L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.

BUREAUX : rue de Chartres No 73. NOUVELLE-ORLEANS, DIMANCHE MATIN, 27 MAI 1883. 56me Année

Dufour, Dennet & Cie., Propriétaires-Editeurs.

Entered at the Post office at New Orleans, La., Second Class Matter.

NOUVELLE-ORLEANS, DIMANCHE 27 MAI 1883.

PRIX DE L'ABONNEMENT.

Edition quotidienne.

Un an	$12 00
Six mois	6 00
Trois mois	3 00
Un mois	1 00

On s'abonne aussi, à la semaine, avec les porteurs.

Edition du Dimanche.

Un an	$3 00

Renferme douze feuilletons.

Edition hebdomadaire.

Un an	$2 00
Six mois	1 50
Quatre mois	1 00
Trois mois	75

Renferme douze feuilletons.

Ventes à l'enchère de demain lundi.

Par Spear & Ecoffier, à la Bourse d'Encan St-Charles, rue St-Charles, vente à la folle enchère de la résidence à deux étages, No. 236 rue de la Douane.

Par H. Stern & Co., No 35 rue de Chartres, —bottes, souliers et brodequins.

L'EXPOSITION DE BOSTON.

Rien de curieux, d'instructif à observer comme le mouvement rapide, qui, bon gré, mal gré, ; souvent sans but déterminé, entraîne en avant le monde industriel moderne. C'est à qui découvrira son voisin, à qui fera une découverte, enfantera une nouveauté, à qui produira le mieux, le plus vite et au plus bas prix. Entre les deux hémisphères, entre les nations d'un même continent, entre les différentes sections d'un même pays, la lutte est ardente, incessante; tous ceux qui ont fait ou croient avoir fait une trouvaille, veulent en avertir, immédiatement le monde entier, pour procurer un placement avantageux à leur nouveau produit ; ceux qui ne ont entendu parler sont anxieux de l'examiner, pour en tirer parti à leur tour, pour y ajouter de nouveaux perfectionnements, car le génie de l'homme est ainsi fait, que plus il découvre, plus il veut découvrir; l'invention chez lui appelle l'invention. Une fois lancé dans cette arène, où l'on ne s'arrête jamais, où l'on ne connaît pas de limite, il y est pris d'une sorte de fièvre qui ne lui laisse ni repos, ni trêve; plus il a dévoré d'espace, plus il lui en faut dévorer. Dans cette course vertigineuse, il est plus d'un individu, plus d'une nationalité qui succombent, mais le progrès est inestimable et l'humanité impitoyable; elle ne prend même pas le temps de jeter un regard de pitié sur les victimes; elle saute à pieds joints par dessus et continue sa course. Nous pouvons en parler savamment, nous qui vivons au milieu du peuple le plus profondément atteint de cette sorte de fureur des découvertes.

De là, la soif toute nouvelle, des Expositions universelles, qui devient, tous les jours, plus ardente. Voyez avec quelle rapidité elles se succèdent, nous ne dirons pas dans le monde entier, (nous laissons de côté le vieille Europe) mais en Amérique, aux Etats-Unis.

En voici trois grandes qui s'ouvrent solennellement, coup sur coup : celle de Louisville, celle de Chicago, celle de Boston, en attendant le nôtre, en 1884 ; et nous avons d'autant moins le droit de les dédaigner, qu'elles sont devenues presqu'un événement ordinaire dans la vie industrielle d'une ville ou d'un peuple. Il y faut figurer, sous peine de déchoir ; il y faut faire valoir ses produits, sous peine de perdre un marché dont on a besoin, demain, pour les y écouler. Au nombre de ces Expositions, il en est une qui doit tout particulièrement appeler notre attention, à laquelle l'intérêt le plus légitime nous commande de prendre une large part, —c'est celle de Boston.

Si jamais nous avons eu des ennemis acharnés, c'est bien dans la Nouvelle-Angleterre ; on nous y a cordialement détestés, on nous y a impitoyablement combattus, exploités, calomniés. Aujourd'hui, toutes les haines sont apaisées, toutes les animosités sectionnelles sont éteintes. Le passé est complètement oublié, et, des deux côtés, on se tend cordialement la main. N'avons nous pas vu, il n'y a pas encore dix-huit mois, les anciens fédéraux de Boston venir fraternser, ici même, avec les anciens confédérés de la Nouvelle-Orléans? Et, quelques temps après, ces mêmes Bostonniens, n'offraient-ils pas dans leurs foyers, la plus large, la plus somptueuse hospitalité à nos vaillants défenseurs de la cause perdue ?

Pourquoi ne renouvellerions-nous pas sur le terrain pacifique de l'industrie, cet échange de bons procédés ? Pourquoi ne prendrions-nous pas une part active à l'Exposition de Boston, puisque c'est Boston qui nous y convie ? N'est-ce pas le meilleur moyen de nous assurer en coopération à celle que nous allons donner nous-mêmes, l'an prochain, et à laquelle la presqu'e, le travail des machines perfectionnées du Massachusetts doivent donner tant de mouvement et d'éclat ?

