

TEMPERATURE

Table with 2 columns: Time (7 h. du matin, midi, 3 P. M., 6 P. M.) and Temperature (21, 23, 22, 22).

Bulletin Météorologique.

Washington, D. C., 1 mai.—Indications pour la Louisiane.—Temps — beau et plus chaud samedi; temps couvert dimanche; vents légers du sud-est.

L'ABEILLE DE DEMAIN.

SOMMAIRE.

- La Cigale ayant chanté... Figuré. Les Bouffes. L'Emvite. Les Ports Tunisiens. La Calèche d'Agade, les lattes du dimanche. Mondaines, chiffes. L'Actualité, etc., etc.

Les visites de chefs d'Etat.

Nous assistons aujourd'hui à un singulier et très édifiant spectacle. Les hautes seigneuries de peuple à peuple, de forme de gouvernement à forme de gouvernement, semblent s'être éteintes dans les âmes.

Les boudins gigantesques de Königsberg.

Il paraît qu'à Königsberg, en Prusse, les bouchers avaient coutume, il y a quelques années, d'offrir au boulanger, le premier jour de l'an, un énorme boudin qui était promené comme jadis le boeuf gras, par toute la ville.

Napoléon Prophète.

Nous venons d'assister, depuis deux ou trois jours, non seulement à St Louis, mais ici même, à la Nouvelle-Orléans, dans la vieille et vénérable bâtisse du Cabildo, berceau de notre grande république, à de bien importantes cérémonies qui ont remué tous les cœurs parmi nous, et les ont remplis d'une noble fierté.

LA Cuisine Française.

L'exposition culinaire embau-me le jardin des Taileries de ses parfums, et cela, sur l'emplacement de la salle de la Convention et tout près de la petite Provençe, où ces parfums ne rappellent ni les fleurs ni la cuisine du Midi.

Les habitants des territoires cédés seront incorporés dans l'Union des Etats-Unis; et admi-nistrés, aussitôt qu'il sera possible, d'après les principes de la cons-titution fédérale, à la jouissance de tous les droits, avantages et immunités des citoyens des Etats-Unis, et en attendant, ils seront maintenus et protégés dans la jouissance de leurs libé-rtés, propriétés, et dans l'exercice des religions qu'ils professent.

ST. CHARLES ORPHEUM.

C'est toujours par la variété que se font remarquer les repré-sentations de l'Orpheum. C'est à leur principal mérite: mais elles en ont d'autres qui en re-doublent encore le prix.

1005 années de long; il le por-tèrent ensuite au palais et en of-friront quelques années au prince. Cette fête avait été oubliée de ceite dix huit ans. On accompa-gnait le boudin au son du tam-bour et du fifre. Un maître boucher, paré de plumes et de rubans, armé d'un drapeau vert et blanc, marchait en tête du cortège. Les bouchers qui le suivaient, au nombre de 105, ployaient sous le poids du bou-din. On en laissa au prince 130 années.

LA Cuisine Française.

L'art culinaire est un art es-sentiellement français. Person-ne nous en dispute la gloire, li-sons nous dans le "Gaulois", et, partout où l'on veut bien manger, on demande de la cuisine fran-çaise et un cuisinier français.

On ignore ses classiques quand on ne sait pas la gourmandise et l'originalité de Grimod de La Reynière qui, dans le sous-sol de son hôtel de l'avenue des Champs-Elysées, où est aujour-d'hui l'"Epatant", conviait ses amis à un dîner lugubre, les mets tendus de draperies de dentel, des cierges allumés comme pour un enterrement.

FIN DE SIEGE.

Marseille, France, 1er mai.—Le monastère dans lequel les capu-

Salon culinaire. Il n'a qu'un dé-faut, c'est d'être trop long. Toutefois, nous le donnons à titre de curiosité et nous l'empruntons à "l'Art du bien manger, de Fal-lard-Bumoutel.

"Potages et consommés. "Bœuf à la mode. Le filet de bœuf à la Renaissance. Les truites de rivière au bleu. La noix de veau à la Carême.

