

DEUX SONNETS DE SULLY-PRUDHOMME

Vous deux sonnets qui datent de la belle époque des Vaines Tendresses. La facture en est irréprochable, et les pensées, comme toujours, en est exquise.

CONVERSION

Femme, tel un navire entraîné vers les côtes. Doit s'y perdre et ne peut s'empêcher d'y courir. Je m'en allais à toi comme on s'en va mourir. Au naufrage poussé par le flux de mes fautes.

Tu beauté m'avait fait des promesses trop hautes. Que ton être mortel ne put jamais tenir ; Je ne te cherchais plus pour un long avenir. Nous étions moins, hélas ! des amants que des hôtes.

Mais enfin l'amour vrai, femme, je l'ai compris. Les jours laborieux m'en font sentir le prix ; C'est au foyer, non pas au boudoir, qu'on s'entraîme.

Tu naquis pour que l'homme, auguste travailleur, Lût dans tes yeux l'appel d'un idéal suprême. Et l'espoir de l'atteindre en devenant meilleur.

PIÈTE TARDIVE

Il fallait être bonne au temps où je souffrais. Quand j'étais plus crédule et que j'avais des larmes. Lorsque j'obéissais comme un vaincu sans armes. Lors qu'il follement par des serments si vrais !

Madame, en ce temps-là, c'était vous que j'aimais. J'ignorais le mensonge hallucinant des charmes. Vous avez ébranlé mon cœur de tant d'alarmes. Que j'aurais le bonheur sans y croire jamais.

Un abîme éternel, infini, nous sépare. Ah ! le baume tardif de vos lèvres s'égare ; Plus rien n'y peut fleurir qui n'ait un goût de fiel.

Adieu, laissez mon cœur dans sa tombe profonde. Mais ne le plaiguez pas, car il est mort au monde. Il a fait son suaire avec un pan du ciel.



toilette exquise en robe radium rehaussée de riches dentelles. Des fleurs d'orange drapant le voile d'un nuage qui enveloppait, et elle portait un bouquet de roses et de fougères. Le Révérend Père George Brécheux, un frère du marié, venu de Grand Rapids pour bénir l'union des jeunes époux, officia assisté de M. J. H. Heffer et D. J. Spillard qui étaient diacre et sous-diacre. Après l'imposante cérémonie au cours de laquelle Mlle Albert Clavier et Mlle Louise Barbout ont fait entendre leurs jolies voix, un très beau déjeuner suivi d'une réception à eu lieu chez le Juge et Mme Marmouget, et nombreux sont les parents et amis qui ont voulu porter leurs vœux et félicitations aux jeunes mariés. La maison était luxueusement décorée de fleurs et de plantes vertes et la table délicieusement ornée. On a beaucoup admiré les cadeaux innombrables et de grande valeur qui ont été offerts au jeune couple. M. et Mme Brécheux sont allés lundi soir temps avant de se rendre à Shreveport où ils vont demeurer.

Mme A. L. Monnot fait des invitations pour le mariage de sa nièce. Mlle Webster avec le Dr Louis J. Gelpi, mercredi après-midi, le seize octobre, à une heure, à l'église Ste-Alphonse.

Mme Robert Guérard est de retour de Flat Rock, C. du N.

M. et Mme Locke Breaux sont attendus au commencement de la semaine de la Passe Christian, où ils ont séjourné pendant l'été.

Le mariage de Mlle Marie Léda Hincks avec M. Henry Plancher sera célébré mardi, à cinq heures, et de midi à la Cathédrale St-Louis. Après la cérémonie une réception aura lieu de 6 à 8 heures chez M. et Mme Joseph A. Hincks.

M. et Mme Paul Gelpi sont de retour de Mount Clemens, Mich., où ils ont passé plusieurs semaines.

Le Dr Quintman Kuhnke est parti mercredi pour Asheville, C. du N., et Atlanta City.

M. et Mme Gustave Baldwin sont de retour de Cobourg, Canada.

Mlle Bessie Flower est attendue cette semaine de Atlantic City.

Mercredi soir à 7 heures, aura lieu à Christ Church, à Napoléonville, Lne. le mariage de Mlle Nellie May Manson, fille de Mme Edward Pugh Manson, avec M. Aubrey Bartlett.

M. et Mme Emile Christ et leur famille sont de retour de Biloxi où ils ont passé l'été.

Mlle Julia Logan est arrivée de la Virginie ces jours derniers.

