

WHISKY PARTOUT



—Dis donc... mon bon... homme, tu ne diras pas... qu'elle n'est pas de... première qualité, celle-là... il pleut du whisky.

PAS DE RISQUES A COURIR

Un homme de forte taille, à la figure resplendissante de santé, se présente dans une compagnie d'assurance sur la vie et demande qu'il lui soit délivré une police.

L'employé. — Vous avez passé la visite du médecin et elle vous est très favorable.

A présent votre profession vous engage-t-elle dans des affaires hasardeuses ?

Le client. — Pas le moins du monde.

L'employé. — Vous empêche-t-elle de dormir la nuit tranquillement ?

Le client. — Non, monsieur.

L'employé. — Risque-t-elle de vous exposer à des dangers tels que le feu, les rixes, etc ?

Le client. — Jamais, monsieur.

L'employé. — Pourrait-elle jamais vous causer des blessures par le fait de sauvetages, de chevaux emportés, etc. !

Le client. — Ah non, monsieur.

L'employé. — Ne vous met-elle jamais en contact avec des gens dangereux, des criminels ?

Le client. — Non, monsieur.

L'employé. — Eh bien, je suis d'avis qu'on peut vous accepter pour le montant que vous demandez. Quelle est votre profession ?

Le client. — Policeman !

MENUS EPICURIENS

Potage croûte au pot

Pièce de bœuf bouillie sauce aux tomates

Grives rôties

Purée de lentilles

Ecrevisses à la bordelaise

Soufflé vanillé

Potage croûte au pot. — Mettez des croûtes de pain grillées dans un plat creux, versez dessus du bouillon avec de la graisse du pot-au-feu ; faites gratiner ces croûtes sur le feu ; quand le bouillon est tari et que les croûtes sont bien risolées, mettez-les dans une soupière et versez dessus du bouillon dégraissé et passé.

Sauce aux tomates. — Coupez en deux des tomates bien mûres, mettez-les dans une casserole avec quelques émincés de jambon maigre, du thym, du laurier, de la mignonnette ; laissez mijoter pendant une demi-heure ; ajoutez deux grandes cuillerées de bouillon ; faites bouillir jusqu'à consistance convenable et passez à travers une étamine fine. On peut y ajouter, au moment du service, un peu de glace, de viande ou de beurre.

Purée de lentilles. — Faites cuire des lentilles dans de l'eau avec sel, bouquet garni, oignon piqué et carotte, et après cuisson, passez-les à la passoire. Remettez cette purée sur le feu pour y incorporer soit beurre, soit jus de viande, et servez avec bordure de croûtons frits.

Ecrevisses à la bordelaise. — Les écrevisses étant cuites au court bouillon, passez au beurre carottes et oignons coupés en petits dés ; laissez tomber à glace, mouillez avec vin blanc et un peu de la cuisson passée au tamis ; laissez réduire ; assaisonnez fortement de persil et de poivre de Cayenne ; réchauffez, dans cet appareil, les écrevisses, et pour servir, versez le tout dans une casserole à légumes.

BARON BRISSE.

PAS DANS LE SECRET

Un homme, qui donnait l'autre soir à dîner à quelques amis, ne possédant pas une cave bien garnie, avait donné ordre à son domestique de prendre une demi-douzaine de bouteilles de claret.

Le dîner commence et l'amphytrion, désirant frapper l'imagination de ses convives, dit négligemment à son serviteur :

—Baptiste ! Apportez-moi une couple de bouteilles de claret. Du caveau No. 9, vous savez ?

Baptiste (qu'on avait oublié de mettre dans le secret). — S'il vous plaît, Monsieur, est ce de la demi-douzaine de bouteilles que le marchand a apporté hier que vous voulez parler.

(Il a reçu son congé le soir.)

VOLÉE EN PERSPECTIVE

Madame Latulippe vient d'envoyer son petit Charlot, porter à son mari, qui travaille loin de la maison, un morceau de viande et des patates bouillies. Au lieu de s'y rendre directement, Charlot s'est amusé en route, si bien que le dîner est gelé quand il arrive à destination. Le dialogue suivant s'engage entre le père et son héritier.

Le père (en colère). — Pourquoi les patates sont elles aussi froides que ça.

Charlot. — C'est pas étonnant papa, elles pourraient l'être à moins, maman les a fait bouillir dans l'eau froide.

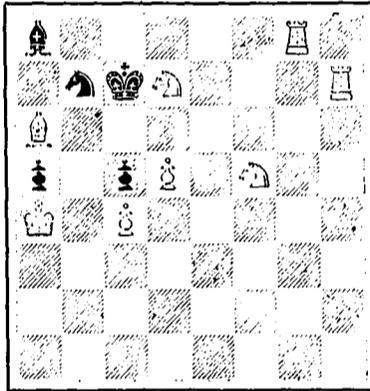
ECHecs

PROBLEMES D'ECHECS ET JEUX D'ESPRIT

PROBLÈME No. 9.

