



LE SECRÉTAIRE — La dépopulation de notre pauvre France commence à éfrayer le gouvernement!! LE RADICAL — Hi, hi, hi!!!



LE SECRÉTAIRE — La loi de 3 ans est une question de vie ou de mort pour notre patrie!! LE RADICAL — Hi, hi, hi!!!



LE SECRÉTAIRE — Votre Comité nous écrit qu'il craint pour votre réélection!! Et le radical tomba lourdement, étranglé... par l'émotion!!!

LES JEUX DE DAMES

PROBLÈME 576, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un excellent problème de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 577, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 578, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 579, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 580, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 581, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 582, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 583, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 584, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 585, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 586, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 587, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

PROBLÈME 588, par PERNET. Noirs : 13 pions. Diagram of a board game.

Les Blancs commencent et gagnent. Un problème très fin de A. Pernet, à l'usage des amateurs de jeu de dames.

La notation Manoury a été employée dans tous les ouvrages qui traitent du jeu de dames; elle est employée en Hollande par tout le monde, sans qu'il lui soit reproché quoi que ce soit.

Voici la conclusion de M. Dambrus; l'expérience que nous avons faite, en toute impartialité, nous a démontré la supériorité incontestable de la notation Manoury. Nous ne saurions trop mettre en garde les amateurs du jeu de dames contre les erreurs des inventeurs de notations dont on croit pouvoir démontrer abstraitement les avantages.

TRAITE DE BARTELING. Ce traité théorique et pratique du jeu de dames est actuellement le seul ouvrage édité en France qui mette rapidement les amateurs en état de s'intéresser aux parties et problèmes du jeu tel qu'il se pratique en France, Belgique, Hollande et Suisse.

PROBLÈME 45, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 46, par DELAINE. Blancs : R. 7 CD. T. 1 R et 5 TR. F. 2 TR. C. 5 R. F. 3 CD. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 47, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 48, par DELAINE. Blancs : R. 7 CD. T. 1 R et 5 TR. F. 2 TR. C. 5 R. F. 3 CD. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 49, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 50, par DELAINE. Blancs : R. 7 CD. T. 1 R et 5 TR. F. 2 TR. C. 5 R. F. 3 CD. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 51, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 52, par DELAINE. Blancs : R. 7 CD. T. 1 R et 5 TR. F. 2 TR. C. 5 R. F. 3 CD. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 53, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 54, par DELAINE. Blancs : R. 7 CD. T. 1 R et 5 TR. F. 2 TR. C. 5 R. F. 3 CD. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

PROBLÈME 55, par DELAINE. Blancs : R. 1 FD. T. 1 D et 8 TR. F. 5 TD. C. 4 D. P. 8 FR. Noirs : R. 1 D. D. 3 CD. T. 1 R. F. 3 D. C. 1 TD. Mat en un coup.

Désolée... en partie. — Vous avez fait un excellent gâteau, mais... impossible de le démolir. — Pourquoi? — Pourquoi? — Et d'abord, avez-vous bien tourné votre moule, et l'avez-vous laissé se refroidir avant d'y mettre votre pâte? Non, bien certainement. Et puis, n'avez-vous pas voulu aller trop vite, et démolir votre pâtisserie en la sortant du four? Vous n'avez pas été sans apprendre, dans un temps plus ou moins reculé, que la chaleur dilate les corps? et partant de là attendez toujours pour démolir vos gâteaux qu'ils soient presque froids. C'est compris? ...

Pâté de thon. — Procurez-vous d'abord une belle rouelle de thon frais d'environ trois livres. Prenez-en la moitié, du côté le plus gras, que vous coupez en morceaux, ajoutez à peu près le même volume de chair d'anguille défilée de son arête, assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices, pilez en ajoutant un morceau de pain trempé d'environ deux cents grammes, après en avoir bien exprimé l'eau; ajoutez encore gros comme un œuf de beurre et deux jaunes d'œufs. Quand la farce est bien lisse, passez-la au tamis et mettez-la de côté. D'autre part, coupez la seconde moitié de votre rouelle en trois ou quatre morceaux carrés, piquez dans ceux-ci quelques lardons de gras d'anguille que vous aurez réservés et quelques morceaux de truite. Mettez ces morceaux de thon dans une casserole dans laquelle vous aurez mis un morceau de beurre gros comme un œuf, un oignon et une carotte; couvrez et laissez cuire lentement en retournant les morceaux. Vous aurez préalablement fait revenir au beurre vos carottes et oignons aux herbes, toutes les arêtes et parures de poissons, puis mouillez avec moitié vin blanc et moitié eau, avec assaisonnement. Lorsque votre thon est bien revenu des deux côtés et que le fond commence à s'attacher, ajoutez une cuillerée de purée de tomates, puis le fond des arêtes; laissez cuire une demi-heure à couvert, puis versez le tout sur un plat et laissez refroidir. Faites réduire la sauce de moitié et passez-la pour vous en servir plus tard.

