

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 11 Octobre 1892

NOUVELLES LOCALES

Sur la demande de la commission royale consultative de la santé publique, le gouvernement portugais a décidé d'ajourner la réunion du congrès international des orientalistes qui devait avoir lieu à Lisbonne dans les derniers jours du mois de septembre.

Hier matin, à 10 heures, a été célébrée, à la Cathédrale, la messe du Saint-Esprit pour la rentrée des écoles primaires.

Les membres du Comité de l'Instruction publique y assistaient, ainsi que les maîtres, maîtresses et les élèves, dont le nombre va sans cesse croissant.

Mardi prochain, 18 de ce mois, le Tribunal Supérieur tiendra son audience solennelle de rentrée, après la messe du Saint-Esprit.

M. le Ch^r Donnève a fait don au musée de Monaco d'une collection entomologique.

Le nombre des voyageurs arrivés à Monaco pendant le mois de septembre dernier a été de 31,576.

Depuis le commencement du mois, l'affluence des étrangers dans la Principauté augmente chaque jour. La semaine dernière, on a dû doubler deux ou trois fois à Marseille le train rapide n° 7. Les villas de Monte Carlo reçoivent leurs hôtes d'hiver, ce qui donne à la Principauté une animation du meilleur augure pour la saison qui va commencer.

Nous sommes en mesure de donner aujourd'hui un aperçu du programme de la prochaine saison théâtrale à Monte Carlo. Les négociations relatives à quelques engagements d'artistes, non encore terminées, ne permettent pas encore de fixer l'ordre et les dates des représentations. Mais, dès à présent, on peut compter sur six opérettes, parmi lesquelles la *Mascotte*, la *Vie Parisienne*, les *Vingt-huit jours de Clairette*, et trois autres opérettes, ayant pour interprètes M^{mes} Méaly, Decroza, Sauvaget; MM. Roux, Murator, Chambier.

En opéras comiques : le *Pardon de Ploërmel* et *Carmen*, et en opéras : *Lucie*, la *Favorite*, la *Traviata*, la *Reine de Chypre*, *Roméo*, la *Damnation de Faust*, *Tristan et Yseult*, avec M^{mes} Sembrich, du grand théâtre de Saint-Petersbourg, Richard, qu'on n'a point oubliée ici, où elle vint avant d'entrer à l'Opéra; Arnoldson, d'Alba, de l'Opéra-Comique, Darclée, de la Scala de Milan, Laffon. MM. Jean de Reszké, Duc, Melchissédéc, de l'Opéra, Soula-croix, Renaut, du Covent-Garden, Dubarry, Bou-douresque fils.

M. Gunzbourg compte particulièrement sur l'intérêt qu'offriront aux dilettanti la *Damnation de Faust*, le chef-d'œuvre de Berlioz, et *Tristan et Yseult*, de Wagner (en français).

En outre de ces manifestations artistiques, il nous promet la *Dame aux Camélias* et *Fédora*, avec M^{me} Sarah Bernhardt et sa troupe, puis quelques pièces du répertoire de la Comédie-Française : des fragments de *Hamlet*, les *Nuits d'Octobre*, les *Demoiselles de Saint-Cyr*, la *Loge de la Divette*, interprétées par M^{mes} Reichemberg, Kolb, Rachel Boyer, et MM. Mounet-Sully, Coquelin cadet, de la maison de Molière.

Dans les opéras, M. Jehin continuera à diriger l'orchestre.

Nous recevons en communication et nous publions dans notre prochain numéro la marche des trains pour le service d'hiver, qui commencera le 3 novembre prochain.

Le train de *luxé* journalier de l'hiver dernier sera supprimé et remplacé par un train *rapide* n° 19, composé de voitures de luxe et de voitures de 1^{re} classe, qui continuera à partir de la gare Paris-Nord à 7 h. 50 du soir, où aboutira le train de retour. L'ancien rapide 7, partant de Paris-Mazas à 8 h. 25, contiendra également des voitures de luxe et de 1^{re} classe. Le public pourra choisir celui de deux qui sera le mieux à sa convenance. Par suite de cette modification, l'express 315 remplaçant le 497 partira de Marseille à 8 h. 40 du matin pour arriver à Monaco à 3 h. 9 du soir, au lieu de 5 h. 2.

Les trains supplémentaires entre Cannes et Vintimille seront rétablis pour suffire à l'important mouvement de voyageurs qui se produit dans la région. Voici les heures de départ des trains d'hiver dans les deux gares de la Principauté :

Direction de Vintimille

Monaco :	5 43,	7 17,	9 15,	10 54,	11 17	matin,
Monte Carlo :	5 51,	7 25,	9 24,	10 58,	11 26	matin,
Monaco :	12 55,	1 16,	1 47,	2 13,	3 12,	3 43,
Monte Carlo :	1 10,	1 30,	1 51,	2 20,	3 20,	3 52,
Monaco :	4 24,	4 48,	5 29,	6 7,	7 26,	7 53,
Monte Carlo :	4 32,	4 57,	5 36,	6 15,	7 32,	8 1,
Monaco :	8 6,	9 20,	10 47	soir,	1 4	matin.
Monte Carlo :	8 14,	9 45,	10 55	soir,	1 9	matin.

