



Mondanités.

M. et Mme Ernest Puech et leur petite-fille, Mlle Aithée Winstip sont partis vendredi pour la Passe Christian où ils séjourneront jusqu'à la fin de la saison. Mme Hunter C. Leake et Mme W. C. Claiborne ont été les hôtes de Mme G. H. Dunbar à Biloxi, ces jours derniers. Le départ de M. André Lafargue pour l'Europe où il va passer plusieurs mois s'effectuera dans les premiers jours d'août. Mme Alfred Grima et son fils, M. Alfred Grima, partiront prochainement pour Long Island où ils seront pendant quelque temps les hôtes de M. et Mme Bradish Johnson. Au commencement de juillet, Mme Jules Denis et Mlle Aimée Denis partirent pour Woods Hill, Mass., et y seront rejointes par Mlle Winnie Denis qui est à Boston depuis plusieurs années. Le Col. et Mme Hugues de la Verne et leur famille prendront possession cette semaine de leur villa dans les environs de Covington, Lne, et y passeront l'été. Mme Ernest S. Lewis et Mlle Florence Lewis sont à Waveland pour la saison. M. et Mme Pearl Wight et Mlle Pearl Wight ont quitté Chicago pour Lennox, Mass., où ils passeront quelque temps. M. et Mme Rufus McIlhenny sont de retour d'un voyage à Panama. Mme Zéline Lafosse fait part des fiançailles de sa nièce, Mlle Zéline Carrière, avec M. Charles Testard. Le mariage aura lieu en septembre. Mlle Alice Pitot est partie ces jours derniers pour la Virginie où elle va passer l'été. Mme C. Harvey est attendue ici prochainement de l'Angleterre qu'elle habite depuis quelques années et à son arrivée ira passer quelque temps avec M. et Mme Walter V. Harvey, à Vicksburg, Miss. Mme Carleton Hunt est partie récemment pour New-York et occupera cet été sa propriété sur l'Hudson. M. et Mme Sidney J. White et Mlle Hazel et Marguerite Fairchild sont parties récemment pour New-York et Long Island. Au milieu d'un nombreux concours de parents et d'amis, on célébrait lundi soir à 6 h 30 à l'église St-Augustin, le mariage de M. John A. O'Conner, avec Mlle Stella Toledano, la fille de M. et Mme Edgar J. Toledano. L'église était ornée de lumières et de bougies artistiquement disposées dans le chœur et la nef, et l'autel était orné de fleurs blanches. Le comité de réception qui ouvrit la marche du cortège nuptial était composé de MM. S. Brook Dickson, G. A. McEvoy, J. René Grabert, A. J. McEvoy, Dr Edward J. Bacon et D. J. McEvoy. M. Arthur O'Conner était le "best man" de son frère. La mariée accompagnée par son père, était défilée dans une toilette des plus élégantes en charmeuse blanche et chiffon brodé, drapée avec des guirlandes de fleurs d'orange. Son voile de tulle était retenu par les mêmes fleurs et elle avait un bouquet de roses et de muguet. A l'issue de la cérémonie qui a été faite par le Rév. Père Subileau, il y eut une réception chez les parents de la mariée, rue Robertson. Les salons étaient ornés d'une masse de plantes vertes et de roses Killarney, fleurs que l'on retrouvait en abondance dans la gracieuse décoration de la table dans la salle à manger. Mme Toledano recevait aidée de Mme Jeremiah O'Conner, la mère du marié, et de Mme Brook Dickson. M. et Mme O'Conner sont en voyage au Nord et de retourneront à leur retour, 2114 ave. Tulane. Mlle Virginia et Louise Dupré partent aujourd'hui pour Fletton, C. du N. où elles vont passer quelques mois. Mme Henry Pitot, et ses enfants sont à Beauvoir, Miss., pour la saison. Mme S. P. Walmsley partira prochainement avec son jeune fils pour Swanne, Tenn., où elle passera un mois. Vendredi soir M. et Mme E. E. Soule sont partis pour Green Lake, Wis. et y séjourneront une partie de l'été. Le départ de Mme Zéline Lafosse, Mlle Lucie Testard et Mlle Zéline Carrière pour la Bate St Louis, où

