



— Vous, jeune homme, le voyez-il souvent par la liberté... qu'est-ce que la liberté ? — C'est la déesse qu'a nos pères à pleurer leurs enfants comme à leur couvains.



— Nous pouvons compter en temps de guerre sur l'Australie... un peu sur l'Italie, mais énormément sur les amis de M. Jouré.



— Du reste, le plus recommandé au ministre par des députés de son parti... — Mais !... bien-voilà, s'appuyant par des socialistes... le ministre en a peur, il leur accorde tout ce qu'ils veulent.



— Vous avez un nouveau secrétaire, mon cher ministre ? — Non... non, cher !... c'est le délégué des Syndicats de mon département ; il est là pour me surveiller...



— Alors, c'est pas les Allemands qui vous prédisaient ? — Non... — Vous mes trépieds pourtant ? — Ça, c'est au sujet de ma réélection.



— Alors, c'est pas les Allemands qui vous prédisaient ? — Non... — Vous mes trépieds pourtant ? — Ça, c'est au sujet de ma réélection.

L'IMPRIMERIE de la "CROIX DU NORD"

de Publications rapides et soignées des Titres de Lettres, Factures, Memorandums, Lettres mortuaires, Cartes de Visite.

LES DE DAMES

LA PARTIE DE TROIS DAMES CONTRE UNE

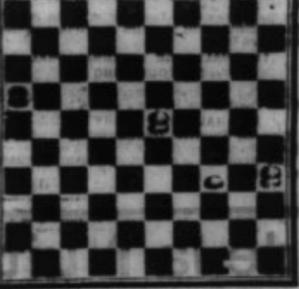
1. — Dès 1897, à la suite d'une curieuse indication de Casanat Stama, de Rotterdam, Jean de Darnes a une remarque particulièrement intéressante au sujet des coups de Van Embden (1893) de trois dames contre une, d'où il résultait que, sur les 11 coups, il y en avait 7 dans lesquels on pouvait remporter une dame blanche par un pion.

Table with 2 columns: Coupes de Van Embden, Blancs, Noirs. Lists various chess moves and outcomes.

FIN DE LA PARTIE N° 33

Problème 22, par A. Blanchard

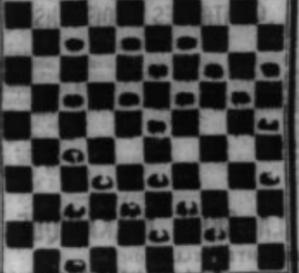
Noirs : Une dame



Blancs : Un pion, deux dames. Les Blancs commencent et gagnent. Une charmante composition de Jean Blanchard à Rotterdam (Gazette du Jeu de Dames, 1.9.97).

Problème 24, par Moutet

Noirs : 11 pions



Blancs : 11 pions. Les Blancs commencent et gagnent et les Noirs tombent dans le double piège très subtil, résultant du premier coup des Blancs. Un coup très fin de l'un des maîtres les plus célèbres néerlandais G. Mentel à Hengelo (Het Damespel, 1.1.13).

