

JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction,
Rue de Lorraine, 14,
à Monaco (Principauté.)

POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE

PARAISANT LE MARDI

Tous les ouvrages français et étrangers
dont il est envoyé 1 exemplaire sont
annoncés dans le journal.

INSERTIONS :

Annonces 25 Cent. la ligne
Réclames 50.

On traite de gré à gré pour les autres insertions

On s'abonne, pour la France, à Paris; à l'Agence Havas, rue J.-J. Rousseau, 3, et chez M. St-Hilaire, éditeur de musique du Conserv. Imp. et directeur du Comptoir général des compositeurs, rue du f. Poissonnière, 10
ÉDOUARD ROUYEYRE, Libraire et Commissionnaire, rue des Saints-Pères, 1.
A Nice, LIBRAIRIE VISCONTI, rue du Cours et LIBRAIRIE-AGENCE JOUGLA, rue Gioffredo, 1. près la pl. Masséna
à l'AGENCE-DALGOUTTE, place du Jardin Public, 3

Les abonnements comptent du 1^{er} et du 16 de chaque mois et se paient d'avance.
Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés seront rendus.

ABONNEMENTS :

Un An 12 France
Six Mois 6 id.
Trois Mois 3 id.

Pour l'ÉTRANGER les frais de poste en sus

Monaco, le 16 Septembre 1884

NOUVELLES LOCALES

Le Prince Héritaire, après avoir pris congé de LL. MM. l'Empereur et l'Impératrice de Russie et de S. A. I. Madame la Grande-Duchesse Constantin, a quitté Saint-Petersbourg, le 6 septembre, et Cronstadt le 8, à bord du yacht *Hirondelle*, se dirigeant sur Mémel, port prussien situé dans la mer Baltique, où Son Altesse Sérénissime est arrivée le 13.

Le Prince a repris la mer le soir même, emmenant avec lui le Prince Louis, qui était venu le rejoindre, accompagné de M. le Comte de Lamotte, Chambellan.

On lit dans le *Journal allemand de Saint-Petersbourg* :

S. A. S. le Prince Héritaire de Monaco a quitté Saint-Petersbourg le samedi 25 août (6 septembre). Dans le courant de la matinée, Son Altesse Sérénissime reçut à bord de l'*Hirondelle*, entre autres visites, celles de S. A. I. le Grand-Duc Constantin Constantinovich, visite qui se prolongea longtemps, et durant laquelle le Prince fit à Son Altesse Impériale les honneurs du yacht.

Lors des manœuvres de la flotte, auxquelles le Prince Héritaire avait été invité par S. M. l'Empereur, Son Altesse Sérénissime fut l'objet des plus gracieuses attentions de la part de Leurs Majestés. Pendant les repas, Son Altesse Sérénissime eut l'honneur de prendre place à la droite de S. M. l'Impératrice. Le Prince fut frappé de l'effet grandiose des manœuvres, et suivit les différentes évolutions avec un visible intérêt. Au moment du débarquement, près de l'île Biorkœ-Sund, le Prince Héritaire se trouvait dans la chaloupe de Leurs Majestés. A plusieurs reprises, le Prince reçut des témoignages particuliers de courtoisie de toute la Famille Impériale.

Le Prince ne s'arrêta que deux jours à Moscou, qu'il employa à voir les curiosités de la vieille ville des czars et spécialement les musées, pour lesquels Son Altesse Sérénissime montra un vif intérêt, ainsi qu'il daigna s'exprimer en termes chaleureux.

Mercredi dernier, le Prince se rendit, sur l'invitation de S. M. l'Empereur, à Peterhof, où Son Altesse Sérénissime fut reçue de la manière la plus brillante, et prit part ensuite au déjeuner de Leurs Majestés à Alexandria. Après le repas, le Prince Héritaire alla à Strelna pour rendre visite à

S. A. I. la Grande-Duchesse Constantin. La réception du mercredi, chez S. M. l'Empereur, fut tout à fait intime, et eut le caractère d'une réception de famille. Après avoir pris congé de Leurs Majestés de la manière la plus affectueuse, Son Altesse Sérénissime retourna à Saint-Petersbourg sur un vapeur de la marine impériale. Jeudi, le Prince se rendit à une invitation de S. A. I. la Grande-Duchesse Constantin à Strelna. Son Altesse Sérénissime fit le trajet dans son canot à vapeur. Dimanche, à 4 heures de l'après-midi, l'*Hirondelle* leva l'ancre, remorquée par le vapeur impérial *Fon-tanka*, et l'élégante goëlette descendit la Neva par le nouveau canal maritime.

S. Exc. le Ministre Naldini, le Capitaine Plati, Aide de Camp de Son Altesse Sérénissime, M. de Plancher, Consul Général de Monaco, et le Capitaine de corvette Mertwago, attaché par S. M. l'Empereur à la Personne du Prince, accompagnèrent l'auguste voyageur jusqu'à Cronstadt.

S. A. S. le Prince quitte la capitale visiblement satisfait de son séjour. La réception qui lui a été faite ici n'a pas peu contribué, comme aimait à le dire le Prince, à lui inspirer le désir d'y renouveler bientôt sa visite. Son Altesse Sérénissime est non-seulement un marin habile et instruit, mais encore un savant, dont les connaissances s'étendent sur les branches les plus diverses des sciences; aussi se plaisait-il à réunir autour de lui un cercle de nos savants, qui garderont certainement un bon souvenir du Prince et de l'*Hirondelle*. Tous ceux qui ont eu l'honneur d'approcher le Prince d'une manière intime, assurent qu'ils ont rarement rencontré tant de simplicité et de bonté, jointes à tant d'amabilité et de prévenances.

