

Our French Lesson

AVIS A TOUS CEUX QUI VEULENT APPRENDRE LE FRANÇAIS.

La nouvelle direction de l'Abelle qui a à cœur la conservation et la propagation de la belle langue française en Louisiane a résolu de donner aux Américains l'opportunité d'apprendre le français pour la modique somme de 76 sous par mois, montant de l'abonnement mensuel au Journal. Notre nouvelle méthode permettra également aux Louisianais de perfectionner dans l'étude plus complète de la langue de leurs ancêtres, de pouvoir le faire avec la plus grande facilité et sans perdre un temps précieux que trop souvent réclament leurs affaires.

Nous avons en effet obtenu de Monsieur M. D. Berlitz, chevalier de la légion d'honneur, officier d'Académie, l'autorisation de publier chaque jour dans nos colonnes une leçon tirée de sa méthode dont la réputation est mondiale. Nous continuons aujourd'hui la publication de la première leçon.

Afin de permettre aux débutants de pouvoir comprendre parfaitement la méthode, nous publierons en français les notices explicatives qui accompagnent chaque leçon.

Toute personne n'ayant pu pour une raison quelconque suivre nos premières leçons aura toujours la ressource de se les procurer en nous demandant de lui envoyer les numéros du journal correspondant aux leçons qui lui manquent.

NOTICE TO ALL PERSONS WHO WOULD LEARN THE FRENCH LANGUAGE.

As the conservation and the propagation of the French language in Louisiana are among the prime desiderata cherished by the new administration of the New Orleans Bee, it has been decided to inaugurate a system whereby Americans will be enabled to study French for the small sum of seventy-five cents per month amount of one month's subscription to the paper.

The published exercises will be of great help to Louisianians who would wish to gain more accurate understanding of the idioms and grammatical construction of the language of their ancestors, without taxing either their time or their intellectual forces.

By permission of Prof. M. D. Berlitz, Knight of the Legion of Honor, Officer of the French Academy, we are publishing in the columns of the Bee, a series of graduated exercises from Prof. Berlitz's work, whose excellence is recognized the world over.

We shall continue these lessons every day. In order to facilitate the task for beginners, we will accompany the explanatory notes with the English equivalent. Any persons who, for some reason or other, has missed the first lessons, can obtain back numbers of the paper, either by calling at our office or requesting that they be forwarded by mail. The advantages claimed for this method are:

(a) The lessons are mostly based on object-teaching; this results in the students associating perception with the foreign expressions; he thus is soon able to think in the foreign idiom. The method is designed: (1) For self-instruction. The student in such case reads over aloud, and several times, each lesson and then asks himself the questions of the book, answering them. (2) For reciprocal instruction in clubs or parties of friends, each member alternately taking the role of the teacher, asking the questions and letting the others alternately answer. This has the advantage over self-instruction that the ear is more thoroughly drilled in catching the foreign sounds by hearing other people's voices, and, as several heads know more than one, each student will be able in his turn to correct mistakes made by his fellow-students.

(b) Nearly all the lessons are in shape of conversation, in order to continually drill the student's ear and tongue.

(c) The most useful is always taught first, so that the student's mind is not encumbered with rules and word forms that he cannot immediately use and will forget again before reading them.

(d) Where rules are to be given, they are illustrated by striking examples, so that even those who are not good grammarians can fully understand them.

(e) The pronunciation of all difficult words or expressions is carefully transcribed, so that the students need not constantly rely on their teacher, and can, if necessary, progress entirely without him.

(f) All idioms or other difficulties are carefully explained in order to emancipate the intelligent students from their teacher.

VOYAGE A LA LUNE.

La montagne sur laquelle le ballon s'était posé était un magnifique diamant presque taillé à plat; de ses larges flancs, au milieu d'arbres violets portant naturellement des pruneaux confits, s'échappait un torrent qui avait la couleur, le goût et le savoir du lait de nos pays. Au loin, dans la plaine, mon cousin aperçut une foule de villages qui resplendissaient comme s'ils avaient été bâtis avec des perles et couverts de larges émeraudes en guise d'ardoises. Il y vit des forêts d'orangeurs, dont chaque arbre était dix fois plus haut que nos peupliers, et dont les fruits étaient plus gros que de grosses barriques. Les arbres qui l'entouraient sur la cime de son diamant étaient plus petits, parce que sans doute le diamant n'est pas un aussi bon terrain que l'or mélo de rubis qui formait le sol de la plaine. Il y en avait de toutes les nuances: les uns étaient gris, les autres jaunes, ceux-ci amaranthes, ceux-là coquelucot.