elles vont demeurer, aura lieu vers le milieu de juillet. M. Edward Delory annonce les fiançailles de sa fille, Mlle Marie Thérèse Delory à M. Garreau M. Durel. Mme Eugène D. Saunders et sa famille sont à Wytheville, Vie., pour plusieurs mois. Un ciner a été donné au Country Club jeudi par M. Donald Maginnis dont les convives étaient Mlle Leo Stanton, Ruth Hobson, Patricia Stead, M. et Mme Louis Eaves, M. Wheeler Woolfolk, Percy Richardson. Mlle Lucia Miltenberger va bientôt aller passer quelques semaines chez des amis, à Natchitoches, Lne. M. et Mme A. Hinks et Mlle Emma Hinks sont de retour d'un séjour à Covington, Lne. Le Dr et Mme Paul L. Reiss partent prochainement pour New-York, en route pour l'Europe où ils vont passer l'été. Mlle Mina Bernard est revenue de la Passe Christian où elle était en visite chez Mme Oscar Putnam. Mme Charles Favrot et Mlle Olga et Mlle Charles Favrot partiront dans quelques jours pour la Caroline du Nord et passeront plusieurs mois dans les environs d'Asheville. M. et Mme Sidney Story et leur fils, Edmund, sont actuellement à Hot Springs, Ark., et se rendront de là à Chicago. Le dîner-dance du Country Club avait attiré une nombreuse assistance jeudi dernier. Un groupe d'entre autres, était composé de Mlle Martha Andrews, Marcelle Loeliger, Myrtle Daspit, Mildred et Ethel (rumb), Millred Zaeringer, Nannie Nicholas, M. William Wheeler, Joe Garcia, Fred Quereus, Burton French, Edward Eaves, Arthur McGuirk, Jr., Roger Monroe, Joe Skinner, A. Seely, John DeWitt, qui étaient accompagnés par Mlle Harry Daspit et M. et Mme Carl A. Andrews. Mlle Vera von Mysenbug se rendra à Biloxi, mardi, et y sera quelque temps l'hôte de M. et Mme Harry T. Howard. M. et Mme Thomas Norton passent quelques semaines à Mineral Wells, Tex. M. et Mme John F. Tobin et leurs enfants passent l'été dans les environs de Hammond, Lne. M. et Mme Charles de B. Claiborne et leur famille vont passer l'été à la Passe Christian. Le mariage de Mlle Lillie Dubon, fille de M. et Mme Ozama Dubon, avec M. Florian O. Deberry, célébré lundi dernier, a été une messe nuptiale, à l'église St-Michel, de Convent, Lne, a été un brillant événement. L'imposante cérémonie a été faite par le Rév. Père Delahaye, curé de l'église, en présence d'une très nombreuse assistance. Une réception charmante a réuni ensuite les deux familles et leurs amis chez les parents de la mariée, et nombreux sont les vœux de bonheur qui ont été adressés aux nouveaux époux qui font un voyage de noces avant de se rendre à Baton Rouge où ils vont demeurer. M. et Mme Charles A. Garic sont arrivés récemment de Porto Rico et sont les hôtes de M. et Mme E. P. André. Le départ de M. William Beer pour un voyage en Europe aura lieu ce soir. Mme Ernest von Mysenbug partira prochainement pour Chattanooga, N. Y., où elle va passer plusieurs semaines. M. et Mme Norvilt T. Harris se rendront cette semaine à leur ferme, Hurstbourne, dans les environs de Louisville, Ky. M. et Mme Henry George McCall, M. Henry McCall, M. et Mme Evan McCall et M. Legendre McCall passent l'été à Evan Hall, l'habitation de M. Call, dans la paroisse Ascension. Mme Albert LeMore, Mlle Marie LeMore et M. Robert LeMore sont partis pour New York et s'embarqueront très prochainement pour le Havre, où ils iront rejoindre M. LeMore à Paris. Mme Walter Tusson est de retour d'un séjour à la Bate St Louis. Mercredi soir à 7 heures, a été célébré à l'église St-Augustin, par le Rév. Père Subileau, le mariage de Mlle Lucia Willox, fille de M. et Mme Alfred Willox, avec le Dr Richard A.