"Entrées.—Le poularde à l'é-cossaise. Le riz d'agneau à la Taillevent. Le boudin d'écre-visses de Meuse. Les succés Louis XV en foie gras.

"Bœuf.—Les caillots rôtis en chanoines. La dinde dans sa graisse. Le oiseau de chevreuil au gros poivre. Les salades d'épine-vinette et de espugnons.

"Fiança.—Les hermines et les jagouettes nez à nez. Les si-cieux farcis en aspic. Les su-crées de poulets de Bresse à la périgourdine. Le timbale de la perçaise à la Saint-Simon.

"Grands bords.—Le gâteau breton. La belle brèche. "Contre fines.—Le pâté de lièvre au sang. Le jambon de Mayence à la gelée claire.

"Entremets légumiers.— Les artichauts sans feu à la saaso. Les haricots verts mêlés de fèves. Les asperges au beurre d'Isigny. Les blancs choux-fleurs au gratin.

"Entremets sucrés.— La char-lotte de pommes. La sautane à l'aigrette. Le nougat cassant. La muscadine aux cerises.

"Desserts." Comme opposition, nous don-nerons le menu d'un dîner fin, dîner d'hiver, dans un de nos meilleurs restaurants:

"Caviar frais. Huîtres natives. "Potages: Tortue claire. Po-tage Borch.

"Turbot braisé au vin du Rhin. "Baron d'agneau de Paillaac à la grecque.

"Timbale de bécasses à l'im-périale. Salade de Lorrette. "Mousse d'écrevisses Nautas. "Cardons à la moëlle.

"Ananas glacé à l'orientale. "Friandises." Entre ces deux menus, il y a plus d'un siècle de progrès pour l'art culinaire et de diminution de capacité pour les estomacs.

Il y a encore des dîners co-pieux; on a soin de les partager en deux par des sorbets, sorbet au porto, sorbet uisqois, spooms au cherry brandy, punch à la romaine, granit moscovite, etc., de façon à hâter la digestion.

Mais, en thèse générale, le grand luxe consiste aujourd'hui à ne servir à ses invités qu'un petit nombre de plats d'un goût par-fait.

Comment citer toutes les trou-vaillles culinaires, tous les sa-vants accommodements, trop sa-vants parfois, comme le canard professionnel connu sous un au-tre nom, les chefs-d'œuvre de composition qui ont découvert le rythme et les accords de la gastronomie.

Quelques noms au hasard, qui rappelleront à nos lecteurs, tel dîner, —on ne soupe plus,—tel dîner mémorable par la cuisine, peut être aussi par une voisine de table. Nous les choisissons dans les menus les plus célèbres de ces dernières années. On en fait collection.

"Sammone de l'Adour sur danphinus, Galantine de coqs de bruyère aux truffes, œufs de vanneaux en Bellevue, suprême de homard Goudé, médaillons de pré salé aux morilles, suprême de barbe à l'impériale, caillots à la Souvaroff, parfait de foie gras au champagne, canetons de Rouen à la niçoise, nectarines de foie gras à la gastronomes, bars de Granville glacés au sauterne, ailerons de poularde gauloise,

roc, je commence à concevoir des doutes sur cette affaire étrange.

Je l'éclaircirai au plus tôt. "Que diable! il ne faudrait pourtant pas que l'immense fortune du défunt marquis soit restée entre des mains indignes. Je ne laisserai pas ma noble cliente devenir, par trop d'or-dulité, la proie de certains intri-gants!

Non, jamais, jamais!... En disant cela, Me Ledroit se leva, surexcité.

"Après demain, continua-t-il, je partirai pour Marseille.

Puis il marcha durant un ins-tant de long en large dans son cabinet, l'air agité, songeur.

Berthe demeurait silencieuse, attendant patiemment de nou-velles questions.

Enfin le notaire reprit place à son bureau.

Il sortit de sa poche un petit carnet de maroquin, l'ouvrit à une page blanche, et se prépara à écrire.

