

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.

<p>INSÉRIONS :</p> <p>annonces 25 Cent. la ligne</p> <p>Réclames 50.</p> <p>On traite de gré à gré pour les autres insertions</p>	<p>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, 40</p> <p>EDOUARD ROUYÈRE, Libraire et Commissionnaire, rue des Saints-Pères, 1.</p> <p>à 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</p> <p>Les abonnements comptent du 1^{er} et du 16 de chaque mois et se paient d'avance.</p> <p>Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés seront rendus.</p>	<p>ABONNEMENTS :</p> <p>Un An 12 Francs</p> <p>Six Mois 6 id.</p> <p>Trois Mois 3 id.</p> <p>Pour l'ÉTRANGER les frais de poste en sus</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Monaco, le 18 Août 1885

NOUVELLES LOCALES

Le yacht *Hirondelle*, parti de Lorient le 9 juillet, est arrivé le 20 du même mois, après une heureuse et rapide traversée, à Fayal (Iles Açores).

S. A. S. le Prince Héritaire, dont la santé est excellente, devait, après quelques jours, quitter ce port pour continuer sa route vers l'ouest.

La fête de l'Assomption a été célébrée samedi, dans toutes les églises et chapelles de la Principauté, avec le cérémonial usité.

A la Cathédrale, M. l'abbé Ramin, curé-archiprêtre, a chanté la grand'messe en présence de nombreux fidèles.

L'après-midi, à l'issue des Vêpres, a eu lieu la procession traditionnelle en l'honneur de la Très Sainte-Vierge.

Le lendemain, la procession de saint Roch a parcouru les rues de la ville, suivie par une foule pieuse et recueillie. On sait que saint Roch a toujours été invoqué avec fruit pour préserver les populations des épidémies.

Divers journaux de Paris nous apprennent que le jury supérieur de l'Exposition d'Anvers a approuvé les décisions des jurys de classes, et que dans quelques jours ces décisions seront portées à la connaissance des exposants.

La distribution des récompenses aurait lieu vers le milieu du mois prochain.

Fidèle aux traditions de charité qui honorent nos réunions populaires, la Société des Bals de la Saint-Roman a institué, cette année, une tombola au profit de l'Orphelinat de Monaco.

Le lot gagnant est une superbe garniture de cheminée. La tombola sera tirée dimanche prochain 23 août, à minuit, dans l'enceinte du bal, place Sainte-Barbe. Prix du billet : 1 franc.

Quelques nouvelles artistiques :

Gil Blas nous apprend que M^{lle} Simonnet, la charmante cantatrice que nous avons applaudie aux côtés de M^{mes} Salla, Fidès-Devriès et de Belocca, est engagée à l'Opéra-Comique à Paris où elle débutera vers le milieu du mois prochain, sans doute dans *Lakmé*.

Nous sommes heureux de voir ainsi réalisée notre prédiction à l'égard de cette sympathique artiste.

M. Talazac rentrera, lui aussi, dans l'ouvrage de M. Léo Delibes.

Quant à M^{mes} Heilbron et Isaac, elles ne seront de retour à l'Opéra-Comique qu'au mois d'octobre.

Au moment où depuis quelques jours les champignons font leur apparition en grand nombre sur notre marché, nous croyons, dit *l'Avenir commercial* de Nice, devoir reproduire, dans l'intérêt de nos lecteurs, quelques conseils donnés par le docteur Monier, médecin en chef de l'hôpital d'Avignon, sur l'invitation de l'administration préfectorale de Vaucluse.

1° Les champignons sont de tous les poisons les plus dangereux, car leur action nuisible ne se décèle qu'à un moment très éloigné de leur ingestion, alors que le principe toxique se dérobe aux agents de la thérapeutique;

2° Il n'existe aucun « caractère botanique bien tranché » qui permette de distinguer les champignons vénéneux de ceux qui sont comestibles;

3° Les champignons desséchés sont aussi dangereux qu'à l'état frais, et si leur ingestion n'est pas généralement suivie d'accidents, c'est parce que l'art culinaire intervient et les prive de leur principe toxique;

4° Le principe toxique des champignons dont « l'analyse chimique n'a pu jusqu'à ce jour préciser la nature » a la propriété d'être soluble dans l'eau acidulée ou salée, mais surtout dans l'eau portée à l'ébullition;

5° « Tout champignon devient inoffensif quand, après avoir été macéré pendant deux heures dans l'eau vinaigrée, il est soumis à une ébullition d'une demi-heure de durée. »

Avis à messieurs les gourmets et consommateurs de ce cryptogame dont on mange ici cinq ou six variétés, telles que l'orange, le bolet comestible, l'agaric comestible, le bolet bronzé, la girofle et les chanterelles.

La compagnie P.-L.-M. délivre sur tout son réseau des cartes nominatives d'abonnement de 1^{re}, 2^e et 3^e classes, valables pendant trois mois, six mois et un an. Ces cartes donnent à l'abonné le droit de circuler entre toutes les stations comprises dans les parcours indiqués sur sa carte, et dans tous les trains qui prennent pour le trajet des voyageurs de la classe pour laquelle l'abonnement a été souscrit.

