

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.

INSERCTIONS :

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 ROUYÈRE, 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 Francs
Six Mois 6 id.
Trois Mois 3 id.

Pour l'ÉTRANGER les frais de poste en sus

Monaco, le 21 Octobre 1884

NOUVELLES LOCALES

S. M. l'Empereur de Russie a conféré la Croix de Commandeur de l'Ordre Impérial de Saint-Stanislas à M. Durand-Auzias, Secrétaire Général du Gouvernement, et à M. le L-Colonel Baron d'Orémieux, Aide de Camp de S. A. S. le Prince.

Rappelons que ce matin, à 10 heures, S. G. M^{gr} l'Evêque célébrera à la Cathédrale la messe du Saint-Esprit pour la rentrée des Tribunaux.

L'audience solennelle suivra la cérémonie religieuse; M. l'Avocat Général Turrel prononcera le discours d'usage.

Nos lecteurs trouveront à la 4^{me} page le programme des fêtes de la Saint-Charles, le 4 novembre prochain.

Nos lecteurs n'ignorent pas que le chapitre des Frères de la doctrine chrétienne a élu à Paris, la semaine dernière, comme supérieur général de l'Institut, le T. H. F. Joseph, en remplacement du T. H. F. Irlide.

Le nouveau supérieur général, âgé d'une cinquantaine d'années, est un homme d'un esprit élevé, d'une instruction très étendue, d'un jugement sûr, d'une piété solide et d'un abord fort agréable.

Né à Saint-Etienne, le T. H. F. Joseph (Marie-Joseph Jossierand) est entré dans l'Institut en 1836; directeur ensuite de l'école communale de la rue du Cloître-Saint-Méry, à Paris, il fut nommé professeur de français et de littérature à l'école supérieure de la rue des Francs-Bourgeois, puis directeur de cette école en 1852. C'est là que le T. H. F. Joseph fonda l'œuvre de la jeunesse, et qu'il fut nommé membre du Conseil supérieur de l'instruction publique.

Dans les dernières années de sa vie, le frère Philippe lui avait confié l'inspection des maisons de l'Institut dans plusieurs départements, et le chapitre l'avait, en 1874, élu assistant général.

Les prédictions de M. Louis Neyret, pour le mois de novembre 1884, viennent de paraître dans l'*Almanach Mathieu de la Drôme*.

Nous les enregistrons afin de permettre à nos lecteurs d'en vérifier la justesse, au moins en ce qui concerne notre pays.

Du 1^{er} au 3, température rigoureuse en Irlande et en Ecosse, de même que dans les provinces scandi-

naves, la Russie septentrionale et centrale. Froid intense en France et dans toute la zone centrale de l'Europe, notamment en Suisse, dans le Tyrol et la Bohême. Vents variables sur toutes les mers du continent européen. Vent fort au large de l'Océan, non loin des côtes de France, d'Angleterre et d'Irlande. Neige en Alsace-Lorraine et en Allemagne.

Temps sec dans la région méridionale de la France et de l'Europe à la pleine lune, qui commencera le 3 et finira le 9. Glace dans la région septentrionale de l'Europe, dans les provinces de la Baltique et de la mer du Nord. Temps froid et sec dans les provinces françaises riveraines de la Manche, dans les départements du nord-est, en Suisse, dans le haut Dauphiné, les Cévennes, les montagnes du Puy-de-Dôme, du Cantal, et au Mont-Dore. Glace dans les Pyrénées centrales. Vent glacial sur la Baltique, la mer du Nord, la mer d'Irlande et la Manche pendant le cours de cette période. Bise froide sur la Méditerranée centrale et l'Adriatique, notamment le 3 et le 7.

Période ayant le même caractère au dernier quartier de la lune, qui commencera le 9 et finira le 17. Temps froid et sec, non-seulement dans les contrées mentionnées pour la période précédente, mais encore dans le Languedoc, la Provence et le nord du comté de Nice. Froid particulièrement vif dans les contrées du littoral de l'Océan et de la Manche, notamment en Bretagne. Glace en Irlande, en Ecosse, dans les Etats scandinaves et dans les provinces des littoraux de la Baltique et de la mer du Nord. Froid également vif en Suisse, dans la Haute-Italie, le Tyrol et dans les provinces riveraines du Danube. Froid très rigoureux en Poméranie, dans le Grand-Duché de Posen et en Pologne. Vents très variables (Nord plus fréquent), pendant le cours de cette période, sur la mer du Nord, l'Océan, la Méditerranée, l'Adriatique et l'Archipel, notamment le 9, du 12 au 13 et le 16. Bourrasques sur la mer Noire.

Température rigoureuse en Angleterre, dans les Etats scandinaves, la Russie septentrionale et centrale, le Danemark et la Hollande, à la nouvelle lune qui commencera le 17 et finira le 25. Glace dans ces diverses régions. Température âpre du nord-ouest au nord-est de la France, ainsi que dans les Cévennes septentrionales. Glace dans le haut Dauphiné et la Savoie, en Allemagne, en Suisse, dans la haute Italie, en Autriche, en Bohême et dans les provinces du nord de la Turquie.

Tempêtes au large de l'Océan et vents violents très variables sur la Méditerranée et les mers intérieures pendant le cours de cette période, notamment le 17, du 19 au 20 et le 24.

