

JEUNES FILLES DU VIEUX TEMPS

J'aime les vieux pastels aux contours effacés.
Le sourire affadi qui, sur les bouches roses,
Fait palpir le rêve, et les grands yeux baissés,
Ignorants de la vie aux longs pensers moroses.

Les cheveux bruns ou blonds, les corsages étroits,
Les chastes plus anciens des blanches mousselines,
Les mains fines joignant ou promenant leurs doigts
Sur le col d'un caniche et le flattrant, calines.

La bouche est une fleur aux candides attraits,
A vivante l'éclat des beautés adolescentes,
Tout l'avenir dormait au fond des yeux distraits ;
Puis du rêve à la vie, on coanut les descentes.

Ces regards sont éteints dans l'ombre des tombaux,
Que deviennent un jour ces pauvres douces flammes
Des regards ou des cœurs ? Pour quels secrets flambeaux
Dieu prend-il donc le feu des prunelles, des âmes ?

Oui, beaucoup ont subi ce tourment infini
De retenir dans l'ombre une larme qui brille,
De présenter toujours le même front uni,
Avec la mort dans l'âme, aux baisers de famille.

Amour silencieux où règne la fierté,
Même quand la souffrance a prouvé sa maîtrise,
Et qui tout beaux, tout purs, jamais n'auront goûté
Ce bonheur de sentir la tendresse comprise !

Nul avec renfermé sous la clef d'un journal :
Une douleur s'est tue et s'est envolée
Dans l'héroïsme cher à ce cœur virginal,
Et son parfum se nomme ici mélancolie.

L'accumulation de tous ces vieux tourments
Imprime, aux cœurs légués par nos aïeules mortes,
D'étranges souvenirs ou des pressentiments,
Donnant à nos bonheurs de lugubres escortes.

J'aime les vieux pastels aux contours effacés,
Le sourire affadi qui, sur les bouches roses,
Fait palpir le rêve, et les grands yeux baissés,
Ignorants de la vie aux longs pensers moroses.



Mondanités.

Le mariage de Mlle Corinne de Kernion avec M. Etienne Chevalier, de Lyon, France, sera célébré très tranquillement, samedi après-midi, le 6 juillet, à la résidence de M. et Mme A. L. H. de Kernion. Les mariés partiront le même soir pour l'Europe.

M. et Mme Charles Coyle et leurs enfants sont partis pour le Canada où ils passeront l'été.

La baronne Von Nordenflicht et Mlle Olga et Gussel Von Nordenflicht partiront dimanche prochain pour l'Allemagne où elles séjourneront quelques temps avant de se rendre à Constantinople pour y passer quelques mois.

M. et Mme Jules J. Delvalle font des invitations pour le mariage de leur fille, Mlle Louise Delvalle avec le Dr J. O. Funderlic, mercredi soir, le 3 juillet, à la résidence de M. et Mme A. L. H. de Kernion. Les mariés partiront le même soir pour l'Europe.

M. et Mme Charles M. Whitney partiront à la fin de la semaine pour l'Irlande, Canada.

M. et Mme Jos. T. Buddecke et leur fils Edouard ont passé une partie de la semaine à la Nouvelle-Orléans chez leur mère Mme T. Buddecke.

M. et Mme William B. Abbott sont en route pour l'Angleterre.

Mlle Vertille Stanton est de retour d'un séjour chez Mme W. C. Dupuis à Waveland.

M. S. St. J. Eshleman a passé la semaine à Jamestown, visitant l'exposition.

Miles Hilda et Vera Von Meyenburg sont les hôtes Mme Atwood Violet à New-York.

M. et Mme Charles Desporte, Miles Marcelle et Emma Desporte et M. et Mme Chas Desporte, Jr, partiront dans une quinzaine de jours pour la Bate St-Louis où elles passeront quelque temps.

