

ESPAGNE - ET - Etats-Unis.

Deux nations, braves toutes les deux, puissantes toutes les deux, sont sur le point d'entrer dans un combat...

Il ne m'appartient pas de rechercher quelle a été la cause de cette soudaine hostilité...

Un premier abord, il semble étrange qu'une armée comme l'armée espagnole, brave, disciplinée, bien commandée...

Si dès le début des hostilités, la flotte espagnole eût bloqué l'île, et intercepté tous les navires faisant la contrebande de guerre...

L'Espagne n'est pas, ainsi que beaucoup le croient, une nation dé générée. Ce qu'elle fut, dans le passé, ceux qui connaissent l'histoire le savent.

reusé pensée que celle qui consiste, au nom des principes de la Fraternité, à aider les opprimés à secouer le joug de l'opresseur.

Supposons maintenant la guerre déclarée. Admettons l'hypothèse d'un triomphe naval des Etats-Unis sur l'Espagne.

Et, si la marine espagnole, dont l'éloge n'est pas à faire, admirablement outillée, montée par des marins hardis, expérimentés, commandés par des officiers de premier ordre, vient à triompher...

Envahir le territoire américain serait une suprême folie. Les Etats-Unis sont assez vastes pour absorber une armée étrangère qui s'aventurerait en ennemi sur son sol.

Il serait impossible, point primordial, de laisser une armée en campagne, et alors fatalement, à un moment donné, elle se trouverait prise, comme dans un filet, par les forces immenses des Etats-Unis.

Je ne voudrais, en disant cela, ni amoindrir ni vanter la valeur de l'immuable. Ce n'est pas mon affaire, et je ne cite cet hôtel que pour en faire un exemple.

Vraiment nous avons fait de grands progrès à ce point de vue, et les Anglais, dont on vante l'esprit pratique, n'ont pas fait mieux que nos architectes au point de vue de l'hygiène.

Nos chambres sont moins belles qu'antérieurement; elles n'ont pas l'alcôve à estrade et à balustrade, ni de telles boiseries, ni de telles peintures, nos portes n'ont pas ces bronzes finement ciselés.

Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

Chateaubriand à la Dubarry. Mariez avec un peu d'huile 700 à 800 grammes de filet de bœuf pris dans le milieu de la pièce.

LA MODE. Avril donne le signal de toutes les modes printanières. C'est Pâques, puis le concours hippique, et les premières communiions.

PENSES. Bien dire et bien parler se sont rien sans bien faire.

Amour-Haine-Amitié. Mon cœur était tout neuf lorsque, sur le chemin, un bel enfant parut qui venait à moi.

LUXE ANCIEN ET MODERNE. On va vendre l'hôtel du baron Pichon, situé quai d'Anjou, dans l'île Saint-Louis; je l'ai voulu visiter...

On sait quelles belles collections y étaient renfermées. "Renfermées" est le mot, car le baron avait tout un système de verrous et de détonateurs-avertisseurs contre les voleurs.

Et il avait raison, car sa collection d'objets d'art représentait une fortune, la seule coupe des Frias étant estimée 600,000 francs, et sa bibliothèque, dont la vente vient d'être achevée, a dépassé le demi-million.

Le premier hôtel célèbre de cette maison a été le duc de Lauzun, qui fut si près d'épouser publiquement la Grande Mademoiselle, et ne l'eut que vieille et ridée et maussade.

Ce qui nous frappe, c'est l'exiguïté de cet hôtel pour de tels personnages, et l'inconvenance de ces appartements.

Par exemple, l'escalier est large, superbe en son évolution. C'est de quoi livrer passage à un régiment, et... il n'y avait là qu'un colonel qui battait la générale.

Quel est ce plus? Un souterrain qui conduisait à la Seine. Sommes-nous au temps de la tour de Neule? Non pas. On ne voit

personne, mais le roi, quelques années auparavant, avait consacré Lanzun, ce Don Juan français, dans son auel, et lui avait interdit d'en franchir la porte.

Quel est aujourd'hui, je ne dirai pas le grand seigneur, mais le bon bourgeois à son aise, qui pourrait s'installer dans ce petit hôtel, si peu qu'il ait de famille?

Le baron Pichon y vivait en célibataire, et sa jolie petite chambre, aux boiseries peintes, lui suffisait largement, bien qu'encombrée de bibelots et de livres.

À l'étage supérieur, une salle à manger spacieuse et royale, avec des statues et une voute peinte. À la suite, deux magnifiques salons en boiseries peintes et plafonds peints.

