

EUNTES IBANT ET FLEBANT

Il s'agit et pleuraient en jetant la semence... Les pauvres laborieux dont les pieds étaient las... Accablés sous le poids de leur dette immense...



Mondanités.

La semaine que vient de s'écouler a été marquée par deux bals extrêmement brillants... Mardi après-midi Mme Henry V. Beer réunit les débutantes à un lunch qu'elle offre à Mmes Anais Legendre et Belle Harris.

M. et Mme J. E. Merilh donnent ce soir un souper buffet en l'honneur de leur fille Mlle Louise Merilh... Le bal annuel de l'Equipe de Néree aura lieu à l'Opéra demain soir.

M. Charles Janvier et Mlle Célestine Janvier donnent un dîner mercredi en l'honneur de Mlle Myra Walmsley... Mercredi soir, un souper-buffet aura lieu chez M. et Mme Emile Legendre pour leur fille, Mlle Anais Legendre.

Le bal du J. P. Club aura lieu dans le Palm Garden de l'Hôtel St. Charles, mercredi soir... M. et Mme Hypolite Laroussini et Mlle Nina Laroussini recevront à dîner jeudi soir.

Jeudi après-midi, une réception en l'honneur de Mlle Ella Hardie aura lieu chez Mme J. R. Norman... Mme John G. Robin donnera une réception vendredi, le 25 janvier, pour ses sœurs Mmes Emma et Léda Hincks.

celles de la table de roses roses et de feuillères... Mme et Mlle Eustis recevaient assistées de Mme W. T. Stewart et Mme Allan Eustis.

Mme St. Clair Adams donnera, jeudi, un lunch suivi d'une partie de "bridge-whist"...

La soirée donnée par M. et Mme Fortuné Jaubert pour leur fille, Mlle Irma Jaubert, mercredi, a été une des fêtes les plus brillantes de la saison.

M. et Mme Jaubert, et Mlle Jaubert recevaient assistés de Mme A. P. Clerc, Mme W. D. Dow, Mme E. Bougère, Mlle Blanche Jaubert, Clémentine Jaubert, Eléonore Frith et Mémé Shepard.

Les "Geographics" se sont réunis mardi à la résidence de Mme T. E. Davis... Mme Cartwright Eustis a donné, mercredi soir, un très joli cotillon en l'honneur de sa fille, Mlle Maud Eustis.

guy, Farrey Vincent, George Sturtevant, Louis Beugnot, Charles LaBranche, James Planché, Henry Lange, Tom Farrell, Albert Manuel, John Beach et M. Richardson.

Mme Martin Manion a réuni quelques personnes, mercredi, à un lunch suivi d'une partie de "bridge-whist"...

Jeudi soir, M. et Mme Jos. A. Hincks ont donné dans leurs salons luxueux un très beau cotillon rouge en l'honneur de leurs filles, Mmes Emma et Léda Hincks.

Mlle Léda Hincks et M. Henri Planché, Mlle Emma Hincks et M. Robert Depass, Mlle May Gauthier et M. John W. Hincks, Mlle E. Morphy et M. Rixford Lincoln, Mlle M. T. Mather et M. George Labarre, Mlle Elbéé Roca et M. Robert O'Conner...

Mlle Léa Bouliigny passe quelque temps chez Mlle Louise Morel... Un lunch suivi d'une partie de bridge-whist a réuni chez Mme Frank T. Howard, vendredi après-midi, Mmes C. M. Soria, A. Brittain, C. E. Fenner, C. H. Hyams, J. W. Phelps, G. Green, D. B. McConnery, W. J. Montgomery, A. B. Parker, L. Lyons, H. de Lacey Vincent, J. Legendre, B. Oxward, W. Warren, W. C. Claiborne, S. J. White, A. B. Blakemore, M. Amelia Pasteur, Lucia Miltenberger et Fanny Campbell.

M. et Mme Lockie Breaux a donné une partie de bridge-whist mardi dernier... Jeudi après-midi, Mlle L. G. Westmoreland a donné au Pickwick Club un lunch en l'honneur de Mlle Mémé Shepard, auquel assistaient Mmes Ruth Bush, Hilda Atkinson, Marie Thérèse Mather, Adrienne Lawrence, Jeanne Wogan, Mary Hayward, May Dart, Elsie Bayley, May Grunwald, Mary Westmoreland, Louise Pratt et Ella Hardie.

