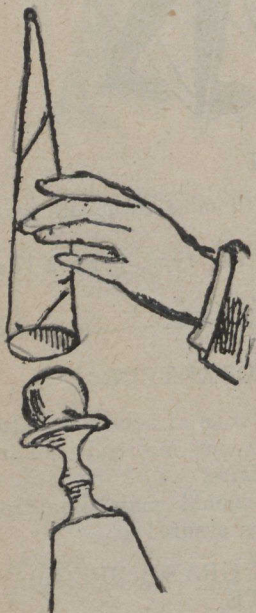


Récréation en Famille

UN TOUR DE PASSE-PASSE

FAIRE PASSER UNE POMME A LA PLACE D'UNE PIÈCE DE MONNAIE ET "VICE VERSA". — Ce tour est un dérivé de celui de la "quille", mais il a l'avantage de ne laisser pénétrer dans l'esprit des spectateurs aucune idée de préparation.



Sur un verre à pied retourné, placez une pièce de monnaie que vous aurez empruntée. Recouvrez-la d'un cornet de papier que vous fabriquerez devant votre auditoire, mais dans lequel, une fois terminé, vous introduirez adroitement une pomme dont la base sera assez évidée pour couvrir la pièce. La pomme ainsi préparée a dû être placée à l'avance sur la servante de votre table.

D'autre part, prenez une pomme non préparée, semblable à celle qui est sous votre cornet, et annoncez à l'assistance que vous allez

l'envoyer dans le cornet à la place de la pièce de monnaie.

Prenez la pomme entre vos deux mains, mais en la faisant glisser jusqu'au bord de la table; laissez-la tomber sur la servante, que vous aurez rembourrée convenablement. Avant de prendre la pomme, ayez la précaution de placer dans le creux d'une de vos mains une pièce pareille à celle prêtée; simulez de faire descendre la pomme par la pointe du cornet et d'en tirer la pièce, que vous faites paraître au bout des doigts.

Enlevez le cornet en le prenant par le haut; la pomme restera sur le pied du verre, couvrant la pièce, grâce à l'évidement que vous y aurez pratiqué (voir gravure).

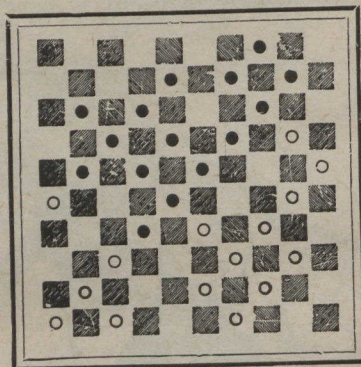
Recouvrez la pomme avec le cornet, prenez la pièce de la main droite et empalmez-la pendant le mouvement que vous exécutez pour la mettre dans la gauche, qui se referme comme si elle la recevait, et envoyez-la dans le cornet. Quant à la pomme, vous la faites sortir par le dessous de la table. Pour ce faire, mettez le bras sous la table, et en passant la main près de la servante, saisissez la pomme qui y a été posée lors du premier escamotage. En même temps, débarrassez-vous de la pièce de monnaie.

Montrez la pomme aux spectateurs, levez le cornet en le prenant par le bas pour maintenir la pomme que vous enlevez en même temps, et tenez la pointe du cornet tournée vers l'assistance, afin de marquer la pomme.

La pièce reste sur le verre; élevez-la en l'air pour la faire voir, et pendant ce temps laissez glisser la pomme du cornet sur la servante, puis montrez que votre cornet est vide.

PROBLEME DE DAMES FRANÇAIS

Par M. E. Sassous.
Noirs, 15.

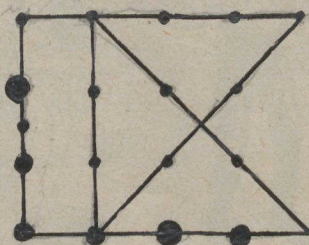


Blancs, 15

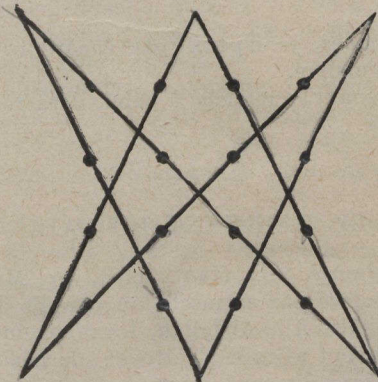
Les blancs jouent et gagnent.