Dans la situation où nous nous trouvons, quels sont nos plus pressants besoins ?

Nous avons une magnifique matière première, d'immenses richesses naturelles dont nous ne savons ni ne pouvons profiter, parce que les entrepreneurs, les ingénieurs, les artisans, les capitaux nous manquent ; l'Exposition de Boston, dans la capitale de la Nouvelle-Angleterre, au milieu de cette région où se concentre presque toute l'activité manufacturière du pays, ne nous offre-t-elle pas une occasion rare, presqu'unique, de montrer au monde industriel, au monde financier, au monde travailleur du Nord, les inépuisables ressources qu'ils trouveront chez nous ; aux fabricants, qu'il y a chez nous une masse de produits du sol qu'ils peuvent, sur place et à de meilleures conditions que partout ailleurs, transformer, par leurs machines et leur main-d'œuvre, en articles manufacturés de premier ordre ; aux spéculateurs, que la Louisiane est, pour leurs capitaux, une mine nouvelle, inconnue, une des plus féconde qui leur soit jamais tombée sous la main ; aux ouvriers, que nous avons de quoi employer des bras par centaines de mille, pour procurer des ateliers plus vastes, plus aérés, plus sains que ceux où ils sont entassés actuellement et leur donner des salaires aussi élevés que dans la Nouvelle Angleterre, sous un climat qui leur coûte moins de beaucoup que celui du Nord ?

Nous avons enfin un sol riche, immense, à n'en savoir que faire, et dont les deux tiers restent en friche ; ouvrons-le aux cultivateurs du Massachusetts, qui se tuent et à l'étroit sur leurs petites fermes, qui en sont presque réduits à travailler leurs terres dans les mêmes conditions que les paysans de la vieille Europe, ne sauraient pas, à la vue de nos produits agricoles, tentés de venir exploiter un territoire si vaste, si riche, vierge encore, et qui supplée de ce que leur octroient, là-bas, leurs champs à demi épuisés, ne demandèrent-ils qu'à ne se vendre ? Qu'trouverons-nous jamais une immigration d'agriculteurs plus énergique, plus industrieuse, plus expérimentée que celle du *New England* ?

Voyez l'effet merveilleux qu'a produit l'Exposition d'Atlanta ! Assurément, le mouvement industriel de la Géorgie et des Carolines existait bien avant qu'on en fît l'ouverture, mais le Nord y prêtait peu d'attention, il ne croyait pas à la possibilité de grandes industries manufacturières, sous notre climat ; de temps en temps il lui arrivait à l'oreille quelqu'écho du bruit des machines qui alimentaient les filatures, déjà nombreuses, de ces trois Etats, mais ce bruit était si vague, si lointain ! il avait bien autre chose à faire que de se préoccuper de ces tentatives impuissantes, de ces essais d'un jour.

Tout à coup, l'Exposition d'Atlanta ouvre ses portes et étale à tous les yeux les richesses agricoles, minérales et industrielles du Sud, les produits de manufactures dont on soupçonnait à peine l'existence ; le Nord reste stupéfait de l'abondance et de la qualité de ces produits ; il y avait là toute une révélation. Les fabricants, les capitalistes sont d'abord alarmés ; puis, reprenant leur sang-froid, ils songent à placer leurs capitaux dans une région qui leur promet de si gros et si clairs revenus—et un nouvel essor s'ouvre pour le Sud.

Elle était pourtant bien éloignée du Nord, cette Exposition ; elle n'y a pas moins opéré une révolution dans les esprits. Que sera-ce donc quand nos produits s'étaleront fièrement sous les regards des quatre millions d'habitants de la région la plus industrielle des Etats-Unis ? Evidemment il y a là pour nous une mine féconde à exploiter. A la veille, surtout, de notre Exposition de 1884, c'est une chance extraordinaire qu'on se présente à nous, de nous faire tout d'abord connaître et apprécier ; elle doit si nous en savons profiter, doubler, l'an prochain, le nombre des visiteurs qui nous arriveront de la Nouvelle-Angleterre.

Ajoutons que la direction nous offre d'incroyables facilités, de transport, et nous en épargne à peu près tous les frais ; nous n'avons pour cela qu'à nous entendre, qu'à envoyer nos articles en bloc et à les consigner à *l'Institute Exhibition Building, care of Boston and Providence Railroad Company* ; pas de droits d'entrée pour les marchandises ; l'emplacement demandé, si grand qu'il soit, est accordé gratis ; pas de frais d'inscription sur le catalogue. Une carte d'entrée appartient de droit à tout exposant et elle est valable pour toute la saison. Qui d'entre nous pourrait hésiter ? Et ne peut-on pas dire hardiment qu'en nous faisant largement représenter à l'Exposition de Boston nous n'avons rien absolument rien à perdre, à risquer, et tout, absolument tout, à gagner ?

A NOS ABONNES.

