



LE PALAIS ROYAL A MADRID.

L'Espagne Attend Un Enfant.

Sera-ce un Héritier? Sera-ce une Héritière?

D'un correspondant : La naissance de l'héritier de l'Espagne est attendue pour les premiers jours d'avril.

La maison de la Miséricorde de Sainte Isabelle confectioneer, pour sa part, six douzaines de délicieuses chemisettes de batiste, ornées de belles broderies et de dentelles de Valenciennes.

La reine Victoria s'occupe avec amour de tous ces détails; elle a choisi dernièrement pour le mois qui servira lors de la présentation à la cour du futur roi ou de la future reine d'Espagne, un beau satin capitoné rose pâle.

Après la naissance de l'héritier ou de l'héritière du trône, le prince Charles de Bourbon, père de l'héritier actuel, quittera le palais royal avec ses enfants et s'installera en ville.



LA REINE VICTORIA.

peux même vous assurer que la reine-mère, après les couches de sa belle-fille, se rendra à Vienne et en reviendra à Madrid que pour habiter un hôtel particulier qu'elle n'a pas encore choisi.

La reine Victoria est une princesse fort gaie, elle aime le monde, la société. Aussi, malgré l'attente où elle se trouve, n'est-elle pas assés à deux fois donnée en son

honneur, l'une chez le duc d'Albe, l'autre chez la comtesse Pina Hermosa. Elle assiste fréquemment aux représentations du Théâtre Royal (Opéra Italien) et du Théâtre espagnol.

Très brillante, la partie de "bridge-whist" qui a eu lieu chez le Dr et Mme Edward Harper mardi soir.

Le prince de Battenberg, frère de la reine, officier de la marine anglaise, sera nommé lieutenant de vaisseau de la marine espagnole.

Pour soigner le prince, dont la naissance est proche, on a retenu une bonne anglaise, qui est à Londres et qui se mettra bientôt en route pour l'Espagne.

LE TEMPS PERDU.

Si peu d'œuvres pour tant de fatigue et d'ennui! De stériles soucis notre journée est pleine. Leur route sans pitié nous chasse à perdre haleine. Nous poussé, nous dévoré, et l'heure utile a fui...



Mlle Kathleen Saiter fait des invitations pour une partie de "bridge-whist" qu'elle donnera le dix avril.

Mme William A. Wilkins est arrivée de la Georgie et passe quelque temps chez ses parents M. et Mme Félix Couturier.

Mme Auguste Lorber a réuni quelques personnes à un joli lunch suivi d'une partie de "bridge-whist" au Country Club, mercredi dernier.

M. William Henry Byrnes fait des invitations pour le mariage de sa fille, Ellen Mary, avec M. Peter Leonce Bouny, mariage qui sera célébré à une messe nuptiale, mercredi le dix avril, à dix heures du matin à l'église St-Alphonse.

Mme Eugène Martin donnera une partie de "bridge-whist" le deux avril.

Des cartes sont reçues de M. et Mme Charles Landon Scott annonçant le prochain mariage de leur fille, Louise Montague avec M. Charles Alfred Jobert.

M. et Mme Emile J. Delvalle font des invitations pour le mariage de leur fille Anita Elizabeth avec M. Armand Antoine Gupol, lundi, le huit avril, à cinq heures et demie, à l'église St-Augustin.

M. et Mme Hunter C. Leake donneront une partie de "bridge-whist" le douze avril.

M. et Mme J. N. Augustin a retenu à la Passie Christian, une maison qu'elle occupera dans les premiers jours de mai.

Mardi après-midi, Mme Edward Harper a donné un "bridge-whist" dont les prix sont revenus à Mme G. H. Dunbar, Mme Frank P. Gravelly et Mme Jane Saiter, et la consolation à Mme William M. H. Bennett, A. Worthen, J. D. Goodrich, E. Grusel, St. Clair Adams, R. J. Wood, M. E. Morphy, A. McCallan, A. Patton, G. Butcher, J. Woods, M. Patton, Swan Sullivan, F. Milton, C. Drew, Mlle N. McLean.

Des invitations sont faites par M. Henry Baldwin pour le mariage de sa nièce, Marie Augusta Baldwin avec M. Charles Blocker Dunlap, mercredi le trois avril à une heure et demie à Christ Church Cathedral.

M. Charles Flotte et sa fille, Mlle Marie Flotte, sont arrivés dimanche de Hot Springs, Ark.

Mlle Lucie Claiborne est de retour de Covington.

Mme Lawrence Williams a donné une partie de "bridge-whist" à l'hôtel St-Charles, lundi après-midi en l'honneur de sa sœur, Mme James Griffin Miller d'Atlanta. Les prix, fort jolis, ont été obtenus par Mmes W. H. Dickson, Alfred LeBlanc, B. J. Perkins, Marshall Welby et Mlle Zella Logan, Agnes Bethune et Pauline Carran.

