

L'Abelle de la Nouvelle-Orléans

JOURNAL QUOTIDIEN.

NEW ORLEANS BEE PUBLISHING CO., Limited

HUGUES J. DE LA VERGNE
PRESIDENT ET DIRECTEUR

Phone Main 3487

Bureaux: 520 rue Conti, entre Décaur et Chartres.

Entered in the second class of mail matter, at the postoffice at New Orleans, La., under Act of March 3, 1879.

L'Abelle est en vente au kiosque de journaux de "Times Square Building", à New-York.

Pour les petites annonces de demandes, ventes, locations, etc., qui se soldent au prix d'adulte de 5 sous la ligne, voir une autre page de journal.

Prix de l'abonnement

EDITION QUOTIDIENNE.	
Pour les Etats-Unis—	
Un an	7.50
Six mois	3.75
Trois mois	1.88
Un mois	.63
Une semaine	.15
Pour l'Etranger—	
Un an	12.15
Six mois	6.10
Trois mois	3.05
Un mois	1.02

Prix de l'abonnement

EDITION HEBDOMADAIRE.	
Pour les Etats-Unis—	
Un an	12.00
Six mois	7.50
Trois mois	3.75
Un an	12.00
Six mois	7.50
Trois mois	3.75

Prix de l'abonnement

EDITION DU DIMANCHE.	
Pour les Etats-Unis—	
Un an	6.00
Six mois	3.00
Un an	6.00
Six mois	3.00

Chronique de la Ville

Bureau de l'Etat Civil

Naissances.

Mme E. Cavanaugh, 263 rue Magazine, un garçon.
Mme William Janris, 1828 rue Camp, un garçon.
Mme D. Mameill, 3100 rue Carondelet, un garçon.
Mme Lee Carlin, 231 rue Chippewa, un garçon.

Décès.

Anthony Astenoffer, 82 ans, 6029 rue Annunciation.
August Schmedje, 58 ans, 421 rue Marengo.
M. C. Groir, 32 ans, l'Hôpital de la Charité.
Hector Leroy, 73 ans.
Wito Labro, 93 rue X. Galvez.
Jesse Sanford, 48 ans, l'Hôpital de la Charité.
E. Westbrook, 37 ans, Illinois Central Hospital.
Florence Grillew, 18 ans, 425 rue Ursuline.
Mme Caroline Praub, 78 ans, 2311 rue Fourth.
Joseph Matranga, 47 ans, l'Hôpital de la Charité.

Le Tribunal

COUR CIVILE DE DISTRICT.

Nouveaux procès.

Frances Patton vs. Wm. Ingersoll, séparation de corps et de biens; Mortgage Security...

FEUILLETON DE L'ABELLE DE LA NOUVELLE-ORLEANS.

No. 46 Commencé le 3 février 1916

Les Deux Petites

GRAND ROMAN PARISIEN

Par HENRI KÉROUL

(Suite.)

Avant que Renée eût eu le temps de pousser un appel qui fût, d'ailleurs, demeuré sans écho, elle était entourée par une demi-douzaine d'hommes qui arrêtaient son cheval et l'enlevaient de selle.

Un épais manteau était en même temps jeté sur sa tête, l'évoquant, l'enveloppant, et enserrant si étroitement ses bras dans ses plis, que même si elle eût voulu le tenter, elle n'eût pu se défendre.

Un cri sourd qui parvint à ses oreilles lui fit comprendre qu'en même temps qu'elle, le noir qui l'accompagnait avait été assailli, tué peut-être.

Puis elle sentit qu'on l'enlevait de terre et qu'on l'emportait en courant. Au bout d'un moment, il y eut un arrêt suivi d'un long discours dans une langue qu'elle ne comprenait pas, et durant lequel elle demeura étendue à terre.

VENGEANCE SOMMAIRE.

Le gendre de Matranga déclare avoir tué le meurtrier de son beau-père.

Steve Valenti, gendre de Joseph Matranga qui a été tué par le nommé Bomfonte au cours de la vendetta, samedi dernier au coin Poydras et Saratoga, a été arrêté sous l'inculpation d'avoir tué Bomfonte. Il a comparu devant la première cour criminelle de la ville, et a été relâché sous un cautionnement de 500 dollars, signé par le cafetier Frank Savaoca. Une accusation d'homicide a été déposée contre Valenti. Ce dernier a déclaré au surintendant Reynolds s'être emparé du revolver de Matranga pendant qu'il gisait sur la chaussée, et d'avoir tué Bomfonte au moment où ce dernier essayait de faire feu sur lui.

