

DEUX SONNETS

Il est un cimetière où les dalles moroses... Nul pour garder leurs noms par la mousse effacés...

Mais un jeune frisson a traversé les choses... Et les cœurs sont gais et purs comme des fiancés...

Car, aux rayons tiédés de ce premier soleil... Et pendant que partout croit l'amoureux éveil...

Voici que, loin du monde et des hommes ingrats... Pensive, la Nature a mis des fleurs nouvelles...

Vos longs doigts ivroins n'ont pas tort, ma chérie... De vénérer, ainsi qu'un fragile trésor...

Loin, loin est le rumeur de qui la songerie... Au rythme de ces vers enchanta son essor...

Odelettes, rondels ont gardé leur fraîcheur... Tandis que les amants dont ils prirent le cœur...

Aussi, mélancolique et léger tour à tour... Ce vieux livre m'est cher qui, par un double charme...

près Canal, qui est en voie de construction. Mme J. M. Bargarrea est de retour de l'Europe...

Le Cercle Polyhymnia a repris sous l'habile direction de Mme T. C. Buckley, la série de ses soirées...

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

M. et Mme S. E. Harvey est de retour de Chicago où elle a passé quelque temps chez sa fille, Mme Charner Scoble.

Mme Andrew Stewart est de retour de l'Europe. Mme Adolph Meyer est arrivée de Washington, D. C.

M. et Mme J. T. Stuart de Missisippi City sont les hôtes de Mme C. W. Hayward.

Mme J. M. Craig, après un séjour dans notre ville, a regagné sa demeure à Amite City.

Mme G. W. Dunbar est arrivée avec sa petite fille de la Baie St. Louis où elle a passé quelques jours...

plus sévèrement. Mon orgueil s'est répandu par toute la maison... qu'il l'emporte même par-dessus mes honnes intentions...

Et c'est, pour Baja, la brusque et nette évocation de la maman et des deux petites sœurs, à genoux dans l'église du village...

Partout autour de lui, Baja voit s'élever, sur ce quartier perdu de la Poudrière, le grand manteau blanc de la neige épaisse.

Et, se dépoilant de son manteau de gâchette, il en couvre l'homme âgé, qui le remercie d'une voix grave et douce.

Baja, lui, pétine dans la neige froide, heureux de rendre service au pauvre vieillard.

—Merci bien, mon ami, fait le vieillard en allant, votre bonne action vous portera bonheur.

Et les quatre et les demies continuent à se décrocher, comme à désespérer, des beffrois de la ville.

Enfin! C'est pas malheureux! Si ça n'est pas honteux de relever un homme à une heure moins cinq, au lieu de minuit!

Les boateilles de vin sont échées à croire qu'on les a passées à l'étau.

Baja ramène le feu près de s'éteindre et se débâche pour chauffer ses pauvres mains gelées.

Et quand Baja, réveillé, veut se "chauffer", il s'aperçoit qu'à sa main quelque chose dans ses godillots. Quoi?

Baja s'empare du godillot droit et constate la présence d'objets métalliques et ronds qui brillent.

Un louis, deux louis, trois louis, quatre louis, cinq louis! Cinq louis d'or tout battant neufs!

Baja, beaucoup trop honnête pour plaquer cette somme dans son porte-monnaie, la dépose dans sa cartouche, provisoirement.

Le godillot gauche recèle trois paquets enveloppés de papier: un gros et deux petits.

Le gros, c'est un couteau de trente-deux lames, infiniment plus superbe que ceux qu'il admire tous les jours, à la devanture du coutelier de la Grand'Rue.

Les deux petits paquets, ce sont deux paires de boucles d'oreilles, mignonnes comme tout, pour ses petites sœurs, parbleu!

Et puis, enfin, Baja trouve une carte de visite portant ces mots: LE BONHOMME NOËL.

Le pauvre Baja a les yeux pleins de larmes: une des cloches du loutain a tout à fait le même son que la cloche de son église, à lui, à lui, à lui, au pays.

Et c'est, pour Baja, la brusque et nette évocation de la maman et des deux petites sœurs, à genoux dans l'église du village...

Partout autour de lui, Baja voit s'élever, sur ce quartier perdu de la Poudrière, le grand manteau blanc de la neige épaisse.

Et, se dépoilant de son manteau de gâchette, il en couvre l'homme âgé, qui le remercie d'une voix grave et douce.

Baja, lui, pétine dans la neige froide, heureux de rendre service au pauvre vieillard.

—Merci bien, mon ami, fait le vieillard en allant, votre bonne action vous portera bonheur.

Et les quatre et les demies continuent à se décrocher, comme à désespérer, des beffrois de la ville.

Enfin! C'est pas malheureux! Si ça n'est pas honteux de relever un homme à une heure moins cinq, au lieu de minuit!

Les boateilles de vin sont échées à croire qu'on les a passées à l'étau.

Baja ramène le feu près de s'éteindre et se débâche pour chauffer ses pauvres mains gelées.

Et quand Baja, réveillé, veut se "chauffer", il s'aperçoit qu'à sa main quelque chose dans ses godillots. Quoi?

