

JOURNAL DE MONACO

JOURNAL HEBDOMADAIRE

Politique, Littéraire et Artistique

PARAISANT LE MARDI

ABONNEMENTS :

MONACO — FRANCE — ALGÉRIE — TUNISIE
 Un an, 12 fr. ; Six mois, 6 fr. ; Trois mois, 3 fr.
 Pour l'ÉTRANGER, les frais de poste en sus
 Les Abonnements partent des 1^{er} et 16 de chaque mois

RÉDACTION ET ADMINISTRATION

22 — Rue de Lorraine — 22
 Tous les ouvrages français et étrangers dont il est envoyé
 deux exemplaires sont insérés dans le journal
 Les manuscrits non insérés seront rendus

INSERTIONS :

Réclames, 50 cent. la ligne ; Annonces, 25 cent.
 Pour les autres insertions, on traite de gré à gré
 S'adresser au Gérant, 22, rue de Lorraine

Monaco, le 9 Janvier 1894

PARTIE OFFICIELLE

M. Jules Van der Heyden, nommé consul de la Principauté de Monaco à Ostende, a reçu l'*exequatur* du gouvernement de S. M. le Roi des Belges.

NOUVELLES LOCALES

Le nombre de voyageurs arrivés à Monaco pendant le mois de décembre 1893 a été de .. 52,427
 Pendant le mois de décembre 1892, il n'a été que de 52,125
 Différence en faveur de 1893..... 302
 Pour l'année 1893, le total des arrivées est de 587,902.
 Le total de 1892 ayant été de 531,858 il y a, au profit de 1893, 56,044 voyageurs.

MAIRIE DE MONACO

PRIX DES VIANDES DE BOUCHERIE

A dater du 8 janvier 1894, la Viande de Boucherie sera vendue conformément au tarif ci-après :

BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ	
1 ^{re} CATÉGORIE. — Comprenant l'ailoyau, la culotte, les sept premières côtes avec les entre-côtes...	Le Kilo 1 80
2 ^e CATÉGORIE. — Comprenant les autres parties du bœuf.....	1 30
MORCEAUX DE CHOIX. — La culotte et les entre-côtes sans os.....	2 20
VEAU DE PREMIÈRE QUALITÉ	
1 ^{re} CATÉGORIE. — Comprenant les côtelettes, la longe, les quartiers de derrière et les épaules désossées.....	2 10
2 ^e CATÉGORIE. — Comprenant la poitrine, les épaules non désossées, ainsi que les autres morceaux inférieurs.....	1 40
MORCEAUX DE CHOIX. — La rouelle et la longe sans os.....	2 50
MOUTON DE PREMIÈRE QUALITÉ	
1 ^{re} CATÉGORIE. — Comprenant le gigot, les côtelettes et la longe parées et sans adjonction d'os.....	2 25
2 ^e CATÉGORIE. — Epaules désossées.....	1 50
3 ^e CATÉGORIE. — Epaules non désossées, la poitrine et le cou.....	1 30
AGNEAU	
Côtelettes et filet.....	2 >
Gigot.....	1 80
Epaule.....	1 50
Cou et poitrine.....	1 30
Les agneaux amenés sur les marchés continueront à être taxés.....	1 50
PORC	
Tous les morceaux indistinctement.....	2 >

Monaco, le 6 janvier 1894.

Le Maire,
 Comte F. GASTALDI.

M^{me} la baronne de Farincourt a reçu de la princesse Bassaraba de Brancovan 300 francs et de M^{me} Fitz-Gerald 100 francs, pour les pauvres de la Principauté.

M^{me} Henri Herz a fait remettre au baron de Farincourt la somme de 200 francs, qui seront distribués selon les indications de la donatrice.

M. le comte Bertora donnera après-demain jeudi une fête à la villa Louise. Il y aura matinée enfantine, et, le soir, comédie de salon suivie de bal.

Depuis quelques jours sont arrivées à la gare de Monaco deux locomotives du chemin de fer à crémaillère de Monte Carlo à la Turbie. Ces deux locomotives fonctionnent journellement pour le transport des matériaux sur la ligne.

La voie est installée jusqu'à la Bordina, et l'activité déployée par l'ingénieur et son personnel nous permet d'annoncer, pour une époque très prochaine, l'inauguration de la ligne.

Ce soir, représentation de MOUNET-SULLY, Sociétaire de la Comédie-Française, avec le concours de M^{me} SEGOND-WEBER, de la Comédie-Française, sous la direction de MM. Henry E. ABBEY et Maurice GRAU :

RUY-BLAS, drame en 5 actes de VICTOR HUGO

<i>Ruy-Blas</i>	MM. MOUNET-SULLY
<i>Don Salluste</i>	Rohdé
<i>Don Cesar de Bazan</i>	Munié
<i>Don Guritan</i>	Prad
<i>Camporeal</i>	Jourdan
<i>Mannel Arias</i>	Gillio
<i>Marquis del Basto</i>	Mafféo
<i>Comte d'Albe</i>	Dorny
<i>Santa Cruz</i>	André
<i>Le Laquais</i>	Mallet
<i>Dona Maria de Neubourg</i> .	M ^{mes} Segond-Weber
<i>Casilda</i>	Aline Guyon
<i>Duchesse d'Albuquerque</i> ..	Dorlia
<i>La duègne</i>	Schmidt
<i>Le Page</i>	Viot
<i>Ubilla</i>	MM. Deval
<i>L'Alcade</i>	Rémy
<i>Gudiel</i>	Viot
<i>Un Nègre</i>	Hermant

Prix des places : 15 francs

Samedi 13 et mardi 16 janvier, *le Prophète*, musique de Meyerbeer, avec M^{mes} Richard et Carrère, de l'Opéra, et M. Tamagno.

M. Lemercier de Neuville, qui est chargé à Monte Carlo de la direction des plaisirs de l'enfance, ne montre pas moins d'activité dans sa sphère restreinte que son grand confrère M. Gunsbourg.

