

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 1^{er} Juillet 1890

NOUVELLES LOCALES

Samedi dernier 28 juin, le Tribunal Supérieur, jugeant au criminel, a condamné le nommé Antoine Bertramini, ouvrier doreur, natif de Nice, âgé de 18 ans, à deux ans de prison pour attentat à la pudeur.

L'audience a eu lieu à huis-clos.

Nous avons dit, dans notre dernier numéro, que le Gouvernement du Prince avait pris des mesures de précaution à l'égard des provenances d'Espagne.

Par arrêté de S. Exc. le Gouverneur Général, en date du 21 de ce mois, il est prescrit aux hôteliers, aubergistes et logeurs en garni de la Principauté — comme cela se fait en France — de déclarer à la Direction de la Police l'arrivée de tout voyageur venant d'Espagne, descendu chez eux.

La même obligation est imposée aux particuliers qui recevraient des étrangers arrivant du pays contaminé.

Enfin, l'importation d'Espagne à Monaco, de fruits, légumes et autres productions du sol, est interdite.

Aux termes d'un décret publié dans le *Journal Officiel* français, toute personne venant d'Espagne et entrant en France ou en Algérie, soit par terre, soit par mer, est tenue de déclarer à la frontière aux autorités chargées de recevoir cette déclaration, la commune dans laquelle elle se rend. Elle est en outre tenue de présenter au maire de cette commune, dans les 24 heures de son arrivée, le passeport sanitaire qui lui aura été remis à la frontière.

Conformément à la décision du Conseil sanitaire et maritime, le brick-goëlette italien, *Argentina*, commandé par le capitaine Vattione, parti d'Alicante (Espagne) le 18 juin, avec patente nette, chargé de vins à destination de Monaco, et entré hier matin dans notre port, a été amarré à la bouée centrale où il devra rester trois jours en observation.

Après ce délai, ce bâtiment sera l'objet d'une visite médicale. Ajoutons que l'état sanitaire du bord est excellent.

Depuis dimanche, la bibliothèque de Saint-Vincent de Paul, est réouverte dans son nouveau local, rue du milieu, n° 4, au 1^{er} étage.

Grâce à une généreuse allocation, cette bibliothèque s'est enrichie, pendant l'année, de plusieurs centaines de volumes. Elle possède aujourd'hui de quoi satisfaire tous les goûts : histoire et biographie, piété et science, géographie et apologetique y sont représentées par un grand nombre d'ouvrages d'une lecture agréable autant qu'instructive. Les œuvres d'imagination y trouvent aussi une large place.

La bibliothèque est ouverte tous les dimanches

de 1 heure et demie à 2 heures et demie. Le prix de la feuille d'abonnement est de un franc.

Venus cette semaine, dans le port de Monaco : Yacht à vapeur français *Danakil*, arrivant de Nice, appartenant à M. le comte Pastré ; 10 hommes d'équipage, capitaine Vivien ; 6 passagers, jauge : 67 tonneaux.

Yacht *Amphiaster*, à M. Fol, de Nice.

Teresa, yacht à vapeur italien à M. Zirio, de San Remo, venant de cette ville.

L'Administration de la Société des Bains de Mer de Monaco, fidèle à ses traditions de bienfaisance, vient de distribuer une première somme de vingt mille francs aux établissements charitables et Sociétés philanthropiques de la région.

On a dit que le ministère des postes s'occupait de créer un nouveau service, dit service des « lettres express ». Moyennant une surtaxe de 50 centimes, représentée par un timbre-poste, toute lettre aussitôt arrivée au bureau et triée sera portée à domicile par un facteur spécial.

Cette taxe de 50 centimes sera portée à 2 francs invariablement lorsque le facteur sera obligé d'aller d'une commune dans une autre commune. En ce dernier cas, le facteur sera tenu d'opérer sa distribution avec une rapidité calculée à raison de 5 kilomètres à l'heure.