M. L. E. Bentley est de retour du nord.

Mme C. D. Duilio, Mlle Arnel Ruffillo et Mlle Emma Desporte sont de retour d'un court séjour à Northboro.

M. et Mme Emillien Perrin et leur famille sont partis pour Old Orchard Beach, Me., où ils vont passer la saison.

Le mariage de Mlle Julie Malacher avec le Dr Oswald Weilbacher a été célébré jeudi à une heure de l'après-midi, à l'église St-Maurice, par le Rév. Père Avelin. La mariée charmante dans sa toilette nuptiale était accompagnée par son père M. Jules Malacher. Elle avait pour demoiselle d'honneur Mlle Eugénie Braquet. Le "best man" du marié était le Dr William Harris. Une réception a eu lieu après la cérémonie à la résidence de M. et Mme J. Malacher et les mariés sont partis le même jour en voyage de noces. Le Dr et Mme Weilbacher demeureront à Kenner, Lae.

M. Jack Baldwin est arrivé de New York ces jours derniers.

M. Andrew B. Blakely et Mlle M. E. Blakely se sont embarqués pour Liverpool dimanche dernier.

Mlle Mary Percival est partie pour l'Europe où elle va rejoindre sa sœur Mlle Annie Percival qui est actuellement en Allemagne.

M. et Mme William Stewart sont de retour d'un séjour chez M. et Mme Cartwright Eustis à Waveland.

Mme F. N. Butler et les demoiselles Butler passent la chaude saison à Saluda, C. N.

Mme J. H. Williams et Mlle Clé Williams sont parties pour l'Europe ces jours derniers.

Mme A. A. Woods et Mlle Elizabeth Woods passeront l'été au Canada.

Mme Victor Meyer et les demoiselles Meyer sont parties mardi pour Cobourg, Canada.

Mlle Lilly Post est de retour de la Passe Christian où elle était l'hôte de Mlle Ruth Bush.

Mme George Aldigé et Mlle Alice Aldigé ont pris possession de leur nouvelle résidence de l'avenue Peeters.

Mlle Charlotte Payne est de retour d'un séjour chez Mme P. Breazeale, à Natchitoches, Lne.

Mme H. McGloin Wood est partie pour St. Louis et de là visitera plusieurs villes de l'ouest.

Mlle Olive Hewitt qui vient de passer quelque temps chez sa sœur Mme C. R. Gaines à Belle Alliance, Lne., partira bientôt pour le Canada.

Mlle Charlotte Payne est de retour d'un séjour chez Mme P. Breazeale, à Natchitoches, Lne.

M. et Mme E. J. Fortier sont arrivés de New-York et sont les hôtes de M. et Mme A. Fortier.

M. et Mme Miles Waterman passent l'été à Hammond, Lne.

Mme I. M. Giffey est actuellement à Wytheville, Vie., où elle séjournera pendant quelques semaines.

Le mariage de Mlle Ernestine Webre avec le Dr M. J. Bennet sera célébré mercredi, le 3 juillet à six heures, à l'église St. Jean-Baptiste, d'Edgard, Lne.

Mlle Mary Boulemest est en ce moment chez Mme Evan McCall, sur la plantation Evan Hall.

Le Baron Von Nordenflicht est en voyage à la Havane.

Mme W. B. Schmidt et Mlle May Schmidt ont pris possession de leur résidence d'été à Ocean Springs.

Mercrredi, le trois juillet, aura lieu à l'église de l'Annonciation, le mariage de Mlle Annie Byrd Whitehead avec M. André L. Chenet.

Mlle Edith Harris partira prochainement pour Chicago.

M. et Mme W. A. Collins vont passer l'été en Angleterre.

Lundi dernier, a eu lieu à la résidence de M. et Mme Henry Mayo, à Houston, Texas, le mariage de leur fille Mlle Nettie Shannon Mayo avec M. A. D. Henriques, Jr, assistant avocat de district de la Nouvelle-Orléans. A l'issue de la réception qui a suivi la cérémonie religieuse, M. et Mme Henriques sont partis pour Dallas et se sont embarqués hier pour New-York d'où ils vont à Washington et à l'Exposition de Jamestown. Après le 1er août, ils seront "at home" 1190 rue Eléonore.