S. Exc. le Commandeur Naldini est arrivé à Vienne le 10 de ce mois, venant de Saint-Petersbourg.

Les journaux belges annoncent que S. A. S. le Prince Charles III a envoyé son offrande pour la chasse du bienheureux Charles-le-Bon, Comte de Flandre, en l'honneur duquel de magnifiques fêtes viennent d'être célébrées à Bruges.

Notre Maison Souveraine, qui depuis neuf siècles règne à Monaco, aura ainsi son vieil écu gravé sur la chasse en témoignage de sa foi et de celle de ses ancêtres.

Les grands travaux entrepris dans la ville de Monaco s'exécutent avec toute la rapidité désirable. La rectification de la rue des Remparts est terminée.

Cette rue est maintenant une promenade des plus agréables par le ravissant panorama qu'on y découvre. L'abaissement du parapet n'a pas modifié sensiblement l'aspect d'antiquité de cette partie de la ville; les bastions et les guérites ont été respectés, des lampadaires à gaz vont être établis sur toute son étendue; enfin, sous le rapport de l'hygiène, ce quartier n'aura rien à envier désormais aux autres.

L'égout de la rue Basse est achevé; on continue la construction de l'égout collecteur qui, de la place du Palais, aboutira à la Ciappaira, en recueillant les eaux des égouts des rue Basse, du Milieu et des Briques, ainsi que ceux des rues adjacentes. C'est un travail considérable, car il faut creuser tout dans le roc à l'aide de la mine. Devant le Musée, sur la promenade Saint-Martin, la tranchée ouverte atteint une profondeur de 3^m80; un peu plus loin, avant de déboucher dans la mer, cette tranchée a une hauteur de 4^m35.

Ces importantes améliorations ne font pas oublier les embellissements de nos promenades publiques.

Le fort Antoine, bâti en 1709, et ses abords sont l'objet d'une heureuse transformation. D'élégants massifs d'arbustes et de fleurs, attachés et comme suspendus aux flancs des vieux bastions, s'échelonnent jusqu'au chemin des Pêcheurs, et, se reliant avec les jardins Saint-Martin, font à la ville une ceinture éclatante. De quelque côté qu'on le regarde, Monaco semble émerger d'un immense bouquet d'agaves, de géraniums et de verdure.

On a inauguré il y a quelques jours le service des chasses d'eau, installé à la Condamine pour le nettoyage régulier des égouts.

Le réservoir situé à l'ouest de la caserne des carabinieri, rue Grimaldi, a été utilisé à cet effet. D'une capacité de 370 mètres cubes d'eau environ, il déverse son contenu dans un tuyau de 30 centimètres de circonférence, qui, à l'aide de trois vannes, le répand à volonté dans trois directions différentes. Chaque vanne débite 17 mètres cubes d'eau à la minute. Nous avons pu constater *de visu* que ce volume est très suffisant pour opérer le lavage complet des égouts.

Ce nouveau service, joint à l'exécution stricte de l'arrêté de M. le Maire, en date du 5 juillet 1884, prescrivant la fermeture de toutes les surverses de fosses, assure à la Condamine des conditions hygiéniques des plus satisfaisantes.

D'accord avec l'administration française, les navires provenant des ports espagnols seront astreints

à une quarantaine de cinq jours, quelle que soit la teneur de leur patente.

Les pluies annoncées n'ont point voulu faire mentir les prophètes. Elles sont venues, et avec elles une diminution sensible de l'épidémie cholérique qui a répandu le deuil dans les villes de Toulon, de Marseille et dans le Languedoc.

Les horticulteurs et les viticulteurs ont aussi salué l'eau bienfaisante qui va gonfler le raisin et préparer le sol pour les cultures.

Dans nos jardins d'ornement, les labours d'automne peuvent être commencés après le nettoyage et l'élagage de certains arbres. Ils seront ainsi préparés à la végétation printanière qui va commencer. Septembre et octobre, au soleil encore estival, voient nos rosiers thé taillés développer avec vigueur leurs nouveaux bourgeons qui seront couverts de boutons et de fleurs pendant tout l'hiver.

Profitions donc de la pluie pour préparer nos jardins enbaumés dont la verdure et la floraison, par leur contraste avec la végétation morte des contrées septentrionales, forment pour l'étranger un éternel sujet de ravissement. Cette époque est la plus favorable aux plantations.

Le *Ménestrel* annonce que toute une série de grandes cantatrices se donnent rendez-vous à Monaco, pour les grands concerts qui auront lieu pendant les mois de février et mars 1885. On n'en cite pas moins de sept, engagées chacune pour deux concerts : M^{me} Christine Nilson ; M^{me} Fidès Devriès ; M^{lle} Donadio ; M^{me} Krauss ; M^{me} Caroline Salla ; M^{lle} Anna de Bellocca ; M^{lle} Emma Nevada. Faure est engagé pour les douze concerts, et Sivori pour deux soirées.

On a fait cette année, dit la *Patrie*, une remarque assez singulière dans certaines provinces du Midi.

C'est l'absence complète de cigales. Généralement, cet insecte hémiptère commence à faire entendre son chant monotone dès les premières chaleurs estivales. Or, cet été, les chaleurs ont été rudes : avec elles a surgi le terrible fléau qui a porté la désolation dans de nombreuses familles ; les cigales n'ont pas donné signe de vie ; leur voix seule a manqué dans le concert de la nature.

Les cigales auraient-elles senti le fléau destructeur ? Auraient-elles cherché ailleurs des pénates plus sûres ? Dans l'atmosphère surchauffée ou dans le sein de la terre, où elles se parfument en délaissant leur chrysalide diaphane, auraient-elles rencontré le microbe destructeur que le microscope découvrit en des jours de savantes recherches ?