Les abonnements doivent être demandés au moins huit jours à l'avance.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Nice. — Depuis quelques jours les marsouins ont fait leur apparition dans la baie des Anges. Ils s'avancent assez près de la côte et la foule des baigneurs les contemple à son aise. Leur présence dans ces parages n'effarouche pas les habitués des bains de mer.

— Par arrêté, l'introduction des animaux de l'espèce bovine, ovine, caprine et porcine est interdite momentanément par les bureaux de douane de Saint-Sauveur, Isola et Saint-Martin-Lantosque (Alpes-Maritimes) en raison de l'épizootie de fièvre aphteuse qui sévit actuellement en Italie dans la région voisine de notre département.

Nous avons dernièrement annoncé que pareille interdiction frappait l'entrée des bestiaux italiens par le bureau de Ventimiglia.

Eze. — Un incendie qui aurait pu avoir des suites regrettables s'est déclaré, le 10 août vers midi, dans les propriétés de M. le comte de Giletta et de M. Sicard, directeur de la Caisse de Crédit de Nice, territoire d'Eze. Le commandant de place à Villefranche, averti par le chef de gare d'Eze, s'est empressé d'envoyer sur les lieux 50 hommes de chasseurs à pied, commandés par un officier. Grâce au concours de ces braves soldats, le feu a pu être immédiatement circonscrit. Les troupes ne rentraient à la caserne que le soir à 9 h. 1/2. M. le commissaire spécial de Villefranche a été aussi remarqué l'un des premiers sur les lieux et a ouvert immédiatement une enquête. On croit que cet incendie provient d'un accident et que la malveillance n'y est pour rien. Les dégâts consistent en une perte de quarante caroubiers et d'une cinquantaine de sapins. Les chasseurs à pied sont rentrés à Villefranche, en chemin de fer et aux frais de M. Giletta fils qui était sur les lieux.

Menton. — Les journaux de Menton nous apportent les détails suivants sur un accident qui a eu lieu à bord du vapeur *Balaclava*, appartenant à M. Viale, négociant-armateur à Ventimiglia (Italie).

Ce navire, qui se trouvait depuis deux jours dans le port de Menton, s'était rendu en rade de Ventimiglia pour décharger quelques fûts de vin, lorsque, pendant l'opération de déchargement, le nommé Joseph Garbarini, âgé de 45 ans, capitaine en second, fut bousculé par un tonneau et précipité, la tête première, au fond de la cale.

On s'empressa immédiatement de lui porter secours, mais on ne releva plus qu'un cadavre. La mort a été instantanée.

Le *Balaclava* a transporté le corps du malheureux Garbarini à Menton, où l'inhumation a eu lieu.

Garbarini, qui était un excellent marin, était très estimé à Menton, où il avait su s'attirer les sympathies de tous ceux qui l'ont connu. Tous les navires qui étaient dans le port ont hissé leur drapeau en berne.

CAUSERIE

Les dangers du gaz d'éclairage

Le docteur Bruneau vient de résumer, dans une remarquable thèse inaugurale, toutes les données relatives à l'empoisonnement par le gaz d'éclairage, et d'étudier (on peut le dire), sous toutes ses faces, cette importante question. Chacun sait que le gaz qui nous éclaire est un mélange de plusieurs corps gazeux : hydrogène, gaz des marais, oxyde de carbone, carbures lourds, vapeurs de benzine, etc., en proportions variables, selon les qualités des houilles et la perfection plus ou moins complète du mode de fabrication.

Or, quel est, dans tous ces produits, l'élément particulièrement toxique ? Ce ne sont pas les carbures d'hydrogène ; ce n'est pas le propylène (M. Bruneau le prouve par de nombreuses expériences sur des cobayes, faites au laboratoire de M. Paul Bert). L'élément vraiment toxique du gaz d'éclairage, c'est l'oxyde de carbone, le dangereux corps du délit de l'empoisonnement par le charbon. L'oxyde de carbone est renfermé dans le gaz d'éclairage dans une proportion qui varie entre 5 et 13 pour 100. Sa présence ne sert en rien au pouvoir éclairant ; et la chimie devrait bien débarrasser le gaz de cet oxyde dangereux, dont quelques traces suffisent pour tuer les organismes les plus robustes.

Tel qu'il existe, le gaz qui nous éclaire est, en effet, très toxique. Sur les conseils de Paul Bert, c'est l'agent employé maintenant à la « fourrière » pour tuer les chiens errants : leur exécution, par ce procédé, est rapide, et très économique paraît-il.

Les fuites de gaz dans les canalisations des rues ou des maisons sont (chacun le sait) les causes de fréquents et déplorables accidents : soit dit en passant, il faut absolument proscrire la glaise ou le ciment dans l'obstruction de ces fuites...

Le gaz échappé peut parcourir sous le sol d'énormes distances ; il s'y filtre, pour ainsi dire, et y dépouille son odeur caractéristique. Puis il envahit sournoisement les habitations, sans que rien trahisse sa présence, et il y asphyxie les êtres vivants. Combien de morts subites survenues pendant la nuit n'ont pas eu d'autre cause ! C'est surtout en hiver, quand le sol est gelé, et que les habitations chaudes font, pour ainsi dire, tirage, que l'ont voit le gaz, échappé des canalisations, se répandre dans les intérieurs habités ; et cela, d'autant plus aisément que la tension des gazomètres est plus forte pendant la saison rigoureuse, où la consommation de gaz est à son summum.

