

L'Abéille de la Nouvelle-Orléans

NEW ORLEANS BEE PUBLISHING CO., Limited

Col HUGUES J. DE LA VERGNE

PRESIDENT ET DIRECTEUR

Phone Main 3487

Bureaux: 520 rue Conti, entre Décaur et Chartres.

Entered in the second class of mail matter, at the postoffice at New Orleans, La., under Act of March 3, 1879.

L'Abéille est en vente au kiosque de journaux du "Times Square Building", à New York.

Pour les petites annonces de demandes, ventes, locations, etc., qui se soldent au prix réduit de 6 sous la ligne, voir une autre page du journal.

Table with 2 columns: Duration (e.g., 1 an, 3 mois) and Price (e.g., \$7.50, \$1.50).

Table with 2 columns: Duration (e.g., 1 an, 3 mois) and Price (e.g., \$3.00, \$0.50).

Table with 2 columns: Duration (e.g., 1 an, 3 mois) and Price (e.g., \$2.00, \$0.30).

Chronique de la Ville

Bureau de l'Etat Civil

Naisances: Sidney Simms, rue Amelia, une fille. Mme H. Hattler, 1116 Mandeville, une fille.

Mariages: Thomas Fairchild et Mlle Lalla O'Daniels.

Décès: Mme Youse John Maxent, 62 ans, 2116 Baronne.

Le Tribunal

COUR CIVILE DE DISTRICT. Nouveaux procès. Joseph S. Scully vs. Irene Smith, annulation de mariage.

FEUILLETON DE L'ABEILLE DE LA NOUVELLE-ORLEANS.

Les Deux Petites

GRAND ROMAN PARISIEN Par HENRI KEROUL

(Suite) Crois-tu qu'elle en aurait un chagrin si tu venais à claquer, maintenant surtout que tu connais le fourbi du changement en nourrice...

Schaumburg

La Nouvelle CONFISERIE et le RESTAURANT 829 RUE CANAL Seront Ouverts Aujourd'hui, Samedi, le 3 juin à 10 heures du matin.

SOUVENIRS. MUSIQUE. Tous les jours un LUNCH sera servi de 11 heures du matin à 2 heures 30 de l'après-midi.

Lunch d'Aujourd'hui. Gumbo Créole. Rosbif. Purée de pommes de terre. Pois Vert au Beurre. Salade Variée. Crème à la Glace, à la vanille, au chocolat et à la fraise. Gateaux assortis. 25c

H. C. SCHAUMBURG 829 Rue Canal.

En faisant vos emplettes mentionnez l'Abéille, S. V. P.

Traduit devant la cour. Ellis Hastings, 823 rue N. White, a comparu hier devant la Cour Criminelle de District, accusé d'un vol.

Retour de M. Jahneke. M. Ernest Lee Jahneke, président de l'Association de Commerce, après un séjour de deux semaines à New-York, est arrivé à la Nouvelle-Orléans hier matin.

Suspect mis à l'amende. John L. Kiefer, 121 Bourbon, a été arrêté comme suspect au coin des rues des Français et Royale.

Voleur noir écroué. Un nègre, Julius Evans, 2509 S. des Remparts, a été arrêté pour avoir acheté un lit, pour de la "Crescent Bell Company", Gravier et S. Broad.

Générosité de la "United Fruit Company".

Les employés de la "United Fruit Company", désireux de faire la préparation de leur service militaire, ont été encouragés par la direction de la compagnie.

Les Cambriolages. Des individus inconnus ont pénétré dans un lit vacant au coin White et Perdido, appartenant à Mme Gilmartin.

Il tombe d'une galerie et se blesse grièvement. Henry Goss, 35 ans, 922 Royale, en essayant d'attraper son perroquet, est tombé d'un balcon, à une hauteur de 20 pieds.

Dattes Emondées Recouvertes de Chocolat. BONBONS 80c la Boîte. Le plaisir dans chaque boîte.

