Rêva-Rêva.

Au temps passé de ma jeunesse,
Sur une plage enchanteresse
Que l'éternelle mer caresse,
Au pays d'où vient le corail,
Où l'on voit, près des flots sans nombre,
De grands bois discrets et pleins d'ombre,
A la verdure humide et sombre
Et les palmiers en éventail,

Un soir, par un doux clair de lune,
Je rencontrai, sur la grand'dune,
Une beauté pensive et brune
Qu'un Esprit jaloux m'enleva!
Elle avait, pour toute parure,
Des fleurs d'or dans sa chevelure,
Et sur sa gorge ferme et pure
Un tonquet de rêva-rêva!

Las! pour jamais j'ai quitté l'île
Que baignait la mer indocile,
Où frémissaient, dans l'air tranquille,
Les grands arbres remplis d'oiseaux:
Mais mon cœur et mon espérance
Sont restés sur le cap immense
Où nous regardions en silence,
Ensemble, fuir les grands vaisseaux!

Oh! sur la plage ensoleillée,
Près des sources, sous la feuillée,
Dans la forêt verte ou rouillée
Qui de vous me ramènera?
Qui me rendra ces nuits sereines
Qui bien endorment nos peines,
Le charme des îles lointaines
Et les fleurs du rêva rêva?...

Mondanites.

Mlle Edith Libby donne un lunch au Country Club aujourd'hui.

La réception de Carnaval annuelle du Country Club aura lieu de 4 à 8 heures cet après-midi.

Le bal de Protée aura lieu à l'Opéra lundi soir.

Le Tulane German Club donnera sa réception annuelle demain soir.

Le bal des Comus aura lieu à l'Opéra mardi soir.

Le bal de Rex aura lieu le même soir à l'Athénéum.

M. et Mme Frank B. Hayne donneront un grand dîner jeudi, en l'honneur de Mme Charles Bromwell de Washington.

Le Thursday Club s'est réuni jeudi chez Mme E. C. Palmer.

Mme Arthur McGuirk fait des invitations pour une réception, le 16 février à cinq heures.

Un très joli lunch a été donné par Mme Henry V. Beer, mardi après-midi en l'honneur de Mme James Oxnard de New York et Mme Charles Bromwell de Washington. Au centre de la table se trouvait une coupe d'argent contenant des roses roses. Les glaces étaient servies dans des corbeilles en nougat. Les convives comprenaient Mmes Edgar H Bright, S B. McConnico, James Legendre, L. Gibert, C. Hyams, N. Palfrey, S Trufant, James-Puech, William Warren, F. C. Howard, F. B. Hayne.

Le mariage de Mlle Marguerite Labarre, fille de Mme Rosa Labarre, avec M. Sidney Lee Ingles de Boston, sera célébré dans l'intimité des familles jeudi le 14 février, à six heures, à la résidence de M. et Mme Alexandre Landry, rue Milan. La cérémonie sera faite par le Rév. Père Hage de l'ordre des Dominicains, assisté du Très Rév. Père Lavai. Les mariés partiront le même soir pour Boston, Mass., où ils vont demeurer.