Direction de Marseille

Monte Carlo :	7 9,	9 39,	11 36	matin,	12 4	(rap. 10),
Monaco :	7 18,	9 50,	11 43	matin,	12 12	
Monte Carlo :	12 44	(rapide n° 20),	1 5,	2 5,	2 31,	
Monaco :	12 52,		1 15,	2 12,	2 42,	
Monte Carlo :	3 35,	3 55,	4 15,	4 44,	5 33,	6 7,
Monaco :	3 42,	4 00,	4 22,	4 50,	5 39,	6 14,
Monte Carlo :	6 52,	7 17,	8 5,	9 17,	10 50,	11 00,
Monaco :	6 59,	7 25,	8 12,	9 24,	10 56,	11 6,
Monte Carlo :	11 14,	minuit 11.				
Monaco :	11 16,	minuit 20.				

Voici le programme de la réunion vélocipédique qui aura lieu dimanche 16 octobre, à une heure, boulevard de la Condamine :

Défilé des Sociétés.

PREMIÈRE COURSE (Bi et Bi)

Championnat de vitesse (juniors) du S. V. M. — Distance 5,000 mètres.
 Prix : Médaille vermeil et diplôme.

DEUXIÈME COURSE (Bi et Bi)

Réservée aux membres du Vélo-Sport de Nice et de Cannes. — Distance 5,000 mètres.
 3 Prix : Médailles vermeil, argent et bronze.

TROISIÈME COURSE (Bi et Bi)

Juniors. Consolation S. V. M. — Distance 5,000 mètr.
 2 Prix : Objets d'art.

QUATRIÈME COURSE (Bi et Bi)

Championnat de vitesse (seniors) du S. V. M. — Distance 5,000 mètres,
 Prix : Médaille vermeil et diplôme.

CINQUIÈME COURSE

Pupilles du Vélo-Sport de Nice et de Cannes. — Distance 2,800 mètres.
 2 Prix : Médailles argent et bronze.

SIXIÈME COURSE (Bi et Bi)

Consolation (seniors). — Distance 5,000 mètres.
 2 Prix : Objets d'art.

Toute course où il y aura plus de 6 coureurs entraînera 2 manches et une finale. Les manches se feront sur une distance de 1,400 mètres.

Le S. V. M. n'est responsable d'aucun accident, ni bris de machines pouvant survenir sur la piste.

En cas de mauvais temps, les courses pourront être renvoyées.

Entrée : 50 cent. — Enfants : 25 cent. — Chaises : 1 fr.

Pour tous renseignements et inscriptions, s'adresser chez M. ROQUES, président, 10, rue des Princes.

OBJETS TROUVÉS. — 1^o Une montre et une chaîne en or, trouvée et déposée au Commissariat de police de Monte Carlo, par le nommé Jean Campana, âgé de 8 ans. Ces objets ont été remis à M. Chambon, à qui ils appartenaient, et qui a donné 5 fr. au jeune Campana ;

2^o Une jaquette de dame, déposée par le sieur Del Dosso, demeurant au Carnier ;

3^o Une ombrelle, déposée au Commissariat de police de Monte Carlo, par le sergent de ville Molinari ;

4^o Une jumelle, déposée au Commissariat de police de Monaco-Ville, par le sous-brigadier Gras ;

5^o Une broche, déposée au Commissariat de police de Monte Carlo, par M. Bruno, gérant du Café de Paris ;

6^o Un mouchoir et une mantille, déposés au Commissariat de police de Monaco-Ville, par M. Botta, pharmacien ;

7^o Une canne, déposée au Commissariat de police de Monte Carlo, par M. Vent, jardinier, villa Le Nid ;

8^o Une Canne, déposée au Commissariat de police de Monte Carlo, par le sergent de ville Déjaule ;

9^o Une montre de dame en or, déposée, par le sergent de ville Tissian, de la circonscription de Monte Carlo, qui a été rendue à sa propriétaire.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Menton. — La population mentonnaise a été vivement affectée en apprenant la mort, dans le combat de Djbedé, d'un de ses enfants, M. Henri Bosano, lieutenant d'infanterie de marine. Agé de 25 ans, promu lieutenant depuis une quinzaine de jours, tout semblait lui sourire.

La destinée en a décidé autrement. Puisse les témoignages de sympathiques regrets de ses compatriotes, atténuer la douleur de sa famille.

CAUSERIE

Le Caoutchouc

D'après l'*Electrical-Engineer* de New-York, on vient de découvrir dans l'Amérique du Sud, dans la vallée du Haut-Orénoque, d'immenses forêts vierges d'arbres à caoutchouc, dont la plupart fournissent une gomme supérieure à celle du Para (Brésil) qui, on le sait, est la qualité la plus estimée.

Le monde moderne n'a eu connaissance du caoutchouc qu'à la suite de la découverte de l'Amérique par les Espagnols.

Dans les dernières années du xv^e siècle, des échantillons de gomme élastique furent reçus en Europe et on les vit figurer dans les cabinets d'histoire naturelle, sans qu'on fût alors fixé sur leur véritable nature et, encore moins, sur leurs propriétés.

C'est un académicien français, La Condamine, qui, à son retour d'un voyage au Pérou, décrivit, le premier, en 1736, les caractères de cette résine ainsi que l'arbre qui la produit et qui appartient à la famille des *euphorbiacées*.

Au début (1763-68), on s'en servit pour faire des tubes qui se prêtèrent merveilleusement aux manipulations des laboratoires de chimie.

En 1823, Charles Mac-Intosh parvint à disjoindre cette substance et à en fabriquer des vêtements imperméables auxquels on donna son nom et qui firent fureur.

Mais cet engouement dura peu, par suite de l'altération que subissait le caoutchouc lorsqu'il était exposé à une température assez basse, environ 4 degrés au-dessus de zéro. Il perdait alors toute son élasticité et devenait rigide et dur comme du vieux cuir.