M. A. F. Pugh est allé passer l'été en Europe.

Mme John T. Noble et Mlle Erie Waters sont à Orillia, Canada, pour la saison.

Mme E. H. Wharton-Davies et Mlle Irène Wharton-Davies sont parties pour l'Angleterre.

Le mariage de Mlle Marie Irène Jaquet, fille de Mme Isabelle Jaquet, avec M. Alfred Bourg-Dauterive de Loreaunville, Lne, a été béni le neuf juin, à six heures du matin à l'église Notre Dame, avenue Jackson, par le Rév. Père Robinson, en présence de quelques amis intimes. La mariée, qui a été conduite à l'autel par M. Charles Thornton, portait une toilette de chiffon blanc admirablement garnie de dentelle, et avait un large chapeau orné de plumes blanches. Son bouquet était formé de roses blanches et de muguet. La demoiselle d'honneur, Mlle Elizabeth Word avait une robe d'organdi blanc et dentelle et portait une gerbe de roses roses nouée de rubans roses. M. et Mme Dauterive sont partis par le train du matin pour le Nord où ils visiteront les grandes villes et après un séjour de deux mois en Californie ils gagneront leur demeure à Cuba.

Mlle Yvonne Renshaw et Mlle Margot Renshaw accompagnées de leur petit frère Willie, sont parties vendredi pour Galveston, Texas, où elles seront pendant quelques semaines les hôtes de M. et Mme Paul Drouillet.

Le mariage de Mlle Gracia Walmsley avec M. Elbert Byrd Harrah sera célébré très tranquillement à la résidence du Dr et Mme R. W. Walmsley mardi, le 9 juillet, à 8 heures du soir.

Mme George W. Palfrey et ses filles, Mlle Salie et Mlle Mollie Palfrey vont passer l'été à North Manitow Island, sur le lac Michigan.

M. et Mme John S. Rainey et Miles Helen et Katherine Rainey sont à Danville, N.-Y., pour la saison.

Mlle Marie Augustin et Mlle Elmire Villard passent l'été à Asheville, C. N.

M. et Mme B. A. Ornard partiront le mois prochain pour le Nord et l'Est.

Mme W. Rogers et les demoiselles Rogers sont passer la chaude saison dans la Caroline du Nord.

M. et Mme Edgar H. Bright et leurs enfants occuperont en juillet leur cottage à Hot Springs, Vie.

Mme G. T. Fazende et sa famille passent l'été à Abita.

M. et Mme I. S. West sont en Europe et y voyageront pendant plusieurs mois.

La Légende DE FREDERICK.

En mettant Frédéric Lemaitre à la scène, on vient de renouveler la curiosité pour la mémoire de ce comédien fameux, qui est entré dans la légende presque un lendemain de sa mort, de par l'originalité particulière de sa physiognomie. La légende, et demeurant, c'est la meilleure part. Les acteurs, au point de vue de la gloire, sont vraisemblablement, quoi qu'on en dise, les plus favorisés de tous les artistes. On s'en rapporte au témoignage des contemporains, puis qu'il n'y a pas moyen de faire autrement; et, tandis que ceux qui ont laissé une œuvre tangible et palpable sont discutés et contrôlés de génération en génération, par une critique apportant une vision neuve, la postérité épouse, au sujet des personnalités illustres du théâtre, les sentiments de leur public. Tel écrivain, naguère célèbre et exalté, a été remis à son rang définitif quand, par bonheur pour lui, on ne l'a pas trouvé ridicule. Ses livres étaient là, permettant un dire d'un acteur, dont la voix s'est éteinte depuis longtemps, dont le geste a disparu pour jamais! C'est lors de la scène restant grande, malgré la modification des goûts et des idées qui ferait peut-être mettre en doute leur génie, s'il y avait un élément d'appréciation. Cette impossibilité d'une comparaison les sauve; ils n'ont pas à craindre qu'on révisé et corrige leur renommée. Il y aura bien des phonographes dans l'avenir; il y a déjà, au musée de l'Opéra, de ces appareils, sous scellés, ne devant être ouverts que dans cent ans, galanterie de notre époque pour l'an deux mille; mais on risquera alors de trouver que tous nos chanteurs et tous nos comédiens étaient atteints d'un fâcheux basilisme.