Une réception des plus brillantes a eu lieu vendredi soir chez M. et Mme V. E. Michel, en l'honneur de leurs deux toutes jeunes filles, Mlles Bianca et Haydée Michel. Les salons étaient décorés pour la circonstance d'une profusion de palmes, de fougères et d'oeillets roses, et la table dans la salle à manger était ornée avec un goût parfait d'oeillets roses, de bandes de tulle rose entourées d'asparagus attachées au lustre et se nouant aux extrémités de la table et de candélabres en cristal garnis de bougies et d'abat-jour roses. Mlles Bianca, Haydée et Mignon Michel, en ravissantes toilettes de tulle rose et portant des gerbes de roses roses recevaient avec leur mère, Mme V. E. Michel qui portait une élégante toilette de dentelle blanche sur dessous de messaline blanche. Les rafraîchissements étaient servis par tout un essaim de charmantes jeunes filles en robes roses: Mlles Emma Hincks, Léda Hincks, Ethel Posey, Delma Foster, Lottie Warmoth, du Texas, Marie Beirne, Jeanne Wogan, Edith Capdevielle, Lucie Charbonnet, Anita Lange. Aux sons d'un brillant orchestre la fête s'est prolongée très avant dans la soirée. Parmi les personnes présentes: Mlles Sadie et Edith Dart, Olga et Germaine Rocquet, Germaine et Yvonne Stouse, Sugeron, Gillette Armstrong, Stella Legardeur, Laurence Humphreys, Blanche et Jeanne Le Marié, Germaine Avegno, Madeleine Bassetti, Madeleine Lanaux, Lena et Evelyn Mouse, Corinne et Hilda Thibodaux, Lottie Waterman, Marcelle Kreyer, Amélie Granger, Lisette Brosset, Gladys Cook, Germaine La Branche, Lillian Oemichen, Anita Bertus, Armel Dufilho, Olga Sarrazin, Yvonne Gueydan, Amanda Bermudez, Emilie Chréden, Paula Meyer, Marcelle Desbotte, Ruth Bailey, Alice Fourcay, Carmen Poupart, Amélie Rivet, Marie Cruzat, Evelyn et Mercedes Freidrichs, Edna Deléry, Evelyn Lewis, Julia Michel, Lillian Lange, Olga et Yolande Faure, Adèle Monrose, MM. Dan Charbonnet, Dr Patton, Henry Elder, Abe Luria, Tom Lanaux, Farley Vincent, Philippe LeGardeur, Jack Chambers, Atkinson, Dr Mils, Paul Capdevielle, Paul Fourchy, Arthur McGuirk, Allen Garland, Aristide DeBlanc, Elliot, Wilfred Voorhies, Walton Keene, Henry Bermudez, Richard et Bowling Charles, Hunter Coleman, Maurice Wogan, George Bernard, Henry Brierre, George Minor, Lee Collister, Henry Harris, René et Edgar Desbordes, Charles Kock, Franz Hinderman, Allen Harris, Marc et Auguste Dufilho, Henry Stouse, Roger et Louis Larue, John Dart, Charles Lanusse, Richard Staigg, Dan Dart, Clarence Monrose, Guy Leefe, John Harrison, Marcel Gelpi, Albert Lemore, Walter Arroyo.

Mercredi soir, M. Ernest Jancke a donné au Country Club, en l'honneur de Mlle Mary Gaut, un dîner auquel assistaient Mlles Sallie Pugh, Pearl Wight, Cora Stanton, Emma Grima, Olga Labatt, M. et Mme Paul Jancke, MM. Arthur Derby, Aubrey Bartlett, Jules Burguierres, Edward Moore et Walter Grima. La table était garnie de pois de senteur, de roses blanches, de fougères, et la pièce de centre était formée de bouquets de roses roses qui ont été offerts aux dames comme bouquets de corsage.

M. et Mme H. J. Prados annoncent les fiançailles de leur fille, Lucie Marie avec M. Clarence J. Pitard. Le mariage aura lieu en avril.

M. et Mme William Maginuis ont donné un joli dîner mercredi soir, en l'honneur de leur fille, Mlle Marguerite Maginnis. Des roses roses, du tulle et des fougères formaient la décoration de la table, que complétait des candélabres d'argent avec bougies et abat-jour roses. Les personnes présentes comprenaient Mlles Ruth Bush, Lucie Claiborne, Elizabeth Maginnis, Adele Penrose, Nina Laroussini, Alice Aldigé, Anais Legendre, Elsie Bayley, Louise Pratt, MM. Ernest Burgierres, Henry Landry, Pescud Craig, Edmond Denis, William Maginnis, C. S. Williams, William Turner, Casey Carroll, B. Perkins, Dr George Pratt, Jr.

M. et Mme Norvin T. Harris ont offert un très beau dîner à Mlle Emilie Helm, de Louisville, Ky., lundi soir. La table décorée de tulipes jaunes, de violettes et de fou réunissait Mlles Ruth Bush, Maud Eustis, Louise Stauffer, Gertrude Monroe, Lea Callaway, Nina Laroussini, Maud Eustis, MM. Gus. Beauregard, Générès Dufour, Tony Lelong, Clem Penrose, Ross Breazeale, Tom Cottam, Walter Grima, Harry Forsythe, Dr Paul Mc Ilhenny.

Mlle Sallie Pugh donnera un "theatre party" vendredi soir.

