

NOS MORTS

Ils gisent dans le champ terrible et solitaire. Leur sang fait une mare affreuse sur la terre. Les vautours monstrueux fouillent leur ventre ouvert.



Waddell, H. Gill, St. Charles, etc. M. et Mme Henry W. Conner sont de retour de Cuba, Canada, etc.

Mondanités.

M. et Mme Henry W. Conner sont de retour de Cuba, Canada, etc. M. et Mme Henry Gill sont arrivés lundi de New-York.

M. et Mme E. J. Bobet sont de retour de Waveland où ils ont séjourné tout l'été.

Le Dr et Mme M. Viot passent quelques jours à Corington, Laoc.

M. et Mme Théodore Wilkinson et de retour du nord.

Les fiancés de Mlle Alice Margery et M. Emile H. Reynolds, Jr, ont officiellement annoncés.

Mme J. W. Libby et Mlle Edith Lily sont revenues du nord où elles ont passé plusieurs mois.

M. et Mme Jack Janvier sont de retour de leur voyage de noces et ont les cartes de remerciement de Mme Henderson, avenue St-Charles près Bulary.

M. Von Nordenflicht est parti samedi pour Cuba où il va voir son père le baron Von Nordenflicht.

Un joli mariage de la semaine a été celui de Mlle Maude Mordcau et de M. Cecil Lorraine Cornelius, de Newport News, Vie, que l'on célébrera mardi soir à sept heures, en présence des parents et de quelques amis.

Après la cérémonie une réception a eu lieu de huit à dix heures. M. et Mme Nordenflicht sont partis mercredi pour New York et de là se rendront à Newport News, où ils vont demeurer.

Mlle Emma Hinckes est de retour dans le jour de quelques semaines à Corington. Mlle Emma et Léda Hinckes recevront maintenant le lundi soir au lieu du mercredi.

Une partie de whist des plus intéressantes a réuni chez Mme Hinckes les dames, vendredi, après-midi, le club formé par Mme Carl Andrews.

Les prix ont été gagnés par Mmes F. Gravelly, R. Juvonville, G. M. Abbot et Hunter O. Leake. Parmi les personnes présentes: Mmes G. M. Gray, G. E. Archibald, L. B. Hendrix, G. E. Olivier, Fred. J. Smith, H. W. W. Humphreys, Paul

servi... o servir immédiatement bien ou chaud.

Glacé au quatre-quarts. Prenez la poids de quatre onces de farine, autant de sucre en poudre et autant de beurre. Mettez dans une terrine le sucre en poudre auquel vous incorporerez un à un les quatre quarts, blanc et jaune, en très petit écumoire jusqu'à ce qu'il devienne moussé.

Pâte à Tarte. Pour l'appât de cette pâte, on tamise 250 grammes de farine que l'on dispose en une fontaine, au milieu de laquelle on met 8 grammes de sel, 125 grammes de beurre et un demi-litre et demi d'eau. On mélange d'abord tout ensemble avec un couteau, puis on pétrir de la main, mais en ayant soin de la tenir découverte d'une serviette.

Langouste à la Parisienne. Faire cuire dans un court bouillon la langouste que l'on fait refroidir en la tenant fixée sur une plaquette et la queue étendue. Retirer de dedans, la queue de la langouste refroidie, la chair que l'on découpe en escalopes épaisses d'un demi-centimètre. Napper le dessus de ces escalopes avec une couche de mayonnaise à la gelée. D'autre part, après avoir lavé et essuyé un tampon de coton de pain en forme d'oblique, sur lequel on presse la carapace de la langouste dont on a retiré la tête, on le met sur la partie supérieure du tampon. Saupoudrer, et tout le long de son corps placer les escalopes, en les chevauchant légèrement l'une sur l'autre, et en les fixant avec un peu de beurre ou de mayonnaise.

Champignons farcis. Choisissez de gros champignons bien fermes, nettoyez-les avec un couteau la terre des tiges; lavés-les bien; coupez et lavez les tiges; d'autre part, mettez dans une casserolle l'huile et du beurre par moitié, faites chauffer à feu doux, ajoutez le persil haché, les champignons coupés en deux, préalablement remplis de la sauce au beurre et au fromage, faites cuire à feu doux, et servez chaud.

