

**INSERTIONS**  
Garder au bureau du journal de 10  
heures du matin à 10 heures du soir.  
Toute la correspondance devra être dirigée au Directeur.

Les manuscrits ne sont pas rendus.  
Le télégramme national « La Coopérative » 242.

# UNION FRANÇAISE

## JOURNAL DU MATIN

DIRECTEUR J. G. BORON DUBARD

REDACTION ET ADMINISTRATION, CALLE URUGUAY 26

ADMINISTRATEUR GÉRANT: A. D'AFRAUD

## Proclamation du Général Gallieni

## AU PEUPLE MALGACHE

Le dernier courrier de Madagascar, nous apporte le texte de l'énergie proclamation que le général Gallieni adresse aux habitants de la grande Afrique.

Moi, général Gallieni, résident général par intérim de la République française à Madagascar, fais connaître toutes les habitants de l'île ce qui suit:

De nombreux habitants sont en rébellion contre le gouvernement établi; leurs personnes du gouvernement malgache et de la cour d'Emyr sont favorisées et favorisent encore l'insurrection et le brigandage. Il en résulte que les honnêtes gens et les travailleurs ne peuvent plus en paix cultiver leurs terres et se livrer au commerce.

Le peuple est trompé par les chefs qui l'excitent au sahavisme; les classes inférieures en souffrent, tandis que les chefs, coupables, étaient jusqu'ici l'abri de la répression.

J'entends que ces faits cessent et que tous, grands comme faibles, rendent dans le devoir. La justice est égale pour tous et le gouvernement de la République française vient d'en donner la preuve en abolissant l'esclavage.

Les anciens esclaves, devenus libres, seront traités avec la même bienveillance que les nobles s'ils se conduisent honnêtement. Les nobles, s'ils se conduisent mal, seront punis avec la même sévérité que les bourgeois et les ouvriers.

Je n'ai pas hésité à punir de hauts fonctionnaires convaincus d'avoir exercé à la révolte et je continuerai à agir avec la même rigueur tant que l'ordre sera pas complètement rétabli.

C'est ainsi que le conseil de guerre (tribunal français) dans sa séance du 10 octobre 1896, a condamné à mort: «Kainandriamampandry» 15° honneur, pour complicité avec les rebelles de la province dont il était chef contesté et l'hostilité à l'égard de la France.

Je me bornerai à prendre des mesures administratives à l'égard de la prison: «Ramasindrazana», parce que c'est une femme.

J'ai décidé de plus que les biens des condamnés seraient confisqués. D'autres condamnations analogues sont prononcées jusqu'à ce que le pays soit calme, dans l'intérêt des bonnes gens et des travailleurs

Gallieni.

## Lettres d'un Vigneron

IV

Monsieur le Directeur:  
Il y a une douzaine de jours que mon vin est en cuve, je le goûte tous les jours, il commence à être clair, je vais pouvoir écouter. La fermentation s'est faite naturellement, et sauf quelques saignées que j'ai été obligé de pratiquer pour éviter un débordement et par conséquent une perte du précieux liquide, tout a très bien marché.

JULES MARY

## LA JOLIE BOITEUSE

## PREMIÈRE PARTIE

## Les Flancailles d'une Héritière

Et il s'élançait en étendant les mains pour le saisir.

Corentin s'était arraché sur ses jambes, plié en deux, l'œil tourné vers l'assassin.

Et il s'était arrêté tout à fait.

— Enfin, je te tiens dit Courpierre, en écartant ses larges mains de colosse!

— Pas encore avait répondu Corentin en ricanant.

Et quand l'hercule ne fut plus qu'à deux pas, il donna une forte secousse de l'épaule, et la lourde balle, vigoureusement lancée, alla tomber sur la tête de Courpierre.

L'homme chancela, malgré sa vigueur, roula de cinq ou six pas et finit par tomber en blasphémant.

La balle l'avait assommé.

Du sang lui sortait du nez et il ne voyait plus clair, aveuglé qu'il était

à n'écoulons que quand les vins sont absolument froids et parfaitement clairs; un propriétaire ne se trompe pas, il n'a pas d'autres guides que son palais, que ses yeux; aucun instrument; si ce n'est un pèse-alcool pour se rendre compte au moment de l'écoulement de la force alcoolique, et voir si avec le temps ses vins perdront ou augmenteront, mais ceci c'est pour lui, et l'on n'y attache pas une importance majeure.

En Médoc nous n'écoulons que fond, et enfin au bout de deux mois, c'est à dire après les premiers froids, le vin s'est débarrassé de sa lie, est devenu clair et est goutable.