Tout était épique, chez ce diable d'homme de Frédéric Lemaitre, depuis sa façon d'engager des procès jusqu'à celle dont se comportait vis-à-vis des siens. C'est lui qui, après l'"Aube des Adrets," intenta une action judiciaire à un directeur ayant promené la pièce en province, sous le prétexte qu'on avait "plagié le poème de ses costumes." C'est lui qui, un jour, dans la nuit, il eut du regret d'uet acte véhément. Alphonse Daudet n'avait pas encore dit: "Maudite, béni, c'est des choses qui ne se font plus, dans les familles!" Au petit jour, il ramène ses enfants et leur intime l'ordre de le suivre. Il les conduisit ainsi à l'église voisine, dont on venait à peine d'ouvrir les portes, et il les poussa devant lui jusqu'à l'autel du chœur. Alors, dans le silence, il s'écria, de sa grande voix de théâtre: "Mon Dieu, hier, dans un moment d'emportement, j'ai accablé mes fils de ma malédiction. "N'en tenez pas compte!" Je la retire!" Après quoi, il les embrassa, et il ne fut plus question de rien. Il n'en eut pas moins un profond déchirement quand un de ses fils se tua; mais on ne l'aurait pas dit surpris lorsqu'on le vit avancer sur le bord de la tombe et, malgré sa sincère douleur, prononcer des paroles qui cherchaient peut-être trop l'effet, pour un pareil moment. D'ailleurs, avec les sentiments les plus réels, pouvait-il cesser un moment d'être "en scène?" Il fut "en scène" encore jusque dans la détresse de ses derniers jours, mais héroïquement. Cette détresse était affreuse, c'était le dénuement absolu, il lui manquait jusqu'à du linge. L'indiscret se demandait s'il avait pu le chercher; il cherchait vaillamment à abuser les rares personnes qui tentaient de lui venir en aide. Sans doute, au milieu de ses douleurs, de ses privations, il se jouait encore, pour lui-même, le rôle d'un vieux gentilhomme ruiné, qui redoutait de laisser deviner sa détresse, et il y avait une manière de sublime dans ce mensonge et dans

ce mensonge et dans cette fierté. Puisqu'on l'ombait, lui, le grand Frédéric, il dédaignait de réclamer un appel!

A-t-on vu les lions ramper sur les genoux?

De là les lenteurs de l'organisation de sa représentation à bénéfice. Il se passa cette chose d'une ingubre ironie que, au moment où on se décidait enfin à poser les affiches qui l'annonçaient, on apprenait sa mort. Cela avait été sa façon de répondre d'une façon dramatique, comme en un cinquième acte, à la sommation qu'il avait reçue de quitter son logis.

