

Our French Lesson

AVIS A TOUS CEUX QUI VEULENT APPRENDRE LE FRANÇAIS.

La nouvelle direction de l'Abelle qui a à cœur la conservation et la propagation de la belle langue française en Louisiane a résolu de donner aux Américains l'opportunité d'apprendre le français pour la modique somme de 75 sous par mois, montant de l'abonnement mensuel au journal. Notre nouvelle méthode permettra également aux Louisianais désirant se perfectionner dans l'étude plus complète de la langue de leurs ancêtres, de pouvoir le faire avec la plus grande facilité et sans perdre un temps précieux que trop souvent réclament leurs affaires.

Nous avons en effet obtenu de Monsieur M. D. Berlitz, chevalier de la Légion d'honneur, officier d'Académie, l'autorisation de publier chaque jour dans nos colonnes une leçon tirée de sa méthode dont la réputation est mondiale.

Nous continuons aujourd'hui la publication de la première leçon.

Afin de permettre aux débutants de pouvoir comprendre parfaitement la méthode, nous publions en Anglais les notices explicatives qui accompagnent chaque leçon.

Toute personne n'ayant pu pour une raison quelconque suivre nos premières leçons aura toujours la ressource de se les procurer en nous demandant de lui envoyer les numéros du journal correspondant aux leçons qui lui manquent.

NOTICE TO ALL PERSONS WHO WOULD LEARN THE FRENCH LANGUAGE.

As the conservation and the propagation of the French language in Louisiana are among the prime desiderata cherished by the new administration of the New Orleans Bee, it has been decided to inaugurate a system whereby Americans will be enabled to study French for the small sum of seventy-five cents per month—amount of one month's subscription to the paper. The published exercises will be of great help to Louisianians who would wish to gain more accurate understanding of the idioms and grammatical construction of the language of their ancestors, without taxing either their time or their intellectual forces.

By permission of Prof. M. D. Berlitz, Knight of the Legion of Honor, Officer of the French Academy, we are publishing in the columns of the Bee, a series of graduated exercises from Prof. Berlitz's work, whose excellence is recognized the world over.

We shall continue these lessons every day.

In order to facilitate the task for beginners, we will accompany the explanatory notes with the English equivalent.

Any persons who, for some reason or other, has missed the first lessons, can obtain back numbers of the paper, either by calling at our office or requesting that they be forwarded by mail.

The advantages claimed for this method are:

(a) The lessons are mostly based on object-teaching; this results in the students associating perception with the foreign expressions; he thus is soon able to think in the foreign idiom.

The method is designed: (1) For self-instruction: The student in such case reads over aloud, and several times, each lesson and then asks himself the questions of the book, answering them.

(2) For reciprocal instruction in clubs or parties of friends, each member alternately taking the role of the teacher, asking the questions and letting the others alternately answer. This has the advantage over self-instruction that the ear is more thoroughly drilled in catching the foreign sounds by hearing other people's voices, and, as several heads know more than one, each student will be able in his turn to correct mistakes made by his fellow-students.

(b) Nearly all the lessons are in shape of conversation, in order to continually drill the student's ear and tongue.

(c) The most useful is always taught first, so that the student's mind is not encumbered with rules and word forms that he cannot immediately use and will forget again before reading them.

(d) Where rules are to be given, they are illustrated by striking examples, so that even those who are not good grammarians can fully understand them.

(e) The pronunciation of all difficult words or expressions is

carefully transcribed, so that the students need not constantly rely on their teacher, and can, if necessary, progress entirely without him.