Le bal des Mystic Maids, une association composée de charmantes jeunes filles a eu lieu au nouvel Hôtel Dénéchaud, vendredi soir et a été réussi de tous points. Les décorations étaient admirables et les costumes des demoiselles ravissants. En outre de l'épingle de l'organisation de nombreux souvenirs ont été offerts aux messieurs qui avaient été appelés à danser et qui ont déclaré cette fête une des plus brillantes de la saison. Le comité des dames était composé de Mmes Fortuné Jaubert, Clarence Granger, A. P. Clerc, Lucille Le Blanc, A. E. Bougère, Mlle Marie Oriol. Le comité de réception dont le chairman était M. Albert Robelot Jr, comprenait MM. Victor L. Colomb, Charles LaBranche, Palmer Abbott, F. F. Tessier et Rixford Lincoln.

Le mariage de Mlle Blanche Murphy fille du Dr Murphy, avec M. J. C. Galloway, a été célébré à l'église du St Nom de Jésus jeudi à une heure et demie. La cérémonie était faite par le Rev. Père Biever. La mariée portait un élégant costume de voyage en drap bleu. Mlle Lilia Murphy était demoiselle d'honneur et le best man était M. Greenwood. Une réception intime a eu lieu après la cérémonie à la résidence de la mariée et M. et Mme Galloway sont partis pour Omega, Lne., où ils vont résider.

La Cathédrale St-Louis était dans tout son éclat, mercredi soir à cinq heures, à l'occasion de la célébration du mariage de Mlle Mignon Adèle Goodrich et de M. Carl Loeliger, deux représentants bien sympathiques de familles distinguées de notre ville, dont la popularité était attestée par l'assistance nombreuse et tout particulièrement élégante qui était venue apporter ses voeux de bonheur aux jeunes époux, et se pressait dans la nef et les bas-côtés de l'église longtemps avant l'heure fixée pour la cérémonie. L'autel resplendissait de lumières. Sur ses degrés s'étageaient des plantes vertes formant une arche à l'entrée du sanctuaire qui était lui-même tapissé de hauts et gracieux palmiers artistement groupés. La jeune mariée, bien jolie dans les blancheurs de son voile, de ses fleurs d'oranger, a fait son entrée à l'église au bras de son cousin, M. Elmore Dufour. Elle était précédée de sa soeur, Mlle Yvonne Goodrich, seule demoiselle d'honneur, et du comité de réception composé de MM. Sidney Prados, Générès Dufour, Frank Warmoth, Evan Renshaw, Ralph Dupré, Gaston Lanaux, Amilcar Lawson, M. LeBlanc et Dan Charbonnet. Après la mariée venait sa mère, Mme L. D. Goodrich, au bras du juge Horace Dufour. Le marié avait pour "best man" son frère, M. Emile Loeliger. Pendant la cérémonie faite par le Rév. Père Scotti assisté de Mgr Lavai, Mlle Aline Lafargue a chanté avec sentiment l'"Ave Maria" de Millard. Les témoins des mariés étaient l'Amiral Singer, MM. Loeliger, Armand Capdevielle, Locke Breaux, Clarence Low, Victor Camors. La mariée portait une toilette de tulle céleste souple et très onduleuse qui lui seyait admirablement. Son bouquet, composé de roses blanches et de muguet, était noué de tulle. La demoiselle d'honneur était charmante dans une toilette d'organdi blanc complétée par un bouquet de roses roses. Mme Goodrich portait une élégante toilette de tulle noir pailleté d'argent.

A l'issue de la cérémonie religieuse une réception restreinte aux parents et amis les plus intimes a eu lieu à la résidence de Mme Goodrich qui recevait assistée de sa soeur Mme L. W. Nicholas, de Mme James Hope Lamb, Mme Quigley et Mme Locke Breaux. La maison était décorée de palmes, de fougères et de fleurs blanches, et dans la salle à manger la table en acajou recouverte de napperons en dentelle était merveilleusement décorée de fougères et de fleurs blanches, et littéralement jonchée de jacinthes. Du lustre garni de tulle tombait un flot de rubans blancs très étroits auxquels étaient attachées des grappes de jacinthes qui se mêlaient aux fleurs de l'immense corbeille qui garnissait le milieu de la table. Des candélabres de cristal garnis de bougies blanches avec abat-jour verts complétaient la décoration. Nombreux et très beaux sont les cadeaux qui ont été reçus par les mariés. M. et Mme Loeliger qui sont en voyage de noces, demeureront à leur retour avec Mme L. D. Goodrich, avenue de l'Esplanade.