"Veuillez, dit-il, me rappeler souvenement l'histoire différen-te de ces deux jeunes gens, prétendant également se nommer Pierre, et avoir été éle-vés tous deux à Marseille."

Berthe Duroc commença len-tement, en résumant ses souve-nirs.

"Bien, c'est tout ce qu'il me faut pour le moment, déclara Me Ledroit après avoir pris des no-tes.

DEPECHE

Télégraphiques

Retour d'un exilé. Honolulu, 1er mai, (par Câble Pacifique).—Le steamer japonais Nippon Maru qui est arrivé de l'Orient aujourd'hui, a, parmi ses passagers, un exilé russe nommé Ivan Von Boninski qui s'est ré-cemment évadé de l'île Saghalin.

Quand on l'a découvert il a dé-claré être le fils d'un riche rési-dent de St Pétersbourg. Pendant qu'il faisait ses études à un collè-gue militaire il fut trouvé coupable d'avoir pris part à une émeute et on l'envoya avec plusieurs autres à l'île Saghalin.

Deux des exilés sont morts avant l'évasion de Von Boninski et d'un autre étudiant.

En apprenant l'histoire de Boninski les passagers du Nippon Maru lui ont acheté un billet de première classe pour ce port. Il rejoindra la colonie russe près de Hilo.

Impôt sur les pharmacies à La Havane. La Havane, 1er mai.—Le gé-néral Nunez, gouverneur civil de La Havane, a engagé le conseil pro-vincial à mettre fin à l'impasse des pharmaciens en autorisant l'apportion des timbres d'impôt aux médicaments patentés quand ceux-ci sont vendus aux consom-mateurs au lieu de le faire comme auparavant, quand les remèdes sont mis en stock.

Le conseil provincial a amendé la taxe sur les médicaments d'a-près la suggestion du général Nunez.

Les principaux pharmaciens de La Havane déclarent, toute-fois, qu'ils n'ouvriront leurs ma-gasins que si l'impôt est entière-ment supprimé.

Une course de membres de la Bourse de Londres. Londres, 1er mai.—Quatre-vingt-sept membres de la Bourse de Londres ont partis ce matin à six heures 30 du pont de West-minster dans une course du pre-mier jour de mai au Brighton Aquarium, sur une distance de cinquante-deux mille et quart.

Un grand intérêt était attaché à cette course, pour laquelle les concurrents s'étaient entraînés pendant plusieurs semaines. De magnifiques prix étaient offerts et des sommes considérables avaient été parées sur le résultat.

A quelque distance du point de départ la route ressemblait à celle d'Espom un jour de derby. De nombreux automobiles, des voi-tures, des centaines de bicycles, sans compter les pions, accom-pagnaient les concurrents.

Mais avant d'avoir couvert une distance de cinq milles au moins un tiers des concurrents étaient "vannés" et il en restait à peine la moitié à Red Hill, à vingt milles.

E. F. Broad est arrivé à Bright-on, à quatre heures 05 de l'après-midi, gagnant la course.

Mort accidentelle.

New York, 1er mai.—J. Wells Chapman, l'artiste peintre, s'est tué en tombant d'un ascenseur.

Train déraillé.

Columbus, Ohio, 1er mai.—Un train de voyageurs du Pan Han-dia allant à Cincinnati a été heurté à 7 heures ce matin aux obstruc-tions qui se trouvent sur la voie diagonale signalée comme dan-gereuse et a été renversé dans un fossé.

Un train de voyageurs de la ligne de Baltimore et Ohio est arrivé à toute vitesse un moment après. La locomotive du Pan Handia, le car à bagages et le car des passagers ont été complètement renversés et le car de jour, à l'ar-rrière du train mixte, ont été en-trainés dans le fossé, mais ils sont restés debout. Les cars Pull-man et le restaurant n'ont pas quitté la voie.

Le préposé aux bagages, John Gallagher, de Xenia, a eu une fracture au bras gauche et été cou-pé à la tête et à la figure.