COUSINE. Hommes à la Cardinale. Faire cuire le homard à court bouillon et le faire en deux; retirer de la carapace les chairs que l'on coupe en escalopes. Avec les petites pattes que l'on pile et auxquelles on ajoute 50 grammes de beurre, on fait un beurre rouge que l'on passe au tamis et que l'on incorpore à une sauce béchamel un peu épaisse. On en colore le coulis d'un peu de rouge végétal et on y ajoute 125 grammes de fromage râpé en amalgamant d'un goût relevé en poudre d'Ouzenon. On verse dans le fond de chaque moitié de carapace un peu de cette sauce sur la quelle on dispose les escalopes de homard que l'on nappes convenablement avec le reste. On dépose dessus un peu de fromage râpé et réservé à cet effet. Après en avoir arrosé le dessus avec du beurre fondu, on fait gratiner à four chaud.

Sauce Béchamel à la Crème. Avec 25 grammes de beurre et autant de farine faire un roux blond que l'on délaye avec un demi-litre de lait; tourner cette sauce avec une spatule jusqu'à ce qu'elle soit entrée en ébullition; puis la retirer sur le côté du feu pour l'y laisser bouillir doucement, tout en la déplaçant, jusqu'à ce qu'elle soit cuite à consistence crépuscule et l'assaisonner alors à point.

Friture de poissons. Pour que la friture de poissons soit bien réussie, il faut, après avoir lavé le poisson, le bien éponger avec un torchon; le tremper dans du lait, le rouler alors dans de la farine et le plonger ensuite dans une friture chaude de graisse de tognon de bœuf d'abord, on le retire que lorsque le poisson est bien doré et croustillant, ajoutant sur

Consomme à l'Infante. Délicieuses Agnès Sorol. Pâtisseries de pâtisserie. À l'Ambassade. Côte de bœuf aux pommes fondantes. Petits pois à l'Anglaise. Ananas à la Viennoise.

Les Chrysanthèmes. Chrysanthèmes! nom poétique donné à ces fleurs dont la douceur est pleine de mélancolie qui semble, en automne, noyer confusément les choses. Dans le parc, où courent les frissons des feuilles jaunies et des fleurs fanées, les masses des chrysanthèmes se dressent silencieuses.

La nuit tombe, le ciel est noir, affrayant. Au loin, bien loin en-cote, le tonnerre. Un vent froid dans la masse des grands arbres enveloppés d'ombre, tinnant, tinnant qui se prolonge et se perd dans la nuit. Dans la demi-obscurité bleue d'un reste de jour, un pied de chrysanthème estompé vaguement les taches grises des fleurs. D'elles, d'elles, d'elles, on sent l'air de compatissantes larmes. Et lorsque l'un et l'autre tombe la pluie, on dirait que les larmes des fleurs et les larmes du ciel pleurent ensemble.

La nuit tombe, le ciel est noir, affrayant. Au loin, bien loin en-cote, le tonnerre. Un vent froid dans la masse des grands arbres enveloppés d'ombre, tinnant, tinnant qui se prolonge et se perd dans la nuit. Dans la demi-obscurité bleue d'un reste de jour, un pied de chrysanthème estompé vaguement les taches grises des fleurs. D'elles, d'elles, d'elles, on sent l'air de compatissantes larmes. Et lorsque l'un et l'autre tombe la pluie, on dirait que les larmes des fleurs et les larmes du ciel pleurent ensemble.

Alors vous êtes bien les fleurs des morts, les fleurs des pleureuses aux longs cheveux dénoués des braves héroïnes! Mais les grondements du tonnerre se perdent dans le lointain, les gros nuages se déchirent; un coin du ciel profondément bleu, où s'étale une étoile d'argent, apparaît. Puis, tout à coup, descendant dans le flot du ciel, des milliers de petits chrysanthèmes d'argent et de blanc lumineux d'argent qui descendent et s'éparpillent dans le ciel, comme une pluie de fleurs.