Un accident survenu à la machine à vapeur de l'*Abeille* ne nous a point permis de distribuer, hier, le journal aux abonnés à l'heure ordinaire. Nous regrettons ce contretemps et nous espérons qu'il ne se renouvellera pas.

NOTRE FEUILLETON.

Nous terminons *Criquette* aujourd'hui, dimanche, et nous commencerons mardi *La Comtesse Sarah*, une des œuvres les plus attachantes qu'ait signées Georges Ohnet.

☞ Maintenant que nous entrons dans la saison où tout le monde s'apprête à quitter la ville pour se rendre au Nord ou en Europe, nous croyons bon de signaler à l'attention publique les occasions exceptionnelles qui s'offrent toujours aux personnes dont les moyens n'autorisent de voyager à peu de frais et confortablement surtout à bord des beaux vapeurs de la Ligne Commerciale Française faisant le service de la Nouvelle-Orléans au Havre.

Le vapeur "Paris" de cette ligne vient d'arriver, ayant à son bord environ cent cinquante passagers de troisième classe. Tous, disons-le à la louange du capitaine Arcur et de l'équipage du "Paris", se félicitent des bienveillants procédés dont ils ont été l'objet de leur part. Leur reconnaissance s'est manifestée d'ailleurs sous la forme d'une gracieuse lettre qu'ils ont adressée au capitaine Arcur, le remerciant de son affabilité, dont il leur a donné tant de preuves, et le félicitant de sa haute compétence comme marin.

Le "Paris" doit partir pour le Hâvre vers le 3 juin ; et déjà, un grand nombre de purchases y ont retenu leur passage.

Le prix du passage avec cabine pour les salons, d'ici au Hâvre, est de $100 ; pour l'aller et le retour, de $180.

Celui du passage de troisième classe pour l'aller est de $40 ; pour l'aller et le retour, de $69 ; et la faculté est laissée aux passagers de compléter à Anvers ou à Bordeaux pour le retour.

Le passage à bord du "Paris" ou de tout autre vapeur de la Ligne peut se retenir au bureau des Agents-Généraux de la Compagnie, MM. Forstall, Clayton & Cie., rue de la Commune, 173.

Musique.—Tous nos remerciements à M. L. Grunewald pour les morceaux suivants qu'il a eu l'obligeance de nous adresser : "The Bay and By", ballade, par H. Millard ; "Bum ! Bum !" galop par J. Roch ; "Bastphale", id., par L. Dussaux.

Mademoiselle Philip Werlein, 125 Canal, nous a envoyé : "La Locomotive", galop, par D'Aguilar ; "Souvenir de Marie Stuart," chant d'adieu, par J. Seyboth ; "Le Réveil des Oiseaux" marche marche, par Ch. Neustedt. Nous prions M. Werlein d'agréer nos remerciements.

Geo. F. Wharton.—La librairie de M. Geo F. Wharton, 5 Carondelet, s'enrichit tous les jours de publications nouvelles. Nous croyons devoir signaler entre autres "Pickings from Pack" que nous venons de parcourir avec infiniment de plaisir.

M. H. Billard, (ancienne librairie Hébert) annonce qu'il a reçu les numéros de l'Illustration et du Monde Illustré du 12 mai.

Temps rapide.—Le "New Orleans and United Express" partant en 57 heures le trajet entre la Nouvelle-Orléans et New-York, est devenu très populaire. En quittant la gare du Louisville & Nashville Railroad, au pied de la rue du Canal, à 8 h. 23 minutes, de matin, les voyageurs n'ont que deux nuits à passer dans le train et arrivent à leur destination en deux jours et demi. Un changement de char—l'unique—à Bon Air, Alabama, à l'heure du souper, c-est-à-dire à 7 h. 55 m. du soir. On passe alors la magnifique Palmas du Pennsylvania Railroad. De Steel arrivée, Ohio, à Philadelphie et à New-York, en passant par Pittsburg, le voyage se fait en plus jour, ce qui permet aux voyageurs d'admirer l'incomparable panorama des monts Alleghany. Nous doutons que pareil spectacle n'offre aux regards que le parcours d'aucun autre chemin de fer.

Le train qui quitte la gare du "Louisville & Nashville" à 8 h. 23 minutes du soir, se relie au Pan Handle and Pennsylvania à Cincinnati, et peut arriver pour déjeuner et en un nouvel arrêt à Pittsburg, pour dîner et en un nouvel arrêt à Philadelphie et New-York, pour souper. Il n'y a pas longtemps, fait subir de fortes réductions aux prix de leurs marchandises, MM. Lazard & Cie offrent de nouvelles réductions sous forme d'escompte. Un avis inséré plus loin en dit long à ce sujet, et nous croyons mieux d'y renvoyer le lecteur.