Avant le printemps l'on fait le premier soutirage, qui doit être très minutieux, et les lies ou dépôts sont mis à part, plus tard soutirées elles-mêmes clarifiées au moyen d'un foulage; et ensuite l'on s'en sort pour l'ouillage qui ne doit jamais être négatif. Quand aux vins de presse, on les vend en partie, ou on les donne aux ouvriers, car en Médoc le vigneron reçoit sa barrique de vin et ses trois barriques de piqueté par tête; mais jamais il n'entre dans le grand vin. Le vin tranquille au chal attend le commencement de l'automne pour être soutiré une seconde fois et livré ensuite au commerce. Au moment du vin nouveau tout recommence et ainsi tous les ans.

Voilà Monsieur le Directeur, tout

le travail de la vinification en Médoc, vous qui avez vu nos vendanges, nos écoulages, notre culture, vous savez si je dis vrai ou non. Dans la propriété que je vous ai décrite, je me suis attaché surtout à la qualité, vous le voyez par le choix de mes cépages, car je suis persuadé que mon vin étant reconnu supérieur me rémunérera par son prix de vente de la quantité que j'aurais pu avoir en changeant mes plantations contre d'autres plus productifs.

C'est là peut-être qu'est ma grande erreur; l'expérience coûte toujours, mais jusqu'à preuve du contraire je crois trop au bon goût des habitants des riches rives de la Plata, pour admettre un seul instant qu'ils ne fassent au produit de mon cru l'accueil que doit lui faire le palais d'un connaisseur.

Nous apprenons ainsi que les diverses dettes contractées par l'Etat, soit

au fait de ses divers emprunts qui des annuités obligatoires qu'il paie sous forme de pensions, représentent, soit

en dette consolidée, soit en dette rembourisable à terme, soit en dettes dites viagères, la somme de «un milliard

500.027.920 francs à payer chaque année.

Cela, joint aux dotations des pouvoirs publics, aux frais de perception des impôts, etc., représente, en chiffres ronds, «un milliard et demi» de budget annuel.

Le travail est quelque peu abstrait; il fournit, néanmoins, quelques chiffres qu'il est utile que tout le monde connaisse, ne l'oubliez pas pour que le contribuable puisse apprécier, «grossièrement», s'il en a pour son argent.

Nous apprenons ainsi que les diverses dettes contractées par l'Etat, soit

au fait de ses divers emprunts qui des annuités obligatoires qu'il paie sous forme de pensions, représentent, soit

en dette consolidée, soit en dette rembourisable à terme, soit en dettes dites viagères, la somme de «un milliard

500.027.920 francs à payer chaque année.

Cela, joint aux dotations des pouvoirs publics, aux frais de perception des impôts, etc., représente, en chiffres ronds, «un milliard et demi» de budget annuel.

Le service de la justice coûte près de «35 millions», celui des cultes, 43 millions.

Le ministère de la justice, avec ses légions de fonctionnaires, représente environ 74 millions.

La défense nationale prend: pour la guerre, près de 630 millions; pour la marine, 258 millions. Au total, exactement, 889:151,570 francs.

L'instruction publique et les beaux-arts figurent au budget général pour 210.955.282 fr. Ce qui ne donne qu'une idée très faible de ce que la France paie pour l'éducation de ses enfants, attendu que ces totaux ne concernent exclusivement que les frais de l'Etat, et non pas les sacrifices très considérables que chacune des communes de France s'impose sur ses propres ressources.

Les colonies coûtent près de 84 millions l'an.

L'agriculture s'inscrit très modestement pour 41.544.188 francs. Mais, là encore, l'appréciation n'est pas complète; car il faut compter une chose très importante, dont les papiers officiels ne peuvent donner—et pour cause—aucune idée, laquelle chose consiste dans les tarifs dont notre commerce est grevé, du fait des idées de

France, et enfin au bout de deux mois, c'est à dire après les premiers froids, le vin s'est débarrassé de sa lie, est devenu clair et est goutable.

Avant le printemps l'on fait le premier soutirage, qui doit être très minutieux, et les lies ou dépôts sont mis à part, plus tard soutirées elles-mêmes clarifiées au moyen d'un foulage; et ensuite l'on s'en sort pour l'ouillage qui ne doit jamais être négatif.

Quand aux vins de presse, on les vend en partie, ou on les donne aux ouvriers, car en Médoc le vigneron reçoit sa barrique de vin et ses trois barriques de piqueté par tête; mais jamais il n'entre dans le grand vin.

