La Beauté.

Tu vis de ta beauté comme un lys solitaire,
Eclos sur un sentier perdu de la forêt,
Des gloires d'autrefois enfermant le secret.
Pare de sa splendeur le seuil d'un sanctuaire.

Sur une onde inconnue où languit dans l'espoir
Le narcisse amoureux penché sur son image,
Où les fleurs d'hyacinthe égrènent au rivage
Leurs tintements très doux comme un parfum du soir,

De la rosée enclose au fond des roses blanches,
Des perles qui tombaient des étoiles d'argent
Aux coupes des muguets et des œillets de sang ;
Des astres qui semblaient des fruits d'or dans les branches,

Tu pris l'orgueil divin d'être l'enfant hautaine,
Dont la tendresse évoque un rêve de passé....
Et tu jetas vers moi, de ton regard baissé,
La fierté de t'aimer pour oublier ma peine....

ERNEST GAUBERT.

Mondanités.

Mme Horatio Lange donne un déjeuner au Country Club aujourd'hui pour sa fille, Mlle Lillian Lange.

Ce soir, aura lieu chez M. et Mme George Denègre un souper-buffet en l'honneur de Mlles Flores Howard, Lillian Kennard, et Aleen Gorgas.

M. et Mme William C. Dufour donneront une partie de sucrerie et une danse de campagne sur l'habitation Kenilworth, lundi, en l'honneur de Mlles Joséphine Janvier, Laura Hall, Alma Villeré et Phyllis Bush.

Mardi après-midi de 4 à 6 heures, Mme George Alfred Hero donnera une grande réception pour sa nièce, Mlle Olive Edwards, la fille de M. et Mme Daniel D. Edwards.

Mercredi, réception d'après-midi chez Mme Oscar Lee Putnam, en l'honneur de Mlle Alice Kock, fille de M. et Mme James P. Kock.

Le même jour M. et Mme Sylvester P. Walmsley offriront un dîner à Mlle Margaret Montgomery.

Jeudi soir à 6 heures le mariage de M. Ashton Lawrence avec Mlle Joël Harris, fille de M. et Mme Norvin Trent Harris, sera célébré à Christ Church.

Mme William M. Rhodus donnera un lunch jeudi, en l'honneur de Mlle Marguerite Lawrence, d'Atlanta, et de Mlle Jeannette Barr.

Jeudi soir, dîner chez M. Charles Janvier en l'honneur de Mlle Jessie Tebo.

Vendredi, M. et Mme Walter Cook donneront une réception d'après-midi suivie d'une danse, en l'honneur de leur fille, Mlle Gladys Cook.

Samedi, Mme A. L. Monnot donnera un lunch au Country Club pour sa petite-fille, Mlle Anna Monnot.

Très beau souper-buffet dimanche soir chez M. et Mme Charles A. Favrot qui recevaient pour leur fille, Mlle Olga Favrot, une débutante de l'hiver. Leur résidence, Place Richmond, était décorée à cette occasion, d'une masse de chrysanthèmes roses, de palmiers et de guirlandes de smilax drapées avec des noeuds de tulle rose. La table dans la salle à manger, était artistement garnie de chrysanthèmes roses et de candélabres d'argent menus d'abat-jour en soie rose. Le punch était servi par Mlles Carmen Favrot et Edwige Tibier. Mme Favrot et sa fille recevaient assistées de Mme Rufus Foster et Mme Henri Favrot. Les assistants comprenaient Mlles Alice Beauregard, Laura Hall, Adèle Flower, Emilie Pitot, Anna Monnot, Ford Stockdell, Helen Broadnax Brickell, Gladys Cook, Lilian Brogan, Alma Villeré, Cynthia Thompson, Lois Williams, Dorothy Fell, Paula Merlih, Lillian Lange, Alicia Staed, Emma Swayze, Jeannette Barr et MM. Ovide LaCour, George Bernard, James H. Thomson, Stuart Maunsell, Charles Allain, Walter Daspit, Jack Yuille, Edgar Arnault, Harry Homes, Arthur Gilmore, Jules Michel, Clarence Reynaud, Nauman Scott, William Richardson, Buxton Layton, Pendleton Morris, Jr, Carroll Bond, Boatner Riley, William T Maginnis, Dr Ben Chamberlain, Paul Thompson.