Très beau le dîner que donnaient lundi dernier M. et Mme Edgar H. Bright pour Mme Charles Brownwell de Washington. Une urne en argent contenant des roses liberty ornait le centre de la table que garnissait aussi des vases d'où jaillissaient des gerbes des mêmes fleurs. Les invités étaient M. et Mme F. T. Howard, M. et Mme Albert Baldwin, Jr, M. et Mme Henry Beer, M. et Mme Léon Gibert, M. et Mme Robert Moore, M. et Mme E. La Pice, Mlles Lilly Mehle, Lucia Miltenberger, Messrs Charles Janvier, Omer Villeré, George Agar et William Poitevent.

Une partie de whist des plus intéressantes a eu lieu chez Mlle Evelyn Byrd samedi dernier.

Mercredi soir M. et Mme Edgar Bright ont donné un dîner en l'honneur de Mme Charles Brownwell, auquel assistaient M. et Mme Sidney White, M. et Mme Brodhead, M. et Mme James Puech, Mme E. A. McIlhenny, MM. Charles T. Soniat, William Cook et F. G. Pepper.

Samedi dernier, une fort jolie soirée travestie a eu lieu chez M. et Mme J. Michel pour leur fille, Mlle Lillian Michel. La maison était décorée de drapeaux de toutes couleurs et les lustres enguirlandés d'asparagus étaient noués du rubans rouges. La table des rafraîchissements était ornée d'oeillets et de rubans roses. Mlle Michel portait fort gracieusement le costume de Micaela.

Mme Charles E. Fenner a donné une partie de bridge-whist mercredi dernier en l'honneur de sa belle-fille Mme Guy Fenner, de Bunkie, Lne. Les prix ont été gagnés par Mmes G. Westfelt, M. Perkins, Henry Conner, Alfred Pattison, Alfred Le Blanc, G. H. Dunbar, L. D. Kennard, C. H. Hyams, Lucien Lyons, K. Owen, W. J. Montgomery et L. C. Jurey.

CUISINE.

Sole à la Joinville

Préparer une farce de poisson à la crème dont on se sert pour fourrer le dessous du côté des filets de sole qui adhérait à la peau; les ranger dans un plat beurré; les recouvrir d'un fumet de poisson préparé avec les arêtes de sole; les faire pocher au four sans ébullition pendant dix minutes.

Retirer les filets de leur cuisson que l'on fait réduire à glace et dans laquelle on mélange des queues de crevettes, champignons et truffes coupés en dés. Dresser sur le milieu d'un plat ce salpicon que l'on recouvre d'une sauce normande additionnée d'un beurre de crevettes. Par-dessus, y ranger les filets de sole farcis, chacun décoré d'une lame de truffe et d'une pince d'écrevisse. Entourer le tout de tranches de citron coupées en lames très minces.

Profiteroles au chocolat

Préparer une pâte à choux en mettant dans une casserole un quart de litre d'eau, 6 gr. de sel, 10 gr. de sucre, 125 gr. de beurre; placer la casserole sur un bon feu et lorsque l'ébullition est survenue, y incorporer vivement 200 gr. de farine: travailler cette pâte avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle forme une pâte épaisse se détachant bien de la casserole. Lorsque la pâte n'est plus que tiède, y incorporer, hors du feu, 6 œufs mais seulement l'un après l'autre et lorsque le précédent est bien absorbé par la pâte. Mettre alors cette pâte dans une poche en toile munie d'une douille, et on la couche en forme de macaron sur une plaque légèrement beurrée; faire cuire à four modéré.

Lorsque les choux sont cuits, vous en garnissez l'intérieur avec une crème au chocolat; glacez en le dessus avec du fondant au chocolat et vous les dressez en pyramide. On peut également ne pas les glacer au fondant au chocolat, mais les masquer avec de la crème au chocolat que l'on verse bouillante sur les choux dressés en pyramide.

Timbale Malakoff.

