

LE RIRE  
De Mlle Desmazes.

La fille de M. et Mme Desmazes avait vingt ans. Brune, avec des yeux où brillait une jolie flamme d'intelligence et de vie, Lucie, comme il est dit dans les contes, était tout simplement exquise.

Les partis se présentèrent, des amis et des indifférents s'étant réunis autour de la dot, à la hauteur des nécessités du temps présent, et de même, ce qui est plus rare, autour de la jeune fille. Oui, certes, Lucie Desmazes serait pour qui lui plairait une véritable bonne fortune conjugale; elle avait tout pour elle, une main admirablement blanche et fine, avec quelques choses de lourd dedans.

Et les candidats s'étaient empressés. L'éternel comédie, pour Lucie Desmazes aussi, eut lieu entre deux valses, dans un bal ami, à l'hippique, et même pendant un entracte de l'Attaque des mousins; un capitaine, un fils d'industriel décoré, un futur notaire, un médecin, un explorateur, tout à tour en furent les acteurs. Il semblait impossible qu'une si honorable collection ne contiât pas le véritable rival de Mlle Desmazes.

Parfois, le père Desmazes, qui prétendait laisser sa fille libre de son bonheur, intervenait pourtant par un petit signe approbateur quand le postulant avait tourné les talons: la mère aussi, de son côté, prenait des airs de dire: "Ah! celui-là, je l'aurais choisi, moi, et je m'y connais!"

Mais Lucie échappait à toutes ces influences sournoises et demeurait silencieuse au milieu des plus belles combinaisons de famille.

Un baquier, un préfet, un jeune professeur qui écrivait un jour dans le Journal des Débats et tenait son initiative toute prête, un armateur dont les vaisseaux sillonnaient le monde, vinrent grossir la théorie des soupirants, et toujours Mlle Desmazes hochait la tête.

Elle ne voulait donc pas se marier, elle ferait au sien ce chagrin et cet affront? Elle avait un secret? En ce cas, mieux valait le déclarer sur l'heure: cette manière d'écouter les gens, de les regarder et de les éconduire après était, en vérité, peu digne d'une jeune fille délicate et éduquée....

Car elle les regardait, les candidats! Mlle Desmazes ne baissait pas les yeux. Quand ils s'inclinaient devant elle ou se caressaient dans la posture qui leur semblait avantageuse, elle les étudiait, les observait, les voulait inventer jusqu'au moindre cheveu. Et s'agissait-il de cette enquête amenée sur ses lèvres framboisées un sourire qui peu à peu s'épanouissait jusqu'au rire.

— Tu ris, disait la mère, pour-quoi ris-tu? Ces messieurs n'ont rien de ridicule; on finira par rire aussi, mais de toi, ma pauvre enfant!

Et de plus belle, à chaque fois, le rire de Lucie Desmazes mourait et s'égrenait, désespérant.

— Eh bien! reprit un jour la mère, finissons-en, renonçons, j'ai mieux ça; tu chercheras toi-même, puisque tu es si difficile....

— Mais je ne suis pas difficile, je vous assure, ma mère.... seule-ment je ris.... je ris, c'est plus fort que moi, si vous saviez!

Et de nouveau le rire de Lucie Desmazes déconvenait la neige de ses dents et la rose délicieuse de son palais.

A quelque temps de là, Lucie prit sa mère à part et dans l'oreille lui glissa une confidence. Elle avait trouvé enfin l'homme qui ne la faisait point rire, elle avait choisi, c'est celui-là qu'elle voulait, de tout son cœur.

Avec une vivacité de curieuse, Mme Desmazes s'arrangea pour rencontrer sans retard le héros d'un tel succès, — et quand elle le vit, debout devant elle, sur son visage heureux, tout d'un coup, passa le bouleversement de la surprise et de la colère.

avaient aspiré, en vain, Mme Desmazes s'écria: — Ah! parle-moi du petit docteur, et du fils de la maison Carbonel et du préfet de Meurthe-et-Moselle! Ah! ceux-là étaient bien, quelle élégance, ma chérie, quel raffinement, quelles têtes!

Et, soudain, Lucie Desmazes, qui depuis les derniers événements n'avait plus ri, à ces mots, retrouva la merveille de son rire perlé, de son fou rire inextinguible.

— Non, mère, non, ne me parle pas de cela, je t'en prie, je ne pourrai jamais.... jamais....

