LE MAGASIN
PLEIN DE L ENTRAIN
DE LA FETE
DE NOEL

UNE OFFRE REMARQUABLE

D·

MANTEAUX

Pour Dames et Demoiselles

Valeurs de $27.50 pour **$17.50** | Valeurs de $16 50 pour **$12.95**

—Il y a plusieurs beaux modèles dans l'assortiment comprenant les styles les plus chics de la saison, en couleurs unis, en drap noir ou en couleurs assorties. De long vêtements avec dos moitié collant. Manteaux en drap entièrement doublés de satin, de longs revers et cols ronds ou carrés. Quelques-uns garnis de passementerie, quelques-uns en velours, quelques-uns en tailsimples boutonnant sur le côté ou devant.

•Un nouveau lot de corsages en serge noire, dimensions extra, pour $4.95. Taille 30 à 36.

Notre Vente Semestrielle de

Chaussures Fines pour Dames

Chaque paire de Chaussures de notre Stock d'automne et d'hiver, valant de $4.00 à $8.00 a été réduite pour une vente de trois jours seulement, commençant demain.

Il y aura 120 différents genres de Chaussures pour dames, offerts à cette vente

Ce grand nombre est nécessaire pour accomplir ce que la "Holmes Co." a toujours fait—fournir toutes modes de chaussures requises. A peu près 60 pour cent de ce stock est composé de chaussures éprouvées, essayées par nos clients, approuvées par eux et achetées à la suite des ans. Les autres sont des nouveautés. Toutes ces chaussures sont de la meilleure confection et du meilleur cuir, de mode supérieure, parfaites en façon et sans égales pour la durée. Les dernières et les plus récentes modes de la saison, aussi bien que les modèles reconnus.

Chaussures pour la Rue, pour Tenue ou pour Sport.

Toutes nos bottes de $7 ou $8.. ..... $5.50
Toutes nos bottes de $6..... $4.85
Toutes nos bottes de $5 ..... $3.85
Toutes nos bottes de $4..... $3.15

Chaussures Jaunes à la Mode.

Marocains ou Suède—Jaune, Noir, Gris ou Blanc.
Peau de Veau ou Chevreau tenue—Dessus en drap ou en chevreau.
Chaussures Vernis dessus de chevreau—Blanc, Marron ou Gris ; aux dessus de draps aussi.

Bottes de Satins. **Bottes de Velours.**

Bottes ordinaires de Chevreaux—Boutonnées ou lacées, à talons bas ou haut pour le confort ou la tenue.
Bottes "Common Sense"—A trépointes, boutonnées ou à lacets.

Chaque paire des chaussures ci-dessus ont été faites pour la "Holmes Co." pour les affaires de l'automne et de l'été.

D. H. HOLMES CO.,
LIMITED.

CUISINE.

Cervelas.

Prenez la chair de cochon dans les parties les plus tendres et les plus entrelardées ; hachez le avec du persil et des ciboules, et un peu d'ail, ce ou votre goût ; assaisonnez de sel et épices mêlées ; emplissez de ce mélange des intestins d'une grosseur convenable ; ficelez, et faites cuire pendant deux ou trois heures.

Chapon roti aux truffes.

Passez au beurre des truffes avec du sel et du poivre, emplissez en le corps de votre chapon ; bridez le ; recouvrez de papier beurré ; faites le cuire pendant 4 ou 5 jours selon la saison ; mettez le rôti ensuite pendant 2 heures, enveloppé d'un papier beurré ; découvrez le quelques instants avant de servir, pour le faire prendre couleur. Servez avec une sauce aux truffes.

Le poulet gras aux truffes se prépare de même. Un chapon ou un poulet gras à la truffe avec des marrons passés au beurre auxquels on ajoute quelques truffes pour parfumer.

Pommes de terre au lard.

Faites revenir un quart de lard de poitrine, quand il sera bien revenu, retirez le et faites un roux légèr que vous mouillerez avec de l'eau ou du bouillon et vous en aurez ; mettez un bouquet de persil, sel et poivre. Remettez votre lard avec des petits oignons, deux gousses d'ail ; mettez ensuite vos pommes de terre coupées par morceaux, laissez cuire, et servez.

L'Allemagne achète en Amérique un hydro aéroplane.

