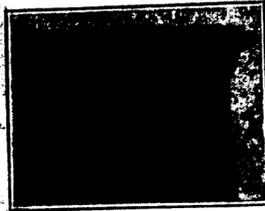


Entrepreneurs et Constructeurs

Vente Pour Liquidation de Stock



10,000 BLOCS DE FONDATIONS, Grilles, Dessus de Cheminée, Tombes, etc.

Fabricants de Pierres de Ciment de qualité supérieure

Planchers en ciment à l'épreuve des rats, et installés d'après les ordonnances municipales

Téléphone Galvez 590

Enterprise Cement Block Co., M. Picheloup, Jr. 3901, rue Dumaine

Nous pouvons fournir la pierre ou livrer le travail complet

Prix d'estimation sur demande



Toutes les ordonnances sont exécutées avec les plus grand soin.

LOUIS J. HUBERT PHARMACIEN

Assortiment complet d'Articles de Toilette, Drogues, Médecines, Parfumerie, etc.

Employez les poudres Hubert pour les échaoulements Poudres purgatives Hubert

Angle des rues Claiborne et Hôpital Téléphone Hemlock 1504

LIONEL M. RICAU

Successeur de HARRY H. HODGSON

Établi en 1857

Transactions en tous genres se rapportant à la Propriété Foncière et spécialement de Ventes aux Enchères.

202-204 Edifice Hennen

JOS. OWIN

Affineur et Essayeur d'Or et d'Argent

Achas d'or, d'argent et de platine aux plus haut prix

Heures: 11:30 A. M. à 1:30 P. M. et de 4 h. à 6 h. P. M.

309 rue Bourbon Nouvelle-Orléans, Lnc.

JOS. GIACOMINO, Camionneur

Charettes et Camions de louage à toute heure jour et nuit

Déménagements de Machines, Chaudières et Coffres forts à prix modérés.

Caisse vide et barre à vendre. Téléphone Main 1346. Tout

ordre laissé au Bureau Général 526 rue Iberville.

Recevra immédiate attention.

Residence 823 rue Chartres Nouvelle-Orléans, Lnc.

ALBERT J. DERBES

COMPTABLE DIPLOMÉ ET AUDITEUR

Vérifications, ouverture et fermeture de livres. Etabli des systèmes de comptabilité

Bureau: 401 BATISSE GODCHAUX Téléphone Main 484

ALLEZ VOIR LE CANAL DE PANAMA

SERVICE DE LA

UNITED FRUIT CO.

Paquebots ATENAS, ABANGAREZ et TURRIALBA

Partent de Colón et Boca del Toro, R. P., et de Port Limón, C. R., chaque samedi à 11:00 a. m.

Paquebots CARTAGO, BEREDIA et PARISMINA

Partent pour la Havane, Colon et Boca del Toro chaque mercredi à 11:00 a. m.

La Grande Flote Blanche

Paquebots COPPENAU et MAROVINE

Partent pour Belize, Barrios et Cortez chaque jeudi à 11:00 a. m.

Paquebots BLUEFIELDS et CORINTO

Partent pour Tela, Spanish Honduras, chaque samedi à 11:00 a. m.

OLE K. OLSEN 823 RUE PERDIDO Nouvelle-Orléans, Lnc.

Le plus grand assortiment de BARRES EN ACIER POUR RENFORCEMENTS MÉTAUX MALLÉABLES

Nous avons les produits de la Trus-Con Laboratories de Détroit, Mich. Nous avons toujours en magasin des machines pour mélanger le Béton et outillages complet pour entrepreneurs.

F. J. BUISSON 1212-14-16 RUE NORD LIBERTÉ

TOUS TRAVAUX DANS LE PLOMBAGE ET CHAUFFAGE PAR LA VAPEUR. TÉLÉPHONE HEMLOCK 06

John J. Weiking Printing Company INCORPORÉE

ROSS J. BIGUENET, Président

Imprimeurs, Editeurs, Relieurs

TELEPHONE MAIN 2776 Travaux rapidement faits à des prix modérés

520 RUE POYDRAS

G. D. ZIBILICH & SONS PROPRIÉTAIRES

FRENCH MARKET COFFEE STAND L'ORIGINAL

Marché Français au bas de la rue Ste-Anne

Téléphone Hemlock 1762 Nouvelle-Orléans, Lnc.