Le Vieux des Minories

J'étais parti pour Londres, raconte Bailemaré, dans l'intention d'apprendre l'anglais, tout en gagnant mon pain quotidien, puis de filer pour l'Amérique et d'y faire fortune. Tout cela me venait à l'esprit. J'avais une cabochon optimiste. Eh! débarquant à la gare de London Bridge, j'avais en poche dix-neuf shillings en monnaie anglaise et deux louis d'or. C'était comme me semblait honorable. J'étais méditant la forte parole d'un philosophe des M.-s.-schuettis: "Celui qui possède un dollar et qui ne trouve pas un moyen de se tirer d'affaire est un monstrueux imbécile..." Comme je le possédais environ treize fois la somme indiquée, il s'ensuivait que, si je me laissais enfoncer par la vie, ma stupidité égalait celle de ce tripe monstrueux imbécile... Je me procurai donc, à Walworth, moyennant six shillings par semaine, une chambre meublée avec pension et je fis connaissance avec le the Sou chong sirupeux, avec l'aggre bread and butter, avec les steak puddings, sausage puddings, plum puddings, les joints, les shopp, les roils, les haddock, les kippers et la vermine londonienne. Mon hôte, une bonne créature au profil de lièvre, et qui parlait vaguement le français, me donna les premières leçons de prononciation. Je courais à la recherche d'un emploi avec l'endurance d'un dromadaire, mais bien inutilement. Personne n'avait besoin d'un jeune homme du continent qui proférait des sons énigmatiques et apportait des références aussi obscures que lointaines. Je vis la fin de ma pécore avant d'y voir seulement obtenu une promesse. Moyennant quelques hardies et un poste-cigare en écumé de mer, à bout d'ambre, l'hôte se consentit à me nourrir encore une dizaine de jours. Comme elle-même tirait le diable par la queue, il eût été malhonorable de lui imposer plus longtemps la charge de ma personne. Après un déjeuner au bacon central et à la margarine rance, je m'en fus le long du Borough, de London Bridge et de la Cité. Ce fut une journée sinistre suivie d'une nuit lugubre. Toute ma fortune ornait ma structure. Elle se composait d'une chemise, de bottines aux talons avachis, d'un complet gris de fer, d'un chapeau flétri, d'un porte-monnaie vide et d'un mouchoir sale. Une nuit puis un jour de 10 heures dans les rues et l'embarquement de la T-miss, d'inconfortables repos dans les quaires et les parks, me donnaient une sale tournure. J'essayai d'obtenir la valeur d'un peu de pain contre le porte-monnaie; il était si racorni et je m'expliquai mal que frippes et pavabrokers me mirent à la porte, avec des propos désoyants. C'est dans ces circonstances que, l'après-midi du deuxième jour, je quittai le wharf Sainte-Catherine et me dirigeai vers Whitechapel. Mon désespoir était complet. Affamé et recru de fatigue, j'avais perdu toute substance; je me considérais loyallement comme un crétin. En passant par les Minories, je heurtai un vieil homme qui sortait d'une boutique: —Hullo! cria-t-il avec humeur. Je m'excusai en bafoillant, en face. Il avait des yeux durs, un sourire sarcastique, et montrait un visage coururé par des blessures et peut-être aussi par quelque l'iquor corrosive: —Un parlez-vous? demanda-t-il avec un mauvais rire. —J'ai la chance d'entendre les paroles et de deviner leur sens: —Oui, dis-je, je suis Français. Les yeux durs fouillaient mon visage et toisaient ma pelure: —Où! reprit-il... Je prie vous êtes dans une damnée situation... Votre costume et votre visage... où! —Je n'ai ni dormi ni mangé, avouai-je. Depuis un mois je cherche du travail... —Il se remit à rire, puis il me tapota l'épaule. —Venez!