FEUILLETON N° 4

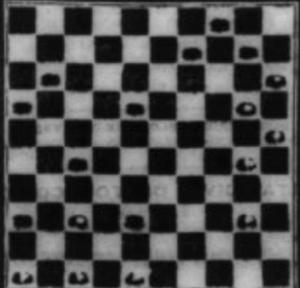
L'Étoile du Roi Doris

par M. DELLY

— Je le crois... et je le souhaite bien sincèrement ! dit le roi avec élan. Ces enfants sont les vos frères, Mademoiselle ? — Non, mes cousins, Sire, « ses » petits-enfants aussi. — Pauvres petits ! murmura le roi. D'un geste, il appela près de lui Héloïse, qui se pressait très intimidée contre sa cousine. — Sa main se posa sur les boucles brunes du petit garçon. — Quel joli enfant !... Regardez donc, Elvénko, s'il n'est pas criminel ! un aléut de jeter sciemment dans le malheur de si charmantes et si innocentes créatures ! dit-il en se tournant vers son compagnon, qui se tenait à quelques pas en arrière. — Si demeurait un instant pensif, sa main caressait doucement la joue pâle d'Héloïse. Puis, regardant la jeune fille : — La petite Héloïse a-t-elle accompli la promesse faite autrefois au roi ? A-t-elle prié Notre-Dame de la Victoire ? demanda-t-il avec une grave douceur. — Une légère teinte rosée monta, une seconde, aux joues d'Héloïse. — Chaque jour, j'ai prié pour Votre Majesté, dit-elle avec simplicité. — Sur la physionomie du roi, une émotion profonde s'exprime soudain. — Merci, Mademoiselle. Vous étiez jeune, n'est-ce pas, car vous voyez combien j'ai été plusieurs fois miraculeusement préservé ?... Et ce soir, vous avez l'autorisation demandée. Que Dieu vous fasse réussir dans votre œuvre de conversion ! Il se détacha de son compagnon, et s'éloigna, suivi de son valet. Le prince Elvénko, pendant l'entretien

PROBLÈME 22, par BROCHU

Noirs : 9 pions



Blancs : 9 pions. Les Blancs commencent et gagnent. Un joli problème de Nap. Brochu, à Lévis, Canada (Patrie, Montréal, n° 228, 1910) ; comporte une fin de partie. — Problème 24 : Supprimer le pion de qui est gagné par erreur. — Problème 25 : Ajouter à la case H1 un pion noir, tombé hors de la mise en page. Solution du problème 22 : B. 14.20 - 22.24 - 21.22 - 34.30 - 16.37. N. 1.35 (a) - 22.44 (b) - 43.50 (c) - 50.50 ou 23. a) 21. N. 22.37, B. 21.49, 22.30 et 18.2. b) 21. N. 22.35, B. 22.34, 23.34, 24.34, 25.34, 26.34, 27.34, 28.34, 29.34, 30.34, 31.34, 32.34, 33.34, 34.34, 35.34, 36.34, 37.34, 38.34, 39.34, 40.34, 41.34, 42.34, 43.34, 44.34, 45.34, 46.34, 47.34, 48.34, 49.34, 50.34, 51.34, 52.34, 53.34, 54.34, 55.34, 56.34, 57.34, 58.34, 59.34, 60.34, 61.34, 62.34, 63.34, 64.34, 65.34, 66.34, 67.34, 68.34, 69.34, 70.34, 71.34, 72.34, 73.34, 74.34, 75.34, 76.34, 77.34, 78.34, 79.34, 80.34, 81.34, 82.34, 83.34, 84.34, 85.34, 86.34, 87.34, 88.34, 89.34, 90.34, 91.34, 92.34, 93.34, 94.34, 95.34, 96.34, 97.34, 98.34, 99.34, 100.34.

ECHECS

Problème 24, par A. Prost

Blancs : R. 5 R. F. 2 TD, F. 7 D. 5 FR et 6 TR. Noirs : R. 5 FR, T. 1 CR et 6 TR, C. 1 CD et 1 R. Mat en un coup. Problème 25, par A. Prost

Blancs : R. 1 CR, D. 3 TD, F. 3 CD, C. 6 CR. Noirs : R. 1 CR, F. 4 D, P. 2 CR. Mat en un coup. Deux tout petits problèmes de Jean Prost, à Paris (Tribune, n° 50, 15.11.11, et 54, 14.11.11).

GRAMMAIRE DES ROMANS

Un ouvrage remarquable de J. Goussier, l'un des maîtres parisiens les plus en vue actuellement, sous le titre R. U. Ce volume de 64 pages, imprimé sur papier de luxe, a le plaisir de commun avec l'article du basar ; il contient tout particulièrement aux amateurs de savoir d'apprendre et de progresser rapidement. Prix franco : 5 francs.