Le vigneron, comme nous cépages sont tous les mêmes, nous connaissons sûrement le résultat final. Toutes mes barriques neuves ont été échauffées, bien lavées ensuite, passées à l'eau de vie, et toutes disposées sur un rang attendant le vin nouveau. La première cuve au moyen d'un gros robinet quelqu'un est adapté un boyau se déversant naturellement et sans aucune pression étrangère dans un foudre qui est établi en contrebas du cuvier, et dont la partie inférieure doit être au niveau du chai qui, lui est en sous sol. Quand la cuve a fini de couler, l'on ferme le robinet, et l'on enlève le boyau au conducteur.

Le moyen d'une veille numérotée pour la dimension du foudre, l'on se rend compte du contenu de la cave, et comme un propriétaire expérimenté se trompe bien rarement sur son rendement en calculant ses charges de vendange; le vin au moyen d'une mesure appelée canne est réparti d'une façon égale sur la totalité des barriques, dans une proportion calculée sur le nombre des cuves chargées. A chaque rang de barriques, se trouve un homme mun d'un entonnoir; deux autres hommes au moyen d'une pompe portent le cuver le déversent dans l'entonnoir, puis reviennent attendre leur tour près du foudre pour en recevoir à nouveau.

Dès que l'entonnoir est vide, le vigneron le place sur la barrique d'acajou, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les barriques nient-elles chacune la même quantité. Cette opération se termine vers les midi environ. Aussitôt le repas, tous les vigneron regagnent le cuvier pour décharger la cuve, et faire le vin de presse, et le maître de chai lui s'occupe à suivre toutes ses barriques neuves les unes après les autres pour bien s'assurer qu'aucune ne perd.

La cuve est déchargée, le vigneron la place sur la barrique d'acajou, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les barriques nient-elles chacune la même quantité. Cette opération se termine vers les midi environ. Aussitôt le repas, tous les vigneron regagnent le cuvier pour décharger la cuve, et faire le vin de presse, et le maître de chai lui s'occupe à suivre toutes ses barriques neuves les unes après les autres pour bien s'assurer qu'aucune ne perd.

La cuve est déchargée; tout, à l'exception du chapeau, est passé fortement à la presse, et le vin qui l'en retire un dix pour cent environ du grand vin est placé dans des vidanges. L'on appelle ainsi en Médoc des barriques vieilles ayant déjà servi. Quant la presse ne donne plus rien, l'on remet le tout dans la cuve et au moyen d'une quantité d'eau calculée par rapport aux cuves chargées et aux besoins du propriétaire pour ses ouvriers l'on prépare les piquettes.

L'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il ouille à

l'opération décrite pour la première cuve, se répète absolument pour toutes les autres, et comme le vin est toujours distribué de la même façon jusqu'à la dernière cuve, l'on arrive ainsi à une unité parfaite, et sauf gout de bois, ce qui arrive mais rarement, en goutant une barrique l'on est sûr de trouver la partie totale absolument identique.

Le maître de chai fait alors son plein car la barrique doit être absolument pleine pour ne pas être exposée à fleurir, ensuite il surveille la fermentation qui peu ou beaucoup se produit toujours; tous les 8 jours il

# UNION FRANCAISE

## Télégrammes

notre société est encombrée, doivent être maintenues fixes, mais que nous devons tout faire pour éviter, favoriser l'évolution du tant de rats et d'innombrables. Si généralement magnifiques n'a pas produit les fruits sur lesquels elle avait le droit de compter.

Depuis plus de vingt ans la cause de l'enseignement a été débattue depuis à des fins sous national. Les plus grands sacrifices ont été accomplis, les dépenses les plus lourdes ont été faites pour que l'âme du peuple dont se dérivaient les révoltes, et qu'il aura réduit les révolutionnaires à l'autorité extrême de déposer les armes et de traiter directement avec le pouvoir espagnol. Mais depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1898, une partie de la Havane, dans un enclos dû à son état de corps révolutionnaire commandé par Villa-Neiva, lequel est resté parmi les morts.

L'attaque du Consulat des Etats-Unis à Cardenas a officiellement

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

classez s'élèvent. On peut faire

deux choses à l'heure actuelle,

pour éviter à l'Instruction dans le

temps des élections, des élections,

des élections et hospitalières; des élections ont été choisies qui l'Etat ne refuse pas la considération, la bien-être.

Le résultat de tant d'efforts est décevant, il faut au moins la franchise de le dire.

