

PAS BIEN SUR



Le petit Abraham.—Baba, si chavais une cent, chachèterais une panane au fiaux gui est là tefant la borte ?
Le vieux Jacob.—Sors et tis lui gui s'en aille te là, beut être picn qui t'en tonnera une.

MENUS ÉPICURIENS

EN GRAS

Potage à la Julienne

Merlans aux fines herbes

Saucisses au vin blanc

Canard à la Béarnaise

Laitues farcies

Fruits de saison

Potage à la Julienne.—Coupez en filets, d'égaies quantités de carottes, de navets et de racines de céleri, et passez le tout au beurre sur un feu doux, jusqu'à légère coloration; ajoutez des poireaux coupés de même, quelques feuilles de laitue et d'oseille, un peu de cerfeuil et un petit morceau de sucre; mouillez avec quantité suffisante de consommé; faites bouillir doucement pendant une heure; peu de temps avant de servir, ajoutez au potage, si la saison le permet, une cuillerée à bouche de petits pois verts et autant de pointes d'asperges blanchies, et quand le tout est cuit, dégraissez et versez sur des croûtons à potage.

Merlans aux fines herbes.—Après avoir vidé et préparé des merlans et étendu du beurre dans un plat creux et allant au feu, semez sur ce beurre du persil et de la ciboule hachée; ajoutez sel fin et muscade râpée, et couchez sur ce lit les merlans tête à queue; arrosez-les de beurre fondu, meillez avec parties égales de vin blanc et de bouillon et mettez le plat sur le feu. Lorsque vous jugerez que les poissons sont à moitié cuits, retournez-les avec précaution et, quand ils le seront tout à fait, versez leur mouillement dans une casserole sans les ôter du plat, incorporez un peu de beurre marié de farine, faites cuire encore, ajoutez le jus d'un citron et une pincée de gros poivre; reversez la sauce sur les poissons, et servez-les dans le plat où ils ont cuit.

Saucisses au vin blanc.—Prenez des saucisses longues; piquez-les et faites-les cuire dans un plat à sauter avec du beurre. Lorsqu'elles ont pris une belle couleur, retirez-les et tenez-les au chaud. Ajoutez au beurre resté dans la casserole un oignon haché très fin; mettez-le sur un feu très doux; lorsqu'il commence à jaunir, saupoudrez-le d'un peu de farine, tournez deux minutes à la cuiller de bois et mouillez d'un verre de bon vin blanc, salez, poivrez; laissez cuire pendant quinze ou vingt minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Versez sur les saucisses et servez très chaud.

Canard à la Béarnaise.—Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle; faites revenir dans une casserole des oignons coupés en tranches; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez-y une pincée de farine et mouillez avec le jus résultant de la cuisson du canard; pour servir, dégraissez la sauce, ajoutez un filet de vinaigre et versez sur le canard.

BARON BRISSE.

Rosa.—Dites, Anna, est-ce vrai que vous allez vous fiancer au petit major.

Anna.—Oui, c'est vrai.

Rosa.—Mais il est deux fois plus petit que vous.

Anna.—Ça ne fait rien, il est toujours à cheval.

ENFANTS FIN DE SIÈCLE

Monsieur Toto (cinq ans) et mademoiselle Lili (six ans) édifient des pâtés de sable sur la plage. Passe une demoiselle aux yeux prolongés jusqu'aux oreilles et au chignon six fois teint.
—Encore une horizontale, fait monsieur Toto.
—Oui, et même de toute petite marque, répond mademoiselle Lili avec une moue dédaigneuse.

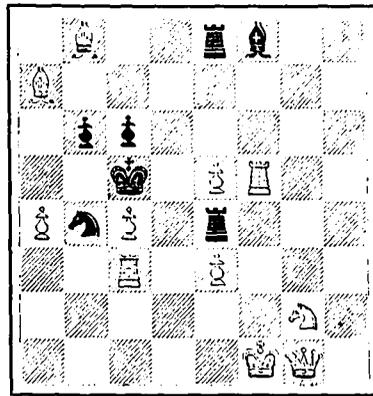
ÉCHECS

PROBLÈMES D'ÉCHECS ET JEUX D'ESPRIT

PROBLÈME No. 8.

Par R. HINDLEY (South Australia)

NOIRS



BLANCS

Les blancs jouent et font mat en deux coups.

Jeux d'Esprit

No. 21—LOGOGRIPHE

Par ARMANDINE

D'être ce que je suis, avez-vous le bonheur ?
Félicitations sincères cher lecteur.
Une chose à présent pour vous surprendre est faite,
Il faut pour être entier qu'on me coupe la tête.

×

No. 22—CHARADE

Par ACH. LÉO

Mon premier est une plante aquatique
Mon second une clôture rustique,
En mettant de mon premier une certaine quantité debout
On forme un entier que j'appelle mon tout.