Prendre 250 gr. de biscuits à la cuiller; les rogner d'un bout et en égaliser les deux côtés latéraux; puis prendre un moule à charlotte dont on garnit le fond avec un rond de papier blanc par-dessus lequel on applique, debout et tout autour en les serrant bien, les biscuits ainsi parés. Garnir le milieu avec un appareil composé de 250 gr. d'amandes mondées, bien sèches et pilées très finement avec 250 gr. de sucre et 10 gr. de vanille. Après avoir bien travaillé cette pâte avec une spatule, on y incorpore 250 gr. de beurre ramolli puis 250 gr. de crème fouettée, bien ferme et fraîche. Quand la timbale est garnie de cet appareil on égalise la hauteur des biscuits qui dépassent les bords de la timbale pour les mettre au même niveau que l'appareil. On enterre alors la timbale dans de la glace pilée et on l'y laisse une grande heure. Il ne reste plus qu'à la démouler sur un plat rond. Retirer le rond de papier et décorer le dessus de la timbale avec de la crème Chantilly mise dans une poche munie d'une douille cannelée.

Ballotine de poulet au suprême.

Désosser un jeune poulet en conservant la peau intacte. On pile les chairs crues de ce poulet, auxquelles on incorpore, pour chaque 500 grammes: cinq à six jaunes d'œufs, 250 grammes de panade de pain refroidie, 125 grammes de beurre, 125 grammes de lard gras finement pilé, 60 grammes de champignons hachés et autant de gratin de foie.

Après avoir assaisonné cette farce, on y mélange quelques petites truffes pelées puis on la met sur le milieu de la peau du poulet, du côté de l'intérieur avec laquelle on l'enveloppe entièrement de manière à en former une galantine que l'on fait cuire dans un fonds blanc de volaille.

Une fois cuite, on égoutte cette galantine, que l'on découpe en escalopes. On dresse celles-ci en couronne sur un plat et au milieu on y met des têtes de petits champignons tournées, cuites et liées de sauce suprême. Servir chaud avec le restant de la sauce en saucière.

Crème renversée

Pour six personnes, battez dans un saladier 2 œufs entiers et 4 jaunes d'œufs avec 150 gr. de sucre en poudre. Délayez le tout avec un demi-litre de lait bouillant vanillé ou tout autrement parfumé, passez cette crème que vous versez dans un moule beurré et sucré. Faites pocher cette crème au bain-marie sans ébullition et pendant 22 à 25 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

LE REVE D'UN ANGE

Dans leurs berceaux, près de leur mère,
Quand dorment les petits enfants,
Ne croyez pas que sur la terre
Restent ces frêles innocents.

Oh! non, toujours des anges viennent,
Qui les emportent dans leurs bras,
Et qui, dans les cieux, leur apprennent
Des choses qu'ils ne savaient pas.

Ce matin-là, un charmant petit garçon de six ans, aux grands yeux bleus, à la blonde chevelure, vint se jeter sur les genoux de sa mère, en s'écriant:—Oh! maman, si tu savais les jolies choses que j'ai vues!—Quoi donc mon chéri?—Mon bon ange me tenait par la main, comme sur ma belle image qui représente Tobie conduit par Raphaël. Il m'a mené au Paradis. Maman, as-tu vu le Paradis!....—Non, mon petit ami.—Oh! que c'est beau le Paradis, j'ai vu un vieillard qui avait une figure douce et bonne; il était sur un trône d'or, près du bon Dieu; son manteau était plus brillant que le soleil. Mon bon ange m'a dit que c'était Saint-Joseph, le père nourricier du petit Jésus et le papa aussi des petits enfants sages.— Oui, mon ange.—Et puis, je vis que Dieu remerciait Saint Joseph d'avoir pris si grand soin du petit Jésus pendant qu'il était sur la terre. Une belle dame,—c'était la Sainte Vierge, —l'appelait son Seigneur et son époux, et le petit Jésus vint se mettre sur ses genoux et l'embrasser en lui passant ses petits bras autour du cou; il l'appelait son père et lui faisait toutes sortes de caresses, ensuite tous les saints du Paradis sont venus saluer Saint Joseph, pendant que les Anges chantaient un beau cantique. As-tu entendu chanter les Anges, maman?