Mlle Lily Meble partira mardi pour Southampton, L. I., où elle sera l'hôte de Mme Frank B. Hayne.

L'évêque et Mme Davis Sessums passent quelque temps à Richmond, Va.

Un des plus beaux mariages de la saison a été celui de Mlle Louise Marie de Ricci Marmouget, fille du Juge et de Mme A. P. Marmouget, avec M. John H. Brefflich, qui l'on se mariait lundi matin à 10 heures à une messe nuptiale à l'église St-Maurice, en présence d'une assistance nombreuse et distinguée. Le mariage fut célébré par le père de la mariée, accompagné de son père et de son oncle, et par le père de la mariée, accompagné de son père et de son oncle. Les témoins furent M. J. P. Daussat, A. l'angel se tenant le marié avec son frère, M. Eugène Daste, et le Très Révérend Père J. M. Laval qui a donné la bénédiction nuptiale. Pendant la signature du contrat, M. Marsolan a chanté avec beaucoup de sentiment un solo avec accompagnement d'orgue par Mme T. C. Buckley. La toilette que portait gracieusement la jeune et charmante mariée, était en organdi blanc sur soie, garnie d'entre-deux et de dentelles valenciennes. Un voile de tulle retenu par un piquet de fleurs d'orange, et un bouquet de roses blanches et d'asparagus complétaient l'élegant costume. Les demoiselles d'honneur avaient de jolies toilettes blanches et des fleurs dans les cheveux. A

l'issue de la cérémonie religieuse une brillante réception a eu lieu chez M. et Mme Daussat, dont la résidence était admirablement décorée de palmiers, de fougères et de fleurs. Très beaux et nombreux sont les cadeaux qui ont été reçus par M. et Mme Daste qui font un voyage de noces au nord et occuperont au retour une résidence, 1222 rue St-Antoine, où ils seront heureux de recevoir leurs amis après le 1er octobre.

Le mariage de Mlle Lillian Dannelly avec M. Henry A. Janin a été célébré mercredi dernier à Biloxi, Miss.

Mlle Louise Larue passe quelque temps au Opelousas.

Mme A. B. Farjas est de retour d'un séjour chez Mme Armand Darcantel à Covington.

M. et Mme Charles A. Farwell et leur famille passent quelques semaines à Orillia, Canada.

Mlle Noémie Fisher est arrivée récemment de New-York.

Mlle Alice Nutt est de retour du Nord.

Mme John Dymond, Jr. et sa nièce, Mlle Gladys Moulton qui ont passé l'été en Europe se sont embarqués hier pour New-York.

M. et Mme John T. Gibbons font un séjour à Atlantic City avant de rentrer à la Nouvelle-Orléans.

M. et Mme James A. Pusch et leur petite fille, Athée, passent le commencement de l'automne à Tate Springs, Tenn.

Mme A. Sidney Banlett et ses enfants partiront dans les premiers jours d'octobre pour New-York, où ils vont rejoindre M. Banlett.

M. et Mme Fred H. Matthews passent quelque temps à New-York.

SOUVENIRS MILITAIRES Aux Zouaves DE LA GARDE.

Le général de Lacrosette, qui a accompli sa brillante carrière militaire en Algérie, moitié en France, a laissé de très curieux souvenirs qu'a recueillis et que vient de publier M. Jacques de la Faye.

Ces mémoires sont toute une évocation du second Empire et des vingt premières années de la troisième République.

Nous en détachons d'amusantes anecdotes qui se rattachent à l'époque de la garde tantôt à Paris, tantôt à Versailles. (Il s'agit du 4e zouaves, actuellement en garnison à Tunis.)

... La durée du service militaire était alors de sept ans ; mais beaucoup de soldats ou de sous-officiers rengeaient.

Parmi les chevrons des zouaves de la garde, Lacrosette retrouvait plusieurs anciens soldats du 4e zouaves qui avaient mêlé leur sang au sien sous les murs de Sébastopol. Il était très fier de son régiment et montrait pour ses hommes une sollicitude absolument paternelle.

« C'étaient, disait-il, de vieux soldats ayant passé leur vie en campagne ; j'étais désolé de ne pouvoir faire obtenir la médaille militaire à tous ceux qui la méritaient ; car le régiment de zouaves ne recevait guère plus de médailles que les autres régiments. »

« Voulez-vous que je vous raconte, je vous en prie, l'histoire de ce régiment ? »

« C'était, dit-il, un grand grand émoi au ministère de la guerre. Le ministre stupéfait en référa à l'Empereur.