Et le rire de Lucie Desmazes la saisissait, la secouait tout entière, jusque dans la tiédeur de son corset flexible....

— Mais, comme Mme Desmazes, très dignement, s'allait fâcher, sa fille l'attira, la fit asséoir auprès d'elle, et lui presant ses mains chargées de bagues.

— Écoute, dit-elle, ce n'est pas ma faute si je ne peux considérer, sans rien, ces têtes qui t'admires.... laisse-moi te raconter.... tu verras.... figure-toi qu'un jour....

— "Ah! bien! un jour, je ne sais comment ça s'est fait, Mme Desmazes, la gouvernante, ayant une course pressée, je me suis trouvée accompagnée seule, un moment, mon petit frère Paul, auquel on devait couper les cheveux. Nous étions chez le coiffeur, tout près du boulevard, une grande boutique avec une table au milieu et des journaux dessus; on prend mon petit Paul, on l'installe sur un siège à mécanique, on lui renverse la tête et on le tond."

— "D'abord, j'ai fait bien attention à lui, tu comprends; puis, immobile, sur une chaise, à deux pas, j'ai regardé la glace où il se mirait, la toilette de marbre, les fioles de cristal vert, les boîtes à verouilles d'argent, oh d'un argent de lune malade! puis, peu à peu, tout autour de moi, s'est animé.... j'ai vu.... j'ai vu des messieurs....

— "Il y en avait bien douze, six par côté, assis comme les vieux sénateurs dont parle mon histoire romaine, et perdus tous les douze dans une ample housse de percale blanche qui les serrait au col! la housse se bombait sur eux comme une cloche à melons.... et ils avaient des dos! Non, ce n'est pas de voir des hommes dans cet accoutrement-là.... Mais ce n'est rien: si tu avais vu leur tête, cette petite chose ronde qui dépassait....

— "L'un grimaçait du nez, de la bouche, des oreilles, tandis qu'un grand diable en manches de chemise lui raclait la peau, le rasait en l'air; l'autre, sous les coups de brosse qui lui râtissaient le crâne, semblait avoir mal au cerveau; celui-ci se faisait pousser avec amour et ses cheveux noirs étaient comme un tapis luisant; et cet autre avait quelques mèches réfractaires qu'il frottait, frottait, frottait....

— "Et j'en ai vu un, un gros, qui allait se mettre sous une fontaine et l'eau lui déglouinait partout, et il avait une serviette en turban.... et puis un petit qui n'arrêtait pas à lui, c'était content, il se jetait des yeux dans une glace à main, il se souriait aux coups de fer, il se trouvait beau.... et puis là-bas, il y en avait un qui recommençait sa raie, une raie de derrière qui lui descendait dans le cou.... et on leur mettait de la poudre, on leur envoyait du vaporisateur, on les cirait, les astiquait, les bichonnaient....

— "Ah! cette toilette des crânes, cette manipulation de cheveux, cet atelier à tricheries, cette entreprise d'embellissements! c'est après cela qu'ils nous arrivent et qu'ils font les jolis cœurs.... C'était trop drôle, trop drôle!.... Je me suis pincée pour ne pas éclater, mais tu sais, mère, je n'ai pas oublié ce spectacle-là! et chaque fois que j'en vois un, bien peigné, bien parfumé, bien mignon, je pense à cette bichonne qu'il a dû faire avant.... et c'est ça qui ne nous donne pas une grande idée des hommes!.... Notre idéal, notre amour, nos mœurs, — housse et cosmétique!....

— "Yoyons, maman, comprends-moi, je t'en prie.... je ne veux pas rire au nez de mon mari!"

Le dernier Cuisinier  
— 22 —  
NAPOLÉON.

Les mémorialisés de Sainte-Hélène—Moutholan, Las Cases, O'Meara, Antommarchi, le capitaine anglais Basile Hall—sont tous d'accord pour fournir les mêmes détails de fragilité sur le régime alimentaire de l'Empereur, durant les premières années de sa captivité. D'Europe, il avait apporté et continué à se faire simple de boire et de manger. Mais on possède peu de renseignements sur la dernière période de son séjour, qui fut dissemblable de ce qu'il fut de la maladie qui débuta, par suite de la maladie qui devait le conduire au tombeau. Les premiers symptômes de l'inflammation du foie ou hépatite, dont il fut atteint mortellement, éclatèrent vers le milieu de l'année 1818. Dès lors, les caprices d'estomac se déclarèrent fréquents et évincibles. A la même date, Napoléon se trouva privé de ses cuisiniers français, Legage et Laroche, qui n'avaient pu s'accoutumer au climat meurtrier de l'île, et qui avaient dû chercher leur rapatriement, ayant un cuisinier anglais du nom de Stirward, indiqué de la maîtresse main de sir Hudson Lowe, leur avait succédé et faisait subir à l'Empereur tous les méfaits d'une assiette culinaire.