Cette modification des propriétés de la gomme élastique sous l'influence du froid menaçait l'industrie naissante du caoutchouc d'une ruine complète, lorsqu'un Américain, Charles Goodyear, trouva, vers 1840, le moyen de conserver à cette substance son élasticité et son imperméabilité, en y incorporant du soufre dans des quantités déterminées.

C'est à dater de la découverte de ce procédé, si connu sous le nom de *vulcanisation*, que l'industrie du caoutchouc prit, chaque jour, une extension plus grande.

Aujourd'hui, on emploie cette substance à la fabrication des objets les plus divers : chaussures, conduits, cornets acoustiques, ressorts, tampons, joints, instruments de chirurgie et de chimie, tissus élastiques, corsets, vernis pour les cuivres, glu marine pour le calfatage des navires, etc.

On estime à environ un million de kilos la quantité de caoutchouc que consomme annuellement l'industrie française et qu'elle tire, pour plus de moitié, du Brésil et de la Bolivie.

Un assez grand nombre de plantes, arbres, arbustes et lianes produisent le caoutchouc ; nous en connaissons quelques spécimens réduits qui, sous la désignation générale de *caoutchoucs*, sont des plantes d'appartenance.

Pour obtenir la résine que distillent les arbres à gomme, on pratique dans leur écorce des incisions par lesquelles s'écoule une sève laiteuse appelée *seringa* ou *cachucha* ; recueillie dans des récipients ou simplement dans des trous creusés en terre, elle se coagule rapidement par l'effet de l'air et de la fumée intense à laquelle on la soumet, pendant qu'on en fait des blocs de formes différentes, selon les lieux de production.

La région qui en fournit le plus est le Brésil. Tout le bassin de l'Amazone est couvert de forêts luxuriantes dans lesquelles abondent les arbres à caoutchouc.

La récolte du caoutchouc au Brésil a pris une importance si considérable que le nombre des *seringueiros* (récolteurs), qui n'était que de 12,000, en 1838, est maintenant de plus de 80,000.

On évalue à 30 millions de kilos, par an, la récolte totale du caoutchouc, sans distinction de provenances et, dans ce chiffre, le bassin de l'Amazone apporte un contingent de plus de 15,000 tonnes ; il produit donc, à lui seul, autant que le reste du monde entier.

On pourrait se demander si une exploitation aussi considérable n'est pas de nature à amener tôt ou tard la destruction complète des *heveas*, c'est ainsi qu'on nomme le type le plus répandu des arbres à caoutchouc du Brésil. Il n'en est heureusement rien, grâce aux mesures de précaution prises par le gouvernement et qui ont fait l'objet de la loi du 30 mai 1884.

Quand on songe que la région tire un revenu de plus de 100 millions par an d'une substance dont l'usage augmente sans cesse, on comprend la surveillance active et sévère que le gouvernement du Brésil exerce sur l'exploitation forestière des territoires qu'elle concède.

Malgré tous ses efforts, des abus se commettent. Comme pour les arbres à *gutta-percha*, que les indigènes de la Malaisie abattent sans aucun souci du lendemain, et qui sont menacés de disparaître, si l'on ne met un terme à ce massacre, les *seringueiros*, dans leur avidité, jettent souvent à bas les arbres à caoutchouc, pour en extraire d'un seul coup tout le suc qu'ils contiennent. Mais, pour ces dernières espèces, la puissance de la végétation est telle que la nature remédie d'elle-même à l'imprévoyance de l'homme.

Les caoutchoucs de l'Amazone sont tous exportés, soit de Manaos, soit de Para (Sainte-Marie de Belem) ; ils se divisent en trois sortes : le *para fin*, l'*entre fin* et le *sernamby* ; cette dernière est préparée avec les déchets des deux autres.

Je dirai, en terminant, quelques mots du *para fin*, que les fabricants mettent au-dessus de toutes les autres espèces de caoutchouc.

Il se présente sous la forme de blocs ayant assez l'apparence des pains de munition. L'enveloppe est brun foncé ; à l'intérieur, la gomme est gris clair. Si on détache un feuillet mince et qu'on l'étire doucement, la lumière qu'il laisse tamiser est d'une nuance légèrement ambrée. Ce caoutchouc dégage une odeur affaiblie de goudron.

La qualité supérieure du *para fin* ne résulte pas seulement de la nature de l'arbre qui le produit, mais encore du procédé de récolte.

Le soin que prennent les *seringueiros* d'assujettir un récipient sous chaque incision faite à l'arbre permet d'obtenir un produit pur, exempt de tout corps étranger. Le fumage des pains, auquel on procède ensuite, assure la dessiccation du caoutchouc et il a, en outre, pour effet, de prévenir toute cause de fermentation.

Aussi, les pains du *para*, établis de cette façon, peuvent-ils rester sans emploi pendant plusieurs années sans qu'il se produise aucune altération dans la masse.

Beaucoup de naturalistes très compétents considèrent que quelques espèces brésiliennes pourraient parfaitement s'acclimater dans nos possessions africaines équatoriales et dans nos colonies de la Cochinchine et du Tonkin.

Des essais ont déjà été tentés ; il convient de les poursuivre et de ne pas renoncer trop précipitamment aux revenus importants que leur succès procurerait à nos établissements d'outre-mer.

HENRI BUSSON.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du Journal de Monaco)

Malgré les cyclones et la pluie, le grand public reste en villégiature. Un des salons les plus élégants de la colonie américaine s'est ouvert en l'honneur d'un anniversaire. M^{me} Walder Pell a fêté sa quatre-vingt-deuxième année. Ses appartements de l'avenue Montaigne étaient ornés de fleurs à profusion ; un brillant dîner a été servi. Il a été suivi d'un concert où l'on a applaudi la comtesse de Miranda (Christine Nilsson) et M^{me} J. Story (M^{lle} Eames), et la jeunesse a dansé avec entrain. Il n'y avait guère que des étrangers dans cette réunion.