« La Cour était alors à Compiègne où le régiment de zouaves de la garde faisait le service d'honneur.

« L'Empereur me fit appeler.

« Colonel, me dit-il, en me faisant asseoir, j'ai là sous les yeux un état de propositions que m'a fait parvenir le ministre de la guerre. Vous proposez six cents zouaves ; ne trouvez-vous pas que c'est beaucoup ? »

« Sire, répondis-je, si votre Majesté veut bien parcourir avec moi l'état des propositions, Elle verra quels sont les titres de mes candidats et quels sont ceux d'entre eux qui peuvent être éliminés. Si vous le voulez bien, Sire, nous commencerons par la fin pour abréger le travail. Si votre Majesté estime que le dernier de mes zouaves aurait des droits certains

à la médaille dans tout autre régiment. Elle se rendra compte de la situation que l'on fait à tous ces braves gens et à leur colonel. Et prenant le dernier nom de la liste... »

18 ans de services, 16 campagnes, a été cité en 1849 à l'ordre de la division d'Oran, était à l'attaque des Ouvrages blancs et à la prise de Malakoff, au combat de Palestro et à la bataille de Magenta.

« Croyez-vous, Sire, que cet homme-là ne mérite pas la médaille militaire ? »

« Certes ! il la mérite, répondit vivement l'Empereur.

« Sire, passons au suivant. Et, sous un autre nom, j'énumère des titres analogues.

« Après avoir parcouru ainsi les vingt-cinq derniers noms de la liste, je m'arrêtai.

« Votre Majesté doit être édifiée. Elle peut juger par les derniers titres de ceux qui sont au premier rang. Pensez-elle que je puisse me contenter de quatre ou cinq médailles pour récompenser de pareils services ? »

« Non, sans doute, dit l'Empereur ébranlé ; mais je ne peux pourtant pas vous en donner six cents... »

« Oh ! Sire, je n'en demande pas tant. Je voulais seulement appeler l'attention du Ministre sur le sort des braves gens que je commande ; je suis si peiné de les voir partir en retraite sans être médaillés, alors qu'on en médaille ailleurs qui ont moitié moins de titres ! »

Ma démonstration est faite. Je me contenterai de ce que Votre Majesté voudra bien me donner.

« Eh bien, dit l'Empereur, toujours conciliant et désireux de me donner satisfaction sans se brouiller avec son ministre de la Guerre, si je vous donnais vingt-cinq médailles, ce serait-il assez ? »

« Sire, j'en serais très reconnaissant à Votre Majesté. Et je me retirai ravi, ayant enlevé vingt-cinq médailles et mérité les félicitations de son empereur.

Seul, le ministre de la guerre me fit un peu grise mine.

« Les bonnes grâces impériales s'étaient déjà manifestées au mois d'août 1861 par un décret conférant au colonel la croix de commandeur de la Légion d'honneur.

Lacrosette, qui était un causeur plein de verve, avait toute une série d'histoires relatives à l'époque de son commandement des zouaves de la garde, qui donnaient une idée de ces types de l'ancienne armée absolument disparus aujourd'hui.

« Les tambours-majors tenaient alors un des premiers rôles dans les régiments. Celui des zouaves de la garde était célèbre pour sa superbe prestance et son adresse à jongler avec la haute canne à pomme d'or. Du colonel au simple soldat, nous étions tous très fiers de notre tambour-major ; et voici qu'un jour le ministre m'apprend qu'il vient de le désigner pour le cadre de Saint-Cyr. Comment le remplacer ? C'était toute une affaire.

Je fis passer des annonces dans le « Moniteur de l'Armée », l'unique journal militaire de l'époque. Les candidats se présentèrent en grand nombre.

Parmi eux se trouvait un ancien maître d'armes dont la fonce de gascogne, la vivacité de geste et de parole allié à une conversation pleine de pittoresque et de tours imprévus m'avait amusé. Il s'appelait Buffevent, un nom qu'on eût dit inventé à plaisir pour symboliser ce qu'il avait de matamore dans le personnage.

Sans m'engager définitivement, je lui fis entrevoir que sa candidature avait les plus grandes chances d'être agréée.

« Revenez dans quelques jours, lui dis-je ; j'ai encore pour la satisfaction de ma conscience à recevoir quelques-uns de vos concurrents. Je vous ferai connaître après ma décision.