"Cut almost perpendicularly. "Sides. "Purple. "Preserved prunes. "Was running. "At a distance. "Plain. "A great many. "Which were resplendent. "Pearls. "Big emeralds. "By way of states. "Orange-trees. "Poplar trees. "Barrels. "Probably. "Ground. "Mixed with rubies. "Soil. "Shades. "Amaranth. "Bright red.

Cuisine Anglaise

Lapereau à l'Anglais. Piquez-le et donnez-lui le plus possible la forme d'un lapin au gîte, en lui conservant les pattes que vous dépouillez sans enlever les petites griffes, ni les oreilles que vous déchaudez. Garnissez-le d'une farce faite de son foie, dont vous ôtez l'amer et que vous hâchez menu. Mélangez-le de la mie de pain cuite au lait et desséchée, du beurre, quatre jaunes d'œuf crus, du sel, du poivre, des épices, un oignon de sauge en poudre. Recourez la peau, cuisez à la casserole avec des bards de lard, mouillez de vin blanc sec et servez sur une sauce d'oignons ou avec une sauce tomate ou tartare.

Arrivons aux entremets. Nous ne répétons pas la recette du "Christmas plum-pudding," ni du "Wedding-cake," colossal gâteau de nocé.

Rappelez-vous surtout les Pies aux fruits, si bons et si pratiques. Prenez une demi-livre de fine farine et un quart de livre de graisse de rognon de bœuf finement haché, ou de beurre frais, si vous voulez rendre la pâte plus fine et plus croquante. Amalgamez jusqu'à ce que beurre ou graisse et farine aient l'apparence de sable. Ajoutez alors très peu d'eau froide, une ou deux cuillerées à dessert, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse. Laissez reposer. Mettez des fruits crus, groseilles vertes bien nettoyées, prunes dépiquées et coupées en deux, pommes, vidées, pelées, coupées en quartiers, dans un plat creux supportant la chaleur du four. Recouvrez le plat et les fruits, au milieu desquels vous placez un coquetier ou une tasse renversée, avec la pâte en collant les bords avec un peu d'eau et en faisant quelques entailles au milieu, pour permettre l'échappement de la vapeur. Cuire à four modéré.

Roll-pudding. Mettez sur la planche à pâtisserie 300 grammes de farine, formez la fontaine et placez-y 175 grammes de bœuf finement haché, un œuf entier, une pincée de sel et un peu d'eau froide. Faites du tout une pâte assez ferme. Laissez reposer pendant dix minutes. Roulez la pâte, formez une abaisse de 20 centimètres sur 50.

Recouvrez-la d'une couche de marmelade d'abricots; laissez les bords libres et humectez-les avec de l'œuf battu. Roulez l'abaisse sur elle-même en forme de gros boudin. Enveloppez dans un linge trempé dans du beurre fondu. Ficelez aux deux bouts et au milieu. Plongez le pudding dans l'eau bouillante. Donnez une ébullition douce de deux heures. Laissez-le alors égoutter, retirez le linge, dressez sur un plat bien chaud et versez dessus de la marmelade d'abricots délayée avec du madère ou du rhum.

En Angleterre, le "Roll-pudding" se mange avec un sirop de fruits, sorte de poire à belle nuance dorée, appelé "Golden Syrup."

Bureau de l'Etat Civil

Marriages, Naissances et Décès

Inscrits dans les dernières 24 heures

Naissances. Mme. Frank Arnoni, un garçon. Mme. Leo Faciano, une fille. Mme. E. J. Ranon, un garçon. Mme. Eugene Twilbeck, un garçon. Mme. E. S. Kenny, un garçon. Mme. Hugh Farrell, une fille. Mme. K. B. Clark, un garçon.

Mariages. Alfred Frank Roemer et Mlle. Lillian Howard Spohn. John H. Feldner et Mlle. Antoinette Rosa Gougout. Benjamin Franklin Blagum et Mlle. Maggie Switzer. Giffon Humphreys et Mlle. Angeline Cooper. Henry White et Mlle. Alice Smith. Bernard Dudenhofer et Mlle. Clara Forch. Fred Ramsey et Mlle. Annie Davis.

