LA ROSE

Dans le coffret où je l'ai mise
Un soir de bonheur triomphant,
La Rose, en sa roseur exquise
Dort chastement comme une enfant;

Sous les clartés de la veilleuse
Qui l'enveloppent d'or léger,
Elle apparaît si merveilleuse
Que je n'ose la déranger.

Troublé de la sentir si frêle,
Je songe avec anxiété
Que vers une nuit éternelle
Le temps emporte la beauté,

Et que la délicate Rose
Ne sera bientôt à mes yeux
Qu'une informe petite chose
Au gré du vent capricieux.

Mais je songe aussi—quel douloureux songe!
A celle qui m'offrit la fleur:
Je revois ses yeux sans mensonge,
Son clair sourire, sa pâleur....

Et vers son ardente jeunesse
S'en vont mon cœur et mon baiser,
Quand je contemple avec tristesse
Sa pauvre Rose agoniser.

Mondanités.

Le bal des Twelfth Night Revelers aura lieu demain soir à l'Opéra Français.

Mme Andrew Stewart donnera une réception lundi après-midi en l'honneur de sa belle-fille, Mme Andrew Stewart, Jr.

Une partie de bridge-whist aura lieu chez Mme Locke Breaux mardi après-midi.

M. et Mme Sidney J. Poupart donnent une soirée dansante mardi, pour leur fille, Mlle Maud Poupart.

Mme Cartwright Eustis donnera un cotillon mercredi soir pour sa fille, Mlle Maud Eustis.

Le même soir une réception aura lieu chez M. et Mme Fortuné Jaubert en l'honneur de leur fille, Mlle Irma Jaubert.

Mercredi après-midi un lunch suivi d'une partie de "bridge-whist" aura lieu chez Mme Martin H. Manion.

Mme E. G. Westmoreland offrira un lunch à Mlle Mémé Shepard, au Pickwick Club, jeudi après-midi.

M. et Mme Joseph A. Hincks donneront jeudi soir un cotillon pour leurs filles, Mlles Emma et Léda Hincks.

Le bal des Amphictyons aura lieu à l'Opéra Français mercredi soir.

Dimanche soir, M. et Mme E. J. Merilh donneront un souper-buffet pour leur fille Mlle Louise Merilh.

Les Olympiens font des invitations pour leurs bal annuel qui aura lieu à l'Opéra, le 21 janvier.

Mme Virginie Gardère annonce les fiançailles de sa fille, Emma Marie, avec M. Mossop J. Thompson. Le mariage sera célébré le 23 anvier à l'église St Stephen. Il n'y aura pas de cartes pour l'église, mais les parents et amis des futurs conjoints sont ici invités à assister à la cérémonie religieuse qui aura lieu à cinq heures.

M. et Mme Hunter C. Leake ont donné une partie de bridge-whist samedi dernier. Les prix, excessivement jolis, ont été gagnés par Mme Arthur Nolte, Mme Carl Andrews, M. George Clay et le Dr Stafford. Les consolations sont allées à Mme Philip Mentz et M. Carl Andrews. Parmi les personnes présentes: M. et Mme Locke Breaux, M. et Mme Paul Waddell, M. et Mme Philip Mentz, M. et Mme Black Chaffe, M. et Mme W. C. Humphreys, M. et Mme Arthur Nolte, M. et Mme George Clay, Mlles Amélie et Nan Ellis, le Juge Clegg, M. Peyton Janney.

Le Dr et Mme Ernest Laplace et leur fils sont repartis pour Philadelphie mercredi après un court séjour dans notre ville.

Lundi dernier M. et Mme Vincent R. Freret ont donné une très intéressante partie de progressive euchre en l'honneur de Mlle Tillie Lichenberger de New-Harmony, Ind. La maison était décorée de plantes vertes et de houx. Les prix, des aquarelles et de jolis vases ont été gagnés par Mme J. W. Jay, Mme Henry Gill, M. Pierre Freret et M. Henry Gill.

Très beau, le dîner qui a été donné par M. et Mme Hipolyte Laroussini jeudi soir, en l'honneur de leur fille Mlle Nina Laroussini. Les convives que réunissait la table décorée de roses roses, de fougères et d'asparagus étaient Mlles Nina Laroussini, Louise Pratt, Edith Aiken, Céleste Janvier, Ella Hardie, Elsie Bayley, Carrie Hayward, Dr George K. Pratt, Jr, MM Richard Eustis, Arthur Derby, Atwood Rice, Charles Crawford, George Williams et Paul Laroussini.

Mme Carrol Devel et sa fille sont arrivées à la Nouvelle Orléans où elles passeront l'hiver.