EXERCICES DE CONVERSATION (egzair'siss dû koh'vairsahs-yoh')

Répondre aux questions suivantes: (raipoh' dr' oh kest'yoh' 'sweevah't')

- 1. Que faites-vous maintenant? 2. A quelle page lisez-vous? 3. Quel est le titre (toest'—title) du morceau que vous lisez? 4. De quoi parle-t-on dans ce morceau? 5. Y a-t-il une pendule dans cette salle? 6. Avez-vous une montre? 7. Est-elle dans votre poche? 8. Quelle autre chose avez-vous dans votre poche? 9. Une montre est-elle aussi grande qu'une pendule? 10. Où met-on les pendules? 11. Où met-on les montres? 12. Quel mot peut remplacer "la première" se met...? 13. Quel mot peut remplacer "la dernière" dans la phrase: "la dernière se porte..."? 14. En quoi est une pendule? 15. Votre montre est-elle en or? 16. En quoi est cette table? 17. Cette chaise est-elle aussi en bois? 18. En quoi sont les pièces d'or? 19. Les pièces de cinquante cents sont-elles aussi en or? 20. En quoi sont les pièces de vingt-cents? 21. La clé de cette porte est-elle en or ou en argent? 22. La clé de votre montre est-elle en cuivre? 23. Cette maison (mai-zoh'—house) est-elle en pierre? 24. L'escalier (laiss-kall'yai—stairs) est-il aussi en pierre? 25. Le bois, la pierre et le verre (vair'—glass), sont-ils des matériaux (mah-tair-yoh-materials)? 26. L'acier (laiss-yai—steel) est-ce un métal? 27. L'or, l'argent, le cuivre, le plomb (plo'h'—lead), le fer, sont-ils des métaux (mettoh'—metals)? 28. La soie, le velours (vloor—velvet), le feutre, la laine, le drap (drah'—cloth), le coton, la toile, le satin (sah-tai') sont-ils des étoffes (etoff—stuff)? 29. En quelle étoffe est votre robe, en soie, en laine, ou en velours? 30. Et le chapeau de M. Moreau, est-il aussi en velours? 31. Son paletot est-il en drap? 32. Votre col est-il en coton ou en toile? 33. Le mouchoir de Mlle Leroux est-il aussi en toile? 34. Vos bottines sont-elles en cuir? 35. Votre cravate est-elle en soie? 36. Mes manchettes sont-elles en toile? 37. Cette pendule est-elle en bois ou en bronze? 38. Combien d'aiguilles (aigwee'—hands) y a-t-il sur une montre? 39. Que marque la grande aiguille? 40. La petite aiguille marque-t-elle aussi les heures? 41. Et, la plus petite aiguille marque-t-elle les minutes ou les secondes? 42. Combien de minutes une heure contient-elle? 43. Combien de secondes y a-t-il dans une minute? 44. Combien de minutes y a-t-il dans un quart d'heure? 45. De combien d'heures se compose (skoh'—pose) une journée? 46. De combien de pages se compose votre livre? 47. Cette pendule marche-t-elle? 48. Votre montre est-elle arrêtée? 49. Pourquoi cette pendule ne marche-t-elle pas? 50. Si votre montre est arrêtée, faut-il la remonter? 51. Pourquoi remontez-vous cette pendule? 52. Avec quoi la remontez-vous? 53. Cette clé est-elle en cuivre ou en fer? 54. Le cuivre, est-ce un métal? 55. Pouvez-vous donner les noms d'autres métaux? 56. Votre montre va-t-elle bien? 57. Avance-t-elle? 58. De combien avance-t-elle? 59. Voulez-vous la mettre à l'heure? 60. Cette pendule retarde-t-elle ou avance-t-elle? 61. Quelle heure est-il, mademoiselle X.? 62. A quelle heure prenez-vous votre dîner (deesai'—dinner)? 63. Est-il midi? 64. A quelle heure prenez-vous votre souper (soopai'—supper)? 65. A quelle heure commence votre leçon et à quelle heure finit-elle? 66. Combien dure-t-elle? 67. A quelle heure prenez-vous votre déjeuner? 68. Mangez-vous des fruits à votre déjeuner? 69. Que buvez-vous à votre déjeuner, du thé ou du café? 70. Qu'aimez-vous mieux, le café au lait ou le café noir? 71. Aimez-vous les fraises? 72. Mettez-vous du lait et du sucre dans votre café? 73. Mettez-vous aussi du lait dans votre thé? 74. Le café sucré a-t-il un meilleur goût que le café sans sucre? 75. Buvez-vous de l'Épouard à votre déjeuner? 76. Mangez-vous aussi des légumes? 77. Aimez-vous les fruits? 78. A quelle heure finit votre déjeuner? 79. Combien de temps dure-t-il?