NECROLOGIE.

M. Auguste J. O'Connell.

Nous apprenons à une heure avancée de la nuit, le décès de M. Auguste J. O'Connell, frère du Professeur George J. O'Connell, de M. Henry J. O'Connell et de Mme Henry Soniat. M. O'Connell est mort à l'âge de 52 ans. Il était né à Paris, mais demeurait à la Nouvelle-Orléans depuis 48 ans.

L'Abelle envoie à la famille éprouvée l'expression de sa profonde condoléance.

M. Walter J. Neville.

Les funérailles de M. Walter J. Neville, ancien employé au Daily States, ont eu lieu dimanche, et ses dévouées mortelles ont été inhumées au cimetière Washington, au coin de l'avenue Washington et Prytania. M. Neville avait été employé par plusieurs journaux quotidiens comme agent de publicité. Il était né à la Nouvelle-Orléans, âgé de 23 ans, et fils de feu John R. Neville. Il avait un grand nombre d'amis qui ont appris avec peine sa fin prématurée.

M. L. R. Sassinot.

M. Louis Romain Sassinot, un des plus anciens quincailliers de la Nouvelle-Orléans, est mort dimanche à sa demeure 1009, rue Bourgogne, à l'âge de 67 ans. M. Sassinot était affilié à plusieurs sociétés commerciales et cercles sociaux de notre ville. Il laisse quatre enfants.

M. S. R. Duval.

M. Southon R. Duval, 63 ans, 571, rue Audubon, membre de la firme Duval & White, de la Nouvelle-Orléans, est mort subitement hier, d'une maladie de cœur, à son bureau, 706, rue Julia.

M. August Schmedje.

Les obsèques de M. August Schmedje, bien connu à la Nouvelle-Orléans, comme gérant depuis vingt ans, de la "Anheuser-Busch Brewing Association", qui est mort dimanche soir à sa demeure 4221, rue Marengo, auront lieu aujourd'hui, à 4 heures de l'après-midi, et ses restes mortels seront inhumés au cimetière de la Métairie. M. Schmedje était natif d'Allemagne, et âgé de 39 ans. Il demeurait à la Nouvelle-Orléans depuis 1881.

M. F. G. Robinson.

Le corps de Frank G. Robinson, commissaire du bord du vapeur Magnolia, des Etats-Unis, a été retrouvé flottant sur le fleuve, en face du quai de la rue Bermuda, et expédié à Mobile, où auront lieu ses funérailles. On a trouvé dans la poche de son pantalon, un moule en or, une paire de boutons en or, une paire de lunettes, et 41 dollars en billets de banque.

LA JOURNÉE AUX SUICIDES.

Mort tragique de la veuve Schenck.— Elle se jette au fleuve avec son petit garçon qui est sauvé.— Lester Coleman avale de l'acide phénique.— Mme P. Bienvenu sauvée d'un empoisonnement.

La veuve Caroline Schenck, 3245 Tchoupitoulas, s'est suicidée en sautant dans le fleuve au pied de la rue Harmony. Accompagnée de son fils Joseph, 7 ans, elle partit de chez elle et se rendit au bord du fleuve. Arrivée là, elle enleva ses souliers, son manteau et son garde-soiell qu'elle posa à terre et tenant son fils par la main elle sauta dans le fleuve et disparut. Son fils remonta à la surface de l'eau en poussant des cris qui furent entendus par M. Macmurdo. Celui-ci sauta à l'eau et réussit à ramener l'enfant à terre.

L'ambulance fut appelée et après quelques soins des médecins l'enfant fut mis hors de danger. Les efforts pour retrouver le corps de Mme Schenck furent inutiles.

Mme Schenck ayant reçu l'ordre de paraître en cour pour avoir refusé de faire "rat-proof" sa maison avait déclaré qu'elle préférait se suicider que de se rendre devant le juge.

Etant dans un état de dénuement, et n'ayant pas de quoi subvenir à ses besoins personnels et à ceux de ses quatre enfants, Mme Philip Bienvenu, 3255 Laurel, dans un moment de désespoir, a tenté de se suicider en avalant de l'iode. Elle a été transportée à l'hôpital de la Charité où les soins des médecins ont réussi à lui sauver la vie.

Lester J. Coleman, de Roanoke, Vie, portier au numéro 142 Elk Place, s'est suicidé en avalant de l'acide phénique. On attribue son suicide au désespoir qu'il éprouvait de se trouver dans la misère.