M. Charles Janvier et Mlle Céleste Janvier ont donné, mercredi, en l'honneur de Mlle Ruth Bush, un dîner des plus élégants auquel assistaient Mlles Carrie Hayward, Belle Harris, Janet Ford, Kitty Monroe, Léa Calloway, Elizabeth Maginnis, Maud Eustis, Mme Charles Maginnis, MM. William Stauffer, Harry Forsythe, Ben. Maginnis, Gilbert Dupré, Générès Dufour, Richard Gannon, Richard Eustis, Richard Leverich. Les décorations de la table étaient composées d'un plateau de roses American beauty et de vases en cristal contenant les mêmes fleurs.

Mme E. L. Générelly annonce les fiançailles de sa fille, Mlle Marie Générelly avec M. André Lafargue. Le mariage sera célébré en la Cathédrale St Louis, jeudi le 31 janvier, à sept heures et demie du matin, à une messe nuptiale à laquelle sont invités les amis des deux familles. Il n'y aura pas de cartes pour l'église.

Mercredi dernier le Juge et Mme Charles Parlange ont donné un souper-buffet précédé d'un cotillon pour leur fille, Mlle Evelyn Parlange. La maison était décorée à cette occasion d'une profusion de palmes, de fougères et de roses roses et les lustres étaient enguirlandés de smilax. Le Juge et Mme Parlange recevaient assistés de Mlle Lillian Parlange, Mmes Reuben Bush, Frank Mortimer, David Jamison, Mlle Amélie Denègre. Le cotillon était mené avec entrain par M. George Robertson et Mlle Hattie Waters. Parmi les danseurs: Mlles Cora Stanton, Jeanne Wogan, Emma Grima, Belle Harris, Marguerite Maginnis, Janet Ford, Elise Bayley, Maud Eustis, Ruth Bush, Louise Pratt, Lucie Claiborne, Myra Walmsley, Ella Hardie, Adèle Pecrose, Léa Calloway, Anais Legendre, Nina Laroussini, Louise Stauffer, Alice Aldigé, Edith Capdevielle, Elsa Von Mysenbug, Sallie Pugh Vera DeBuys, MM: Arthur Lacour, Robert Norman, Sam Coleman, Gus. Westfeldt, Merilh Smith, Lucien De Buys, Dr S. H. Watson, Walter Claiborne, Philip Werlein, Arthur Denis, B. Layton, Walter Parlange, P. A. Lelong, Jr, Andley Post, Richard Eustis, Walter Grima, George Williams, T. Roehl, Dr Gordon King, Jules Burguières, Henry Dart, Gidéon Stanton, P. Parkerson, Sam Labouisse.

Une partie de bridge-whist suivie d'un thé a eu lieu lundi après-midi chez Mme Allen B. Blakemore qui recevait assistée de Mmes George B. Matthews, Jr, Henderson Barclay, William S. Palfrey et John May. De ravissantes miniatures offertes comme prix ont été gagnées par Mmes William Palfrey, W. C. Dufour, Hugues de la Vergne, William Warren, Charles M. Green, W. P. Brown, E. Mc Comb et Mlle Evelyn Noble.

En l'honneur de Mlles Ella Hardie et Mary Martin, Mlle Frances Rembert a donné une partie de cartes mercredi après midi. Les prix ont été gagnés par Mlles Anais Legendre, Ella Hardie, Marie Bernard et Elodie Robelot. Les personnes présentes comprenaient Mlles Evelyn Byrd, Jeannette Craighead, Alice Aldigé, Alice Graham, Lillian Jung, Nina Laroussini, Stella Hyman, Armide Crump, Sallie Pugh, Nina Bernard, Ruth Bush, Janet Ford.

Mlle Sallie Pugh de la Virginie, passe l'hiver à la Nouvelle Orléans.

M. et Mme James Bush ont offert hier soir un très beau dîner à leur soeur, Mlle Ruth Bush. La maison était décorée de plantes vertes, de roses Niel et d'oeillets, et la table ornée de roses jaunes. Les cartes de menu étaient blanches et or. Les personnes présentes étaient Mlles Maud Eustis, Belle Harris, Elizabeth Maginnis, Minnie Stuart, MM. William Stauffer, Tom Cottam, Sam Coleman, Richard Gannon et Rudolph Woeste.