Passons maintenant à la préparation de la pâte: sur votre table disposez en fond un livre de farine, mettez dans le milieu trois jaunes d'œufs, deux cents grammes de beurre, un verre d'eau et une pincée de sel. Maniez le tout, de façon à obtenir une pâte ferme, mélangée assez vivement, sans toutefois être trop travaillée. Il est bon de la préparer quelques heures à l'avance et de la tenir au frais en attendant qu'on s'en serve.

Prenez les trois quarts de la pâte préparée, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

Prenez le quart restant de la pâte, étendez-la au rouleau de l'épaisseur de six millimètres environ. Beurrez votre moule à pâté, appliquez soigneusement la pâte à l'intérieur, de manière qu'elle soit bien adhérente aux parois et qu'elle en forme bien l'empreinte. Rieztez au fond et tout autour une couche de la farce préparée.

ré, d'environ deux centimètres d'épaisseur, disposez au milieu les morceaux de thon en instant, entre chacun d'eux, une belle truffe; couvrez avec le reste de la farce, mouillez avec un pinceau trempé dans l'eau, le bord intérieur de la pâte, puis couvrez la farce avec ce qui reste de pâte que vous étendrez de la même épaisseur que le fond; soudez bien les bords en les serrant avec le pouce et l'index, coupez régulièrement l'excédent de la pâte et pincez les bords avec un pince-pâte. Dorez avec un œuf battu, pratiquez un trou sur le milieu; introduisez dedans un papier fort roulé en guise de cheminée, pour faciliter la sortie de la vapeur qui, sans cette précaution ferait fuir la pâte à la cuisson. Poussez à four moyen et laissez deux heures de cuisson. Retirez du four, laissez refroidir et, par l'ouverture pratiquée, coupez la sauce préparée qui doit être prise en gelée mais qui n'aura fait fondre.

Ce pâté doit être fait la veille du jour où on doit le servir et on le tiendra au frais.

Charlotte Sylvabelle (Délicieux gâteau au chocolat se préparant à froid). — Pétrissez pendant dix minutes: cent grammes de beurre non salé, quatre-vingt grammes de sucre en poudre et deux jaunes d'œufs. D'autre part, faites fondre dans trois pots d'eau deux tablettes de chocolat (de sept à la demi-livre), laissez refroidir et incorporez-le à la pâte. Battez les deux blancs en neige et ajoutez-les en dernier lieu.

Beurrez un plat en sautoir et faites fondre cent grammes de sucre blanc. Le sucre étant fondu et le sirop refroidi, trempez-y un à un des biscuits à la cuiller dont vous garnirez le fond et le tour d'un moule à gâteau, droit de préférence. Versez la crème, le recouvrir de biscuits trempés et mettez au four dans un sautoir sur lequel il faudra mettre un poids assez lourd.

Tenez en lieu frais, à la cave, par exemple.

70 ANNÉES DE SUCCÈS. LE RICQLÈS. stimule l'estomac, diminue les indigestions, dissipe les nausées. conserve les dents, assainit la bouche, prévient les épistémies. C'est le seul véritable ALCOOL DE MENTHE.

POUR NOS MENAGÈRES. MARCHÉS. Paris, 21 mai. (pour comparaison) Lille, 21 mai. Air, 16 mai. Arras, 16 mai. Avesnes, 16 mai. Baillou, 20 mai. Bergues, 19 mai. Boulogne, 19 mai. Cambrai, 17 mai. Cassel, 16 mai. Courtrai, 16 mai. Douai, 16 mai. Estaires, 22 mai. Etroing, 22 mai. Fournies, 16 mai. Hazebrouck, 19 mai. Honninchtun, 16 mai. La Bassée, 16 mai. Landreches, 16 mai. Le Quesnoy, 16 mai. Merville, 21 mai. Oes, 20 mai. Saint-Amand, 18 mai. Seclin, 18 mai. Solesmes, 17 mai. Somain, 15 mai. Steenvoorde, 17 mai. Valenciennes, 17 mai. Valenciennes, 17 mai. Valenciennes, 17 mai.

BEURRE. Le kilo. Normandie... 2,30 2,70 Bretagne... 2,40 2,80 Touraine... 2,50 2,90

ŒUFS. le mille. Picardie... 100 120 Nord... 110 130 Bretagne... 120 140

POMMES DE TERRE. les 100 kilos. Sauc. rouge 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100.

MAZELLE CRÈME DE TOILETTE. Jacquemart-Gidès. — Juge-commissaire, M. Poit: Liquidateur, M. Carbonnier. Le 30 mai 1913, à 12 h. 1/4, réunion pour le concordat du sieur Victor BARRY, négociant à Lambert, Avenue de Boufflers, — Juge-commissaire, M. Fény; Liquidateur, M. Debouvy.

SUCRE ABEILLE le plus sucré. Glaces et Sorbets. Rien n'est plus facile que de faire soi-même des glaces et sorbets avec le Sorbète Gem; se fait en 5 minutes: M. 25 fr. 1/2 fr. 1/2. 1. 15 fr. Moins de glaces. En vente à 25-204, 25-205, 2. des Chais-Bouss, Lille. Envoi franco sur demande de deux livres de recettes pour glaces.