On nous communique le tableau des attractions du mois de janvier, dont nous faisons part à nos lecteurs : Le *Guignol Parisien* aura lieu sur la

terrasse du Casino, les mardi 9, jeudi 11, dimanche 14, mardi 16, jeudi 18, dimanche 21 et dimanche 28; au Palais des Beaux-Arts, les mardi 23, jeudi 25 et mardi 30.

Il y aura en outre, au Palais des Beaux-Arts, sur invitations, bal d'enfants, les dimanches 21 et 28; et prestidigitation par M^{lle} de Khérouan, le jeudi 25; les séances d'illusions se continueront les jeudis pendant toute la saison.

En outre, M. Lemercier de Neuville donnera au théâtre la seconde soirée de Pupazzi, avec programme nouveau, le jeudi 11 courant.

Jeudi 11 janvier 1894, à 2 h. de l'après-midi
 8^e CONCERT CLASSIQUE DE MUSIQUE ANCIENNE & MODERNE
 Sous la direction de M. ARTHUR STECK
 Avec le concours de M^{me} CONNEAU, cantatrice

<i>Symphonie en la</i>	Beethoven.
A. Poco sostenuto e vivace — B. Allegretto — c. Presto — d. Allegro con brio.	
ENTR'ACTE DE DIX MINUTES	
Ouverture du <i>Songe d'une nuit d'été</i> ...	Mendelssohn.
<i>Invocation à Vesta (Polyeucte)</i>	Gounod.
M ^{me} CONNEAU.	
<i>Roma</i> , suite d'orchestre.....	G. Bizet.
I. Introduction et Allegro — II. Scherzo — III. Andante — IV. Finale (Carnaval).	
<i>Captive</i>	Berlioz.
M ^{me} CONNEAU.	
Presto de la <i>Rapsodie</i> (pour orchestre)..	Lalo.

Jeudi 11 janvier, à 8 heures et demie du soir, dans la salle du théâtre, deuxième représentation par les *Pupazzi*, de M. Lemercier de Neuville. — Accompagnement et rôles de femmes par M^{lle} de Khérouan :

La Ténébreuse Affaire, procès-bouffe en une audience par M. Lemercier de Neuville.
Le Monde où l'on débîne, pièce en un acte de M. Lemercier de Neuville.

Dimanche prochain 14 janvier, une Société de jeunes gens amateurs donnera, dans la grande salle de la Visitation qui leur est gracieusement prêtée à cet effet, une représentation théâtrale et musicale au profit des pauvres secourus par les Dames de l'Ouvroir de Monaco.

Le programme comprend une comédie en trois actes et cinq tableaux : *Fricotard et Chapuzot*, jouée par MM. M. Marchetti, A. Giordano, J. Albin. S. Rocchisani. Ch. Marquet, V. Roure, A. Goguet, A. Mignon, F. Girardot, J. Cauvigny, A. Cavagnero.

Deux intermèdes : *Monte Carlo Valse*, de M. G. Graëfe, et une *Mazurka* pour violoncelle, de D. Pooper, seront exécutés par M. Gustave Graëfe.

Le but charitable que se proposent les organisateurs de cette soirée, en assure le succès.

TRAINS DE LUXE. — Les trains de luxe dits « Méditerranée », n^{os} L-21 et L-22, n'avaient lieu, le mois dernier, que deux fois par semaine. Depuis jeudi, 4 janvier, ils sont mis en marche trois fois, savoir :

Le train L-21 : le mardi, le jeudi et le samedi, au départ de Paris ;

Le train L-22 : le lundi, le jeudi et le samedi, au départ de Vintimille.

Dimanche prochain, premier concert international. Œuvres françaises.

Les autres concerts internationaux suivront selon l'ordre ci-dessous indiqué :

- 2^e, **Dimanche 21 janvier** — *Ecole Allemande.*
- 3^e, — 28 — *Ecole Russe.*
- 4^e, — 4 février — *Ecole Belge.*
- 5^e, — 11 — *Ecole Italienne.*
- 6^e, — 18 — *Ecole Austro-Hongroise.*
- 7^e, — 25 — *Ecole Anglaise.*
- 8^e, — 4 mars — *Ecole Tchèque.*
- 9^e, — 11 — *Ecole Française.*
- 10^e, — 18 — *Ecole Russe.*
- 11^e, — 25 — *Ecole Italienne.*
- 12^e, — 1^{er} avril — *Ecole Allemande.*
- 13^e, — 8 — *Ecole Anglaise.*
- 14^e, — 15 — *Ecole Française.*

TIR AUX PIGEONS DE MONACO

Mardi 2 janvier 1893

Le Prix de Janvier a été partagé entre MM. le comte Voss et Lo, premiers; la troisième place a été partagée entre MM. Descharmays et le comte Trauttmansdorff.

Les autres poules ont été gagnées par ou partagées entre MM. Roberts, comte Venezze, Withead et comte de Longueil.

Vendredi 5 janvier

Le Prix Racine a été partagé entre MM. Roberts et le comte Trauttmansdorff, 6 sur 7, premiers; la troisième place a été partagée entre MM. le comte de Longueil et Descharmays, 7 sur 9.

Les autres poules ont été gagnées par ou partagées entre MM. A. Poizat, Lo, comte Venezze et comte Voss.

Lundi 8 janvier

Le Prix Corneille a été gagné par M. le comte Voss, 8 sur 8, premier. La seconde place a été partagée entre MM. le comte Trauttmansdorff et de Tavernost, 7 sur 8.

Autres poules gagnées par ou partagées entre MM. le comte Cioleck, Lo et Roberts.

EXPOSITION UNIVERSELLE, INTERNATIONALE & COLONIALE DE LYON
En 1894

Une exposition universelle sera ouverte à Lyon le 29 avril 1894 et close le 1^{er} novembre suivant.