Parfois les malheureuses victimes de l'empoisonnement par le gaz d'éclairage tombent foudroyées. Mais, en général, les accidents toxiques sont précédés de malaises étranges, insomnie, perte d'appétit, vertiges, maux de tête, nausées et vomissements. L'asphyxie a lieu alors lentement ; mais les forces sont prostrées de bonne heure : « La victime n'aurait qu'un cri à pousser, pour être secourue, qu'un mouvement à faire pour briser un carreau et être sauvée : mais elle est réduite à l'impuissance ». La mort est donc la règle.

Les meilleures canalisations en fonte, munies des mastics les plus imperméables, laissent toujours échapper au moins sept centièmes de gaz. Paris en dépense annuellement 150 millions de mètres cubes pour son éclairage. Eh bien ! 15 millions environ se perdent dans son sol, qui en est littéralement infecté (c'est là la vraie cause du dépérissement des arbres de nos boulevards). Du sol, il se répand dans l'air et contribue ainsi à la viciation atmosphérique des villes, à la *malaria urbana* !

L'ordonnance de police du 27 octobre 1875 dicte à Paris les précautions à prendre concernant les conduites et appareils dans l'intérieur des habitations. L'hygiène, de son côté, commande d'employer pour l'éclairage et le chauffage par le gaz, des becs brûlant le gaz aussi complètement que possible. Les becs à flamme plate (papillons) devront être abandonnés pour les

becs à double courant. Dans les fourneaux à gaz, on veillera surtout au parfait tirage des appareils et à la complète intégrité des tuyaux en caoutchouc.

Le sujet empoisonné par le gaz sera porté immédiatement au grand air ; on lui insufflera ce *pabulum vite* en lui faisant la respiration artificielle : l'air est, en effet, ici, le meilleur contre-poison pour le globule sanguin altéré par le gaz toxique.

Les frictions, les sinapismes, les saignées, les inhalations de gaz oxygène et la transfusion du sang (comme agent héroïque), les toniques et les stimulants sont les moyens rationnels à mettre ensuite en œuvre.

Quant aux constatations médico-légales, on comprend qu'elles soient souvent entourées de doutes et de difficultés. L'expérimentation sur des animaux placés à l'endroit où les victimes ont expiré ; l'analyse du sang des victimes et celle de l'air de la chambre serviront à l'expertise de bases solides et d'arguments péremptoirs.

A l'appui de sa thèse très remarquable, le docteur Paul Bruneau produit un grand nombre d'observations intéressantes. Toutes montrent combien les maisons sont étrangement perméables aux traîtresses invasions de cet ennemi subtil. L'hygiène publique commande (en attendant le jour prochain où de l'électricité seule jaillira la lumière), l'hygiène commande : de procéder avec soin à l'épuration du gaz d'éclairage, qu'il faut dépouiller de son oxyde de carbone ; et de surveiller, en les améliorant tous les jours, les conditions d'une irréprochable canalisation. Partout les tuyaux de plomb, facilement altérables, puisqu'ils peuvent être rongés même par les rats (Layet), devront être remplacés par des tuyaux en fonte ou en tôle étamée et bitumée.

M. de Freycinet, dans son magistral *Traité d'assainissement industriel*, avait proposé d'installer les conduites dans les égouts. Mais, outre que ceux-ci ne sont qu'insuffisamment aérés pour cet usage, ils ont actuellement bien d'autres rôles à remplir.

Nos lecteurs nous sauront gré sans doute de les informer que l'*Oudja*, ce bijou duquel nous avons parlé ici il y a huit jours, se trouve depuis samedi dernier chez M. Louis Neri, bijoutier, avenue des Spelugues à Monte Carlo.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du Journal de Monaco)

Le grand événement à l'ordre de la semaine est l'annonce des fiançailles de la princesse Marie-Amélie d'Orléans, l'aînée des filles du duc et de la duchesse de Chartres, avec le prince Waldemar de Slesvig-Holstein-Sonderbourg-Glucksbourg, le dernier des enfants du roi et de la reine de Danemark, née princesse de Hesse-Cassel.

C'est à Gmunden, au château du duc de Cumberland, où la famille royale de Danemark se trouve réunie à l'occasion du baptême du cinquième enfant nouveau-né du duc et de la duchesse, sœur du prince Waldemar, que ces fiançailles, à la fois si brillantes et si sympathiques, ont été proclamées.

La princesse Clémentine de Saxe-Cobourg, fille du roi Louis-Philippe et grand'tante par conséquent de la fiancée, représentait à Gmunden la famille d'Orléans.

C'est la princesse, d'ailleurs, qui a négocié cette union en Autriche, de concert avec la duchesse de Cumberland.

La princesse Marie-Amélie d'Orléans est née à Ham, en Angleterre, le 13 janvier 1865. Elle est l'aînée des quatre enfants qui restent au duc et à la duchesse de Chartres, celle-ci fille du prince et de la princesse de Joinville, sœur de l'empereur du Brésil ; le prince Henri, qui a passé son examen de baccalauréat ce mois-ci, le prince Jean, qui a fait au printemps sa première communion, et la princesse Marguerite, qui a seize ans.