Hammondsport, New York, 23 Novembre.—Nous apprenons que l'Allemagne a décidé d'acheter une des nouvelles machines usées par la Marine Américaine du type Glenn H. Curtis. Une des dernières améliorations consiste à des roues plantées, ce qui permet à la machine de s'envoler aussi bien de l'eau que de la terre. Le hydravion volant sera aussi un des sports des plus en vogue.

Mondanités.

Lundi après-midi Mme Randall Dugué offrira un lunch au Country Club à sa nièce, Mlle Lucille Dugué Baker, la fille de M. et Mme Samuel H. Baker.

M. et Mme Bussière Rouen donneront une danse et un souper-buffet lundi soir, en l'honneur de leur fille, Mlle Marie Rouen.

Mardi soir, aura lieu dans une salle de bal de l'Hôtel Grunewald un cotillon que Mme Walter C. Flower donne pour sa fille, Mlle Adèle Flower.

Le mariage de Mlle Celie Rainey, fille de M. James Rainey, avec le Dr Walter Ellis Sistrunk, de Rochester, Minn., sera célébré mercredi soir, à la résidence M. et Mme Charles Rainey, les oncle et tante de la future mariée.

Un lunch en l'honneur de Mlle Jeannette Barr sera donné par Mme Charles A. Farwell mardi après-midi.

M. et Mme James Howe offriront un dîner à Mlle Marie Hyman mercredi.

Le même jour Mme George Friedrichs donnera un lunch au Country club en l'honneur de Mlle Edwige Friedrichs et Mlle Olga Favrot.

Le Tulane senior german sera dansé dans la salle de bal de l'Hôtel Grunewald vendredi soir.

Mme Harry T. Howard donnera une réception vendredi pour présenter sa fille, Mlle Flores Howard, qui fait son entrée dans le monde cet hiver.

Vendredi soir premier cotillon du Louisiana Club dans les salons de ce cercle.

Une fête charmante de la saison a été le souper-buffet que donnait Mme George Denègre chez elle dimanche soir en l'honneur de Mlle Flores Howard, fille de M et Mme Harry Howard, Mlle Lillia Kennard, la fille de Mme L D Kennard et Mlle Alice Gorgas, de Panama. Les salons étaient profusément décorés de roses Richmond, dans la bibliothèque s'épanouissaient de chrysanthèmes jaunes et la table, dans la salle à manger, était ornée à ravir de roses et d'œillets roses et de muguet. Partout des palmiers et des fougères. Mlles Howard, Kennard et Gorgas recevaient avec Mme Denègre. Le thé et le chocolat étaient servis par Mme S. Pierce Walmsley et Mlle Carrie Walmsley et le punch par Mlles Clarisse Claiborne, Daphoe Gillis, Dorothy Spencer et Alice Vairin. Parmi les jeunes filles servant les rafraîchissements on remarquait Mlles Dorothy Wilmot, Marion Monroe, Suzanne Merrick, Edith Aiken, Mary Orme, Gladys Cook, Phyllis Bush, Joséphine Janvier, Jeannette Barr, Alice Kock, Marjorie Bobb, Frances Hoskins.

Mme T. J. Bush offrira un lunch à Mlle Mary Orme et Mlle Laura Hall mercredi prochain.

Dimanche dernier Mme Horatio Lange donnait un déjeuner magnifique au Country Club en l'honneur de sa fille, Mlle Lillian Lange. La table était admirablement ornée d'une masse d'œillets roses et de fougères et il y avait à chaque couvert une petite corbeille rose remplie de bonbons. Les places des demoiselles étaient marquées par des bouquets de corsage formés d'œillets et celles des messieurs par des boutonnières des mêmes fleurs. Les convives étaient Mlles Adèle Flower, Alice Kock, Marie Hyman, Sophia Roach, Alma Villeré, Paula Merlih, Mary Orme, Olga Favrot, Alice Beauregard, Jeannette Barr, Gladys Cook, Jeanne Lange, Bernice Taylor, Olive Edwards, Susan Howard Goodwin, Lillia Kennard, Cynthia Thompson, Sylvia Norman, Helen Brickell, Dorothy Fell, Joséphine Janvier, Emily Pike, Phyllis Bush, M et Mme William J. Formento qui chaperonnaient la partie, et MM Semmes Walmsley, Stewart Handy, James M Thompson, Auguste Caron, Claiborne Andrews, Carlisle Burthe, Jesse Atkinson, Henry Stouse, Emile Meyer, Allain Freret, G. T Beauregard, Stewart Mauns II, Joseph Otis, Lynn Dinkins, James Plauché, Henry Lange, Parham Werlein, Joseph Garcia, Charles L. Gilbert, Alden McLellan, le Lieutenant Joachin, George Bernard, le Lieutenant Moses. Mlle Lange qui est une jolie débutante de l'hiver, portait une robe en crêpe de chine mauve et avait un chapeau de velours noir garni de plumes. Mme Formento était charmante dans une toilette de charmeuse grise avec chapeau en velours noir orné de plumes blanches.