Une Opinion Anglaise sur l'Issue de la Guerre.

London. — Un critique militaire, M. J. H. Wells, explique dans une lettre qu'il adresse au "Daily Chronicle" qu'il ne croit pas comme on le dit à l'issue incertaine de la guerre. Sans doute, la stagnation actuelle se prolongera encore; "une percée" ne sera guère possible qu'à un degré d'épuisement où les adversaires ne sont pas arrivés. Mais, ce qui paraît certain, c'est que l'Allemagne sera épuisée la première. La bravoure des Anglais, l'obstination des Français et des Russes, auront le dessus; c'est du côté allemand que se produira la défaillance suprême. On a parlé de paix bâtarde, de partie nulle; telle n'est pas le moins du monde l'opinion de M. Wells. "Je crois", dit-il, "que nous serons vainqueurs dans cette guerre, aussi fermement que le jour où elle fut déclarée: bien plus fermement." Ce qui a changé, c'est le pronostic de durée, non de résultat.

Le Roi Frédéric Auguste de Saxe.

Bâle, Suisse. — D'après plusieurs informations de Munich, le roi Frédéric-Auguste de Saxe qui avait manifesté jusqu'ici des sentiments très optimistes, après avoir visité les troupes saxonnes commandées par son fils, semble avoir perdu sa première assurance. Il parle volontiers des "énormes pertes de l'armée saxonne, de l'incertitude de l'avenir, des graves dangers dont l'Allemagne est de plus en plus menacée"; il n'a pas caché à son entourage le désir de voir se terminer la guerre afin d'abdiquer en faveur de son fils aîné. Le bruit court que l'influence du prince abbé Max de Saxe, son frère, ne serait pas étrangère à l'attitude hésitante du roi Frédéric-Auguste.

AMUSEMENTS

Ne soyez pas avec la Minorité

The Birth of a Nation
Le spectacle le plus grandiose du Monde
TULANE AUJOURD'HUI A 2 CE SOIR A 8
PRIX:
Matinées... 25c, 50c, 75c, \$1.00
Soirées... 50c, 75c, \$1.00, \$1.50, \$2.00
Le contrôle est ouvert de 9 h. m. à 9 p. m.

Gus Mayer Co., Ltd
"The Specialty Store"
MAGASIN DE NOUVEAUTÉS
RUE CANAL, NOUVELLE-ORLEANS.
En faisant vos emplettes mentionnez l'Abelle.

Noix du Bresil
Recouvertes
de Chocolat
\$1.00 la livre
Le plaisir dans chaque boîte

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

Rixe entre Noirs.
William Manuel, noir, a reçu deux balles de revolver dans les jambes. Les blessures ont été infligées par un autre noir qui sans aucune provocation a tiré, à bout portant sur Manuel. Il a été transporté à l'hôpital de la Charité, où ses blessures ont été prononcées sans danger. Wright, l'agresseur a réussi à s'évader.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

VOYAGEUR DEVALISE.

M. Maness de Gretna assommé par quatre bandits.

Entendant une personne crier au secours au coin Josephine et Tchoupitoulas vers minuit, l'agent de police Gilmore se porta sur les lieux et trouva étendu sur la chaussée, Robert L. Maness, inconscient. Quand il reprit connaissance il déclara avoir été assailli et frappé par quatre inconnus dans une jilney-auto, et ils lui enlevèrent des bijoux évalués à 130 dollars. Maness venant de Gretna s'était embusqué dans l'auto rue Canal, et arrivé au coin mentionné, les quatre voyageurs qui étaient dans la voiture l'invitèrent à prendre une consommation, et au moment où il descendait du marchepied, il fut attaqué. Maness ne put donner le numéro de la voiture.

LE TRÉSOS DU FOYER.

Cidre.

Pour ajouter à la qualité du cidre et le rendre de conservation plus facile, mettez dans la fermentation des copeaux de hêtre.

Une Opinion Anglaise sur l'Issue de la Guerre.