Entre temps, se présentait un magnifique nègre. Quelle allure ! Il aurait sous le turban des zouaves, le cimier de la tête d'un régiment de vieux soldats bronzés par le soleil d'Afrique ! »

Il n'y avait pas à hésiter. Quand Buffevent revint chercher ma réponse définitive, je lui dis :

« Hélas ! mon pauvre Buffevent, j'aurais bien voulu vous donner la place ; mais vraiment j'avais sous la main un candidat qui me paraît impossible d'éliminer. Vous en jugerez.

« Et qui donc, mon colonel, s'écria Buffevent, n'en croyant pas ses oreilles ! »

« Qui ? Un nègre.

« Un nègre !... et l'ancien maître d'armes, faisant le salut militaire, répéta avec une emphase à pouffer de rire, un nègre, mon colonel ! un vrai nègre ! Je n'ai plus qu'à m'incliner.

« Et avec un geste solennel il disparut... »

Lacrosette s'amusait d'une pètité à l'Empereur qui était resté entre ses mains. La voici ; jamais faiseur de charges militaires n'a trouvé mieux :

« Sire, j'ai contracté sous votre cher oncle deux blessures mortelles qui, depuis trente ans, font l'ornement de ma vie. Une à la cuisine, l'autre à Wagram. Si ces deux anecdotes vous paraissent

susceptibles de la croix d'honneur, j'ai bien celui de vous remercier d'avance.

ANTOINE BONNIOT, Capitaine honoraire à l'ex-jeune garde.

P. S. — Madame Bonniot sera bien sensible à votre amabilité. Affranchir la réponse s'il vous plaît. — Ci-joint les pièces amplificatives.

L'armée formait alors une grande famille insouciant et joyeuse, unie par les liens d'une étroite solidarité que ne distendait aucune suspicion.

Pour entretenir ces liens, l'Empereur avait fait organiser dans les régiments de la Garde ces fameuses messes dont le souvenir d'affable hospitalité est resté légendaire.

Chaque régiment avait ainsi un petit cercle militaire dans l'intérieur de la caserne où du quartier qu'il occupait.

Les officiers garçons y prenaient leurs repas ; les officiers supérieurs qui, dans la Garde, avaient seuls le droit d'être mariés, y venaient souvent. Tous avaient la permission d'amener des parents ou des amis n'appartenant pas à l'armée. Pour peu que l'invité eût une notoriété publique, c'était un prétexte de fête et le colonel ne manquait jamais de venir en faire les honneurs.

C'est ainsi qu'au début du printemps de 1865, Lacrosette présenta un diner offert à Alexandre Dumas le déjà vieux et pourtant toujours jeune romancier de cape et d'épée, dont la réputation de fin gourmet était aussi établie que ce de l'étrénelant causeur.

Nous avons retrouvé dans les papiers qui nous ont été confiés pour compléter les mémoires de Lacrosette le menu du diner et le programme musical encadrés dans d'assez curieuses lithographies représentant des scènes de la vie des zouaves en Afrique, ainsi qu'un affectueux billet adressé par le colonel à son ami Dumas, dans un capitaine aux voltigeurs de la Garde.

« Viens me prendre à une heure ; je te garderai à dîner à notre mess avec l'illustre Dumas... »

Quelques fois Alexandre Dumas se faisait un jeu de déconcerter ses hôtes par un mutisme absolu. Il n'en fut pas ainsi au diner des zouaves. Il dépensa ce soir-là sans compter, en vrai poète qu'il était, les trésors de son esprit, si habile à broder de gémissements éblouissants les fantaisies d'une imagination qui ne connaissait pas le poids des années.

Lacrosette était de force à lui donner la réplique, et comme d'éblouissantes fusées, les ristes se croisaient alertes à travers la table.

Au dessert, le colonel porta un toast au grand romancier, dont les œuvres avaient fait passer tant de bonnes heures aux zouaves sous leurs tentes en Afrique ou dans les tranchées de Sébastopol.

Dumas répondit avec beaucoup d'humour, levant avec enthousiasme son verre en l'honneur de ces soldats de légendes, de ces faiseurs d'épopée qu'étaient les zouaves.

Comme on l'applaudissait, frénetiquement, on lui apporta un pli « à ouvrir de suite ». C'était une requête des sous-officiers punis du régiment.