Mme Auguste Gardère annonce les fiançailles de sa fille, Mlle Heloise Marie Gardère, avec M. Percy Harrison Moise. Le mariage aura lieu en Janvier.

Une des plus belles réceptions de la saison a été celle que donnait mardi dernier Mme George Alfred Hero en l'honneur de sa nièce, Mlle Olive Edwards, la fille de M. et Mme Daniel Edwards. A cette occasion les salons de son élégante demeure, avenue Esplanade étaient, admirablement décorés de plantes vertes, de smilax et d'asperges. Mme Hero en faisait les honneurs assistée de Mlle Edwards et de Mmes A. Britton Hughes de la Vergne, Lucien E. Lyons, W. C. C Claiborne, Walter Castanedo, Frédéric Joubert, William Perry Brown, Henry V. Beer, Hamilton Black, Daniel Edwards, A. W. Mercadian, Beresford Fox, Albert Racquet, Felix Garuc, Louis Jurey, Bryan Black, John L Waterman. Mme Hero portait une toilette magnifique en crêpe blanc brodé à la main et garnie de dentelles, de fourrure et de cailloux du Rhin. Très belle était Mlle Edwards dans une robe en charmeuse blanche voilée de chiffon et rehaussée de dentelle et de cailloux du rhin. Les fleurs de toutes celles qui recevaient étaient des œillets roses contenus dans des paniers à anses de tulle rose. Dans la salle à manger la table était délicieusement fleurie d'œillets roses et de fougères. Mlle Gladys Howcott et Mlle Alma Phelps y servaient le thé et le chocolat. Les rafraîchissements étaient offerts par Mlles Phyllis Bush, Lillia Kennard, Alice Mouton, Clarisse Claiborne, Lydia Pascal, Alice Kock, Alma Villeré, Gladys Cook, Joséphine Janvier, Dorothy Fell, Emilie Pitot, Alice Beauregard, Sylvia Norman, Laura Hall, Helen Meyer, Mary Bosworth, Helen Brickell, Lois Williams, Marie Hyman, Lillian Lange. A la table de punch se trouvaient Mme Alice Robinson et Mlle Lizzie Anderson. Un brillant programme a été rendu par un orchestre pendant la réception.

M. et Mme Salomon Marx partent mardi pour Atlanta, Ga., où ils vont passer quelques semaines avec leur fils le Rabbin David Marx.

M. A. A. Lelong est de retour d'un long séjour en Europe.

M. et Mme Frank B Williams recevront le 9 janvier pour M. et Mme Harry P. Williams.

Mme Walter Cook et Mlles Gladys Cook, Alice Mouton, Louise L Pace, Marie Theard, Alice Beauregard et Lillian Lange ont été les hôtes du Lieut. et Mme de la Marine des Etats-Unis à une partie de théâtre suivie d'un thé après-midi, suivie d'un lunch au Jardin Italien de l'Hôtel Grunewald.

Le mariage de Mlle Anna Degendre, fille de M. et Mme Emile Degendre, avec M. Percy Terrell, célébré samedi à 8.30 à la résidence de la mariée, Place Annunciation, a été un brillant événement de la saison. La décoration florale de la maison était superbe et la cérémonie nuptiale eut lieu en présence d'une assistance d'élite. Le service d'honneur était fait par Mlle Annie Degendre, sœur de la mariée, Mlles Hermen Morris, de New York, Mlle Katherine Degendre, Mlle Kitty Jones et Mme Gus Ballowe, toutes en toilettes du meilleur goût. La jeune mariée accompagnée par son père, était ravissante dans une gracieuse nuptiale qu'elle portait très gracieusement. Sa petite sœur Arthe Baldwin marchait devant elle portant des fleurs. Le marié était assisté par M. W. E. Saunders, de Dallas, Texas. M. et Mme Terrell sont partis le même soir pour un long voyage au Nord et à l'Ouest.