Sur ces entrefaites, le grand maréchal Bertrand écrivit à Madame Mère, à Rome, pour qu'elle envoyât à son glorieux et infortuné fils un chef français ayant appartenu, si cela était possible, à sa maison ou à sa famille. Madame Mère n'avait à son service que des Italiens. Mais la princesse Pauline Borghèse possédait dans ses communs un Français du nom de Dominique Chandelier, qui avait été, en 1813, page résident, chargé spécialement des poulx de l'Empereur, sous Debray, alors chef des cuisiniers de la maison impériale, aux Tuileries.

Napoléon avait maintenu l'institution des pages, à l'instar de la cour des Bourbons. Il ne jouissait d'aucun traitement, mais on pouvait très largement à leur nourriture, entretien et éducation. Ceste dernière était militaire, en dehors de leurs fonctions ou occupations spéciales. C'est ce Dominique Chandelier qui fut l'honneur de préparer les derniers aliments de Napoléon et à qui l'Empereur a consacré son testament, dans le mentionnant sur son testament, parmi ses légataires. Nous lui devons des renseignements certains et curieux sur cette partie la plus ignorée de l'existence de Prométhée moderne. Ces détails transmis verbalement auraient été perdus, s'ils n'avaient été recueillis et complétés par deux voies différentes et authentiques. Nous les apportons comme une contribution familière à la suggestive enquête qui se continue de toutes parts sur l'Empereur, ainsi que sur les hommes et les choses du commencement du dix-neuvième siècle. Ils sont inédites et intéressantes.

Le capitaine Janot, qui avait fait la plupart des campagnes de l'Empire, et qui était un des survivants de Waterloo, avait pris sa retraite dans une maisonnette entourée d'un jardin, à Montrouge, qui est encore un des quartiers les plus villageois de Paris, mais qui, en 1823, avait un aspect absolument campagnard. Pour voisin, le hasard lui avait donné Dominique Chandelier, qui était venu se fixer dans cet endroit pour y jouir du produit des munitives de l'Empire. Il avait reçu, avant de quitter Sainte-Hélène, à la fin de mai 1821, la totalité de ses appointements pour l'année, soit 6,000 francs, plus 10,000 francs pour indemnité de retour. A Paris, il avait touché 25,000 francs, montant du legs impérial. Quoique jeune—il avait vingt-cinq ans, étant né en 1798—il avait résolu de vivre en rentier, considérant qu'après avoir servi l'Empereur, il ne pouvait plus servir personne. C'était un brave homme, peu instruit en dehors de son art, mais entiché de son passé. Le capitaine Janot et lui sympathisèrent très vite et restèrent d'accord. Leur domicile réciproque était partagé par une haie épaisse de buis mitoyen, leur jardin se séparait seulement par une haie épaisse de buis pour les roses et les lilas, et surtout pour leur culte pour la mémoire du grand Empereur les amenaient à se confier mutuellement leurs souvenirs sur Napoléon. Les détails lui rapportés ont donc été communiqués par Dominique Chandelier au capitaine Janot, qui a vécu fort âgé, jusqu'en 1854, et de qui je les tiens. Quant à Dominique Chandelier, il avait précédé son ami dans la tombe, prématurément, en 1840.

Des trois sœurs de Napoléon, la princesse Pauline fut toujours la plus dévouée et la plus sensible aux infortunes de son frère. En avril 1814, après la première abdication, alors qu'une première fois aussi tout abandonnant l'Empereur—jusqu'à Constant, son premier valet de chambre, et à Roustan, l'ex-fidèle mameluk des temps heureux, partis tous les deux comme des voleurs—elle recueillit les épaves de la maison impériale et fit entrer dans ses cuisines d'Italie l'incliné petit page résident des Tuileries.