James de Cincinnati, chauffeur, a eu des lésions internes, mais il a sauté pour sauver sa vie.

Charles Keck, ingénieur, de Cincinnati a été coupé à la jam-be mais il s'est sauvé aussi sautant.

L. E. Dailey, un ingénieur qui rentrait dans le car à bagages, et le marchand de journaux ont été coupés aux mains par des éclats de verre.

Les voyageurs étaient empri-sonnés dans le train et nombre d'entre eux ont sauté par les fenê-tres. Des étincelles d'une loco-motive d'aiguillage avaient obs-cureci les signaux.

Meurtre Mysté-rieux.

Loraine, Ohio, 1er avril.—L'ex-citation est grande à Loraine à la suite du brutal assassinat, la nuit dernière, de Mlle Agathe Reich-lein, une jeune femme très aimée par un inconnu.

Mlle Reichlein vivait avec son frère, le révérend père Reichlein, de l'église catholique St-Joseph, qui était absent de l'endroit au moment où le meurtre a été com-mis.

Cependant, un jeune frère de la victime et le révérend Wallace étaient les hôtes du prêtre au presbytère. La nuit dernière, ils attendaient Mlle Reichlein. La croyant malade ils se précipi-tèrent vers sa chambre. Dans le corridor ils rencontrèrent un indi-vidu qui leur donna l'ordre de se retirer puis s'avança dehors par une fenêtre.

Mlle Reichlein était morte, la tête réduite en bouillie. Une lourde pierre tachée de sang, à laquelle pendaient des cheveux, trouvée près du cadavre, montrait la fa-çon dont le crime avait été com-mis. Mlle Reichlein était âgée d'environ trente ans, aimable et populaire.

Le meurtrier a gagné le toit par une échelle et a pénétré à l'intérieur par une fenêtre du grenier.

Rien n'a été touché dans la maison, quoique bien des objets de valeur fussent à portée.

Feuilleton

L'Abelle de la N. O.

DE

Haine D'Amour

Par Henri Germain.

TROISIEME PARTIE

III

A MARSEILLE.

Suite.

Jamais ce bonhomme-là ne parviendrait à découvrir la ne-pharmerie qui avait substitué le misérable Blondin au véritable Pierre de Sommerense.

C'était un excellent notaire, très ferré sur le Code; mais rien de plus.

De son côté, Me Ledroit con-tinuait sa route, en se félicitant de son attitude adroite.

Certainement, don José n'avait pu deviner le véritable but de son voyage.

Il avait joué au plus fin, mais l'Américain perdait la partie.

Car le but principal du voyage de l'officier ministériel, c'était justement la récupération du passé du pseudo Pierre de Som-merense.

Le su notaire se trouvait à Marseille, à l'insu même de la marquise.

Il avait entrepris ce déplacé-ment à l'instigation secrète de Berthe Duroc.

La dévouée femme de cham-bre, toujours méfiante à l'égard du Blondin, contre qui d'invin-cibles préventions l'agitaient, s'était rendue en cachette chez Me Ledroit.

Et, très clairement, elle l'avait mis au courant des mou-vements, incidents survenus depuis l'entrée à l'hôtel du soi-disant Pierre de Sommerense.

—Oui, avait murmuré le no-taire pensif, tout ce que vous venez de me dire est singulier.

raconté la même histoire, à peu de chose près?

—Qu'est-il devenu, ce petit peintre?

—Ma foi, monsieur, il doit être mort à l'heure actuelle.

—Mort!

Il était donc malade?

—Non pas.

Il s'est battu avec M. de Lan-drec, aux environs de Paris, et il a reçu, parait-il, une balle en pleine poitrine.

—Pauvre garçon!

Ah! celui-là était plus sympa-thique que l'autre, n'est-ce pas?

—Oui, monsieur, c'est la vé-rité.

—Ainsi, vous avez des doutes sur la véritable personnalité du soi-disant neveu de Mme de Sommerense?

—Oui monsieur, des doutes persistants.