Blonde et gracieuse, la future princesse Waldemar

rappelle beaucoup la reine Marie-Amélie — qui fut sa marraine, l'année même qui précéda sa mort — telle que la représentent les portraits de sa jeunesse. Elle en a les yeux bleu pervenche, le profil finement bourbonnien et le col allongé. Elle paraît beaucoup plus jeune que son âge et on ne lui donnerait guère plus de seize ans. Ces deux derniers hivers, elle s'est produite dans divers salons, notamment chez la duchesse de Bisaccia, la duchesse de la Trémoille, la duchesse de Galliera, la baronne Alphonse de Rothschild, et y a beaucoup plu par sa grace modeste et son aimable simplicité.

Elle a été élevée, d'ailleurs, d'une façon fort sérieuse par sa mère, et si elle ne la rappelle pas par les traits — au contraire de son jeune frère Jean — du moins elle tient d'elle de remarquables aptitudes artistiques et une intelligence supérieure.

Le prince Waldemar est né le 27 octobre 1858. Blond et élancé comme sa fiancée, il a conquis, non pas seulement par droit de naissance mais par droit de mérite, son grade dans la marine danoise. Il est le frère du prince héréditaire Chrétien-Frédéric de Danemark, du roi de Grèce, de la princesse de Galles, de l'impératrice de Russie et de la duchesse de Cumberland.

La fille du duc de Chartres va donc se trouver apparentée de très près, par son mariage, aux titulaires de quatre trônes de l'Europe et de là l'effet considérable produit à Paris par l'annonce de son union.

A bientôt celle des fiançailles de sa cousine, la princesse Amélie, fille du comte de Paris, dans des conditions très éclatantes également.

Et maintenant, Paris étant absolument déserté au profit des champs, des bois et de l'onde amère, n'attendez pas que la chronique y récolte ample butin. Les chambres sont fermées, les théâtres clos, la Sorbonne est muette, le Bois abandonné aux locatis des étrangers, c'est temps de calme plat absolu.

Les artistes s'occupent de la mort de Parvillée, l'habile et savant céramiste qui avait poussé l'art de la faïence décorative jusqu'à ses dernières limites, et reçu la croix de la Légion d'honneur dernièrement ; les Congolâtres attendent le retour de M. de Brazza, rappelé en France par le gouvernement, la période militaire étant finie au Congo. Des administrateurs spéciaux seront chargés d'organiser ce qu'il a conquis pour la France. Comme don de retour, M. de Brazza recevra la croix d'officier de la Légion d'honneur. Les gens de lettres suivent avidement les comptes-rendus triomphants du voyage que la délégation française fait en ce moment en Hongrie, à l'occasion de l'exposition de Pesth ; les politiciens rédigent, à grand renfort de métaphores, les discours électoraux, et Paris entier, par les trente-cinq degrés de chaleur qui l'accablent, s'essuie le front et crie : ouf ! à l'unisson de votre très humble et très dévoué correspondant.

BACHAUMONT.

FAITS DIVERS

LBS MOUSTIQUAIRES DE CARPENTRAS

M. Clermont-Ganneau vient de faire paraître dans le dernier numéro de la *Revue archéologique* une note sur les moyens employés jadis par les Egyptiens et aujourd'hui par les habitants de Carpentras pour se défendre des moustiques, ce fléau des populations méridionales.

Hérodote (II, 95), après nous avoir dit comment, en Egypte, les habitants des régions élevées se défendent des attaques des moustiques, nous apprend le moyen assez singulier qu'emploient ceux qui habitent près des marécages :

« Chacun d'eux possède un filet avec lequel il pêche pendant le jour et dont il se sert, pendant la nuit, de la façon suivante : il en enveloppe sa couche, puis se glisse dessous pour dormir. Les moustiques les piqueraient même à travers la couverture ou la junique (tous ceux qui ont voyagé en Orient savent combien ce détail est vrai) dans laquelle il serait roulé ; mais ils ne se risquent pas à le faire à travers le filet. »

Je ne sais pas si ce passage a été déjà rapproché d'un usage que j'ai constaté pour la première fois à Carpentras, en 1878, et qui existe, paraît-il, dans beaucoup de villes méridionales.

C'était au cœur de l'été, au plus fort des chaleurs du mois d'août. En parcourant les rues de la ville, je fus frappé de voir que la plupart des portes des boutiques et des maisons donnant sur les rues et laissées ouvertes étaient garnies de grands filets à larges mailles, tout à fait semblables à des filets de pêche.

Les habitants, que j'interrogeai sur la destination de ces filets, me dirent qu'ils avaient pour but d'empêcher les mouches, cette plaie du Midi, d'envahir l'intérieur des maisons.

Je manifestai quelque incrédulité sur l'efficacité de ce moyen, objectant la largeur des mailles, qui pouvaient facilement livrer passage à des essaims entiers.

L'on me répondit que ces rets n'étaient pas un obstacle matériel, mais qu'ils agissaient à la manière d'un épouvantail, les mouches les prenant pour des toiles d'araignée et s'en tenant prudemment à l'écart.