FUNERAILLES

Les personnes qui, par erreur, n'auraient pas reçu de lettres de faire-part de la mort de Mademoiselle

Mario-Aimée-Noémie SORIVE. Fille de M. et Mme Henry SORIVE, née le 12 août 1913, dans sa 13e année, munie des Sacraments de Notre-Dame de la Sainte Eglise, est décédée le 24 août 1913, à l'âge de 13 ans, à la suite d'une fièvre typhoïde. Les obsèques auront lieu le mardi 26 août, à 9 heures, à l'église Sainte-Christine, au passage d'ivoire, au cimetière de la Chapelle. Les personnes qui ont l'honneur de connaître la famille sont priées d'assister à la messe à 9 heures.

COIN DES MENAGÈRES

ENTREPRISE DE DINERS M. et M^{me} A. DEROUBAIX Sorcier-Cuisiniers 330, Rue Léon-Bambetta, Lille

MENAGÈRES SOUCIEUSES DE VOS INTÉRÊTS Demandez dans toutes les bonnes épiceries l'HUILE DE TABLE

— INCOMPARABLE par la cuisson comme par la table

CORRESPONDANCE MARMITONNESQUE. — SOUFFLE À LA FARINE DE MARRONS. — FARINE DE MAÏS : GAUCHE. — ÉCARTON. — SOUFFLE. — GATEAU. — GATEAU FRANCO-AMÉRICAIN.

Voilà enfin ce Lundi de Quasimodo tant désiré par bon nombre de lecteurs et lectrices de notre « Coin de Cuisine », qui attendent impatiemment réponses aux nombreuses questions posées, pour des pâtisseries et gâteaux divers. Ajoutez le menu, bien ? Malgré les lettres touchantes et les supplications au cher Marmiton ! Provisions maintenant par ordre d'arrivée et répandons ce jour-là :

1. Une Mère de famille embarrassée. — 2. Un petit écarton bleu. — 3. Une Mère de famille embarrassée. — Mais oui, parfaitement, les amandes doivent être bien séchées avant d'être mises à moudre. Il est nécessaire aussi d'y ajouter un blanc d'œuf ou un peu de sucre pour les empêcher de tourner en huile.

4. Un petit écarton bleu. — La farine de maïs est excellente et d'un goût si agréable qu'elle se prête à la cuisson sans addition d'aucun parfum. On peut encore la faire répandre en France-Croûte, sous le nom de Gâteau. On fait avec cette farine de très bons gâteaux, soit au bouillon gras, soit à l'eau et au beurre ; on en fait aussi des gâteaux, des soufflés, etc. Voyez du reste ci-dessous.

5. Avec de la farine de marrons vous pourrez également confectionner un très bon soufflé. Commencez par là.

6. Soufflé à la farine de marrons. — Mettez dans une casserole solennelle quatre grammes de farine de marrons appelée farine de Lyon ; ajoutez deux jaunes d'œufs bien frais et délayez le tout avec de l'eau. Quand le mélange sera laid et sans grumeaux, ajoutez un bon morceau de beurre non salé et de sucre en poudre, quantité suivant goût. Agitez sans cesse sur le feu, fouettez trois blancs d'œufs en neige très ferme, mêlez-les à la crème en remuant légèrement. Beurrez alors un plat creux et versez le mélange dans la casserole, saupoudrez de sucre tamisé et mettez au four, autant que possible sur un rond de terre rétractrice chaud. Le soufflé étant bien monté, mais pas suffisamment de belle couleur, glissez-le avec une pelle rouge.

7. Gâteau. — Mettez sur le feu les trois quarts de lait destiné à préparer la bouillie, sucrée et ajoutez un peu de sel, lorsque il va bouillir, délayez avec soin la quantité de farine de maïs suffisante avec le reste du lait froid. Il faut compter dix à douze cuillerées de farine par litre de lait, car cette farine délayée peu. Ajoutez du lait bouillant délayé avec un peu de sucre, la préparation dans la casserole, contenant le reste du lait chaud. Tournez et délayez rapidement pour qu'il ne se forme pas de mottes. Cette bouillie ne doit bouillir que très peu de temps parce qu'elle tournerait.