Baja s'empare du godillot droit et constate la présence d'objets métalliques et ronds qui brillent.

Un louis, deux louis, trois louis, quatre louis, cinq louis! Cinq louis d'or tout battant neufs!

Baja, beaucoup trop honnête pour plaquer cette somme dans son porte-monnaie, la dépose dans sa cartouche, provisoirement.

Le godillot gauche recèle trois paquets enveloppés de papier: un gros et deux petits.

Le gros, c'est un couteau de trente-deux lames, infiniment plus superbe que ceux qu'il admire tous les jours, à la devanture du coutelier de la Grand'Rue.

Les deux petits paquets, ce sont deux paires de boucles d'oreilles, mignonnes comme tout, pour ses petites sœurs, parbleu!

Et puis, enfin, Baja trouve une carte de visite portant ces mots: LE BONHOMME NOËL.

Carottes nouvelles glacées (petites). Eplocher régulièrement 1 botte de petites carottes rondes et les faire blanchir 10 minutes dans de l'eau salée.

Sardines fraîches aux épices. La sardine fraîche, non salée, est un poisson très apprécié sur les rives méditerranéennes, on la prépare de diverses manières, principalement grillée et frite.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.

Arrosez les sardines de quelques cuillerées d'huile, les saupoudrez largement de mie de pain mélangée de persil haché et d'une pointe d'ail râpé et les passer 10 minutes dans un tour brûlant.



Mondanités.

Le mariage de Mlle Stella Hayward avec M. John Douglas Little sera célébré jeudi soir à huit heures à l'église Episcopale St. Paul.

M. et Mme George Lapeyre sont de retour du nord où ils ont passé quelque temps après leur séjour au Canada.

M. et Mme Fernand May sont arrivés de l'Europe et sont les hôtes de M. et Mme Abe Brittin.

Mlle Hélène Côté de Baltimore sera quelque temps chez sa sœur Mme René T. Beauregard.

M. et Mme George Peyrat font part des fiançailles de leur fille Bella avec M. Edmond D. Girardot, du Canada. Le mariage aura lieu le 12 décembre à la Cathédrale St. Louis.

M. A. A. Lelong est attendu cette semaine de l'Europe où il a passé plusieurs mois.

Mardi, le douze novembre, aura lieu à cinq heures du soir, à l'église St. Augustin, le mariage de Mlle Iris Pitard avec le Dr. Alexandre Ledoux.

Mme Frank B. Hayne et ses enfants sont de retour de New York où ils ont passé quelque temps en quittant Southampton, Long Island.

Le lieutenant et Mme Samuel D. McAllister sont de retour de Washington, D. C. et passent une quinzaine de jours chez Mme Krumbaar.

Une cérémonie imposante avait attiré à l'église St. Augustin, mercredi dernier, de nombreux amis des familles Kahle et Geipi: celle du mariage de Mlle Lolita Kahle et de M. Vivian Geipi, qui bénit le Révérend Père Subileau qui officiait assisté du Rev. Père Jean.

M. et Mme Harry William Benedict donneront une réception le soir à huit heures, à l'hôtel Deuchaud, en l'honneur de leur fille, Mlle Benedict, qui est une débutante de la saison.

Mme Frank T. Copp est de retour de Memphis où elle a passé quelque temps chez sa sœur, Mme Robert Beattie.

Mme William Dickson est arrivée ces jours derniers d'un voyage au Colorado, à Washington et à New-York.

M. et Mme Frank Vatter annoncent les fiançailles de leur fille, Mae Ethel avec M. George Perry Eastman. Le mariage aura lieu en décembre.

Mlle Bessie Devlin est de retour d'un séjour chez Mlle Pauline Curran dans la Caroline du Nord.

Le Dr et Mme Arthur de Rualdes sont attendus aujourd'hui de l'Europe où ils ont fait leur voyage annuel.

M. et Mme Locke S. Breaux ont passé une partie de la semaine à Mount Pleasant, Tenn., pour assister au mariage de leur fils, M. Locke S. Breaux, Jr. avec Mlle Edna Gregory, mariage qui a été célébré mardi soir.

Mme C. W. Penrose et Mlle C. Penrose sont arrivées de New-York lundi.

Mme James DeBry est de retour du Nord où elle a passé l'été.

M. et Mme Alexander M. Halliday font des invitations pour le mariage de leur fille Tom avec M. T. S. West, mardi le dix-neuf novembre, à huit heures. La cérémonie sera suivie d'une réception.

Le Dr Edith Loeber et ses sœurs, les demoiselles Loeber, sont de retour d'un séjour d'un mois à la Baie St. Louis.

Bon-Bons, Chocolats ET CANDIS FRAIS TOUS LES JOURS. Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle-Orléans. Finest & Haemer 833 Rue du Canal. Phone Main-1221; Malm. 2464-L.

Philadelphia Ice Cream Co., Ltd., FAIT LES MEILLEURS BISCUITS GLACES, CREMES A LA GLACE ET CHARLOTTE RUSSE. 1034-1036 RUE DU CAMP, COIN POEYFABRE. Téléphone Main, 2554 et 2659.