Ce sont les étrangers également qui fréquentent, en ce moment, les théâtres où les salles de premières représentations sont égayées par un nombre très grand de femmes jolies et toilettes charmantes.

A l'Opera-Comique, une reprise du *Barbier de Séville* a servi de débuts à M. Badiali, ancien élève du Conservatoire, qui vient de faire deux saisons au théâtre de la Monnaie, à Bruxelles. Le nouveau Figaro n'a pas une grande voix, mais c'est un bon acteur et un musicien consommé qui vocalise avec justesse. Il a fait grand plaisir.

Le théâtre des Nouveautés, qui a pour étoile M^{lle} Mily Meyer, dont le talent original a assuré le succès de la *Demoiselle du Téléphone*, a pensé qu'une pièce faite dans le même moule plairait au public. Il a commandé à MM. H. Raymond et Antony Mars un vaudeville dont l'héroïne est « une petite bonne de chez Duval ». c'est une pièce à quiproquos assez bien amenés. Mais on a tellement usé des quiproquos depuis quelques années, que le spectateur serait resté froid sans le talent de la principale interprète et la musique amusante de M. Gaston Serpette.

Le système des quiproquos a le tort de rendre les pièces compliquées et d'en faire ordinairement une sorte de casse-tête chinois. C'est la critique que j'adresserai à l'*Instantané*, vaudeville en trois actes de MM. Maurens et Rousseau, que vient de donner le théâtre Déjazet ; mais je m'empresserai d'ajouter qu'il y a dans cette pièce beaucoup de bonne humeur et de qualités scéniques. Quand les auteurs voudront travailler sur une donnée meilleure, ils feront certainement une comédie qui aura du succès au Palais-Royal.

C'est à Fontainebleau que la vie mondaine a eu, cette semaine, le plus d'animation.

A la villa des Pins, charmant château du style Louis XVI, la vicomtesse Treillard a donné un grand dîner. Parmi les convives, on remarquait le vicomte et la vicomtesse Vilain XIII, le général de Boerio, la marquise d'Espeilles, le baron Berthémy, la comtesse de Tillère, le baron de Saint-Amand, etc.

Dans la villa Bellune, le vicomte et la vicomtesse Vilain XIII ont donné un très beau concert. Un pianiste polonais, âgé de sept ans, Léon Przepiorski, a joué avec une maestria surprenante le menuet de Paderewski. M^{me} Humberta, accompagnée par sa sœur, M^{lle} Marguerite Simons, a chanté superbement quatre mélodies de M^{me} Augusta Holmès. M^{lle} de Tillère a spirituellement dit une poésie de la baronne Double, *la Parisienne*. Enfin, le comte Jean Zamoisky a sifflé : le comte siffle comme Taffanel joue de la flûte. Après le concert, on a valsé, et le cotillon ne s'est terminé qu'à deux heures du matin.

Grand bal chez M^{me} de Fresne, pour fêter le séjour de la comtesse de Montesquiou, sa fille, et de ses deux petits-fils.

Chaque semaine, dîner somptueux chez M^{me} Edmond Dollfus ; presque chaque jour, parties de *lawn tennis* chez la comtesse Chaptul. Enfin, le 15 octobre vont commencer les chasses à courre chez M. Michel Ephrussi.

De toutes parts, nous recevons des nouvelles qui montrent que la vie de château bat son plein.

Dans l'Oise, très beau bal donné par M. et M^{me} A. de Waru.

Au château de Brissac, les grandes fêtes, dont nous avons rendu compte, ont été clôturées par un dîner costumé.

Dans la Mayenne, la princesse de la Tour d'Auvergne a donné, dans son château de la Valette, en l'honneur de sa fille, une charmante matinée dansante.

En Champagne, inauguration du château de Coupigny, restauré par son propriétaire, le comte René de Peyronnet. On a joué la comédie et dit des monologues. On a dansé et soupé par petites tables.

En Anjou, le comte de Chamillard de la Suze vient de donner en son château du Plessis une soirée de comédie et un cotillon.

En Touraine, on annonce, pour le 12, un grand bal chez la marquise de Frémure.

DANGEAU.

FAITS DIVERS

UN BATEAU EN ALUMINIUM. — On vient de construire à Zurich une chaloupe à vapeur entièrement en aluminium, jusqu'à la machine et l'hélice même. Cette chaloupe a 6 mètres de long sur 1 mètre 50 de large ; c'est le premier bateau qui ait été construit avec ce métal ; on a constaté qu'il était de 25 p. % plus léger qu'une chaloupe de même dimension construite avec n'importe quels autres matériaux.

Un autre bâtiment également en aluminium est en construction à Leith ; c'est un yacht de plaisance à voiles qui mesure 9 mètres de long sur 2 mètres 60 de large.

Il paraît qu'on possède à Athènes un olivier âgé de plus de deux mille ans. Il se trouve sur la voie sacrée ;

il est, on le croira sans peine, énorme et de prodigieuses dimensions.

Pourvu qu'il n'aille pas gêner un projet de tramway, électrique peut-être !

Souhaitons que les ingénieurs de là-bas respectant ce vieillard qui a connu Philopœmen, et qui a ombragé des gens occupés à lire l'*Odyssee* dans le texte de la première édition.