8. Écarton (Entrée) sucrée très en vogue dans le Béarn et dans les Landes. — Faites une bouillie très épaisse avec de l'eau et beaucoup de farine de maïs, cuisez peu.

laissez cuire pendant environ un gros quart d'heure en remuant toujours jusqu'au fond pour empêcher de grainer, puis versez le tout dans un plat à moitié creux. Le lendemain vous couperez cette pâte devenue très ferme en tranches de deux à trois centimètres d'épaisseur, vous les passerez dans de la farine de froment et les ferez frire soit dans du beurre ou à la graisse. Saupoudrez de sucre et servez très chaud, c'est un entremets on ne peut plus délicat.

9. Soufflé de maïs. — Préparez de la bouillie comme il est dit à l'article ci-dessus ; sucrée et, lorsqu'elle est froide, ajoutez-y trois jaunes d'œufs et un morceau de beurre qui se prélevait vous ferez fondre ; mélangez le tout, sucrant goût, parmesan avec de l'eau de Sève d'orange, du zeste de citron râpé, etc. Battez vos trois blancs d'œufs en neige et joignez-les à la bouillie. Beurrez un tourtière, saupoudrez de farine de froment, versez alors votre mélange que vous unirez bien et mettez six tour sur un rond de terre rétractrice, afin que le chapeau soit dessus et dessous. Laissez prendre couleur et moulez. Servez chaud et vite.

10. Gâteau. — Faites une bouillie (voir Gâteau). Lorsqu'elle est froide ajoutez deux œufs entiers, un morceau de beurre que vous ferez fondre et mêlez bien le tout. Beurrez une tourtière et un moule à gâteau, saupoudrez de chapelure et versez votre bouillie. Faites cuire au four chaud dessus et dessous, renversez sur un plat, saupoudrez de sucre, glissez avec la pelle rouge et servez.

11. Gâteau Franco-Américain. — Travaillez ensemble cent vingt-cinq grammes de farine de maïs que vous aurez délayée d'abord à l'eau bouillante, avec six œufs, zeste de citron ou autre parfum, un demi-litre de lait, quatre ou cinq œufs bien frais et du sucre suivant goût. Quand votre pâte est bien liée, versez la versée dans un moule de forme plutôt basse et bien beurré et vous faites cuire au four pendant environ trois quarts d'heure.

12. Aussitôt retiré du four, saupoudrez de sucre et versez.

13. Petit écarton bleu. — Si vous n'êtes pas content, avouez que vous êtes fort difficile !... Ne vous ajoutez pas dit en Carême ; si c'est du long, ce sera du bon !... Ajoutez le raison ? (La suite à lundi prochain).

MARMITON. (Reproduction réservée, sauf pour « La Croix » et ses suppléments.)

SUCRE ABEILLE le plus sucré

PORT DE DUNKERQUE

ENTRÉES du 30 Mars. Rulloupe, v. s. Bergvik, 1127, cap. Gerul, arabide, Puyol. Nava, v. s. Jean Bart, 140, cap. Boccaro, dm. Debaker. Goussier, v. s. The Sultan, 237, cap. Johnson, div. Debaker. Requijada, v. n. Fan, 431, cap. Pygsten, m. uera, Laroy. Nava, ang. Juno, 379, cap. Harrison, div. Debaker. SORTIES du 30. Hambourg, v. s. Leoville, 150, cap. Selann, dm. Worms. Hula, v. s. ang. Artime, 264, cap. Dent, div. Gondrand. Lopez, v. s. Ville de Cotte, 394, cap. Verdel, ang. Ricques. Sineida, v. s. Arina, 624, cap. Uglibred, is. Neupont, et. ang. Una, 60, cap. West, is. Debaker. Hull, v. s. ang. Fore, 417, cap. Welsin, is. Londres, v. ang. Auricula, 412, cap. Bennet, is. Nava, v. s. Coris, 524, cap. Lamé, dm. Laroy. Rotterdam, v. s. Amiral Lhermitte, 54, cap. Zounequin, dm. Debaker. Ruyh, v. s. Harlsborg, 366, cap. Hudson, is. Hutter.