La saint Pierre a été fêtée samedi, par les pêcheurs de la Principauté, avec beaucoup d'entrain. Le soir, plusieurs bateaux, illuminés et précédés d'une embarcation sur laquelle se trouvait une joyeuse fanfare, se sont rendus du port à Saint-Roman au son de la musique. Sur les plages, des feux de joie étaient allumés, des fusées éclataient de toutes parts. C'était un charmant coup d'œil dont ont profité les promeneurs des terrasses du Casino.

M. Edmond Blanc vient d'être nommé Maire de la commune de la Celle-Saint-Cloud (Seine-et-Oise), où il a son remarquable établissement d'élevage.

Le *Figaro* donne, sur plusieurs artistes de notre connaissance et sur M. Jean de Reszké que M. Bias a engagé pour la saison prochaine, les informations suivantes relatives à la saison italienne à Londres qu'il déclare très brillante :

Le répertoire écrasant est soutenu par M^{me} Melba qui, pour la première fois, a abordé le rôle d'Elsa de *Lohengrin* et qui l'a chanté comme elle avait chanté *Lucie*, avec un talent exceptionnel. La presse anglaise est unanime à déclarer qu'à Londres, du moins, aucune cantatrice n'avait interprété Elsa comme M^{me} Melba, dont la voix et d'une pureté réellement merveilleuse. Les éloges que j'adresserais à M^{me} Fursch Madier, à MM. Jean et Edouard de Reszké seraient superflus, ce ne pourraient être que des répétitions. M. Lassalle, qui va jouer Escamillo dans *Carmen*, tandis que M. Jean de Reszké prendra le rôle de don José, soutient lui aussi le répertoire de Covent-Garden ; dans les *Maîtres chanteurs*,

son succès a pris les proportions d'un triomphe, et M. Isnardon a réussi au delà de toute prévision ; M. Isnardon est le véritable bouffe de la scène italienne, il l'avait déjà prouvé dans le Leporello de *Don Juan*, où il a été aussi applaudi que l'était jadis M. Gailhard, à l'époque où M. Gailhard ne songeait guère à devenir directeur de l'Académie nationale de musique.

CHRONIQUE DU LITTORAL

Toulon. — Un grand incendie a éclaté la semaine dernière dans la forêt de Montrieux, arrondissement de Brignoles. Une quinzaine d'hectares ont été la proie des flammes.

Draguignan. — On écrit de cette ville le 27 juin : L'empereur Dom Pedro, dont on connaît les goûts pour l'archéologie, est venu visiter le remarquable dolmen de Draguignan. L'empereur était accompagné de la comtesse d'Eu et du président Rolland. Le souverain s'est rendu ensuite au musée de la ville où il a été reçu par notre ami et sympathique collaborateur, M. Octave Teissier, conservateur, et par les membres du bureau de la société archéologique.

Grasse. — D'après une décision du Conseil municipal de Grasse, les horloges publiques de cette ville viennent d'être réglées sur l'heure de Paris.

Cannes. — Le Conseil municipal s'est réuni mercredi à 3 heures en commission plénière, pour s'occuper de la question de l'éclairage électrique.

Le syndicat des maîtres d'hôtels était représenté par MM. Schmidt, Foltz, Aubert, et l'association des commerçants et industriels de Cannes, par MM. Conte, Négrin et Julian.

Etaient également présents les trois promoteurs des propositions d'éclairage électrique, MM. Lombard Gérin et C^{ie}, M. de Brancion, de Lyon, et M. Garnot, de Paris.