On l'ignore. Peut-être aussi ces intéressantes bestioles, voulant se réhabiliter de la déplorable réputation d'insouciance que leur a faite ce bon La Fontaine, font-elles à leur tour comme la fourmi légendaire, et au lieu de s'amuser à chanter, s'approvisionnent-elles pour l'hiver.

Dans tous les cas, les cigales n'ont pas chanté cette année dans les blés mûrs de la Provence.

Nous ne sommes pas à même de vérifier le fait avancé par la *Patrie*, en ce qui concerne la Provence, mais nous pouvons certifier que les cigales se sont fait entendre cet été, dans nos environs, tout comme les années précédentes. Il est vrai que nous n'avons eu, Dieu merci, aucun cas de choléra à déplorer.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Marseille. — On lit dans le *Citoyen* :

« Le choléra est fini, Dieu en soit loué ! Nos concitoyens fugitifs sont à peu près tous rentrés. Il en est quelques-uns pourtant qui continuent à se tenir à l'écart retenus par une terreur que les bouchers, boulangers et fournisseurs de village alimentent soigneusement.

« En réalité on peut dire aujourd'hui que le choléra est fini et que les exilés peuvent rentrer sans crainte. »

Depuis la semaine dernière, le bureau d'état civil a supprimé les publications relatives aux décès.

Toulon. — On écrit : Notre ville reprend tous les jours son ancienne animation ; peu de magasins ont encore leurs portes fermées ; les voyageurs de commerce ont fait leur apparition et circulent de nouveau dans nos rues, ce qui reporte au souvenir où on considérerait comme un grand acte d'héroïsme, de venir respirer pendant quelques heures seulement, notre air empesté.

C'est maintenant notre port seul qui est encore vide et sans mouvement. Si notre état sanitaire ne s'aggrave pas, l'escadre doit nous revenir du 20 au 25 de ce mois, ce qui sera le signal du retour des transports, et conséquemment d'une source de revenus sans lesquels le commerce de notre ville ne peut espérer reprendre son ancienne activité.

Entrevaux (Basses-Alpes). — La gendarmerie vient d'arrêter deux Italiens, prétendus marchands de poterie et qui en réalité se livraient à la fabrication de fausses pièces à l'effigie du roi Victor-Emmanuel, du roi Humbert et de la République française. On a trouvé chez eux des moules et des fausses pièces de 5 francs et de 2 francs.

Grasse. — A propos des prix du blé et du pain, le *Journal de Grasse* fait les justes réflexions qui suivent :

« Le blé est tombé au prix de 20 francs les 100 kil. Il y a un quart de siècle que les prix n'ont été aussi bas ; la récolte a été surabondante, non-seulement en France, mais également en Amérique, aux Indes et en Australie ; nos ports sont pleins de blés étrangers de ces trois parties du monde, et les greniers des fermes françaises regorgent, paraît-il.

« Dans ces conditions, il faut plutôt s'attendre à une nouvelle baisse qu'à une hausse ; on croit que les prix tomberont à 19 francs.

« Une chose extraordinaire, c'est qu'on paie le pain 35 et 40 centimes le kilogramme, lorsque le blé en vaut 20. Il y a dans le maintien de la cherté du pain, en ce moment, quelque chose d'anormal, qui doit attirer l'attention de tous ceux qui ont autorité pour y porter remède. »

Nice. — Par un avis publié dans les journaux de cette ville le 11 septembre, M. le Maire de Nice prévient le public que la quarantaine établie au Var est supprimée et que les voyageurs pourront en conséquence entrer librement à Nice sans avoir à remplir aucune formalité ni subir aucun retard.

Par contre et sur un arrêté de M. le préfet des Alpes-Maritimes, des postes d'observation médicale sont établis à Fontan, Breil, Isola, Saint-Etienne-aux-Monts et Saint-Martin-Lantosque.

Nul ne peut, depuis l'installation de ces postes, pénétrer d'Italie en France, qu'après avoir subi la visite des médecins et s'être soumis à toutes les mesures préventives. Au surplus, aucun étranger n'obtient le droit de passer outre s'il ne justifie pas de moyens d'existence assurés pour plus de deux mois.

— Un nouveau règlement international, modifiant sur certains points celui du 4 novembre 1879, vient d'être promulgué le 1^{er} septembre courant, pour prévenir les abordages en mer.

Il prescrit notamment de tenir allumés par tous les temps, depuis le coucher du soleil jusqu'à son lever, sur les bateaux à vapeur, un feu blanc au mât de misaine, et, sur tous navires, un feu vert à tribord, un feu rouge à babord. Les petits navires peuvent se contenter de tenir allumés sur le pont deux lanternes peintes extérieurement des couleurs de ces feux et d'écrans convenables, pourvu qu'ils les montrent à l'approche d'un autre bâtiment. Les bateaux non pontés ou de moins de 20 tonneaux peuvent se contenter d'un fanal muni sur un côté d'un verre vert, sur l'autre d'un verre rouge, qu'ils devront montrer assez à temps pour prévenir un abordage.

Le signal de détresse, outre celui du Code international indiqué par N. C., et les coups de canon à une minute d'intervalle, consiste, pendant le jour, à arborer un pavillon carré, ayant une boule au dessus ou au dessous ; pendant la nuit, en produisant des

flammes telles que celles qu'on obtient par la combustion d'un baril de goudron ou d'huile.

— M. Édouard Francisci est nommé vice-consul d'Italie à Nice, en remplacement de M. Zocchi, nommé à Bône (Algérie).