C'est un bijou que cet hôtel, un Versailles, un Louvre en miniature, et le grand salon du bas a certainement près de douze mètres de longueur, mais la chambre du baron Pichon qui est à la suite de ce salon n'était pas une chambre, c'était un petit salon.

Formule—6 bananes, 60 grammes de fraises des bois, 3 oranges, 30 grammes raisin de Smyrne, 30 grammes de corinthe, 50 grammes d'angélique, 50 grammes de sucre en poudre, un déclitre de très bon kirsch, un peu de jus de citron.

Opération—Couper les bananes par le milieu pour obtenir le double de petits bâtons; enlever la chair (sans endommager la peau), trier et laver les raisins, couper en dés très fins, l'angélique et les bananes, peler à vif les oranges et enlever la chair par petits quartiers en passant la lame du couteau sur la cloison qui les sépare l'un de l'autre.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

Chateaubriand à la Dubarry. Mariez avec un peu d'huile 700 à 800 grammes de filet de bœuf pris dans le milieu de la pièce.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

LA MODE. Avril donne le signal de toutes les modes printanières. C'est Pâques, puis le concours hippique, et les premières communiions.

PENSES. Bien dire et bien parler se sont rien sans bien faire.

Amour-Haine-Amitié. Mon cœur était tout neuf lorsque, sur le chemin, un bel enfant parut qui venait à moi.

LUXE ANCIEN ET MODERNE. On va vendre l'hôtel du baron Pichon, situé quai d'Anjou, dans l'île Saint-Louis; je l'ai voulu visiter...

On sait quelles belles collections y étaient renfermées. "Renfermées" est le mot, car le baron avait tout un système de verrous et de détonateurs-avertisseurs contre les voleurs.

Et il avait raison, car sa collection d'objets d'art représentait une fortune, la seule coupe des Frias étant estimée 600,000 francs, et sa bibliothèque, dont la vente vient d'être achevée, a dépassé le demi-million.

Le premier hôtel célèbre de cette maison a été le duc de Lauzun, qui fut si près d'épouser publiquement la Grande Mademoiselle, et ne l'eut que vieille et ridée et maussade.

Ce qui nous frappe, c'est l'exiguïté de cet hôtel pour de tels personnages, et l'inconvenance de ces appartements.

Par exemple, l'escalier est large, superbe en son évolution. C'est de quoi livrer passage à un régiment, et... il n'y avait là qu'un colonel qui battait la générale.

Quel est ce plus? Un souterrain qui conduisait à la Seine. Sommes-nous au temps de la tour de Neule? Non pas. On ne voit

CUIRINE POUR TOUS.

Ce mets est véritablement digne d'un roi; mais il est cher et demande des soins. On peut le faire avec économie en employant les reliefs de gibier d'un grand dîner.

Prenez une bécaune un peu faite en 4 parties, mettez dans une casserole 50 grammes de lard maigre et 20 grammes de beurre; faites revenir une tranche d'oignon et une carotte coupées en petits dés en même temps que les morceaux de bécaune, saupoudrez d'une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-litre de bouillon de poulet et 2 décilitres de vin du Rhin, salez peu, parfumez d'un soupçon de thym et de laurier sauce, quelques pelures de truffes, couvrez hermétiquement et laissez cuire deux heures à feu très doux.

Opération—Couper les bananes par le milieu pour obtenir le double de petits bâtons; enlever la chair (sans endommager la peau), trier et laver les raisins, couper en dés très fins, l'angélique et les bananes, peler à vif les oranges et enlever la chair par petits quartiers en passant la lame du couteau sur la cloison qui les sépare l'un de l'autre.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

Chateaubriand à la Dubarry. Mariez avec un peu d'huile 700 à 800 grammes de filet de bœuf pris dans le milieu de la pièce.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

LA MODE. Avril donne le signal de toutes les modes printanières. C'est Pâques, puis le concours hippique, et les premières communiions.

PENSES. Bien dire et bien parler se sont rien sans bien faire.

Amour-Haine-Amitié. Mon cœur était tout neuf lorsque, sur le chemin, un bel enfant parut qui venait à moi.

LUXE ANCIEN ET MODERNE. On va vendre l'hôtel du baron Pichon, situé quai d'Anjou, dans l'île Saint-Louis; je l'ai voulu visiter...

On sait quelles belles collections y étaient renfermées. "Renfermées" est le mot, car le baron avait tout un système de verrous et de détonateurs-avertisseurs contre les voleurs.