Un décret du Président de la République du 22 décembre 1892 a autorisé la ville de Lyon à concéder cette grande entreprise, qui présentera une importance et des avantages que peu de villes pourraient offrir au même degré.

L'emplacement choisi est le parc de la Tête d'Or.

Le Conseil Supérieur de l'Exposition fait appel à toutes les industries, à tous les arts, à toutes les productions agricoles.

Les industriels de la Principauté qui désiraient participer à l'Exposition de Lyon pourront trouver à la Chancellerie du Vice-Consulat de France, villa de Millo, tous les renseignements concernant les tarifs et les règlements.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Nice. — La semaine dernière, une voiture de maître appartenant à la Société générale des voitures passait devant l'établissement des bains Bonnet, dans l'après-midi, lorsqu'un des chevaux, effrayé tout à coup par une barque que l'on avait placée sur le trottoir, fit un écart et brisa une partie du timon. Une dame qui se trouvait dans l'intérieur de la voiture put heureusement sauter à terre sans se faire aucun mal.

Les deux chevaux ont été arrêtés par S. A. le duc de Leuchtenberg qui passait sur la promenade.

— Nous rappelons à nos lecteurs que la première réunion des Courses aura lieu lundi prochain 15 janvier.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du Journal de Monaco)

Nous sommes en pleine semaine de glace : le thermomètre est descendu à 14 degrés au-dessous de zéro. La Seine charrie des glaçons et commence à être prise en quelques endroits. Le froid, si triste pour les pauvres qui encomrent les asiles de nuit et les lieux de refuge où on

leur distribue trois fois par jour des soupes chaudes, est une occasion de sport pour les favorisés de la fortune. Les lacs de Vincennes, du Vésinet et du Bois de Boulogne sont peuplés d'adeptes du patin, chaque année plus nombreux. En cette fin de siècle, le mouvement rapide est devenu un plaisir très goûté et qui répond à notre état nerveux. C'est ce qui explique le succès du vélocipède. Le patinage a certainement beaucoup plus d'attrait : il n'est rien de plus amusant que de chausser le patin moderne, si léger, si bien disposé pour tracer sur la nappe glacée des figures, des initiales, des rosaces et pour y danser le « pas de valse ». Autrefois, à Paris, les patineurs et les patineuses étaient rares : les occasions d'exercice étaient rares et les personnes habiles en cet art étaient en général originaires des pays froids. Aujourd'hui, grâce aux progrès de la science, il y a dans Paris des établissements de glace artificielle où l'on peut faire du « dehors » en des « dessins tracés » en plein mois de juillet.

Le Palais de glace des Champs-Élysées, qui vient d'être inauguré, dépasse comme installation et confortable tout ce qu'on pouvait rêver. C'est là que se donnent volontiers rendez-vous tous les habitués du Cercle des Patineurs du Bois de Boulogne pour se préparer aux grandes journées de patinage dont ils jouissent depuis quelques jours. Grâce à cet entraînement, les habitués et les habituées de ce Cercle aristocratique font preuve d'une élégance supérieure dans tous leurs mouvements. Rien de plus coquet que la vue de ces clubmen et de ces grandes mondaines qui évoluent avec une précision parfaite et qui pratiquent les lois de l'équilibre en ayant l'apparence de les dédaigner. Rien de plus gai, d'ailleurs, que les lunchs au bord de la glace, entre les notabilités qui sont admises dans ce centre privilégié. C'est mon ami Georges Frost, le champion du patin en France, qui a eu l'honneur, cette année, d'essayer la glace du Cercle des Patineurs. Je connais Frost depuis douze ans. Un matin il est venu chez moi, à son arrivée des Etats-Unis d'où il est originaire. C'était un jeune homme d'excellente famille, encore mineur. Après avoir décliné les recommandations qu'il avait auprès de moi, il me fit part de ses projets et de ceux de sa famille. Son frère aîné voulait s'adonner à la peinture : il a obtenu depuis plusieurs médailles dans nos Salons des Champs-Élysées et il vend très cher ses toiles.

Quant à lui, il pouvait entrer dans une grande administration financière; mais il m'expliqua qu'on était enfermé de dix heures du matin à cinq heures du soir, sans même pouvoir faire une heure de gymnastique. Il ne consentirait à devenir bureaucrate que si cette grande administration voulait bien établir des haltères et des trapèzes dans ses bureaux. Je l'encourageai à ne pas trop y compter. Il tira alors de sa poche un manuscrit orné de dessins : c'était un traité sur l'art de patiner qui était très amusant à lire et très pratique. Je lui conseillai de publier cet opuscule : ce qu'il fit. Comme Frost (je respecte son pseudonyme) appartenait à une famille riche et qui avait accès dans le monde le plus distingué, il donna sa brochure à tout ce que Paris compte d'hommes distingués, et, l'année qui suivit, l'hiver ayant été rigoureux, les femmes les plus titrées et les plus jolies prièrent mon aimable ami d'être leur guide sur la glace. Il y consentit le plus gracieusement du monde, et un grand journal du matin lui demanda des notes sur le patinage à Paris. Depuis, Frost est le correspondant hivernal de quinze ou vingt feuilles françaises et étrangères, et c'est l'homme de Paris qui a le plus de réputation comme maître à patin : ce qui serait une véritable sinécure à Monte Carlo!

×

La *Veuve*, de MM. Meilhac et Halévy, est une délicieuse comédie de salon; c'est avec raison que M. Victor Koning l'a choisie pour inaugurer son théâtre qui est un salon et qui porte ce nom très difficile à porter : la Comédie Parisienne. La salle est ravissante et la troupe des artistes d'une élégance supérieure, comme M^{me} Sisos, M^{me} Desclauzas, M. Paul Plan et M. Nertaun. On ira volontiers à ce théâtre d'un luxe raffiné, surtout quand on y jouera une pièce nouvelle digne de ce cadre.