Par M. E. PRADIGNAT

NOIRS



BLANCS

Les blancs jouent et font mat en deux coups.

Jeux d'Esprit

No 23 — CHARADE

Bien qu'une main pourrait s'armer
De mon premier pour l'assommer,
Cette charade est complaisante,
Lecteur, tu ne le nieras pas,
Car la voici qui te présente
De quoi servir à ton repas ;
Elle t'apporte en mon deuxième
Un aliment fort précieux ;
Elle te sert, près de la crème,
Mon tout, gâteau délicieux.

x

No. 29 — LOGOGRIPHE

Sur quatre pieds, lecteur, à ton fusil placée,
Je guide ton regard ; ma tête déplacée,
J'arrive devant toi, pauvre ou riche vraiment ;
Prends trois pieds, dans ton pain tu me vois en l'ouvrant.

x

No 30 — ENIGME

Trois consonnes, quatre voyelles,
Forment la fleur des cœurs fidèles.

x

No 31 — ARITHMÉTIQUE

Comment faire pour diviser un baril de vin de 8 gallons, quand on n'a pour mesurer le vin qu'un petit baril de 3 gallons et un de cinq.

No 32 — DEMI-CARRÉ

Par JEAN CANADA

Une petite ville de la province d'Ontario
Un enjeu
Une préposition
Nom familier d'un père
Une consonne

x

No 33 — MOT EN LOSANGE

Par RUTHRA

Consonne-Passage-Tribu romaine-Plaie-Lien-Hégire-Voyelle.

x

No 34 — MOT EN CROIX

Par JOSEPH PELLETIER

Avec les 17 lettres suivantes former une croix qui puisse se lire en commençant par la dernière lettre comme par la première.

SSSSSSSAEEERERRR

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

SOLUTIONS DES PROBLEMES ET JEUX D'ESPRIT DU NUMÉRO PRÉCÉDENT

ÉCHECS

Solution du problème No 8

BLANCS

NOIRS

1 — C 4 F du R | 1 — N'importe lequel
2 — Suivant le coup des noirs | 2 — Echec et mat

Ont trouvé la solution juste :

MM Sphinx d'Ottawa ; F. Weber, Asselin (Montréal).

x

PROBLÈME No. 11

Entier-Rentier.

x

PROBLÈME No. 12

Jonc-haie, Jonchaie.

x

PROBLÈME No. 13

Léon X. } XVIIe Siècle
Charles V. }
François Ier. }

NOTA.—Il y a, de ce problème, d'autres solutions justes dont nous tenons également compte,

x

PROBLÈME No. 14

SAMEDI
TACITE
SATINE
CANADA
CALINE
CARENÉ

x

PROBLÈME No. 15

2 coqs, 5 poules et 13 poulets.

x

PROBLÈME No. 26

PROBLÈME No. 27

M
CIL
HONAN
COLONEL
MINOTERIE
LANERRET
NEREE
LIT
E

NICE
HOT
COMA
ETAL

x

Ont trouvé 7 solutions : MM. Marguerite des Prés (Québec).

Ont trouvé 6 solutions : MM. Jos. Pelletier, Prémère, Charlotte (Montréal) ; Sphinx d'Ottawa ; Eug. Brunet, Un Esquimau (Québec) ; P. H. Hébert (St-Liboire) ; R. A. Morisset (Ste-Hénédiène).

Ont trouvé 5 solutions : MM. Ruthra, E. Barcelo (Montréal) ; Mikado (Lévis) ; Jos. Turgeon (Plessisville).

Ont trouvé 4 solutions : MM. Alex. Galipeau, Armandine (Montréal) ; F. X. L'Heureux (Québec) ; Alph. Beauregard (St-Hyacinthe).

Ont trouvé 2 solutions : MM. Mathieu, Jeanne (Montréal) ; Emma Beausoleil (Terrebonne) ; Z. Paquin (St-Cuthbert).

Ont trouvé 1 solution : MM. Marie Germain (Montréal) ; Dina Lauriault (Ste-Cunigonde) ; Alph. Bouchard (Lévis) ; A. Z. Pacaud (Beaubarnois) ; Jos. Archambault (St-François de Sales) ; Alph. Forest (Holyoke Mass) ; Raoul Daoust (Montréal).

MM. Cecile Morrissette (Trois-Rivières) ; Nellie L. (L'Épiphanie) ; Brunette, Alf. Lebeuf (Salem Mass) ; Prima-vora (Manchester N. H.) Nous ont adressé des solutions justes pour le No 18, mais trop tard pour être insérées.