—Non, mon cher enfant. — Eh bien vois tu, maman, je les ai entendus, moi: oh! qu'ils chantent bien! (Les yeux de l'enfant brillaient de bonheur et de joie.) Leur cantique disait que Saint Joseph est la gloire du ciel, l'espérance de la terre, le puissant protecteur de ceux qui l'aiment bien, et d'autres choses que je ne puis pas te dire. J'aurais voulu embrasser Saint Joseph comme le petit Jésus; mais son m'a dit que je n'étais pas encore assez sage. Oh! maman, je veux aimer Saint Joseph de tout mon cœur et être bien sage, aussi sage que les petits enfants que j'ai vus au ciel et qui voulaient me retenir avec eux.

—Ils voulaient te retenir, mon chéri? Et que leur as-tu dit?

—Je leur ai dit que j'y resterais bien: mais que je voulais auparavant venir te chercher ainsi que mon papa. Et je me suis éveillé....

C'était le rêve d'un ange.

Chevaliers de Protée.

Voici l'itinéraire des Chevaliers de Protée, lundi prochain: à sept heures du soir, ils paraîtront à l'angle de l'avenue St Charles et de la rue Calliope, monteront l'avenue St Charles jusqu'à l'avenue de la Louisiane, côté du bois; descendront l'avenue jusqu'à la rue du Canal, côté du fleuve; monteront la rue du Canal, côté supérieur, jusqu'à la rue Bassin; descendront la rue du Canal, côté inférieur, jusqu'à la rue Decatur; remonteront la rue du Canal, côté supérieur, jusqu'à la rue Carondelet, puis descendront Bourbon jusqu'à l'Opéra.

Un Dîner chez Claude Bernard.

Fille de l'orientaliste Charles Schoebel, Mme Mathide Shaw a vu, dès son enfance, une foule de personnalités intéressantes, dont elle trace les portraits dans son volume, "Illustres et inconnus". Parmi les savants qui étaient liés avec son père, un des plus intimes était Claude Bernard. Mme Shaw, en 1864, alla lui présenter un explorateur, Jules-Charles Girard, qui revenait des sources du Niger. Il apportait du centre de l'Afrique une collection de mystérieux poisons: elle pensait que cela pouvait intéresser le grand physiologiste. Claude Bernard se montra fort aimable et, bien que sa domestique fût sortie, il retint les deux visiteurs à dîner, s'excusant avec une bonhomie charmante de préparer lui même le repas. Au potage, il félicita M. Girard de ses nombreux exploits. Mme Shaw s'aperçut tout de suite qu'il prenait l'invité pour son presque homonyme, Jules Gérard, le tueur de lions. Elle le laissa s'enferrer, trouvant le quiproquo d'autant plus amusant que l'explorateur n'y comprenait rien. C'est seulement au dessert qu'elle dissipa l'imbroglio. "Monsieur, dit alors Claude Bernard, si vous n'avez pas tué de fauves, les poisons que vous voulez bien me donner serviront peut être à détruire des germes morbides (on ne parlait pas encore des microbes), et ainsi vous aurez plus fait pour l'humanité qu'en abattant des lions." Il y avait, dans un coin du laboratoire où l'on venait de dîner, une forme étrange couverte d'une lustrine noire, forme immobile et que les visiteurs avaient prise pour une statue voilée. A un moment, il leur sembla entendre une plainte très faible, qui cessa aussitôt. La domestique du savant apprit plus tard à Mme Shaw que cette forme immobile était celle d'un pauvre chien, un sujet de vivisection, rapporté du Collège de France. Et Mme Shaw n'eut plus jamais envie de dîner chez Claude Bernard.

MOTS POUR RIRE

Un Marseillais annonçait à ses amis qu'il allait partir pour Paris afin d'y faire faire son portrait à l'huile.

—A l'huile, interrompit Cabassou, alors, emporte la d'ici, car dans ce diable de pays, ils font tout au beurre.

Le comte de B.... ayant surpris le duc de R.... chez sa plus intime amie, lui dit, tout rouge de colère:

—Monsieur, sortez!

— Monsieur, répondit l'autre, nos ancêtres auraient dit: Sortons!

Un artiste prétentieux pérore au café de la comédie.

—Je viens de refuser un brillant engagement pour le Havre.

—Tu as eu tort: la Seine.... Inférieure, c'était bien ton affaire.

