

JOURNAL DE MONACO

JOURNAL HEBDOMADAIRE

Politique, Littéraire et Artistique

PARAISSANT LE MARDI

ABONNEMENTS :

MONACO — FRANCE — ALGÉRIE — TUNISIE

Un an, 12 fr. ; Six mois, 6 fr. ; Trois mois, 3 fr.

Pour l'ÉTRANGER, les frais de poste en sus

Les Abonnements partent des 1^{er} et 16 de chaque mois

RÉDACTION ET ADMINISTRATION

22 — Rue de Lorraine — 22

Tous les ouvrages français et étrangers dont il est envoyé deux exemplaires sont insérés dans le journal

Les manuscrits non insérés seront rendus

INSERTIONS :

Réclames, 50 cent. la ligne ; Annonces, 25 cent.
Pour les autres insertions, on traite de gré à gré

S'adresser au Gérant, 22, rue de Lorraine

Monaco, le 10 Mai 1892

NOUVELLES LOCALES

Jeudi 5 mai, S. M. l'Impératrice Eugénie est venue déjeuner au Palais. Sa Majesté était accompagnée de M^{me} Lebreton, de M^{me} d'Allonville et de M. Pietri.

Samedi dernier, Mademoiselle Odile de Riche-lieu a fait sa première communion dans la chapelle du Palais. M^{sr} l'Evêque, assisté de M^{sr} Guyotte, vicaire général, et de M. l'abbé de Ville-neuve, officiait.

Le même jour, S. A. le Prince de Bulgarie est venu déjeuner au Palais, accompagné de S. A. le Prince Philippe de Saxe-Cobourg Gotha.

S. A. S. le Prince s'était rendu à la gare au devant de ses hôtes.

Le Prince de Bulgarie est retourné à Cannes dans l'après-midi.

S. A. S. la Princesse a daigné, sur la demande de M^{me} Sophie Adlam, accepter le haut patronage de la Ligue des Amis des Animaux, créée à Monaco l'an dernier.

Jeudi soir, au Palais du Prince, a eu lieu un dîner auquel assistaient S. Exc. le Gouverneur Général et la Baronne de Farincourt ; le Consul Général d'Italie, accrédité auprès du Gouvernement Princier et la Marquise Carcano ; le Comte Negri de Lamporo, Vice-Consul de la même puissance à Nice, ainsi que les Dames et les Officiers des Maisons de Madame la Duchesse d'Aoste et de Leurs Altesses Sérénissimes.

S. A. R. l'Infante Eulalie d'Espagne, toujours souffrante de l'indisposition dont Elle était atteinte déjà en arrivant à Monaco, n'avait pu quitter ses appartements.

A l'issue de ce dîner, la Colonie Italienne, au grand complet, se trouvait réunie devant la demeure Souveraine afin de donner une sérénade à Son Altesse Impériale et Royale, avec le concours de notre Société Philharmonique, qui a exécuté la *Marcia Reale* et la *Marche Monégasque*, chaleureusement applaudies par une foule, dont on peut évaluer l'importance à plus de quatre mille personnes.

Douze délégués italiens furent introduits dans le salon des Glaces et nommés successivement à Madame la Duchesse d'Aoste par le Marquis Carcano. M. De Angelis, Régent du Vice-Consulat d'Italie, offrit à Son Altesse Impériale et Royale un superbe écusson en fleurs naturelles, reproduisant les armes de la Maison de Savoie, et M. le docteur Pontremoli prit la parole au nom de ses compatriotes.

Il affirma d'abord, en termes excellents, la vive et respectueuse satisfaction qu'éprouvait la délégation à saluer une Princesse de cette illustre Maison ; il pria Son Altesse de daigner faire parvenir au Roi l'hommage de la fidélité des Italiens habitant la Principauté, à la personne auguste de Sa Majesté et à la famille Royale.

Puis il se fit, auprès du Prince Albert I^{er}, l'in-

terprète de leur humble et profonde reconnaissance pour la généreuse hospitalité qu'ils trouvent ici, sous la protection si large, si paternelle, si également impartiale, assurée à tous les étrangers sans distinction d'origine, par le Gouvernement de Son Altesse Sérénissime.

Les délégués, avant de se retirer, ont obtenu la précieuse faveur de baiser la main de Son Altesse Impériale et Royale, qui a su les charmer par un mot gracieux et bienveillant adressé à chacun d'eux.

Pendant cette manifestation, et sur le parcours de l'imposante retraite aux flambeaux qui l'a suivie, pas un mot discordant, pas la plus légère poussée dans les rangs des curieux, n'ont troublé l'ordre parfait avec lequel le programme des organisateurs a été exécuté de point en point.

Cette attitude de notre excellente population, non moins que les acclamations unanimes qui ont salué Leurs Altesses lorsque le Prince et les Princesses se sont montrés au balcon du Palais, démontrent une fois de plus, les sentiments de loyalisme, l'esprit d'indestructible et fraternelle solidarité qui unissent entre eux Monégasques et résidents étrangers de toutes nationalités.

S. A. I. et R. Madame la Duchesse d'Aoste a pris congé, vendredi matin, de LL. AA. SS. le Prince et la Princesse, pour retourner en Italie.

Nos Augustes Souverains l'ont reconduite à la gare de Monaco. Le Prince a accompagné Son Altesse Impériale et Royale jusqu'à Vintimille.

Le cérémonial observé au départ de Madame la Duchesse d'Aoste a été le même qu'à son arrivée.

Le Comité formé par la Colonie italienne à l'occasion de la manifestation de jeudi soir a fait remettre à M^{me} la Baronne de Farincourt, pour les œuvres de charité de la Principauté, une somme de 59 francs 50, provenant du reliquat de la souscription faite pour couvrir les frais de cette manifestation.

Cette somme a été remise à M. le Trésorier du Bureau de bienfaisance.

La *Gazzetta del Popolo* des 8 et 9 mai a publié un article dont voici la traduction :

Monaco, 6 mai 1892.