Si les résultats de cette réunion ne sont pas définitifs, ils font du moins prévoir une solution prochaine. Ce qui est certain, c'est que, d'après les déclarations de M. le Maire, la ville n'hésitera pas à accorder la concession à celle des trois sociétés qui sera agréée par le syndicat des maîtres d'hôtels et par l'Association des Commerçants. Il appartient donc à ces deux associations de s'occuper activement de cette affaire et de lui donner au plus tôt une solution. Tout porte à croire qu'elle ne se fera pas longtemps attendre. En effet, à l'issue de la réunion du Conseil, les délégués des deux associations se sont entretenus longuement avec les promoteurs des diverses propositions d'éclairage, et ont rédigé d'un commun accord un ensemble de questions auxquelles les promoteurs se sont engagés de répondre avant le 11 juillet prochain. Celui des trois qui fera les offres les plus avantageuses, soit comme installation, soit comme prix, obtiendra la concession.

Nice. — Samedi soir vers 5 heures, le sieur Bezet Claude, dit le *Loup de mer*, âgé de 37 ans, était dans sa barque, devant la Jetée-Promenade, et pêchait à la ligne ; la pêche était abondante, car il y avait déjà dans son bateau une douzaine de kilogrammes de poissons. En dérapant son embarcation, il tomba dans la mer et son corps disparut sous l'eau. Malgré les prompts secours portés par plusieurs pêcheurs et entre autres par M.

Bonnet fils, qui se porta immédiatement sur les lieux avec son bateau et des filets, le cadavre n'a pu être retrouvé.

Plusieurs suppositions étaient faites par les personnes témoins de l'accident; les unes prétendaient qu'une congestion cérébrale avait provoqué la chute de ce malheureux dans l'eau, d'autres disaient qu'à l'endroit où est tombé Bezet il existe un tourbillon qui aurait empêché le corps de remonter à la surface.

Ce malheureux, qui vivait du produit de sa pêche, demeurait au quartier de Barrimasson. Il laisse quatre enfants, dont il était le soutien.

Ajoutons que Bezet était un homme exceptionnellement vigoureux. Détail particulier: il avait été embarqué à bord d'un navire de l'escadre de la Méditerranée et savait parfaitement nager, — ce qui ne l'a pas empêché de se noyer, comme on voit.

Jusqu'à la tombée de la nuit, des personnes montées dans les embarcations ont exploré la côte, aux environs du lieu de la chute, pour chercher le cadavre, mais ce n'est que le lendemain que le corps a été aperçu près de la plage.

Une foule considérable s'était massée sur la promenade des Anglais et sur la plage pour suivre ces lugubres recherches.

LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du Journal de Monaco)

Les Parisiens éprouvent quelque hésitation à quitter Paris. Les salons se ferment lentement, malgré l'approche de juillet; le nombre des grands mariages s'accroît; on danse moins, mais on fait beaucoup de musique; les garden-parties, les rallye-papers, les dîners se multiplient.

La plus belle soirée de la semaine a été celle donnée chez la baronne Arthur de Schickler, à l'occasion du contrat de mariage de sa fille avec le comte Hubert de Pourtalès. Le monde le plus select était réuni dans les splendides salons de l'hôtel de la place Vendôme. Dans la grande galerie, dont les fresques faisaient l'admiration de tous, étaient exposés la corbeille et les cadeaux. On a rarement vu autant de brillants artistement montés; le collier offert par le fiancé, d'un dessin original avec d'énormes diamants pendant deux par deux, arrachait des cris d'admiration à toutes les femmes. Le magnifique jardin de l'hôtel était éclairé à la lumière électrique. Le mariage religieux sera célébré lundi au Temple de l'Oratoire. Les témoins seront, pour le fiancé, le vicomte de Bussières et le marquis de Ganay; pour la fiancée, le baron Fernand de Schickler et le baron Roger.

Après le mariage de M. Bamberger, fils du baron Henri Bamberger, avec M^{lle} Jeanne de Moracin, fille du baron Arthur de Moracin, qui a été célébré mercredi en l'église Saint-Pierre-de-Chaillot, l'hôtel Bamberger, au rond-point des Champs-Élysées, s'est ouvert par une réception qui a été très brillante. Un immense buffet avait été dressé dans la salle à manger, et dans le salon on avait placé des petites tables où était servi un déjeuner. Partout, dans le vestibule, dans le hall, dans les escaliers, des roses et des orchidées.