Je donne l'explication pour ce qu'elle vaut, sans prétendre en soutenir le bien-fondé et chercher à défendre ces moustiquaires primitifs contre les objections qu'on pourrait être tenté de leur faire. Mais je crois qu'on ne peut s'empêcher d'être frappé de la ressemblance qui existe entre cet usage et celui observé par Hérodote en Egypte. L'un et l'autre doivent reposer sur le même principe où, si l'on aime mieux, la même croyance populaire.

C'est en Amérique que l'éclairage électrique a pris le plus de développement. Chaque nuit, on allume, dans les Etats-Unis, près de 90,000 lampes à arc, et cette lampe forme l'éclairage courant de la plupart des villes importantes. Philadelphie, Cleveland, Chicago, Boston, etc. Un seul constructeur vend par mois 800,000 charbons pour les alimenter, et les commandes de 330 lampes à la fois ne sont pas rares.

A Chicago, ce système est tellement en faveur, que le nombre de foyers lumineux s'est élevé, dans l'espace d'une année, de 1,000 à 2,000.

A Philadelphie, les 1,000 lampes sont servies par un moteur de 1,200 chevaux. Pour l'éclairage des rues, on les met beaucoup plus haut qu'en Europe et on les espace à 70 mètres.

Au port de New-York, le fanal électrique qui éclaire la passe si dangereuse de Hell Gate (porte de l'enfer), est placé sur une colonne à treillis à 76 mètres de hauteur, pour ne pas gêner la vision par son éclat. Grâce à la puissance de ce foyer (54,000 bougies), les vaisseaux peuvent franchir de nuit cette passe, trop dangereuse pour s'y hasarder avant le lever du soleil.

Mais nous avons encore la lampe à incandescence, système Edison, qui apporte un contingent respectable. Sa lumière se rapproche plus de celle à laquelle nous sommes habitués; elle contient les rayons jaunes et rouges dont sont dépourvus les foyers à arcs. A l'Opera de Paris, il y a de grandes appliques composées de flammes de gaz et de lampes Edison dont les effets se marient sans se nuire, et l'on ne s'aperçoit guère du mélange qu'à l'intensité de la lumière. L'entreprise Edison alimente à New-York 13,000 lampes réparties entre 587 abonnés à un prix inférieur, pour le moment, à celui du gaz. Malgré cela, l'entreprise fait ses frais, et les demandes, de jour en jour plus nombreuses, vont nécessiter l'établissement d'autres centres de production. Les compteurs Edison fonctionnent bien et donnent à 1/000 près la mesure exacte de la quantité d'électricité dépensée. Ce qui, mieux que tout le reste, montre la beauté de ce système, c'est l'absence de réclamations de la part des consommateurs.

LES ARBRES FRUITIERS D'APPARTEMENT

Nous connaissons le pot de réséda de Jenny l'ouvrière, les azalées et autres plantes plus riches des appartements parisiens, les orchidées cultivées dans les serres des barons de la finance, mais nous ignorions les arbres fruitiers d'appartement. Prenons au Soir ce qu'en dit un ingénieur qui se borne à donner ses initiales E. P. :

« Nous croyons intéressant de mentionner à nos lecteurs un mode de culture des arbres fruitiers qui pré-

sente bien son intérêt. Il commence à prendre une grande extension en Angleterre, et très certainement il aura bientôt la même vogue en France.

On cultive de l'autre côté de la Manche les arbres fruitiers en potiches, en vases de Chine et même en simples pots de terre; les arbres, non seulement viennent à merveille, mais donnent encore de jolis et excellents fruits. On a des pêchers, des abricotiers, des cerisiers de salon de 50 centimètres à un mètre, dont les fruits viennent se cueillir à la hauteur des lèvres. L'arbre est dans une jardinière: on sent le parfum de ses fleurs, et deux mois après on cueille les fruits savoureux.

A Paris, l'on en est encore aux quelques rares pieds de vigne portant deux ou trois grappes que l'on sert aux soupers de janvier et de février. A Londres, depuis deux ans, on mange des pêches et des abricots cueillis sur l'arbre en pot.

M. Th. Rivers, qui est le principal promoteur de ce genre de culture, croit que ces arbres sont destinés à occuper la première place dans nos desserts. On n'osera plus en effet servir sur des plats des pêches, des cerises, quand on pourra les prendre sur l'arbre lui-même. L'arbre est si petit, bien que chargé de fruits, qu'on pourra placer près de chaque convive un pêcher, un abricotier à peine haut de vingt-cinq à trente centimètres et portant une moyenne de trois à cinq fruits.

Servir le fruit sur l'arbre constitue évidemment une idée séduisante qui serait très appréciée. Voici donc le secret des arbres fruitiers nains que les modernes Lucullus vont pouvoir présenter à leurs convives :

Il suffit de planter en pot un jeune arbre fruitier, en le débarrassant de ses grosses racines; c'est par le chevelu que se fait la nourriture et, dans un pot, même réduit, il y a assez de terre pour fournir au développement du petit arbre. D'après le *Moniteur Industriel*, M. Ingram, jardinier en chef de la reine d'Angleterre, a obtenu jusqu'à six grappes de raisin sur des vignes cultivées en pot et âgées à peine de dix-huit mois: bien, vite et facile.

Tout le monde pourra avoir désormais un jardin fruitier et cultiver, même sous les toits, les abricotiers, les pêchers, les cerisiers, les poires, etc. *Utile dulci*: à côté du pot de fleurs de la mansarde, le pot de fruits!