Le mariage de Mlle Anna Legendre et de M. Roy Terrell sera célébré samedi soir à 8 heures et demie à la résidence de M. et Mme Emile Legendre, Place Audubon.

Chez M. et Mme Jules Wogan dimanche soir, réunion littéraire des plus intéressantes au cours de laquelle Mme Wogan a fait une charmante conférence sur "La Chanson" de Béranger et Nadaud, et Mme William J. O'Donnel, Mme Louise A. Fortier et Mme A. Beugnot ont récité de la poésie. Dans l'intermède musical se sont tour à tour fait applaudir Mme Thomas Norton, Mme Edouard May et Mme Jacques de Tarnowsky aux voix si pleines de charme, Mme A. Beugnot, M. Norton et le Dr Ferrata.

M. et Mme James Howe donneront un dîner le 27 novembre en l'honneur de Mlle Marie Hyman.

M. et Mme Paul Capdevielle et leur famille sont revenus il y a quelques jours de la Baie St-Louis où ils ont passé plusieurs mois.

La Fraternité D. T. O. donnera une danse à l'Athénéum le Jour de l'An.

Lundi soir Mme William H. Naugle a donné chez M. et Mme C. B. Fox avec qui elle passe quelque temps, une ravissante partie de cartes pour sa nièce, Mlle Emilie Pitot, une charmante débutante de la saison, la fille de Mme Henry Pitot. La décoration très élégante des salons était composée de plantes vertes et de fleurs, et la table dans la salle à manger où un souper a été servi après la partie, était délicieusement ornée de roses roses et de fougères. Les lumières des candélabres d'argent étaient ombrées de rose. Parmi les personnes présentes, Mlles Sylvia Norman, Alice Kock, Phyllis Bush, Laura Hall, Gladys Cook, Olga Favrot, Lillian Lange, Joséphine Janvier, Olive Edwards, Paula Merlih, Edwidge Friedrichs, Lilia Kennard, Ford Stockdell, MM. Henry Jumonville, Tom Sloo Johnson, Numa Hero, Audley Post, René LeGardeur, George Bright, Henry Stouse, Jules Michel, Lewis Bernays, Ferdinand Larue, James Pitot, Jules L'hote, Edouard Gardère, John Augustin, Emerson Dunbar, Edmond Denis, Percy Cormier, T. L. Airey, John Plauché, Walter Stouse, Alphonse Roy, Logan Bruns. Mme Naugle et Mlle Pitot recevaient aidées de Mme Fox et de Mlle Jeanne Chalaron. Les rafraîchissements étaient servis par Mlles Madeline Pitot, Magda Chalaron, Blanche Larue, Marcelle Grima et Marcelle Loeliger. Les prix aux différentes tables étaient du meilleur goût.

Mme Albert Schwartz et ses enfants sont revenus ces jours derniers de la Passe Christian où ils ont été pendant quelque temps les hôtes de M. et Mme Walter H. Stauffer, qui sont aussi de retour.

Le Cercle Polyhymnia que dirige avec tant de succès Mme Thérèsa Canon-Buckley, a commencé lundi une brillante série de soirées musicales dans les salons de M. et Mme A. J. Laplace, au milieu d'une assistance nombreuse et enthousiaste. Le programme était ainsi composé : "Habanera" de Carmen, Bizet, Mlle Renée David et le chœur. "Gavotte" Lemaire Chant, Mlle Louise Laplace. "Air du Torreador" de Carmen, chant, M. Joseph C Deléry, (a) "Where the Abana Flows" (de Lover in Damascus") Amy Woodforde Finden, (b) "Come to the Garden, Love" chant, Mary Turner Salter, Mme John M. Gehl. (a) "Tristesse de Dulcinée" de Don Quichotte, Massenet, (b) "Tarantelle" Fischer, violoncelle, M Louis Emmanuel Fagot. "Valse Paraphrase" (d'après Chopin) deux Pianos Schütt 1er Piano, Mlle Marie Théard, 2d Piano, Mlle Louise M. Laplace, (a) "A Wasted Rehearsal" Jeannette Cooper, (b) "Her Rival" A. C Gordon, Mlle Marie Tassin. "Pleurez mes yeux" chant du "Cid" de Massenet, Mlle Selika Daboval. "Fantaisie Hongroise" Piano, Chev. Giuseppe Ferrata "Liberty" Scène Dramatique de "Virginia" de Macauley, Eaton Fanning. Solo, Quartette et Chœur. Accompagnatrice, Mlle Mary V. Moloney.