Cette ouverture et la glace sont les deux faits mondains de la semaine. Il n'y a eu que des réceptions intimes, des diners, et à peine quelques bals. Il est convenu qu'on ne dansera guère qu'après Pâques. Il faut citer cependant les soirées dansantes données par M^{me} Gouin en son hôtel de l'avenue Velasquez, par M^{me} Ballu et M^{me} Mathieu Bodet. En province, on a beaucoup dansé un peu partout.

L'exode vers le pays du soleil s'accroît. Il y aura beaucoup de monde au Cap Martin où l'impératrice Eugénie passera l'hiver. Mon confrère Chapelle, du *Sport*, a bien voulu rappeler que j'avais été bon prophète en prédisant, en 1886, l'avenir du Cap Martin. C'est fort aimable à lui d'avoir bien voulu se rappeler aussi affectueusement de moi et je tiens à lui en témoigner toute ma reconnaissance.

DANGEAU.

CAUSERIE

Sur le Mont Blanc

A la séance publique annuelle des cinq Académies, M. Janssen, délégué de l'Académie des sciences, a donné lecture d'un mémoire ayant pour titre : *Quatre jours d'observation au Mont Blanc.*

M. Janssen fait d'abord un récit de son ascension en traîneau, qui démontra la possibilité de transports à bras jusqu'au sommet du Mont Blanc. L'observatoire fut construit à Meudon, par pièces démontables, dont le poids total s'élevait à quinze tonnes, et hissé, au mois de septembre dernier, jusqu'à sa destination. Voici comment M. Janssen décrit son dernier voyage à l'édifice mis en place :

Partis de Chamonix le vendredi 8 septembre, nous parvenions au sommet le lundi 11, à deux heures et demie après-midi.

L'ascension avait été si difficile que nous avions dû employer, en outre des hommes affectés au traîneau, tous nos porteurs de vivres et d'instruments.

Je n'avais pris avec moi que les instruments les plus indispensables, et on avait laissé les vivres au Rocher-Rouge, devant aller les chercher le lendemain.

Mais, le temps se gâta subitement et nous restâmes sans vivres pendant les deux jours que dura la bourrasque.

Le jeudi à une heure, le vent tombait, le ciel s'éclaircissait et, vers six heures, j'assistais à un merveilleux coucher de soleil.

La cime du Mont Blanc émergeait au-dessus d'une mer de nuages s'étendant de tous côtés jusqu'aux dernières limites de l'horizon.

Les formes arrondies de cette surface figuraient comme les vagues d'un océan. Ça et là, des amoncellements de nuages, s'élevant au-dessus du niveau général, paraissaient comme de hautes montagnes isolées, aux formes les plus étranges.

Les rayons du soleil couchant illuminaient toute cette scène de leurs feux rougeâtres et en faisaient un monde fantastique, que l'imagination de Gustave Doré n'eût jamais osé rêver.

Cependant, peu à peu, le refroidissement de l'atmosphère amena une descente graduelle de cette couche nuageuse, et les grandes cimes de la chaîne du mont Rose et de l'Oberland commençaient à émerger, semant cette mer de nouveaux archipels, dont les glaciers scintillaient des feux de plus en plus rouges de l'astre couchant. Quant à celui-ci, son disque rouge sang se déchira en fragments sinistres, dont les lambeaux se perdirent bientôt dans cette mer.

Alors, un vent glacé s'éleva du côté de l'Orient, souffla à la surface de l'abîme, et les ténèbres y descendirent.

Rien ne saurait rendre l'impression que de semblables scènes produisent chez ceux qui ont la passion des beautés grandioses de la nature.

Quant à moi, en face de cette scène qui éveillait l'idée qu'on peut se former des tableaux que devaient offrir les premiers âges de la terre, quand les continents commençaient à émerger de la surface immense des eaux, j'étais comme pétrifié, l'émotion était trop forte. Il m'eût été impossible de prendre des notes, mais il n'en était pas besoin. La succession de ces scènes resta gravée d'une manière inoubliable dans mon esprit.

Pourquoi les émotions sont-elles alors si vives? Pourquoi, en particulier, pendant les quatre nuits que j'ai passées au sommet, éprouvais-je un sentiment de légèreté délicieuse dans tout mon être? Pourquoi me semblait-il que j'étais soulagé d'un poids considérable qui avait jusque-là enchaîné et alourdi ma pensée, et que, maintenant, elle allait prendre son essor, et aborder en toute liberté et amour les questions les plus difficiles et les plus belles d'un ordre moral supérieur?

Est-ce le simple effet de la rareté de l'air à ces grandes altitudes? N'y entre-t-il pas d'autres causes encore inconnues et qu'on étudiera mieux plus tard?

Quoi qu'il en soit, il semble que la nature, qui ne fait rien en vain et qui est pleine de ces harmonies, veuille nous préparer, par l'effet même de ces grandes altitudes, à mieux sentir la grandeur et la sublimité des scènes qu'elle nous y présente.

FAITS DIVERS

Une fort belle découverte vient d'être faite par M. Crochon. En fouillant dans son champ situé plaine des Fins, commune d'Annecy, il a mis à jour trente-six pièces d'or de l'antiquité romaine.

Elles portent les effigies de Nerva, Trajan, César, Julie; elles ont la dimension de nos pièces de 20 francs et le double de leur épaisseur; l'une d'elles, à l'effigie de Julie, fille d'Auguste, est cotée 1,200 francs par les numismates.

Le Conseil municipal d'Annecy est entré en marché pour leur acquisition.

L'ÉPÉE DE CHARLEMAGNE. — On vient de retrouver à Columbia (Caroline du Sud) l'épée de Charlemagne qui avait été volée dans cette ville à Lafayette, en 1825, lors de son dernier voyage en Amérique! Telle est, du moins, la grande nouvelle à sensation que contient la dépêche suivante de Columbia, que nous reproduisons simplement à titre de curiosité:

M. Stevens, un patron charpentier, surveillait des travaux d'excavation, lorsqu'il a exhumé une épée d'une forme absolument inconnue à Columbia.