Le grand succès obtenu par l'Exposition universelle d'Anvers rappelle l'attention sur l'origine de ces expositions de l'industrie des peuples, tournois pacifiques et glorieux que se livrent les nations civilisées pour le plus grand profit du monde entier.

La première exposition fut inaugurée au Champ de Mars à Paris en 1798, pendant l'expédition d'Egypte dont nul encore ne pouvait prévoir l'issue. Le nombre des exposants fut de 110. L'exposition qui suivit eut lieu au Louvre en 1801, par ordre du premier consul. Cette fois, 38 départements y prirent part, et le chiffre des exposants s'éleva à 220. C'est en 1801 que furent distribuées pour la première fois des médailles d'or, des médailles d'argent et des médailles de bronze. Napoléon souhaitait que ces expositions se suivissent et se renouvelassent régulièrement chaque année. En effet, en 1802 eut lieu la suivante, avec 540 exposants. Il faut descendre à 1806 pour renouer la chaîne. Cette fois, l'exposition eut lieu sur l'esplanade des Invalides, et 1,422 exposants y prirent part. Elle dura vingt-quatre jours, et ce fut la dernière du premier Empire, qui, néanmoins, avait ainsi jeté les bases définitives des futures expositions universelles internationales.

Quatre ans après les désastres de 1815 — en 1819 — s'ouvrit, au Louvre, une exposition. Les suivantes se succédèrent en 1823, 1834, 1839, 1844, et enfin 1849. Dès 1834, il fallut abandonner le Louvre, comme trop étroit, et installer la fête en pleine place de la Concorde. Puis, quand la place de la Concorde devint trop étroite à son tour, on choisit le carré Marigny, sur lequel s'élève aujourd'hui le palais de l'Industrie, siège de la première grande exposition de 1855. En 1849, le nombre des exposants avait atteint 4,000. On était loin de

1798! Et cependant un demi-siècle avait suffi à cet accroissement.

L'exposition de 1867 et celle de 1878 attirèrent à Paris, on peut le dire, l'univers entier.

Nous serions ingrats de ne pas mentionner, pour mémoire, l'exposition de 1873 à Vienne, qui a consacré les premiers succès de notre chère Principauté dans ces assises du travail et de l'art industriel.

Voici un nouveau moyen de prévoir le temps à l'aide du téléphone :

« Un savant français a en permanence, dans sa cour, deux barres de fer plantées en terre; à chacune d'elles est fixé un conducteur en fil de cuivre recouvert, aboutissant à un téléphone qu'il consulte deux ou trois fois par jour, et qui n'a jamais manqué de lui signaler, de douze à quinze heures à l'avance, les divers orages qui ont éclaté sur la ville depuis plusieurs mois.

« Quand le temps est orageux, il se produit sur la plaque vibrante de ce téléphone un bruit tout spécial, une sorte de grésillement qui va en augmentant à mesure que l'orage approche et qui, au moment où il éclate, prend une intensité comparable à celui produit par la grêle sur des carreaux de vitre.

« A chaque éclair, c'est comme si une pierre tombait dans la boîte sonore du téléphone.

« Les perturbations atmosphériques, les changements de température sont aussi annoncés par un bruit tout particulier qu'il désigne sous le nom expressifs de « cris d'oiseau ». Il n'est pas nécessaire, pour entendre ces cris, d'expérimenter sur une longue ligne; il suffit, pour cela, de faire une installation comme celle dont nous parlons, c'est-à-dire de prendre la terre en deux points distants l'un de l'autre de sept à huit mètres au minimum ».

VARIÉTÉS

Le Chou

— « Si tu voyais les laitues et les beaux choux que j'ai plantés dans ma ville natale, tu ne me conseil-
lerais pas de quitter ma retraite pour la couronne. »

Ainsi répondait à un de ses amis, qui l'engageait à reprendre la pourpre, l'empereur Dioclétien devenu philosophe et jardinier.

Dioclétien vivait vers le milieu du troisième siècle. On voit que, malgré sa vulgarité, le chou a des lettres de noblesse qui remontent plus haut que les Croisades. Avoir été la plante de prédilection et avoir figuré parmi les aliments de choix d'un souverain est chose dont à bon droit un légume peut se glorifier, mais ce n'est pas encore ce qui donne tant d'éclat au chou et à son blason: les Grecs vénéraient ce crucifère comme ayant pris naissance dans la sueur féconde de Jupiter! C'est tout dire, car on ne saurait attribuer à qui que ce soit une plus illustre origine.

Les Egyptiens comptaient le chou au nombre de leurs produits potagers les plus salutaires à la santé; dans des temps plus modernes, on le cultivait avec succès, et il servait amplement à l'alimentation publique.

Cette plante potagère, connue sous le nom scientifique de *brassica*, n'a été connue en France qu'au commencement du dix-septième siècle. Elle avait été importée de Malte et de Chypre.

Le chou est de la famille des crucifères; ses espèces sont peu nombreuses, mais toutes ont de l'importance comme potagères, comme oléagineuses, comme fourragères.

L'espèce des choux-fleurs est la plus recherchée; c'est aussi celle dont la culture exige les plus grands soins. C'est le chou-fleur qu'affectionnait particulièrement l'empereur romain. Il le cultivait de manière à en avoir sur la table en toute saison. Il est vrai que le climat de l'Illyrie favorisait merveilleusement la culture potagère.