— En faisant exécuter des fouilles pour la construction d'un bassin dans sa propriété du quartier de l'Arbre, entre la place d'Armes et Saint-Pons, M. Stevano, artificier, vient de découvrir plusieurs tombeaux romains ; il a prévenu la municipalité de cette découverte, et M. Brun, inspecteur de la Société française d'archéologie, s'est immédiatement transporté sur les lieux pour constater et étudier cette découverte.

Les tombeaux fouillés jusqu'à ce jour sont au nombre de huit ; ils sont tous à incinération et rangés les uns près des autres au pied des rochers de Cimiez, sur une ligne qui va du nord au sud.

Le *Petit Niçois* et le *Phare du Littoral* nous apprennent que quelques-uns de ces tombeaux sont superposés.

Les uns sont composés d'une *olla cineraria* en terre cuite, contenant les ossements brûlés, et ce vase est protégé par une petite toiture formée de deux *tegulae* inclinées l'une vers l'autre et recouvertes d'un *imbrex*. Les deux extrémités de ce petit abri en forme de tente sont fermées par deux *tegulae* placées verticalement, comme dans les tombeaux trouvés à la Condamine dans les terrains des gazomètres.

D'autres consistent en une amphore brisée dont on avait rapproché les deux morceaux et dans laquelle on avait déposé les cendres contenues dans une *olla*.

Toutes les *olla cinerariae* trouvées en cet endroit étaient accompagnées d'un ou de plusieurs petits vases en terre grossière, de la forme de l'*olpe*, et quelquefois de lampes en terre cuite et de *phiale* lacrimatoires en verre.

Parmi les objets trouvés, peu offrent un intérêt artistique ; nous citerons cependant un petit vase en terre très fine, de forme bursuaire, genre *arybale*, sans anses, sur lequel sont imprimés en relief des ornements formés de feuilles de lierre et de fougères d'un dessin archaïque.

Dans l'une de ces tombes, qui sont antérieures au IV^e siècle, on a trouvé une monnaie romaine qui, selon toute apparence, doit être un Trajan grand bronze. Cette monnaie est très oxydée, mais l'aspect de la tête rappelle le profil de Trajan, et on peut distinguer le commencement de la légende IMP. CÆS. NER. qui correspond aux monnaies de Trajan IMP. CÆS. NER. TRAJANVS AVGVSTVS, *Imperator Caesar Nerva Trajanus Augustus*. Dans tous les cas, cette monnaie est postérieure à l'année 96 et antérieure à 117.

Selon toute probabilité, les sépultures en question sont du II^e siècle ou du commencement du III^e siècle.

M. Stevano a eu l'heureuse idée de prévenir de sa découverte, ce qui a permis de relever des croquis et de prendre des notes exactes ; il a eu l'idée plus heureuse encore d'offrir au musée de Nice les plus beaux échantillons des objets qu'il a recueillis.

La Turbie. — Le *Phare du Littoral* a publié la semaine dernière un avis portant que le projet présenté par MM. Brousseau et Hubert, concernant la construction d'un chemin de fer à crémaillère entre Monaco et la Turbie restera déposé à la Préfecture pendant un mois du 10 octobre au 10 novembre 1884, pour être communiqué aux personnes qui voudront en prendre connaissance.

Un registre sera ouvert pour recevoir les observations auxquelles pourra donner lieu ce projet.

A l'expiration du délai ci-dessus fixé, une commission se réunira à la Préfecture ; elle examinera les observations consignées au registre d'enquête, elle entendra les ingénieurs des ponts-et-chaussées, et, après avoir recueilli auprès de toutes les personnes qu'elle jugera utile de consulter tous les renseignements dont elle croira avoir besoin, elle donnera son avis motivé sur l'utilité du projet.

Le procès-verbal de la commission sera clos dans le délai d'un mois, à compter du jour de sa réunion.

Ventimiglia. — La quarantaine de Pian di Latte a été levée le 12 de ce mois. Le gouvernement italien a également levé toutes celles qui étaient établies sur les frontières de France et de Suisse.

Gènes. — Un incendie a détruit une manufacture de tissus de coton à Campo Ligure.

Les dommages sont évalués à près de 600,000 fr. L'établissement était assuré.

Spezia. — On écrit de cette ville :

Le matin du 4, une bourrasque s'est déchaînée dans le golfe.

Le navire de guerre *Conte di Cavour*, chassant sur ses ancres, a failli être jeté contre la jetée de Porticciuolo.

Il a tiré un coup de canon en signe de détresse et a pu être remorqué au large et sauvé ainsi d'une catastrophe certaine.

A 4 heures de l'après-midi, un bâtiment anglais, qui purgeait la quarantaine à l'entrée du golfe, a été jeté par la tempête contre les écueils de la digue.

Le remorqueur *Luni*, de la marine de guerre, est accouru à son secours, et l'équipage a été transporté au Varignano.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du *Journal de Monaco*)

S'il faut en croire l'astronome du rond-point des Champs-Élysées, le baromètre, cessant ses fantaisies soubresauts, va se mettre au beau fixe jusqu'à la fin du mois. C'est fort heureux, car Paris n'était plus qu'un océan de boue, et, à la campagne, les chasseurs, au lieu d'attraper du gibier, ne prenaient que des rhumes, à patauger dans les champs devenus des marécages.

Ce temps de pluie n'était favorable qu'aux théâtres qui rouvrent sur toute la ligne, en cette saison, et renouvellent un peu partout leurs affiches. L'Odéon nous a rendu le beau drame de Casimir Delavigne, *Louis XI*, et le Vaudeville nous a donné une comédie nouvelle de MM. Emile Moreau et Georges André, *Un Divorce* — sous le premier empire — qui a été très favorablement accueillie.