M. le Vaillant, professeur au muséum, vient de révéler quelques faits intéressants sur l'alimentation des ophiidiens :

Les serpents sont loin d'avoir faim tous les jours et les prouesses des Succi sont jeux d'enfant à côté des jeûnes voulus des reptiles. La ménagerie du muséum possède un grand anacondo de l'Amérique méridionale (*Eunectes Murinus*, Linné) qui a au moins une longueur de 6 mètres. Or, c'est jour extraordinaire quand ce serpent daigne prendre son repas, et il mange assez puisqu'il a engraisé et passé du poids de 74 à celui de 76 kilos, depuis son arrivée. Il est entré au muséum en 1885, et jusqu'en 1891, c'est-à-dire en six ans, il n'a fait que 34 repas ; il n'a diné en moyenne que 5 fois par an, 7 fois en 1887, 4 fois en 1886. On le nourrit avec des boucs, des chèvres de petite taille ; il a accepté trois fois des lapins et une fois une oie. Mais il se montre très difficile sur les proies qu'on met à sa portée.

Il faut, du reste, prier longtemps un serpent pour qu'il consente à manger. Il y a au muséum un certain *Pelophibus madagascariensis* qui refusa toute nourriture pendant 22 mois ; un jour, par hasard, on lui offrit un sansonnet, qui le mit en goût ; depuis, il a englouti de petits oiseaux et il accepte les rats qu'il avait d'abord repoussés. Les intervalles entre les repas du grand anacondo sont assez variables, depuis 23 jours jusqu'à 40, 60, 100 et même 128 et 204 jours ; une fois il est ainsi resté 204 jours sans vouloir rien absorber. C'est l'animal qui règle ses repas. Quand il a faim, il s'agite et semble réclamer sa nourriture ; on s'empresse de satisfaire son appétit ; en 1886, pendant le jeûne de 204 jours, on a tenté inutilement à plusieurs reprises de le faire manger. En ce qui concerne le volume des proies, par crainte d'accident, on ne lui a offert que des animaux de grosseur relativement petite. L'animal le plus fort qu'il ait avalé fut un chevreau de 12 kilos. Evidemment il aurait pu en engloutir de plus volumineux comme en témoigne l'aventure suivante :

Une vipère de France (*Pelias berus*, Linné) avait dû être placée avec une vipère à cornes (*Cerastes Cerastes* Linné). On avait admis que les deux animaux étaient à peu près de la même taille, ils consentiraient à vivre côte à côte. Cependant la vipère à corne, un peu plus petite que la vipère de France, avala dès le lendemain sa compagne de captivité, et pour s'accommoder à cette proie si disproportionnée, son corps s'était distendu au point que les écailles, au lieu de se toucher latéralement en chevauchant même un peu l'une sur l'autre comme à l'état normal, s'étaient écartées, laissant entre les rangées longitudinales un espace égal à leur propre longueur. La digestion se fit toutefois régulièrement, et le céraste ne parut pas en souffrir. Le contenant, là, n'était pas plus grand que le contenu, ce qui prouve qu'il ne faut jamais jurer de rien.

Ces quelques observations sur les ophiidiens nous initient à des habitudes que l'on n'aurait pas soupçonnées de prime abord. Nous voilà bien loin de la voracité des fauves.

Voici quelques détails que le capitaine Andrews, venu en canot de New-York à Huelva, a donnés sur son voyage à un journaliste espagnol :

« Le canot a un seul mât et de la place seulement pour l'homme et ses vivres. L'eau entrainait souvent dans le canot d'où il fallait la retirer au moyen d'une éponge. Durant la traversée le navigateur a rencontré plusieurs vaisseaux avec lesquels il a communiqué, mais il a toujours refusé d'en recevoir aucun secours. Le 11 août il a failli périr par suite d'un choc violent de son canot contre un madrier flottant. Le 19 août, il longea avec beaucoup de peine les îles Flores.

« Le 19 septembre, il passa tout près d'un groupe de baleines qui lui firent courir de grands dangers. Le 25, il

arriva en vue des côtes du Portugal, où il fut l'objet d'une agression de la part de marins portugais qui, sans aucun motif ni explication tirèrent sur lui trois coups de pistolet. Le capitaine mit aussitôt à la voile longeant les côtes jusqu'à proximité de Huelva où il rencontra des barques espagnoles qui le conduisirent au port. Le capitaine voyage sans carte ni chronomètre, il a seulement une petite boussole. Détail fin de siècle : la première chose qu'il fit en mettant pied à terre fut de jeter un paquet d'annonces d'une fabrique de savon dont il est le représentant. »

Le travail d'une semaine à Birmingham. — (*Der praktische Maschinen-Constructeur*, 4 août 1892). — La ville de Birmingham est actuellement, après Manchester, la cité industrielle la plus importante de la Grande-Bretagne ; le nombre des habitants a atteint le demi-million obligé d'une ville qui se respecte. On fabrique, pendant six jours ouvrables, à Birmingham, les produits suivants, dont la plupart sont envoyés au loin : 14 millions de plumes en acier, ou près de 100 mille boîtes, 300 millions de clous de toute espèce, 1 milliard de boutons, 5 millions de pièces de monnaie, 6,000 lits en fer, 1,000 fusils, 1,000 selles, 200 mille paires de lunettes, 120 quintaux d'objets divers en papier mâché, 100 quintaux de crochets et d'anneaux, 10 mille quintaux de boulons, écrous, et clés à vis, 800 quintaux d'argent nouveau, 16 mille quintaux d'objets divers en cuir et peau et une quantité innombrable d'objets en fer, de voitures d'enfants, de roues, d'essieux, de serrures, de coffrets pour bijoux, de pianos, etc., de plus, 3,500 soufflets de forge, 130 mille grosses de boutons, 100 mille grilles pour foyers, 100 millions d'aiguilles et de la bijouterie d'une valeur de 750,000 francs... et nous craignons d'en avoir omis !