Chocolats.—M. Oscar Bernier, agent à la Nouvelle-Orléans, de la célèbre maison californienne D. Ghirardelli et fils, vient de recevoir une très forte consignation des excellents produits de ce vieux maître, consignation que lequel nous tenons plus spécialement à appeler l'attention du public. Les amateurs trouveront le compte de leurs goûts dans les quatre qualités de chocolats les plus appréciées des connaisseurs, notamment le "California Sweet Chocolate", le "Premium Chocolate", le "California Vanilla", le "Chocolat en poudre" et le "Cocoa pour les enfants." M. Bernier a tout de suite, avec nous, du résultat de ses efforts, car chaque jour, il a chocolats dont il a été chargé de répondre à l'usage, signaux dans la faveur du public.

"Brown's Iron Bitters" commencent puissamment la saison, dans son œuvre de restauration continue, et permettent ainsi aux organes de triomphes de la santé.

Le 1er mai courant, la population de Boston a dépassé le chiffre de 1,200,000 âmes. Il en résulte une augmentation de 90,000 habitants depuis le 1er décembre 1880, époque du dernier recensement.

Nos dépêches.

Nous appelons l'attention sur les dépêches très graves relatives au Tonquin.

UNE INVENTION.

Parmi les nombreux objets offerts à la Tombola de l'Union Française et dont le tirage a lieu ce soir, on remarquera, sans doute, une invention de première utilité—une lampe spéciale pour machine à coudre, due à M. Chéri Desprin, à Paris.

M. Desprin a recherché la simplicité en même temps que la modicité du prix, de façon à mettre cette lampe à la portée de l'ouvrier, qui est appelé à s'en servir.—Sur le verre s'adapte un abat-jour qui concentre la lumière sur l'aiguille et empêche que l'ouvrier en soit incommodé.—En outre de sa commodité absolue et de son parfait fonctionnement, la lampe offre une sécurité complète, car elle est inversable et s'éteint instantanément en tombant à terre.—Elle brûle douze heures de temps et s'applique, indistinctement, à tous les systèmes de machines et, au besoin, à toute table de travail.—La patente obtenue aux Etats-Unis date de 1881.

M. J. Morin,
rue de la Commune, No 155,
est agent à la Nlle-Orléans et aux Etats-Unis.

WEST END.

Ré-engagement de M. Liberati

TRIOMPHE ARTISTIQUE.

L'engagement de deux semaines, au West End, de M. Liberati, l'éminent cornet-soliste, a pleinement démontré que son talent est hors de pair, l'administration du chemin de fer s'est sentie encouragée à conclure avec le grand musicien un second engagement de quatre semaines à partir de ce jour.

Les soli de M. Liberati ont soulevé une admiration et un enthousiasme sans bornes ; et souvent a-t-on entendu des musiciens émérites donner l'opinion qu'il était parfaitement maître de son instrument et que tout en réunissant les brillantes qualités d'exécution de Arbuckle et de Levy, il possédait une expression, un sentiment qu'aucun d'eux ne connaissait.

A chacun de ses concerts, M. Liberati a accru sa popularité. Son goût n'est révélé dans le choix de ses morceaux, la musique classique y dominant toujours. Dans son répertoire de musique savante, il a eu plaire et captiver ; et les quelques airs populaires qu'il a chantés en dehors de ce répertoire, lui ont toujours valu de chaleureux applaudissements.

Dans un article aussi exigu que celui-ci, nous devons nous borner à faire mention, bien brièvement, des succès que l'éminent artiste qui nous occupe a obtenus à la Nouvelle-Orléans.

C'est avec un rare bonheur qu'il a exécuté nombre de morceaux de grands maîtres et de sa propre composition, notamment : *Casta Diva*, de Norma, *Robert, toi que j'aime*, de Robert le Diable, *Nearer my God to Thee*. Ne serait-ce pas nous redire que de parler d'une façon trop laudative de la suavité, de la correction, du brio de son exécution qu'on tout et toujours ? Que d'auditeurs n'a-t-il pas émerveillé par ses cascades de notes, par ses excursions dans tous les registres ?

L'instrument de M. Liberati a été fait par M. C. G. Conn, de Elkhar, Indiana, le premier, le plus renommé des fabricants d'instruments de ce genre, au monde. M. Conn est un grand ami et un admirateur exalté de M. Liberati ; il lui a offert un magnifique cor en or orné de diamants, évalué à plus de six mille piastres.

Ce splendide instrument, sans pareil au monde, peut se voir dans une des montres du magasin de musique de M. Grunewald, rue du Canal. Le mois prochain, à une date qui n'est pas encore fixée, M. Conn visitera la Nouvelle-Orléans ; alors qu'aura lieu en public à West End la présentation du magnifique instrument, circonstance qui permettra à l'administration du chemin de fer de se mettre en frais pour organiser une fête à laquelle sera convié la population.

En attendant, les nombreux attraits de ce charmant lieu de plaisance seront variés à l'infini par le col. Jos. A. Walker, qui, pour mercredi prochain, prépare une grande exhibition pyrotechnique comme jamais il ne s'en sera vue à la Nouvelle-Orléans.