80. Mangez-vous lentement ou vite? 81. Avec quoi coupez-vous la viande? 82. Dans quoi met-on le café sur la table? 83. Pourquoi M. X. ne mange-t-il pas de légumes avec la viande? 84. Et vous, aimez-vous les légumes? 85. Pourquoi ces demoiselles ne mettent-elles pas de fleurs sur la table? 86. Aimez-vous les pommes? 87. Ce couteau est-il en argent? 88. Et ces cuillers sont-elles aussi en argent? 89. En quoi est ce porte-plume, en argent ou en or? 90. Et ce crayon, en quoi est-il? 91. Qu'aimez-vous mieux, l'or ou l'argent? 92. Pourquoi ne mangez-vous pas cette viande? 93. Aimez-vous ce vin rouge? 94. Que me priez-vous de vous passer? 95. La langue française est-elle belle? 96. Mangez-vous les fraises avec du sucre? 97. Voulez-vous le sucre? 98. Ce sucre est-il en argent? 99. Ces livres-ci sont-ils beaux? 100. Ces femmes ont-elles un bon goût?

Les Propos de Tante Rosalie

Par suite d'arrangements conclus avec un correspondant de Paris, l'Abelle est heureuse d'annoncer à ses lecteurs et tout particulièrement à ses lectrices qu'à partir d'aujourd'hui elle publiera chaque Dimanche "Les Propos de Tante Rosalie" qui formeront toutes les semaines des causeries d'une forme familière. La mère de famille qui réjette ces articles passe successivement de la cuisine à la salle à manger, du salon au cabinet de toilette et enseigne toutes les recettes si précieuses qui permettent à une femme d'intérieur de le rendre agréable tout en apprenant l'économie si nécessaire à notre époque de vie chère. Recettes de cuisine, recettes de ménage, de soins, de Hygiène et de la toilette se trouvent réunies toutes les semaines suivant les nécessités des saisons.

Paris, le 20 mai 1914.

"Salade à la Dubarry. Pudding à la Russe. Gâteau Breton. Contre les piqûres d'insectes. Pour se préserver des moustiques".

Une bonne salade équilibrant un repas soigné est toujours bien accueillie par les convives. Certaines maîtresses de maison ont un vrai talent pour varier la composition de ce mets qui devient ainsi un véritable plat succulent et apprécié. Voici un échantillon que j'ai eu occasion de déguster et qui m'a paru si parfait que j'ai réclaté pour vous sa formule.

Emincez finement un pied de céleri en branches et 250 grammes d'endives, puis on coupe en dés 250 grammes de pommes de terre cuites à l'eau; couper également en filets quatre beaux fonds d'artichauts frais cuits à l'eau salée, et pas trop cuits, et le blanc de trois œufs durs. Assaisonner le tout à l'huile et vinaigre avec moutarde et cerfeuil haché. Puis dresser cette salade en dôme et y planter au milieu un petit bottillon de pointes d'asperges vertes pas trop cuites. Poudrer la salade, mais non les pointes avec les jaunes des œufs durs passés au tamis, et, tout autour, disposer un décor composé de rondelles de betteraves, de la grandeur d'une pièce de 5 francs dont on aurait enlevé le milieu au moyen d'un vide-pomme pour obtenir des anneaux au centre de chacun desquels on met une olive ronde énoyautée.

Au moment de servir, entourez la salade d'un cordon de mayonnaise verte très épaisse.

Je vous assure qu'une salade présentée est un plat aussi joli que bon.