L'intrusion de M. de Mendoza dans toute cette histoire suf-fisait d'ailleurs, à me rendre sus-spect.

—Quel intérêt M. de Mendoza, riche banquier étranger, aurait-il à tromper Mme de Sommerense, en ce qui concerne surtout la découverte de son enfant?

C'est un homme d'argent, à qui sans nul doute les intérêts familiaux de ma cliente sont in-différents.

—Je ne sais pas, monsieur; je ne m'explique pas cela; c'est une affaire de présentiments, d'impressions, comme vous le dites tout à l'heure.

Nous autres femmes, nous ju-geons avec plus de finesse que vous.

Nous saisissons souvent des expressions de physionomie, des regards tortifs, des sourires qui nous donnent à penser.

Il n'en est pas moins étrange que, justement, M. de Mendoza se soit volontiers chargé d'aller à Marseille, rechercher pour le compte de Mme de Som-merense les traces du passé de son neveu.

—Que me dites vous là? s'é-cria Me Ledroit, d'un accent froissé.

Comment, la marquise ne m'a-t-elle pas chargée de ce soin?

N'était-ce pas mon devoir, et pour ainsi dire mon droit, puis-que je suis chargé des intérêts de la famille de Sommerense, de m'occuper exclusivement de cet-te affaire!...

—C'est ce que j'ai pensé, mon-sieur; affirma Berthe Duroc, et c'est pour cela que je suis venue vous trouver.

—Vous avez très bien fait. Et je ne laisserai pas les choses se passer ainsi.

Je trouve bizarre, continua Me Ledroit, en proie à une sorte de colère froide et concentrée, que Mme de Sommerense ait osé confier une telle mission à un étranger.

—N'est-ce pas, monsieur, ce n'est pas son affaire?

Je vais d'abord essayer d'é-claircir ces premiers points, nous verrons ensuite.

Oh! soyez tranquille, ma bon-ne madame Duroc, si je dois re-tourner un jour la fortune de feu M. de Sommerense à quel-qu'un, je ne le ferai qu'à bon escient.

D'ailleurs, j'ai conservé, fort sagement, le moyen de retarder les choses jusqu'aux plus extré-mes délais prévus par la loi.

J'ai toujours en réserve l'exis-tence supposée du comte de Ber-sac, ce cousin germain du mar-quis qui, lui aussi, serait héritier.

Or, on ne sait pas ce qu'il est devenu, mais nous ne possédons aucune preuve de sa mort.

C'est un obstacle à passer on-tre que je tiens en réserve pré-cieusement.

Ah! si nous l'avions retrouvé, ce comte de Bersac, nous aurions peut être découvert par lui les traces de Pierre de Sommerense.

En tout cas, ma bonne Duroc, je vous remercie de votre intelli-gente initiative.

Surtout, ne parlez à personne de votre démarche.

—Ob! certainement, répliqua la femme de chambre en se le-vant, c'est tout à fait entre vous et moi, monsieur.

Berthe Duroc partit.

Voilà pourquoi don José de Mendoza venait de rencontrer inopinément Me Ledroit sur la Cannebière, devant la Bourse de Marseille.

Le notaire n'avait pas perdu son temps dans l'antique cité phocéenne.

Usant de ses prérogatives d'of-ficier ministériel, il avait assez facilement obtenu que l'on fit des recherches dans les archives de l'hôpital.

Les renseignements donnés concordait là, de tous points, avec l'histoire du pauvre Pierre, le peintre, mort sans doute à présent.

Et, chose bizarre, le signale-ment de l'enfant amené quinze ans plus tôt, comme vagabond, puis soigné dans l'établissement charitable, se rapportait assez exactement à celui du pauvre Pierre de Sommerense.

Indices précieux que Me Le-droit nota soigneusement.

De l'hôpital, il se rendit en-suite aux Enfants Assistés.

La encore, on retrouva les tra-ces de l'enfant qui avait vécu plusieurs années dans la maison.

Un vieil employé de l'écono-mat se souvint même d'avoir donné parfois des leçons parti-culières au petit abandonné.