SOLUTIONS DES PROBLEMES DU No 87

Petit problème. — Il s'agissait de tracer d'un mouvement continu six lignes droites, de façon à couvrir seize points placés en carré.



Ce problème comporte plusieurs solutions. En voici deux, prises parmi les plus élégantes :



Anagramme. — Atre. — Raté. — Tare.

Charade. — Ca-li-for-nie.

Mots en croix. —

J
E
R
U
U
PALESTINE
A
L
E
M

POUR ÊTRE HEUREUX EN MÉNAGE

Dans un repas de noces, donné dernièrement, un gramophone, l'instrument perfectionné qui reproduit à s'y méprendre la voix humaine, fit entendre les originaux commandements suivants, qu'on attribue à M. Coppée. Depuis ce jour, les jeunes mariés font répéter tous les soirs ces sages préceptes par le merveilleux phonographe :

DECALOGUE DE LA FEMME

Ton mari seul tu chériras
De tout coeur et parfaitement;
A lui seul tu reporteras
Ta pensée et ton sentiment.
Dans tous ses maux le soigneras,
Dans ses chagrins pareillement.
Sur son honneur tu veilleras
Comme sur le tien constamment.
Sans lui jamais tu ne prendras
Plaisir ni divertissement.
Par douceur le ramèneras
S'il a quelque mauvais penchant.
Pour lui chaque jour tu sauras
Bien soigner ton ajustement.
Et bonne mère tu seras;
C'est un vieux doux commandement.
Voisin, voisine éviteras,
Ainsi que tout propos galant.
De ton ménage ainsi feras
Un paradis toujours charmant.

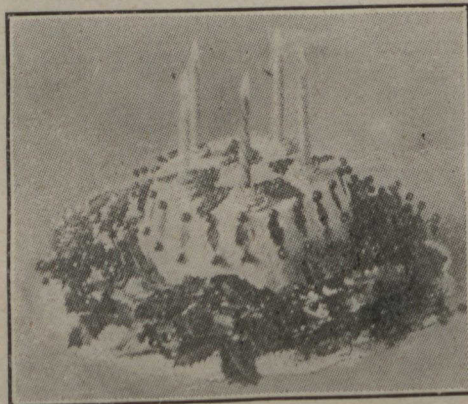
DECALOGUE DU MARI

Ta femme toujours aimeras
D'un amour parfait et constant.
En tout temps tu lui donneras
Ce qu'on obtient en travaillant.
En tout lieu tu t'efforceras
De la préserver de tourment.

Surtout sans elle tu n'auras
Jamais aucun engagement.
Avec douceur lui parleras
Comme un homme heureux et content.
Son caractère étudieras
Pour le redresser doucement.
Jamais contre elle ne tiendras
Ni discours ni propos méchant.

Cuisine Illustrée

GATEAU DU JOUR DE L'AN. — Quatre oeufs battus séparément; une demi-tasse de sucre; six grandes cuillerées de beurre crémé, une demi-cuillerée de muscade râpée; une chopine de cidre doux; vingt grandes cuillerées de farine; deux petites cuillerées d'eau de bi-carbonate de soude; une livre de raisins secs; une cuillerée



de cannelle. Faites cuire au four; givrez, et garnissez de bonbons formant une étoile au milieu, de feuilles de citron et de bonbons.



JEU DE CARTES. — Une tasse de mélasse; un oeuf entier; un autre jaune d'oeuf; quatre grandes cuillerées de beurre; une demi-tasse de lait sur; deux tasses de farine; une pincée de sel. Roulez avec de la farine, faites cuire rapidement au four; ajoutez une petite cuillerée de cannelle; des figures représentant les différentes cartes, découpées dans du citron, et des cerises confites devront être disposées tout autour.

POUR MARQUER LE LINGE

Le tremper d'abord dans une première solution comprenant 12 grammes de carbonate de soude et autant de gomme arabique dans 45 grammes d'eau; on fait sécher, puis on écrit la marque au moyen d'une plume, ou on l'applique à l'aide d'un timbre, en employant pour cela une solution faite de 4 grammes de chlorure d'étain dans 64 grammes d'eau distillée. Enfin, on sèche à nouveau et l'on enduit d'une troisième solution, composée de 4 grammes de protochlorure d'étain dans 64 grammes d'eau distillée. La marque ressort en pourpre et résiste parfaitement aux lavages.