La Duchesse d'Aoste vient de séjourner pendant environ trois semaines dans cette réduction du paradis terrestre, où elle a été l'hôte fêtée des Princes Souverains de Monaco.

Nombreuses et splendides ont été les fêtes données en son honneur par le Prince Albert I^{er} dans son moderne et royal palais, et, dans ces fêtes, une bonne part a été réservée à l'élite de la Colonie Italienne de tout le littoral. Une légère indisposition n'a malheureusement pas permis à Son Altesse Royale de contempler cette splendide Principauté et ses environs aussi souvent qu'elle l'aurait désiré. Mais tous, Italiens et Monégasques espèrent bien avoir, l'occasion prochaine, d'admirer de nouveau la grâce de cette Princesse et les charmes de son esprit.

Hier soir, veille de son départ pour Turin, il y a eu au Palais un dernier dîner de gala en son honneur, auquel assistaient l'excellent Consul Général d'Italie, le Marquis Carcano, avec la Marquise, sa gracieuse et charmante femme, le Vice-Consul Negri des Comtes de Lamporo, notre compatriote le Marquis Spinola et autres dont les noms m'échappent.

A 9 heures, une *fiaccolata* très originale et très réussie par le grand nombre des assistants et la variété des *palloncini*, musique en tête et suivie du drapeau national et du comité promoteur, s'est reudue sous les fenêtres du palais du Prince en exécutant alternativement la *Marche Royale* et la *Marche Monégasque*.

Le Comité a présenté à la Duchesse d'Aoste, au nom de la Colonie italienne toute entière, un superbe bouquet reproduisant l'écusson de Savoie. Le docteur Pontremoli, en offrant ce bouquet, l'a accompagné d'une allocution de circonstance, témoignant du dévouement des Italiens à la famille Royale et remerciant les Princes de Monaco de la large hospitalité et de la protection qu'ils accordent aux résidents italiens. La Duchesse a eu un mot aimable pour tous et le Prince Albert a exprimé sa satisfaction aux organisateurs de cette manifestation non moins imposante que spontanée.

Ce matin à 9 heures, S. A. R. I. la Duchesse d'Aoste est partie pour l'Italie ; elle a été accompagnée à la gare par les mêmes Princes, en voitures de gala et avec tous les honneurs dûs. J'ajouterai encore que le Prince Albert I^{er}, en gentilhomme parfait, accompagné du Consul Général d'Italie, a reconduit Son Altesse Royale jusqu'à Vintimille.

Merci à la Duchesse d'Aoste d'être venue parmi nous. Merci aux Princes Souverains de Monaco pour avoir si magnifiquement reçu une Princesse italienne.

Pour finir, un mot élogieux au Comité italien de la fête qui avait à sa tête le Régent du Vice-Consulat, M. de Angelis ; M. le docteur Pontremoli, l'infatigable et sympathique docteur Onda, l'éminent professeur Bellini, M. le docteur Azzi, MM. Zanolli, Marconi, Centoz, Gamba, Plati, de Angelis, Cima, Pistonetti, etc., etc.

VERITAS.

Le nombre des voyageurs arrivés à Monaco pendant le mois d'avril 1892 a été de 50,101.

Dimanche dernier, on célébrait dans la paroisse de Sainte-Dévote la première communion des enfants de la Condamine. Dès les premières heures du jour, les cloches de l'église jetaient aux échos du vallon leur plus joyeux carillon, et une foule nombreuse envahissait l'enceinte trop étroite du sanctuaire dédié à la patronne de la Principauté. M. le Curé présidait la cérémonie.

Le soir, même affluence, car S. G. M^{sr} l'Evêque de Monaco venait donner la confirmation aux nouveaux communiant.

Avant la cérémonie, dans quelques paroles émues, Sa Grandeur a retracé les joies que ce grand jour apporte et les devoirs qu'il impose.

Plusieurs condamnations ont été prononcées, le 5 mai, par le Tribunal Supérieur jugeant correctionnellement.

Deux témoins défaillants ont été condamnés à 25 francs d'amende chacun ; un italien, François M..., à 16 francs pour exercice illégal de la profession de logeur ; un à 5 francs pour omission de déclaration de naissance.

Infraction à des arrêtés d'expulsion : Pascal Molini, 6 jours de prison et 16 francs d'amende, et Anne Dalbiat, veuve Bargue, 15 jours de prison et 16 francs.

Vols : Michel Graglia, huit mois de prison.

Escroquerie : Louise Cafarena, veuve Conegini, six jours de prison.

Coups et blessures volontaires : huit jours de

prison, Dominique Besso (par défaut) et Charles de Grisegono, 30 francs d'amende.

La semaine dernière, la gabarre à vapeur le *Dromadaire*, du port de Toulon, est venue relever notre bouée qui avait subi quelques avaries pendant les derniers gros temps, et l'a emportée après avoir, en attendant qu'elle soit réparée, placé un autre corps-mort provisoire.

M. Lardillon, chef de gare à Monte Carlo, est nommé sous-inspecteur à Gap.

Un brusque changement de température nous a rappelé que la lune rousse n'avait pas dit son dernier mot. Un vent violent s'est élevé dans la nuit du 6 au 7, suivi d'une pluie froide.

Samedi matin, les montagnes qui nous entourent étaient couvertes de neige et une bise glaciale chassait des nuées d'hirondelles qui, descendant des collines, venaient s'abriter dans nos jardins.

Demain soir, 11 mai, à 11 heures 3 minutes, la lune passera à 25 minutes au sud de l'ombre de la terre et s'y plongera presque entièrement, fournissant une éclipse presque totale de lune — moins du vingtième du diamètre lunaire restera en dehors de l'ombre. Cette éclipse sera visible en France.

Le 24 mai, la lune sera le plus près de la terre à 361,000 kilomètres.