Tout enfant, j'ai vu Frédéric. C'était à Cluny, dans les dernières représentations qu'il donna, à un âge où il ent mieux valu qu'il ne reparut plus sur les planches. Mais le besoin l'obligeait à y monter, et il y monta, en effet, jusqu'à un moment où on ne voulait plus de lui nulle part. Il n'avait plus de voix, le geste ne donnait plus qu'une indication, mais l'œil avait encore des éclairs. Il jouait un mélodrame, "le Crime de Faverne," roulant sur la situation aventureuse d'un mari qui, sachant sa femme innocente d'un crime dont elle est accusée, et prouvant la disculper d'un mot, va la laisser errant dans l'attente d'apprendre qu'elle lui fut infidèle. Frédéric remplissait là le rôle d'un vieux notaire devenu fou, une subite révélation lui ayant appris qu'il n'y avait que dérision pour lui dans ses souvenirs qu'il considérait comme sacrés. A la vérité, il ne pouvait plus que l'esquisser ce rôle. Le spectacle était pénible de la lutte de sa volonté contre sa débilité, mais, par instants, il était encore imposant. Le masque vivait toujours chez lui. Il ne donnait que faiblement l'idée de ce qu'il avait pu être; on sentait, cependant, à des lueurs, que l'on était en face d'une ancienne puissance. Pas un instant, malgré ses défaillances, il ne prêtait à sourire. La pitié qu'on éprouvait venait de ne plus pouvoir admirer.

Il en était bien différemment d'une autre ruine, de Laferrière, de celui qui avait été le beau Laferrière, encore qu'il eût quelques années de moins que Frédéric. Je le vis dans "Le Pauvre idiot," extraordinaire version des aventures de Gaspard Hlauer, toujours à ce même Cluny qui fut, à cette époque, pour mes yeux de petit collégien, comme une exposition de vieilles gloires. Celui-là qui ne voulait pas reconnaître qu'il plait sous le poids de l'âge, qui, septagénaire, gardait son afféterrie et ses préventions, ses coquetteries maniérées, était lamentable.... Cette vieille actrice, comme disait cruellement de lui Barney d'Aureville. Ce qui était le plus caractéristique, c'était que, dans des pièces également absurdes, Frédéric, tout usé qu'il fut, dissimulait parfois la pauvreté de celle qu'il jouait, tandis que Laferrière accusait les invraisemblances et la puérilité des cinq actes dont il incarrait le personnage principal.

CUISINE.

Parée de Marrons.

Fendre la peau de 40 beaux marrons et les mettre au four dans une plaque, avec 3 ou 4 cuillères d'eau. Des qu'ils sont cuits, les épicer. Les mettre dans une casserole avec une branche de céleri, un bouquet garni, une pincée de sel, 2 morceaux de sucre. Ajouter 50 gr. de beurre et mouiller d'un litre 1/2 de bouillon de marrons. Faire paître en plein feu, couvrir et laisser cuire à petite ébullition pendant 1 heure 1/2. Passer les marrons au tamis fin, remettre la purée dans la casserole, l'écumoir, si c'est nécessaire, avec la cuisson et ajouter 40 gr. de beurre frais.

Quenelles de veau.

On peut aussi préparer des quenelles très délicates en procédant ainsi: piler 250 grammes de chair de veau, de volaille ou de gibier dégraissée et dénévée. Ajouter un blanc d'œuf, une pincée de sel et un soupçon, d'épices. Passer au tamis fin. Mettre dans une terrine et travailler au frais, sur glace, si c'est possible en ajoutant, peu à peu, et en travaillant toujours à la spatule 4 cuillères de crème double. Diviser les quenelles à la dimension voulue et faire pocher à l'eau bouillante.

Pontet sauté à la St-Phar.

Pour 6 personnes.— Dépecer un pontet sauté à 2 poelets à grain. Assaisonner de sel et de poivre et mettre à cuire dans un plat à sauter avec 60 gr. de beurre frais. Aux trois quarts de la cuisson ajouter 100 gr. de truffes émincées à cru. Couvrir la casserole et achever de cuire sur le coin du fourneau.

D'autre part préparer une crêpe aux champignons (pain rond, creusé, séché au four et rempli d'un ragout de champignons à la crème. Placer cette crêpe dans un plat rond, dresser le pontet sauté par-dessus. Recouvrir avec les truffes. Déglaiser la casserole de cuisson d'un verre de madère, faire réduire,

THE GREAT Atlantic & Pacific TEA COMPANY. Phones 47 et 74. SUCRE et CAFE A BON MARCHÉ. Pour cette semaine seulement—le prix du sucre monter...