Et il avait raison, car sa collection d'objets d'art représentait une fortune, la seule coupe des Frias étant estimée 600,000 francs, et sa bibliothèque, dont la vente vient d'être achevée, a dépassé le demi-million.

Le premier hôtel célèbre de cette maison a été le duc de Lauzun, qui fut si près d'épouser publiquement la Grande Mademoiselle, et ne l'eut que vieille et ridée et maussade.

Ce qui nous frappe, c'est l'exiguïté de cet hôtel pour de tels personnages, et l'inconvenance de ces appartements.

Par exemple, l'escalier est large, superbe en son évolution. C'est de quoi livrer passage à un régiment, et... il n'y avait là qu'un colonel qui battait la générale.

Quel est ce plus? Un souterrain qui conduisait à la Seine. Sommes-nous au temps de la tour de Neule? Non pas. On ne voit

UNION FRANÇAISE.

C'est jeudi prochain, 21 courant, qu'a lieu, comme nous l'avons déjà annoncé, la grande soirée musicale et dramatique, donnée par l'Orphéon Français, avec le concours gracieux de la Lyre d'Orphée, autre société chorale, fondée par le professeur Geo O'Connell, qui est aussi le directeur musical de l'Orphéon.

Prenez une bécaune un peu faite en 4 parties, mettez dans une casserole 50 grammes de lard maigre et 20 grammes de beurre; faites revenir une tranche d'oignon et une carotte coupées en petits dés en même temps que les morceaux de bécaune, saupoudrez d'une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-litre de bouillon de poulet et 2 décilitres de vin du Rhin, salez peu, parfumez d'un soupçon de thym et de laurier sauce, quelques pelures de truffes, couvrez hermétiquement et laissez cuire deux heures à feu très doux.

Opération—Couper les bananes par le milieu pour obtenir le double de petits bâtons; enlever la chair (sans endommager la peau), trier et laver les raisins, couper en dés très fins, l'angélique et les bananes, peler à vif les oranges et enlever la chair par petits quartiers en passant la lame du couteau sur la cloison qui les sépare l'un de l'autre.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

Chateaubriand à la Dubarry. Mariez avec un peu d'huile 700 à 800 grammes de filet de bœuf pris dans le milieu de la pièce.

Pommes à l'alsacienne. Mondez et coupez, en bouchon de 4 centimètres de haut sur 3 centimètres de large, des pommes de terre, lavez les et faites-les cuire dans un sautoir...

LA MODE. Avril donne le signal de toutes les modes printanières. C'est Pâques, puis le concours hippique, et les premières communiions.

PENSES. Bien dire et bien parler se sont rien sans bien faire.

Amour-Haine-Amitié. Mon cœur était tout neuf lorsque, sur le chemin, un bel enfant parut qui venait à moi.

LUXE ANCIEN ET MODERNE. On va vendre l'hôtel du baron Pichon, situé quai d'Anjou, dans l'île Saint-Louis; je l'ai voulu visiter...

On sait quelles belles collections y étaient renfermées. "Renfermées" est le mot, car le baron avait tout un système de verrous et de détonateurs-avertisseurs contre les voleurs.

Et il avait raison, car sa collection d'objets d'art représentait une fortune, la seule coupe des Frias étant estimée 600,000 francs, et sa bibliothèque, dont la vente vient d'être achevée, a dépassé le demi-million.

Le premier hôtel célèbre de cette maison a été le duc de Lauzun, qui fut si près d'épouser publiquement la Grande Mademoiselle, et ne l'eut que vieille et ridée et maussade.

Ce qui nous frappe, c'est l'exiguïté de cet hôtel pour de tels personnages, et l'inconvenance de ces appartements.

Par exemple, l'escalier est large, superbe en son évolution. C'est de quoi livrer passage à un régiment, et... il n'y avait là qu'un colonel qui battait la générale.

Quel est ce plus? Un souterrain qui conduisait à la Seine. Sommes-nous au temps de la tour de Neule? Non pas. On ne voit

Le culte des morts chez les Indiens.

Avant l'envahissement des Européens, la plupart des tribus sauvages de l'Amérique du Nord, montraient le zèle le plus louable pour honorer la mémoire des morts. Dans la plupart des funérailles, la famille du défunt distribuait ce qu'elle possédait aux convives du festin funéraire; on mangeait et on buvait tout ce qui se trouvait dans la cabane. Au lever du soleil, on possédait de grands cris sur le cercueil d'écorce où le cadavre était déposé; au coucher du soleil, les cris recommençaient; cela durait trois jours, au bout desquels avait lieu l'inhumation.