M. Roger Mourose donnera un dîner-dansé au North Shore Club, le 5 Déc.

La partie de sucrerie donnée par M. et Mme W. C. Dufour lundi soir sur la plantation Kenilworth au bas de la Côte, en l'honneur de Mlles Laura Hall, Joséphine Janvier, Anna Villere et Phyllis Bush, a été réussie de tous points. Cette fête typique et charmante, qui restera longtemps le souvenir, s'est terminée par un souper servi sur la pelouse.

A un lunch offert par Mme Harry T Howard à Mlle Anna Gorgas, de Panama, mardi, assistaient Mlles Hilda Phelps, Edith Aiken, Annot Vaught, Lois Janvier, Flores Howard, Sylvia Norman, Angèle Puig et Mlle Louis Jurey. Des roses "American beauty" ornaient la table.

Mlle Louise Laplace donnera une fête dansante le 17 déc., en l'honneur de Mlle Dorothy Madison, d'Ozan, Mlle Alice Beauregard et Mlle Anna Monnot.

En présence d'une très nombreuse assistance, on célébrait à Christ Church Cathedral, jeudi soir, à six heures, le mariage de M. Ashton Lawrence avec Mlle Joel Harris, la fille de M. et Mme Norvin Trent Harris. L'église était décorée d'une profusion de plantes vertes et de chrysanthèmes jaunes. Les demoiselles d'honneur de la mariée, Mlles Laura Hobson, Sally Ward Lawrence, Lucy Claiborne, Marion Fower, Nina Ballard, de Louisville, et Marguerite Simpson, et sa dame d'honneur, Mme Clement B. Penrose, avaient de jolies robes de satin charmeuse jaune et des bouquets de chrysanthèmes. La mariée accompagnée par son père, était très belle dans une toilette en satin blanc richement garnie de dentelles et complétée par le voile de tulle traditionnel. Son bouquet était formé de gardénias et de muguet. Le "best man" du marié était M. Clement B. Penrose, et ses ushers et garçons d'honneur, MM. Sam Coleman, Rudolf Woeste, Arthur Hunt, Walter Claiborne, Ashton Hayward, John Menge, William Richardson, Charles F. Buck, Jr., Joseph Chaffe, Westley Lawrence. La bénédiction nuptiale a été donnée par l'Evêque Sessums. A l'issue de la cérémonie une grande réception a eu lieu chez les parents de la mariée. Les Mme Lawrence sont en voyage de noces et demeureront au retour avec M. et Mme N. T Harris.

M Charles Janvier a donné un dîner mardi en l'honneur de Mlle Jessie Tebi dont le mariage avec M George Janvier sera célébré le 11 Décembre. Des chrysanthèmes jaunes et des fougères décoraient la table.

Très belle réception chez Mme Walter H Cook, vendredi après-midi, en l'honneur de sa fille, Mlle Gladys Cook, une charmante débutante. Pour la circonstance les salons étaient somptueusement décorés de plantes vertes, de fleurs de la saison et de guirlandes de verdure. Mme Cook et sa fille y recevaient leurs nombreux invités, alliées de Mme Peter F Pescud, Mme James P. Kock, Mme William J Formento, Mme Ridgely Finley, Mme John F Tobin et Mlles Alice Kock et Lillian Lange, toutes élégamment mises et ayant des bouquets de roses liés avec des bandes de tulle vert. La toilette très élégante de Mme Cook, était en dentelle blanche sur transparent de soie vert-oil avec ornements en cristal et cailloux du Rhin. Mlle Cook avait une ravissante robe de charmeuse et dentelle blanche. Des guirlandes de tulle vert et d'asperges et des roses garnissaient à ravir la table, dans la salle à manger, que présidaient Mme Frédérick Joubert et Mme Joseph M Woodward. Les rafraîchissements étaient servis par Mlles Phyllis Bush, Mary Orme, Sylvia Norman, Adèle Flower, Alice Beauregard, Lillia Kennard, Paula Merlih, Lucile Dugué Baker, Joséphine Janvier, Lucy Bosworth, Helen Brickell, Olga Favrot, Olive Edwards, Emma Swayze, Susan Howard Goodwin. Le punch était servi par Mlles Mabel et Emily Cook. Dans la soirée M. et Mme Cook ont donné une très jolie fête dansante pour leur fille.