Pluies générales en France et en Europe au premier quartier de la lune, qui commencera le 25 et finira le 2 décembre. Période non-seulement pluvieuse et venteuse pour le centre et le midi de l'Europe, mais encore alternativement neigeuse, pluvieuse et venteuse pour les contrées septentrionales de l'Europe. Humidité, brouillards, pluies particulièrement abondantes dans le bassin de la Seine, dans la presqu'île de Bretagne, dans le bassin de la Loire et celui de la Garonne. Vents variables, par moments violents,

sur la mer du Nord, l'Océan, la Méditerranée et toutes les mers intérieures pendant le cours de cette période, notamment le 25 et du 28 au 30. Relâches maritimes dans tous les ports du continent européen et du nord du continent africain. Naufrages à redouter, non-seulement en pleine mer, mais encore sur la plupart des côtes de la mer du Nord, de l'Océan et de la Méditerranée. Forte houle sur l'Adriatique; mer plus particulièrement agitée du golfe de Gabès au golfe de la Syrte. Vent fort en Egypte, sur le littoral de la mer Rouge et au golfe d'Oman. Crue des fleuves et rivières dans l'Europe centrale et occidentale, et généralement de tous les cours d'eau. Forte crue de la Seine et de la Garonne.

Température très variable et parfois très rigoureuse pendant le courant de ce mois. Hygiène rigoureuse à observer dans toute l'Europe, et plus particulièrement dans les provinces françaises du littoral de l'Océan, dans les îles Britanniques et dans la région des Alpes. Navigation pénible du 17 ou 30.

CAUSERIE

Voici le moment où l'on peut planter les jacinthes; aussi pensons-nous que quelques renseignements sur la culture de ces charmantes fleurs seront lus avec intérêt par les personnes qui désirent les cultiver avec quelque succès.

Actuellement très répandues, ces fleurs ont, en effet, par leurs belles couleurs et leur suave odeur, le grand mérite d'égayer nos appartements pendant les longs mois d'hiver, ou de saluer dans nos parterres les premiers rayons du soleil printanier.

Originaire du Levant, la jacinthe a été introduite dans nos jardins dès l'époque des croisades; mais ce n'est que plus tard, par des semis intelligents et des soins spéciaux, que les horticulteurs hollandais ont obtenu ces variétés magnifiques qui ont fait de tout temps les délices des amateurs.

Dans le commerce, on trouve les oignons de deux sortes assez distinctes :

- 1° Les jacinthes de Hollande;
- 2° Les jacinthes de Paris.

Les premières, de beaucoup supérieures aux secondes, sont d'un prix beaucoup plus élevé, et ne sont guère utilisées que pour la culture en pots.

C'est surtout dans les plaines sablonneuses qui environnent Harlem, qu'elles sont élevées, puis de là expédiées dans le monde entier. La culture de ces plantes rapporte chaque année des sommes considérables, qui se chiffrent par millions, aux hollandais qui en ont le monopole.

On a cherché maintes fois à leur faire concurrence, mais sans y réussir. Partout ailleurs, les jacinthes de Hollande, privées du sol sablonneux et de l'atmosphère salin des Pays-Bas, ne tardent pas à dégénérer, comme le bétail de nos montagnes quand il se voit sevré de l'herbage succulent des Hautes-Alpes. Dès la seconde année déjà, ces jacinthes perdent presque toutes leurs

qualités ; aussi nos horticulteurs sont-ils obligés de les faire venir, chaque année, à grands frais, de leur pays d'origine.

Les jacinthes de Paris sont moins belles ; les épis sont plus petits, les coloris moins vifs et moins variés, mais elles ont le grand avantage d'être plus rustiques ; on les emploie surtout pour la décoration des parterres et des massifs, où elles conservent leurs qualités pendant fort longtemps.

La plantation des jacinthes en pleine terre s'effectue au mois de septembre ou d'octobre. Une fois le terrain préparé, on plante les bulbes par lignes et en quinconce, à environ 0,15^m ou 0,20^m, de distance, et cela de 0,10^m à 0,15^m de profondeur. Pour éviter les dégâts qu'occasionnent pendant l'hiver les fortes gélées, on recouvre la plantation d'une couche de litière, ou de feuilles sèches, ou bien aussi de branches de sapin. Lorsque les froids ne sont plus à craindre, on enlève ces abris.

Avec le mois de mars apparaissent les feuilles ; vers la fin du mois, la floraison commence pour les variétés hâtives, et continue jusqu'à la fin d'avril pour les variétés tardives. Au mois de juin, les hampes florales et les feuilles sont complètement fanées ; c'est alors le moment propice pour extraire les oignons de la terre. Cette opération se fait par un beau temps, et l'on rentre les oignons dans un endroit sec et bien aéré, où on les conserve ainsi jusqu'à l'époque de la plantation.

La plantation des jacinthes en pots s'effectue d'août en octobre ; on les plante dans une terre sablonneuse, à laquelle on ajoute un peu de terreau bien décomposé ; on place dans des pots bien drainés un ou plusieurs oignons, en les enfonçant de manière à ce que la pointe du bulbe soit à fleur de terre ; ensuite les pots sont placés sous châssis à froid ou enterrés dans une plate-bande. Après un intervalle de six semaines, les oignons seront enracinés, et l'on pourra les rentrer dans une chambre chauffée où les jacinthes fleuriront de décembre à mars. Dès que la floraison est terminée, on les sort des pots et on les enfonce en pleine terre, à l'air libre, où elles restent jusqu'au mois de juin, époque à laquelle on extrait les bulbes pour les soumettre au même traitement que ceux provenant de la pleine terre.