Cette arme, à deux tranchants, a été montrée depuis aux plus vieux habitants de la ville, et l'un d'eux, qui avait vu Lafayette en 1825, a déclaré aussitôt reconnaître l'épée pour celle que portait le héros des deux mondes.

« Cette épée, a raconté le vieillard, vient de Charlemagne et appartient à la maison royale de France. Charlemagne s'en était servi, un jour de bataille, pour trancher la tête au général qui combattait contre lui. Depuis lors, cette épée était conservée dans la maison de France comme un trophée des plus précieux. »

Cependant Charles X désirant témoigner sa reconnaissance à Lafayette, pour la manière dont il s'était acquitté d'une mission secrète, lui avait donné cette épée historique, à la condition expresse qu'à sa mort elle serait rendue à la maison de France. Or, en 1825, lorsque Lafayette arriva à Columbia, l'épée de Charlemagne, qu'il portait, disparut d'une manière inexplicable.

On se livra aux plus actives recherches; Lafayette prolongea même son séjour à Columbia; mais la fameuse épée resta introuvable.

« Charles X, ajoute le plus vieil habitant de Columbia, fut tellement irrité en apprenant que l'épée de Charlemagne avait été perdue, qu'il fit défendre à Lafayette de se présenter devant lui.

LA FALSIFICATION DU CAFÉ. — Que l'on achète le café en grains ou en poudre, il est bon, dans l'un ou dans l'autre cas, de se tenir en garde contre la supercherie des débitants. La falsification est devenue une science redoutable qu'il est prudent de ne pas ignorer.

Si le café est moulu, la fraude consiste le plus souvent dans l'introduction d'une quantité plus ou moins considérable de chicorée. Pour s'assurer si le café est mélangé de chicorée, il y a un moyen peu compliqué. Il suffit d'étendre un échantillon douteux sur une feuille de papier blanc et de l'examiner avec attention.

Le café pur se présente sous forme de petits fragments durs, à contours vifs; la chicorée, au contraire, est d'un aspect terreux et d'une couleur plus foncée. Piqués avec la pointe d'une épingle, les grains de café ricochent, tandis que la chicorée s'écrase et se laisse enfler. Portés sous la dent, les grains de chicorée n'offrent aucune résistance et donnent un goût amer dépourvu de tout arôme.

Si vous désirez connaître la quantité de chicorée mêlée au café pur, voici un procédé assez simple qui permet de l'obtenir.

Prenez un poids connu, 2 grammes par exemple, de la poudre desséchée à 100 degrés, passez au tamis. La partie tamisée, celle qui est par conséquent la plus fine, est du café pur; mais il reste encore du café mélangé à la chicorée. Faites macérer dans un peu d'eau la partie restée sur le tamis, versez sur un linge et exprimez fortement. La chicorée passe à travers le tissu et se fixe entre les mailles. On fait sécher la toile et on la secoue pour faire tomber le café pur. Celui-ci, ajouté à la partie tamisée, donne la quantité de café pur contenu dans les 2 grammes de la poudre examinée.

Il y a un moyen infallible, du moins à première vue, d'éviter l'addition de la chicorée, c'est d'acheter le café en grains et de moudre soi-même. Hélas! les falsificateurs ont tout prévu. Ils connaissent le moyen et nous allons l'indiquer, de faire absorber par les grains même torréfiés, c'est-à-dire chauffés à une température élevée, une forte quantité d'eau qui augmente le poids de la marchandise vendue. Cette fraude fait entrer 15 pour % d'eau dans le grain. Le consommateur ne subit, à la vérité, qu'une perte légère d'argent; mais vous allez voir l'importance de la perte que subit le fisc.

La France consomme actuellement 68 millions de kilogrammes de café; le café paye 156 francs de droit par 100 kilogrammes de café. La fraude que nous venons de signaler permet de vendre pour du café, un poids de dix millions de kilogrammes d'eau! D'où résulte pour le Trésor, une perte annuelle de 15 millions six cent mille francs!!

Voici d'après l'*Echo agricole*, comment MM. les falsificateurs opèrent

« Lorsque l'opération de la torréfaction est terminée, on ajoute un mélange d'eau et de glycérine, on continue à tourner le moulin pendant un certain temps, afin de rendre le mélange bien homogène, puis on laisse refroidir dans de vastes étouffoirs.

« Par ce procédé, on fait absorber au café plus d'eau qu'il n'en avait perdu par la torréfaction. Aussi, voyons-nous le prix du café brûlé ne pas dépasser celui du café vert. »

Il appartient aux savants de nous mettre en garde contre ces supercheries qui portent atteinte à notre bourse et, ce qui est plus grave, à notre estomac.

L'industrie vinicole en Australie

Autrefois, l'industrie vinicole était essentiellement européenne et tout particulièrement française. Elle est en train aujourd'hui de faire le tour du monde. Il faut s'attendre à ce que notre commerce d'exportation, déjà considérablement diminué par les ravages du phylloxéra, soit considérablement réduit si on arrive un jour à l'étranger à fabriquer des vins ayant la valeur et le bouquet des nôtres.

Depuis deux ou trois ans, les Etats de la République Argentine et de l'Uruguay, suivant en cela l'exemple des Américains du Nord, ont entrepris la culture de la vigne et la fabrication du vin. Voici que l'Australie fait aussi de rapides progrès dans cette voie.

C'est surtout dans les pays montagneux de l'Australie du Sud que se trouvent les vignobles les plus renommés et voici qu'elle a été la marche progressive de leur extension:

En 1882, on ne comptait que 5,000 acres (2,025 hect.) de vignes produisant 313,060 gallons de vins. Il y en a aujourd'hui près 16,000 acres, dont 3 à 4,000 au moins plantés l'année dernière.