Mercredi après-midi une réception charmante a eu lieu chez Mme Oscar L Putnam, en l'honneur de Mlle Alice Kock, la fille de M et Mme James P. Kock. Des gerbes de roses et des palmiers ornaient profusément les salons et la table dans la salle à manger où le chocolat et le café étaient servis par Mme E. E. Soulé et Mme Générés Dufour. Etait fleurie de roses et de muguet contenus dans une corbeille ornée d'un large nœud de ruban bleu. Mlle Kock et Mme James P. Kock recevaient avec Mme Putnam.

Mme John Jumonville Jr., donnera une partie de cartes mardi prochain à sa belle-sœur, Mlle Cecilia Jumonville.

Mardi dernier M. et Mme Frédérik Stockdell ont donné une ravissante soirée au Country Club pour leur fille, Mlle Ford Stockdell. La fête s'est terminée par un souper servi par petites tables.

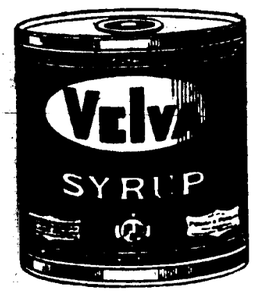
Un dîner des plus élégants a été offert à Mlle Margaret Montgomery par M. et Mme Sylvester P. Walmsley, mercredi soir. Les autres convives étaient Mlles Lillia Kennard, Sylvia Norman, Susan Goodwin, Mary Orme, Flores Howard, Alice Kock, Joséphine Janvier, Helen Brickell, Carrie Walmsley, M. et Mme Henry Burguières, MM. Stirlin Nott, James Mills, William Montgomery, Albert Tebi, Harry Hardie, Charles Wolfe, Michel Provosty, Ernest Burguières, Semmes Walmsley, Louis Howard.

$1000 EN ARGENT

POUR
FEMMES
ET
JEUNES
FILLES

Essayez d'avoir cet argent. Vous verrez qu'il n'est pas difficile de faire des gâteaux, du fudge et du candi. Il vous suffit d'avoir une bonne recette et CONFIANCE. Vous avez 98 chances de gagner.

Vous pouvez faire cuire un bon gâteau—un certain que l'on ne pourra manger sans s'écrier "c'est parfait". Vous pouvez faire du candi excellent et savoureux et du fudge fondant et exquis. "Vous" êtes invitée à en faire pour obtenir véritablement un prix d'argent—deux ou même "trois" prix d'argent. Relevez vos manches et mettez vous à l'œuvre—parce que votre produit doit être entre nos mains du 8 au 15 Décembre, 1912. Rappelez vous le "s'il vous plait". Lisez soigneusement les conditions ci-dessous. Le gâteau, candi et fudge seront distribués aux pauvres de la Nouvelle-Orléans,en sorte vous n'aurez pas seulement une bonne chance d'avoir de l'argent extra pour Noël, mais vous rendrez quelqu'un "plus heureux" à l'époque des fêtes de Noël. Rappelez-vous qu'aucun sirop ne fait d'aussi bons gâteaux, candis et fudge que



Velva

le sirop avec l'ETIQUETTE ROUGE—rien n'est aussi bon sur des gâteaux de froment, gaufres ou biscuits et rien ne fait des desserts aussi délicats, savoureux, qui font venir l'eau à la bouche. Proprement mis dans des ferblancs sanitaires—jamais vendu de vrac ou de barils. Dix sous et au-dessus d'après la dimension. Rappelez vous que votre gâteau, candi ou fudge doit être dans nos mains pendant la semaine commençant le 8 décembre. Les prix seront expédiés vers le 20 décembre. Faites venir le livre de recettes Velva — il pourrait vous aider à gagner un prix—et ne coûte rien.

CONDITIONS DU CONCOURS

Toutes femmes ou jeunes filles peuvent entrer dans ce concours excepté les employées de gâteaux et de la profession.
Tout gâteau, fudge ou candi exposé doivent avoir du sirop comme un des ingrédients.
Chaque échantillon doit soumettre un échantillon de candi ou de gâteau ne pesant pas moins d'une demi livre chacun et beaucoup plus que deux livres.
Chaque concurrente pourra soumettre pas plus d'une échantillon de gâteau et de candi, et ne soumettra pas plus d'une de chaque, ayant le privilège de gagner un prix pour chacun.
Toutes les échantillons doivent être reçus par nous au plus tard le 10 décembre 1912, quand le bureau fermera samedi le 14 décembre 1912, quand le concours sera fermé à [illegible] échantillons ne sera accepté après ce [illegible]

Distribués comme suit :

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

1 r 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

Rappelez-vous que vous avez 98 chances de gagner un prix d'argent. Ne MANQUEZ pas de faire venir le livre illustré de recettes Velva.