Les Geographics se réuniront mardi chez Mlle Kate Minor... Bifteck sauce Béarnaise. Découper dans le filet on la collette des tranches épaisses de 2 à 4 centimètres, suivant leur poids, les arroser d'un peu d'huile et les faire griller à feu plus ou moins vif suivant l'épaisseur du bifteck.

Sabida. Pétrir ensemble 250 gr. de farine, 250 gr. de beurre et 200 gr. de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs et 1 verre à madère de lait. Abaisser cette pâte au rouleau de l'épaisseur de 3 millimètres environ et la découper en triangles que l'on place sur des plaques beurrées et faire cuire à feu chaud.

Boaler des œufs entés dans et les escaloper. D'autre part, préparer une sauce béchamel dont on verse une partie dans un plat creux, de façon à en recouvrir tout le fond d'une couche sur laquelle on dispose les œufs escalopés. Recouvrir le tout avec le restant de la sauce béchamel. Parer sur le dessus un peu de truffe hachée et servir chaud.

MENU. DÉJUNER. Œufs à la Gélee, Bouilli à la Polonoise, Pâté de Veau et Jambon, Purée d'artichaut à la Crème, Pain de riz à la Crème. DINNER. Potage Crème de Légumes, Paupiettes de Veau à la Printanière, Pintade rôtie, Salade d'Endive, Asperges à la Milanaise, Gelée d'Orange.



Mlle Rachel ET La "Marseillaise" EN 1848.

L'année 1848 commença mal pour la Comédie-Française. Les recettes des mois de janvier et février furent déplorables... Mlle Rachel avait créé, le 15 novembre 1847, "Cléopâtre", tragédie en cinq actes de Mme de Girardin.

Rachel avait créé, le 15 novembre 1847, "Cléopâtre", tragédie en cinq actes de Mme de Girardin... On tenta une seule fois, en janvier, de jouer la tragédie sans Rachel, et "Athalie" avec Mlle Rimblot.

On tenta une seule fois, en janvier, de jouer la tragédie sans Rachel, et "Athalie" avec Mlle Rimblot... L'agitation des banquets avait commencé, les esprits étaient inquiets.

On tenta une seule fois, en janvier, de jouer la tragédie sans Rachel, et "Athalie" avec Mlle Rimblot... Le gouvernement provisoire avait chargé de la direction de la Comédie-Française un auteur dramatique de grand talent, Philippe Lockroy.

Le gouvernement provisoire avait chargé de la direction de la Comédie-Française un auteur dramatique de grand talent, Philippe Lockroy... C'est alors que Rachel intervint.

C'est alors que Rachel intervint... Elle ne songe plus qu'à la tentative d'art : l'interprétation nouvelle d'une grande chose. Elle dort mal, et le lendemain matin, elle se trouve son vieil ami, M. Auber, pour le consulter.

Je voulais en avoir le cœur net... Je suis allé trouver mon cher confrère Edouard Lockroy, le fils du directeur de la Comédie-Française en 1848.

—Est-ce Rachel qui est venue offrir à votre père de dire la "Marseillaise", ou bien ne serait-ce pas, au contraire, votre père qui aurait dit à Rachel : "Si vous voulez chanter la "Marseillaise"..."

—Sans une minute d'hésitation, Edouard Lockroy me répondit : "J'ai bien souvent entendu raconter, dans mon enfance, que mon père avait proposé à Rachel de chanter la "Marseillaise"..."

—J'ai dit quel le 27 février, la Comédie-Française avait rouvert ses portes après cinq jours de relâche... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques.

—Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy. Ils sont vire d'accord sur sa rentrée dans les "Horaces" et au moment de s'en aller, Rachel dit :

—J'ai vu tout à l'heure la chose la plus singulière du monde... "Marseillaise" dit par vous, cela se fait très bien... On entoure Rachel, on la prie de vouloir bien, tout de suite, dire la "Marseillaise"...

—Moi !... Dire la "Marseillaise" ! Jamais ! jamais ! jamais ! Et Rachel s'en alla retrouver chez elle sa famille et ses amis. Elle raconte, scandalisée, la proposition de Lockroy...

—Moi !... Dire la "Marseillaise" ! Jamais ! jamais ! jamais ! Et Rachel s'en alla retrouver chez elle sa famille et ses amis. Elle raconte, scandalisée, la proposition de Lockroy...