PROCLAMATION. Le 3 juin a été la date fixée pour le grand défilé de ceux des citoyens de la Nouvelle-Orléans qui approuvent et sont en faveur de la défense nationale.

Division de la Presse à la "Preparedness Parade".

Cet événement compris dans la seconde division de la parade prendra sa formation dans Jackson Avenue (côté de Canal Street) entre les rues Prytanica et Coliseum, à 11, 30 p. m., et se tiendra prêt à se mettre en route à 2 heures précises.

Les membres dont les noms suivent sont chargés de procéder à cette formation et de veiller à son maintien tout le long de la ligne de marche: M. J. Walker Ross, M. W. M. Steele, M. Marshall Ballard, M. Walter Wright, Col. Hugues J. de la Vergne, M. Aubrey Murray.

Toute personne attachée au service d'un journal qui se publie à la Nouvelle-Orléans ou ailleurs est cordialement invitée à se joindre à la "Preparedness Parade", en prenant rang dans la division de la Presse.

Toute personne désireuse de se joindre au cortège est instamment priée de se trouver présente dans Jackson Avenue, entre les rues Prytanica et Coliseum exactement à 11. 30 p. m.

INCENDIE DESASTREUX.

Les pertes se chiffrent à quarante mille dollars. Hier matin vers 9 heures, un violent incendie éclatait dans le vaste entrepôt de la "Mente Baz Company", au coin des rues Robin et Sud Peters.

Un incendie éclatait dans le vaste entrepôt de la "Mente Baz Company", au coin des rues Robin et Sud Peters, causant des pertes évaluées, approximativement, à \$40,000.

Retour de M. Jahneke. M. Ernest Lee Jahneke, président de l'Association de Commerce, après un séjour de deux semaines à New-York, est arrivé à la Nouvelle-Orléans hier matin.

Suspect mis à l'amende. John L. Kiefer, 121 Bourbon, a été arrêté comme suspect au coin des rues des Français et Royale.

Voleur noir écroué. Un nègre, Julius Evans, 2509 S. des Remparts, a été arrêté pour avoir acheté un lit, pour de la "Crescent Bell Company", Gravier et S. Broad.

TEMPERATURE

Thermomètre de E. Claudet, Opticien, Successeur de E. L. Claudet, 918 rue du Canal, Nouvelle-Orléans, La.

Table with 2 columns: Time (7 heures du matin, Midi, 3 p. m., 6 p. m.) and Temperature (78, 88, 90, 90).

SESSION DE LA LEGISLATURE

La mesure des élections primaires est approuvée.

L'émission de bons municipaux de la Nouvelle-Orléans est adoptée.

Bâton-Rouge, 2 juin. — Le bill de l'émission des bons municipaux de la Nouvelle-Orléans pour \$9,000,000, a été adopté par le Sénat hier, par un vote de 36 à 0.

M. Smith a présenté un bill pour secourir les personnes pauvres des villes contenant 25,000 habitants.

Mme Rosalia Scutti, 30 ans, demeurant Poydras près de Saratoga, a tenté de se suicider, en sautant dans le fleuve, près de la rue St-Joseph.

Joseph Hanfrey, 35 ans, 1910 Perdido, a tenté de se suicider en avalant six tablettes de mercure, au parc Gargand.

Un automobile, conduit par Edward Prague, 1239 avenue Carrollton, est devenu incontrôlable et a brisé la vitrine de F. W. D. vor, 621 Baronne, causant des dégâts de \$150.

DINER DE FAMILLE. EN MAIGRE. Potage au lait et à l'oignon. Brochette de filets de merlan.

EN GRAS. Potage lié. Filet de merlan mariné. Longue de veau rôti.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

"Guérie"

Mme Jay Mc-Gee, de Stephenville, Tex., écrit: "Pendant 9 ans, j'ai souffert de maux particulièrement aux femmes. J'avais des maux de tête, et des douleurs dans mon dos, et je souffrais tellement que je ne croyais mourir. A la fin, je me suis décidée à prendre Cardui, le tonique pour femme, et j'ai été soulagée immédiatement. Le traitement complet ne m'a pas seulement soulagée, mais m'a guérie."