Décès. Mary Mack, 69 ans, Asile des Petites Soeurs des Pauvres. Irma Pratlins, 9 ans, 1008 Dauphine. Belle Williams, 80 ans, 4017 S. Waters. Coleman Wallington, 90 ans, 4018 Bourbon. Franklin Boston, 39 ans, 1922 Foucher. Louis Morris, 48 ans, 1907 Allen. Emile Carpenter, 38 ans, 1910 Général Taylor.

PREMIERE COUR DE CITE Nouveaux Procès.

James E. Mauding vs. Mme. A. Jannal, pour possession d'une propriété. LeBlanc et Bailey, Ltd. vs. N. Fry, réclamation, \$35. A. Baldwin & Co., Ltd., vs. D. Malranga, réclamation, \$51.58. W. G. Coyle & Co., Inc., vs. Arthur G. Moffatt, réclamation, \$18.

VENTES A L'ENGAN

VENTES PAR LE CONSTABLE ANNONCE JUDICIAIRE. The Barber Asphalt Paving Co. vs. Henry Smith.

PREMIERE COUR DE CITE de la Nouvelle-Orléans - No. 61,868 - En vertu d'un writ de fieri facias qui m'a été envoyé par l'honorable Premier Cour de Cité pour la Paroisse d'Orléans, dans la cause et-dessus intitulée, le créancier aux enchères publiques à la porte principale de la Bâtisse de la Nouvelle Cour sur la rue Royale, entre Gault et St. Louis, dans le deuxième District de cette ville, le VENDREDI, 20 octobre 1914, à 11 h. a. m., la propriété suivante décrite à savoir: Un certain lot de terre, ensemble avec toutes les bâtisses et améliorations qui s'y trouvent, situé dans le Septième District de cette ville, désigné par le No. 14 ou Plot No. 23, bordé par les rues Fern, Spruce, Collin et Burdette; les dits lots mesurent trente pieds, un pouce et cinq lignes face à la rue Fern, par une profondeur entre lignes parallèles de cent vingt pieds, commençant à une distance de trente pieds, un pouce et cinq lignes du coin des rues Fern et Spruce. Acquis le 2 mai 1910 par un acte devant Jules F. Meunier, notaire, par Henry Smith, de la German-American Homestead, enregistré au C. O. B. 25, folio 571. Saisie dans l'affaire ci-dessus. Conditions - Comptant. P. McGILL, Constable de la Première Cour de C. O. B. Nouvelle-Orléans. E. J. THILBORGER, Avocat pour le demandeur. sept-29 oct-10, 10, 16, 23, 30.

CREMINS DE FER.

New Orleans Great Northern R.R.

EXCURSIONS (Trains de Plaisir)

Tous les Dimanches A LA PAROISSE DE SAINT TAMMANY

Le climat le plus salubre des Etats-Unis.

Trains de plaisir à Bogalusa, "LA VILLE MAGIQUE DU SUD."

Wagon-salons pour les excursions de dimanche à Bogalusa. Départ de la gare Terminal à 7:35 a. m. Arrivée de Bogalusa à 8:35 p. m. Pour de plus amples détails, informez-vous auprès de l'Agence des Billets, ou McKeen Main 205.



Le Train de New York

Quitte la Station Terminal à 7:30 P. M.

DIRECTEMENT A la 32me rue et la 72e Avenue Un lit de Broadway.

Eclairé à l'Electricité. Excellent Service de Wagon Restaurant.

"A La Carte" Bureau des Billets, 211 RUE ST. CHARLES. Dépôt: Station Terminal, rue du Canal. PHONE MAIN 233.

E. A. ANDRIEU SUCCESSEUR

JULES ANDRIEU PROPRIETES FONCIERES STOCKS ET BONS

802 RUE PERDIDO

Membre de la New Orleans Stock Exchange, 111 Nouvelle-Orléans, La.