Puisqu'il paraît que Tante Rosalie ne doit jamais oublier de gâter ses nièces par quelques châtiments, voici un pudding à la Russe, qui me vaudra sûrement les félicitations de mes gentilles nièces.

Commencez par vous procurer 125 grammes de macarons et autant de biscuits à la cuiller, ayez aussi 125 grammes de fruits confits de toutes sortes coupés en dés. Faites tremper les macarons dans du kirsch. Cassez un morceau de biscuits. Prenez un moule à pudding. Versez dans ce moule les macarons, les biscuits et les fruits confits. Faites bouillir un demi-litre de lait bien sucré et laissez-le tiédir.

Faites fondre 30 grammes de gélatine. Laissez également tiédir. Mélangez la gélatine au lait. Ajoutez-y un verre à vin de kirsch. Versez ce mélange dans la forme par-dessus les macarons et les biscuits et entourez la forme de glace pilée.

Laissez bien refroidir. Pour démolir, plongez le moule dans l'eau chaude, retirez-le vivement et démoulez.

C'est tout simplement exquis. Parfaits aussi la galette bretonne dont une de mes nièces m'a envoyé la recette pour vous faire toutes profiter de cette excellente friandise.

Prenez 400 grammes environ de fruits confits, détaillez-les en petites tranches fines, genre julienne. Mettez dans une grande terrine 500 grammes de farine, ajoutez-y deux jaunes d'œufs, et un œuf entier.

Mélangez bien la farine et les œufs, ajoutez-y alors 250 grammes de sucre en poudre et environ 250 grammes de beurre. Mélangez longuement et travaillez cette pâte, comme vous feriez pour de la pâte à tartes pendant 20 minutes. Enfin, avant de finir ajoutez à la pâte les fruits confits. Travaillez encore un peu, étalez la pâte sur la planche à pâtisserie. Aplatissez avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur du doigt.

Étalez la pâte sur la plaque beurrée, et faites cuire au four pendant deux heures, en ayant soin de voir si la pâte ne brûle pas.

Ce gâteau se conserve plusieurs jours dans une boîte en fer.

A peine la verdure nous annonce-t-elle le printemps que déjà nous sommes incommodés par les moustiques.

Que faire pour calmer les atroces démangeaisons, me demandent mes nièces? Contre les démangeaisons si désagréables causées par les piqûres de moustiques, on peut faire des lotions vinaigrées, ammoniacales:

- Chlorhydrate d'anmoniaque 5 gr. Eau 100 gr. des onctions avec: Glycérine d'amidon 50 gr. Acide phénique 1 gr. Acide tartrique 1 gr.

Menthol 0 gr 25. sont aussi très bonnes.

Mais le mieux serait évidemment de se préserver des piqûres en déplaçant les moustiques. Pour obtenir ce résultat, on dispose dans les appartements sur les meubles, des assiettes remplies d'une solution de formol à 10.

Formol du commerce 100 gr. Eau 1000 gr. Ce n'est pas bien difficile comme vous voyez et c'est satisfaisant aux principes de Hygiène.

Tante Rosalie.

"Carre de porc au Curry. Matelote marinière. Boirets de bananes. Un bon antiseptique de la bouche".

Le porc au Curry que nous allons préparer aujourd'hui est une recette assez peu connue et qui vous sera précieuse pour varier vos menus, car cette sauce relevée est extrêmement appétissante et plaît à tous les convives. De plus, c'est un plat facile à exécuter.

Prenez un morceau de porc, dans l'échine, de préférence, de trois livres et coupez-le en morceaux. Mettez dans une sauteuse trois cuillerées d'huile. Quand l'huile est chaude, ajoutez les morceaux de porc et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Mettez dans un bol une cuillerée à bouche de curry, deux cuillerées de bon bouillon, pour délayer le poudré. Versez ce mélange sur le porc et ajoutez cinq bonnes cuillerées de tomates. Salez et poivrez, ajoutez un petit piment, et laissez cuire pendant une heure, à casserole ouverte sur le côté de fourneau.