Les journaux suisses font en ce moment campagne pour la création de timbres-poste universels, ayant cours dans tous les pays appartenant à l'Union postale.

On pourrait insérer le timbre-poste universel dans toute lettre requérant une réponse, au lieu d'être obligé, comme on doit le faire à présent, d'envoyer un timbre dont le correspondant n'a généralement pas l'emploi.

Une des curiosités de l'exposition de Chicago sera un palais de sel qui sera construit par les habitants du comté de San-Bernardo.

On utilisera des blocs de sel cristallisé d'environ trente-trois centimètres cubes.

Ces blocs étant transparents, la construction produira un effet extrêmement curieux.

En tout cas, cette innovation ne manquera pas. . de sel.

Les deux nations où les femmes sont le plus employées aux travaux industriels et agricoles sont la France et l'Italie.

En France, sur 10,352,000 ouvriers, 4,415,000 sont des femmes.

En Italie, les ouvrières sont aussi nombreuses que les ouvriers, et l'agriculture seule emploie 2,048,954 femmes contre 5,124,431 hommes.

Le pays où les femmes travaillent le moins est les Etats-Unis.

Pour protéger les cordes et tissus en lin et en chanvre contre la pourriture, on les place, pendant quatre jours, dans une dissolution de 20 grammes de sulfate de cuivre dans un litre d'eau ; après les avoir retirés, on les laisse sécher et on les plonge ensuite, pour empêcher le lavage du sulfate de cuivre, dans du goudron ou dans une solution de 85 grammes de savon de Marseille pour un litre d'eau.

Les objets en chanvre traités de cette façon se trouvent également protégés contre les rongeurs.

Vous êtes-vous quelquefois demandé quel pouvait être le poids de la Tour Eiffel ?

Ce colosse de fer pèse (sans compter la peinture, évaluée à 30 tonnes) quelque chose comme sept millions de kilogrammes.

Ça a l'air énorme, et, cependant, au fond, ce n'est qu'un fétu négligeable... Sept millions de kilogrammes, en effet, c'est à peine quatre fois plus que le poids de l'air — ce méchant gaz impalpable ! — contenu dans le Palais des Machines. Faites plutôt le calcul...

Il y a mieux ou pis. La *Tour Eiffel* pèse effectivement moins, toutes proportions gardées, que son inventeur. En dépit, en effet, de son volume monstrueux et de ses dimensions colossales, la Tour n'exerce pas sur le sol, en raison du développement de sa base et de la répartition du faix, une pression supérieure à 2 kilogrammes — une misère ! — par centimètre carré. M. Eiffel, par contre, ne peut pas s'asseoir, dans son fauteuil, devant son bureau sans développer sur chaque centimètre carré du plancher une pression de 3 ou 4 kilogrammes au moins, soit moitié plus...

La statistique et les mathématiques vous ont de ces surprises abracadabrantes...

Le *Journal de Monaco* du 4 octobre a annoncé qu'un cultivateur de Chéret (Aisne), vient d'arracher une pomme de terre pesant 1,050 grammes.

Voici qui est encore plus fort :

Chez M. Sauvage Goronflot, à Monceau-le-Neuf, arrondissement de Vervins (Aisne), on peut voir cinq pommes de terre d'un poids total de 5 kil. 255. La plus grosse pèse 1,250 grammes.

Les Américains, dont les procédés de culture et l'habileté sont inférieurs à ceux de nos producteurs, sont, par contre, passés maîtres dans l'art de battre monnaie avec les produits de leurs vergers ; la *Revue Horticole* nous donne, à cet égard, d'intéressants détails :

Aux Etats-Unis, au moment de la récolte des fruits cultivés en vue de la table, on fait un classement qui les répartit en trois catégories. La première comprend les fruits les plus beaux, ceux qui seront vendus à l'état frais. Emballés avec beaucoup de soin et d'art, ces fruits sont dirigés sur les grands centres de consommation du pays, New-York, Chicago, Boston, etc., et expédiés à l'étranger, principalement en Angleterre. Scrupuleusement triés et choisis, exempts de toute tare, ils se vendent toujours un prix élevé.

La deuxième catégorie, dans laquelle sont classés les fruits tachés ou véreux, est employée à la préparation des fruits secs. Nous ne connaissions guère autrefois que les figues, les prunes, les cerises et les raisins secs ; aujourd'hui, on vend partout des pommes, des poires, des pêches, des abricots et quantité d'autres fruits desséchés, originaires d'Amérique. Sous cette forme nouvelle, les fruits américains ont trouvé un écoulement si facile, que, jusqu'à présent, la fabrication n'a pu suffire aux demandes, malgré l'énorme développement qu'elle prend d'année en année.

Recherchés dans leur pays d'origine, ces fruits s'importent en quantités énormes en Angleterre, en Allemagne, en Belgique, en Hollande, en Suède, et, qui le croirait ? la France est un de leurs meilleurs débouchés.

La troisième catégorie, composée des fruits les plus mauvais, est envoyée au pressoir ou à la distillerie. On y joint les déchets de préparation des fruits secs lorsque ces déchets ne sont pas utilisés autrement.

Dans cette organisation admirable, rien ne se perd ; les mauvais fruits sont utilisés comme les bons, de la façon la plus avantageuse. Cette grande habileté commerciale a donné à la culture fruitière américaine une prospérité inouïe. Nulle part cette culture n'a pris un développement semblable à celui que nous avons en Amérique. Des fermes entières sont consacrées à la production exclusive des fruits de table, et il n'est pas rare de rencontrer des vergers mesurant plusieurs centaines d'hectares de superficie.