DOCUMENTS

TRIBUNAL DE COMMERCE DE LILLE

SOCIÉTÉS. Par acte s. a. p. en date à Lomme, du 12 mars 1913, il a été formé une Société en nom collectif, sous la raison et la signature sociale : LA GRAND & FRANQUÉLIN, ayant pour objet l'exploitation d'un fonds de commerce de pâtisseries et de tous travaux quelconques, avec siège à Lille, rue Ste-Anne, 13.

Par acte s. a. p. en date à Lille, du 16 février 1913, il a été formé une Société anonyme, sous la raison et la signature sociale : SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE LAVEUSES MÉCANIQUES, avec siège social à Lille, 29, rue de Fols.

Par acte passé devant M. Ducrocq, notaire à Lille, le 7 mars 1913, il a été approuvé diverses modifications aux statuts de la Société anonyme dite : BRIQUETERIE MODERNE DU MARAIS-DE-LOMME, ayant siège à Sequeudin.

Par acte passé devant M. Colletta, notaire à Seclin, le 22 février 1913, il a été formé une Société en nom collectif, sous la raison et la signature sociale : A. BUISINE & Co, ayant pour objet l'exploitation d'une brasserie, avec siège à Wavrin.

Par acte passé devant M. Tambouze, notaire à Lille, le 6 mars 1913, il a été formé une Société en nom collectif, sous la raison et la signature sociale : PIERREPOINT & SCRIBAN, ayant pour objet la représentation de maisons de commerce, avec siège à Lille-Fives, rue de Bouvines, 57.

Par acte passé devant M. Demotte, notaire à Lille, le 12 mars 1913, il a été formé une Société en nom collectif, sous la raison et la signature sociale : M. HAZEBROUCK & RAISON, ayant pour objet la quincaillerie de luxe, le cultive, le bronze, avec siège à Lille, rue d'Amiens, 23.

Par acte s. a. p. en date à Lille, du 27 février 1913, il a été formé une Société en nom collectif, sous la raison et la signature sociale : L. DELEMAILLY FRÈRES, ayant pour objet l'entreprise de plâtrages, avec siège à Lille, rue du Faubourg-de-Roubais, 78.

Par acte passé devant M. Desroches, notaire à Lille, le 5 mars, il a été approuvé diverses modifications aux statuts de la Société anonyme dite : MALTERIES DE LA COLÈRE DU MARAIS-DE-LOMME, ayant siège à Lille, rue Saint-Charles.

REUNIONS. Le 31 mars 1913 à 12 h. 3/4, réunion pour la dernière affirmation des créances du Sieur Flavia, chausseur à La Madeleine, 14, rue de Marquette. — Juge-commissaire, M. Nécoté ; Liquidateur, M. Manges.

Le 1er avril 1913, à 12 h. 1/2, réunion pour la première affirmation des créances du Sieur Laignel-Lissart, brasseur à Lamberville, 10, rue de la République. — Juge-commissaire, M. Pollet ; Liquidateur, M. Fremaux.

Le 1er avril 1913, à 12 h. 1/2, réunion pour la nomination du Syndic titulaire du Sieur Sauter, vins à Lille, rue Brûle-Maison. — Juge-commissaire, M. Descaamps ; Liquidateur, M. Manges.

Le 1er avril 1913, à 12 h. 3/4, réunion pour la première affirmation des créances du Sieur Dégoupaquet, cabaretier et marchand de vin, à Lamberville, 10, rue de la République. — Juge-commissaire, M. Descaamps ; Liquidateur, M. Manges.