Il me conduisit dans un appartement confortable et me fit servir, par une vieille bonne irlandaise, du roastbeef, des pommes de terre frites, du genoa cake et une pinte d'ale. S'il vous arrive de rester trente-six heures sans manger et de rôler une nuit dans les rues, vous pourrez concevoir la volupté avec laquelle on peut expédier des soldes et des liquides. Le vieux me regardait avec une curiosité farouche. Par moments, il tapait sur la table, éjaculant un juron et se remettait à rire. Quand j'eus terminé, il grommela: —Voué!... Voué venter est contenté... Et a-t-il pu vous recommencer à courir et à chercher de l'ouvrage... Ha, Ha! de l'ouvrage! —Je le remerciai humblement et sincèrement; j'avais déjà repris mon chapeau, lorsqu'il me donna un solide coup de paume sur une omoplate. —Eh!... vous êtes un bon fellow... C'est moi qui m'occupe de vous... Et il m'offrit une tasse de thé. Il tint parole. D'abord il me plaça chez un gros épicer de Ludgate Hill, puis il me fit entrer dans la maison Scott, Fletcher and Mac Millan, les gros importateurs de thé et d'épices. Finalement, il me monta une boutique qui prospérait qui s'étendait, qui exigeait des succursales et qui me mena à la fortune. J'avais naturellement voué à mon bien faire une gratitude et une affection ferventes. D'abord, il n'en avait pas voulu. Il me faisait d'un air fier, et il me racontait avec des paroles clinglantes et dures. Tout de même il finit par s'attendrir. Il m'accueillait avec une sorte de douceur sauvage, il demeurait à me regarder, singulièrement, avec une tendresse honteuse et parfois, me semblait-il, avec inquiétude, presque avec crainte. Un soir, je le trouvais qui toussait. Il avait la tête, ses mains brûlaient, une leur sèche émanait de ses prunelles... Il me posa d'abord quelques questions, puis tomba dans un silence muassade. Par intervalles, il grommela: A la fin, il murmura: —Il faut que je vous dise quelque chose, jeune homme... Je vais mourir... Comme je faisais un geste de protestation véhémement. —Oh! ce n'est pas ça... Ça ne vient pas la peine... Je me suis toujours moqué de la mort... Seulement, voilà... Quand j'en serai parti... les hommes de loi vont venir... Je ne peux pas l'éviter. Que je fasse un testament ou que j'en fasse pas... ils vont venir! Ils mettront leur nez partout... C'est ce qui m'ennuie, cher fellow... j'aurais tant voulu l'éviter!... —Il toussa rudement, cacha sa tête coururé dans ses paumes, réfléchit un moment et dit: —Avant, j'en ris. Ça m'amusaient de penser ses embarras et au tapage... Je n'aimais personne, et c'est "eux tous", qu'est-ce que ça me faisait?... Je me suis battu, n'est-ce pas... je ne devais rien à personne... j'aurais payé de ma peau s'il avait fallu... —Damit! à la fin que je vous amène dans ma boîte et que je mette à titre quelque chose comme un père... Et je voudrais... où! comme je le voudrais... —Je suis sûr, il me regardait avec une ardeur effrayante. —Est-ce que cela dépend de moi? dit-il. —D'vous seul! cria-t-il. Que me font les autres... De vous seul... —Mais alors! m'exclamai-je... Comment pouvez-vous douter de moi? —Il poussa une longue plainte. —Oh! cher fellow... cher fellow!... —Puis, d'une voix presque imperceptible: —Eh bien, je voudrais que vous ne me détestiez pas... quoi qu'il arrive... "quel qu'il arrive!" —Il tournait vers moi un visage lamentable. Plein d'une angoisse obscure, je balbutiai: —Quoi qu'il arrive, je vous aimerai toujours! —Ses épaules frémissaient, convulsivement; de nouveau, il se cachait le visage, puis il bégaya: —Puisqu'il "fut..." Ecoutez, mais détournes la tête... Saviez-vous d'où vient ma fortune? "Je l'ai prise..." Je l'ai prise dans des poches, dans des

LES Pieds Rouges.

J'avais connu ce rat d'hôtel dans un restaurant, derrière la gare Montparnasse. Il m'honorait de sa présence et je me régalais, naturellement. —Vous êtes un artiste, me dit-il un jour, et vous allez écrire pour un de vos romans un chapitre sur ce que je vais vous raconter: ça en vaudra la peine. —Eh bien! voilà. Il y a cinq ans, je recevais une dépêche chiffrée d'une grande ville thermale du centre. Il me fallait venir immédiatement pour faire un beau coup. Il s'agissait d'"entôler" un R... et extérieurement riche, qui était descendu dans le premier hôtel de la station. Je bouclai ma valise et m'y rendis en toute hâte. Mon correspondant m'attendait à la gare... Le soir même, il me promenait dans la salle de baccara du Casino et me désignait mon type. Ah! c'était un beau joueur, ce Russe, il taillait à brique ouverte et donnait