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER REIMS



Agents PAUL GELPI & FILS 227 Rue Decatur Mars 20-21

CENDRES CENDRES

THOMAS M. JOHNSTON 1925 RUE ANNOUILLATION

Téléphone Jackson 1145 Terrain mis à niveau. Tombereaux à louer

Advertisement for GEO. MASTAINICH, Entrepreneur Electricien et Marchand d'Accessoires. 4611 RUE MAGAZINE. Téléphone Uptown 977.

Advertisement for WHITNEY CENTRAL NATIONAL BANK ET LA WHITNEY CENTRAL TRUST AND SAVINGS BANK. Avec leur Capitaux Combinés, Surplus et Profits non divisés dépassent \$4,500,000.

Advertisement for SIROP ANGELL CONTRE LA TOUX COQUELUCHE. TOUX, RHUME, BRONCHITE, MALADIES DES POUMONS ET DE LA GORGE. Préparé par DR. RICHARD ANGELL.

Advertisement for D. MERCIER'S SONS. Les marchands renommés par la modicité des prix de leurs articles et la loyauté dans leurs transactions commerciales. Vêtements confectionnés, Chapeaux et Articles de Toilette pour messieurs et enfants.

Advertisement for F. A. BRUNET - IMPORTATEUR DIRECT HORLOGER, BIJOUTIER, JOAILLER. 313 RUE ROYALE. ALLIANCES ET BAGUES DE MARIAGE EN TOUT GENRE.

Advertisement for CHARBONS COKE POUR GAZ ET FONDERIE. W. G. COYLE & CO., Inc. 337 RUE CARONDELET. PHONE MAIN 2126.

Advertisement for The N. O. Bee Publishing Co., Ltd. 323 Chartres Street NEW ORLEANS. SPÉCIALITÉ DE TRAVAUX EN FRANÇAIS. Français, Anglais, Espagnol, Italien, Allemand et Hollandais.

Feuilleton de l'Abelle de la Nouvelle-Orléans

COMMENCE LE 12 JUILLET 1914

Fiançailles Tragiques ROMAN INEDIT Par GABRIEL RECIT

(Suite)

M. André Vordenave et M. Durand entretenaient à eux seuls la conversation. Ils parlaient nécessairement des plus fins qui avaient figuré sur la table familiale et qui avaient été choisis parmi les meilleurs. M. Théodore Vordenave était fort soucieux. Il regardait les yeux mi-clos, les quelques heures inoubliables passées auprès de Lydie, se reprochant amèrement son manque de fréquence. Loin de celle qu'il adorait, son cerveau lui défilait des tirades interminables auxquelles il n'avait pas songé. Déjà à demi blasé, il avait été d'une naïveté déconcertante. La candeur, la pureté de Lydie avaient été ses plus utiles, ses plus actifs, ses plus précieux auxiliaires. Il aurait dû plaider plus chaudement pour sa cause; se servir davantage de son esprit de son cœur! Trop tard, mais qui n'avait pas eu de suite la parole des arguments de la jeune fille. Cependant, il était obligé de convenir que la résistance

de Lydie avait été inébranlable, sinon désespérée, qu'elle ne pouvait tenir un autre langage que celui qui avait été entendu et qui était si impressionnant. Il cherchait à retrouver la suite inévitable de sa griserie d'amour. S'il ne pouvait vaincre les scrupules de la jeune fille, si elle persistait à se dérober à ses appels, il continuerait tout simplement son existence normale, il finirait sa vie en vieux garçon.

La liaison qu'il avait contractée continuerait et voilà tout. Combien sont logés à la même enseigne qui ont néanmoins connu et apprécié tous les délices de l'amour?

Ayant passé à côté du bonheur sans pouvoir le saisir, il ne se sentait pas le courage de diriger ses recherches d'un autre côté. Il était d'ailleurs persuadé qu'il ne pourrait trouver nulle part une créature aussi parfaite que Lydie, qui, seule, savait-il, aurait pu lui faire éprouver les sensations les plus exquises; il avait peur, il redoutait de trouver une différence si sensible avec une autre que d'ores et déjà il renonçait à la future conquête.

Il eut un accès de mauvaise humeur à l'égard de ce rival qui avait eu le bonheur de se faire agréer et d'habiter dans ce cœur de vierge un foyer d'amour qui précéderait jusqu'au sacrifice.