Le café qui a fait le renommé de la Nouvelle-Orléans

RESTAURANT

Galatoire

209 RUE BOURBON

Téléphone Main 4537 Nouvelle-Orléans

A. B. GRISWOLD-CO., Ltd.

Offre un Grand Assortiment de Bijouterie en vente à des prix exceptionnels

Bagues Solitaires avec Diamants

De \$25, \$50, \$100 et au-dessus

A. B. GRISWOLD & CO., Ltd.

722 RUE DU CANAL Etabli depuis 1817 Nouvelle-Orléans, Lnc.

J. T. GIBBONS

MARCHAND DE

Foin, grains, son, farine de graine de coton, son de riz, coses et pois chiches et aussi fabricant du "BESTO FEEDS"

Angle des rues Poydras et Sud Peters

Téléphones Main: 1173-851 Nouvelle-Orléans, Lnc.

Salmen Brick & Lumber Co., Ltd.

Département de Détail

No. 912 Edifice du Whitney-Central Bank

Téléphones: Main 4631-4632-4633

Bois de Sapin et de Cyprés

Bardeaux, Lattes, Moulures, Pilotis et Matériaux de Construction.



Hotel de Ville

(Suite de la 10me Page)

Œufs à l'ail. Pour les amateurs! Faites cuire dans de l'eau bouillante pendant sept à huit minutes, cinq gousses d'ail dont vous avez retiré l'enveloppe (la recette porte dix gousses d'ail avec enveloppe, mais cela doit être terrible). Brossez-les avec deux anneaux, une grosse pincée de câpres. Mêlez en ajoutant de l'huile et un peu de vinaigre, du sel, et poivre. Mêlez cette sauce dans le fond du plat, et servez dessus des œufs durs coupés par quartiers.

Ramequins. Mettez dans une casserole 250 grammes de parmesan ou de gruyère râpés avec un quart de beurre, un verre d'eau, un peu de sel et un anchois pilé; faites bouillir le tout ensemble, et mêlez autant de farine que la sauce en pourra boire; laissez épaissir sur le feu. Mettez dans une autre casserole et ajoutez des œufs en travaillant toujours; n'en mettez plus quand la pâte tend à devenir liquide; il faut qu'en la versant de la cuillère, elle coule sans coller; c'est le secret de la réussite. Faites-en de petits gâteaux de la grosseur d'un œuf que vous mettez sur un plateau chauffé pour les faire cuire à feu modéré. Pour être parfaits, les ramequins doivent être légers et bien dorés.

Macaroni à la napolitaine. Mettez 250 grammes de macaroni dans dix fois son volume d'eau bouillante sans sel, que vous n'ajoutez que lorsqu'il est cuit. Laissez une minute sur le feu, retirez-le et versez-y de l'eau froide, afin d'arrêter l'ébullition. Laissez égoutter un moment et placez-le, couche par couche, avec du beurre frais non fondu, du poivre et du fromage râpé. Servez ainsi. C'est là un plat vraiment italien. Les étrangers, au lieu de beurre, emploient souvent du jus ou du coulis, ou une bonne sauce tomate.

Macaroni au lait. Faites bouillir moitié eau et moitié lait et trempez-y du macaroni de manière qu'il y baigne; si, en cuisant, il absorbe trop, ajoutez du lait chaud. Lorsqu'il est cuit, semez le fond du plat de fromage râpé et de beurre; retirez le macaroni avec l'écumoire et dressez-le sur ce plat; une couche de macaroni, une couche de fromage et de petites noisettes de beurre. Versez, si vous le voulez, de l'essence de champignons et du poivre blanc. Remettez de fromage et de beurre, et faites prendre soulever sur un feu très doux avec des braises allumées sur le couvercle de la casserole.

Tagliatelli. Formez une pâte avec de la farine, du sel et de l'eau. Étalez-la aussi fine que possible sur un carré de 25 centimètres de côté.