DOCUMENTS DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE LILLE. SOCIÉTÉS. Par acte passé devant M. Mathias, notaire à Wavrin, le 15 mai 1913, il a été formé une Société anonyme, sous la dénomination de: SOCIÉTÉ DES PETROLIERS D'ARREVAUX, avec siège social à: DUMONT & SIBILLON, ayant pour objet le commerce de cycles, automobiles, etc., avec siège à Lille, 27, Quai de la Bassée-Delta, est dissoute.

FUNÉRAILLES. Les personnes qui, par erreur, n'auraient pas reçu de lettre de faire-part de la mort de Madame veuve GEORGES MOTTE Née Emille-Adèle-Jeanne DELATTRE Membre du Tiers-Ordre de Saint-François d'Assise (pleinement dévouée à Roubaix le 22 mai 1913, à l'âge de 83 ans) des Sacraments sont priées de considérer le présent avis comme une invitation à assister aux funérailles qui auront lieu à Roubaix le lundi 23 mai, à 8 h. 1/2, en l'église St-Martin sa paroisse. Réunion à la maison mortuaire, 27, boulevard Gambetta, à Roubaix. 24, 25, 26 m.

Les personnes qui, par erreur, n'auraient pas reçu de lettre de faire-part de la mort de Maître Jules-Hippolyte BOEDT Chânoine honoraire, vicaire-général, curé d'Estaires, Directeur général des Pèlerinages de la Vallée, Décoré de la médaille de la Société et des deux croix de l'Ordre de la Légion d'honneur. Réunion des membres du Bureau de l'Association le samedi 24 mai 1913, dans sa 74^e année, à la messe des Sacraments, soit priées de considérer le présent avis comme une invitation à assister aux funérailles qui auront lieu le jeudi 25 mai, à 11 heures, en l'église St-Martin sa paroisse. Réunion à la maison mortuaire, 27, boulevard Gambetta, à Roubaix. 24, 25, 26 m.

COMPAREZ L'excellent VIN de BANYULS-TRILLES QUINQUINA recommandé par MM. les Médecins aux Hommes, Dames et Enfants AVEC TOUTES LES APERITIFS connus jusqu'à ce jour LE GOUTER C'EST L'ADOPTEUR Demander à UN TRILLES et choisir l'étiquette sur la bouteille.

FEUILLETON N° 5. Brosseur Noir. Drame des Ténèbres d'Afrique par ARMAND DE LARROSE. Les plus simples événements de la vie courante ont quelquefois des conséquences à longue portée. De même que parmi les gens les plus graves, un milieu des scènes les plus tragiques se glissent toujours des étres grotesques dont il faut rire même quand on court en pleurant.

golaï Ali, le mariage de sa sœur avec le fils des riches fermiers des Ormes devenait chose toute ordinaire que cela fût, avoir un contre-coup aussi formidable que lointain. De même qu'autour des personnages principaux du drame, ceux qui passeront dans le récit, attendront jusqu'à dans leurs fibres les plus profondes son cerveau et son cœur, après avoir d'abord attaché, ému leur ténu, l'écrivain qui les a vus, connus et racontés leurs actions héroïques ou avilissantes, autour de ces personnages du premier plan, il devait en surgir de comiques au second, de ces braves Nicodèmes dont les aventures ressemblent à celles de nos romans de la jeunesse.

Deval et de sa mère, son arrivée avec l'officier fit immédiatement comprendre que son ambassade allait aboutir à un succès. Spivain se jeta, tout pâle d'émotion contenue, dans les bras que Georges lui ouvrait avec un rire joyeux. Il voyait qu'il était accueilli par le frère comme il l'avait été par le sœur. C'était un grand garçon, blond aussi, robuste, aux traits peut-être moins réguliers, mais fins que ceux du capitaine, mais aux allures pleines de franchise, de bon sens; un géant par la force et un enfant excellent par le cœur, assés par le ton.

Il ne savait que dire, mais il avait l'impression de se voir devant un homme qui avait fait bénéficier Spivain de l'amour admiratif de Marthe pour son frère. L'agriculteur des Ormes avait fait son service militaire aux chasseurs d'Afrique et il en était revenu marchand des logis bien à contre-cœur, alors qu'il eût souhaité rester et que l'épaullette l'y attendait. Mais son père, sa mère vieillissant et ils n'avaient que lui. Leur affection de même que les exigences de l'exploitation des Ormes, à une époque où la main-d'œuvre est si rare, et si chère, et si mal payée, l'avaient forcé de dire adieu aux escadrons et au ciel d'Algérie.

Le capitaine Deval lui-même n'en était pas fier, car il avait été obligé de se démettre de son commandement, et de se retirer dans sa propriété, à la suite de la mort de son frère. Il avait été obligé de se démettre de son commandement, et de se retirer dans sa propriété, à la suite de la mort de son frère. Il avait été obligé de se démettre de son commandement, et de se retirer dans sa propriété, à la suite de la mort de son frère.

Et d'autant plus amoureux qu'il n'avait réfléchi il lui sembla que non seulement aucune difficulté ne s'opposerait à une union entre le futur officier supérieur qu'il se croyait déjà, officier supérieur de naissance, avec la fille, le sœur d'autres officiers, et officiers coloniaux français, servi-