Servez le plat accompagné de riz cuit à l'eau.

Quelques nouveaux qui me confessaient leur passion pour la pêche, me demandent la recette d'une bonne matelote blanche.

Vous savez, qu'il y a la matelote rouge qui se fait au vin de Bordeaux, la blanche se prépare avec du vin blanc sec, du Graves par exemple, dans le pays où le vin est rose, j'en ai vu préparer de très bonnes avec du vinaigre coupé de bon bouillon.

Mais passons à la confection de notre matelote. Prenez une ou deux anguilles suivant la grosseur, une carpe, une perche, un petit brochet.

Nettoyez les poissons, lavez-les, enlevez la tête et coupez-les en tronçons. Mettez-les dans une casserole, avec du sel, du poivre, une feuille de laurier, 1/2 gousse d'ail, une échalote et un bouquet de persil.

Couvrez-les de vin blanc sec coupé de bouillon et faites partir à feu vif.

Donnez 10 minutes de cuisson. D'autre part, coupez un oignon en morceaux et nettoyez un vingtaine de champignons que vous ferez dorer. Incorporez-y alors deux cuillerées de farine et mouillez longuement avec la cuisson du poisson. La sauce doit être très lisse et très crémeuse. Ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.

Rangez les morceaux de poisson dans un plat creux. Couvrez-les à l'aide de la sauce et décoquez de croûtons frits au beurre.

Voulez-vous un bon petit dessert peu coûteux et vite fait? Servez à vos convives des beignets de bananes.

Choisissez des bananes un peu mûres, c'est-à-dire qui commencent à peine à jaunir. Enlevez leur la peau. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites-les tremper un peu dans du kirsch. Plongez-les dans une pâte à frire et jetez-les dans une grande friture bouillante.

Egouttez, sucrez et servez vivement.

Un mot d'hygiène pour terminer. Un médecin russe vient de recommander une formule qui, par sa simplicité, est vraiment à la portée de tout le monde. C'est tout simplement l'eau iodée, obtenue en faisant dissoudre dans un demi-verre d'eau chaude 10 à 12 gouttes de teinture d'iode fraîche (il suffit de ne l'acheter que par petites quantités).

Cette eau iodée est un antiseptique de haute valeur, qui désinfecte parfaitement la bouche, tout en raffermissant les gencives. Elle ne colore pas les dents en jaune. Il suffirait de se rincer la bouche chaque soir avant de se coucher avec cette solution, pour se mettre à l'abri des inflammations des gencives et de la carie dentaire. Son auteur, qui souffrait beaucoup des dents, s'est trouvé à l'abri de tout accident depuis plusieurs années qu'il a adopté cette pratique.

C'est un traitement simple à la portée de tout le monde et complètement inoffensif, ce qui vaut bien quelque chose. S'il ne fait pas de bien il ne peut faire de mal et on assure qu'il fait du bien. Il est donc parfait.

LA GREVE DES OFFICIERS ESPAGNOLS

(La Presse-Associée) Marseille, 30 mai. — Les journaux ont indiqué que les navires espagnols, actuellement à Marseille, étaient immobilisés dans notre port afin de faire cause commune avec les ports d'Espagne en grève dans les ports d'Espagne. Journalièrement, les capitaines des huit navires qui sont en grève se tiennent en communication téléphonique avec Barcelone. Ils se reçoivent des ordres.

Un délégué est parti ce matin pour les ports de la Méditerranée afin de surveiller si les capitaines des paquebots espagnols suivent le chômage.

De ce fait, il y a dans notre port 300 marins en grève. Plusieurs centaines de tonnes de marchandises sont en souffrance.