« L'illustre romancier, disait-elle, voudra bien, ils l'espèrent, implorer la clémence du colonel et leur faire ouvrir par son influence les portes du petit château d'Iff où la discipline militaire les tient maintenant enfermés.

« Alexandre Dumas a déjà bien souvent charmé par ses récits leurs moments de loisir ; ils ont souvent admiré son talent ; mais ils seraient fiers de lui devoir personnellement de la reconnaissance. »

La supplique était signée du nom d'Edmond Dantès, le héros de Monte-Cristo. Dumas la fit passer au colonel qui, séance tenante, leva les punitions.

GÉNÉRAL LACROSETTE.

La sensibilité survivant à la décollation.

L'observation ou plutôt l'expérience faite par le docteur Beauvieux, d'Orléans, sur la tête d'un décapité, n'est pas, comme il l'a cru, la première en date et n'a pas la valeur qu'il en avait voulu lui attribuer.

On peut rassurer la conscience des partisans de la mort, par une communication du docteur Bonnafosse à la Société d'anthropologie, sur les recherches qu'il entreprit à l'occasion de la décapitation du marabout et du cheik de la tribu d'El Oaïla, en 1884. Un journal parisien, en a cité les principaux passages :

« Je suivis les deux condamnés, dit le docteur Bonnafosse, depuis la porte Bab-Asou jusques au lieu du supplice ; tous deux marchaient d'un pas assez assuré que ceux qui composaient l'escorte fuyèrent.

« C'est sur les têtes de ces deux Arabes que je fis des expériences avec M. le sous-lieutenant de Fallois pour savoir si, comme on le prétend et comme quelques personnes s'obstinent encore à le croire, une tête coupée encore quelque temps de sentiment après la décapitation. Ces expériences, faites avec tous les soins nécessaires, furent et devaient être complètement négatives... Voici à quelle occasion je les tentai :

« Le docteur Wilson, de New-York, avait émis cette opinion que la tête d'un décapité continue encore un reste de vie pendant deux et même trois minutes.

« Me trouvant un soir chez le gouverneur le sous-intendant militaire, M. de Fallois me prit à partie et me demandait ce que je pensais de cette assertion du médecin américain. Je lui répondis que la chose me paraissait impossible. J'eus beau envisager des raisons physiologiques, rien ne put ébranler sa croyance, qui partageait, du reste, un assez grand nombre de personnes présentes à la discussion.

« Ne pouvant le convaincre par le raisonnement, je proposai à mon esprit et eût été contradictoire un moyen décisif de trancher la question, en assistant à une exécution, s'il en avait le courage.

« A cette époque, rien n'était plus facile, car les Arabes commettaient des crimes assez fréquents, la justice, obligée de sévir, fournissait au chanoix (bourreau), le moyen d'exercer souvent son adresse.

« A cette proposition, M. de Fallois recula d'étonnement et ne sut que répondre ; mais son amour-propre l'emportait, il se décida à accepter le défi.

« J'appris le lendemain chez le capitaine-rapporteur, M. Dando, que les Arabes, dont j'ai parlé, devaient être décapités quelques jours après.

« J'obtins facilement du général chef d'état-major Trezel l'autorisation d'assister à cette exécution. Le jour arrivé, je pris, en conséquence, les mesures nécessaires pour rendre l'expérience aussi concluante que possible.

« Je fis porter le matras même, avant le jour, sur la place où l'exécution devait avoir lieu, une petite table, très basse, dont se servent les Arabes, et j'y fis placer un vase en bois, qui sert ordinairement à remuer la pâte pour la préparation de cous-cous ou Je le rempli, ou à peu près, de pâte pulvérisée (il va sans dire que ces expériences devaient se faire dans le plus grand secret. M. de Fallois, armé d'un petit porte-voix et d'un stylet très acéré, s'était rendu au lieu de l'exécution un quart d'heure avant l'arrivée des condamnés.

« Il avait été convenu avec le chanoix, qu'après la tête tranchée, on ne se verra la déposer sur la poudre de pâtre pour arrêter autant que possible l'hémorragie.

« Pour la première tête, M. de Fallois devait appeler le décapité par son nom, en appuyant le porte-voix sur l'oreille, pendant que l'examinateur se qui se passerait dans les yeux et sur les autres parties du visage.