Le 1er avril 1913, à 12 h. 3/4, réunion pour la nomination du Sieur Emile LONGRET, comparant à Lamberville, rue de Lille, 1, a été déclaré en état de faillite ouverte par jugement du Tribunal de Commerce de Lille, en date du 28 mars 1913. — Juge-commissaire, M. Pollet ; Syndic, M. Fremaux.

Le 1er avril 1913, à 12 h. 3/4, réunion pour la nomination du Sieur LEBLANC, négociant-tailleur à Lille, rue des Bouillottes, 14, a été déclaré en état de faillite ouverte par jugement du Tribunal de Commerce de Lille, en date du 28 mars 1913. — Juge-commissaire, M. Desroches ; Syndic, M. Manges.

La dame Gilina L'ANNOY, épouse séparée de biens du Sieur Frédéric Devrière, marchande de tissus à Arras, rue de l'Église, 7, a été admise au bénéfice de la liquidation judiciaire, par jugement du Tribunal de Commerce de Lille, en date du 28 mars 1913. — Juge-commissaire, M. Desroches ; Liquidateur, M. Fremaux.

La Société TRIPHÉMUS FRÈRES et les Sieurs Pierre et Louis TRIPHÉMUS, seuls membres personnels, ayant pour objet la culture de Houplines, 40, rue Gambetta, ont été admis au bénéfice de la liquidation judiciaire.

par jugement du Tribunal de Commerce de Lille, en date du 28 mars 1913. — Juge-commissaire, M. Remy ; Liquidateur, M. Carbonnier.

DENTIFRICES

ELIXIR, PÂTE, POUDRE, SAVON

BÉNÉDICTINS DE SOULAC



MOIS DE MAI

Petit Mois de Marie. Abbé DÉZERVILLE et MÉGAN. L'exemplaire, franco... 0.75. Les 12, franco... 7.50. Les 24, franco... 12.00. Les 36, franco... 18.00. En vente à la Librairie de la Croix du Nord, 1, rue des Sept-Agas (Grand-Place) LILLE.

ADOPTÉZ COMME APÉRITIF

L'EXCELLENT VIN DE BANYULS-TRILLES QUINQUINA. et vous en ressentirez bien vite les effets tonifiants. C'EST L'APÉRITIF par excellence. DEMANDER à UN TRILLES et exiger l'étiquette sur la bouteille.

GRATIS FRANCO



AUX MALABAR... DES PLANTES ET DU SOLEIL.

Elle s'arrête une seconde, un peu interdite, en reconnaissant la roi. Il s'avance vers elle tout en disant : — Rassurez-vous, ce ne sera rien, il a su pour sûr... Je suis désolé de ce petit accident ! Mais j'ai aperçu trop tard pour pouvoir l'éviter ! Je suis imprudent, qui traversait le chemin presque sous les pieds de mon cheval.

Hélas, effrayé encore, tendait vers sa cousine ses petits bras. A son front paraient quelques gouttes de sang... — Que Votre Majesté veuille bien me le pardonner ! dit la voix trébuchante d'Hélian. — Mais non, je vais la porter jusque chez moi. — J'ai été précisément quelques jours fiévreux à vous adresser.

Elle le précède, vers la pauvre loge. En entrant, le regard tristement ému du roi se tourne vers la petite salle misérablement meublée, dans une admirable Propriété... La jeune souveraine s'assit sur une chaise haute, en tenant sur ses genoux le petit Héloïse, dont la peur se calmait visiblement. Il étancha soigneusement les gouttes de sang avec son mouchoir et dit en souriant à Héloïse : — La, il ne restera bientôt aucune trace. Mais cela vous apprendra, enfant, à ne plus passer si près des chevaux... Voyez comme vous émotionnez votre pauvre cousin !

Hélian, en effet, était extrêmement pâle, et ne pouvait réprimer le tremblement qui l'agitait. — Etes-vous donc seule avec ces deux enfants, Mademoiselle ? — Oui, Sire, leur mère est morte deux jours après le... l'attentat. — D'un zeste machinal, le roi prit une des