Nous lisons dans *Le Gaulois*, de Paris, du 8 mai :

Un de nos étrangers les plus parisiens, M. Brulatour, premier secrétaire de la Légation des Etats-Unis d'Amérique, traitait, hier, dans son charmant rez-de-chaussée de la rue Lapérouse.

Il a donné un grand déjeuner auquel assistaient : Mgr di Rende, nonce apostolique ; le prince de Hohenlohe, ambassadeur d'Allemagne ; S. Exc. le ministre des Etats-Unis et Mme Morton ; M. et Mme Mackay ; Mme Lorillard-Rosalda ; Mme Sutro ; la marquise de Talleyrand-Périgord ; le comte et la comtesse de Diesbach ; M. de Lafayette, sénateur ; le comte Louis de Tarenne ; le comte Fosati-Reyneri de l'ambassade d'Italie.

On assure que le cuisinier de M. Brulatour est en train de se mettre sur le pied de celui de l'Ambassade d'Angleterre, au Trompette *du primo cartello*.

L'Union Nouvelle de Los Angeles, Californie, du 19 mai :

M. George J. Denis est devenu depuis lundi l'éditeur-propriétaire de l'*Evening Express*. M. Denis s'est acquis une place distinguée dans la presse et s'est fait une légion d'amis ici pendant son court séjour parmi nous et nous n'avons pas le moindre doute qu'il rendra bientôt à l'*Express* toute la popularité dont jouissait ce journal sous la direction de M. J. J. Ayers. M. Denis est un de nos compatriotes, il est né à la Nouvelle-Orléans de parents français et a fait une grande partie de ses études à Paris, et à ce titre nous sommes d'autant plus heureux de son entrée à l'*Express*, que ce journal ne peut manquer d'être comme aux anciens jours un ami des français, qui coopérera avec nous à l'avancement de notre colonie et à la défense de ses droits.

Le Gaulois de Paris :

On nous raconte un trait qui fait honneur à la richesse Américaine qui en est l'hérotne.

Il s'agit de Mme Mackay.

Elle se disposa à se rendre aux fêtes du couronnement, et vous pensez qu'elle ne part pas sans une ample provision de robes parisiennes de la bonne faiseuse. Mme Rodrigues en sait quelque chose.

Cependant, Mme Mackay a raconté devant un magnifique manteau de cour de quinze mille francs, une merveille faite d'applications et de broderies anciennes. "Non, s-t-elle dit, il y a trop de pauvres en ce moment ; je ferai l'économie de mon manteau de cour et les pauvres en profiteront."

Bien dit et mieux senti encore.

Maison A. M. de J. Solari.—Cette maison dont le stock de marchandises se renouvelle chaque année, vient de recevoir, ainsi qu'on le verra annoncé plus loin, une très grande variété d'articles alimentaires, de vins et de liqueurs, le tout de la meilleure provenance. Nous invitons nos lecteurs à jeter les yeux sur cette annonce qui démontre par le détail tous les articles reçus.

Owenton, Ky. — Le Rév. J. W. Waldrop dit : "Brown's Iron Bitters" m'ont grandement soulagé de faiblesse générale et d'indigestion."

Nouvelle-Orléans, 19 décembre 1877.

Ayant examiné et connaissant la composition du Bitter fabriqué par M. A. Walz de cette ville, je le déclare ici un bon cordial hygiénique, composé des meilleurs toniques, et ne contenant qu'une très faible quantité d'alcool. Différent de la majorité des Bitters qui sont des toniques-enivrants, ceux-ci ne peuvent jamais faire du mal (que exercitent et agréable pour les estomacs faibles et délicats incapables de supporter les effets de l'alcool.

(Signé) Dr. LeMonnier,
150 rue St. Louis.

Paris, 22 mai.—Les journaux français, indépendants et libéraux, émettent l'espoir que le voyage du comte de Maltke en Italie a pour but de régler certaines questions militaires qui pourraient avoir de l'importance dans une campagne prochaine. Ces journaux mettent en doute la véracité des bruits répandus sur sa mauvaise santé.

Simla, 23 mai.—Le major Evelyn Baring, membre du conseil suprême de l'Inde, remplace M. Edward Malet comme agent diplomatique et consul-général d'Angleterre en Egypte.

Une fabrique de vins à la Nouvelle Orléans.

Aux entrepôts de MM. Ch. Cavaroc et Fils, No. 40 rue St-Louis.

Nous avons visité, hier, la fabrique de vins de raisins secs, fondée, dernièrement, par MM. Ch. Cavaroc et Fils, au No. 40 de la rue St-Louis. Nous avons parcouru avec soin tout l'établissement ; nous avons voulu nous rendre compte des procédés de fabrication ; nous avons tout examiné, tout palpé, tout goûté, et nous avons pu nous convaincre qu'il y a là une industrie nouvelle, appelée à rendre de grands services à notre population, en particulier, au pays, en général. Elle met, en effet, le vin (car c'est réellement du vin, du vrai jus de raisin) à la portée de toutes les bourses ; elle procure à tous une liqueur agréable, savoureuse, généreuse, saine, surtout, et d'une pureté que, par malheur, on ne rencontre que trop rarement, aujourd'hui, même dans les vins importés, des premières marques ; elle aura surtout l'avantage de faire perdre à tant de braves et honnêtes gens la funeste habitude d'abominables boissons alcooliques qui portent le désordre dans leur organisation, mais auxquelles, faute de mieux, ils sont obligés de recourir pour réparer leurs forces épuisées par le climat ou la fatigue.