Grandes marées le 12 et le vendredi 13, et le vendredi 27 suivant, la pleine et la nouvelle lune.

La marche des trains, pour le service d'été, commencera probablement le 1^{er} juin, et ne comportera pas de modifications importantes, en ce qui touche le littoral, au service de l'année dernière.

La Compagnie du Chemin de fer P.-L.-M. vient de publier un nouveau tarif G. V. n° 14 (denrées) et un nouveau tarif commun G. V. n° 205 (voyages circulaires à itinéraires fixes).

Nous recommandons à l'attention des commerçants intéressés les tarifs spéciaux P. V. n° 6 pour le transport des boissons, eaux minérales, vins, alcools, liqueurs, etc., et n° 11 pour les matériaux de constructions.

On annonce qu'à partir du 1^{er} juin, la Compagnie Méridionale de navigation à vapeur, qui a son siège à Marseille, mettra en service pour voyageurs et marchandises, un vapeur, le *Liberateur*, qui desservira bi-hebdomadairement le littoral entre Marseille et Menton, avec escales à Toulon, Saint-Tropez, Saint-Raphaël, Cannes, Antibes, Nice, Monaco; correspondance à Nice avec la future ligne de Corse.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Marseille. — La mer était grosse, mardi matin, vers 8 heures, quand on aperçut au large, à environ 90 mètres de la Vieille-Chapelle, quartier de Montredon, une embarcation montée par trois hommes et qui se balançait au gré des lames. Le danger était imminent, et des pêcheurs qui venaient de retirer leurs filets, jugeant que leur secours était nécessaire, se précipitèrent dans leurs embarcations. Il était temps; à ce moment même la barque chavirait, et ceux qui la montaient allaient infailliblement se noyer quand les embarcations arrivèrent juste assez tôt pour les recueillir et les sauver. L'embarcation chavirée, qui se nomme *Vieille-Chapelle*, n'a pu être sauvée. Elle est allée se briser contre les rochers de la jetée, en dessous de l'ancienne Bastille. Les deux embarcations qui se sont portées au secours des naufragés appartiennent au patron Pierre Blanc, pêcheur. Elles étaient montées par les sieurs François Reisson, matelot; Joseph-Henri Dutarte, mousse et Martin, glaneur d'esque.

Nice. — Depuis hier lundi 9 mai, le marché aux fleurs, fruits et légumes, se tient sur les boulevards du Pont-Vieux et du Pont-Neuf.

L'allée du boulevard du Pont-Vieux sera réservée aux producteurs. L'exposition et la vente des fleurs et arbustes auront lieu exclusivement sur l'allée du boulevard du Pont-Neuf, en aval du square Masséna. Les revendeurs et autres prendront place entre le Pont-Vieux et le square Masséna.

Les marchands en gros se placeront sur l'allée du boulevard du Pont-Neuf, à la suite des marchands de fleurs et arbustes.

— La Compagnie P.-L.-M. a appliqué sur un train qui a traversé la gare de Nice, un ingénieux système, dû à M. Edouard Cros, ingénieur. Ce système a pour but de permettre aux voyageurs descendus au cours du trajet à une station quelconque, de jour ou de nuit, de reconnaître aussi aisément et aussi rapidement que possible, la voiture dans laquelle ils sont montés au départ.

M. Cros a cherché à suppléer à l'insuffisance du numéro, signe obscur, abstrait et fugitif, par une image claire et concrète, impérieusement sensible et suggestive.

Son système se compose d'une plaque de tôle émaillée en blanc, sur laquelle une image découpée ou ajourée apparaît en noir par contraste.

Cette plaque est disposée à la partie supérieure et au milieu de la voiture, de façon à bien se voir, même la nuit, dans les gares.

Le sujet découpé ou ajouré dans la plaque de tôle émaillée pourra être un personnage, un animal, un arbre, un fruit, une fleur, un meuble, un ustensile, un instrument industriel, agricole, militaire, une figure astronomique ou géométrique, etc.

La Turbie. — Un grave accident vient de se produire à la Turbie.

Un mineur est tombé d'une hauteur de 12 mètres dans une carrière de pierres du quartier Cap d'Ail. La mort a été instantanée.

Turin. — Un grand tournoi va avoir lieu dans notre ville, pour célébrer le deuxième centenaire du « Royal Piémont ». 520 cavaliers et 260 officiers y prendront part. Les anciens uniformes des dragons de « Montbrison », de « Piémont » et de « Son Altesse » seront fidèlement reproduits. La princesse Lœtitia, la duchesse de Gênes et le comte de Turin remettront aux vainqueurs des drapeaux offerts par les dames de Turin. Il y aura aussi un grand festival militaire dans le parc royal de Stupinigi.

CAUSERIE

Les Caprices de l'Appétit

On a dit que l'être humain peut s'accommoder à tous les climats, du pôle à l'équateur, et se faire, soit à la vie sauvage, soit à un haut état de civilisation. Sa faculté d'endurer une température qui gèlerait le sang d'un alligator ou fondrait le corps d'un ours n'est pas plus extraordinaire que la variété d'aliments qu'il peut digérer et que sa facilité à accommoder son appétit aux différents produits du règne animal et du règne végétal.

Dans le choix de la nourriture, il est plutôt guidé par le caprice et la mode que par la succulence du repas, et la perversité du goût à cet égard est réellement surprenante.

Tacite raconte qu'il existait dans la colonie Agrippine un homme dont le mets favori était les araignées, et diverses tribus anciennes passaient pour se nourrir d'une espèce de soupe faite de serpents et de scorpions. Des nations sauvages de nos temps modernes se nourrissent de sauterelles fraîches ou marinées que les habitants de Madagascar préfèrent aux poissons les plus délicats.

Que dirons-nous des Cochinchinois qui considèrent les œufs pourris comme une des meilleures friandises et qui portent si loin cette incompréhensible perversion du goût que les œufs pourris sont cotés 30 % plus haut que les œufs frais.