« Or, il arriva que, malgré les cris proférés, je ne remarquai pas le plus léger signe de vie ; les yeux restèrent fermés et immobiles et la face décolorée ; d'est à peine et quelques muscles se contractèrent sous l'influence des piqûres faites avec la pointe acérée du stylet. Nous devions changer de rôle pour la seconde tête. M. de Fallois, un peu pâle et ému lors de sa première expérience, avait repris son sang-froid à la seconde et put, par conséquent, s'arrêter par lui-même que la mort était bien réelles et staes. Il n'en aurait été autrement, physiologiquement parlant, car, immédiatement après la section des grosses artères qui portent le sang à l'encéphale, il se produit une déplétion sanguine

CUISINE.

Gâteau de riz aux pêches. (Pour six personnes.) — 200 grammes de riz Caroline, 1 litre de lait, 100 grammes de sucre, 50 grammes de beurre, 2 œufs, 1/2 bâton de vanille, 2 décalitres de marmelade d'abricots, 1 décalitre de kirach, 1/2 boîte de pêches moitié au sirop, 2 pinces de sel.

Trier, laver le riz et le faire blanchir avec de l'eau et une pincée de sel. L'égotter, le rafraîchir et l'empoter dans une casserole avec le lait préalablement bouilli, la vanille, le tiers de sucre et une très petite pincée de sel.

Faire partir en plein feu, puis abaisser de laisser cuire au four, à chaleur douce, mais soutenue, la casserole couverte.

Lorsque le riz est bien cuit (s'il n'est pas croquant au grain), le laisser tiédir, lui ajouter les œufs, le beurre et le restant du sucre.

Mélanger parfaitement.

Empiler de cet appareil un moule à charbonnettes et garnir le moule de sucre en glace et mettre à cuire au bain marie pendant 35 à 40 minutes.

Démouler sur un plat rond, dresser autour les moitiés de pêches chauffées dans leur sirop et saucer d'une sauce au kirach composée avec la marmelade d'abricots délayé au chaud dans le sirop des pêches, parfumée au kirach et passée à la passoire fine.

Observation.

La méthode indiquée pour ce gâteau de riz est peu compliquée.

On peut l'approprier d'une façon plus raffinée en trant l'appareil avec des jaunes d'œuf, puis en ajoutant après les blancs fouettés.

On peut aussi ajouter à l'appareil un saupçon de fruits divers pochés au sirop.

Gâteaux sautés. (Gâteaux pour le thé.) — Proportions : 250 grammes farine, 75 grammes sucre en poudre, 3 jaunes d'œuf, 200 grammes beurre, 1/2 bâton de vanille, 1 pincée de sel.

Travailler ensemble le sucre, les jaunes d'œuf, le beurre, le sel et l'intérieur gratté du bâton de vanille. Ajouter la farine tamisée ; mélanger le tout le plus rapidement possible (surtout on point essentiel pour la bonne réussite de la pâte).

Façonner la pâte en la segmentant sous la paume de la main ; la réunir en boule et la laisser reposer au frais pendant 1 heure environ.

Pour détailler les sablés, abaisser la pâte au rouleau de l'épaisseur de 1 demi-centimètre, la découper à l'emporte-pièce rond d'un diamètre de 15 centimètres.

Diviser ces ronds en quatre, ce qui vous donnera quatre triangles. Poser ces triangles sur une plaque beurrée et mettre cuire à four doux de 15 à 20 minutes.

Si on procure dans les sablés, on se procure dans le commerce des empreintes en bois que l'on n'a qu'à appliquer sur la pâte avant de mettre au four.

MENU.

DINER.

Consommé à l'ositive à la crème, garnie à la Maynaise.

Bœuf en sautois aux truffes.

Salade de céleri.

Endives au vinaigre.

Charlotte de pommes.

Desserts.

DÉJEUNER.

Hors-d'œuvre.

Merlan à l'Anziane.

Louze de veau aux épinards.

Alouettes rôties au beurre.

Salade de laitues.

Compote de fruits au kirach.

DINER.

Consommé aux Pâtes d'Italie.

Filet de Sole aux Champignons.

Aloyau garni aux Tomates et Pommes.

Perdreau Rôti.

Salade de Mâche et Betterave.

Choux de Bruxelles Bisouillés.

Fian aux Mirabelles.

DÉJEUNER.

Huîtres au Gratin.

Œufs en Cocotte au Jus.

Gigot de Mouton braisé à l'Ancienne.

Haricots Figeolets au Beurre.

Poulet Froid à la Génoise.

Beignets d'Ananas.

Desserts.

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