—Moi !... Dire la "Marseillaise" ! Jamais ! jamais ! jamais ! Et Rachel s'en alla retrouver chez elle sa famille et ses amis. Elle raconte, scandalisée, la proposition de Lockroy...

—Moi !... Dire la "Marseillaise" ! Jamais ! jamais ! jamais ! Et Rachel s'en alla retrouver chez elle sa famille et ses amis. Elle raconte, scandalisée, la proposition de Lockroy...

Elysées, c'était alors la campagne, nous avions rencontré Mlle Rachel qui passait en calèche (il y avait alors des calèches) ; je l'avais saluée profondément, et souriante, de la main, elle m'avait envoyé un petit bonjour familier.

Ce n'est que pendant les vacances de Pâques, au printemps de 1848, que j'ai pu entendre deux fois Mlle Rachel dire la "Marseillaise". Et c'est assurément, en mes années de jeunesse, le plus saisissant de mes souvenirs de théâtre.

—Je ne saurais parler de la soirée du 6 mars, mais Théophile Gautier en a laissé un admirable compte rendu. Voici ce qu'il écrit dans son feuilleton de "la Presse"...

—"Quand la tragédienne, comme une statue qui se pète sur son socle, a redressé sa haute taille, fait ondoyer le contour de sa hanche sous l'abondance des plis de sa longue tunique et s'est soulevée avec un geste d'une violence tranquille qui l'a mis à nu jusqu'à l'épaule par le rejet de la manche, il a semblé à tout le monde que Né-mésis, la lente déesse, se dégageait brusquement d'un bloc de marbre grec, sculptée par un statuaire invisible, stridente et monotone comme un tocsin, elle a commencé la première strophe.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

—Allons, enfants de la Patrie... Elle ne chantait pas, elle ne récitait pas, c'était une espèce de mélodie dans le goût des mélodies antiques... Rachel passe et entre chez Lockroy.

d'un milliard sur les riches, pour la délivrance de la Pologne. A cinq heures la Chambre est délivrée par la garde nationale de Paris devenue subitement conservatrice ; ce fut le miracle de la journée. La Comédie-Française ne joua ni ce jour-là ni le lendemain.

Le 17 mai, réouverture. On donne "L'Aventurier" et il faut qu'une porte soit ouverte ou fermée. Emile Augier et Alfred de Musset se partagent l'affiche, mais ils ne se partagent que de maigres droits d'auteur. La recette est de 323 fr. 50.

Le 19, c'est le début de deux jeunes filles qui devaient compter parmi les plus brillantes comédiennes du Théâtre-Français, Mlle Luther et Mlle Favart. Recette 500 fr. 50.

Le lendemain 20, le registre du contrôle porte la note suivante : "On devait donner les Aristocrates et le Possédé." Trente-trois personnes avaient payé et le vide de la salle était tel que le public fut informé de l'impossibilité de jouer ou se trouvant la Comédie. On rendit l'argent.

—Alors Rachel se dévoue. Elle joue quatre soirs de suite. Quarante fois la "Marseillaise", avec "Lucrèce" (de Ponsard), le 21 ; "Phédre" (de Racine), le 22 ; "Marie Stuart" (de Lebrun) le 23, et les recettes sont de 2,924, 2,330, 2,575 et 3,057 fr.

Le 26, on affiche "Valérie et le Verre d'eau". On ne rend pas l'argent ce soir-là, et cependant il ne devait pas y avoir trente-trois payants dans la salle. La recette est de 132 fr. 50.

Le 27, Rachel chante, pour la dernière fois, la "Marseillaise" et celle de "Jeanne d'Arc" (de Soumet). La recette est de 3,275 francs.

—Et deux recettes après le départ de Rachel méritent d'être racontées... Le 25, avec "Tartuffe" et la "Marseillaise", 1,112 fr. 50.

—Le 26, avec la "Jeanne d'Arc" (de Soumet) et les "Aristocrates" (de F. de La Harpe), 71 francs... Le 27, Rachel chante, pour la dernière fois, la "Marseillaise" et celle de "Jeanne d'Arc" (de Soumet). La recette est de 3,275 francs.

—Le 28, avec "Tartuffe" et la "Marseillaise", 1,112 fr. 50... Le 29, avec la "Jeanne d'Arc" (de Soumet) et les "Aristocrates" (de F. de La Harpe), 71 francs... Le 30, avec "Tartuffe" et la "Marseillaise", 1,112 fr. 50.

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