Pensée profonde—c'est le cas de le dire—et très juste de Swift, l'immortel auteur de "Gulliver". "Les gens qui ne valent que par leurs ancêtres ressemblent aux pommes de terre; toute leur force est sous terre."

A la nuit tombée, Calino commande à son domestique d'aller voir l'heure au cadran solaire.

—Mais, monsieur, il fait noir, répond le domestique.

—Qu'est-ce que cela fait; prends une chandelle!

Berlureau, en visite de nouvel an, embrasse Toto et lui donne pour étrennes un beau livre doré sur tranches:

—Oh! la belle surprise, monsieur Berlureau, s'exclame la maman; mon fils aime tant les livres!

—Mais, maman, explique le gamin, c'est les livres de chocolat que j'aime!...

Au restaurant:

Le client. — Garçon, une douzaine d'huîtres, ni trop grosses, ni trop petites, ni grasses, ni trop salées. Et de toute première fraîcheur, n'est-ce pas.

Le garçon.—Dites-donc, monsieur, les voulez-vous aussi avec des perles?

A propos des courses de vitesse.

—Pour que de telles courses d'autos soient possibles, dit quelqu'un, il faudrait une police admirablement faite.

—A quelle compagnie d'assurances? intervient un ironiste quelque peu macabre.

Deux Apaches, attablés chez le mastroquet causent:

—On n'osera bientôt plus aller à ses affaires: le quartier n'est pas sûr.

—Allons donc, tu plaisantes.

—Parole! hier pendant que je travaillais j'ai aperçu au loin deux gardiens de la paix.

Boireau, dont la soif est proverbiale, est en arrêt devant un grand magasin.

—Quelle belle vie je mènerais dans cette maison, murmure-t-il; on y annonce des "occasions à tous les comptoirs"!

Calino trouve sa femme installée à son bureau, une plume à la main, songeuse:

—J'avais une lettre à écrire, dit-elle, mais je ne me rappelle plus à qui.

—Ecris toujours la lettre, lui dit son mari. Tu mettras l'adresse après, quand tu auras retrouvé.

Pendant les bagarres entre catholiques et anti-cléricaux, une dame au bras de son mari est prise dans la bousculade et tout à coup jette un cri.

—A l'olphe, c'est ce gros-là, derrière, qui m'a serrée.

—C'est ma manière à moi de me manifester, madame. Je suis partisan de la libre-pincée.

Bon-Bons, Chocolats

ET CANDIS FRAIS TOUS LES JOURS.

Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle Orléans.

Fuerst & Kraemer Limited

833 Rue du Canal.

Phones Main—121. Main—2146-L.

8 jan—1an

D. H. HOLMES CO., Ltd.

ETABLIS EN 1842.

Paris. NOUVELLE-ORLEANS. New York.

IL EST TEMPS DE PENSER A CE QU'IL FAUT POUR LE PRINTEMPS.

Temps de Connaître les Nouvelles Modes, les Nouvelles Etoffes, les Nouveaux Dessins.

Nos assortiments sont maintenant prêts à vous éclairer sur ces différents points

Un étalage qui surpasse tout ce que nous avons jamais entrepris comme quantité, qualité, variété et économie. Nous désirons que vous trouviez cet étalage satisfaisant et nous avons fait tout en notre pouvoir pour y arriver.

C'EST UNE EXPOSITION QUI VAUT UNE VISITE SPECIALE—AINSI VENEZ VOUS ATTENDANT A TROUVER UN TRES GRAND ETALAGE.

UN CORDIAL ACCUEIL EST FAIT AUX VISITEURS DU CARNAVAL,

Auxquels nous souhaitons sincèrement par cet intermédiaire, la bienvenue dans notre ville avec ses divertissements, et dans notre magasin avec tous ses agréments, etc

VENEZ N'IMPORTE QUAND—LUNCHEZ ICI, REPOSEZ-VOUS ICI.

(Salon des Dames, Second Etage)

Commodités spéciales pour votre confort. Nous désirons et POUVONS obtenir que vous vous sentiez chez vous.

EXPOSITION

D'UNE PEINTURE A L'HUILE DU PAPE PIE X, PAR J. C. ARTER,

Dans le Salon des Dames (second étage.)