C'est grâce à la pratique de la dessiccation que l'industrie fruitière américaine a pu se développer ainsi ; c'est là que se trouve le secret de son admirable réussite. D'ailleurs l'industrie de la conservation des fruits sous toutes ses formes est des plus prospères en Amérique.

C'est en Californie que se prépare une bonne partie des fruits conservés en boîtes dont les Américains inondent l'Europe. La dessiccation ne s'y pratique pas, d'ailleurs, sur une moindre échelle.

D'après le *Pacific rural Press* du 20 novembre 1890,

on avait déjà expédié, depuis le commencement du mois, 4,986 tonnes de raisins secs, 8,943 tonnes de fruits en boîtes, 5,800 tonnes d'autres fruits, 6,296 tonnes de fruits secs, soit plus de 26,000 tonnes, qui ont exigé pour leur transport 2,107 wagons, et cela en vingt jours.

Les chiffres qui suivent permettront de se rendre compte de la rapidité du développement de la production californienne. Nous faisons abstraction de la consommation locale. L'exportation des fruits frais par le *Pacific Rail Road*, qui était en 1871 de 831,120 kilos, s'est élevée en 1888 à 24,493,000 kilos. En 1872, on avait expédié 182,000 boîtes de conserves; en 1887, le chiffre des boîtes sorties du pays a été de 5,600,000. En 1875, on ne connaissait pas les raisins secs; en 1888, on en a exporté 7,711,000 kilos.

La production des prunes, pommes, poires, noix et amandes desséchées par des procédés divers s'est élevée, à la même époque, à 4,500,000 kilos. Nous ne parlons pas de la production de nombreuses usines où l'on prépare des fruits glacés ou confits.

Ainsi, en quinze années, une nouvelle branche industrielle est venue s'ajouter aux forces productives du pays et a donné matière à des échanges dont la valeur s'élève annuellement à plus de 18 millions de francs pour un seul Etat de l'Union.

Ajoutons qu'une bonne partie de cette fortune a été créée avec des choses qui se perdaient la plupart du temps et pourrissaient avant de pouvoir être portées au marché.

En somme, aux Etats-Unis, les fruits viennent immédiatement après les céréales, et la récolte annuelle ne doit pas être estimée à moins d'un milliard et demi.

VARIÉTÉS

Les Oiseaux et les Bois

Tous ces oiseaux du bois ne sont pas seulement de charmants musiciens, des virtuoses exquis: ce sont d'incomparables artistes doublés de vaillants agriculteurs, providence ailée de nos récoltes, fléau précieux des insectes ravageurs qui sapent la plante dans sa racine, attaquent l'arbre dans sa sève, le fruit dans sa fleur, la fleur dans son bourgeon.

Parmi ces gardiens chanteurs de nos récoltes, les plus chétifs sont souvent les plus utiles, les plus dévoués et, faut-il le dire, les plus persécutés.

Chaque année, la chouette et le hibou, ces grands calomniés, qu'une main stupide cloue vivants au portail des fermes, dévorent des millions de souris, de mulots et de campagnols. Le corbeau, qui n'est pas toujours sans reproche, immole des hécatombes de sauterelles et de petits rongeurs.

Le coucou, tant décrié, engloutit par boisseaux les chenilles velues et, du bec, des pattes, déterre ce malfacteur ténébreux: le ver banc. Le puceron, pompeur de sève, vampire des plantes, la cécidonnie du blé, la bruche des pois, trouvent la mort dans le bec infatigable de la gentille fauvette.

Amie des troupeaux, la vive borgeronnette débarrasse le grain de blé du terrible charençon; la grande musicienne des champs, la joyeuse alouette gauloise, absorbe on ne sait combien de chenilles et de sauterelles entre deux chansons.

Si la grive, altérée, picore quelques grappes, que le dieu du vin lui pardonne, c'est elle qui défend la vigne contre l'assaut gluant des limaces et des escargots.

Au bec croisé, les cloportes; au loriot, les sauterelles et les scarabées; au pinson, l'altise du colza, les courtillières, les hannetons; au rossignol, les larves molles et dodues dont il aime à gargariser son gosier d'artiste; au rouge-gorge, la stipule de l'avoine et la teigne des blés; au roitelet lui-même, le plus mignon de ces gardes-champêtres, des paniers d'œufs de fourmis et des corbeilles de vermisseaux; à l'hirondelle, des milliers d'insectes qu'elle avale dans son vol; à l'étourneau, enfin, le plus infatigable de tous ces becs, une hécatombe quotidienne d'environ trois cents limaces.

Si toute plante a sa plaie vivante qui la ronge, un insecte qui la tue, elle a aussi son bon génie qui la protège, un oiseau qui la défend.

Et, sa journée finie, le gentil ouvrier ne prélève, comme salaire, qu'un grain de mil ou de chénévis qu'il avale en égayant les airs d'une chanson.

Tandis que la protection de l'oiseau devrait être sacrée, voici qu'une rage de destruction menace de toutes parts de nombreuses espèces ornithologiques.

D'où vient-elle, cette rage aveugle? De la gourmandise et de la coquetterie humaines, des recherches sensuelles de la table, des caprices féroces de la mode.

Depuis quelques années, nos oiseaux indigènes, presque autant que les oiseaux exotiques, servent à parer les toques et les chapeaux de dames. Les martin-pêcheurs, les geais, les engoulevents, les rouge-gorges, les fauvettes à tête noire, les mésanges à longue queue, les étourneaux, les pinsons, les chardonnerets, les loriot, sont massacrés par milliers.