Une grande et belle fête de la semaine a été la réception que donnait M. William T. Hardie, jendi après-midi, en l'honneur de sa fille Mlle Ella Hardie. Les décorations de la maison se composaient de palmes, de fougères, d'asparagus, de smilax et de roses roses. La table dans la salle à manger était garnie d'une corbeille Marie Antoinette nouée de tulle rose et contenant des roses. Du lustre tombaient des guirlandes de smilax qui bordaient la table. M. et Mlle Hardie recevaient assistés de Mmes John T. Hardie, William F. Hardie, Paul Reiss, S. O. Thomas, W. H. Matthews, C. B. Maginnis, W. T. Palmer, M. J. Sanders, W. W. Mangum, J. R. Norman, R. G. Bush, Mlles Fannie Hardie, Gertrude Monroe, Frances Rembert, Bettie Werlein, May Norman, Elizabeth Maginnis, Edith Aiken, Anais Legendre, Louise Pratt. Les rafraîchissements étaient servis par Mlles Adèle Penrose, Jennette Craighead, Belle Harris, May Cleveland, Janet Ford, M. Maginnis, Alice Aldigé, Elsa Von Mysenbug, Alice Grehan, Myra Walmsley, Nina Laroussini, Jeanne Wogan, Eleonor Dyer, Lillian Jung, Evelyn Parlange, Marie Thérèse Mather, Anita Olivier, Maud Eustis. Mlles Pauline Loeber et Vergie Legendre servaient le punch et Mlles Anita Norman et Dorothy Sanders la limonade.

Mme Locke Breaux donnera une partie de bridge-whist mardi.

Bon-Bons, Chocolats
ET CANDIS FRAIS TOUS LES JOURS.
Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle Orléans.
Fuerst & Kraemer
833 Rue du Canal.
Phones Main—121.
" Main—2146-L.
8 jan—1an

Un cotillon charmant a été dansé chez M. et Mme Sylvester P. Walmsley, qui recevaient mardi soir en l'honneur de leur fille Mlle Myra Walmsley et de Mlle Gertrude Monroe. La maison était décorée de plantes vertes et de fleurs et la table, était parée de roses et de candélabres d'agrent garnis de bougies et d'abat-jour roses. M. et Mme Walmsley et Mlle Walmsley recevaient aidés de Mlle Gertrude Monroe, Mmes T. J. Semmes, W. C. Dufour, Gordon Smith et George Penrose. Le cotillon était conduit par M. Arthur Lacour et Mlle Ruth Bush. Les personnes présentes comprenaient Mlles Anais Legendre, Alice Aldigé, Adèle Penrose, Leta Levy, Mary Elise Morphy, May Dart, Jeanne Wogan, Mary Havard, Belle Harris, Janet Ford, Ruth Bush, Ella Hardie, Stella Hyman, Elizabeth Maginnis, Marguerite Maginnis, Edith Aiken, Maud Eustis, Pearl Wight, Gratia Walmsley, Marie Jarreau, Carrie Walmsley, MM. Sam Coleman, S. LeBlanc, A. Grima, E. Keep, C. Ellis, B. Layton, E. Richardson, T. Roehl, Dr G. Pratt, C. Rich, A. Minor, G. Dupre, W. Claiborne, B. Finley, G. Dufour, B. Avegno, R. Harral, P. Walmsley, P. Craig, C. Matthews.

M. et Mme James H. Maury ont donné lundi, au Country Club, un dîner suivi d'un cotillon en l'honneur de leur fille Mlle Helen Maury.

Un charmant lunch a été donné mardi, par Mme William Rhodus en l'honneur de Mlle Mary Cleveland. Les invitées étaient Mme Robert Gaylord, Mlles Marguerite Maginnis, Ruth Bush, Elizabeth Maginnis, Elsie Bailey et Janet Ford.

Le second dîner offert par M. et Mme W. J. Hardee à Mlle Jeannette Craighead a eu lieu hier. Un plateau de narcisses occupait le centre de la table qui était ornée de candélabres d'argent contenant des bougies vertes avec abat-jour de la même nuance. Le lustre au-dessus de la table était garni d'asparagus noué de rubans verts. Les personnes présentes étaient Mlles Mary Cleveland, Jeanne Wogan, Hilda Atkinson, May Dart, MM. Pescud Craig, Philip Werlein, Aubrey Bartlett, Ned Rightor et Dr Joe Martin.

CUISINE.

Confiture d'abricots.

Il faut choisir des abricots mûrs, sans cependant qu'ils le soient trop, de préférence des abricots muscats ou des abricots-pêches. On les partage par le milieu pour en retirer le noyau. Pour chaque kilogramme d'abricots dénoyauté on pèse 750 grammes de sucre en morceaux que l'on met dans une bassine et on les mouille avec un quart de litre d'eau pour les faire fondre en un sirop. Lorsque ce sirop est en ébullition, on l'écume puis on y ajoute les moitiés d'abricots et on tourne délicatement avec une spatule le contenu de la bassine afin d'éviter d'y laisser attacher la confiture que l'on laisse cuire doucement, et tout en l'écumant, jusqu'à ce que le sirop s'écoule de la spatule en forme de nappe. Il n'y a plus alors qu'à retirer du feu la bassine et on met la confiture dans des pots qu'il ne faut couvrir que lorsque la confiture est complètement refroidie. Pour obtenir une confiture plus fine, on peut peler les abricots avant de les mettre dans le sirop qu'il faut, dans ce cas, avoir préalablement fait cuire au petit boulé, avant d'y ajouter les moitiés d'abricots, et ne tourner que très délicatement la confiture avec la spatule afin d'éviter de rendre en purée les moitiés d'abricots.