Fête également chez M^{me} la duchesse d'Auerstaedt, dans son hôtel de la rue de Magellan, où a été signé le contrat du vicomte François Daru, capitaine d'artillerie, avec M^{lle} Davout, fille du général Davout, duc d'Auerstaedt. Le mariage religieux a été célébré à l'église Saint-Pierre-de-Chaillot; les témoins du fiancé étaient le baron de Sermet et le vicomte de Martroy, ceux de la fiancée, M. de Voize et le duc d'Albuféra.

A la Nonciature a été célébré le mariage de M. Libman, lieutenant au 22^e d'artillerie, avec M^{lle} Tronson, fille du receveur particulier, et nièce du général Becker. Les témoins, pour le marié, étaient le comte de Boisboissel, député des Côtes-du-Nord, et le colonel Gousin; pour la mariée, le colonel Bernadack et le lieutenant-colonel de La Fuis, sous-chef d'état-major du XI^e corps.

En l'église Sainte-Clotilde a été célébré le mariage du comte Humbert de Marcieu avec M^{lle} de Beaufort, fille du comte et de la comtesse Henri de Beaufort, née d'Hunolstein. Les témoins, pour le marié, étaient le marquis de Marcieu, capitaine de cavalerie, et le marquis de Lévis; pour la mariée, le marquis de Beaufort et le vicomte d'Hunolstein.

Notons enfin, en l'église de la Madeleine, le mariage de M. Georges Humbert, ingénieur des mines, avec M^{lle} Marie Jagerschmidt, fille du ministre plénipotentiaire,

ancien directeur aux Affaires étrangères. Les témoins du marié étaient M. Jordan, ingénieur en chef des Mines, membres de l'Institut, et M. le vicomte Eugène Melchior de Vogué, membre de l'Académie française; ceux de la mariée étaient le général baron de Launay, commandant le XII^e corps d'armée à Limoges, et M. Christian Jagerschmidt.

On annonce le prochain mariage de: M. Blin de Bourdon, député de la Somme, avec M^{lle} Marie Doria, fille du marquis; du vicomte de Puymaigre avec M^{lle} d'Harcourt, dont le grand-père fut préfet sous Charles X; du célèbre sculpteur Mercier avec M^{lle} Olga de Simard de Pitray; du comte René de Castellane avec M^{lle} Marie-Louise de Simard de Pitray; de M. Bernard Parent du Chatelet avec M^{lle} Cécile Froger des Chesnes, et de M. Jean d'Ayguessives avec M^{lle} Yvonne de Dampierre.

Rarement, le carnet matrimonial a été aussi complet.

Le luxe, dans les dîners, devient de plus en plus à la mode. Un des plus beaux de la semaine a été celui que le Président de la Chambre des députés et M^{me} Floquet ont donné en l'honneur du Président de la République et de M^{me} Carnot. Les clairons ont sonné et les tambours ont battu aux champs quand le Chef de l'État est entré. La table était de cent huit couverts. Vers dix heures, grande réception. L'orchestre de Desgranges avait pris place dans un kiosque dressé à cette occasion dans le jardin magnifiquement illuminé. Des ballons rouges se balançaient dans les arbres, tandis que tout le long de la grille donnant sur le quai d'Orsay, se dressaient des mâts supportant des girandoles de lampions multicolores.

Une autre réception officielle très réussie a été le dîner donné par le Président de la République et M^{me} Carnot à l'occasion des expositions de peinture. Les principaux membres de la Société des Artistes français et de la Société Nationale des Beaux-Arts, le haut personnel du Collège de France et de l'Université de Paris y assistaient.

Une des plus élégantes fêtes de la saison a été le dîner et la réception donnés par M^{me} la duchesse de Doudeauville. Le dîner de 128 couverts a été servi par petites tables dans la serre, le salon et la salle à manger. A la réception, il y avait 400 personnes, bien que la grande liste en comprenne plus de 1,500. C'était une réunion pour la jeunesse. Le jardin était brillamment éclairé à la lumière électrique.