Cela, d'ailleurs, ne doit pas nous surprendre outre mesure, puisque, dans notre pays, les hautes classes préfèrent le gibier gâté au gibier frais, et ne voudraient pas goûter un lièvre avant le moment où il a acquis un haut goût.

En France, n'accommodons-nous pas et ne mangeons-

nous pas des grenouilles, tandis qu'en Ecosse, on mange des corneilles?

On raconte l'histoire d'un marin breton qui pouvait avaler des boucles, des plumes, des couteaux, s'en introduisant parfois une demi-douzaine dans l'estomac; il est vrai que cette bizarre fantaisie finit par lui coûter l'existence.

N'est-ce pas presque aussi étrange cette passion du peuple chinois pour les nids d'hirondelles?

Ce goût fantaisiste pour les nids d'oiseaux est tellement coûteux que les classes riches seules peuvent le satisfaire, car le prix de ce mets singulier est exorbitant. Dire en Chine qu'un homme mange des nids d'hirondelles, cela revient à proclamer que c'est une personne de marque ou quelqu'un de très riche. Ces nids, si hautement appréciés, ne sont pas, comme ceux de nos hirondelles, formés de boue ou d'argile, mais ils sont faits d'une matière qui a l'apparence de la colle de poisson et que certains croient extraite par l'oiseau de substances marines.

Voici quelques détails intéressants relatifs à ces nids :

On les obtient en les dénichant dans des cavités humides et profondes avant que les oiseaux y aient déposé leurs œufs. Les plus durs sont ceux qu'on déniche après que les jeunes ont pris leurs plumes. Les plus beaux nids sont les plus blancs, c'est-à-dire ceux qui sont pris avant qu'ils n'aient été souillés par la nourriture et la fiente des petits. On les déniche deux fois l'an, et si on les recueille régulièrement, ils donnent généralement la même quantité, laquelle n'est guère augmentée si on laisse les nids tranquilles pendant un an ou deux. Quelques-unes des cavités sont extrêmement difficiles d'accès et les nids ne peuvent être recueillis que par les personnes qui sont accoutumées dès leur jeunesse à cet exercice. Tantôt on ne peut approcher des cavités que par une montée perpendiculaire de plusieurs centaines de pieds, et au moyen d'échelles de bambou et de canne dressées au-dessus d'une mer qui bat violemment contre les roches.

Lorsqu'on a atteint l'orifice des cavités, on doit souvent se mettre à la recherche des nids à la lumière d'une torche; il faut pénétrer dans les recoins du rocher, et le plus léger faux pas serait fatal aux chercheurs qui ne voient au-dessous d'eux que la mer se frayant un chemin dans la brèche du rocher.

La seule préparation que demandent les nids d'hirondelles, c'est de les faire sécher, sans toutefois les exposer directement au soleil; après quoi, on les empaquette dans de petites boîtes. On les classe pour le marché chinois en trois espèces, suivant leur qualité.

Les prix ordinaires des nids d'oiseaux sont, à Canton, pour la première qualité, de 3,500 dollars espagnols, environ 17,000 francs la livre; pour la seconde qualité, de 2,800 dollars espagnols, environ 12,000 francs, et pour la troisième, de 1,600 dollars, environ 6,000 francs. On voit, d'après ces prix, que les nids d'oiseaux sont un article de grand luxe. La consommation en est réservée aux grands, la plus grande partie en est envoyée dans la capitale pour l'usage de la cour. Les Chinois, très sensuels, en font usage dans cette conviction qu'ils sont puissamment excitants et toniques; mais il est probable que leur plus grande qualité, c'est d'être parfaitement inoffensifs. Les Japonais, qui se rapprochent tant des Chinois, n'ont pourtant aucun goût pour les nids comestibles; il est, d'ailleurs, difficile de se rendre compte de la prédilection persistante des Chinois pour ce mets singulier. Nous ne rencontrons rien d'analogue chez les nations occidentales. Nous devons mentionner cependant la bizarre estime dans laquelle les Romains tenaient quelques articles de luxe remarquables par leur rareté plutôt que par les qualités qu'on leur reconnaissait.

On estime à 242,400 livres et plus la quantité de nids d'oiseaux exportés de l'Archipel Indien.

Le produit de la vente de ces nids est la propriété exclusive du souverain et forme une part importante de son revenu.

M. J.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du *Journal de Monaco*)

La peinture est en ce moment l'attraction à la mode dans Paris. Rien de plus brillant que l'après-midi du

vendredi, qui est le jour *select*, au Salon officiel des Champs-Élysées. Le temps est trop froid pour que la promenade au Bois soit agréable; on se réunit volontiers dans le grand hall de la Sculpture, où l'on se repose après avoir parcouru les salles de l'exposition des tableaux et s'être arrêté devant les toiles les plus remarquées. L'œuvre capitale est, sans contredit, le grand tableau patriotique de Detaille, la *Capitulation d'Huningue* qui est une page magistrale et qui fait pleurer d'émotion tous ceux qui la voient. C'est la plus belle œuvre qu'on ait exposée depuis plusieurs années. On se presse également autour du portrait du pape Léon XIII par Chartran, et du portrait de Mme Pulitzer par Munkacsy. Il y a cent autres toiles qui méritent d'être vues; mais on ne peut les citer ici. Ce serait aussi long que de décrire les toilettes si diverses qu'exhibent les femmes élégantes qui vont là plutôt pour être vues que pour voir. Impossible de montrer les robes et les manteaux d'été; le thermomètre ne le permet pas. Quelques excentriques n'ont pas encore quitté les fourrures; mais ce sont des exagérées, et la majorité des mondaines fait de réels efforts d'imagination pour composer des costumes demi-printaniers dont les nuances gaies et demi-claires sont charmantes.

C'est vendredi dernier au vernissage de l'Exposition de peinture du Champ-de-Mars — digne rivale de l'Exposition officielle — qu'on a pu admirer toute l'ingéniosité des modistes et des couturières parisiennes.