On sait que Dioclétien s'est laissé mourir de faim.

Il a été possible cependant de prolonger son agonie en lui faisant manger chaque jour quelque peu de chou-fleur, son plat favori, qu'on lui apprêtait avec de l'assa foetida.

Cette plante de haute origine, cette fille de Jupiter, est de nos jours la nourriture la plus vulgaire. C'est un des légumes les plus communément consommés par la classe pauvre, par l'habitant de la campagne, pour lequel la soupe aux choux est un mets sans pareil, comme, du reste, pour bon nombre de citadins.

Plus d'une bouche aristocratique et mignonne ne dédaigne pas ses feuilles, pour peu qu'elles cachent une perdrix !

Qui n'aimerait le chou rien que pour les expressions pleines de tendresse et les comparaisons proverbiales auxquelles il se prête. « Mon chou, mon petit chou, mon chou-chou ! » Tels sont les termes mielleux avec lesquels l'enfant est bercé. On fait croire aux bambins qu'ils viennent au monde « sous un chou. » — « Chou pour chou » sert à exprimer une égalité parfaite entre les choses. Il existe un vieux dicton : « Chou pour chou, Aubervilliers vaut bien Paris ! » Il est dû à cette circonstance que la plaine d'Aubervilliers était autre fois couverte de choux.

On dit aussi : Ménager la « chèvre et le chou », c'est-à-dire ménager les deux partis. « Faire des choux et des raves » de tel objet, en faire tel usage que l'on voudra. « Faire ses choux gras », réaliser de bons profits. Enfin, faire « chou blanc » c'est ne pas réussir dans une entreprise. Etc.

L'Administrateur-Gérant : F. MARTIN.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 10 au 16 août 1885

Ste-MAXIME, b. Deux-Frères, fr., c. Courbon,	bois à brûler.
CANNES, b. Ange-Gardien, fr., c. Balestra,	sable.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID. b. Charles, fr., c. Allègre,	id.
ID. b. Gambetta, fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord,	id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	id.

Départs du 10 au 16 août 1885

SAINTE-MAXIME, b. Deux-Frères, fr., c. Courbon,	sur lest.
CANNES, b. Ange-Gardien, fr., c. Balestra,	id.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID. b. Charles, fr., c. Allègre,	id.
ID. b. Gambetta, fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord,	id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	id.

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

VENTE SUR SAISIE

Le jeudi 20 août courant, à deux heures du soir, 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, armoires à glace, glaces, tables, bureaux, ruolz, lingerie, d'un coffre-fort, tableaux, etc. — Au comptant.

Monaco, le 18 août 1885.

L'huissier, MARS.

Conformément au Règlement du Cercle des Étrangers 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.

NESTOR MOEHR
COIFFEUR-PARFUMEUR

Sous les Arcades du Grand-Hôtel, Monte Carlo
et hôtel de Russie

SALONS POUR MESSIEURS ET DAMES
COIFFURES DE BALS ET SOIRÉES

SPÉCIALITÉ D'OUVRAGES EN CHEVEUX
Soins particuliers de la tête

SCHAMPOOING AMÉRICAIN

FANTAISIE, ARTICLES DE TOILETTE, GANTERIE

BAZAR
MAISON MODÈLE
MONTE CARLO

FARALDO, Propriétaire

Spécialité de chaussures de Paris pour hommes et pour dames — Articles de Paris haute fantaisie — Papeterie — Fournitures de bureaux — Ombrelles et parapluies — Cannes fantaisie, olivier et oranger — Parfumerie extra-fine — Eventails — Brosserie et éponges — Articles de jeux — Jouets d'enfants à tous les prix — Mercerie et rubans — Ganterie extra-supérieure — Bonneterie — Chemises — Cravates haute nouveauté.

COLLÈGE S^t-CHARLES

MONACO

Sous la direction de Mgr l'Evêque

Les Classes se font en français.

Enseignement : Secondaire, Spécial, Primaire.

Pensionnat — Demi-Pensionnat — External.

Omnibus matin et soir.

Des Religieuses sont chargées des plus jeunes enfants.

Cartes Commerciales

La librairie Chaix, 20, rue Bergère, Paris, continue l'importante publication des Cartes commerciales, qu'elle a entreprise sous la direction de M. l'ingénieur Bianconi, et sur laquelle nous avons déjà appelé l'attention de nos lecteurs.

La carte de *Thrace*, qui vient de paraître, complète la description de la Turquie d'Europe. Les cartes de Macédoine, d'Albanie et d'Épire, qui l'avaient précédée, offraient déjà un vif intérêt en raison des données ethnographiques et historiques, des renseignements commerciaux qu'elles contiennent. Celle de *Thrace* a plus de portée encore en ce qu'elle a trait à la principale province de l'Empire. Mettant à profit la grande connaissance qu'il a de ces contrées, M. l'ingénieur Bianconi y a inséré un tableau complet de l'organisation du gouvernement ottoman ; des documents sur le mouvement commercial des grands ports de Constantinople, de Dedeagatch, de Gallipoli et de Rodosto ; une description de la ville de Constantinople, sujet tant de fois traité, mais que l'auteur a su rajeunir par des détails inédits et des aperçus nouveaux ; un chapitre sur les mines de la Turquie ; enfin, et c'est la partie qui nous a surtout frappé, un projet hors texte sur la création à l'étranger d'agences commerciales françaises, qui sera certainement très remarqué.