Ces indications, nos lecteurs s'en apercevront, ne s'appliquent point à Monaco, où l'absence d'hiver permet la plantation des jacinthes dans les mois d'octobre et novembre pour obtenir une floraison parfaite en février et mars.

La culture sur carafe, qui est très pratiquée en Hollande, est très simple et convient beaucoup pour les appartements. Pour ce mode de culture, il est indispensable de prendre des oignons d'un beau développement et surtout très sains. Les variétés à fleurs simples sont préférables pour ce genre de culture. On attend que les premières racines se montrent pour placer les oignons sur les carafes, opération qui se fait généralement d'octobre en novembre ; on remplit de préférence les carafes avec de l'eau de pluie, à laquelle il est bon d'ajouter quelques petits morceaux de charbon de bois. Le fond de l'oignon doit toujours toucher l'eau ; il faudra donc visiter tous les jours les carafes, afin de remplir celles qui ne seraient pas complètement pleines. Jusqu'à ce que les racines se soient bien développées, on place les carafes dans un endroit frais et obscur, on les retire ensuite dans une chambre chauffée, où l'on obtiendra, de février en mars, une belle floraison. Les oignons cultivés ainsi en peuvent plus servir l'année suivante.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Marseille. — Depuis le 15 octobre, une voiture supplémentaire de 1^{re} classe est ajoutée au train 218, arrivant à Nice dans l'après-midi.

Cette voiture fait le service direct de Genève où elle prend les voyageurs à 5 h. 59 du soir pour les déposer à Nice le lendemain à 2 h. 52 du soir.

Golfe-Juan. — Depuis jeudi, l'escadre d'évolu-

tions de la Méditerranée, revenant d'Alger, est dans la rade de Golfe-Juan. Elle se compose du *Richelieu*, du *Trident*, de l'*Amiral-Duperré*, du *Suffren*, du *Redoutable* et de l'*Hirondelle*.

Nice. — On a arrêté la semaine dernière, à Turin, un français nommé Pierre Bastide, âgé de 26 ans, recherché par la police comme auteur d'un vol considérable commis ces jours derniers au préjudice d'un marchand de Nice.

— Des pièces fausses de 10 francs circulent depuis quelque temps dans notre région ; elles sont à l'effigie de Napoléon III, au millésime de 1859 et couronnées. On ne les reconnaît pas à première vue, mais un examen sérieux laisse remarquer facilement des vices de confection : la dentelure est plus grossière, et l'A de francs est fait comme l'N. Il a le trait horizontal du milieu, mais il a la jambe droite de l'N en plus.

San Remo. — Le vent de samedi dernier a déraciné un magnifique pin qui s'élevait majestueusement derrière le palais de la villa Donghi, vendue récemment à un riche Irlandais. Cet arbre, un des plus gigantesques de la rivière, mesurait près de 25 mètres de hauteur. Le diamètre de son tronc était de 1 m. 30.

Gènes. — Un épouvantable ouragan a ravagé, le 8 de ce mois, la Sicile tout entière. On écrit de Catane :

La ville est plongée dans le deuil. Ognina, Cibali et Borgo, lieux de délices, où les habitants de Catane se rendaient en villégiature, sont aujourd'hui à moitié détruits.

L'ouragan n'a duré que quelques minutes, mais assez longtemps, hélas ! pour causer un grand désastre.

Le vent a été tellement impétueux qu'il a emporté les toits des édifices, déraciné des arbres et abattu des maisons.

Les voitures sont maintenant transformées en civières pour le transport des blessés, et les hôpitaux sont insuffisants pour les recevoir : on en compte plus de 350. Parmi les morts et les blessés, il y a des personnes de distinction de la société de Catane.

La trombe a soulevé un pêcheur et l'a jeté à une certaine distance dans la mer.

Le nombre des décès jusqu'ici dénoncés s'élève à 51.

De nombreux ouvriers arrivent des pays voisins pour travailler au déblaiement des décombres.

On évalue les dégâts à cinq ou six millions.

Il en a été de même à Messine où, pendant trois heures, des torrents de pluie ont dévasté les campagnes, et menacé un moment les maisons et les villages.

Quelques rues de la ville ont été inondées, et divers immeubles assez maltraités.

Les eaux de la Larderia ont emporté et brisé une voiture ; un ingénieur qui se trouvait dedans a réussi à grand-peine à se sauver.

La foudre est tombée sur différents points et a atteint un ouvrier du gazomètre qui, heureusement, en a été quitte pour quelques légères brûlures et pour la peur.

On n'a pas à déplorer d'autres victimes de l'ouragan. Quant aux dégâts matériels, ils sont d'une certaine importance.

— On signale de Naples un excellent exemple de bonne philanthropie :

Une dame charitable, M^{me} Oscar Meuricoffre, après avoir institué une cuisine gratuite pour les pauvres de la section Stella, a eu la délicate pensée d'obtenir que tous les indigents qui se présenteraient chez elle fussent propres et décemment habillés.