A l'Opéra, on remonte le *Freyschutz*, qui précédera sur l'affiche la *Farandole*, le ballet pittoresque de M. Dubois, dont M^{lle} Mauri a fait la fortune. A propos de l'opéra de Weber, je me demande si au second acte, pendant la scène de l'évocation, ce sera un squelette véritable qui s'agitiera devant les spectateurs, comme autrefois aux représentations de la salle Lepelletier. Il y a une curieuse histoire à ce sujet, et qui mérite d'être racontée :

En 1786, un jeune homme de dix-huit ans, faisant partie des élèves surnuméraires de l'école de danse à l'Opéra et nommé Boismaison, devint amoureux de M^{lle} Nanine Duval, élève comme lui, et fille de l'ouvreuse de loge du comte d'Artois.

M^{lle} Nanine enflamma, par ses coquetteries, la naïve passion de son camarade, et lui donna des espérances jusqu'au jour où elle trouva de belles moustaches à un sieur Mazurier, sergent-major commandant le poste des soixante gardes françaises qui faisaient le service de l'Opéra.

Boismaison vit son malheur, le jugea irréparable, et ne pensa plus qu'à la vengeance.

Un soir, au coin de la rue Saint-Nicaise, où était situé, comme on disait alors, l'hôtel de l'Académie, il attendit, après le spectacle, le passage des gardes françaises et alla résolument prendre à la gorge son heureux rival. Mazurier eut d'abord l'idée de tuer sur place son agresseur, mais prenant en pitié sa jeunesse et sa taille frêle, il ordonna à trois de ses hommes de détacher les bretelles de leurs fusils, de le lier et, ainsi garrotté, de le déposer sous le péristyle de l'Opéra.

L'infortuné Boismaison y passa la nuit. Le lendemain de grand matin, le sieur Demeru, gardien de la salle, trouva Boismaison qui faisait de vains efforts pour se délier, apprit de lui l'aventure de la veille, et ne manqua pas d'en égayer tout le théâtre.

Notre pauvre danseur, bafoué par ses camarades,

désespéré plus que jamais par Nanine, tomba malade et mourut en léguant son corps à M. Lamairan, médecin attaché à l'Opéra, et qui avait son cabinet dans l'hôtel même. Il pria le docteur de garder son squelette dans ce cabinet, pour être, après sa mort, encore près de celle qu'il avait aimée.

Malgré les vicissitudes de l'Académie de musique, et ses déménagements successifs, peut-être aussi par un respect traditionnel pour la dernière volonté du jeune figurant, son squelette n'avait pas cessé, pour les représentations du *Freyschutz*, de servir d'accessoire.

Et voilà comment nous verrons peut-être prochainement, avec l'opéra de Weber, la rentrée de Boismaison à l'état de squelette sur la scène de l'Opéra.

M^{me} la comtesse de Paris vient heureusement d'accoucher d'un fils au château d'Eu. C'est le huitième enfant qu'elle donne à son mari en vingt ans de mariage. Sur cette nombreuse lignée, deux fils, les princes Charles et Jacques, sont morts en bas âge. En dehors du nouveau-né, le comte et la comtesse de Paris ont un fils, le duc d'Orléans qui a quinze ans, et quatre filles dont l'aînée, la princesse Amélie, aura dix-neuf ans le 28 de ce mois, et la plus jeune, la princesse Louise, n'a que trois ans.

C'est le roi François de Naples qui sera parrain du nouveau-né avec sa belle-sœur, la comtesse de Girgenti, infante d'Espagne, veuve depuis 1874, comme marraine. La princesse est sœur du roi Alphonse XII et par conséquent cousine germaine de la comtesse de Paris. Le baptême n'aura lieu qu'au mois d'octobre.

Nous n'avons pas hélas qu'à saluer des naissances. M^{re} Pillon, chanoine de Lorette, est mort à Neuilly muni des sacrements de l'Eglise et de la bénédiction papale. La tombe vient de s'ouvrir également pour M^{re} Duquesnay archevêque de Cambrai, et M^{re} d'Outremont, évêque du Mans. Ce sympathique prélat occupait auparavant le siège d'Agen.

D'autre part, un chimiste, un physicien, un agronome de grand savoir, M. J.-B. Barral, a succombé à soixante-cinq ans. Par ses travaux et ses découvertes, le regretté défunt avait rendu de grands services à la science agricole. Exécuteur testamentaire de François Arago, d'Alexandre de Humboldt, du comte de Gasparin, secrétaire perpétuel de la Société nationale d'agriculture, il contribuait vivement à maintenir au premier rang des institutions savantes, cette célèbre compagnie. La mort de J.-B. Barral est une perte profonde pour l'agronomie et qui aura un grand retentissement non seulement en France, mais en Europe.

BACHAUMONT.

FAITS DIVERS

La *Schweizerische Bauzeitung* annonce que M. Siemens, le célèbre fabricant de verres de Berlin, vient de fabriquer une qualité de verre qui ne le cède en rien, paraît-il, à la dureté et à la solidité de la fonte. La principale qualité du nouveau verre consiste dans sa légèreté; en outre, ce verre est insensible aux différences de température. La maison Siemens compte fabriquer avec son nouveau produit des candélabres, des barrières, des escaliers, des conduites d'eau et de gaz. Le prix du nouveau verre serait inférieur de 30 pour cent au prix actuel de la fonte.

M. L. Henzey a offert au nom des auteurs, à l'Académie des inscriptions et belles-lettres, le volume intitulé : *L'Encaustique et les autres procédés de peinture chez les anciens* (*), par MM. Henry Cros et Ch. Henry.