London. — Un critique militaire, M. J. H. Wells, explique dans une lettre qu'il adresse au "Daily Chronicle" qu'il ne croit pas comme on le dit à l'issue incertaine de la guerre. Sans doute, la stagnation actuelle se prolongera encore; "une percée" ne sera guère possible qu'à un degré d'épuisement où les adversaires ne sont pas arrivés. Mais, ce qui paraît certain, c'est que l'Allemagne sera épuisée la première. La bravoure des Anglais, l'obstination des Français et des Russes, auront le dessus; c'est du côté allemand que se produira la défaillance suprême. On a parlé de paix bâtarde, de partie nulle; telle n'est pas le moins du monde l'opinion de M. Wells. "Je crois", dit-il, "que nous serons vainqueurs dans cette guerre, aussi fermement que le jour où elle fut déclarée: bien plus fermement." Ce qui a changé, c'est le pronostic de durée, non de résultat.

Le Roi Frédéric Auguste de Saxe.

Bâle, Suisse. — D'après plusieurs informations de Munich, le roi Frédéric-Auguste de Saxe qui avait manifesté jusqu'ici des sentiments très optimistes, après avoir visité les troupes saxonnes commandées par son fils, semble avoir perdu sa première assurance. Il parle volontiers des "énormes pertes de l'armée saxonne, de l'incertitude de l'avenir, des graves dangers dont l'Allemagne est de plus en plus menacée"; il n'a pas caché à son entourage le désir de voir se terminer la guerre afin d'abdiquer en faveur de son fils aîné. Le bruit court que l'influence du prince abbé Max de Saxe, son frère, ne serait pas étrangère à l'attitude hésitante du roi Frédéric-Auguste.

AMUSEMENTS

Ne soyez pas avec la Minorité

The Birth of a Nation
Le spectacle le plus grandiose du Monde
TULANE AUJOURD'HUI A 2 CE SOIR A 8
PRIX:
Matinées... 25c, 50c, 75c, \$1.00
Soirées... 50c, 75c, \$1.00, \$1.50, \$2.00
Le contrôle est ouvert de 9 h. m. à 9 p. m.

Gus Mayer Co., Ltd
"The Specialty Store"
MAGASIN DE NOUVEAUTÉS
RUE CANAL, NOUVELLE-ORLEANS.
En faisant vos emplettes mentionnez l'Abelle.

Noix du Bresil
Recouvertes
de Chocolat
\$1.00 la livre
Le plaisir dans chaque boîte

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

Soyez Heureuse

Des milliers et des milliers de personnes qui ont tout ce que le cœur désire pour les rendre heureuses, sont malades à cause de leur mauvaise santé. Si vous êtes de ce nombre, cessez de vous tracasser et donnez à Cardui un essai. Il a donné la santé et le bonheur à des milliers.

PRENEZ
LE VIN DE

Cardui

Le Tonique pour Femmes

Mme Dolphina Chance écrit de Collins, Miss.: "J'ai souffert terriblement de maux particuliers aux femmes. Nous avons cinq médecins, mais on aurait dit que je ne pouvais guérir. J'ai décidé d'essayer Cardui. Après l'avoir pris je devins de mieux en mieux tous les jours. Maintenant je me sens aussi bien que je me suis jamais sentie." Essayez Cardui aujourd'hui. E-66.

En faisant vos emplettes mentionnez l'Abelle, S. V. P.

perles de l'armée saxonne, de l'incertitude de l'avenir, des graves dangers dont l'Allemagne est de plus en plus menacée"; il n'a pas caché à son entourage le désir de voir se terminer la guerre afin d'abdiquer en faveur de son fils aîné. Le bruit court que l'influence du prince abbé Max de Saxe, son frère, ne serait pas étrangère à l'attitude hésitante du roi Frédéric-Auguste.

AMUSEMENTS

Ne soyez pas avec la Minorité

The Birth of a Nation
Le spectacle le plus grandiose du Monde
TULANE AUJOURD'HUI A 2 CE SOIR A 8
PRIX:
Matinées... 25c, 50c, 75c, \$1.00
Soirées... 50c, 75c, \$1.00, \$1.50, \$2.00
Le contrôle est ouvert de 9 h. m. à 9 p. m.

Gus Mayer Co., Ltd
"The Specialty Store"
MAGASIN DE NOUVEAUTÉS
RUE CANAL, NOUVELLE-ORLEANS.
En faisant vos emplettes mentionnez l'Abelle.

Noix du Bresil
Recouvertes
de Chocolat
\$1.00 la livre
Le plaisir dans chaque boîte

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.

LA BONNE CUISINE.
Soupe à la bière.
Mettez six biscottes de Bruxelles et un quart de sucre dans une bouteille de bière du Nord légère; laissez mijonner un peu, et servez après avoir mis une liaison de deux jaunes d'œufs.