Il y a eu un défilé de cinquante mille personnes et un dessus du panier de deux mille jolies femmes qui était fort avenant. Mme Sarah Bernhardt a été l'objet d'une ovation quelque peu ironique. On tenait à lui reprocher son mot récent à un reporter: « Je vais retourner à l'étranger; il n'y a pas moyen de faire de l'art à Paris, où l'on s'occupe trop de politique. » Une autre ovation, qui n'avait rien d'ironique et qui était l'expression d'une admiration sans mélange a été faite au grand peintre Carolus Duran qui a exposé d'admirables portraits. Rien de plus prestigieux que le pinceau de ce grand coloriste qui sait éblouir sans recourir aux procédés d'une nouvelle école qui fait bleu ou gris. *L'Hiver* de Puvion de Chavannes, *l'Ami des Humbles* de M. Lhermitte, des envois de M. Alfred Stevens, la *Maternité* de M. Carrière, le *Christ à Montmartre* de M. Jean Béraud, les portraits Gerveix, les envois de MM. Billotte, Meunier, Ary Renan, Dinavare, le premier de nos miniaturistes, Rafælli, Boldini et Dumoulin attireraient tellement la foule qu'il était difficile de s'en approcher. Quel dommage que la température n'ait pas été plus clémente et ait rendu pénible le déjeuner traditionnel sous les galeries du Palais des Beaux-Arts. Malgré tout, il y avait encombrement autour des tables de quatre couverts où huit personnes s'entassaient, et il fallait des prodiges de diplomatie pour obtenir des garçons un poulet froid et une tranche de roastbeef alors qu'on aurait voulu des œufs brouillés et un ragoût de mouton. On finissait par rire de la difficulté qu'il y avait à ne pas mourir de faim sur ce restaurant de la Méduse, et une de nos plus aimables actrices m'a promis une reconnaissance éternelle pour tout le mal que j'ai eu à faire suivre le roastbeef et le poulet froid indiqués plus haut d'une botte d'asperges et d'un compotier de fraises. Au fond, ces petites misères que crée la foule sont charmantes; il suffit de rire au lieu de se fâcher et de regarder les têtes de ceux qui sont en colère. Les cochers, d'ailleurs, étaient polis: ce qui semble indiquer qu'ils ne sont pas à la veille de se mettre en grève.

Le mouvement mondain a laissé beaucoup à désirer. La journée du 1^{er} mai à Paris a été lugubre; personne dans les rues, et toutes les boutiques fermées. On aurait dit le dimanche en Angleterre. Les trains de chemin de fer, dès la veille, avaient été remplis de francs-fleurs qui n'avaient pas l'excuse du beau temps. Paris a été calme et poudreux; pas d'arroseurs, pas de police visible. Les mesures ont été très bien prises, et le préfet, M. Lozé, a agi en homme d'esprit, je veux dire en vrai Parisien.

Dans les ambassades, on commence à allumer les lustres.

L'ambassadeur d'Angleterre et la marquise de Dufferin et Ava ont donné leur première réception, qui a été splendide. L'aristocratie, le monde littéraire et artistique étaient représentés. Mme Eames-Story, la charmante cantatrice qu'on regrette à l'Opéra, a fait sensation. Lady Dufferin, qui a écrit un livre remarquable sur les Indes anglaises, a fait un accueil particulièrement aimable aux hommes de lettres, qui seront aussi bien accueillis à l'ambassade d'Angleterre qu'ils l'étaient par le diplomate poète lord Lytton.

La réception donnée par l'ambassadeur d'Espagne et la duchesse de Mandas a été honorée de la présence de la reine Isabelle. Le comte d'Azevedo, premier secrétaire de l'ambassade de Portugal, et Mme Santos-Suarez ont chanté supérieurement des morceaux de Massenet, de Gounod et de Mozart. Le pianiste espagnol M. Miguel a fait sensation.

Nous devons citer encore un élégant raout chez le vicomte d'Avenel, un grand dîner suivi de réception chez Mme Paul Boselli, une belle soirée musicale chez Mme d'Ansac, un grand dîner chez Mme Anatole Bartholoni, un concert chez Mme Ayer, une matinée musicale chez Mme Diémer, un dîner chez Mme Paul Sipièrre, revenue de Nice, et une soirée chez la marquise de Hervey de Saint-Denis, où l'on a entendu Réjane dans des monologues. Le grand événement mondain de la semaine, et qui a donné lieu à une superbe fête de contrat, a été le mariage du comte Le Mavois avec M^{lle} Elisabeth d'Haussonville.

Très vif succès de rire aux Folies-Dramatiques pour les *Vingt-huit jours de Clairette*, vaudeville bouffe, sur lequel M. Victor Roger a écrit une jolie musique, et où M^{lle} Marguerite Ugalde est délicieuse en hussard.

Bonne reprise des *Fils de Coralie* au Gymnase.

Un acte très japonais... et très parisien aux Nouveautés, *Me-Na-Ka*, par M. Paul Ferrier, musique de M. Serpette.

L'Hippodrome a très agréablement renouvelé son affiche. Des vélocipédistes étonnants et les Tableaux de marbre, exécutés par 80 mimes, feront affluer tout Paris... au premier rayon de soleil.

DANGEAU.

FAITS DIVERS

Notre pays est riche en plantes exotiques; grâce à la douceur de sa température, les spécimens de la flore tropicale s'acclimatent très bien dans notre région, et aujourd'hui l'eucalyptus, inconnu il y a quelques années, balance partout sa tête majestueuse. Que de terrains insalubres, marécageux, fiévreux, cet arbre bienfaisant n'a-t-il pas assaini.