tous les coups, même les tableaux étaient loin d'être égaux. Il y avait 50000 francs à droite et 1200 à gauche: il envoyait les cartes et gagnait ou perdait avec le sourire. Dans l'ensemble de la partie, il gagna cher. Le croupier lui signa à la fin une pile de gros billets qui achevèrent de bourrer son portefeuille—un vrai omelette soufflée—et il quitta le casino un peu avant minuit... Il entra directement à l'hôtel et je fis comme lui. A minuit, il était dans sa chambre et moi dans la mienne. J'écrivis quelques lettres, je pris un bain, je fumai un cigare à la fenêtre, car il faisait exquis dehors... enfin j'attendis les deux heures nécessaires. Lorsque les furent passées, j'enfilai mes chaussures de caoutchouc, je pris ma petite lampe électrique, mon outil et je m'acheminai vers sa chambre qui, par bonheur, était à mon étage, à environ vingt mètres de ma porte... Enfin je suis dans la place, je vais procéder à mes premières investigations. Tout d'abord je m'accroupis et j'attendis cinq minutes: c'est le temps réglementaire... On ronfle au-dessus, on ronfle au-dessous, on ronfle à côté, mais mon client a un sommeil de plomb file: on ne l'entend pas. Puis j'ai moi des perchards et des tripoteurs de cartes! Dès que c'est au lit, ça tombe et ça se couche plus. Je me livre donc à ma première expérience—fort malité qui consiste à ja ser rapidement devant la figure du sujet, en zig-zag, l'éblouissante clarté de ma lampe de poche. S'il grognonne ou retourne la tête, il y a danger, il faut alors s'accroupir de nouveau et attendre. S'il ne pippe pas, on peut y aller carrément. Le mien n'ayant pas bougé, tout ira à merveille, pensai-je, avec quelque satisfaction... J'opère... Qu'il dort dans cette chambre! C'est un sauveur, ce Russe, et il a tout jeté tête-morte, ses vêtements sont à l'importance quelle place, tout s'écroule comme du linges sale. Je vais en avoir de la besogne. Je fouille, je ne trouve rien, pas même une épingle... Et ses bagues... où sont ses bagues? Rien sur la chemise, ni sur la commode, ni sur la tablette du secrétaire. Et cependant il possédait trois grosses bagues, ce rat, un énorme saphir, une émeraude cabochon et un brillant au petit doigt! Je les avais bien remarquées, ces bagues d'assez mauvais goût, lorsqu'il abattait 8 ou 9 tout à l'heure. Je jette un coup d'œil sur les couvertures, je regarde ses mains. Néant. Où est donc aussi ce portefeuille gonflé de banknotes! C'est assomant... ça ne va pas. Avec ça, je fais craquer le parquet et mon bonhomme finira bien par se réveiller. C'est dans ces moments-là, croyez-moi, qu'il ne faut pas perdre la tête, mais avoir du sang-froid, de la ruse, de l'habileté, de la patience; je le moine d'être votre perte ou votre salut et le même—selon que

vous savez en profiter—vous perd aussi bien qu'il vous sert. Mon cher monsieur, je risque gros ça que fois, d'autant plus que j'opère sans chloroforme; c'est laid, le chloroforme, ça frise l'empoisonnement et le meurtre. J'aime le danger, c'est entendu, mais tout de même, il y a des moments où je ne souhaite à personne d'être dans ma peau. Et, cependant, ces nuits-là, il faut travailler malgré tout; parce que le lendemain l'ois au sera envolé. —On parle de l'émotion de l'acteur qui entre en scène, quelle bague! mon émotion à moi, mon angoisse, les avec-vous seulement éprouvées au quart! Croyez-vous qu'il n'y ait pas aussi une foule de choses dont on ne soit pas obligé de tenir compte... Je vous assure que c'est toute une affaire pour moi, de travailler, par certains temps ou par certains autres: question de pression atmosphérique. Dans ma clientèle, comme chez moi, la tension artérielle augmente, la nervosité s'accroît, je tiens plus ou moins ma respiration, parfois on peut entendre mon cœur battre... —Alors, vous êtes resté bredouille? —Vous êtes malade! Jamais de la vie. J'ai vu un indicateur grand ouvert. C'est une cacécité, en général, les indicateurs. J'y trouve, comme je m'y attendais, entre les dernières pages, quelques billets de mille. Ah! pas des masses, une douzaine toute au plus. A côté du matras que j'ai vu dans son portefeuille au Cercle, c'était assez misérable! En fait, je ne trouve plus rien. Je suis les couloirs, la lumière est très vive, et je distingue sur la moquette grise des traces de pas ensanglantés. Je me détourne affolé, je regarde à terre, ce sont mes pas? Me serait-il blessé au pied? Auquel? J'enlève mes chaussures, je n'ai rien, mais mes semelles sont imbibées de sang. Alors, je ne sais plus: ma cervelle bout à sauter. Je regarde le tapis