La vigne ne rapportant que la quatrième année, une bonne partie n'a encore rien produit. Le résultat pratique augmente rapidement. On a beaucoup planté en 1886, et en 1887 la quantité de vin donnée par la colonie du South Australia était de 510,000 gallons (2,316,930 lit.); elle fournissait l'an dernier près du double, soit 1,048,170 gallons ou 4,761,836,310 litres.

Le rendement moyen de l'acre (0,405 hectare) varie de 1 à 3 tonnes de raisins qui donnent entre 110 et 150 gallons (499 à 681 litres) de jus. La culture s'étendant continuellement, le million de gallons de cette année ne sera pas long avant d'être doublé et même triplé. Dans la province voisine de Victoria, les progrès continus de l'irrigation ont permis d'augmenter le nombre des vignobles, qui, il y a 10 ans, couvraient déjà 4,919 acres (1,992 hectares) et produisaient 539,191 gallons de vin (2,311,596 litres).

La province orientale de la Nouvelle-Galles du Sud (New-South-Walles) produit aussi du vin dans les districts le long de la côte. Les vins d'Albury, sur le Murray, sont fameux en Australie. En 1882, on comptait 4,027 acres (1,631 hectares) en vignes produisant 1,402 tonnes de raisin et 513.688 gallons (2,311,596 lit.) de vin. En 1885, ces chiffres étaient comme suit: vignobles 4,584 acres (1,856 hectares), donnant 441, 612 gallons (1,987,254 litres) de vin.

Mais encore faut-il que l'on trouve un marché pour cette production croissante, le pays consomme peu de vin; heureusement pour lui l'exportation commence à se dessiner bien qu'elle soit encore peu de chose en comparaison de la production. En effet, en 1887, l'Australie sud n'exportait que 89,000 gallons (400,500 litres) sur 510,000 (2,295,000 litres) produits. L'année dernière, avec un rendement de plus d'un million de gallons (4,500,000 litres) l'exportation n'avait atteint que 325,041 gallons (1,462,683 litres).

Ceci est pourtant satisfaisant, car l'exportation a augmenté proportionnellement avec la production. Mais c'est loin d'être suffisant, le stock laissé dans les magasins des fabricants étant très considérable. De son côté, la province voisine de Victoria n'a exporté l'année dernière que 222,324 gallons (100,458 litres) pour une récolte totale de 1,997,593 gallons (998,796 litres). Le producteur des deux provinces se trouve donc obligé de rechercher des marchés nouveaux pour l'écoulement de ses vins.

Maintenant une question se pose. Est-il prudent d'augmenter la production du vin en Australie et d'essayer de faire concurrence aux produits mieux connus et plus appréciés de l'Europe? Les vigneron australiens répondent ceci: que la consommation sur le globe est évidemment supérieure à ce que peuvent donner les vignobles européens, qu'elle augmente régulièrement chaque année, tandis que l'étendue des terres à vignobles est forcément restreinte en Europe. Il faut donc planter la vigne ailleurs, dans des pays neufs et produire des vins honnêtes, à meilleur marché que les matières servant à sophistiquer ou même à fabriquer de toutes pièces des vins de basse qualité.

Avec le temps on peut, d'ailleurs, arriver à perfectionner la fabrication, de manière à produire des vins pouvant rivaliser avec les meilleurs crus d'Europe. Ce qu'il importe surtout, disent-ils, c'est d'arriver à créer des marques connues et fixes. Actuellement, en effet, ce qu'on reproche le plus aux vins d'Australie, c'est le manque d'uniformité dans la fabrication qui amène une inégalité constante dans les diverses marques.

Des personnes au courant nous affirment aussi qu'ils ne se conservent pas plus de deux ans. Le climat d'Australie, très égal, doit être en faveur d'une uniformité de goût. Ce pays aurait là un avantage considérable sur la France et l'Allemagne, où le climat est sujet à de variations constantes. Ce qui fait qu'en Europe on arrive à une régularité et une égalité constantes dans la saveur et le bouquet, c'est qu'on emploie des méthodes très soignées dans la fabrication; on éloigne toutes les causes pouvant gêner les excellentes qualités des divers crus.

Dans la province de Victoria, on ne possède pas encore cette science provenant d'une longue pratique. On se contente jusqu'ici de mélanger, dans une immense cuve, les jus divers achetés aux cultivateurs du voisinage, de sorte que trop souvent de bons produits sont irrémédiablement gâtés par des jus mal préparés ou mal fermentés. On prétend cependant arriver par ce moyen à obtenir l'uniformité désirable. C'est possible, mais à la condition de n'accepter que des produits irréprochables et obtenus par des procédés uniformes.

En Australie du sud, on agit autrement, les propriétés sont plus divisées et tous les petits propriétaires vendent leur raisin aux grands fabricants, qui pressent les grappes et fermentent leurs jus d'après des procédés scientifiques très soignés. A Angaston, qui est le centre le plus actif de la production vinicole, une seule maison réunit les raisins de près de 2,000 acres (800 hectares).

Ceci se rapproche du procédé suivi en Europe. Le climat plus chaud de l'Australie exige des soins plus minutieux. La qualité des raisins est aussi très importante et varie suivant les régions. En général, les vins d'Australie contiennent moins d'acide tartrique ou citrique, que nos vins de France, mais ils renferment plus de sucre, ce qui leur donne un plus haut degré d'alcool.

VARIÉTÉS

Calendriers

Celui qui vous souhaite une bonne année en vous offrant calendriers ou almanachs, c'est le facteur; c'est

celui qui vous apporte, sous plis, quelques joies et tant de déceptions!

Chez nous, l'année civile s'ouvre le 1^{er} janvier et l'année religieuse le 30 novembre.

Chez les juifs, l'année sacrée commençait à la nouvelle lune la plus rapprochée de l'équinoxe du printemps, mars; l'année civile s'ouvrait à la nouvelle lune la plus voisine de l'équinoxe d'automne. Comme leur année était lunaire, ils lui ajoutaient tous les trois ans un treizième mois.