LE NOUVEAU BREITRAIRE ROMAIN

(La Presse-Associée) Rome, 9 mai. — Ces jours-ci va paraître l'édition typique des nouveaux brevétaires qui sont imposés à partir de 1915 à tout le clergé. Depuis quelques années on a successivement introduit des réformes partielles dans le brevitaire au point que la recitation de l'office divin était dans ces dernières temps fort compliquée. Le clergé souhaite que cette édition soit enfin définitive et qu'on n'introduise plus d'autres modifications l'obligeant à des dépenses assez fortes, car généralement un brevitaire complet coûte de 30 à 50 francs.

FINANCE ET RELIGION.

(La Presse-Associée) De nombreux membres du clergé reçoivent des circulaires par lesquelles on leur promet des allocations pour leurs œuvres s'ils consentent à patronner et à recommander certaines émissions financières.

Mais cette manœuvre vient d'être déjouée par les évêques, qui viennent d'enjoindre aux ecclésiastiques relevant de leur juridiction d'avoir à se tenir à l'écart de toute espèce de spéculations.

Si votre sang est pur Votre santé est parfaite Si vous avez une maladie du sang ou de la peau, ne remettez pas à plus tard, mais envoyez-nous votre ordre AUJOURD'HUI The Hot Springs Remedy "Le remède des Sources Chaudes" est un remède complet et positif pour LA SYPHILIS, L'ECZEMA, L'ERYSIPELE, L'ACNE, LE PALUDISME, LE RHUMATISME Et toutes les autres maladies de la peau et du sang Les médecins des Sources Chaudes l'appellent le roi des remèdes pour la Peau et le Sang Traitement entier—Cinq Bouteilles, \$18.00 Une seule bouteille, \$5.00 NOUS PRÉPARONS UN REMÈDE SPÉCIAL A CHAQUE MALADIE Faites nous part de vos maux. Toute correspondance strictement particulière Hot Springs Medicine Co. 803 1-2 Central Avenue, Hot Springs, Ark.

CITIZENS' BANK AND TRUST COMPANY DE LA LOUISIANE Successeur de la Banque des Citoyens. Etablie en 1833. No. 620 RUE GRAVIER. Toujours prête et conservatrice dans toutes les affaires de banque. Le Département des Épargnes. Accepte des Versements aux taux de 3 1/2 pour cent d'intérêt. \$1.00 OUVRE UN COMPTE. Nous sollicitons votre clientèle. H. C. GRENIER, Caissier. CHARLES J. THÉARD, Président. GUS PITOT, Directeur du Département des Épargnes. CETTE BANQUE EST DÉPOSITAIRE DE LA COMMISSION DE LA DÉTTE DE LA VILLE.

VOUS PAPIERS DE VALEUR (SECURITES, CONTRATS, LIVRES DE BANQUE) OÙ SONT-ILS? Pour une location annuelle minimale vous pourrez garantir ceux-ci contre l'incendie et le vol dans nos caux, qui sont gardés jour et nuit \$1.00 PAR AN. Whitney-Central Banks RUES ST. CHARLES ET GRAVIER.

PHONE MAIN 3486 "Smith, The Sign Man" (Spécialité d'Enseignes) 606 RUE GRAVIER Service très prompt. Prix raisonnables

NEW ORLEANS CABINET AND REFRIGERATOR COMPANY MEUBLES POUR BANQUES, BUREAUX ET MAGASINS, VITRINES FIXES ET PORTATIVES, BOISAGES DE TOUTES DESCRIPTIONS. Rideaux métalliques à l'épreuve de la rouille faits sur commande. Glacières notre spécialité. Bureau et Fabrique 509-511 rue Décaur. Nouvelle-Orléans, La.

TOILES PLISSÉES ET GAUFREES TOITURE Fournitures et Poèles B. V. REDMOND & SON, 314-316-318-320 rue Chartres

Table with shipping schedules: LISTE DES NAVIRES PARTIS POUR LA NOUVELLE-ORLEANS, LISTE DES NAVIRES DANS LE PORT. Includes ship names, destinations, and dates.