×

No. 23—SURPRISE

Par LUDGER DAGENAIS

Trois souverains ont régné dans le même siècle.
Les chiffres romains qui distinguent leurs noms,
placés à la suite l'un de l'autre en commençant par le plus élevé, indiquent le siècle où ils vivaient.
Quels sont ces trois souverains.

×

No. 24—PARALLÉLOGRAMME

Par A. GUERETTE

Horizontalement :

- 1—Ce qu'on aime à lire.
- 2—Sous-entendu.
- 3—Qui imite le satin.
- 4—Pays.
- 5—Caressant.
- 6—Partie inférieure d'un navire.

Verticalement :

- 1—Consonne.
- 2—Syllabe.
- 3—Qui marque la preuve.
- 4—Saupoudré de sel.
- 5—Substance particulière du chêne.
- 6—Qui est comme un petit satan.
- 7—Qui a une saveur aigre.
- 8—Général espagnol.
- 9—Saison.
- 10—Préposition.
- 11—Voyelle.

×

No. 25—ARITHMÉTIQUE

Par BRAZEAU

Une femme va au marché Bonsecours pour acheter des volailles, elle n'a que 20 centins et elle veut avoir 20 volailles. Elle paie les coqs 3 centins, les poules 13 centins, les poulets 1 centin. Combien en aura-t-elle de chaque espèce.

No. 26—MOT EN LOSANGE

Par SUIX D'OTTAWA

Consonne, Poil des paupières, Province de l'Empire Chinois, Officier supérieur, Etablissement où l'on prépare les farines, Oiseau de proie, Dieu marin, Meuble, Voyelle.

×

No. 27—MOT CARRÉ

Par A. L. LA ROSE

Ville d'eau, Petite île, Espèce de léthargie, Table de boucher.

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

SOLUTIONS DES PROBLÈMES ET JEUX D'ESPRIT DU NUMÉRO PRÉCÉDENT

ÉCHECS

Solution du problème No. 7

BLANCS

NOIRS

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1 — C 3 C | 1 — F prend C |
| 2 — C 4 F | 2 — N'importe lequel |
| 3 — Suivant le coup | 3 — Echec et mat |

Ont trouvé la solution juste :

MM. Gringoire (Québec); Aeselin (Montréal).

Autres solutions justes :

MM. E. Barcelo, F. Weber (Montréal).

×

PROBLÈME No. 11

Le mot est : Moselle.

×

PROBLÈME No. 17

Rose, Lis, Bluet, Liseron, Pensée, Muguet.

×

PROBLÈME No. 16

Immortelle avec lequel on obtient : Romarin, Mauve, Mélisse, Ortie, Nard, Aster, Bryone, Algue, Fenouil, Alcée.

×

PROBLÈME No. 17

Tours-Marseille-Bordeaux.

×

PROBLÈME No. 18

Automne, Lune, Haut, Pension, Quinine, Yonne, Siam.
Honni soit qui mal y pense.

×

PROBLÈME No. 19

Aimer, souvent c'est souffrir.

×

PROBLÈME No. 20

T
TAS
TOMAN
TAMBOUR
SAONE
NUE
R
+

Ont trouvé 7 solutions: MM. Rutra, L. Barcelo (Montréal); J. Charlebois (Rigault).

Ont trouvé 6 solutions: MM. G. J. V. Ducharme (Montréal); Eug. Brunet, Un Esquimaux, Marguerite des Prés (Québec); Mikado (Lévis); Sphinx d'Ottawa.

Ont trouvé 5 solutions: MM. Charlotte, Primevère, Jos. Pelletier (Montréal); P. H. Hébert (St-Liboire).

Ont trouvé 4 solutions: MM. Jean Canada, Fannie, Martel, Idola, Miss Terre (Montréal); L'ami-Graine, Violette (Québec); R. A. Morisset (St-Hénéline); Florentine (Valois).

Ont trouvé 3 solutions: MM. Mimi L. D. (Québec); S. S. (St Césaire); Marie Blanche (Terrebonne); Augustino (Beauport); Jos. Turgeon (Plessisville); Denis St-Cyr (Lowell Mass); Heb. Z. Cusson (St-Jérôme).

Ont trouvé 2 solutions: MM. Armandine, Edg. Sal-liot (Montréal); A. Michon (Québec); Z. Paquin (St-Cuthbert); Sauvageot (Trois-Rivières); Aimé Richer (St-Hyacinthe); Jos. Landry (Rivières); Marie Blanche (Terrebonne).

Albert Dubuc (St-Boniface, Manitoba) a adressé, en retard, 4 bonnes solutions du précédent numéro. Publié exceptionnellement en égard à la distance.

Nota.—Je prie instamment les lecteurs du SAMEDI qui m'adressent des solutions de bien vouloir les classer dans l'ordre où elles sont parues au journal en les désignant seulement par leur numéro d'ordre; cela me facilitera la très nombreuse correspondance qui m'est adressée à ce sujet. N'envoyer que des problèmes absolument inédits.

PHILIDOR.