Un fort beau lunch a eu lieu mardi chez Mme William Alexander Barr qui recevait pour sa fille Mlle Jeannette Barr. Des chrysanthèmes jaunes, des palmiers et des fougères formaient la décoration des salons. Les convives étaient Mlles Alice Kock, Paula Merlih, Lilia Kennard, Adèle Flower, Flores Howard, Alma Villeré, Margaret Montgomery, Sylvia Norman, Marie Rouen, Bérénice Taylor, Alice Beauregard, Laura Hall, Mary Orme, Joséphine Janvie, Marcelle Loeliger, Lois Williams, Gladys Cook, Dorothy Fell, Marie Hyman, Cynthia Thompson, Helen Brickell, Olga Favrot, Mary Agnes O'Donnell, Lillian Lange, Ford Stockdell, Emma Swayze, Alicia Stead, Alice Moulton, Marjorie Seaver. Un petit panier doré rempli de bonbons était à chaque couvert des petites tables que garnissaient des chrysanthèmes jaunes.

Mme Frédérick L. Goodwin donnera une réception le 18 décembre pour sa fille, Mlle Susan Howard Goodwin.

A un dîner offert à M. Lloyd Posey par M. et Mme Walter H. Cook, jeudi soir, assistaient Mlles Gladys Cook, Lucy Bosworth, Jean O'Leary, Sylvia Norman, Marion Cordill et MM. Semmes Walmsley, Inman Payne, Michel Provosty et Dr John Dicks. La table était ornée à ravir de roses et de tulle rose.

M. et Mme Fernand May sont de retour d'un long séjour à New York.

Jeudi après-midi, Mme A. M. Halliday donnait une admirable réception pour présenter sa petite-fille, Mlle Cynthia Thompson, qui fait son entrée dans le monde cet hiver. Sa vaste résidence Place Audubon était somptueusement décorée à cette occasion de palmiers, de fougères et d'abondants chrysanthèmes jaunes. Avec Mme Halliday et Mlle Thompson recevaient Mmes George Aldigé, Robert Coupland, T. J. Woodward, W. W. Wall, Guy Mendès, Frank Rainold, William Mehle, Westley Lawrence, I. S. West et Ralston Cole toutes en toilettes très élégantes et ayant des bouquets de corsage de violettes de parme offerts par Mme Halliday. Les jeunes filles qui recevaient aussi, Mlles Phyllis Bush, Flores Howard, Alma Villeré, Laura Hall, Helen Brickell, Joséphine Janvier, Mary Orme, Bernice Taylor, Emma Swayze et Lillian Brogan, étaient en blanc et avaient des bouquets de chrysanthèmes jaunes et de fougères en forme de paniers avec des anses en rubans de satin jaune. Mlle Thompson portait une toilette en charmeuse blanc garnie de dentelle et de cailloux du rhin. Dans la salle à manger la table parée de roses Maréchal Niel et de violettes de Parme était présidée par Mme Edouard Soulé. Le punch était servi par Mlles Hester Harrison et Dorothy Rainold et les rafraîchissements par Mlles Mildred Post, Ethel Legendre, Mary Agnes O'Donnell et Ethel Reilly. Une danse suivie d'un souper-buffet a eu lieu dans la soirée.

Mme Guy Mendès donnera une réception au Jardin Italien le 30 nov., en l'honneur de Mlle Cynthia Thompson.