C'est également un bal pour la jeunesse qu'a donné la comtesse de Viel-Castel. On y a cotillonné jusqu'à l'aube.

Chez la comtesse de Chambrun, réunion musicale consacrée à Beethoven. Colonne et son orchestre et M^{me} Krauss ont été applaudis. A signaler également les réunions musicales chez la baronne de Romand-Kaisaroff, de M^{me} Espinasse, de M^{me} Kireewsky.

La plus jolie fête de plein air, a été la matinée artistique, organisée à Ville-d'Avray, par l'éditeur Alphonse Lemerre. Au programme, un prologue dit par Coquelin cadet.

Une autre fête de plein air, d'un genre différent, a été le rallye-paper du 3^e escadron cuirassiers, en résidence à Versailles. Les honneurs en ont été fort bien fait par le colonel Poulot. L'arrivée a eu lieu dans le parc de la Marche, où un lunch, suivi d'un bal champêtre, a joyeusement terminé la journée.

La direction de l'Hippodrome a donné un grand spectacle patriotique: *Jeanne d'Arc*. Cette « légende mimée » de l'héroïque pucelle a eu un succès aussi grand que la pantomime *Skobelev*. Les décors et la mise en scène sont merveilleux. La musique de M. Widor, un de nos bons compositeurs, est excellente et produit un grand effet. Il y a, au quatrième tableau, un hymne patriotique adressé à Jeanne d'Arc, à la France, dont les vers sont de M. Auguste Dorchain, l'auteur des *Contes d'Avril*, que, chaque soir, des milliers d'auditeurs écoutent debout et découverts. C'est un spectacle qui fait honneur à l'Hippodrome et qui fera longtemps recette.

DANGEAU.

CAUSERIE

La Pintade

Nous n'apprendrons rien à nos lecteurs si nous disons que notre éminent confrère, M. de Cherville, est un charmeur. Sous sa plume, en effet, tout devient aimable, même les pintades, dont il a fait, dans une des chroniques du *Temps*, un bien gracieux portrait.

A notre avis pourtant, les pintades méritent d'être rangées au nombre des volailles les plus désagréables qu'on puisse réver. Elles vous assourdissent continuellement par leurs cris de crécelle ébréchée. A la moindre chose insolite (le baromètre qui baisse, une visite qui vous arrive, un chien qui passe, un chat qui se montre sur la gouttière), elles rivalisent, en criaileries, avec les oies qui sauvèrent le Capitole. Tout leur porte ombrage, tout les dérange. Quant à leur sociabilité dans la basse-cour, elle est tout simplement déplorable, du moins quand les mâles sont adultes: ils assomment les poules à coups de bec.

La pintade ne rachète ses nombreux défauts que par le goût exquis de sa chair, qui peut rivaliser avec celle du faisán, ainsi que par l'élégance de sa démarche, assez semblable à celle de la perdrix qui court; son plumage et sa tête, surmontée d'une corne, sont surtout fort jolis.

On dit, à tort, que la pintade tient le milieu entre le dindon et le faisán. En réalité, elle n'a rien de commun avec le dindon, pas plus qu'avec le faisán; du reste, à part la couleur noire de sa chair et le goût, qui rappellent, à s'y méprendre, la chair du faisán, quand toutefois on ne commet pas la faute de saigner l'oiseau comme une vulgaire poule et qu'on a le soin de le laisser mûrir avant de le mettre en salmis ou à la broche. La pintade, au même titre que toutes les viandes noires, constitue une excellente venaison; aussi doit-on l'étouffer sans la saigner.