Ce portrait unique de grandeur naturelle de Pie X est simple de contour, d'un coloris artistique, méditatif et intelligent, naturel dans sa bienveillance, sans arbres ou ciel, sans accessoires d'aucun genre. M. Arter a l'avantage d'être le premier Américain auquel a été accordé l'honneur de peindre le Pape. Son succès a été tel que le Pontife enchanté, s'est écrié, quand le portrait a été fini: "C'est bien moi."

"MUSIQUE DE SAISON"

"Paddy Carnival Times," two-step; "Cheer Up, Mary"; "Marguerita"; "Varsity Fair"; "Can You Keep a Secret"; "Reindeer"; "Let Me Put My Arms Around You"; "Cinderella," chanson, etc., etc..... 18c

Six copies pour $1.00.

Un nouveau lot de RECUEILS DE DANSES nouvelles contenant toute la dernière musique à succès, prix régulier 50c—Notre Prix..... 35c

Notre comptoir à 5c de musique classique de premier choix est devenu une partie caractéristique de ce département. Nous en offrons un nouveau lot cette semaine 5c.

DEMANDEZ PAR ECRIT LE CATALOGUE.

D. H. HOLMES CO., Ltd.

THE GREAT ATLANTIC & PACIFIC TEA COMPANY

VENEZ CHEZ NOUS POUR VOS

Comestibles de Carême

Nous avons reçu un stock nouveau et engageant d'articles de Carême—de bonnes choses à des prix qui frappent l'acheteur judicieux. Nous annonçons quelques-uns des nombreux articles que vous devez examiner.

Nouveaux Œufs Frais de Laiourche, on peut compter sur chacun. Nous les garantissons bons, la douzaine 30c

Confitures Grandmother, faites avec le fruit nouveau et le meilleur sucre. Fraises, Ananas, Pêches, Prunes de Damas, Cerises, Etc., jarres d'une livre 16c

Pruneaux Italiens Extra gros, la livre 10c

Pruneaux de la Californie, la livre 7c

Sardines Gillet, nouveau stock, boîtes de 1/4 de livre 20c

Sardines Norvégiennes Fumées de Holmen la boîte 10c

Sardines Françaises aux Tomates Etienne, la boîte 10c

Sardines Françaises Le Kerloec, à l'huile, la boîte 10c

Sardines Colman à la Moutarde, la boîte 10c

Sardines Danoises Importées, qualité extra, grosse boîte 30c

Meilleurs Homards d'Eau Profonde boîte d'une livre 35c

Meilleurs Homards d'Eau Profonde boîte de 1/2 livre 20c

Saumon Chinook A & P Meilleure Qualité, boîtes d'une livre 20c

Meilleur Saumon Chinook A. & P. boîtes de 1/2 livre 12 1/2c

Saumon Columbia Hawkeye, boîte d'une livre 15c

Saumon Rouge de l'Alaska, boîte d'une livre 10c

Hareng Dundee Kippered, grande boîte 15c

Hareng Kippered avec sauce aux Tomates la boîte 15c

Hareng Désossé Star, la jarre 10c

Meilleures Nouilles aux Œufs, toute grosseur, cartons d'une livre 10c

Meilleures Nouilles aux Œufs, toute grosseur, cartons de 1/2 livre 5c

Ralston's Breakfast Food, paquet de 2 livres 12 1/2c

Grape Nuts, le paquet 12 1/2c

Crème de Blé, le paquet 12 1/2c

Nouvelle Farine à levain pour Crêpes le paquet 10c

Shredded Wheat Biscuit, le paquet 12 1/2c

Rolled Oats A & P. 3 paquets de 2 livres pour 25c

Spécialités

Nouveaux Harengs Bouffis Fumés Royal Dundee. Tous de gros, beaux poissons et ils ont que cette saveur tant désirée qu'on leur donne à la maison, chacun.... 5c

Morue Hachée Choisie de Beardsley, un article supérieur, mis en cartons facile à porter. Notre prix 9c

1023-1025 RUE DU CANAL.

1600 rue Dryades. 1006 rue Poydras. 2038 rue Magazine. 3104 rue Magazine. 105 rue Camp. 624 rue Français.

Département d'Importation et d'Exportation, 515 rue Decatur.

Phone Main 47 et 74. JOHN TEA DELAHAY, Gérant.