Chez les Egyptiens, l'année était de 365 jours, répartis en douze mois de trente jours, avec cinq jours dits complémentaires.

L'année égyptienne commençait à la fin d'août.

Chez les Chinois, l'année astronomique s'ouvre au solstice d'hiver; elle est lunaire, comme celle des juifs et des mahométans, et se rattache tous les trois ans au cours du soleil par l'addition d'un mois intercalaire.

Les Grecs, dans l'embarras où les mettait la différence des cours du soleil et de la lune, consultèrent l'oracle, qui leur prescrivit de régler les mois sur la lune, et l'année sur le soleil. Ils fixèrent alors le commencement de leur année à la nouvelle lune qui suivait le solstice d'été.

Les premiers Romains ne faisaient leur année que de dix mois de trente et de trente et un jours, qui faisaient trois cents quatre jours. Elle commençait par le mois de mars et finissait par le mois de décembre. Numa la remplaça par l'année lunaire des Grecs, et ajouta les deux mois de janvier. On plaçait tous les deux ans un mois intercalaire appelé *Maredonius*. Il était alternativement de vingt-deux et vingt-trois jours. D'autres corrections suivirent. Mais ce n'est que vers la fin du seizième siècle que l'année enfin a été réglée par la réforme de Grégoire XIII.

Ce calendrier, Grégoire XIII le fixa, pour le monde catholique, en 1582. Cette année-là il retrancha 10 jours du mois d'octobre, le 5 de ce mois devint le 15.

Tous les peuples fidèles ont adopté, sur-le-champ, cette réforme. Mais l'Allemagne, la Hollande, la Suisse et le Danemark ne la reçurent qu'en 1700, en sautant du 18 février au 1^{er} mars; l'Angleterre les suivit en 1752 par la suppression des onze derniers jours d'août; la Suède, en retranchant aussi onze jours du mois de février, fit la même chose l'année suivante; enfin, lorsqu'il vint du Saint-Siège, tous les autres Etats protestants, en 1777, adoptèrent le calendrier grégorien.

Mais les Grecs et les Russes restent dans le vieux style et marchent de douze jours en arrière du soleil.

La République, en 1793, a voulu une année copiée de l'année égyptienne. Elle commençait le 22 septembre.

Lors de la découverte de l'Amérique, dit de Plancy, où les sauvages n'étaient pas si sauvages que ça, on trouva au Mexique l'année égyptienne chez les Aztèques. Elle était de 365 jours, partagés en dix-huit mois de vingt jours, avec cinq jours complémentaires. Les Mexicains avaient un calendrier gravé en forme zodiacale sur une pierre immense,

Enfin, ce ne fut qu'en 1563 que Charles IX fixa légalement au 1^{er} janvier le commencement de l'année; ce que le Parlement, toujours rétif, n'accepta que quatre ans plus tard.

Nos ancêtres, dans les temps reculés, ajoute Plancy, traçaient le cours des lunes pour toute l'année à venir sur un petit morceau de bois carré, assez semblable à ce qu'on nomme l'entaille des boulangers dans le Nord; ils appelaient cet ustensile *al mon agt* (observations de toutes les lunes). Voilà, selon quelques doctes, l'origine et l'étymologie des almanachs.

Chez les nations modernes, l'almanach ne fut longtemps qu'un calendrier, qui ne contenait que les fêtes ecclésiastiques et les noms des saints.

On dit que ce fut Jean Muller, qui le premier, en 1573, ajouta à l'almanach le cours du soleil, de la lune et des planètes.

Puis on alla plus loin; on fit des prédictions. On joignit à l'almanach des horoscopes généraux et des prophéties particulières. Ce fut Nostradamus, en 1579, qui inventa ce genre d'almanach et Pierre Larrivey, astrologue, poète champenois, qui publia à son tour de 1618 à 1648, un almanach avec grandes prédictions. Mathieu Laensberg, en 1636, en publia un semblable à Liège. Il croyait lui-même à ses prophéties et ne mangeait point

de poisson, parce que, selon son horoscope, il devait mourir étranglé par une arête: ce qui n'advint pas, d'ailleurs.

De grandes luttes surgirent entre médecins et astrologues au sujet des almanachs, et la pronostication joua fort longtemps un très grand rôle même dans l'histoire. On raconte, entre autres anecdotes, que M^{me} Dubarry fit supprimer autant qu'elle put les almanachs de 1774, parce qu'on y lisait dans les prédictions du mois d'avril: « Une dame des plus favorisées jouera son dernier rôle ». Elle répétait sans cesse: « Je voudrais bien voir ce vilain mois d'avril passé ». En effet, le hasard donna raison à l'almanach, car le 10 mai suivant Louis XV mourut. Le rôle de la favorite était définitivement joué.

Aujourd'hui, nous avons bien encore quelques pronostications dans les almanachs, mais ceux-ci sont moins en crédit que les somnambules extra-lucides de naissance.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN

Etude de M^e Antoine BLANC, notaire à Monaco
39, rue Grimaldi

ADJUDICATION

à Monaco, en l'étude de M^e BLANC, notaire

le Mardi 23 Janvier 1894, à 2 h. après-midi

D'une propriété située au terroir de Roquebrune, quartier de Bon-Voyage, en face la chapelle et touchant la route Nationale, plantée d'orangers, citronniers, vignes et arbres fruitiers, avec maison rurale, source d'eau vive et droit d'arrosage par une autre source dite Source Supérieure.

Contenance: 2,300 mètres environ.

Très belle exposition, vue sur la mer, le cap Martin et l'Italie.

Mise à prix. 10,000 fr.

Pour tous renseignements, s'adresser à M^e BLANC, notaire.

SOCIÉTÉ DES GLACIÈRES DE MONACO

Société Anonyme au Capital de 300,000 fr.