On élevait sur la fosse un petit tertre qu'on appelait le mont du tombeau; un poteau peint en rouge marquait la sépulture, si le défunt avait figuré parmi les guerriers renommés.

Dans plusieurs tribus, les parents du mort se faisaient des blessures aux jambes et aux bras. Pendant un mois entier, on continuait les cris de douleur au lever et au coucher du soleil, et l'anniversaire de la perte que l'on avait faite était célébré pendant plusieurs années. Quand un sauvage mourait l'hiver à la chasse, son corps était conservé sur les branches des arbres; on ne lui rendait les derniers honneurs qu'après le retour des guerriers au village de sa tribu; en un mot, les sauvages de l'Amérique avaient une grande vénération pour les morts. Dans les calamités publiques, la première chose à laquelle on pensait, c'était de sauver les os de ses aïeux; fallait-il s'expatrier, les emportait avec eux ces précieux restes, qui étaient leur unique richesse et leurs principaux dieux.

Par suite des relations établies entre les hommes civilisés et les tribus sauvages, l'ensemble de ces mœurs a été sensiblement altéré; les races mixtes se sont considérablement réduites à cause des envahissements progressifs de la population blanche. De plus, l'abus des liqueurs apportées chez les Indiens par les gens de l'Europe, ont précipité la destruction de ces peuples. Au total, les féroces nations de l'Amérique septentrionale n'ont conservé en général que leur langue et leur vêtement.

Predictions de Thomas Mout sur l'année 1898. Temps généraux.—Le printemps cette année sera fort hâtif à tous biens à venir. L'été sera chaud, et donnera de grandes pluies. L'automne sera humide, moite et contraire aux semences, qui seront difficiles à faire. L'hiver sera grand et froid, et il y aura de grandes gelées jusqu'à la fin. Au commencement de cette année, qui sera les m-mars, sera port toutes semences constantes et bien requises. Ceux qui auront de l'avoine et autres menus grains, s'ils les vendent au mois de mars, feront leur profit. Les blés n'augmenteront en été, et il y aura perte à les garder. Ce qui aura du vin l'été, qu'ils le vendent, car il se vendra mieux en cette saison qu'après la reculte des vendanges.

Predications particulières.—Déclarations de guerre entre les princes chrétiens. Un grand prince montera sur le trône. Grande guerre entre les princes chrétiens.

DEFINITIONS. Amitié.—Après la chute d'Adam et d'Eve, Dieu touché de leur misère leur fit un don suprême. Il créa l'amitié. M. de Landreaux.

Le Temps.—Un avare qui prend tout et ne rend rien. Mme Robertot.

Le Mariage.—Un feu d'artifice qui commence par le bouquet. M. P. Taveau.

L'Espérance.—Une escarpolette qui vous balance toute la vie. M. Garot.

Cour.—Mine d'or dont il faut savoir trouver le filon. Mme A. de Calzado.

L'Océan.—Le miroir qui reflète la puissance de Dieu. Mlle Berny.

Flirt.—Grande culture de petites péchés. Vicomtesse de Bentmann.

Miracle.—Un miracle est la signature de Dieu. M. de Barescut.

Amour maternel.—Une table à rallonges. Mlle Herris.

La Vérité.—Déesse si respectée par les hommes qu'ils ne la devaient pas honorer. Mlle Ghika.

Predications de Thomas Mout sur l'année 1898. Temps généraux.—Le printemps cette année sera fort hâtif à tous biens à venir. L'été sera chaud, et donnera de grandes pluies. L'automne sera humide, moite et contraire aux semences, qui seront difficiles à faire. L'hiver sera grand et froid, et il y aura de grandes gelées jusqu'à la fin. Au commencement de cette année, qui sera les m-mars, sera port toutes semences constantes et bien requises. Ceux qui auront de l'avoine et autres menus grains, s'ils les vendent au mois de mars, feront leur profit. Les blés n'augmenteront en été, et il y aura perte à les garder. Ce qui aura du vin l'été, qu'ils le vendent, car il se vendra mieux en cette saison qu'après la reculte des vendanges.

Predications particulières.—Déclarations de guerre entre les princes chrétiens. Un grand prince montera sur le trône. Grande guerre entre les princes chrétiens.

DEFINITIONS. Amitié.—Après la chute d'Adam et d'Eve, Dieu touché de leur misère leur fit un don suprême. Il créa l'amitié. M. de Landreaux.

Le Temps.—Un avare qui prend tout et ne rend rien. Mme Robertot.