devant moi, les dernières empreintes rouges s'arrêtent au niveau de ma porte, la pointe de mes pieds perpendiculaire au mur d'en face, heureux-ement. Je n'avais pas besoin d'être le chef de la Sûreté pour en conclure que mon Russe venait d'être assassiné, et que mes pieds venaient de tremper dans une mare de sang. Que faire? Ne pas perdre la tête tout de suite... C'est bien simple, je vais retourner chez l'individu, je pauserai encore dans le flot rouge, et pour donner le change, je recommencerai ma route, mais cette fois, j'irai à travers les couloirs de l'étage, je mettrai du sang partout, partout. Puis, finalement, je m'arrêterai devant les water-lôis, j'arriverai à déchausser, je jeterai mes caoutchoucs, et je reviendrai nu-pieds, évitant soigneusement d'effleurer mes propres traces. C'est ce que je fais... Ah! mon trac, lorsque j'ai rouvert la porte de la chambre du crime et qu'il me fallut, comme un vigneron qui foule la vendange, piétiner dans ce rond cramoisi, entre le lit et la cloison de gauche. On avait recouché notre homme après lui avoir ouvert la gorge. Et je n'avais rien vu! Je ne pensais qu'à ne pas le réveiller et à barboter ses gilettes... je m'explique maintenant son sommeil de jeune fille. Le lendemain matin, rumeur dans l'hôtel, découverte du cadavre! Cinq minutes après j'étais dehors, non sans avoir dit son fait au gérant: —Eh! le t'opir, votre boîte, on s'y fait assassiner! Tant que vous n'aurez pas des chaînes de sûreté à vos portes et un veilleur de nuit par étage, il n'y aura aucune sécurité à venir dormir chez vous... Et quand je pense que le public, toujours bonne poire, est assés bête pour payer le prix que vous lui demandez! C'est imbécile. C'est absurde!

Compote de pêches au vin de Bordeaux. Plongez des pêches dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement; ouvrez les, enlevez le noyau et roulés dans le sucre arrangés dans un bocal à large ouverture; ajoutez du sucre en poudre à chaque lit que vous faites, et quelques fraises, framboises bien mûres; laissez-les ainsi pendant une demi-heure; ensuite versez dans le bocal du bon vin de Bordeaux, jusqu'à ce que les pêches soient entièrement baignées; fermez le bocal; deux ou trois heures après vous dresserez les pêches dans le compotier et vous verserez par-dessus tout ce que contient le bocal. Ratatouille d'orange. Râpez avec une râpe très fine le zeste de trois oranges bien fraîches, mettez cette râpure que vous recevez sur du sucre en poudre dans un litre d'alcool, ajoutez de suite le reste de votre sucre (500 grammes en tout) et le jus de 3 oranges dont vous aurez séparé les épines, filtrez après 3 ou 4 jours d'infusion. Filet aux champignons. Vous coupez votre filet en tranches, vous le faites sauter dans le beurre avec sel et poivre; vous laissez reposer une heure, puis vous faites prendre couleur, et dans le jus, vous mettez de la farine, du bouillon, des champignons; vous faites réduire jusqu'à consistance et servez avec du jus de citron. SUPERBES MAINS ET BRAS UNE BEAUTÉ CÉLÈBRE DONNE SON SECRET AU MONDE ENTIER. Une Prescription Gratuite Que Vous Pourrez Préparer Chez Vous. Bien des femmes accordent un soin parfait à leur visage et à leurs vêtements, et négligent cependant leurs mains. Des mains rouges, sèches, sont aussi peu attrayantes que des dents mal entretenues. Il est simple et facile d'avoir des mains douces et belles. La prescription suivante, que vous pouvez composer chez vous, est renommée pour ses résultats merveilleux, instantanés. Achetez chez votre pharmacien une once de Kulu Compound, Mettez-le dans une bouteille de deux onces, ajoutez-y le quart d'une once de witch hazel, remplissez d'eau et agitez bien. Vous serez surprises du résultat quand vous l'aurez appliquée à vos mains, vos bras ou votre cou. Les taches de toute sorte disparaissent comme par enchantement. Rouscoures, hâle, rugosité de la peau, pores dilatés, cèdent à l'instant à cette application. Ceci est la prescription particulière d'une célèbre beauté Parisienne. Un Sirop ayant meilleur goût. Le plaisir que l'on éprouve à manger des gauffres et des gâteaux de froment dépendent tellement du sirop—pourquoi ne pas avoir le meilleur? Le Sirop de Déjeuner Velva donne meilleur goût à tout ce sur quoi vous le répandez—avec des biscuits chauds ou sur du pain il est délicieux et sain. Chaque épicer peut vous fournir du Sirop Velva dans la canette verte. Il a aussi le nouveau Velva avec l'étiquette rouge, qui fait de lui un délicieux candy et gâteau. Essayez une canette de 10 sous. Penick & Ford, Ltd.