SIÈGE SOCIAL:

Avenue de la Fontaine-Vieille, Monaco

Messieurs les Actionnaires sont informés que l'Assemblée générale ordinaire, qui devait avoir lieu le jeudi 28 décembre 1893, a été, vu le nombre insuffisant d'actions présentées, remise au 30 janvier 1894, à la même heure.

Monsieur ANT. VATRICAN et sa famille remercient les personnes qui ont bien voulu assister aux obsèques de

Monsieur Henri VATRICAN

son fils, décédé à Monaco, le 1^{er} janvier 1894, dans sa 32^e année.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 1^{er} au 7 janvier 1894

MARSEILLE, yacht à vap., *Eros*, fr. c. Dejoie, passagers.

Départs du 1^{er} au 7 janvier

MENTON, br.-goël., *Maria Stefano*, it., c. Oreggio, vin.

NICE, yacht à vap., *Eros*, c. Dejoie, passagers.

LEÇONS DE FRANÇAIS

M^{lle} LÉONTINE POIVEY

DIPLOMÉE DE L'ACADÉMIE D'AIX

MONACO — Square Nave — CONDAMINE

En vente à l'Imprimerie de Monaco:
CODE D'INSTRUCTION CRIMINELLE
CODE DE COMMERCE
CODE CIVIL — CODE PÉNAL
Ordonnance sur la Propriété Littéraire et Artistique

HOUSE AGENT

Agence de Location (Villas)

VENTE DE TERRAINS DANS DE BONNES CONDITIONS

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

MONACO-CONDAMINE

COURS et LEÇONS

POUR JEUNES FILLES

COMPTABILITÉ, DESSIN, PEINTURE, ANGLAIS, SCIENCES
LITTÉRATURE FRANÇAISE

S'adresser au Pensionnat des Dames de Saint-Maur, à Monaco

Avenue de la Costa — MONTE CARLO — Rue de la Scala

GRAND BAZAR

MAISON MODÈLE

DAVOIGNEAU-DONAT

Médaille d'argent aux Expositions Universelles d'Anvers, 1885; de Paris, 1889

ARTICLES DE PARIS, SOUVENIRS DE MONTE CARLO
BIJOUTERIE, PAPETERIE, PHOTOGRAPHIES, PARFUMERIE
ÉVENTAILS, GANTS, LINGERIE, PARAPLUIES
OMBRELLES, CANNES, ARTICLES DE JEUX, OPTIQUE, JOUETS
ARTICLES DE VOYAGE

Maison recommandée — On parle toutes les langues

2^e ANNÉE

REVUE MONÉGASQUE

LETTRES, SCIENCES, ARTS

PUBLICATION MENSUELLE

Directeur: Comte DU PONT L'ABBÉ DE COATAUDON

Rédacteur en Chef: MAURICE GUILLEMOT

Sommaire du 1^{er} janvier 1894

M^e BOUSSATON. — *Vente de Bienfaisance*, étude satirique en un acte et en vers blancs.

MANOEL DE GRANDFORT. — *De Paris à Moscou*, notes de voyage.

LUCIEN HEUDEBERT. — *La Cage sans oiseaux*, nouvelle.

ERREST D'HERVILLY. — *Lièvre à l'aiguille*, poésie.

PIERRE VRIGNAULT. — *Psaumes d'amour*, id.

MAURICE GUILLEMOT. — *Notes artistiques*: LÉOPOLD BERNSTAMM, avec portrait du maître-sculpteur, une vue de son atelier et la reproduction de sa statue la *Charmeuse*.

ALTER EGO. — *Au jour le jour*. — La Saison Théâtrale de Monte Carlo — Anna Judic.

M. D'AURAY. — *Bulletin bibliographique*.

ABONNEMENTS: Un an, 30 francs — Un numéro, 3 francs

BIBLIOGRAPHIE

Il sera rendu compte dans le Bulletin Bibliographique de tout ouvrage adressé au Rédacteur en chef de la *Revue Monégasque*.

Les illustrations du présent numéro sont obtenues par le procédé phototypique Conso, de Nice

Toutes les communications concernant la *Revue Monégasque* doivent être adressées au Rédacteur en Chef.

Imprimerie de Monaco — 1894

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

Janvier	PRESSIONS BAROMÉTRIQUES réduites à 0 de température et au niveau de la mer					TEMPÉRATURE DE L'AIR (Le thermomètre est exposé au nord)					Humidité relative moyenne	VENTS	ÉTAT DU CIEL													
	9 h. mat.	midi	3 h. soir	6 h. soir	9 h. soir	9 h. mat.	midi	3 h. soir	6 h. soir	9 h. soir																
1	760.1	758.9	758.6	756.4	755.6	10.3	11.4	10.1	9.2	8.8	49	S E	Variable													
2	748.4	748.1	747.3	747.9	748.2	9.8	10.5	9.4	8.6	8.3	46	id.	Couvert													
3	749.3	748.3	748.8	749.1	749.4	9.4	9.9	8.1	7.8	7.2	43	id.	id.													
4	750.6	750.9	752.1	753.7	754.8	7.1	8.2	7.4	6.2	5.4	43	S E variable	Variable													
5	756.1	754.8	754.2	753.8	753.3	7.2	8.4	8.3	6.8	7.3	55	id.	Couvert													
6	750.3	749.3	749.8	749.9	750.6	8.7	9.6	8.5	7.4	7.5	61	Calme	Beau, couvert, pluie lég.													
7	753.4	753.1	753.8	754.8	755.2	8.9	9.8	8.8	7.2	6.9	72	—	Couvert, pluie													
DATES											1	2	3	4	5	6	7	Pluie tombée: 7 ^{mm}								
TEMPÉRATURES EXTRÊMES											Maxima	11.6	10.5	10.1	8.4	8.7	9.8		9.8	Minima	8.2	7.8	6.7	5.1	6.2	7.3