La pintade offre un inappréciable avantage sur le dindon et sur le faisán: c'est celui d'être d'un élevage très facile, presque aussi facile que celui des poules lorsque le printemps n'est pas pluvieux à l'excès. Cet élevage se fait sur une assez vaste échelle en Gascogne, où l'on trouve des troupeaux de pintades dans toutes les exploitations rurales d'une certaine importance. Dans les unes, on élève la pintade blanche, et dans les autres celle qui est gris cendré. Ces deux espèces ne diffèrent entre elles que par le plumage. Les mœurs, les cris, le goût, la taille, la tête et les formes du corps sont identiques dans les deux variétés.

L'élevage se fait en pleine liberté. Peut-être faut-il voir là le secret d'une réussite si grande que, dans certaines exploitations, on sacrifie l'élevage des poules et des dindons à celui des pintades. Le mieux est, en effet, d'opter entre l'un ou l'autre. On évite ainsi des batailles qui tournent toujours au préjudice des poules.

Un des avantages de la pintade, c'est qu'elle ne gratte pas la terre et ne dévaste pas les jardins comme l'autre volaille. Elle ne met pas à sac les plants de salades ou de légumes, et les plates-bandes, ses dégâts sont insignifiants.

La pintade fait plusieurs pontes. La première commence au printemps. C'est celle qui présente les plus grandes chances de succès. Elle se compose habituellement d'une quinzaine d'œufs. Quelquefois, mais rarement, la pintade dépose ses œufs, dans le couvoir commun, au milieu de ceux des poules. Ce sont là des exceptions. Le plus souvent elle va cacher sa ponte au dehors, dans les haies et les buissons. Dans ce cas, qui est le plus fréquent, il faut surveiller avec soin la pondeuse; car il est fort rare que, livrée à elle-même, la pintade mène à bien l'éclosion.

Quand on a découvert le nid, on enlève les œufs au fur et à mesure de la ponte, en ayant la précaution d'en laisser un vieux pour amorcer.

Ces œufs doivent toujours être confiés à des poules couveuses. D'abord, après l'éclosion, les poussins courent comme de petits perdreaux. Il est cependant bon de les retenir le premier jour sous la couveuse.

Pendant la première quinzaine, la poule doit être tenue sous une mue pour l'empêcher de conduire les poussins à la pluie et dans les herbes mouillées. L'humidité est un danger pour les poussins.

La nourriture des premiers jours se borne à du millet rond. Jamais de pâtées ni de mie de pain. Après les premiers jours, on mélange des grains de blé avec le millet. Lorsque les poussins sont devenus un peu plus forts, on leur donne un mélange de millet, de blé et de petit maïs. C'est là leur seule nourriture, avec l'herbe qu'ils picorent eux-mêmes au dehors, sous la conduite de la poule, qu'on lâche lorsque les poussins ont quinze jours. Toutefois, comme les jeunes pintades craignent l'humidité, il est prudent de ne les laisser aller sur l'herbe que lorsque le soleil a dissipé la rosée.

La poupée, le jouet préféré des petites filles, ou tout au moins, le plus approprié à leurs goûts et le plus apte à les initier à leur futur rôle de mères de famille et de ménagères, la poupée, dis-je, est presque aussi vieille que le monde.

Les fac-simile greco-romains en terre cuite que possède le Musée du Louvre, et dont quelques-uns sont articulés avec des fils de fer, prouvent surabondamment l'ancienneté de son origine.

Le poète latin Perse, qui vivait l'an 62 avant J.-C., dit qu'à leur majorité, les jeunes filles allaient suspendre leurs poupées au-dessus de l'autel de Vénus. — Les Romains donnaient à leurs petites filles le nom de *pupa* et de *pupilla*, et lorsqu'une enfant mourait, ils insevelissaient avec elle sa poupée, son inséparable compagne, pour lui rendre moins triste l'éternelle nuit de la tombe.