On annonce aux soldats espagnols tombés à Cuba.

Madrid, 23 mars.— Un monument en l'honneur des soldats espagnols qui sont tombés sur les champs de bataille de Cuba et des Philippines pendant la guerre avec les Etats-Unis, est presque entièrement terminé et sera prochainement livré aux autorités municipales.

C'est le sculpteur Cabrera qui est chargé de cette œuvre. Le monument sera érigé dans le Parc de Rosales.

Bon-Bons, Chocolats

ET CANDIS FRAIS TOUS LES JOURS. Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle-Orléans. 833 Rue du Canal. Phone Main-121. Main-2146-L.

Une panique à bord du "Iéna".

Toulon, 23 mars.— Une panique est survenue hier après-midi à bord du "Iéna" parmi les nombreux ouvriers occupés aux réparations de ce navire. Une centaine d'ouvriers travaillaient dans la chaudière lorsqu'un court-circuit s'est produit dans le courant qui fournit la lumière électrique, causant un violent choc et un jet de flammes. Les ouvriers, craignant une répétition de l'accident de la semaine dernière, abandonnèrent immédiatement leur travail et cherchèrent refuge à terre. Lorsque l'ordre fut finalement rétabli on s'aperçut qu'un certain nombre d'ouvriers étaient légèrement blessés. Il s'écoula un certain temps avant que les hommes consentissent à reprendre leur travail.

Nouveau tremblement de terre à Kingston.

Kingston, Jamaïque, 23 mars.— Une violente secousse sismique a réveillé en sursaut les habitants de Kingston, dans le courant de la nuit dernière. La population effrayée a immédiatement évacué les maisons et s'est réfugiée dans les parcs. Ce nouveau tremblement de terre a occasionné quelques dégâts matériels, mais personne n'a été blessé.

Le commerce espagnol.

Madrid, 23 mars.— Un décret signé aujourd'hui par le roi ratifie les mesures prises récemment par le gouvernement en vue d'encourager le commerce de l'Espagne avec le Maroc et l'Amérique du Sud.

D. H. HOLMES CO., Ltd. ETABLIS EN 1842. Paris. NOUVELLE-ORLEANS. New York. TOUTE LA SEMAINE PROCHAINE SERA LA SEMAINE DE PAQUES. A L'ETABLISSEMENT DE D. H. HOLMES CO., LTD., et comme ils désirent que tous les lecteurs de ce journal, soient chaque jour présents, ils ont arrangé comme suit, pour leur convenance, chaque jour de cette semaine: LUNDI Jour de Réception des ETOFFES et SOIERIES pour ROBES MARDI " " des MODES (Chapeaux.) MERCREDI " " des COSTUMES, CORSAGES et JUPES. JEUDI " " des Habillements d'Hommes et Garçons. VENDREDI " " des Souliers, Gants, Bas. SAMEDI " " des Enfants, Gaudis, Etc.

SATISFAIT est tout le monde qui achète vos bonbonnes "Surreys" et leurs barbauds avec nous. Ecrivez-nous pour un Catalogue. Vous ne trouverez que le meilleur chez nous. JOS. SCHWARTZ CO., Ltd. 821-835 RUE PERDIDO.

L'Assortiment le Plus Choisi de Bonbons et de Fruits Cristallisés Français. Importés de la Maison "Au Pêche Berger" fondée en 1720, à Paris, France. Quelques Recettes de Choix de la Grande Variété Impériale Cette Année. Pétales de roses et de violettes cristallisées, biscuits glacés, oranges à la crème, petits fruits glacés, pastilles supérieures, bouchées sultana, bonbons à chocolat cristallisés, prunes, pistaches, dragées TROUFLORAS, liqueurs argentées amandines, bonbons Nicot, dragées Poupon, etc. Boîtes de Bonbons de fantaisie importés de France, en satin peint à la main, d'une demi-livre à cinq livres. Serait un joli ornement de plus sur la toilette d'une dame. Tous les ordres sont soigneusement exécutés et promptement délivrés. H. C. SCHAUMBURG, LA CONFISERIE ET LE RESTAURANT DES DAMES. 235 RUE DU CANAL, PRES DAUPHINE.

Certificats de Pianos. Nous les accepterons à leur valeur apparente sur tous les achats d'instruments nouveaux aux mêmes conditions qu'en les acceptant dans d'autres magasins de pianos. Ceux qui possèdent ces certificats auront l'avantage de pouvoir non seulement choisir parmi la grande variété que nous offrons, mais de savoir par un fait bien établi et satisfaisant que nous n'avons qu'un prix et qu'il est marqué en chiffres ordinaires sur chaque instrument—le prix le plus bas possible considérant la valeur et la qualité. Quand vous achetez de nous et que nous acceptons votre "certificat" comme argent, vous pouvez être assuré que le prix n'est pas seulement le plus bas, mais qu'il n'a plus été élevé pour couvrir le montant du certificat. JUNIUS HART PIANO HOUSE. J. P. SEYMOUR, Prop. et Gm. Mgr. 1001 Canal Street.