Le sirop Velva porte la marque "Concours de Sirop Velva".
Chaque échantillon devra être accompagné du nom et de l'adresse de celle qui envoie, d'une copie de la recette employée, et dire jusqu'où le blanc de sirop employé dans la recette.
Les concurrentes peuvent faire usage de la recette qu'elle voudront. Nous engageons fortement chaque concurrente à écrire immédiatement pour demander un livre de recettes Velva, il sera envoyé gratuitement.
Tous les échantillons soumis seront distribués pour le bénéfice des pauvres de la Nouvelle Orléans, et seront vendus.
Les noms des gagnantes seront publiés aussitôt que possible après que les prix auront été décernés. Adressez toute correspondance "Velva Syrup Contest" sur papier de Penick & Ford Ltd., P.O. Box.

PENICK & FORD, Ltd., Nouvelle-Orléans, Lne.

Aventure de milliardaire

M. Rockefeller a acheté une immense étendue de terre—des milliers d'hectares dans le Pocantino Hills. Par malheur, quelques jours après, ses employés, ses fermiers sont venus le trouver pour lui déclarer qu'on ne pourra jamais tirer le moindre profit de cette acquisition. "Et pourquoi ? demanda Rockefeller.—Parce que les serpents y pullulent en telle quantité qu'il nous sera impossible non seulement de cultiver ces terres, mais même d'y mettre les pieds.—Qu'à cela ne tienne ? fit Rockefeller en souriant.

Le lendemain, tous les journaux annonçaient que M. Rockefeller payera 25 cents (1 fr. 25) pour chaque serpent tué. Aussitôt des milliers—à la lettre—de tueurs de serpents envahirent la propriété et ils firent un massacre épouvantable des terribles reptiles. Rockefeller payait régulièrement. On dit même que quelques uns de ces chasseurs ont fait fortune, si bien qu'à bout de quelque temps il n'y avait plus de serpents. Cette disette de reptiles ne convenait cependant pas aux chasseurs. Un certain nombre de ces derniers se concertèrent et introduisirent clandestinement dans la propriété des serpents vivants, mâles et femelles, d'une espèce qui se reproduit facilement. En peu de temps, les serpents pullulèrent de nouveau. Rockefeller payait toujours, mais la fraude a fini par être découverte. Rockefeller annonce qu'il ne payera plus un centime. Et il a chargé de la tuerie des serpents une escouade de chasseurs pris sur les milliers d'employés et hommes de peine qu'il occupe dans ses affaires.

Les suites de l'élection présidentielle.

Depuis la nomination de M. Wilson, les actions les plus folles s'accomplissent en plein jour et en pleine rue, sous les yeux flegmatiques des passants.

L'un, cuisinier inattendu, fait cuire des œufs à la poêle sur les marches du Capitole. Un autre, doit porter son œuf en équilibre sur une fourchette et gravir le grand escalier du monument de Washington.

C'est à Washington que se déroulent la plupart de ces scènes. Un énorme "cent kilos", roule une bicyclette d'enfant devant la Maison Blanche en criant dans un porte-voix : Bien heureux que Wilson ait gagné !"

Enfin, une institutrice fera tout l'hiver sa classe avec des souliers de bal et des bas blancs.

Qu'est-ce que toutes ces extravagances ? Des paris perdus par des gens qui avaient cru au succès de Roosevelt ou de Taft.

Guerre aux mouches.

Baltimore, Md., 23 Novembre.—En présentant le rapport du comité de destruction des mouches, M. Ed. Hatch, à la surprise de son auditoire, a exprimé le vœu qu'il n'y aurait plus de concours pour la destruction de cet insecte, un des plus grands ennemis de l'humanité. Surprise d'ailleurs qui fut vite dissipée quand le rapporteur eut dit qu'au lieu de tuer, le public devrait affamer les mouches, tâche plus simple, plus pratique et plus facile aussi, puisqu'il suffit d'une excessive propreté pour réussir à éloigner ce fléau.