La maison Cavaroc ou plutôt, l'habile et intelligent directeur de la fabrique, M. S. Duquesne emploie exactement les procédés, en usage, pour la production du vin de vignoble ou de vendange ; toute la différence est dans l'état du raisin qui est sec au lieu d'être fraîchement cueilli sur la vigne.

Ces raisins secs doivent être de première qualité, et viennent en général de Malaga, ou de l'Asie Mineure, des environs de Smyrne.

A leur arrivée, ils passent entre les mains de jeunes gens (la fabrique de M. Cavaroc en emploie 14) qui nettoyent avec soin le raisin et le dégagent de toute matière étrangère.

Vouci, maintenant, une caille où se trouvent une dizaine de petites cuves, à moitié pleines d'une eau parfaitement claire et tiède. On verse dans chacune d'elles une ou deux grosses mannettes de raisin ; au contact de l'eau, le grain se gonfle peu à peu ; il se dilate, se gorge et reprend toute son apparence après recouvrement d'autrefois. Au bout de 48 ou 72 heures, la transformation est complète.

On jette alors le contenu de ces petites cuves dans un immense foudre ; dans l'établissement de M. Cavaroc il y en a 10 ayant chacun une capacité de 1,000 gallons. C'est là que s'opère la fermentation, que se fait la cuvée. M. Duquesne ne contrarie ni n'aide la nature, il la laisse tout simplement agir. Seulement au bout de trois ou quatre jours, il couvre le foudre et enlève un liquide tout content avec l'air.

Nous ne pouvons pas entrer ici dans tous les détails, d'ailleurs assez peu compliqués, de la fabrication. Qu'il nous suffise de dire que la seule difficulté,—mais elle est grave et exige une grande habileté, une grande expérience—consiste à conduire, à régler la fermentation, surtout à l'arrêter à temps, sans quoi les principes acidulés se développeraient outre mesure et la liqueur se transformerait en vinaigre.

Les gens du métier n'ignorent pas que c'est en abandonnant la fermentation à elle même que l'on fait le vinaigre, le vrai, le bon, non ces abominables drogues que l'on nous envoie de certains pays que nous ne voulons pas nommer, et qui transforment, les trois-quarts du temps, nos salades en véritables poisons. La fermentation achevée on arrête, le vin passe dans des barriques, mais il ne faut pas croire qu'il soit bon à livrer à la consommation ; il a besoin de temps pour se faire ; il faut le laisser bâtir un dix fois pour arriver à la détermination de toutes les matières étrangères, de ce qui forme ce qu'on appelle la lie.

Ce sont là autant d'opérations auxquelles on se livre également dans la fabrication du vin ordinaire, et ce n'est guère qu'au bout de quelques mois que les maisons de Bordeaux ou de la Bourgogne livrent leur produit à la clientèle. Encore, avant de le tirer définitivement, le jeté dans nombre de bouteilles, est-il nécessaire de le soller, c-st-à-dire d'y jeter cinq à six blancs d'œufs bien battus, et de le retourner vivement.

Cette dernière opération achève de l'épurer, le vin n'a plus besoin que d'un peu de repos ; puis on peut le livrer à la consommation.

Les produits de la fabrique Cavaroc et Fils sortent de la cuve avec une force naturelle de 11 à 12 degrés d'alcool, tandis que les bons vins ordinaires, ceux qui ne sont pas adultérés, n'ont guère que de 9 à 11 degrés.

La fabrication du vin de raisins secs n'est pas précisément une nouveauté ; depuis quelques années, il s'en fait une grande consommation en France. L'an dernier, il en a été fabriqué, dans ce pays, plusieurs millions d'hectolitres, représentant une valeur de 34,000,000 de francs. On voit à quel point cette industrie s'est développée, même dans le pays du vin par excellence ; c'est, on le devine facilement, la conséquence des ravages du phylloxera.

Les MM. Cavaroc comptent vendre leurs vins, qui sont de première qualité, $45 la barrique.

Ils ont, nous devons le dire, obtenu, pour leur nouvelle industrie, l'appui le plus empressé du fisc, et leurs produits sont complètement exempts de droit.

Nous ne saurions trop vous conseiller dans citer le rapport qu'a publié, sur les vins de raisins secs, un des hommes les plus compétents en pareille matière, et qui se trouve inséré dans le *Bulletin du Laboratoire Agronomique* du 1er mars 1880.