La réception que donnait Mme George Denègre vendredi après-midi en l'honneur de sa nièce, Mlle Lelia Kennard, la fille de Mme L. D. Kennard, a été extrêmement brillante. L'élégante demeure de Mme Denègre avait en cette circonstance l'apparence d'un jardin fait de plantes rares, de roses de toutes variétés, blanches, roses et rouges et de superbes chrysanthèmes jaunes. Dans la salle à manger la table scintillante de cristaux et d'argenterie était ornée au centre d'une large coupe en argent garnie de roses roses, de fougères et de muguets. Les lumières des candélabres d'argent étaient voilées de rose et blanc. Mme Denègre et Mlle Kennard recevaient les très nombreux invités avec le charme gracieux qui les distingue, aidées de Mmes Kennard, James P. Kock Davis Sessums, Ralph Hopkins, John May, Victor Leovy, Thomas Nicholls, Guy Hopkins, Robert J. Perkins, H. D. Bruns, E. T. Merrick, John Minor, Paul F. Jahncke, N. T. Harris, Blanc Monroe, P. O. Hebert, Pierce Walmsley, Félix Puig, E. McIlhenny, Thomas Sloo, Félix Larue, J. P. Blair, H. T. Howard, A. de Roaldès, Walter Flower, A. B. Blakemore, Richard Freret, W. J. Montgomery, A. Blakemore, J. T. Halsey, T. J. Semmes, Hunt Henderson, Miles Kate Minor, Angèle Puig, A. Leeds, Joséphine Crawford, Sadie McIlhenny, qui portaient toutes de magnifiques toilettes. Les honneurs du buffet était faits par tout un essaim de charmantes jeunes filles : Mlles Annot Vaught, Margaret Montgomery, Mary Orme, Marion Monroe, Laura Hall, Clarisse Claiborne, Catherine Rainey, Aileen Gorgas, Joséphine Janvier, Flores Howard, Adèle Flower, Edith Aiken, Bessie, Ficklen, Alice Vairin, Dorothy Spencer, Daphne Gillis, Marie Aldigé, Alice Kock, Helen Brickell, Hilda Phelps. Une ravissante musique était rendue par un orchestre pendant la réception. Dans la soirée M et Mme Denègre ont donné un dîner auquel ont pris part les jeunes filles qui servaient à la réception et MM. Ross Breazeale, Harry McCall, Charles Wolf, Alfred Grima, Peter Dunn, Logan Bruns, Tom Nicholls, Richard Ellis, Michel Provosty, Stirling Nott, Bland Logan, Ed. Moore, W McCarthy, T. L. Airey, Arthur Derby, James Mills, Holcomb Aiken, Dr Eshleman, Harry Hardie, Chaille Jamison, Henry Chaffe.

Le Tulane Senior German Club donnera sa première fête de la saison le 22 nov., dans la salle de bal de l'Hôtel Grunewald.

Mlle Emily Jones a donné un thé précédé d'un "silk shower" mardi, pour Mlle Anina Legendre. La table était admirablement ornée de roses blanches, de fougères et de tulle blanc et les candélabres d'argent étaient garnis d'abat-jour vert et argent.

$1000 EN ARGENT

Vous Pouvez Faire Cuire un Gâteau de $100.
—ou Faire $100 de Fudge.
—ou $100 de Candi.

Peut-être avez-vous une recette favorite qui, d'après vos amis, fait le meilleur gâteau ou fudge ou candi qu'ils aient "jamais" mangé. Voulez-vous "essayer" d'avoir ce premier prix ou même un second ou un troisième ? N'aimeriez-vous pas avoir un peu d'argent extra pour Noël? Il peut se faire que votre gâteau, votre candi ou votre fudge soit supérieur à tout autre du même genre dans dix états. Ne cachez pas vos talents mais faite simplement votre friandise et expédiez-la de manière à ce qu'elle nous arrive "sûrement" pendant la semaine commençant le 8 décembre. Les prix seront décernés et envoyés par la poste vers le 20 décembre. Ne croyez pas que ce concours soit difficile. Vous avez 98 chances de gagner. Faire des gâteaux, du fudge et du candi n'est pas seulement facile, mais aussi intéressant que facile. Vous serez surprise de votre succès. Aucune jeune fille ou femme n'est exclue du concours. Lisez-en les conditions ci-dessous. Tout en essayant d'obtenir un prix vous ferez un bon acte de charité — parce que le gâteau, le candi et le fudge seront distribués aux pauvres de la Nouvelle-Orléans. Envoyez tôt votre friandise et facilitez ainsi votre travail. N'oubliez pas qu'on ne trouve nulle part et sous "aucun" nom, quelque chose d'aussi bon pour faire gâteau, candi et fudge,

Les $1,000 seront divisés comme suit : Voyez combien il y a de Prix.