PRENEZ LE VIN DE Cardui LE TONIQUE POUR FEMMES

Cardui soulage les maux des femmes parce qu'il contient des ingrédients qui agissent spécifiquement, et pendant un moment sur les organes affaiblis de la femme. Alors, si vous vous sentez découragée, mais à l'aise, incapable de vous occuper de l'entretien de votre maison, à cause de votre condition, essayez de vous faire un essai. Un verre de Cardui en un jour. Il a soulagé des milliers de femmes - pourquoi pas vous?

En faisant vos emplettes mentionnez l'Abéille, S. V. P.

Misère et Tyrannie en Alsace. Genève. — Les correspondants alsaciens des journaux suisses signalent tous depuis quelques temps une recrudescence de rigueur allemande en Alsace, en même temps qu'une grande misère règne dans les territoires occupés.

Joseph Hanfrey, 35 ans, 1910 Perdido, a tenté de se suicider en avalant six tablettes de mercure, au parc Gargand.

Un automobile, conduit par Edward Prague, 1239 avenue Carrollton, est devenu incontrôlable et a brisé la vitrine de F. W. D. vor, 621 Baronne, causant des dégâts de \$150.

DINER DE FAMILLE. EN MAIGRE. Potage au lait et à l'oignon. Brochette de filets de merlan.

EN GRAS. Potage lié. Filet de merlan mariné. Longue de veau rôti.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-y cuire trois rognons émincés, jetez alors une bonne cuillerée de farine et mouillez d'eau de façon à obtenir une sauce assez abondante.

Ajoutez un peu de sel, une cuillerée à bouche de poudre de kari et autant de safran en poudre. Laissez bouillir deux heures, et ajoutez un peu d'eau si l'est nécessaire.

LE TRESOR DU FOYER

Destruction des fourmis. Quelque infatigables que puissent être leurs mœurs polices et leur incessante activité, les fourmis ne constituent pas moins des ennemis sérieux qu'il importe de combattre.

Prenez 250 grammes de fleur de soufre et 125 grammes de potasse; moulez le tout sur le feu dans une casserole de terre ou de fer, jusqu'à ce que ces deux matières soient fondues et fusionnées. Ce mélange étant refroidi, réduisez-le en poudre et faites-en infuser un peu dans de l'eau.

LOGIQUE. Un directeur de théâtre se plaignait à une jeune actrice qu'elle faisait toujours manquer les répétitions, parce qu'elle arrivait toujours en retard.

Et la jolie actrice, de répondre à son directeur: — Vous n'avez qu'à me donner une montre à répétition!

— Dame! le premier jour ça a été plutôt dur... Mais on s'y fait, et maintenant surtout, que tu veux qu'on soit des amis, ça va tout à fait.

— Ah dame! on ne se fait pas une situation comme la mienne, dans une maison, en vingt-quatre heures... Au Brésil, j'étais déjà chez le duc depuis quatre ans, moi!...

J'ai pas eu tout de suite, comme aujourd'hui, la confiance de mon maître... Car je l'ai, la confiance... Tel que tu me vois, mon vieux, moi un simple domestique, je connais le chiffre du coffre-fort.

— Vrai? — Parole! Et tu sais ce qu'il y a dans le coffre-fort?... Souvent des trois ou quatre cent mille francs, en billets de banque et en or, sans compter les valeurs... — C'est épatant!...

Distraitement, Baptiste avait porté le troisième verre à ses lèvres... Il en but la moitié d'un trait et l'œil de plus en plus émerillonné, la bouche un peu pâteuse, il poursuivit, tout à fait envahi maintenant par les fumées du vin... — Oui, ma vieille... c'est comme ça. Je serais un malhonnête homme, ça serait bien simple!...

— Oui, qu'est-ce que tu ferais? questionna le pseudo-Bernard, tout à fait intéressé.