HELLO! HELLO! Main 2239 W. M. ZILBERMAN, 1200 AVENUE ST-CHARLES. Serrurier français et poseur de sonnettes américaines. Travaux électriques, bicyclettes et accessoires. Réparations dans les 24 heures. Le travail gratuit et prompt.

ABADIE'S WINE CELLAR. 401 Avenue de l'Éclaircie, coin de la rue N. Peters. VINS FINS ET LIQUEURS. Importés et Domestiques. L. E. ABADIE & FRERE. Successeurs de J. B. Abadie & Co. Alimentation des Familles en vins de France et de France. Téléphone 1019-L. 501-503-124-dm

A LA LIBRAIRIE FRANÇAISE AD. REMOND, 333 RUE BOBON, Nouvelle-Orléans, La. Almanachs français pour 1907—Hachette, Vermeil, etc. C'est le Français à acheter. 1907, à 65 c. l'unité. Assortiment très complet de Cartes postales illustrées. Cartes et d'articles divers français. Le CABINET DE LECTURE. Contient les derniers Romans des meilleurs auteurs français. 25 cent. 1 an—1 fr. SOUVENEZ-VOUS QUE E. CLAUDEL, L'OPTICIEN. Nous pouvons vous faire un Double et promptement et à tous les genres de Lunettes et de Bâchettes. Venez Artistiquement une Spécialité. Tout genre de Verres et Lunettes. Lunettes et Bâchettes confectionnées à l'argenteur et rendus. No 632 Rue du Canal, A une porte de la rue St-Charles. Padescoeuran. Pas d'Argenteur. E. CLAUDEL, L'OPTICIEN, Successeur de E. & L. CLAUDEL, 18 40-04-dm

CUISINE.

Soupe au Fromage.

Préparer un bouillon d'oignon en faisant frire dans du beurre un gros oignon blanc, émincé, le mouliner alors avec 2 litres d'eau; y ajouter un petit bouquet de persil et cerfeuil, une gousse d'ail, un fragment de feuille de laurier et une demi-douzaine de grains de poivre. Après avoir laissé bouillir le tout ensemble pendant 12 à 15 minutes, le retirer sur le côté du feu et y ajouter un verre de crème double fraîche. D'autre part, découper 250 gr. de pain en tranches minces que l'on fait légèrement griller. Ranger ces tranches par couches dans une soupière; sur chaque couche de pain saupoudrer du parmesan râpé et un peu de gruyère découpé en lames minces. Verser alors dans la soupière le bouillon d'oignon, tout en le passant au travers d'une passoire. On peut faire gratiner au four la soupe avant de la servir.

Fricandeau.

On peut employer la noix d'un cassiot de veau que l'on peut faire braiser entière ou paragée en trois parties sur son épaisseur, mais, de préférence, on tire le fricandeau de la partie du cassiot que l'on appelle la "sennelle", c'est-

à-dire la partie la plus mince qui se trouve du côté opposé à la noix.

Quelle que soit la partie employée, il faut, après en avoir retranché les parties nerveuses et la graisse, le parer puis en piquer le dessus de fins lardons. On assaisonne le fricandeau que l'on met dans un sautoir foncé avec débris de lard, les parures du fricandeau et des légumes émincés. On mouille le fricandeau avec un verre d'eau que l'on fait réduire jusqu'à ce qu'il se dégage une légère odeur de roussi. On verse alors du bouillon dans le sautoir jusqu'à ce que le fricandeau en soit complètement recouvert. Après avoir fait partir en ébullition, on couvre le fricandeau avec une feuille de papier beurrée et on pousse le sautoir dans le four pour y faire braiser le fricandeau tout en l'arrosant, de temps en temps, et plus fréquemment vers la fin de la cuisson, avec le jus de sa cuisson. Lorsque le fricandeau est braisé à point, c'est-à-dire cuit de belle couleur et que le jus est réduit à consistance sirupeuse, on en retire le fricandeau que l'on met dans une autre casserole; on y verse par-dessus le jus de la cuisson dégraissé et passé puis on pousse dans un four chaud cette casserole découverte, pour y faire rissoler les lardons et glacer le dessus du fricandeau, que l'on at-

rose avec sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit réduite en demi-glace.

On dresse alors le fricandeau sur une purée d'oseille ou de chicorée et on envoie à part dans une saucière le jus bien dégraissé et on sert bien chaud.

Mort de M. Pobiedonotzeff. St-Pétersbourg, 23 mars.—M. Pobiedonotzeff, ancien procureur général du Saint-Synode, est mort ce soir à 7 heures.

Bon-Bons, Chocolats ET CANDIS FRAIS TOUS LES JOURS. Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle-Orléans. 833 Rue du Canal. Phone Main-121. Main-2146-L.