Certes, le niveau intellectuel du

peuple est plus élevé qu'autrefois,

mais en rechauchois nombreux et

# UNION FRANCAISE

## ARMERIA DEL CAZADOR

CASA INTRODUCTORA

Armeria, Cuchilleria, Quincalleria y Platina  
VENTAS POR MAYOR Y MENOR

JUAN M. MAILHOS

CALLE 18 DE JULIO ESQUINA ANDES-MONTEVIDEO

LA REPUBLICANA  
GRAN MANUFACTURA A VAPOR  
De tabacos, cigarros y cigarrillos

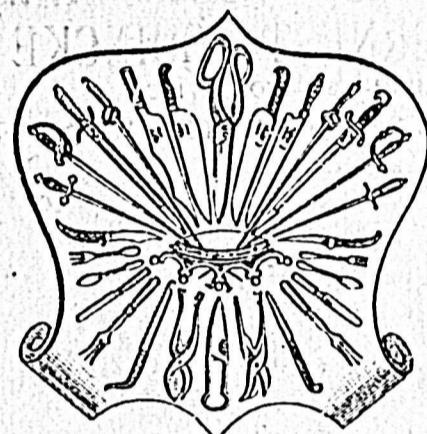
— DR —

JULIO MAILHOS

AVENIDA GENERAL RODRIGUEZ 351 A 359, DEPOSITO GENERAL Y OFICINA:  
CALLE 18 DE JULIO NUMERO 47

MONTEVIDEO

ARMERIA ORIENTAL  
CALLE ITUZAINGO NUMERO 129  
MONTEVIDEO



Coutellerie fine, française et anglaise. Armes et cartouches de tous systèmes. Fourneaux perfectionnés au pétrole, sans odeur ni fumée. Grand assortiment de lampes. Machines à coudre, Singer légitimes. Orfèvrerie Chris tolle. Variété d'articles pour cadeaux.

DESTILERIA DE SAINT MARCELLIN

— DE —

ROMAIN DUTRUC

ISERE (FRANCE)

Especialidad en Ajenjo Superior rectificado. Unico inventor del renombrado le Jus Mandarines. Unicos concesionarios del cognac CHATRAU DES VIGNES. Licores finos de todas clases. Unicos representantes para la República Oriental del Uruguay: A. BEUDUCHAUD & HIJOS, calle Cámaras 50 a. Los siguientes productos de la acreditada destilería Dutruc, se hallan en todos los principales cafés y confiterías de la capital. Cognac Chatrau des Vignes, litrum San Luis, Ajenjo, Romain Dutruc. Licor de té a los mandarines, de venta en el ALMACEN MARSELLAS de Martín Catalogo.

284 — 25 de Mayo — 284

MONTEVIDEO

AUX ARMES DE PARIS

SOMBRERERIA POR MAYOR Y MENOR  
De R. Rama

Fábrica de sombreros sobre medida, últimas novedades. Sombreros de todas clases para hombres y niños. Artículos esenciales. Camisas, cuños, puños, corbatas, bastones, paraguas, etc. Unico agente de los acreditados sombreros Lincoln y Cia. y guantes Dants Allcroft y Cia.

25 de Mayo 246, esquina Misiones—Montevideo

PAYSANDÚ Y SALTO

NUEVA PINTURA

ESPECIAL PARA EL BLANQUEO

BADIGEON E. HATTON  
PARIS

Este producto, libre de ácidos, es inmejorable para el blanqueo de las prendas y telas rasas. También se emplea sobre la madera, como si fuera una pintura cualquiera; pues por su composición el BADIGEON HATTON se asimila por completo a las pinturas en polvo de cualquier color.

Por pedidos, muestras y mayores explicaciones, dirigirse a

BEDUCHAUD & HIJOS

CALLE CÁMARAS NUM. 50 a

MONTEVIDEO

THEATRE EXPRESS

— A M I E —  
(Suite)

ROSE, prenant délicatement l'offensive  
Alors, tu vas pleurer, me la faire  
Au sentiment, parler des droits que te  
confère Ton contrat, invoquer la colère des  
Ton contrat, invoquer la colère des [cieux,  
Forcer ta voix, fermer les poings, [cieux,  
Frouler des yeux Hagards; et nous jouerons la scène  
[des deux femmes Qui traîne dans un tas d'absurdes mé-  
lodrames,

Est-ce que nous irons jusqu'aux coups [de couteau?  
(Haussant les épaules)  
Moi qui te croyais psychot et très der- [nier bateau!  
BLANCHE, les dents serrées Poustant, tu ne peux pas nier ton in- [famie!  
ROSE, calme Cela n'empêche pas que je sois ton [amiel  
BLANCHE, suffoquée Toi... ROSE, même jeu Moi-même! Jamais je ne l'ai mieux [prouvé!  
BLANCHE, se levant, avec colère Tu m'as pris mon mari! ROSE, peremptoire Jo le l'ai conservé!  
BLANCHE, retombant assise Oh! J'étais! Je vais me trouver mal!