On va lui donner un concurrent: les horticulteurs essaient d'implanter le Niaouly (*Melaleuca leucodendron*), originaire de la Nouvelle-Calédonie, cet arbre fournit à la parfumerie, comme l'*Incaleuca cajeputi*, l'essence de cajeputi ou melaleucine. Les feuilles préservent la viande de la corruption, assainissent une contrée mieux que l'eucalyptus, aromatisent les sauces. L'essence est employée en médecine pour les accouchements, les maladies de vessie, avec plus de succès que la térébenthine, et surtout pour les rhumatismes.

En Calédonie, le Niaouly a la réputation de rendre salubres les pays dans lesquels il est introduit; ce qui est incontestable, c'est que, dans toute la Nouvelle-Calédonie, où il est indigène, la fièvre est complètement inconnue, alors que des îles des groupes des Nouvelles-Hébrides, situées à une très faible distance de la Nouvelle-Calédonie, sont en possession de cette endémie.

Les propriétés antiseptiques de l'huile essentielle de Niaouly, abondamment contenue dans les feuilles de ce végétal, permettent en tous cas d'affirmer que lesdites feuilles aseptisent complètement les mares, les flaques d'eau et ruisseaux dans lesquels elles viennent tomber.

Le Niaouly est rustique et déjà acclimaté à la Réunion, où se trouvent des spécimens des différents âges, notamment à Saint-Paul, chez l'honorable M. Guillaume-Aubry, qui possède de beaux arbres fructifiant depuis plusieurs années déjà.

Comme à l'eucalyptus, il faut du soleil; les graines très fines doivent être semées avec soin et recouvertes d'un millimètre de terreau.

Les semis se font avec succès dans les mois de mai, juin, juillet; faits dans ces mois, les jeunes plants, repiqués en tentes aussitôt qu'ils ont de trois à cinq mètres, peuvent être mis en place en décembre et janvier.

Nous recommandons ce bel arbre à l'attention des horticulteurs de notre région.

En Egypte:

Les fouilles commencées dans l'antique Zéphirion, par Daninos-Pachia, viennent d'être couronnées de succès. On a découvert, sur l'emplacement d'un temple élevé en l'honneur de Vénus-Arsinoé, trois statues colossales de Ramsès II et de sa fille, la reine Hentmara. Ces statues

appartiennent au style de la deuxième dynastie. On suppose qu'elles auront été transportées, à l'époque de Ptolémée, de l'ancienne Tanis à Aboukir. On poursuit avec une grande activité le déblaiement du temple, ce qui permettra peut-être d'en connaître le fondateur.

On parle beaucoup depuis quelque temps de la découverte d'un produit destiné à remplacer la soie dans la plupart de ses applications.

Une usine où l'on se propose de fabriquer en grand ce produit achève sa construction à Besançon, et l'on assure que d'ici un mois cette usine filera un minimum de trois cents kilogrammes de soie par jour.

La matière première est la pâte à papier (autrement dit la cellulose), qui se transforme en fil très ténu, et et ceux-ci, réunis ensemble, constituent une fibre se rapprochant tellement de la soie que l'œil exercé du spécialiste ne peut en saisir la différence. C'est en réalité la reconstitution du travail qui s'opère dans l'organisme du ver à soie par des procédés chimiques: le résultat atteint serait le même.

Nous lisons dans le *Thonon républicain*:

« Nous allons enfin avoir un chemin de fer électrique de montagne en France, une primeur même, en 1892. C'est une première tentative. Si elle réussit, espérons qu'on n'en restera pas là. Le chemin de fer s'étend d'Étrembières à Veyrier (H^{te}-Savoie) et s'élève progressivement jusqu'au plateau du Salève par des rampes de 16, 20 et 35 pour 100 à 700 mètres d'altitude en passant par deux tunnels de 50 mètres et 110 mètres percés en pleine roche. Cette nouvelle voie avoisine l'embranchement d'Annecy à Bellegarde du réseau P.-L.-M. Elle sera inaugurée très prochainement. Nous lui souhaitons le succès du Righi. C'est aussi un chemin de fer à crémaillère, mais la traction s'effectuera électriquement et non plus par des locomotives. »

VARIÉTÉS

L'huile d'Olive

L'huile d'olive est assurément une des huiles les moins altérables; cependant elle est susceptible de devenir rance dans certaines circonstances.

Elle se distingue dans le commerce en deux variétés: *l'huile vierge surfine*, extraite à froid, et *l'huile ordinaire*, extraite à chaud.

Il existe encore une troisième variété qui est *l'huile lampante* ou *huile d'enfer*, mais nous ne devons nous occuper ici que de l'huile comestible. Le prix élevé de l'huile d'olive et sa grande consommation sont une double cause qui excoite les fraudeurs à falsifier cette importante matière comestible; l'huile d'œillette, l'huile de noix, l'huile d'arachide, l'huile de sésame, l'huile de faine, le miel, la graisse de volaille, etc., ont souvent été additionnés à l'huile d'olive.

L'huile d'œillette peut être reconnue par un moyen empirique, très usité parmi les fabricants d'huile, sous le nom de procédé du *chapelet*.

Ce moyen consiste à agiter violemment et par secousses l'huile d'olive, en opérant dans un flacon de verre.

Si l'huile est pure, les bulles d'air qui prennent naissance par l'agitation disparaissent rapidement: elles ne sont pas persistantes.

Si l'huile, au contraire, est additionnée d'huile d'œillette, les bulles sont longtemps visibles au milieu de la masse liquide où elles forment le *chapelet*.

La densité différente de l'huile d'olive et de celles qu'on y a mélangées est un caractère important, qui permet souvent de dévoiler la falsification.

On peut prendre la densité d'une huile à l'aide d'un petit flacon surmonté d'une tige creuse formant bouchon. On le pèse d'abord vide, sur le plateau d'une balance sensible, et on le pèse de nouveau, après l'avoir rempli d'eau distillée, jusqu'à un indice marqué sur la tige du petit bouchon creux qui le recouvre.

La différence des deux poids obtenus donne le poids de l'eau.

On recommence la même expérience avec l'huile, et on a ainsi le poids d'un certain volume d'eau et d'un même volume d'huile; le rapport de ces deux poids est donc la densité de ce dernier liquide.