On peut confectionner les confitures de prunes, fraises, pêches, etc., de la même manière.

Filets de sole à l'Américaine

Lever les filets de sole, les plier et les faire pocher dans un fumet de poisson, puis les égoutter et les dresser en turban. Au milieu on y ajoute une garniture américaine; le tout nappé et saucé de sauce américaine.

Suédoise de fruits à la gelée.

La suédoise de fruits est composée de fruits en compote, égouttés, montés en moule à double lequel on verse ensuite de la gelée au kirsch, au marasquin, ou au rhum.

MENU.

DÉJEUNER

Crevettes au beurre
Croquettes de bœuf Parmentier
Vœu sauté à la Marengo
Courgettes frites
Tarte de groseille à la Française

DINER

Potage aux laitues
Langue de bœuf à la romaine
Longe de veau rôtie
Aubergines farcies.
Tarte de rhubarbe à l'anglaise.

Au restaurant.

Le client, la figure décomposée, le teint pâle:

—Ah! garçon, quelle nuit j'ai passée! Quelles douleurs!

—Gageons que Monsieur avait été empoisonné par les champignons d'hier soir.

—Comment le savez vous?

—J'ai parié cent sous avec le patron qu'ils étaient vénéneux.

—!!!

Les Vitrioleuses.

Paris, 21 décembre.

Le drame du vitriol qui s'est déroulé ces jours derniers en pleine foule de promeneurs, sur le boulevard des Italiens, est épouvantable!

Froidement combiné et machiné par une femme, aidée de deux complices, employés d'une agence Tricoche et Cacolet quelconque comme il en existe tant à Paris, cet attentat est le plus odieux qui se puisse commettre.

Voilà une femme, très jeune, puisqu'elle a à peine vingt-deux ans, qui croit avoir à se plaindre d'un jeune homme. Après l'avoir traqué, harcelé, menacé, elle décide tout à coup de se venger. Et quelle vengeance! Elle l'attirera dans un guet-apens, grâce au secours largement rétribué de deux individus pour lesquels les affaires louches n'existent pas, et, tranquillement, comme s'il s'agissait de l'acte le plus naturel du monde, sans émotion, sans que son bras ait le moindre tremblement, elle lancera le contenu d'un bol de vitriol à la figure de celui dont elle a résolu de tirer vengeance!

Et puis, le drame accompli, alors que sa victime horriblement brûlée, la face ravagée par le terrible corrosif, s'abattra sur l'asphalte en poussant des cris inhumains, elle s'éclipsera d'un pas léger, le cœur content, le sourire aux lèvres, et ira rejoindre ses complices auxquels elle dira joyeusement:

—Vous savez, notre plan a réussi. Il est à tout jamais défiguré! Je suis vengée!

C'est monstrueux, n'est-ce pas? Un jury ne se montrera jamais assez sévère; il ne condamnera jamais assez durement des individus qui se rendent coupables de pareils forfaits.

Et cependant c'est l'extrême bienveillance du jury qui, trop souventes fois, a acquitté les auteurs de ces drames dits passionnels, qui, pendant de longues années, a encouragé les vitrioleuses.

Il fut un temps,—ce n'est pas encore très éloigné de nous,—où une simple discussion entre amoureux se terminait par le vitriol. "Les drames du vitriol". Le titre était courant à la rubrique des faits divers, et on le trouvait peu après à la chronique judiciaire.

La vente de l'acide sulfurique avait augmenté dans de notables proportions, et le marchand de couleurs du coin aurait pu facilement préparer d'avance plusieurs fioles, certain de les écouler rapidement.

Mais les jurés s'émurent enfin, et autant ils s'étaient montrés bienveillants, prêts à accorder largement les circonstances atténuantes à la coupable, autant ils se montrèrent inflexibles. Et, du coup, les drames du vitriol s'espacèrent rapidement.

Aujourd'hui, ils sont très rares; il a fallu l'attentat du boulevard des Italiens pour ramener les vitrioleuses au premier plan de l'actualité. Est-ce à dire que chez certaines femmes violentes la vengeance a disparu? Non pas. Mais elle s'exerce autrement, et, de temps en temps, c'est le revolver qui se fait entendre. Seulement, maniée par une main inexpérimentée, cette arme n'est pas toujours dangereuse: elle fait plus de bruit que de mal, tandis que le vitriol, lui, atteint sûrement celui qu'il doit atteindre—et même ceux qu'il ne veut pas atteindre.

