaine. Miss Bennett est bien connue comme créatrice en Amérique du rôle de comédie appelé "Jane" ; elle est également connue par son jeu aisé et facile. Elle s'est fait une belle réputation en tenant les principaux rôles des meilleures pièces américaines.

Le drame qui est joué au Français est : "A Hoop of Gold." Il ne contient aucune leçon de haute morale, mais il fait passer une agréable récréation, pendant laquelle le regard peut se reposer sur des décors pleins de goût. On y voit un coquin repoussant, une douce héroïne, un héros magnanime, un plaisant comédien et tous les accessoires d'un drame qui a obtenu beaucoup de succès.

La troupe de *The Boston Howard Athenæum Star Speciality Co* en est à sa quinzième année d'existence et elle est reconnue comme la plus forte de toutes les troupes de vaudeville ; elle est au Royal cette semaine. Elle présente encore de plus grands attraits que par le passé et comprend des artistes dont la réputation est universelle. Delimore et Lea sont deux équilibristes de première force, Catherine Rowe Palmer, une danseuse extraordinaire, James Dolan et Ida Lenharr, deux artistes applaudis sur tous les théâtres américains, Eddie O'Dell, acrobate, Hughes McBride et Walton, deux Irlandais boxeurs, James et Fanny, les Ventinis équilibristes merveilleux, et au programme une reproduction de la dernière sensation new-yorkaise : Lottie Eortime, chanteuse ; Annabelle, danseuse, etc., etc.

Le pessimiste s'arrête à tous les fumiers pour en flairer consciencieusement les mauvaises odeurs.—ALBERTO CANTONI.

L'ART CULINAIRE

OMELETTE AUX CROUTONS.—Faites griller des tranches de mie de pain, que vous coupez en dés ; faites les revenir et cuire dans la casserole avec du jus ; on peut y entremêler des filets de volaille ou perdrix ; vos croûtons étant cuits bien moelleux, battez des œufs et mélangez-y les croûtons et les filets si vous en avez mis ; faites cuire votre omelette à la poêle, roulez-la et servez-la dans un plat chaud.

LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX OLIVES.—Faites blanchir 10 minutes une langue de bœuf ; mettez-la, sans la peler, dans une casserole avec légumes et débris de lard, salez et couvrez avec moitié eau moitié vin blanc. Laissez cuire deux heures à feu modéré. Egouttez, retirez la peau, et remettez cuire dans le jus en ajoutant un morceau de beurre, manié de farine. Dix minutes avant de servir, ajoutez les olives, sans les faire bouillir.

Gâteau biscuit.—Mettez quatre œufs d'un côté de la balance, et de l'autre autant de sucre en poudre, mettez le poids d'un œuf de farine et autant de fécule.

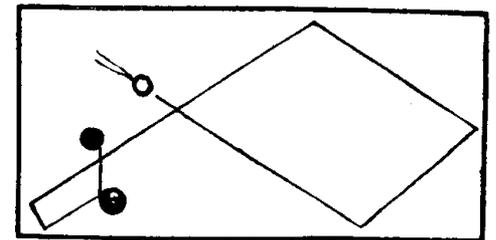
Mettez le tout dans une terrine, faites un trou au milieu, cassez les quatre œufs et conservez deux blancs que vous battez en neige très dure, on les mélange au cumeau qui aura été battu un quart d'heure. On ajoute de la rapure d'un citron. Aussitôt le mélange fait, on le met dans un moule bien beurré et on l'enfourne aussitôt. Il faut environ trois quarts d'heure de cuisson.

LA MODE MODESTE

Les manches extravagantes ont vécu ; on va revenir aux manches complètement plates ; mais, pour que la transition ne soit pas trop brusque, on dispose comme épaulettes deux volants superposés de quelques pouces. Ils peuvent se faire en étoffe semblable au corsage, ou en soie de nuance différente, ourlés ou déchiquetés.

LE BILLARD

COUP DE TROIS BANDES, PAR M. LUCIEN PIOT



Nous sommes ici dans le domaine de la fantaisie. M. Piot, ayant trouvé les billes dans cette position, a exécuté le coup tel qu'il est figuré, à l'émerveillement des spectateurs.

GRAVURE-DEVINETTE



Un chien accourt ! Où est-il ?