Dans ce but, elle a fixé une petite récompense de cinq centimes pour les enfants, de dix pour les jeunes filles, qui se présenteront avec des habits propres, les cheveux bien peignés, les mains et le visage soigneusement lavés.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du *Journal de Monaco*)

La mort vient d'emporter un des plus fins lettrés, un des plus aimables et des plus féconds érudits de ce temps, M. Paul Lacroix, en littérature : le *Bibliophile Jacob*. Souffrant de la goutte depuis plusieurs

mois déjà, M. Lacroix eut la douleur de perdre un de ses frères, avoué très estimé ; l'autre est M. Jules Lacroix, l'illustre poète dont l'Odéon s'apprête à remonter à la scène le *Macbeth*, d'après Shakespeare. Le chagrin qu'il en ressentit fut si vif que tout son organisme en fut ébranlé : un abcès se déclara à la poitrine qui nécessita une opération. Depuis lors, son état ne fit que s'aggraver jusqu'au moment où la goutte l'étouffa en remontant au cœur.

Paul Lacroix était né à Paris, le 27 février 1806. Dès l'âge de dix-sept ans, il publia une édition de *Clément Marot*, puis, après avoir essayé du théâtre sans succès, il s'adonna au genre des mémoires historiques.

C'est ainsi qu'il publia successivement les *Mémoires du cardinal Dubois* (1829), les *Mémoires de Gabrielle d'Estrées* (1829), les *Soirées de Waller Scott* (1829-1831), *Contes du Bibliophile Jacob à ses petits-enfants* (1831), etc., etc. M. Paul Lacroix a raconté lui-même tout récemment, dans la revue *Le Livre*, l'histoire de ses premiers travaux. A vingt-huit ans, son *Histoire du seizième siècle* lui valait la croix de la Légion d'honneur. Il fut promu officier en 1860.

Les ouvrages qui ont contribué à rendre populaire le nom du *Bibliophile Jacob* sont moins ceux qui ont trait à des curiosités littéraires, artistiques ou historiques que les volumes de compilations destinés à la jeunesse, tels que les *Arts au Moyen-Age et à la Renaissance* (5 volumes in-8°, 1847-1852), un de ses meilleurs ouvrages ; la *Société française du dix-septième et du dix-huitième siècle* (4 volumes) ; la *Société française sous le Directoire*, qui a paru pour les étrennes de cette année 1884.

Jusqu'à sa dernière heure, la pensée de Paul Lacroix est restée vivace, et il estimait lui-même à environ douze cents volumes, la bibliothèque de ses œuvres. Personne dans ce siècle n'a plus écrit, et personne n'était moins fatigué d'écrire. Causeur charmant avec cela, inépuisable en souvenirs et en anecdotes, c'était l'homme le plus accueillant, le plus obligeant, le plus sympathique qui se pût rencontrer. Depuis nombre d'années, il était conservateur à la bibliothèque de l' Arsenal, et sa perte y fera un vide impossible à combler. Il était, en effet, un véritable collaborateur pour ceux qui venaient faire des recherches à la bibliothèque, et son érudition, ses propres livres, ses conseils étaient toujours au service de ceux qui faisaient appel à lui.

Grand de taille et fortement charpenté, Paul Lacroix avait un visage souriant et spirituel qu'encadraient de longs cheveux plus blancs que la neige. Il avait gardé la cravate haute, le gilet de soie noire montant, du temps de la monarchie de Juillet, et avait bien l'aspect qu'on peut rêver pour un savant avenant et fin.

Collaborateur d'Henri Martin — comme il l'avait été aussi d'Alexandre Dumas — il avait marié sa nièce par alliance au fils de l'historien dont le siège est encore vacant à l'Académie française. Il laisse une veuve en tous points digne de lui par les qualités de l'esprit et du cœur, et dont l'infatigable dévouement lui a voilé, jusqu'à la dernière heure, le terme fatal. Tout le monde des lettres s'associe à sa douleur et à celle de M. et M^{me} Jules Lacroix : nous nous permettons d'y joindre l'expression particulière de notre condoléance, nous qui avons été à même de la connaître, ainsi que Paul Lacroix, notamment dans le salon de la regrettée M^{me} Blanc, qui honorait le *Bibliophile* comme tous l'appelaient — de son estime particulière.

A côté du grand deuil que je viens d'enregistrer, les autres menus faits de la semaine sont de bien mince intérêt. Le grand-duc Wladimir, frère du czar, est venu passer quelques jours à Paris, qu'il a presque exclusivement employés à visiter des ateliers d'artistes sous la conduite d'Edouard Detaille, le célèbre peintre militaire, qui arrive lui-même de Russie, où il a été très fêté par l'empereur et l'impératrice et par toute la famille impériale. Detaille est le peintre favori d'Alexandre III, comme Horace Vernet fut celui de Nicolas I^{er}. Le peintre de la Smala a laissé, dans sa correspondance, mille souvenirs sur son séjour en Russie, dont la lecture est des plus intéressantes.

Le général Guzman Blanco, l'ancien président du Venezuela, vient se fixer à Paris avec sa famille

pour y faire achever les études de son fils. Il va habiter l'hôtel de M^{me} Mackay, sur la place de l'Etoile. La richissime Américaine, dont le faste a si souvent défrayé la chronique, va résider en Italie et se propose, en s'y rendant, de faire un séjour d'une certaine durée dans la Principauté. Le général Blanco annonce de grandes fêtes aussitôt qu'il sera installé rue de Tilsitt. Ce bel hôtel gardera donc ses traditions hospitalières, à la grande satisfaction du monde parisien.