M. Jules Rivière de la Souchère, l'auteur de ce travail, s'exprime ainsi :

"Le vin de raisins secs a les plus grands rapports de composition avec les ordinaires ou de vendange ; il en renferme tous les éléments. La fabrication du vin de raisins secs ne date que de quelques années ; elle perfectionnée peut-être apportée dans les procédés, notamment pour améliorer le goût de la nouvelle boisson, et il n'est peut-être pas impossible de voir revivifier le couleur même, qui peut n'être qu'altérée et non détruite, par la dénatation.

"Une question a été posée à M. de la Souchère, chimiste expert, par M. le ministre de la justice : Les employés du fisc peuvent-ils reconnaître le vin de raisins secs et en déférer aux Procureurs généraux, ainsi que le leur a ordonné M. Audibert, directeur général des contributions indirectes ? sur l'interrogatoire de M. le ministre de la justice, je réponds : C'est matériellement impossible.

"Ma réponse n'est sans fortuite, que parce qu'elle s'appuie sur des faits irréfutables.

"Je parle ici des vins blancs de raisins secs, sans aucun coupage de vins de raisins frais.

"Dans le sac de compagne, on comprend, aisément, M. le Ministre, que leur recherche devient une chimère et qu'il serait plus facile de reconnaître deux ceux de mêmes cuves, mélangées dans le même vase, que les deux vins.

"Voici le résumé des opinions de tous les auteurs sur cette question :

Le vin, ainsi que presque toutes les boissons n'étant point l'ouvrage pur et simple de la nature, les mêmes raisins, dans de bonnes ou mauvaises mains, feront soit une boisson délicieuse, soit du liquide exécrable. C'est donc un art, que la fabrication du vin, et dépense est faite, au Ministre lui-même de franchir les portes du Laboratoire du fabricant, quand il chimie n'emploie que des ingrédients (et ils sont nombreux) que la science et le Gouvernement ont approuvés."

MM. Ch. Cavaroc et Fils donnent à leurs produits le nom de vins de la Nlle-Orléans. Nous avons les vins de Bordeaux, les vins de Bourgogne, du Rhin, de la Californie ; pourquoi n'aurions-nous pas les vins de la Nlle-Orléans, surtout quand ils peuvent faire si bonne figure sur le marché ?

Walterboro, S. C. — Le Col. A. L. Campbite dit : "Un membre de ma famille a fait usage de "Brown's Iron Bitters" avec les meilleurs résultats."

Paris, 23 mai.—Un nouveau volume, suite de l'"Histoire de la guerre américaine," par le comte de Paris, est annoncé comme devant paraître dans huit ou dix jours.

Le Herald a publié hier la dépêche suivante :

Paris, 21 mai.—Le *Figaro* réduit à néant les bruits contradictoires qui circulaient à propos du comte de Chambord, en envoyant un correspondant à Goritz. Voici un résumé du récit de ce correspondant : "A midi, je me suis présenté à la villa du comte de Chambord, où j'ai été reçu par ses secrétaires, MM. de Chevigné et d'Andigné. Ces messieurs ont ri de la surprise que j'ai manifestée en voyant tout un monsieur de télégrammes venant d'Angleterre, d'Allemagne et d'Amérique et demandant des nouvelles de la santé du comte. Les secrétaires m'ont expliqué que le comte de Chambord s'était foulé la jambe six semaines auparavant, et qu'il en était résulté une rupture des tendons : on avait entouré de bandages le membre blessé et un repos absolu avait été ordonné au malade. Les promenades à pied et à cheval, et la chasse, dont le prince raffole, lui ont été interdites.

Ceci est un point important de l'affaire. Dans le but de hâter la guérison, il a été décidé que le prince ne recevrait personne jusqu'au moment de son départ pour Frohsdorff, qui a eu lieu hier. Cette décision a donné naissance au bruit d'après lequel la maladie du comte de Chambord était dangereuse ; mais à part l'accident qu'il a éprouvé à la jambe, sa santé est excellente.

Un des secrétaires fut appelé dans une pièce voisine par le prince. Il revint et me dit : "J'ai dit à monseigneur que vous étiez envoyé par le *Figaro*, et monseigneur désire vous voir." Je n'osais pas espérer cet honneur. Si j'avais demandé une semblable faveur, j'aurais eu l'air de vouloir vérifier le fait que le prince, que l'on disait mourant, était en bonne santé. Néanmoins le prince, avec une gracieuse affabilité, désirait permettre au représentant du *Figaro* de faire cette vérification. Un moment après j'étais introduit dans la chambre du prince et je lui disais combien j'étais confus et touché de l'honneur qu'il daignait m'accorder.