Il avait vingt-deux ans quand la princesse Borghèse lui fit la proposition de partir pour Sainte-Hélène. Il accepta cette offre avec des transports de joie, regardant ces fonctions comme un sacerdoce et une suprême faveur. Lord Hamilton se trouvait alors chez la princesse. C'était un des rares personnages influents de l'Angleterre ayant conservé, avec lord Holland, une sympathie effective pour l'Empereur, et qui essayèrent vainement de faire adoucir la lourde captivité de Napoléon. Il fit venir Chandelier, le félicita vivement et vou-

lut lui faire accepter une bourse pleine d'or. Chandelier la refusa avec dignité, alléguant qu'il partait par dévouement, par admiration, par gratitude et non point par intérêt. Il fit promptement ses préparatifs et quitta Rome avec le docteur Antommarchi, destiné à remplacer à Sainte-Hélène O'Meara, éconduit par Hudson Lowe, depuis février 1819. Deux prêtres et un nouveau chef d'office, du nom de Cournot, se réunirent à Chandelier, et cette petite compagnie partit pour Londres, sans encombre. Mais là, avant de pouvoir s'embarquer, ils furent tous retenus pendant trois mois par la mauvaise humeur et les lenteurs de lord Bathurst, le véritable bourgeois de l'Empereur. Hudson Lowe n'ayant été, en définitive, que l'auxiliaire féroce et l'exécuteur aveugle des basses œuvres et des rancunes du cabinet britannique.

Peu de jours avant de s'embarquer, Chandelier fut mis en rapport avec Stirward, le cuisinier anglais auquel l'Empereur n'avait pu s'habituer et qui venait d'arriver de Sainte-Hélène. C'était un piètre artiste culinaire, mais c'était un confrère obligé et qui avait fait de son mieux, quoique très mal, auprès de Napoléon. Il recommanda à Chandelier d'aller à Londres, car, à Sainte-Hélène, c'était la pénurie des objets les plus rudimentaires. Il lui conseilla d'emporter une batterie de cuisine nouvelle, car celle de Longwood, achetée à Jamestown, était usée, et d'acheter une provision de plaques de fer fondu pour construire un fourneau pour la pâtisserie, une machine pour préparer de la glace artificielle, du sel ammoniac, de l'étain, afin d'étamer lui-même ses casseroles, car d'étamer, il n'y avait point dans toute l'île. Ces acquisitions faites de ses propres deniers, il manqua à Chandelier cinquante francs pour parfaire la provision de son passage, et il dut les emprunter au docteur Antommarchi.

Enfin, ils purent tous partir après mille tribulations, et ils arrivèrent le 22 septembre 1819, au matin, à Longwood, à la suite d'une traversée absolument paisible.

Déjà, l'Empereur avait été prévenu, par une lettre détaillée de la princesse Pauline, de l'arrivée prochaine du docteur Antommarchi et de Chandelier. Ils furent introduits avec empressement, par le grand maréchal Bertrand, auprès de Napoléon qui les reçut avec une affectueuse bienveillance, presque même de démonstrations de bonheur, tellement tout ce qui venait d'Europe agitait et touchait son cœur.

Chandelier se mit immédiatement à la besogne pour réformer l'installation plus que rudimentaire des cuisines de Longwood. Il n'y avait qu'un four à la française, chauffé au bois, et qui marchait très mal, surtout à cause de l'humidité. Il le remplaça par un four à l'allemande à l'aide de plaques de fonte apportées d'Angleterre; mais il lui substitua un four à l'anglaise combiné avec une cuisinière en fer, forgée avec bien des difficultés par l'unique serrurier de l'île, et il en fit à l'Alma lui-même la maçonnerie en briques. Tout était événement dans la vie monotone de Longwood. Le vaqueur du monde vint voir ces humbles travaux, il s'étendit sur ces modifications de cuisine! Il dit même à Chandelier: "C'est heureux pour toi que tu aies rencontré Stirward à Londres, avant de partir, afin de te renseigner. Tu as eu beaucoup de mal, mais tu n'auras pas les yeux brûlés; puis tu pourras me faire plus souvent de ces petits pâtés pour le déjeuner!"

— Oui, sire, répondit Chandelier, une demi-heure me suffira désormais pour préparer de la pâtisserie à Votre Majesté.