POUR FUDGE

1er prix	$100.00
2me prix	50.00
3me prix	25.00
5 suivants—$10	50.00
21 de $5.	105.00

POUR CANDI

1er prix	$100.00
2me prix	50.00
3me prix	25.00
5 suivants—$10.	50.00
22 de $5.	110.00

POUR GATEAU

1er prix	$100.00
2me prix	50.00
3me prix	25.00
5 suivants—$10.	50.00
22 de $5.	110.00

Velva

le sirop avec l'Etiquette Rouge. Rien n'est aussi bon à mettre sur le pain, les muffins ou les biscuits. Dix sous et au-dessus, d'après la dimension. Propre, sanitaire. délicieux, Velva est toujours le même sirop de "qualité"

CONDITIONS DU CONCOURS

Toutes femme ou jeune fille peut entrer dans ce concours excepté les faiseuses de gâteaux et de candis de profession.

Tous gâteaux fudge, candis, etc, doivent avoir du sirop comme un des ingrédients.

Chaque concurrente doit soumettre un échantillon de candi ou de gâteau ne pesant pas moins d'une demi livre chacun et beaucoup plus encore si elles le désirent.

Chaque concurrente peut entrer dans les deux concours de gâteau et de candi, en ne soumettant pas moins d'une demi-livre de chaque, et avoir l'avantage de gagner un prix pour chacun

Tous les échantillons doivent être reçus par nous durant la semaine commençant le 8 décembre et finissant le 14 décembre 1912, et aucun échantillon ne sera accepté à moins qu'il ne porte la marque "Concours de Sirop Velva" Remarquez vous que le concours sera fermé le 14 décembre à 6 P. M.

Chaque échantillon devra être accompagné du nom et de l'adresse de celle qui l'envoie d'une copie de la recette employée et de l'étiquette du fer blanc de sirop employé dans la recette

Les concurrentes peuvent faire usage de la recette qu'elles voudront. Nous engageons fortement chaque concurrente à écrire pour demander un livre de recettes Velva—il les aidera sûrement.

Tous les échantillons soumis seront distribués parmi les pauvres de la Nouvelle Orléans juste avant Noël.

Les noms des gagnantes seront publiés peu de temps après que les prix auront été décernés. Adressez tous les paquets "Velva Syrup Contest" aux soins de Penick & Ford Ltd., Nouvelle-Orléans, La.

Faites venir le livre de recettes Velva
Il ne coûte rien et pourrait vous aider à gagner

PENICK & FORD, Ltd., New Orleans, La.

THE DELINEATOR

POUR LA NOËL

Une édition qui fascinera nos lecteurs, scintillante est-elle avec la verve et l'entrain de la saison ! Chargée d'admirables et intéressantes histoires aussi bien pour les grands enfants que pour les petits.

Contenant les plus charmants contes de fée des temps modernes : "Susan and the Mermaid", par cette unique raconteuse de contes de fée, Pamela Colman Smith. Mlle Smith a aussi peint les portraits les plus admirables de sirènes que vous n'ayez jamais vus. Les couleurs sont merveilleuses.

Et ceci n'est qu'un des chefs-d'œuvre de cette édition de Noël. Chaque page vous intéressera.

Les illustrations vous donneront une exacte expression des styles les plus avancés aussi bien que des modes du jour, et tous les avis traitant des affaires du ménage sont comme toujours remplis de conseils on ne plus utiles.

Vous ne pourriez donner à qui que ce soit un cadeau plus choisi qu'un abonnement d'un an au DELINEATOR. Chaque mois des douze votre ami aura cet agréable rémémorative, attention de votre prévenance.