La statuomanie continue à faire rage à Paris, et il se forme, de tous côtés, tant de comités en vue d'élever des monuments à nos grands hommes défunts, que le public ne sait plus auquel entendre ni donner. C'est ainsi que l'œuvre d'une statue à Balzac ne voit s'accroître qu'à deniers très lents sa souscription, et que le monument à élever au compositeur Victor Massé, à Lorient, n'est encore étayé que par sept millé francs, sur lesquels il y en a cinq dus à la générosité de la baronne Salomon de Rothschild et de sa fille unique, M^{me} Hélène de Rothschild.

Ces résultats ne découragent pas les statuomanes, et un comité vient de se constituer dans le but d'ériger, à Paris, le monument décrété à la gloire de J.-J. Rousseau par l'Assemblée nationale de 1789, et plus tard par la Convention. La ville de Paris souscrit pour sept mille francs, et l'Etat donne le bronze et le marbre. C'est au public maintenant à faire le reste, mais l'auteur des *Confessions* est singulièrement démodé à notre époque, et l'on n'est plus guère dupe de ses théories creuses et de ses chimères philosophico-sociales. J'ai quelque idée que sa mémoire devra encore se contenter quelque temps de la tombe qui lui a été élevée dans le parc d'Ermenonville, le domaine si plein de souvenirs historiques où il est mort, et qui est aujourd'hui la propriété du prince et de la princesse Constantia Radziwill, rencontre curieuse, car un des princes Radziwill fut, au siècle dernier, un des admirateurs les plus passionnés et un des correspondants du philosophe de Genève.

BACHAUMONT.

FAITS DIVERS

On vient de découvrir encore une nouvelle application de l'électricité : il s'agit cette fois d'un filtre électrique destiné à empêcher la propagation des maladies contagieuses, le choléra et la fièvre typhoïde par exemple. Tout récemment, le docteur Dobell conseillait dans le *Times* de détruire les germes malsains renfermés dans l'eau potable en faisant passer dans cette eau un germe électrique ; l'action désinfectante serait due à l'oxygène naissant.

La même idée semble avoir été conçue par le docteur Stephen Emmens. Son filtre électrique se compose d'un récipient en verre dans lequel sont placés des vases poreux ; ces vases contiennent de la houille ou du fer spongieux et des plaques de charbon qui sont reliées au pôle positif d'une batterie Leclanché ; ils sont séparés les uns des autres par d'autres plaques de charbon qui communiquent avec le pôle négatif de la pile. L'eau arrive dans les vases poreux, traverse la houille ou le fer, et s'écoule du récipient extérieur. Le docteur Emmens prétend, comme le docteur Dobell, que l'oxygène naissant détruit tous les germes qui pourraient rendre l'eau dangereuse.

Cette invention est en outre applicable à la purification des eaux d'égout. Dans ce but, les filtres ont la forme d'une conduite, divisée par des cloisons en une série d'éléments que les eaux traversent successivement. Les électrodes sont des cages de bois, alternativement remplies de morceaux de fer et de coke. Avec cette disposition, la pile primaire n'est plus nécessaire, car la conduite elle-même constitue une puissante batterie dont le courant est plus que suffisant. Le principe de cette invention est fort ingénieux, et elle mérite d'être essayée par les municipalités.

Un rédacteur de l'*Evénement* traite, dans un des derniers numéros de ce journal, de la question des parfums chez la femme.

Notre confrère admet, en principe, que « le parfum est le complément indispensable de toute élégance » et passe en revue les femmes qui se parfument par les autres et celles qui se parfument pour elles-mêmes.

Voici ce qu'il dit de ces dernières :

Celles-là sont les vraies délicates. Insoucieuses de ce qui les entoure, semblables aux fleurs, leurs jumelles idéales, elles éprouvent comme un sens secret la joie d'exhaler l'exquis parfum qui leur est pour ainsi dire

personnel. Quelque chose de spécial, de rare, d'infiniment doux, un charme discret et une senteur fine, dégagée de toute chose, selon les choses et suivant les moments. Chaque objet, chaque heure, chaque saison a la sienne.

Durant les chaleurs de l'été, un arôme sain et tonique tel que le cédrat et le foin coupé ; au bal, dans la voluptueuse atmosphère surchauffée où tout se dilate, s'affine, pour ainsi dire, le parfum plus violent de l'héliotrope, de l'œillet ou du jasmin de Virginie. Dans la salle à manger, après le repas, la pénétrante odeur du santal ou la vivifiante senteur de la menthe ou de la verveine.

Dans la chambre à coucher, la légère odeur de la violette, si suave et si pure, qui embaume l'atmosphère sans risquer la moindre migraine.

Pour l'éventail, une fraîche saveur qui s'exhale dans l'air battu d'un frôlement d'aile ; pour les gants, quelque chose de doux et d'agréable ; pour le bas de la jupe, une vapeur embaumée dont les bouffées imprègnent la terre d'un nuage odorant ; pour les cheveux, un parfum subtil, léger, tenace, qui est comme inhérent, personnel entre tous.

Pour l'armoire, la lavande, l'iris, tout ce qui est très doux et très tenace à la fois, sain pour l'armoire à linge très subtil pour celle des robes, délicieusement raffiné pour les tiroirs à rubans, les coffres à dentelles, les cartons à chapeaux, pour la papeterie surtout, qui emporte au loin, avec la pensée, comme un peu de l'âme et de l'être même de celle qui écrit.