Le prince semblait rayonnant de santé ; ses yeux bleus brûlaient d'un éclat extraordinaire. Il me tendit la main, et d'un accent cordial, avec toute la vivacité de la jeunesse il me dit : "Entrez, entrez, M. Giffard, puisque vous avez pris la peine de venir si loin, vous pourrez dire d'une façon positive au *Figaro* que je ne suis pas encore mort. Je donne à ma jambe les plus grands soins de façon de pouvoir recommencer à monter à cheval le plus tôt possible. Je ne me doute pas le moins du monde qui pense sa vie à me tuer. Maintenant que vous m'avez vu, vous pouvez dire que je n'ai nullement l'apparence d'un mourant, n'est-ce pas ?" Le fait est qu'il a l'air le plus jeune de tous les princes de France. Le comte de Chambord m'a posé assurée plusieurs questions personnelles à propos du *Figaro* et du couronnement du czar. Bientôt après j'ai pris congé du prince, qui le m'a à surveiller l'embellissage de ces livres. Au moment où j'ouvrais la porte, le prince m'a dit : "N'oubliez pas de dire à nos amis que je suis plus vivant que jamais" et le prince m'a de nouveau serré la main. Dans l'après-midi j'ai rencontré le comte et la comtesse de Chambord qui faisaient leur promenade habituelle en voiture. Tous les habitants de Goritz les saluaient respectueusement. Hier soir le prince est parti pour Frohsdorff, et avant trois semaines il pourra monter à cheval et chasser comme à l'ordinaire."

Crichtir était bonnetier dans une petite ville ; sa sœur faisait le même commerce installée dans une rue voisine.

Aussi, avait-il fait pulsée une grande enseigne avec ces mots :

CRICHTIR FRÈRE.

— Pourquoi, lui demandait-on, mettez-vous frère sur votre enseigne ? Vous avez donc un frère ?

— Non, répondait-il d'un air malin ; c'est pour me distinguer de ma sœur !

Le dernier pas de mur de l'aile des Tuileries, qui s'étendait du pavillon central au pavillon de Flore, a été jeté bas le 11 mai.

L'erreur que l'on pouvait voir opérer debout le 10 en marche, était ainsi qui formait le cadre de l'entrée par où l'on accédait, du jardin privé, dans les appartements privés de l'impératrice, situés au rez-de-chaussée.

L'aile de droite du palais est en partie démolie.

Les mendiants, dont le nombre augmente tous les jours, à Paris, deviennent de plus en plus insolents. Sous une porte cochère de la rue de Rennes, se tenait un homme d'une quarantaine d'années, la poitrine couverte d'un large écriteau sur lequel on pouvait lire ces mots : *Aveugle de naissance*. A chaque passant il répétait sur un ton larmoyant : "N'oubliez pas le pauvre aveugle."

Comme il pleuvait, les gens passaient rapidement et l'escamotin restait vide. L'aveugle sentant que la recette journalière était compromise devenait de fort méchante humeur. Vint à passer M. D...., négociant, rue Bonaparte, qui pourcuivait son chemin, sans déposer son obole, quand il entendit distinctement ces mots prononcés par le mendiant :

— Canaille, je te reconnaîtrai bien, va ! Tu me le payeras.

M. D.... se retourna brusquement et alla droit au personnage.

— Pour mieux me reconnaître, dit-il, regardez-moi bien en face, car vous n'y tes pas plus aveugle que moi.

Le mendiant leva son bâton sur M. D...., qui le désarma et qui requit les gardiens de la paix.

Le faux aveugle a été déféré au Dépôt.

Décédée le 26 mai 1883, à 1 heure P. M. Mme MARIE MULÉ, âgée de 20 ans et demi.

Les membres de la Société Française de bienfaisance et d'assistance mutuelle et particulièrement ceux qui sont parts de la catégorie de ce mots sont invités à assister à ses funérailles qui auront lieu le 27 à 11 heures A. M. Le convoi partira de sa dernière résidence, rue St-Pierre, 353, entre Prieur et Johnson.

Décédé à Biloxi, dimanche, 20 mai, à 11 heures du soir, à l'âge de 69 ans, MOSE DESIRE CAILLAVET, époux de CHARLES COUVAS.

Décédé, hier soir, à 9½ heures, à l'âge de 41 ans, FRANÇOIS ANACHARSIS LUMINAIS. Les parents et les amis de la famille, ainsi que ceux des familles Tranaud, Lesag, Tré pagnac, et Delerey, sont priés d'assister à son funérailles, qui auront lieu AUJOURD'HUI (dimanche), 27 mai 1883, à 5 heures P. M. Le convoi funèbre partira de la maison mortuaire, 177 rue du Bayou.

B. TREMOULET,
Rue Dauphine, No 7, vis à vis la Poste.
Vins de Bordeaux des meilleurs crûs, vieux et de moins de premier ordre.
Sherries de Duff, Gordon & Co, de Petite Dumay, etc.
Porters de Baldwin & Co, Gilbey, Guinny & Barnstier.
Champagnes de toutes marques en renom.
Cognacs, Rhums, Genièvres, Whiskies, etc. etc. etc.
Vins de Californie de toutes sortes.
Vin de Scr-Vincent vieilli, etc. etc. etc.
AUX PRIX LES PLUS BAS.

Avis aux Planteurs Sucriers.
NOTRE Moulin Trobert (bâtons-remorseurs) JOS B. WILLIAMS sera ici, sous peu, remor