Raviolis à la Nichel. Pour 6 personnes.—Préparer une pâte à raviolis suivant la méthode et les proportions indiquées. Faire cuire les raviolis et les garnir d'un appareil composé de volaille de desserte finement hachée, mélangée avec un tiers de son volume de purée de carottes de veau cuite au blanc et égouttée et liée de 2 cuillères de sauce Béchamel réduite.

Quartier de concombres à la Dijonnaise. Tronçonner régulièrement 2 concombres verts, les diviser en quartiers et les façonner en grosses gousses. Les plonger dans une eau bouillante, salée et acidulée, où on les laissera bouillir pendant 5 minutes. Les égoutter, les rafraîchir et les mettre à mijoter 10 ou 12 minutes dans une petite casserole avec deux cuillères d'huile d'olive; 1 cuillère de vinaigre concentré; une pincée de sel; une pincée de paprika (poivre de Hongrie); ajouter au dernier moment une grande cuillerée de moutarde de Dijon, mélangée parfaitement et débarrasser dans une terrine que l'on conservera au frais.

Recettes et procédés. Contre les fourmis.—De tous les remèdes connus jusqu'ici pour écarter les fourmis, le meilleur est l'hyposulfite de soude à raison de 20 à 30 grammes dissous dans un litre d'eau. Cette solution versée sur une fourmilière ou le passage des fourmis les écartera à tout jamais. Il suffit d'un baigoignon les sentiers. Le remède simple, peu coûteux et sans danger pour les plantes. Ne pas répandre l'hyposulfite sur les boiseries ou les meubles; il dévore la peinture.

Lachrimie des passions. Un aviant américain aurait tout simplement réduit la colère, la jalousie, l'amour, le chagrin, l'angoisse, etc., à des formules chimiques.

Après lui, toute modification dans l'état mental d'un individu se traduit par une excitation du corps. C'est ainsi que, traitée avec les mêmes agents chimiques, la sueur d'un homme en colère prend une coloration celle d'un homme acablé de chagrin une coloration différente, et ainsi de suite dans toute la gamme des émotions.

On annonce les fiançailles de célèbre capitaine de Kopenick. On se rappelle que ce gaillard, dont le nom véritable est Voigt et de la profession cordonnier, enthousiasme la vertueuse Allemagne par l'annonce du coup de main qu'il dirigea contre l'hôtel de ville de Kopenick.

De plus, une demoiselle Maria K... a fait dire au "héros" qu'elle est prête à l'épouser, dès sa sortie, et qu'elle lui légua dans son testament la somme de 125 000 francs, pour le cas où elle mourrait avant sa libération et où la célébration du mariage ne pourrait pas avoir lieu.

Notez que le "capitaine" de Kopenick "a soixante-sept ans. Et voyez comme la vertu trouve toujours sa récompense!

La loi contre la fraude des vins. Paris, 29 juin.—Le gouvernement a annoncé aujourd'hui la mise en vigueur immédiate du projet de loi contre la falsification des vins, voté hier soir par le Sénat à une forte majorité.

On espère que la nouvelle loi aura pour effet de remédier à la situation critique des viticulteurs du Midi et de calmer l'agitation.

AU JAPON. Tokio, 29 juin (soir).—Le refus des autorités de San Francisco d'accorder à divers sujets japonais l'autorisation d'ouvrir des agences de renseignements, cause un profond mécontentement à Tokio, et le sentiment anti-américain qui depuis quelques jours paraissait sur le point de se calmer, agité de nouveau la population.

Bon-Bons, Chocolats ET CANDIS FRAIS TOUTS LES JOURS. Le Premier Magasin de Candis à la Nouvelle-Orléans. Tiert & Fraemer 833 Rue du Canal. Phones: Main-111; Mar-2146-L.