L'intérêt qu'offre cette publication ne fait, on le voit, que s'accroître, et les nouvelles cartes justifient ainsi l'accueil si favorable qu'elle a reçu, dès ses débuts, du gouvernement français, des chambres de commerce, des sociétés de géographie et du public.

Sommaire du *Moniteur de la Mode* du 15 août 1885 :

TEXTE. — Chronique de la mode, par M^{me} Gabrielle d'Eze. — Description des toilettes. — Correspondance. — Profils mondains : M^{me} la comtesse de Metternich, par VIOLETTE. — *La marquise Giulia*, par Alfred des ESSARTS. — *Histoire de la coiffure des femmes en France* (fin), par G. d'E. et A. M. — Manuel du ménage, par Jenny des MARTELS. — Carnet du Sphinx. — Revue des magasins et avis divers.

ANNEXES. — Gravure coloriée n° 2214 C : toilettes de plage.

ILLUSTRATIONS DANS LE TEXTE. — Une élégante toilette de campagne, dessinée par E. PRÉVAL ; deux croquis à la plume représentant les gravures coloriées sous un autre aspect : deux chapeaux ; des applications d'entre-deux ; de la dentelle de guipure ancienne ; une robe de bébé ; une robe de fillette ; huit toilettes de plage et de promenade, dessinées par Emilie M^{lle} PECQUEUR.

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

Sommaire du n° 37 (15 août 1885) :

Art et chiffons, par Frivoline, dessin de H...y. — *Gazette héraudique*, par H. Gourdon de Genouillac. — *La lampe*, par Claretie. — *Deauville*, dessins et légendes de H...y. — *Le menuet de la marquise*, par Virgile Jos, dessin original de H. Gerbault. — *L'attention*, dessin original de Stewart. — *Chronique mondaine*, par Montjoye. — *Le dindon de la farce*, par Henry Gerbault. — *Le casino de Boulogne sur mer*, dessin de L. Billault.

MONACO. — Imprimerie du *Journal de Monaco*. 1885.

35 minutes de Nice

MONACO — MONTE CARLO

20 minutes de Menton

La Principauté de Monaco, située sur le versant méridional des Alpes-Maritimes, est complètement abritée des vents du Nord.

L'hiver, sa température, comme celle de Nice et de Cannes, est la même que celle de Paris dans les mois de mai et de juin. L'été, la chaleur y est toujours tempérée par les brises de mer.

La presqu'île de Monaco est posée comme une

SAISON D'HIVER.

Monaco occupe la première place parmi les stations hivernales du littoral de la Méditerranée, par sa position climatérique, par les distractions et les plaisirs élégants qu'il offre à ses visiteurs, et qui en font aujourd'hui le rendez-vous du monde aristocratique, le coin recherché de l'Europe voyageuse pendant l'hiver.

Le Casino de Monte Carlo offre aux étrangers les mêmes distractions qu'autrefois les Etablissements des bords du Rhin : théâtre, concerts, fêtes vénitiennes, bals splendides, orchestre d'élite, salle de conversation, salle de lecture, salons de jeux vastes, bien aérés. La Roulette s'y joue avec un seul zéro ; le minimum est de 5 francs, le maximum de 6,000 francs. Le Trente-et-Quarante ne se joue qu'à l'or ; le minimum est de 20 francs, le maximum de 12,000 francs. Tir aux pigeons installé au bas des jardins.

corbeille éclatante dans la Méditerranée. On y trouve la végétation des tropiques, la poésie des grands sites et des vastes horizons. La lumière enveloppe ce calme et riant tableau.

Monaco, en un mot, c'est le printemps perpétuel.

En regard de l'antique et curieuse ville de Monaco, dominant la baie, est placé Monte

Carlo, création récente, merveilleux plateau sur lequel s'élèvent le splendide Hôtel de Paris, le Casino et ses jardins féeriques, qui s'étendent en terrasses jusqu'à la mer, offrant les points de vue les plus pittoresques et des promenades toujours agréables au milieu des palmiers, des caroubiers, des aloès, des cactus, des camélias, des tamarins et de toute la flore d'Afrique.

SAISON D'ÉTÉ.

La rade de Monaco, protégée par ses promontoires, est une des plus paisibles de la Méditerranée. Le fond de la plage, ainsi qu'à Trouville, est garni d'un sable fin d'une exquise souplesse.

Grand Hôtel des Bains sur la plage, appartements confortables, pensions pour familles à des prix modérés, cabinets élégants et bien aérés, bains d'eau douce, bains de mer chauds. — Hydrothérapie.

La seule rade possédant un Casino qui offre à ses hôtes, pendant l'été, les mêmes distractions et les mêmes agréments que les établissements des bords du Rhin. Salles de jeux en permanence, concerts l'après-midi et le soir, cafés somptueux, billards, etc.

A Monte Carlo, à la Condamine, aux Moulins, villas et maisons particulières pour tous les goûts et à tous les prix.