Tout cela distribué avec tact : assez et pas trop, de façon à charmer l'odorat sans risquer de devenir incommodant.

L'art du parfum, entre les mains de ces délicates, emprunte au goût raffiné une sorte de volupté.

On est gourmande de parfums comme on est gourmande de sucreries ou de mets savoureux. On les alterne intelligemment, variant les senteurs, brûlant parfois certaines poudres odorantes, ou vaporisant les essences très concentrées. Cela modérément, sans fatigue, se procurant à soi-même un plaisir délicieux.

Le plus sûr moyen de le procurer aux autres !

On vient de découvrir, parmi des tableaux mis de côté lors de la reconstruction de l'Ecole des Beaux-Arts de Berlin, pour être soumis à un examen par des experts, une toile de Léonard de Vinci. Ce tableau a été peint en 1480 et représente la résurrection de Jésus-Christ.

Une tourmente de neige s'est abattue sur Birmingham. On ne se rappelle pas avoir jamais vu dans la contrée un hiver si précoce. Les premières neiges ont fait leur apparition dans le nord du pays de Galles ; dimanche matin, les montagnes de Benyyn étaient couvertes de neige.

Dans le Staffordshire, après une nuit d'un froid intense, la neige est tombée à gros flocons et a couvert le sol pendant plusieurs heures. Le thermomètre a baissé de onze degrés à Petreec, dans l'île de Skye.

VARIÉTÉS

Les Champignons.

(Suite et fin — voir le numéro 1367.)

Empoisonnement par les champignons. — L'empoisonnement par les champignons s'observe assez fréquemment en province ; nous en avons dit la raison dans l'avant-dernier paragraphe.

Comme il se termine souvent par la mort, si de prompts secours ne sont pas donnés au malade, il importe d'indiquer nettement la conduite à suivre pour empêcher cette terminaison funeste.

Deux préceptes résument les indications thérapeutiques de l'intoxication par le principe délétère des champignons :

1^o Provoquer les vomissements par tous les moyens possibles ; 2^o combattre l'inflammation et les symptômes nerveux dus au passage du poison végétal à travers l'économie.

Pour provoquer les vomissements, ce qu'il y a de mieux, c'est l'émétique, sel composé que les pharmaciens appellent « tartre stibié » et les chimistes « tartrate double d'antimoine et de potasse » ; mais quand on n'a pas cette substance sous la main, il faut employer le premier vomitif venu : ipéca, sulfate de cuivre ou sulfate de zinc. Si toutes ces substances viennent à manquer, on peut faire vomir le malade en irritant son gosier avec les barbes d'une plume. Dans tous les cas, il est bon de gorgier le sujet d'eau tiède.

Cela fait, souvent il arrive que le seul vomissement suffit pour la guérison ; d'autres fois, il faut avoir recours aux boissons mucilagineuses (guimauve, graine de lin, etc.) ; plus rarement, on est obligé d'administrer de l'éther.

Ces indications secondaires ne sont pas du domaine de l'hygiène usuelle ; elles réclament l'intervention du médecin. C'est à lui qu'il appartient de décider com-

ment il convient de calmer les accidents nerveux ou de combattre la défaillance générale et l'abattement, consécutifs à l'empoisonnement. L'homme de l'art peut seul, en d'aussi graves circonstances, diriger la cure d'un mal, dont les symptômes mobiles et inconstants ne sauraient être prévus d'avance.

Quand on connaît la diversité des accidents organiques ou fonctionnels qui suivent l'ingestion de champignons vénéneux ; lorsque l'on a sous les yeux les tableaux dissemblables qu'en ont fait Paulet, Chevalier, Krapf, Christison, Devergie, Orfila, Gintrac, Picco, Chansarel, Dufour, Anglada, etc., on comprend sans peine combien il serait imprudent de s'en rapporter à des personnes étrangères à la science pour une thérapeutique qui a trop souvent mis dans l'embarras les médecins de profession.

Pour me résumer, je conclus donc qu'il faut se hâter de faire vomir le malade, mais j'ajoute qu'on doit attendre la venue du docteur pour combattre les tranchées, les vertiges, les tremblements, les convulsions, le délire, la chaleur et les autres symptômes de l'empoisonnement par les champignons.

Les champignons et la thérapeutique. — La famille des champignons fournit deux espèces à l'art de guérir : l'agaric blanc (*boletus lurici*) et l'agaric amadouvier (*boletus ignavus*). Le premier est du domaine de la médecine, le second de celui de la chirurgie.

De l'agaric blanc, la vieille thérapeutique disait le plus grand bien. Il guérissait la jaunisse, l'épilepsie et la morsure des bêtes venimeuses, d'après le livre des simples, de Galien ; il était bon pour purger le poulmon, le foie, la rate et les reins, si l'on en croit Mesué ; il était efficace contre les douleurs de tête, l'apoplexie et la rage, de l'avis de Démocrite ; en somme, disait Dioscoride, l'agaric est bon à toutes maladies intérieures, pris tantôt dans de l'eau, tantôt dans du vin, d'autres fois avec du miel, selon l'âge ou la constitution du patient.