A quelque temps de là, l'Empereur fit venir son nouveau cuisinier et lui commanda une soupe de soldat. Chandelier en consulta la composition, ayant été dans les camps en 1814; il n'osa pas cependant la préparer selon la coutume au régiment, à cause des irritations d'estomac de son maître. Il la fit légère et en croûtes bien cuites, parsemée de haricots blancs à la surface, espérant que l'Empereur se contenterait de ce subterfuge; mais Napoléon l'examina et fit appeler Chandelier. "Tu a été militaire, lui dit-il. Tu sais bien que ce n'est pas là une soupe de soldat. Eh bien, pour demain, fais-m'en une plus exacte." Chandelier obéit et fit une soupe avec du gros pain et de gros haricots. Elle était fort épaisse, selon les us et coutumes, et la cuisinière tenait debout au milieu, droite et roide comme un planton au port le long de l'armoire. L'Empereur la contempla longuement, la fit admirer à son entourage, rappela des anecdotes, en goûta un peu et n'en réclama plus jamais d'autre.

Les ressources naturelles de Sainte-Hélène étaient extrêmement réduites, bien plus encore que ne l'ont dit les récits de MM. de Moutholan et de Las Cases, moins à même d'en parler que les chefs des cuisines de Longwood. Sur ce point, Chandelier a été très explicite avec preuves à l'appui, mais il n'a pu les rédiger lui-même, son instruction historique ayant été interrompue brutalement par les événements de 1814. Les pages recevaient, en effet, aux Tuileries, des leçons quotidiennes de Calcutta, le leçon de style, selon un programme émanant de Napoléon lui-même. Chandelier ayant eu son instruction interrompue dut avoir recours plusieurs fois à la collaboration de mon grand-père pour rédiger quelques notes sur son séjour à Sainte-Hélène, et spécialement pour communiquer au célèbre cuisinier Carême ses renseignements sur le régime alimentaire de Napoléon, de 1818 à 1821. Carême possédait une bonne plume à ses talents culinaires; il composa, avec ces données, une étude partielle qui parut dans la Revue de Paris en 1852, peu de temps avant la mort. Dans les pages que le capitaine Janot a rédigées, Chandelier a laissé des détails qui sont extrêmement typiques.

Nouveau Magasin. Nouveaux Genres.  
PRIX MODIQUES.  
DREYFOUS CO., Limité  
717 et 719 Rue du Canal.  
ENTRE ROYALE ET BOURBON,  
BÂTISSE TOURO.

Nous avons fait sans aucun doute, depuis l'ouverture de notre magasin, de brillantes affaires, de fait les plus grandes qu'il ait jamais été donné à une nouvelle maison de faire. Ce serait certainement ingrat de notre part si nous ne faisons une mention publique de notre appréciation, pour le patronage libéral que nous avons acquis— enfin, nos espérances les plus sanguines et les plus exaltées ont été plus que réalisées.

La foule qui se pressait dans notre magasin excedait de beaucoup toute précédente et nous a inspiré la croyance que nos efforts à la prière et notre anxiété à bien servir nos clients, avait réus— à nous gagner l'approbation et le support de la communauté. Néanmoins, nous ne devenons point vaniteux ni présomptueux, au contraire, nous n'en aurons que plus d'animation et plus d'ambition. Si la force, l'ardeur, la détermination et le désir de plaire comptent pour quelque chose dans le succès de nos affaires, nous tâcherons de nous créer de nouveaux clients, de gagner de nouveaux amis et de ne jamais perdre de vue notre devise

Variété, Style, Marchandises Fraîches et Attractives,  
TOUJOURS AUX PLUS BAS PRIX.

Nous admettons que c'est un grand avantage de n'avoir que des marchandises nouvelles et fraîches—pas de COUPONS, DE RESERVES, PAS DE MARCHANDISES PASSEES ET VIEILLES, PAS DE STYLES ANTIQUES ET USES.

C'est aussi un plaisir d'être servi par des commis connus depuis de longues années dans les magasins de la rue du Canal et appréciés par leur empressement à vous bien servir. Ayant épuisé entièrement plusieurs marchandises il devient nécessaire d'acheter extensivement depuis quelque semaines. Nous avons ajouté à notre stock

Beaucoup des dernières Nouveautés  
Spécialement en Soieries, qui sont admises comme des créations de génie, au point de vue du style et du goût.

RECETTES NOUVELLES  
Bœuf rôti, Pâté, Croustade, etc.