Aux grèbes, on prend leur fourrure soyeuse; aux petits hérons, leur aigrette élégante; au pic vert, ses ailes; au bouvreuil, sa tête.

Les mouettes et les pétrels, les hirondelles de mer, ont presque abandonné nos plages; le Midi de la France ne voit plus passer les ramiers et les palombes.

L'hirondelle enfin, la gentille hirondelle, gardienne des sillons et messagère du printemps, est devenue la parure impie des coiffures à la mode.

Si la mode est cruelle, la cuisine est implacable. Elle mettrait volontiers le monde des oiseaux sur le gril et ferait tenir l'histoire naturelle dans un plat.

Partout on fait une guerre acharnée aux perdrix rouges et grises, aux cailles, et on détruit les couvées.

Au vanneau lui-même, qui fait de son bec avide de tarets destructeurs un rempart aux digues de la Hollande, on vole la ponte. C'est si savoureux, une omelette aux œufs de vanneau!

Ne parlons pas de l'alouette, qu'on détruit par milliers dans l'Eure-et-Loir, et dont on étouffe le joyeux « tirelire » dans une croûte feuilletée. Ils sont si bons, les pâtés de Chartres et de Pithiviers!

Enfin, ne s'avise-t-on pas de poser une main sacrilège sur les nids de nos forêts, et de prendre les œufs des petits oiseaux pour en faire des potages!

Cette fureur destructive de la table et de la toilette a vivement alarmé l'agriculture et l'histoire naturelle. Des voix autorisées demandant grâce pour nos oiseaux, proposent de multiplier en masse les nids artificiels, de pratiquer, dans les murs des propriétés privées et des jardins publics, des abris pour les oiseaux insectivores.

On dit que les murs ont des oreilles; ils auront alors des voix joyeuses et gazouillantes et, sans parler des précieux services rendus à l'agriculture, ces charmants locataires paieraient leur loyer d'une douce chanson sous la fenêtre.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN

AVIS

Messieurs les Actionnaires de la Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers de Monaco sont convoqués en Assemblée générale ordinaire, le VENDREDI VINGT-HUIT OCTOBRE COURANT, à 2 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 trente des Statuts, équivaut à celle des titres eux-mêmes.

Etude de M^e Antoine BLANC, Notaire
3, avenue de la Gare, Monaco

Suivant acte reçu par M^e Antoine BLANC, notaire à Monaco, le trois octobre mil huit cent quatre-vingt-douze, monsieur Nicolas BIASSETTI et madame Marie CROVETTO, son épouse, ont cédé à monsieur Joseph BELLI le fonds de commerce de restaurant, buvette, débit de

vins et liqueurs dénommé *Café comptoir du Portier*, exploité au rez-de-chaussée de la villa Ravel, située à Monaco, quartier des Bas-Moulins.

Faire les oppositions, s'il y a lieu, dans la huitaine, en l'étude de M^e Blanc, notaire.

Etude de M^e VALENTIN, notaire à Monaco,
2, rue du Tribunal

A VENDRE A L'AMIABLE

Une Maison située à Monaco, quartier des Moneghetti, composée d'un sous-sol, d'un rez-de-chaussée et de deux étages, avec petit jardin au sud-est.

Rapport, 2,000 francs

Prix: 25,000 francs, dont 8,000 francs comptant.
S'adresser à M^e Valentin, notaire à Monaco.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 3 septembre au 9 octobre 1892

SAINT-TROPEZ,	br.-g. <i>Caterina</i> , monég., c. Brégliano,	vin.
ID.	b. <i>Vierge-Marie</i> , fr., c. Doglio,	sable.
MARSEILLE,	goëlette <i>Anna</i> , fr., c. Dol,	briques.
SAN REMO,	b. <i>Angelina</i> , ital., c. Cerulli,	charbon.
ANTIBES,	b. <i>Isolina</i> , ital., c. Bertucelli,	terre glaise.
TARRAGONE,	br.-g. <i>Maria-Stefano</i> , ital., c. Oreggio,	vin.

Départs du 3 septembre au 9 octobre

VIAREGGIO,	b. <i>Isolina</i> , ital., c. Bertucelli,	terre glaise.
SAINT-TROPEZ,	b. <i>Vierge-Marie</i> , fr. c. Doglio,	sur lest.

A REMETTRE

pour cause de cessation de commerce

MAGASIN D'ÉPICERIES

S'adresser à M^{me} V^{ve} CROVETTO, rue du Milieu, Monaco

SABLE POUR CONSTRUCTIONS

MACHEFER POUR REMPLISSAGES

Rendu par wagons dans les gares du département

NEGRIN L.

CANNES-LA-BOCCA (Alpes-Maritimes)

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

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

GRAND BAZAR

MAISON MODÈLE

Madame 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.

PENSION ET SOINS DE FAMILLE

POUR

jeunes filles désirant suivre les cours du lycée de Nice

S'adresser chez M^{me} V^{ve} ROCCA, rue de Paris, 28, Nice

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

Le LIVRET-CHAIX CONTINENTAL renferme les services de toute l'Europe et un guide sommaire indiquant les curiosités à voir dans les principales villes:

1^{er} vol. Services français, avec cartes des chemins de fer de la France et de l'Algérie; prix: 1 fr. 50.

2^e vol. Services franco-internationaux et étrangers, avec carte générale des chemins de fer du continent. Prix: 2 francs. Se trouvent dans toutes les gares, et à la Librairie CHAIX, rue Bergère, 20, Paris.