Toutes ces belles propriétés ont fait leur temps, et ce n'est quasi que pour mémoire qu'on cite l'agaric blanc dans les livres modernes. Dans l'édition de 1872 de son *Formulaire magistral*, le professeur Bouchardat se contente d'écrire ceci :

« L'agaric blanc n'est plus guère employé aujourd'hui comme drastique ; on le prescrit encore quelquefois pour combattre les sueurs nocturnes des phthisiques : c'est la poudre qu'on emploie, à la dose de 2 ou 3 décigrammes en une prise, le soir, en se couchant ».

L'agaric amadouvier n'a fait son entrée dans la thérapeutique qu'en 1750, au dire du docteur Léon Labbé ; seulement, il est probable que les chirurgiens s'en servaient longtemps encore, après que l'agaric blanc aura disparu des officines.

L'agaric amadouvier n'est autre chose que le vulgaire amadou des fumeurs, moins le salpêtre dont on l'imprègne pour le rendre plus inflammable. Pour le préparer, on enlève d'abord de l'agaric la partie supérieure qui est très coriace, puis on coupe en tranches la partie spongieuse, située au-dessous, et on la bat au marteau, jusqu'à ce qu'elle devienne tout à fait souple.

Ainsi préparé, l'agaric sert à arrêter les hémorrhagies, en s'appliquant et se collant sur l'ouverture béante des petits vaisseaux. Tout le monde sait qu'on ferme les piqûres faites par les sangsues avec un morceau d'amadou, mais on oublie trop souvent — c'est pourquoi je le rappelle — que pour obtenir sûrement ce résultat il faut, pendant quelques minutes, maintenir le doigt sur la petite plaie. C'est pour avoir omis cette compression indispensable que, en maintes circonstances, on s'est effrayé d'une effusion de sang trop prolongée, et qu'on s'est cru obligé d'avoir recours à l'hémostatique irritant, le perchlorure de fer, alors que l'amadou bénin aurait pu suffire.

L'agaric amadouvier sert encore aux chirurgiens comme auxiliaire de certains appareils compressifs. Je n'avais pas encore pris ma deuxième inscription à la Faculté de Paris, que déjà mon premier maître, Morel-Lavallée, me montrait comment on superpose des plaques d'amadou, de diamètre décroissant, pour faire des compresses graduées.

Il est encore un usage de l'amadou que je voudrais bien passer sous silence : on l'emploie, en Orient surtout, pour l'opération réulsive barbare appelée moxa. Cette façon de brûler la peau des gens à petit feu me paraissant dénuée de tout avantage sérieux, on me permettra de ne pas insister sur ce mode de cautérisation, bien qu'il ait été vanté par le chirurgien le plus honnête du monde, l'illustre Larrey.

D^r F. BRÉMOND.

N. B. Une famille de Monte Carlo a été récemment victime d'un empoisonnement par des champignons qui avaient été achetés sur le marché de Nice. Le père, facteur à la gare, la mère, deux enfants et deux

parentes ont été quelques heures fort malades, et il fallut prévenir le docteur Sluys, qui leur administra les vomitifs les plus énergiques.

On nous signale à ce propos le remède suivant dont l'efficacité paraît-il, est incontestable dans les empoisonnements par les champignons :

Mélanger rapidement, dans une cuillerée d'eau chaude ou froide, une grosse cuillerée de sel commun et autant de moutarde; faites avaler immédiatement cette mixture au malade. A peine est-elle absorbée qu'elle agit comme l'émétique, ramenant tout ce que contient l'estomac.

Afin qu'il ne reste aucune parcelle de poison, faites ensuite avaler le blanc d'un œuf au malade, puis après une tasse de fort café. Mais vous n'administrerez ces dernières substances — qui annihilent un grand nombre de poisons virulents — que quand l'estomac est tranquille, c'est-à-dire lorsque le malade ne rejette plus.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN.

PRINCIPAUTÉ DE MONACO

FÊTE DE LA SAINT-CHARLES

Lundi 3 Novembre 1884

DISTRIBUTION DE SECOURS AUX INDIGENTS
ILLUMINATION GÉNÉRALE
de la Place du Palais
de la Ville de Monaco et de la Condamine

A 8 heures

Sur l'Esplanade de la Batterie
FEU D'ARTIFICE

FEUX DE BENGALE

Sur la place du Palais

MORCEAUX DE MUSIQUE
ET DE CHANTS

exécutes par les SOCIÉTÉS PHILHARMONIQUE et CHORALE

RETRAITE AUX FLAMBEAUX

Mardi 4 Novembre

A 10 heures du matin, à la Cathédrale

GRAND' MESSE PONTIFICALE

La Maîtrise, sous la direction de M. F. BELLINI,
Maître de Chapelle, exécutera la Messe de BORDESE