Coupez-la en rubans de la largeur de la moitié du doigt. Jetez-les dans de l'eau bouillante et laissez donner quelques bouillons. Retirez-les, et jetez-les dans de l'eau fraîche, laissez égoutter sur un large tamis.

Étant bien égouttés, vous vous en servez comme du macaroni; placez au fond du plat du beurre et du fromage râpé, un lit de tagliatelli assaisonnés de poivre, un autre lit de beurre et de fromage, et un lit de tagliatelli, jusqu'à ce que tout soit employé; finissez par du fromage et du beurre. Faites cuire comme le macaroni à four doux et feu dessus, c'est-à-dire quelques braises sur le couvercle.

TANTE COLETTE.



ROBERT LEGIER

Un brillant avocat et homme d'esprit. Il est à la tête de la firme bien connue de Legier et Gleason, qui a ses bureaux 311 rue Carondelet. Il est né à la Nouvelle-Orléans et fut un grand de l'Université Tulane avec le degré L. B. en 1885. Il remplit les fonctions de receveur des hypothèques pendant huit ans, et fut pendant les cinq dernières années notaire de la ville. M. Legier a été toute sa vie un démocrate et depuis quinze ans est membre du comité de paroisse dans le huitième Ward. Il demeure 937 rue Marigny. D'idées larges, libérales et progressives il est un des hommes les plus influents de la Nouvelle-Orléans. M. Legier est un rude et honnête travailleur pour les intérêts et le développement de notre ville, et toujours désireux de faire tout son possible dans ce but.



V. GIALRANZA

Un charmant garçon et un des plus connus et des plus entreprenants commerçants en gros et en détail de fruits et légumes de la Ville du Croissant. La maison qu'il dirige fut fondée en 1874 et est connue dans tout les États-Unis, Canada, Mexique et Cuba. Les bureaux se trouvent situés au Marché Français des Fruits, Nos. 10 et 12. Téléphone Hemlock 66. Ses amis l'appellent complaisamment "Vincent" il prend une part importante dans les sociétés sociales suivantes: Odd Fellows, Masons, Pythian, etc. Il est propriétaire de plusieurs chevaux de race. C'est un de nos commerçants les plus progressistes et habiles.



HON. MARTIN H. MANION

Le populaire et progressif membre de la Législature du Quatorzième Ward, est considéré un des meilleurs avocats de la Nouvelle-Orléans. Il est de ans notre ville le 19 octobre 1874, et a reçu ses études à l'Université Tulane, et fut élu avocat de droit à l'Université de Virginia, et reçut le degré de L. B. en 1898 à l'Université Tulane, et fut nommé notaire par le gouverneur Foster. Pendant trois ans il fut président de la "New Orleans Poll Tax Association". C'est un homme actif et membre du bureau de la Progressive Union, qui est maintenant l'Association de Commerce. M. Manion a ses bureaux, Nos. 277-279 Edifice Hennen.

Timbres en Caoutchouc en tous genres, checks en caoutchouc, encreurs, etc.

CHAS. G. SCHULZE 550-511 rue Natchez

Téléphone Main 3188, Nouvelle-Orléans



JOHN PONDER

John Ponder, chef ingénieur de l'hôpital de la Charité, a fait les plans et installé le premier système d'égouts dans notre ville à l'hôpital, ainsi que le premier ascenseur de l'hôtel Dieu. Il eut à diriger les travaux d'installation de chauffage de la "White House" à Washington, D. C. M. Ponder est considéré un des meilleurs ingénieurs dans le sud, et fait partie de plusieurs organisations. C'est un ardent démocrate régulier et il est honoré et estimé par un grand nombre d'amis et connaissances.



LOUIS PUOL

Louis Puol, chef du service des pompes de notre ville, est né à la Nouvelle-Orléans. C'est un démocrate régulier, Woodman of the World, et un membre de la Firemen's Association. Il est aussi membre des K. of C. Sa famille était d'origine française, son père s'établit comme marchand. M. Puol est un des officiers les plus populaires de notre administration.