Ce livre, dit-il, contient une découverte importante pour la science et pour l'art. C'est la restitution tant cherchée d'un procédé célèbre de la peinture grecque, la peinture à l'encaustique. La recherche de ce procédé perdu a fait travailler bien des esprits, et l'Académie possède de nombreux mémoires sur ce sujet, entre autres ceux du comte de Caylus (1755) et de l'abbé Regueno (1784); ce dernier avait bien deviné la vérité, mais il n'a pu démontrer que son procédé était celui des anciens.

Grâce à la collaboration d'un artiste, M. Cros, à qui l'on doit de charmantes cires modelées en couleur, et d'un savant, M. Henry, bibliothécaire à la Sorbonne, le

(*) Bibliothèque internationale de l'art.

problème paraît aujourd'hui résolu. Ces messieurs ont suivi scrupuleusement les indications fournies par les textes, ils en montrent ensuite l'application sur des peintures anciennes, et enfin M. Cros a mis en pratique le procédé qu'il décrit. La peinture à la cire donne un coloris où la transparence et une sorte de vie particulière s'unissent à la solidité de la pâte; ses couleurs ne sont pas exposées au danger de la décomposition chimique, et leur application se fait avec une rapidité et une souplesse remarquables.

VARIÉTÉS

Le Chocolat

L'apparition du chocolat en Europe date de 1520, époque à laquelle les Espagnols le rapportèrent du Mexique après la conquête du Nouveau-Monde. Cet aliment, un des plus appréciés des gourmets et des gourmands, et dont madame de Sévigné faisait sa nourriture favorite, fut introduit en France vers 1660, sous le règne d'Anne d'Autriche, mère de Louis XIV.

Longtemps demeurée secrète, la fabrication du chocolat fut enfin révélée par l'un des officiers de la reine, nommé Chaillou, qui obtint le privilège d'établir à Paris, au coin des rues Saint-Honoré et de l'Arbre-Sec, une fabrique de ce précieux produit. La base du chocolat est le cacao, jadis appelé *théobroma* (nourriture divine), et qui lui-même est le fruit d'un arbre de la Guyane connu sous le nom de *cacaoyer*. Cet arbre, dont on cultive aujourd'hui plusieurs variétés au Mexique, à Vénézuéla et aux Antilles, s'élève quelquefois jusqu'à dix et même quinze mètres; ses branches sont grêles, droites et recouvertes d'une écorce brune; ses fleurs sont rougeâtres, et son fruit, espèce de capsule allongée, contient un certain nombre de graines ayant à peu près la grosseur et la forme d'une amande et renfermant un corps gras, huileux, appelé *beurre de cacao*.

On récolte les graines de cacaoyer deux fois par an, en juin et décembre; chaque arbre peut en fournir 800 kilogrammes; les naturels préparent avec les pulpes une boisson agréable, et réservent les amandes pour la confection d'une espèce de bouillie, dans laquelle ils font entrer plusieurs épices qui en rendent la digestion plus facile.

Lorsqu'elles sont destinées à la fabrication du chocolat, les graines, aussitôt après la cueillette, sont *terrées*, c'est-à-dire enfouies en terre pendant près d'un mois, afin de leur faire perdre, par la fermentation, toute leur âcreté. Souvent on se borne à les renfermer dans des canots en bois, recouverts de feuilles de bananier, en ayant soin de les remuer chaque jour, jusqu'à ce que leur enveloppe ou *testa* ait acquis une coloration rougeâtre. Elles sont alors expédiées aux fabricants qui les utilisent, chacun selon ses procédés, à la préparation du chocolat.

Autrefois, pour préparer cet aliment, on se contentait d'écraser les amandes dans un mortier légèrement chaud, et de les mélanger avec du sucre, de la cannelle ou de la vanille. Les mexicains eux-mêmes, qui en sont fanatiques, émulsionnaient simplement le cacao avec de l'eau chaude, et prenaient cette boisson comme nous prenons le café. Aujourd'hui, on commence par torréfier les amandes dans un cylindre de tôle placé au-dessus d'un fourneau, et que l'on tourne sans cesse, soit à la main, soit mécaniquement, dans le but de séparer la graine de son enveloppe. Une fois torréfiées, les amandes sont passées au crible, séparées de leur *testa*, et finalement pilées avec une quantité égale de sucre vanillé jusqu'à ce qu'elles forment une pâte homogène; celle-ci est alors soumise au broyage à chaud, puis au moulage, où elle prend la forme que nous lui connaissons. D'ordinaire, on enveloppe le chocolat de papier d'étain, afin de le préserver du contact de l'air et de prévenir l'altération de son parfum.

A l'état pur, ce produit doit se composer uniquement de cacao, de sucre et d'un aromate quelconque; mais il n'en est pas toujours ainsi, grâce aux ingénieuses combinaisons des falsificateurs et au bon mar-

ché que réclame le public. Dans le commerce, le beurre de cacao est souvent remplacé par de l'huile d'olive, ou même par de la graisse; on substitue à l'amande son enveloppe, et l'on ne craint pas de lui associer certaines fécules ou farines telles que la fécule de pommes de terre, les farines de lentilles, de haricots ou de riz. C'est par ce moyen que l'on prépare les différentes qualités de chocolat que vendent les épiciers, et dont le coût varie entre 1 franc 25 et 3 francs la livre. Les chocolats fins ne se vendent pas moins de 4, 5 et 6 francs le demi-kilogramme.