Demandez à voir l'édition de Noël.

15 Sous le Numéro — THE DELINEATOR — $1.50 Par An

BUTTERICK'S, 829 RUE CANAL, NOUVELLE-ORLEANS.

CUISINE.

Artichauts à la Bargoise

Coupez les plus grosses feuilles à leur jonction avec le col, faites-les blanchir ; et ensuite ôtez le foin, mettez dans une casserole du lard râpé, du beurre et de l'huile, des champignons, des échalottes, du persil haché très fin, du sel et du poivre, vous passez le tout au feu ; laissez refroidir et remplissez vos artichauts avec cette farce, puis vous les placez dans une casserole sur des bardes de lard ; vous ajoutez un verre de bouillon et un bouquet garni, du sel et du poivre ; vous faites cuire à petit feu, et vers la fin, vous faites rissoler les feuilles. Vous dressez sur un plat et préparez un roux que vous mouillez avec la cuisson de vos artichauts et vous les arrosez avec cette sauce.

Choux-fleurs à l'italienne.

Faites cuire vos choux-fleurs à l'eau de sel ; passez-les à l'eau froide et faites-les égoutter ; saupoudrez-les de fromage parmesan râpé ; dressez-les sur un plat dont le fond sera beurré et saupoudré de fromage ; couvrez les avec une sauce blanche un peu épaisse dans laquelle vous aurez mis un peu de fromage et panes avec de la mie de pain ; arrosez cette mie de beurre tiède, panez encore, puis posez le plat sur des cendres chaudes, couvrez avec un four de campagne et faites prendre couleur.

Canard à la Béarnaise

Faites le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites revenir dans une casserole des ognons coupés en tranches ; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez une pincée de farine, et mouillez avec la cuisson du canard. Pour servir, dégraisser la sauce, ajoutez y un filet de vinaigre et versez-la sur le canard.

Hugo et ses homonymes.

Voici en quels termes Victor Hugo avait établi la liste des gens qui portaient le même nom que lui :

"Un employé à la marine, nommé Valère Hugot, ne signe pas son nom de Valère, en sorte que sous sa signature, que le "t" soit mal fait ou perdu dans le paraphe, on lit : "V. Hugo".

"La fille d'un portier de la rue Chantereine, Mlle Joséphine Hugo, a joué au théâtre Saint Antoine, sous le nom de Victoire Hugo. Elle eut beaucoup de succès ; on l'a prise pour ma sœur, que je laissais dans la misère.

"M. Adolphe Hugot, joueur de flûte, se fait afficher A. Hugo, et on le prend pour mon frère.

Un jeune gamin de Paris, marchand d'allumettes chimiques, s'est fait condamner à cinq francs d'amende, sous le nom de Victor Hugo. Certains journaux m'ont traité de contrebandier !

"Si cette mauvaise plaisanterie continue, je me verrai obligé de changer de nom. Je signerai Dupont.... comme tout le monde !"

Le doyen des journaux

Le "Times," le grand quotidien de Londres, a célébré le mois dernier l'apparition de son quarante millième numéro : ce jubilé représente près de cent dix ans d'efforts ! —Si la "Gazette de France" s'enorgueillit justement de remonter jusqu'à l'an 1631, que dire de ce journal chinois, le "King Pao," qui paraissait régulièrement depuis quinze cents ans et qui vient d'interrompre sa longue carrière. Imprimé magnifiquement sur des feuilles de soie jaune—que la presse américaine reste loin de ce luxe solide et de bon goût !—il était envoyé officiellement, aux grands personnages et aux principaux fonctionnaires. Sa prose gouvernementale répandait, en tous les pays de l'obédience du Fils du Ciel, les bienfaits solides d'une doctrine sûre. Maintenant le Fils du Ciel, dépossédé, vit obscurément dans les palais de l'exil. La jeune République chinoise dédaigneuse le "King Pao" vénérable. Et voici que le président Yuan-Chi-Cai vient d'en interdire à tout jamais la publication. Rien n'est éternel, même en Chine !