A 11 heures et demie

REVUE D'HONNEUR DES TROUPES

sur la Place du Palais

De 2 à 4 heures sur la place du Palais

JEUX DIVERS

Mât de cocagne . . . 6 Prix
Course en sac 2 Prix
Saut de l'outre 3 Prix

De 4 à 5 heures

MORCEAUX DE MUSIQUE

exécutes par la SOCIÉTÉ PHILHARMONIQUE

LE SOIR

Grande Fête de Nuit à Monte Carlo

ILLUMINATION

DE LA PLACE ET DES AVENUES DU CASINO
par ANDRÉ ROBAUDY, de Nice

De 7 h. 1/2 à 8 h. 1/2, sur la Terrasse du Casino

MUSIQUE D'HARMONIE

par la SOCIÉTÉ PHILHARMONIQUE

A 8 heures 1/2

FEU D'ARTIFICE

tiré par RUGGIERI

SUR LES REMPARTS DE MONACO

FEUX DE BENGALE

EMBRASEMENT DE LA VILLE DE MONACO

A 9 heures, sur la Terrasse du Casino

GRAND CONCERT INSTRUMENTAL

DONNÉ PAR

L'ORCHESTRE DU CASINO

sous la direction de M. ROMÉO ACCURSI

AVIS

Messieurs les Actionnaires de la Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco, sont convoqués en Assemblée Générale ordinaire le jeudi trente octobre courant, à deux heures de relevée, au siège de la Société, à Monaco.

L'Assemblée Générale se compose de tous les porteurs de deux cents actions nouvelles de la Société, ayant déposé leurs titres au siège social, au moins huit jours avant la réunion de l'Assemblée.

La production de récépissés ou contrats de nantissement, énoncés à l'article 30 des Statuts, équivaut à celle des titres eux-mêmes.

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

Etude de M^e MARCELLIN MARS, huissier à Monaco,
42, rue de Lorraine

VENTE SUR SAISIE

Le samedi vingt-cinq octobre courant à huit heures du matin, dans la villa Lefranc, sise au quartier des Bas-Moulins, il sera procédé par l'huissier soussigné à la vente aux enchères publiques d'une quantité de meubles de salon, salle à manger, chambres, en acajou et en vieux chêne, tels que : canapés, fauteuils, buffets, lits, glaces, armoires à glace, tables, bureaux, ruolz, lingerie, etc., et d'un coffre-fort, tableaux etc., etc.

Au comptant.
Monaco, le 17 octobre 1884.

L'huissier, MARS.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 13 au 19 Octobre 1884

CANNES. b. Alexandre, fr., c. Carlon, sable.
ID. b. Toujours-le-Même, fr., c. Musso, id.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte, id.
ID. b. Charles, fr., c. Allegre, id.
ID. b. Saint-Pierre, fr., c. Cantoné, id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord, id.
ID. b. Le Marin, fr., c. Arnuf, id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin, id.
CANNES, b. Antoinette-Victoire, fr., c. Fornéro, id.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin, id.
ID. b. Virginie, fr., c. Isoard, id.

Départs du 13 au 19 Octobre 1884

CANNES, b. Alexandre, fr., c. Carlon, sur lest.
ID. b. Toujours-le-Même, fr., c. Musso, id.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte, id.
ID. b. Charles, fr., c. Allegre, id.
ID. b. Saint-Pierre, fr., c. Cantoné, id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord, id.
ID. b. Le Marin, fr., c. Arnuf, id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin, id.
ID. b. Antoinette-Victoire, fr., c. Fornéro, id.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin, id.
ID. b. Virginie, fr., c. Isoard, id.

L'Art et la Mode, journal de la vie mondaine.

Sommaire du n° 47 (18 octobre 1884):
Art et chiffons, par FRIVOLINE, dessin de M^{lle} Louise de B.
Gazette héraldique par H. Gourdon de GENOUILLAC.
Ca porte bonheur, comédie en un acte, par Guy de SAINT-MOR, dessin de LÉLIO.
La Rentrée, dessins et légendes de H...y.
Les suites d'une distraction, par BONAVENTURE, dessin de M^{me} M. LEMAIRE.
Le chien de l'empailleur, par M^{lle} Jeanne Paul FERRIER, dessin de H...y.
Charlotte Corday à Caen, dessin original de Tony Robert-FLEURY.
Contes rapides, preuve d'amour par P. DE CANTELAUS.
Chronique mondaine, par MONTJOYE, dessin de M^{lle} DE SOLAR.
Courier des théâtres par CHIFFON.
Chronique financière, par BONCONSEIL.
Conseils du foyer, par Marc DE ROSSIERY.

ABONNEMENTS:
PARIS: Un an, gravure coloriée 60 fr.
Un an, sans gravure coloriée 50 »
Six mois 32 »
Trois mois 17 »
Départements et étranger, port en sus. Rue Halévy, n° 8, Paris.



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 involérées.
PARIS, 22, RUE DROUOT & LES BONNES PHAR^m

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
PIANO BELLET A LOUER

S'adresser chez M. BARRAL, coiffeur, à Monte Carlo

AGENCE GÉNÉRALE DE LOCATION

de Villas et Appartements. — Vente et achat de propriétés et de fonds de commerce. Régie d'immeubles. Location et vente de pianos. A. ROUSTAN, avenue de la Costa. — Grand-Hôtel, Monte Carlo.

VILLA DES ENFANTS

meublée, aux Bas-Moulins. — A Vendre ou à Louer. — S'adresser Villa Ravel, ou au bureau du journal.

VILLA RAVEL MAISON MEUBLÉE

Chambres séparées. Family House. — English spoken. — Bas-Moulins. Monte Carlo.

MONACO. — Imprimerie du Journal de Monaco. 1884.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE (Hauteur de l'observatoire, 65 mètres)

Table with columns for Pressions Barométriques, Température de l'Air, Humidité Relative, Vents, and État du Ciel. Rows represent dates from Oct 14 to 20.