Les fécules et les graisses ne sont malheureusement pas les seuls moyens employés dans la falsification du chocolat; le colcothar (oxyde de fer), le cinabre (sulfure de mercure), et même le minium (deutoxyde de plomb), y ont été trouvés par plusieurs chimistes. Voici un passage extrait de la *Gazette des Tribunaux* du 24 septembre 1876, qui confirme notre dire: « Un fabricant de chocolat espagnol, nommé Aramburu, vient de causer de terribles malheurs dans une petite ville d'Espagne, à Villafranca; en deux mois, il a empoisonné 13 personnes. — La cause de cet empoisonnement était le minium. »

Le plus estimé des cacaos est celui de Socomuzco, qui doit sa supériorité à la grosseur de son amande et à la finesse de son arôme; celui de Caracas est aussi très recherché pour la fabrication des chocolats de premier choix; mais ceux dont on fait le plus fréquent usage sont le cacao de Surinam, le cacao de Berbiche, le cacao des Iles et le cacao commun (*Theobroma cacao*).

« Le chocolat, dit le docteur Riant, se prête à toutes sortes de formes et d'usages: il figure dans les fêtes comme dans la vie ordinaire, dans la maladie comme dans la santé. On en prend à tous les repas: au déjeuner du matin, à l'eau ou au lait; au dîner, dans les crèmes; en soirée, dans les glaces et autres rafraichissements, entre les repas et dans les voyages, en tablettes, en pastilles, en croquettes, en bonbons. »

On le prend comme substance alimentaire, comme friandise, comme médicament.

La vanille et la cannelle, que l'on ajoute à sa préparation, n'ont pas seulement pour but de lui donner une saveur plus agréable, mais encore de rendre sa digestion moins pénible.

Beaucoup de personnes le supportent mieux quand il est préparé à l'eau; et quelques amateurs, pour le rendre plus digestif, le mêlent au café et lui donnent alors le nom de *choca*.

On consomme à Paris, bon an mal an, près d'un million de kilogrammes de chocolat, et cette consommation s'élève, pour la France entière, à plus de 7 millions.

En médecine, le chocolat est employé pour déguiser la présence de certains médicaments, tels que le fer, le quinquina, la magnésie, le semen-contra, l'arrow-root, etc.

Pris à l'état naturel, c'est un aliment nutritif et très sain qui, mélangé à la farine de maïs, compose une nourriture fortifiante, préconisée contre les irritations de l'estomac. On fait avec le beurre de cacao des pommades adoucissantes, très bonnes contre les gerçures des lèvres et de la peau, et qui ont l'avantage de ne pas rancir aussi vite que celles préparées avec l'axonge.

Le bon chocolat doit être doux au toucher et onctueux au palais; sa cassure doit être régulière, son grain fin, et sa couleur bonne; il doit en outre exhiler une suave odeur de cacao, et ne pas rancir à la cuisson. On appelle *chocolat de santé*, des chocolats qui ne contiennent ni cannelle ni vanille, et qui, pour cette raison, nous semblent moins salutaires, par cela même qu'ils sont moins digestifs.

Cet aliment se recommande aux personnes nerveuses, maigres et délicates de la poitrine, mais non aux tempéraments lymphatiques et disposés à l'embonpoint; il nourrit richement, selon l'expression du docteur Mantegazza, et convient surtout aux vieillards, aux personnes faibles et épuisées.

En parlant du chocolat, le docteur Every Body, après avoir énuméré plusieurs formules relatives à sa préparation, termine ainsi son savant article inséré dans le *Journal d'Hygiène*:

« Me permettra-t-on de donner aussi ma recette? Elle est bien simple, mais je la recommande aux amateurs. Elle consiste à faire fondre dans un peu d'eau le chocolat cassé en petits morceaux; quand il forme une bouillie très épaisse, y verser le lait hors du feu et le bien mélanger; remettre sur un feu vif; quand le lait bout, le faire monter trois fois, en ayant soin de ne pas laisser déborder la crème, et le retirer alors complètement. Le chocolat garde ainsi toutes ses précieuses qualités, et rien n'empêche, quand il a été préparé de cette façon, de le conserver pour le lendemain, suivant les conseils de l'illustre gourmand. »

C'est de Brillat-Savarin que parle le savant et sympathique docteur, de ce gourmet par excellence, qui, sur les conseils de M^{me} d'Arenthel, supérieure du couvent de Bellay, préparait son chocolat la veille, dans une cafetière de faïence. « Le repos de la nuit, disait la bonne sœur, le concentre et lui donne un velouté qui le rend meilleur. Le bon Dieu ne peut s'offenser de ce petit raffinement, puisqu'il est lui-même toute excellence. »

ALFRED DE VAULABELLE.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN.

SOCIÉTÉ ANONYME
DES BAINS DE MER ET DU CERCLE DES ÉTRANGERS
à Monaco

Messieurs les Actionnaires sont prévenus que les nouveaux titres de la Société sont à leur disposition, au siège de la Société à Monaco, à partir de ce jour, à raison de DEUX CENTS titres d'actions nouvelles contre la remise de chacun des titres de CENT actions anciennes munis de leurs feuilles de coupons d'intérêts et de dividendes, jouissance premier mai 1884.

Monaco, le 25 août 1884.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 8 au 14 Septembre 1884

CANNES, ID.	b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	sable.
ID.	b. Antoinette-Victoire, fr., c. Fornéro,	id.
ID.	b. Saint-Joseph, fr., Ricord,	id.
ID.	b. Virginie, fr., c. Isoard,	id.
ID.	b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID.	b. Saint-Pierre, fr., c. Cantoné,	id.
ID.	b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID.	b. Charles fr., c. Allègre,	id.
ID.	b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.