## ALMACEN Y BODEGA SARANDI

### DOMEcq & PEIRANO

276—CALLE SARANDI—276

Bonbons fins de París, Bonbonnières marrones, Pralines, Chocolats, Fruits confits, Fruits au jus. Vin de Quinquina au Malaga, Chinowa vin apéritif et tonique a base de kola.

NOTA—Aux personnes dont l'estomac n'est pas dans des conditions normales, nous recommandons tout spécialement le Chinowa; ce n'est pas un remède, mais un apéritif nouveau dont on fait le plus grands éloges.

### PORCELAINES ET CRISTAUX

TELEFONOS: COOPERATIVA Y URUGUAYA

### MUEBLERIA Y TAPIERIA

— DE —

B. CAVIGLIA Y HERMANO

328—CALLE 25 DE MAYO—328

Esta casa introduce, la más importante y más artística en muebles finos y ordinarios a los públicos que tienen todavía para LIQUIDAR. Muebles fabricados en el país, alfombras, pianos, espejos dorados, sillas de Viena, Fisches, etc., etc.

Especialidad en muebles macizos para campañas. Ventas al por mayor y al por menor en depósito y despachados.

## LICEE CARNOT

41 -- RUE MERCEDES -- 41

DIRECTEUR LOUIS PARDES

L'enseignement est divisé en trois parties: 1<sup>e</sup>, enseignement primaire supérieur; 2<sup>e</sup>, enseignement commercial; 3<sup>e</sup>, enseignement universitaire.

La méthode d'enseignement est essentiellement française; les cours se font simultanément en français et en espagnol; les élèves parlent français en récréation.

Les langues enseignées sont le français, l'espagnol, l'italien, l'allemand.

Le directeur du Lycée s'est assuré que son cours de professeurs de toutes compétences, afin de pouvoir donner aux enfants et aux jeunes gens qui lui seront confiés, l'instruction complète que réclame leur avenir.

Tous les pensionnaires et demi-pensionnaires admis dans l'établissement sont traités comme un famille.

Cours de peinture, dessin, architecture, etc., etc. par le professeur M. Alamo de 8 a 10 h. d'après.

MONTEVIDEO

## DOS AMERICANOS

ELABORACION

DE CAFÉ

—

VAPOR

—

TOPIFICACION

DE CAFÉ

PORELAINE

CONCENTRADO

—

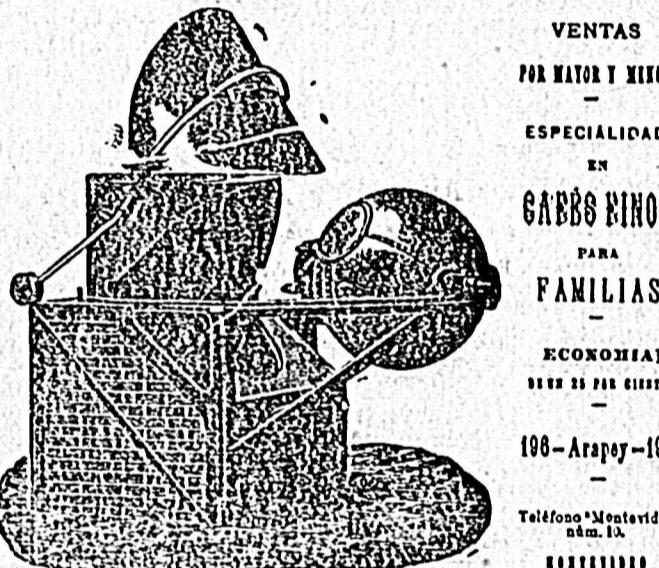
ECONOMIA

DE RESS. POR CUENTO

100-Arapay—198

—

Teléfono Montevideo n.º 18.



VENTAS

POR MAYOR Y MENOR

—

ESPECIALIDAD

EN

CABEZAS NIÑOS

PARA

FAMILIAS

—

ECONOMIA

DE RESS. POR CUENTO

—

100-Arapay—198

—

Teléfono Montevideo n.º 18.

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—