Je me rappelle qu'un soir d'hiver, une femme, qui avait résolu de vitrioler son ami, un médecin de la rue Gay Lussac, était allée se poster, un bol d'acide sulfurique à la main, à la porte de celui qu'elle devait défigurer "pour que, désormais, les autres femmes le repoussent". Nerveuse, la misérable guettait depuis près d'une heure, dissimulée dans l'ombre de la porte quand, soudain, un homme parut, suivi d'un camarade.

Tout à sa vengeance, sans rétrécir une seconde, la vitrioleuse lança le contenu du bol, que les deux malheureux reçurent en pleine figure sans en perdre une goutte. Effroyablement brûlés, les yeux dévorés, les deux hommes poussèrent des cris terrifiants. On s'empressa à leur secours; on les transporta dans une pharmacie voisine, puis à l'Hôtel-Dieu, où ils succombèrent après deux jours de souffrances horribles.

Et la vitrioleuse? Arrêtée, elle ne manifesta aucun repentir:

—Je lui ai fait payer sa dette, dit-elle simplement.

Avec cynisme, elle ajouta, parlant de sa deuxième victime:

—Tant pis! Pour faire une omelette, il faut casser des œufs....

Ce monstre en jupons triomphait. Mais quel formidable coup de massue lorsqu'elle apprit qu'elle avait atteint deux innocents, et que le médecin qu'elle guettait n'avait pas quitté son domicile ce soir-là.

Les hommes ont rarement fait usage du vitriol. C'est pourquoi, sans doute, un commerçant de la rue Saint-Honoré fut très surpris, il y a quelques mois, de voir entrer dans sa boutique un individu qui, l'air tragique, lui demanda:

—Un demi-litre de vitriol!

Le commerçant passa dans son arrière-magasin et rapporta quelques instants après à son singulier client le corrosif demandé.

L'homme partit, satisfait. Dans la soirée, rue de la Paix, il vitriola son amie. Celle-ci, la figure inondée, hurlant de douleur, amenta une foule considérable, et à la pharmacie voisine, on reconnut que la pauvre fille était une "vitriolée par persuasion". Le boutiquier de la rue Saint-Honoré s'était méfié; il avait remis à son client une bouteille d'eau pure légèrement teintée.

Cette affaire, qui avait vivement ému toutes les midinettes du quartier Vendôme, se termina dans un éclat de rire.

Hélas! tous les drames du vitriol ne se terminent pas d'une façon aussi amusante.

PORT-ARTHUR

Dans une lettre adressée aux "Nouvelles de Munich" un commerçant allemand décrit l'état présent de Port-Arthur. C'est encore celui de la plus affreuse désolation. Sur les quais et les chantiers du port, le visiteur n'aperçoit qu'un très petit nombre de Japonais et de Chinois. Le coche chinois qui le conduisait le promena entre des monceaux de décombres et des carcasses de maisons effondrées. Sur le quartier européen plane un silence de mort: aucune trace de commerce; à part une dizaine d'Européens qui vivent dans la forteresse, les étrangers ont été expulsés et les Japonais ne s'occupent qu'à fortifier les rochers. L'Allemand monta sur la colline de 203 mètres, qui joua un si grand rôle pendant le siège et dont la prise décida les Russes à capituler. Il y vit, serrées les unes contre les autres, les longues tranchées où reposent 25,000 Japonais. Près des forts 2 et 3, on retrouve encore sur le sol des ossements humains, des gants fourrés, des bottes, des cartouchières, des casquettes japonaises et russes, toutes tachées de sang. La rue qui va de l'ancienne ville à la nouvelle conduit au port militaire; on distingue au fond de l'eau des canonnières russes, des torpilleurs, des bateaux-portemines; des tourelles de cuirassés affleurent à la surface. Cependant les plus grands navires russes ont tous été renfloués et envoyés au Japon. Sur le rivage, près du point terminus de la ligne transsibérienne, les Japonais ont installé un musée de la guerre, où l'on a réuni toutes les sortes d'objets ayant servi au siège, depuis les petits fusils d'infanterie jusqu'aux plus puissantes pièces de canon, depuis les grenades à main primitives, simplement enveloppées dans un morceau de toile, jusqu'aux mines formidables qui d'un seul coup détruisaient un navire ou un fort.

Calendrier sous Forme de Médaille en Bronze.