Départs du 8 au 14 Septembre 1884

CANNES, ID.	b. Alexandre, fr., c. Mangiapan,	sur lest.
ID.	b. Saint-Pierre, fr., c. Cantoné,	id.
ID.	b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	id.
ID.	b. Antoinette-Victoire, fr., c. Fornéro,	id.
ID.	b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord,	id.
ID.	b. Virginie, fr., c. Isoard,	id.
ID.	b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID.	b. Saint-Pierre, fr., c. Cantoné,	id.
ID.	b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID.	b. Charles, fr., c. Allègre,	id.
ID.	b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.

HOUSE AGENT

Agence de Location (Villas)
VENTE de TERRAINS dans de bonnes condition
S'adresser :
à M. F. GINDRE, avenue de la Gare. Monaco-Condamine.

BONNE OCCASION
CHAISES RUSTIQUES de Jardin
à VENDRE en totalité ou en partie

S'adresser à Monte-Carlo-Hôtel

RÉCOMPENSE NATIONALE
de 16,600 fr.
Grande Médaille d'Or, etc.



QUINA LAROCHE
ÉLIXIR VINEUX
Fortifiant, apéritif et fébrifuge.
Très-agréable, cet ÉLIXIR est à base de Banyuls, contre Anémie, Affections d'estomac, Fièvres intermittentes.
PARIS, 22, RUE DROUOT & LES BONNES PHAR[®]

MAISON MODÈLE F. Faraldo
PLUS DE MAUX DE DENTS

L'ÉLIXIR DENTIFRICE
des RR. PP. Bénédictins Olivétains de l'abbaye de SOULAC (Gironde)
Se trouve à la MAISON MODÈLE tenue par F. FARALDO
Maison du GRAND-HÔTEL, avenue de la Costa
MONTE CARLO
PRIX DU TARIF DES RR. PP.: Petit flacon, 2 fr.; grand flacon, 4 fr.

Parfumerie des premières fabriques de Paris

LA GAZETTE ROSE ILLUSTRÉE

REVUE MONDAINE DES SALONS & DE LA MODE
dirigée par
Madame la Vicomtesse DE RENNEVILLE
Paraît tous les Samedis et publie chaque année

52 Livraisons illustrées de 12 pages, en grand format et imprimées avec luxe.
12 Feuilles de patrons tracés et de Modèles de broderie, de grandeur naturelle, paraissant avec le premier numéro de chaque mois.
52 Gravures coloriées de toilettes de tous genres, ville, dîner, réception, visite, bal, théâtre, campagne, bains de mer, etc., d'après Jules DAVID.
Les Abonnements datent tous du 1^{er} de chaque mois.

PRIX D'ABONNEMENT :
France : Paris, Départements, Algérie : 1 an, 26 fr.; 6 mois, 15 fr.; 3 mois, 8 fr.
Belgique, Suisse, Italie : 1 an, 28 fr.; 6 mois, 16 fr.; 3 mois, 8 fr. 50.
Alsace-Lorraine, Allemagne, Autriche, Hongrie, Russie, Pologne, Suède, Norvège, Irlande, Hollande, Luxembourg, Danemark, Espagne, Portugal, Gibraltar, Canaries, Malte, Turquie, Egypte, Tunisie, Maroc, Grèce, Roumanie, Valachie, Serbie, Monténégro : 1 an, 34 fr.; 6 mois, 18 fr.; 3 mois, 9 fr. 50.
Etats-Unis, Mexique, Colonies françaises, anglaises, espagnoles : 1 an, 38 fr.; 6 mois, 21 fr.; 3 mois, 10 fr. 50.
Chili, Pérou, Brésil, République Argentine, Amérique du Centre, Chine, Japon, Australie, Haïti, Canada, Nouvelle-Calédonie : 1 an, 50 fr.; 6 mois, 26 fr.; 3 mois, 13 fr. 50.
Pour recevoir le supplément allemand, ajouter : Pour 1 an, 5 fr.; 6 mois, 2 fr. 50; 3 mois, 1 fr. 25.
Prices (post free) for Great Britain and Ireland : 1 an, L 1 10, 6 mois, L 8 15, trois mois, L 5 8.

On s'abonne à l'Administration de la Gazette Rose Illustrée, 3, rue du Quatre-Septembre, à Paris; chez tous les libraires, ou en envoyant un mandat de poste à M. le Directeur de la Gazette Rose Illustrée, 3, rue du Quatre-Septembre, à Paris.

Les Arts Incohérents, qui l'an dernier ont remporté un si grand succès à l'exposition de la Galerie Vivienne, vont, cette année encore, faire au profit des grandes Sociétés d'instruction gratuite une exhibition d'œuvres nouvelles.

Tout le monde peut exposer; seules les œuvres obscènes ou sérieuses seront refusées.

L'exposition aura lieu à Paris du 20 octobre au 20 novembre prochain, 55, 57 et 59, Galerie Vivienne, dans le local qui a servi l'an dernier, mais qui sera complètement transformé.

Toutes les communications doivent être adressées par lettres affranchies à M. JULES LÉVY, organisateur de l'Exposition, 4, rue Antoine-Dubois, à Paris.

DICTIONNAIRE

du Baigneur et du Touriste
GUIDE ANNUAIRE UNIVERSEL

Aux eaux minérales, aux bains de mer, aux stations hivernales Hydrothérapie, maisons de santé de la France et de l'Étranger Historique, scientifique, pittoresque, biographique, anecdotique

Par Emile BADOCHÉ, Officier d'Académie
Avec le concours de célébrités médicales pour la partie scientifique

PARISSANT AU COMMENCEMENT DE CHAQUE ANNÉE
BUREAUX; 15, RUE PIGALLE, PARIS

PRIX: 5 fr.—Pour le recevoir franco par la poste, 6 fr.

MONACO. — Imprimerie du Journal de Monaco. 1884.