Lorsque la voiture arriva en ville, l'animation était extrême. La foule envahissait devant le décor incomparable d'un quai s'étendant à perte de vue, circulant difficilement. Les trois voyageurs ayant mis pied à terre se dirigèrent vers le kiosque des pilotes, superbement décoré d'un dôme de verdure et d'orfèvreries de tout pays, le point de leur départ d'une population essentiellement maritime. Les bâtiments de tous tonnages ayant pris part aux régates arrivaient fiévreusement de toutes parts aux bords des quais, aux pontons et aux mâts, au milieu des acclamations enthousiastes des spectateurs.

La liaison pilote arriva premier, affirmait-on, plutôt autre que le "Joseph-Lafont" qui avait accueilli le parcours d'une façon remarquable. Et les applaudissements

qui saluaient son retour allaient aussi bien aux hardis marins qui avaient dirigé la manœuvre qu'à l'habile et sympathique constructeur local M. Tréfont, qui remportait aussi une brillante victoire.

On s'émerailait en conscience sur la rude morgue de clients, altérés par l'ardeur d'un soleil de plomb, cependant que les belles et robustes filles du pays chaleureusement échanté par Ausone jetaient au passage la note gaie en ce décor merveilleux.

Plus loin, sur le terre-plein, les attractions les plus diverses retenaient l'attention. La fanfare de la ville jetait aux échos ses refrains les plus joyeux. Des cirques, des lutteurs, des manèges, des baraques de toutes sortes rivalisaient d'ingéniosité et de bruit pour attirer à eux les nombreux badauds qui bondaient des accoutants les bottements.

Le lendemain ce fut du délire lorsque la belle cavalcade parcourut l'itinéraire habituel. Le bon goût des Paulillaises, de vraies fées dans toute l'acceptation du mot, avait réalisé de véritables merveilles. Aussi eut-elle une longue série d'applaudissements à l'adresse des personnes dévouées et complètes qui avaient lié partie avec les aimables organisateurs.

X.

Germaine Boyer habitait la rue Judaïque à Bordeaux. Orpheline de bonne heure, elle avait été recueillie et élevée par d'obligeants voisins qui n'avaient jamais eu d'enfants.

Il y a surtout de braves gens. La famille Barret, malgré un surcroît de dépenses, accueillait avec joie cet enfant qui sans elle allait être jeté sur le pavé.

Toutte intelligence vive, d'une adresse incomparable, Germaine se tarda pas à se faire remarquer dans l'atelier de broderie où elle travaillait. Elle était, avec ses yeux bleus, d'un bleu si agréable, elle était fatale-

ment attirer les regards. Elle eut de nombreux admirateurs mais elle sut les tenir à distance et découragea jamais les plus audacieux.

Un accident vint changer brusquement le cours de sa destinée. Le père "Barret," comme l'appelaient ses camarades, eut la jambe écrasée durant son travail, dans un char, en ébranchant les barriques les uns sur les autres.

On le transporta immédiatement à son domicile où les meilleurs soins lui furent prodigués. Hélas huit jours après, entourant épuisément les pires souffrances, l'arrêt expira.

On aperçoit l'improbable coïncidence. Le père Barret était employé chez les charis de M. Vordenave. Le plus jeune des frères s'était rendu fréquemment au chevet du blessé pour le reconforter de sa présence et l'assurer qu'il ne manquerait de rien, car c'était un des meilleurs et des plus anciens ouvriers de la maison.

Il ne pouvait ne pas voir et remarquer la jeune fille qui, déjà vaillante et courageuse, voulait aider ses parents d'adoption, avait sollicité et obtenu un congé pour soigner le malheureux blessé qu'elle aimait beaucoup.

Germaine Boyer aperçut bien vite de l'impression produite sur M. Vordenave. Modeste et réservée, elle à l'extrême, elle évita de se trouver seule avec le jeune homme qui venait plus souvent que de raison prendre des nouvelles du moribond.

Après le décès de son père, Madame Barret dut se retirer à la campagne, chez une de ses parentes. Germaine devait la suivre, mais sur les vives instances de sa maîtresse qui avait à ce moment beaucoup d'ouvrage et qui voulait à tout prix conserver sa meilleure ouvrière, il fut décidé qu'elle resterait quelque temps encore à Bordeaux.

M. Vordenave, par la suite, eut le bon sens de l'affaiblir, se trouva constamment sur ses gardes.

La suite à dimanche prochain.