Le calendrier de 1907 de N. W. Ayer & Fils, les agents d'annonces de Philadelphie, vient de paraître, et comme d'ordinaire c'est un des meilleurs calendriers de bureau de la saison.

Ils ont reproduit le dessin de celui de 1906, mais leur fameuse médaille et devise "Keeping Everlastingly At It Brings Success" ressort sur un fond bronzé, qui lui donne un aspect véritablement superbe. Bien que le calendrier renferme tout un mois dans chacune de ses feuilles, les chiffres sont parfaitement déchiffrables d'un bout à l'autre d'une grande salle. Les espaces blancs des feuilles contiennent des épigrammes nouvelles et piquantes sur les annonces et l'art des affaires en général.

Ce calendrier est trop coûteux pour qu'on puisse en faire une distribution générale, mais tant qu'il y en aura, Ayer & Fils en expédieront une copie par la poste à n'importe quelle adresse au reçu de vingt cinq sous.

L'ESPRIT DES AUTRES

Toto, fils d'un rentier du noble faubourg, s'amuse avec d'élégants camarades, dans les Champs Elysées.

—Moi, dit l'un, j'irai à Polytechnique.

—Moi, dit un autre, j'irai à la Bourse.

—Et toi, Toto, qu'est-ce que tu feras, quand tu seras grand?

—Je ferai comme papa; je ne ferai rien.

Dans un ministère.

Un solliciteur arrivant en retard, est écondu par l'huissier qui lui dit:

—C'est de dix heures à midi que le ministre reçoit....

—Bien, dit l'autre; et à quelle heure donne-t-il?

Au café.

—Pourquoi me regardez vous avec tant d'impertinence?

—Eh bien! et vous!

—Mais, monsieur, je ne vous regarde pas.

—Vous ne me regardez pas. Alors, comment avez-vous su que je vous regardais?

Aux Halles.

—Est-ce qu'il est frais, le homard?

Monsieur n'a qu'à voir; il est vivant.

—Tout ce qui est vivant n'est pas frais.

—C'est justement ce que je pensais en regardant monsieur.

Après la lune de miel:

Madame.—Est-ce que j'ai couru après toi? Il fallait me laisser tranquille.

Monsieur, mélancolique.—La souricière ne court pas après la souris, mais elle l'attrape tout de même.

Bulletin Commercial

Samedi, 5 janvier 1907.

COTON.

Marché de la Nlle-Orléans

SUR PLACE.

Le Cotton Exchange a rapporté aujourd'hui des ventes de 5,550 balles et 1,200 à arriver.

Marché—Stable.

Les cotons cotés sont de 1/32 à 1/16c. plus bas que les cotes suivantes:

	Aujourd'hui	
Low Ordinary	6	nom
Ordinary	7	"
Good Ordinary	8 5/16	
Low Middling	9 3/16	
Middling	10 5/16	
Good Middling	11 1/8	
Middling Fair	12 1/8	nom
Fair	12 7/8	"

Futures de la Nouvelle-Orléans

Stables.		
Janvier	10.20	
Février	10.22@10.24	
Mars	10.26@10.27	
Avril	10.31@10.33	
Mai	10.34@10.39	
Juin	10.44@10.46	
Juillet	10.50@10.51	
Août	—@—	
Septembre	—@—	
Octobre	—@—	
Novembre	—@—	
Décembre	—@—	

Marchés divers.

Aujourd'hui le middling stable cote:

Galveston	10 1/8
Mobile	10 3/16
Savannah	10 3/16
Charleston	9 7/8
Wilmington	10
Norfolk	10 3/8
Boston	10 75
Philadelphia	11.00
Memphis	10 7/16
Augusta	11
St Louis	10 5/8
Houston	10 7/16
Little Rock	9 7/8

Marché de New-York

SUR PLACE.

Stable

Middling Gulf 11.00

Futures de New-York.

Stables.		
Janvier	9.48@9.49	
Février	9.61@9.63	
Mars	9.73@9.74	
Avril	9.83@9.84	
Mai	9.85@9.86	
Juin	9.89@9.90	
Juillet	9.94@9.95	
Août	9.95@9.96	
Septembre	—@—	
Octobre	9.80@9.82	
Novembre	—@—	
Décembre	—@—	

MOUVEMENT DU COTON.

MOU NET—

A la Nlle-Orléans depuis le 1er septembre	1 360,510 balles
Même temps l'année dernière	996,979 balles
A sous les ports des Etats Unis	5 124 459 balles
Même temps l'année dernière	5 167 451 balles
EXPORTATIONS A L'ETRANGER— De la Nouvelle-Orléans depuis le 1er septembre	902 131 balles
Même temps l'année dernière	534 766 balles
De tous les ports des Etats Unis	4 325,105 balles
Même temps l'année dernière	3 529,420 balles
STOCKS— A la Nouvelle-Orléans	415,637 balles
Même temps l'année dernière	347,212 balles
Dans tous les ports des Etats Unis	1 294,220 balles
Même temps l'année dernière	1 087 761 balles

Marché de Liverpool.