Le Mariage.—Un feu d'artifice qui commence par le bouquet. M. P. Taveau.

L'Espérance.—Une escarpolette qui vous balance toute la vie. M. Garot.

Cour.—Mine d'or dont il faut savoir trouver le filon. Mme A. de Calzado.

POMMES DE TERRE ET RIMES.

Des gens de politique. Très bonne, et don, le cœur est tout patriotique. Dans un air vaillarde.

Le noble mission. De belle à lois à faire. Dans leur Convention. Ils possèdent que mon âge. De vieux chevaliers. J'ai trois beaux bérets.

La chose était tentante. Et dans la vanité. De nos jours constants. J'ai trois beaux bérets. Devenir un grand homme. À la fin de ses jours. Est-ce comme ça. On ne se peut pas empêcher.

Et sur le plus haut sur terre. Un esprit créateur. Et sur le caractère. Est le législateur. Platon, divin poète. Et d'habitude. L'appelait romantique. Comme l'on sait lui.

Solo la fat. Et d'entrée. Encore un trait. Longtemps avant les autres. Leur immortalité. Par exemple. Mofas. Qui fut un grand. De la 7e te Formose. Et son législateur.

Pourrait, devant une œuvre. Au feu glorieux. J'ai compris qu'un manœuvre. Devoir répondre non. Sentant b en que, pour être. Un Soldat d'us seul mot. Il faut être un maître. Et non pas un grimaud.

Que, pour leger on sera. L'important d'avoir. Et d'habitude. Même un peu de savoir. Que les Codes à faire. —Chose d'entre nous. —Sont l'important affaire. Des savants châtiments.

Qu'un septuagénal. —Sera un triste être. Comme législateur. Je ne dit à moi-même. En bon français d'ici. —L'honneur est trop suprême. Et trop grand le soleil.

Il vaut beaucoup mieux être. Jardinier innocents. Et d'habitude. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand.

Vraiment, devant un œuvre. Au feu glorieux. J'ai compris qu'un manœuvre. Devoir répondre non. Sentant b en que, pour être. Un Soldat d'us seul mot. Il faut être un maître. Et non pas un grimaud.

Que, pour leger on sera. L'important d'avoir. Et d'habitude. Même un peu de savoir. Que les Codes à faire. —Chose d'entre nous. —Sont l'important affaire. Des savants châtiments.

Qu'un septuagénal. —Sera un triste être. Comme législateur. Je ne dit à moi-même. En bon français d'ici. —L'honneur est trop suprême. Et trop grand le soleil.

Il vaut beaucoup mieux être. Jardinier innocents. Et d'habitude. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand.

Vraiment, devant un œuvre. Au feu glorieux. J'ai compris qu'un manœuvre. Devoir répondre non. Sentant b en que, pour être. Un Soldat d'us seul mot. Il faut être un maître. Et non pas un grimaud.

Que, pour leger on sera. L'important d'avoir. Et d'habitude. Même un peu de savoir. Que les Codes à faire. —Chose d'entre nous. —Sont l'important affaire. Des savants châtiments.

Qu'un septuagénal. —Sera un triste être. Comme législateur. Je ne dit à moi-même. En bon français d'ici. —L'honneur est trop suprême. Et trop grand le soleil.

Il vaut beaucoup mieux être. Jardinier innocents. Et d'habitude. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand.

Vraiment, devant un œuvre. Au feu glorieux. J'ai compris qu'un manœuvre. Devoir répondre non. Sentant b en que, pour être. Un Soldat d'us seul mot. Il faut être un maître. Et non pas un grimaud.

Que, pour leger on sera. L'important d'avoir. Et d'habitude. Même un peu de savoir. Que les Codes à faire. —Chose d'entre nous. —Sont l'important affaire. Des savants châtiments.

Qu'un septuagénal. —Sera un triste être. Comme législateur. Je ne dit à moi-même. En bon français d'ici. —L'honneur est trop suprême. Et trop grand le soleil.

Il vaut beaucoup mieux être. Jardinier innocents. Et d'habitude. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand. Que d'être un grand.

Vraiment, devant un œuvre. Au feu glorieux. J'ai compris qu'un manœuvre. Devoir répondre non. Sentant b en que, pour être. Un Soldat d'us seul mot. Il faut être un maître. Et non pas un grimaud.

Que, pour leger on sera. L'important d'avoir. Et d'habitude. Même un peu de savoir. Que les Codes à faire. —Chose d'entre nous. —Sont l'important affaire. Des savants châtiments.