DREYFOUS CO., LTD.,  
717 et 719 RUE DU CANAL.  
Bâtisse Touro entre les rues Royale et Bourbon.  
JULES S. DREYFOUS, Gérant

Que faisons-nous?  
Nous vous donnons un  
TAPIS  
en  
Bruxelles, Velours, Moquette,  
Axminster, Wilton  
aux  
Prix les Plus Réduits

et les faisons et posons avec une bordure sans frais.  
Vous n'avez  
que deux ou trois échantillons, mais une ligne complète des  
Modèles et Dessins les plus variés d'un vous pouvez choisir et dont beaucoup sont nos  
Dessins personnels.

C'est la même chose de nos  
NATTES  
de toutes espèces,  
De 10c et au-dessus.  
Les meilleurs à faites,  
à 35 cents.

Notre ligne est simplement au-dessus de toute comparaison.  
Elle parle pour elle-même,  
Rugs Mito,  
Toutes Grandeurs,  
Reçoives ces jours-ci.

Pensez à nous,  
Demandez à vos amis et ils vous diront d'aller chez  
A. Brousseau's Son  
23 et 25 rue de Chartres.

C'est Maintenant qu'on pense à ce dont on a besoin pour le  
JOUR DE NOEL,  
O. A. Hill.  
"LE BIJOUTIER,"  
— A LE STOCK LE PLUS PARFAIT DE —

DIAMANTS, ÉMERILLES, RUBIES, OPALES, MONTRES, JOAILLERIE, ARGENTERIE, NOUVEAUTÉS ET CHOCOLATES UTILES.

RUE DU CANAL, NOUVEL HOTEL ST-CHARLES  
15 46-52 63 à 655. COIN GRAVIER.

Noel! Premier de l'An!  
CONFISERIE MANESSIER,  
COIN ROYALE et St-PIERRE.

A l'occasion de ces deux fêtes, cette confiserie, la plus ancienne de la ville et la plus juste-ment en vogue vient de recevoir un vaste assortiment de cartonnages du meilleur goût.

The Great Atlantic & Pacific Tea COMPANY.  
DONNEZ-LEUR UN ESSAI.

Notre distribution d'objets d'art est maintenant en Plein Progrès  
PREMIER JOUETS D'ENFANTS.

Un Joli et Original Tableau d'Art donné pendant 8 JOURS SEULEMENT à tout acheteur, du 16 au 24 inclusivement.  
8 JOURS SEULEMENT.  
938 RUE DU CANAL, Coin de la Place de l'Université

LE GRAND MAGASIN WERLEIN  
133 RUE DU CANAL, 133  
13 46-52 63 à 655.

C. LAZARD & CO., LTD.  
LES ANCIENS ET POPULAIRES  
Marchands de Vêtements Confectionnés  
D'ARTICLES DE TOILETTE  
ET DE CHAPEAUX.

D. MERCIER'S SONS  
Les marchands renommés par la modicité des prix de leurs articles et la loyauté dans leurs transactions commerciales.

PURGATIFS et DEPURATIFS  
ENGORGEMENTS D'INTESTINS  
Tous les remèdes et médicaments de France.

ÉPILEPSIE  
Guérison SOUVENT  
Soulagement TOUJOURS  
PAR L'EMPLOI DE LA  
SOLUTION LAROYENNE  
ANTI-NERVEUSE

Paris, Ph<sup>o</sup> DUREL, 7, bout. Denain.  
Dépôt à la Pharmacie, J. L. LYONS & C., 44, 46, Camp.

Secours de la Compagnie d'Assurances du Sud Mutual  
DE LA NOUVELLE-ORLÉANS.  
No 68 rue Royale.

N'attendez Pas  
Trop Longtemps.  
VOILA  
votre chance  
d'acheter vos  
Cadeaux  
Noel.  
VENNEZ VOUS NOS  
BOUCLES pour BRETelles  
Faites en Argent et Or massif.  
Prix: Argent seul, 90 50 la paire; Argent et Or combiné, 110 à 120 la paire; Argent et Or combiné, 130 à 140 la paire.

UN JOLI ASSORTIMENT DE  
Joaillerie en or massif,  
Montres, Chronomètres, Argentures,  
Fouilles, Garnitures,  
Cristalleries et Nouveautés.

CONSULAT DE FRANCE  
—  
LA NOUVELLE-ORLÉANS.  
BUREAUX, RUE ROYALE, 31.  
Des renseignements sont demandés sur les personnes dont les noms suivent. En cas de décès ou d'absence, leurs amis sont priés d'en donner avis au Consulat.  
DÉCEMBRE 1906.  
L'Annuaire de la présente publication n'a été mis en vente que le 15 DÉCEMBRE.