SUR PLACE.

Bonne demande.

Cotes 5.97 pour le Midding Américain

Futures.

Calmes.

Marché du Havre.

SUR PLACE.

Calme et stable.

75c. pour Good Middling; 72 pour Fair; Middling; 50c. pour Middling.

Futures.

Stables.

SUCRE ET MELASSE.

Jobbing 1/8@1/4c plus élevé par livre que les prix suivants de la Bourse au Sucre pour le raffiné, et 1/8@1/4c plus élevé par gallon pour les mélasses que les cotes suivantes.

SUCRE—	
Open kettle centrifugal comme	3 3/8@3 13/16
OPEN KETTLE (nouveau)	—@—
CENTRIFUGAL—Ferme.	
Plantation granulated	—@—
Granulated	—@—
Whites	4 1/16@—
Yellows	3 3/4@4 1/16
Seconds	3 1/2@3 9/16
MELASSE—	
OPEN KETTLE—Calme	26@45
CENTRIFUGAL—Calme	10@28
NOUVEAU SIROP—Stable	31@34
SUCRE RAFFINE—Fort.	
D&E Crys. dominoes	7 40
H&E Crushed	5 85
H&E Cut loaf	5 85
H&E Powdered	5 30
Cubes	5 00
XXXX powdered	4 95
Fruit powdered	4 90
Standard newdered	4 90
Coarse powdered	4 90
Stand. gran.	4 85
Stand. fine gran. en barils	4 85
do do en sacs de 100 lbs	4 85
do do en sacs de 50 lbs.	4 70
do do en sacs de 25 lbs.	4 70
Stand. fine gran., 5 lb bags	4 85
Confectioners' candy A	4 65

Fermes—Moins 5c par 100 lbs et 1 0/0 pour du comptant.

TONNELLERIE.

Nouveaux barils de sucre à 3 hoops	46c
Nouveaux barils de sucre à 3 hoops	47c
Barils de sucre de seconde main, 6 hoops	25c
Barils de sucre de seconde main, 8 hoops	27c
Nouveaux barils de riz, 6 hoops	42c
do do de 8 hoops	45c
Barils de riz de seconde main 3 hoops	40c
Nouveaux boucauts de sucre	Nominaux
Boucauts de sucre de seconde main	$1 00@1 25
Nouveaux barils de mélasse en cypre	$1 25@1 40
Nouveaux demi-barils de mélasse en cypre	$1 00
Nouveaux barillets de mélasse en cypre	80
Barils de mélasse de seconde main	$1 00

RIZ.

Mouvement du Riz.

Compilé par le secrétaire du New Orleans Board of Trade, Ltd.

	Brut.	Ecossé
Recettes aujourd'hui	843	475
Jusqu'ici cette semaine	11.749	9.478
Jusqu'ici cette saison	822,347	227,954
Même temps l'année dernière	722,408	234,696
Recettes des moulins aujourd'hui	843	— —
Ventes aujourd'hui	792	2.501
Jusqu'ici cette semaine, comprenant les recettes des moulins, etc.	12.813	4.870
Jusqu'ici cette saison	795.095	700,274
Même temps l'année dernière	680.653	597.589

AU BOARD OF TRADE.

Brut—Honduras bonne demande aux cotes de pays Japon bonne demande aux cotes

Ecossé—Honduras stable, Japon stable.

Cotes—aujourd'hui

Japan Head	3 1/4@4 1/4
Straights	—@—
Screenings	—@—
No 2, par baril	—@—
Honduras Head	4 @5 1/2
Straights	3 @3 1/2
Screenings	2 1/4@2 1/2
No 2	1 7/8@2

Riz brut du pays Japon $2 60 à 3.90 de Honduras $2 00 à 4 00.

SON—Tonne, $11 00@12 00.

RIZ POLI—$12 50@13 50.

FARINES.

AU BOARD OF TRADE.

FARINE—

Patents, le baril	$4 00
Extra fancy	3 60

Minnesota Patents $5 55 hors du Board of Trade.

FARINE DE MAIS—$2 45@2 55

GRITS—$2 80@2 90.

Les cotes de farine et de farine de maïs sont de 10 à 15c plus cher par baril.

GRAINS ET FOURRAGES.

AU BOARD OF TRADE

MAIS — On cote 57 pour le blanc, 56 pour le maïs et 57 pour le jaune.

AVOINE—No 2 blanche 42 1/2c; No 2 mêlée 42c.