Proverbes des Musulmans d'Afrique. Disait le chagrin, ce soir tu ne sais pas ce qui t'arrivera demain. L'autre monde est une habitation dont le monde actuel n'est que le vestibule. Tel qui engraisse aujourd'hui, malgré demain, tel qui plane dans les airs, demain tombant. Il n'y a que le fumer qui s'exhausse. Engraisse ton chien, il te défavorera. Les paroles prononcées la nuit sont de bonheur; assisté que le jour soit, elles font mal. Il ne s'agit d'un verre que la liqueur qu'il contient. Marche avec des sandales jusqu'à ce que Dieu te procure des souliers. Avant de louer une maison, informe-toi des voisins. Le parfait pardon est dans l'oubli de la haine. Mors et mors avec ton ami; ne traite point avec lui d'affaires d'intérêt. L'habileté qui produit le riche produit aussi l'indigent. Chaque oiseau aime son nid.

Comment? votre thermomètre marque trente-cinq degrés, mais il n'y a pas de feu. Ne faites pas attention, continuez, je l'ai acheté dans le Midi, et vous comprenez, il a une tendance à exagérer!

AMUSEMENTS

Opéum. VAUDEVILLE MODERNE. Soirées commencent Lundi, 28 Octobre. HENRY LEE, L'Impresario de Natchez. ELEANOR DOREL, Dans son Chant de Natchez, 'The Great'.

GARDINER & VINCENT, Présentant 'Winning a Queen'. 6-PROVEANIS-6. IDA O'DAY, Chanteresse Comédienne et Pianiste. AUSTIN WALSH, 'Singing New York'. CHAS. SHARP, Monologue Musical Allemand.

SCENES ANIMÉES. TOUR DES SOIRS. 10c, 25c, 50c. MATINEES tous les jours, Lundi excepté. 10c, 25c. Nattes et Tapis. Nattes d'Inde, 09c. Nattes d'Inde avec Graines de lin, 21c. PORTIERS 4 yards de long et de 2 yards de large, de deux tons, Vert et Rouge et 3 yards de large, valant \$3.00.

The Levy Carpet Co., Ltd. LA BIBLIOTHÈQUE FRANÇAISE. AD. REMOND, 222 RUE BOURBON, Nouvelle-Orléans, La.

AMUSEMENTS. TULANE THEATRE - CE SOIR ET TOUTE LA SEMAINE. MATINEES: MERCREDI ET SAMEDI, A 2 P. M. LA DIRECTION DESIRE ANNONCER UN ENGAGEMENT SPECIAL DE L'ACTRIE DISTINGUEE. MR WILLIAM FAVERSHAM (PAR ARRANGEMENT AVEC MISS FROHMAN) DANS L'EMOUVANTE PIECE AMERICAIN "The Squaw Man".

CRESCENT THEATRE. MATINEES: MARDI, JEUDI ET SAMEDI A 2 P. M. RETOUR DES FAVORIS. 14me. Grand Buck and Wing Dancing Contest. La Semaine Prochaine: HUMAN HEARTS.

IN OLD KENTUCKY. Grand Buck and Wing Dancing Contest. La Semaine Prochaine: HUMAN HEARTS.

Levy Carpet Co., Ltd. Rien de Mesquin que le Prix. THE HERIT OF CHICAGO. THE BROWN-HAWK FUR CO. "DRIVEN FROM HOME". WINTER GARDEN. OUVRIER JEUDI SOIR ROCHAIN. BROOKE ET SON ORCHESTRE.

HOEHN & DIETH, Modiste Française de Chapeaux et Nouveautés de Modes pour Modistes. Nouveaux Genres Reçus par Chaque Vapeur, 200 Rue de Chartres, coin Natchez.

H. C. SCHAUMBURG, LA CONFISERIE ET LE RESTAURANT DES DAMES. 415 RUE DU CANAL, PRÈS DAUPHINE.

The GRANT FURNITURE CO., Le Plus Grand Etalage de Meubles de Confiance DANS TOUT LE SUD. 65,625. NOS PRIX SONT 65,625. Toujours LES PLUS BAS.

ASTHME ET CATARRHE. GUSLIS par les CIGARETTES ESPIC. OPPRESSIONS, TOUX, RHUMES, NEURALGIES. LA FUMIGATEUR PECTORAL ESPIC est le plus efficace de tous les remèdes pour combattre les Affections du Voies Respiratoires.

PLANS FISCHER. Un Piano de Haut Grade à Prix Modéré. Plus de 120,000 Fabrications, Vendues et en Usage. VENDU EN FACILES PAIEMENTS MENSUELS. GRUYEREAUX.