L'huile d'olive pure a une densité de 0,917 à la température de 15 degrés centésimaux.

Mais l'oléomètre Lefebvre permet de prendre la densité d'une huile avec beaucoup plus de facilité.

On plonge cet instrument dans une éprouvette remplie de l'huile d'olive à essayer, et on lit le point d'affleurement du liquide sur la tige graduée de l'appareil. Des étiquettes avec le nom des huiles permettent de savoir à quel point de cette tige l'oléomètre doit s'enfoncer dans une huile quelconque.

Si l'huile d'olive à essayer est pure, l'oléomètre s'enfoncera dans le liquide jusqu'au degré 17, à côté duquel est écrit le mot *huile d'olive*.

L'action du froid est encore un moyen précieux pour constater la pureté de l'huile d'olive.

On place un petit vase de verre rempli d'huile au milieu de glace pilée, et on note la température, au moyen d'un thermomètre.

Si l'huile d'olive est pure, elle doit se figer à la température de 4 degrés; elle se concrète et se convertit en une masse grumelense. L'huile d'olive mélangée d'arachide laisse, au contraire, déposer des grumeaux à 8 degrés; ces grumeaux offrent l'aspect de grains de sable et ils se rassemblent au fond du liquide, qui reste limpide à sa partie supérieure.

On s'assure quelquefois de la pureté d'une huile d'olive en déterminant l'élévation de température produite par l'addition d'une certaine quantité d'acide sulfurique.

On mélange dans un verre 10 centimètres cubes d'acide sulfurique, marquant 66 degrés de l'aréomètre Beaumé, et bouilli avec 50 grammes d'huile d'olive.

On agite le mélange: Si l'huile est pure, l'élévation de température est de 42 degrés; c'est-à-dire que si, avant l'expérience, la température était de 20 degrés, elle atteint un maximum de 62 degrés.

Si l'huile est additionnée d'huile d'œillette, elle produit une élévation de température plus considérable, et d'autant plus élevée que la proportion de cette dernière substance est plus grande.

Quelques chimistes ont proposé un grand nombre de réactions qui permettent de constater la pureté d'une huile d'olive, mais les quelques caractères que nous venons de mentionner suffisent dans la plupart des cas.

Nous ne devons pas oublier, d'ailleurs, que notre but est de fournir aux lecteurs des méthodes rapides et pratiques, et non des procédés qui exigent des manipulations longues et minutieuses.

L'huile d'olive n'est pas seulement la plus estimée de toutes pour les usages alimentaires, on la recherche aussi pour la fabrication du savon; elle sert à l'éclairage et à diverses branches de l'économie et des arts.

Elle est exclusivement employée, dans les consécration religieuses, pour oindre les monarques, sacrer les évêques, administrer l'Extrême-Onction, etc.

C'est une tradition que le christianisme a conservée des peuples païens. L'olivier était en effet un arbre célèbre chez les anciens et figurait au premier rang dans leur mythologie.

Les Grecs l'avaient consacré à Minerve, déesse de la sagesse, et l'on peut voir à quel point cet arbre était vénéré par eux, en lisant les chœurs qu'il inspire à Sophocle, dans sa tragédie d'*Oedipe à Colone*.

Ils le révéraient tellement que, pendant un temps, ils n'employaient que des vierges et des hommes purs pour le cultiver et que, dans certaines contrées, on exigeait même un serment de chasteté de ceux qui s'occupaient de la récolte des olives.

Les possesseurs de plantations d'oliviers, chez les Romains, n'avaient pas même le droit de disposer des arbres qui les composaient, quand ils voulaient les employer à des usages profanes, et l'exil punissait le citoyen qui en altérait un pied dans un bosquet consacré Minerve.

Parmi les autres nations antiques, l'olivier était le symbole de la victoire, ainsi que celui de la paix et de l'humanité.

Ce fut avec les rameaux de cet arbre, que les Lacédémoniens couronnaient Eurybiade et Thémistocle après le combat de Salamine.

De même après les victoires de Scipion sur Annibal, les citoyens de Carthage qui vinrent implorer la clémence du général romain étaient portés sur un navire tout couvert d'oliviers.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN

TRIBUNAL SUPÉRIEUR DE LA PRINCIPAUTÉ

AVIS

Par jugement du six mai courant, le Tribunal Supérieur a déclaré en état de faillite le sieur JUAN CACCIO, marchand de rouennerie, demeurant à Monaco, et a fixé provisoirement l'ouverture de ladite faillite au sept de ce mois.

Par le même jugement, l'apposition des scellés au domicile du failli et le dépôt de sa personne dans la maison d'arrêt de cette ville ont été ordonnés. Monsieur Eliacin PLANTIF, juge audit Tribunal, a été nommé commissaire, et monsieur Auguste Cioco, syndic provisoire de ladite faillite.

Monaco, le 6 mai 1892.

Le Greffier en Chef,
RAYBAUDI.

AVIS

Les créanciers de la faillite des sieurs F. CECCHERINI et C^e sont prévenus de nouveau, conformément à l'article 464 du Code de Commerce, que la vérification des créances aura lieu en la salle des audiences du Tribunal Supérieur, au Palais de Justice, à Monaco, le vingt-huit mai courant, à deux heures de l'après-midi.

En conséquence, ils sont invités à se présenter, en personne ou par fondé de pouvoirs, si déjà ils ne l'ont fait, devant monsieur Cioco, syndic, à l'effet de lui remettre leurs titres accompagnés d'un bordereau indicatif des sommes par eux réclamées.

Le Greffier en Chef,
RAYBAUDI.