SON—$1 15.

FOIN—Choix $23 50@24 00; prime No 1 $22 50@23 00; No 1 $21 50@22 00.

Les petits lots se vendent aux prix suivants: maïs 5c. de plus par boisseau; avoine 2 à 4c de plus par boisseau; son 6 à 8c. de plus par 100 livres et le foin $2 00 à 3 00 de plus par tonneau.

PROVISIONS.

AU BOARD OF TRADE

MESS PORK—

Mess Pork, souvent	17

BACON—

Shoulders	9 3/4
Short rib sides	10 1/8
Extra short sides	9 7/8

VIANDES SALÉES FRAICHES—

Shoulders	9
Short rib sides	9 3/4@9 3/4
Extra short sides	9 3/4@9 3/4

GRAISSE—

Leaf pur	10
Substitutes, composés	8 1/2@8 3/4

JAMBON—9 7/8 à 10.

Les cotes des provisions à la Bourse sont pour le marché en gros; les prix des détails excèdent de 25 à 50c. plus élevés pour le porc et de 1/2 à 1/4c. pour les autres articles.

GROCERIES.

Les prix suivants de cafés sont cotés au Board of Trade.

RIO—Calme.

No 4	8 1/4
No 6	8
No 7	7 3/4
No 8	7 1/2

SANTOS—Calme

No 4	8 1/2
No 6	8 1/4
No 7	7 3/4
No 8	—

Roasted and Brazil package Coffee, Star and Crescent, 14c f. o. b. New Orleans. Imperial 14c, Arbuckle 14 1/2, Lion 13.

Jobbing 1/4@1/2c. plus élevé pour les moins cotés et 1/8@1/4c pour les Rio et les Santos.

FUTURES

Le marché est calme.

Ventes	Cours
Janvier	5 55@5 65
Février	5 65@5 70
Mars	5.75@5.80
Avril	5.85@5.90
Mai	5 95@6.00
Juin	6.00@6.05
Juillet	6.05@6 10
Août	6.10@6 20
Septembre	6 20@6 25
Octobre	6.25@6 35
Novembre	6.35@6 40
Décembre	6 40@6.45

BEURRE—

Extra fancy Creamery	33 1/2
Choice Creamery	30
Fancy Dairy	26
Choice Dairy	23
No 1 Ladies	—
No 2 Ladies	—
Common	—

Jobbing un peu plus élevé.

FROMAGE—

Western Twin cream	15
Young America's full cream	16 1/2
Singles	6 1/2
Domestic Swiss 25-pound blocks	—
Round	—
Limburger, pièce	—

Jobbing un peu plus élevé.

GRAINE DE COTON ET SES PRODUITS.

Voici les prix des receveurs:

Huile — Prime refined 40c par gallon. Prime refined — c en baril. prime crude 32c f. o. b. mill's loose, off crude —c.

Prime cotton-seed cake $26 50 par ton de 2240 livres, off cotton-seed cake —.

Prime cotton-seed meal $28 50 par ton de 2240 livres, off cotton-seed meal —.

Soapstock $1-00 par 100 livres.

Linters—Choice 3 3/4; A 3 1/4; B 2 3/4; C 2 1/4.

TOILE D'EMBALLAGE—In round lots—Ludlow—Hub, 2-pound, 6 1/4@6 1/2c per yard.

The American Manufacturing Co. Southern Bagging—2 1/4-pound 7c per yard; American 2-pound 8 1/2c; Boston 1 3/4-pound 8 1/2c.

Twine—Jute 10c la livre; Hemp 10c.

COTTON TIES—Per hundred, steel arrow 45 livres, 95c. Jobbing 3 à 5c plus élevés

FRUITS ET NOIX.

POMMES—	
Par baril, fancy	3 00
Choice	2 75
LIMONS—	
Messine et Palermo, par boîte	3.75@4.50
ORANGES—	
Par boîte	2.50@2.75
COCOS—	
Par 1000	34 00
En sacs de 100	3 60
BANANES—	
Par régime	1 50
RAISINS—	
California London layers, boîte	1 75
ANANAS—	
Par crate	3 00
PECHES—	
Fraîches, 6 "basket carriers"	136
POIRES—	
Fraîches, 4 "basket carriers"	—
PISTACHES—	
Par livre	5 1/2@

Jobbing un peu plus élevé que les prix ci-dessus

PRODUITS DE LA CAMPAGNE.

Nos cotes représentent le prix qu'on peut payer en vrac. Les marchands obtiennent 15 à 25c de plus par baril et 1/4 à 1/2c. par livre en sus.

POMMES DE TERRE — Blanches, $2 00 à 2 25 par baril; par boisseau 67 à 75