Etude de M^e Charles TOBON, huissier à Monaco

VENTE VOLONTAIRE

Le samedi quatorze mai courant, à neuf heures du matin et jours suivants, s'il y a lieu, dans une des salles de vente Gindre, avenue de la Gare, à Monaco, il sera procédé par le ministère de l'huissier soussigné, à la vente aux enchères publiques de divers meubles, tels que: lits en bois et en fer, sommiers, tables de nuit, table de toilette, armoire à glace, commode-toilette, tables rondes, canapés, fauteuil-bidet, glace, guéridon, table à jeu, commode, psyché, console, secrétaire, serrures, etc.

Au comptant et 5 % en sus pour frais d'enchères.

L'Huissier: CH. TOBON.

Conformément au Règlement du Cercle des Etrangers de Monte Carlo, l'entrée des Salons n'est accordée qu'aux personnes munies de Cartes.

Ces Cartes sont délivrées au bureau du Commissaire Spécial.

Elles sont valables:

Les unes, pour l'Atrium, la Salle des Fêtes et le Salon de Lecture.

Les autres, pour toutes les Salles indistinctement

L'entrée des Salles de Jeu est interdite aux habitants de la Principauté; elle est également interdite aux habitants du département des Alpes-Maritimes, à l'exception des membres des principaux Cercles.

L'ADMINISTRATION.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 2 au 8 mai 1892

SAINT-TROPEZ, b. Indus, fr., c. Phion, sable.
ID. b. Marie, fr., c. Ferrero, id.
ID. b. Bon-Pêcheur, fr., c. Arnaud, id.
NICE, vapeur, Vent-Debout, fr., c. Lambert, passagers.

Départs du 2 au 8 mai

ISCHIA, br.-goël. Caterina, monég., c. Bregliano, fûts vides.
SAINT-TROPEZ, b. Indus, fr., c. Phion, sur lest.
ID. b. Marie, fr., c. Ferrero, id.
ID. b. Bon-Pêcheur, fr., c. Arnaud, id.
NICE, vapeur, Vent-Debout, fr., c. Lambert, passagers.

AVIS DE MESSE

Le Curé de Saint-Charles, à Monte Carlo, a l'honneur d'annoncer que jeudi prochain, 12 mai, un service funèbre de *Die Trigesima* sera célébré en ladite église, à 8 heures du matin, pour le repos de l'âme du très regretté

Frère ADELFO

DES ÉCOLES CHRÉTIENNES

ancien Supérieur des Classes Communales à Monte Carlo, rappelé à Dieu le 12 avril dernier.

En vente à l'Imprimerie de Monaco:

CODE D'INSTRUCTION CRIMINELLE
CODE DE COMMERCE
CODE CIVIL — CODE PÉNAL
Ordonnance sur la Propriété Littéraire et Artistique

BAZAR

MAISON MODÈLE

V^o DAVOIGNEAU

Avenue de la Costa, Monte Carlo

Articles de Paris — Souvenirs du pays — Papeterie — Photographies — Parfumeries — Eventails — Parapluies — Ombrelles — Cannes — Articles de jeux — Jouets — Lingerie — Gants — Bijouterie.

MAGASIN SPECIAL D'ARTICLES DE VOYAGE

Prix très modérés

ON PARLE TOUTES LES LANGUES

HOUSE AGENT

Agence de Location (Villas)

VENTE DE TERRAINS DANS DE BONNES CONDITIONS

S'adresser à M. F. GINDRE, avenue de la Gare
MONACO-CONDAMINE

Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée

FÊTE DE L'ASCENSION

Billets d'aller et retour à prix réduits

La Compagnie P.-L.-M. voulant faciliter les voyages sur son réseau, à l'occasion de la Fête de l'Ascension, a décidé que les billets d'aller et retour ordinaires prévus par son tarif spécial G. V. n° 2, qui seront délivrés par ses gares les 25, 26 et 27 mai 1892, seront tous indistinctement valables jusqu'aux derniers trains de la journée du lundi 30.

Cette validité pourra être prolongée à deux reprises et de moitié (les fractions de jour comptant pour un jour), moyennant le paiement, pour chaque prolongation, d'un supplément égal à 10 % du prix du billet.

Les billets d'aller et retour délivrés de ou pour Paris, Lyon et Marseille conserveront leur durée normale de validité lorsqu'elle sera supérieure à celle fixée ci-dessus.

Imprimerie de Monaco — 1892

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE (Hauteur de l'Observatoire: 65 mètres)

Mat	PRESSIONS BAROMÉTRIQUES réduites à 0 de température et au niveau de la mer					TEMPÉRATURE DE L'AIR (Le thermomètre est exposé au nord)					Humidité relative moyenne	VENTS	ÉTAT DU CIEL
	9 h. mat.	midi	3 h. soir	6 h. soir	9 h. soir	9 h. mat.	midi	3 h. soir	6 h. soir	9 h. soir			
	3	750.2	749.5	750.5	751.0	752.0	12.0	13.6	13.2	12.0			
4	53.2	54.5	54.0	53.6	53.5	12.8	15.6	16.8	14.5	13.2	67	O léger, S O fort, E	Orange, pluie, couv., nuag.
5	53.7	54.0	54.5	54.7	55.4	14.6	16.4	17.6	16.0	15.0	82	Calme, S O, E, S O	Nuageux
6	52.3	51.0	50.7	50.2	49.5	15.2	17.0	17.4	16.0	15.3	72	Calme	Beau
7	48.8	49.4	50.0	50.4	50.8	10.2	14.4	14.0	12.2	11.2	82	E fort, N O fort	Couvert, pluie
8	48.7	51.5	54.3	56.0	57.5	15.2	16.2	16.4	16.0	14.0	58	Calme, S O	Beau
9	57.8	59.0	59.0	59.4	59.8	18.0	17.5	18.2	17.8	15.4	51	Calme	Id.
DATES		3	4	5	6	7	8	9					
TEMPÉRATURES EXTREMES		Maxima	13.6	17.0	18.0	17.5	14.5	17.0	18.3			Pluie tombée: 41 ^{mm}	
Minima		9.0	8.5	11.3	9.0	7.9	10.0	11.2					