Quelques auteurs attribuent à Pusello Grivaldi l'introduction de la poupée en France, et basent leur hypothèse sur l'anecdote suivante :

Sous la folie de Charles VI, le Bien-Aimé, alors que la reine Isabelle et toute la Cour s'efforçaient de distraire le pauvre roi, soit en lui présentant les objets les plus bizarres et les plus nouveaux, soit en faisant défiler devant lui les bateleurs et les jongleurs les plus en renom, dont les tours calmaient parfois ses élans furieux, l'italien Pusello Grivaldi vint exhiber dans la capitale une collection de soixante figurines en bois, représentant une série d'impératrices romaines. Cette exhibition ayant eu grand succès à Paris, la reine manda l'italien à l'hôtel Saint-Pol et lui ordonna de donner au roi une représentation. Celui-ci s'empressa d'accourir avec tout son matériel, sans oublier le singe qui lui servait de pitre, s'installa dans la grande salle des hallesbardiers, et montra tour à tour à Charles VI ses soixante marionnettes pour chacune des quelles il avait composé, dit-on, un boniment assez spirituel et surtout très bien approprié au sujet.

Tout d'abord, à l'aspect de ces figurines, le roi ne parut pas très enchanté, mais, peu à peu, il se dérida et se montra même très satisfait lorsque Pusello Grivaldi fit apparaître sa plus belle impératrice qu'il présenta ainsi : « Ceci est le portrait, d'après nature, de l'illustre Poppée, fille de Titus Ollius et de Poppée, dame romaine, femme de Néron. Cette princesse joignait aux charmes de la figure toutes les grâces et séductions de l'esprit. Mariée d'abord à Crispino, elle épousa plus tard Néron, mais un beau jour elle eut la malchance de déplaire au tigre qui la tua d'un coup de pied. Un artiste a conservé ses magnifiques traits, qui ont pu ainsi parvenir, de postérité en postérité, jusqu'entre nos mains. »

Au moment où Pusello s'appretait à faire disparaître la fameuse Poppée, le roi, qui était très ému, demanda que la figurine lui fût apportée. Charles VI l'examina très attentivement et, charmé par sa figure et son brillant costume, il manifesta le désir de la garder, Pusello, qui tenait à ne la livrer qu'à bon prix, fit d'abord quelques difficultés, objectant que jamais il ne retrouverait la pareille, mais il finit par la céder au prix de quatre cents francs.

En possession de sa poupée, Charles VI se montra très heureux, et comme rien ne paraissait lui être plus agréable que la vue de cette figurine, la reine et toutes les princesses de la Cour s'empressèrent de commander une Poppée à l'heureux Grivaldi qui, peu à peu, devint le fournisseur attitré de tous les châteaux de France. Tout le monde voulut en effet avoir sa Poppée, et la vogue s'en répandit à tel point que, même à la campagne, il n'était pas de dressoir qui n'en fût orné.

La mode des Poppées mourut avec Charles VI ; on en fit un jouet pour les enfants qui lui donnèrent le nom de poupées, nom plus doux et plus en harmonie avec leur langage.

La poupée moderne est de création allemande et, pendant longtemps, la poupée de Nuremberg passa pour le type du genre. Il y a cinquante ans, la poupée était loin d'avoir l'élégance qu'elle a aujourd'hui ; c'était une masse informe, d'aspect désagréable, et dont la solidité était telle que souvent elle passait entre les mains de plusieurs générations de fillettes.

On doit savonner l'animal quelques instants après la friction.

Une personne dont la maison était infestée par des rats et des souris fut débarrassée de ces animaux malfaisants peu de temps après l'introduction, dans la cave, d'un dépôt d'huile de pétrole.

La même personne, ayant eu l'idée d'arroser son jardin avec de l'eau qui avait séjourné dans des tonneaux ayant renfermé du pétrole, en vit disparaître toutes les limaces.

Nous trouvons dans les journaux italiens une statistique curieuse, celle des joueurs à la loterie. Les provinces où fleurit la passion de ce jeu sont Gênes, Venise, Livourne, Rome, Caserte, Naples, Palerme et Girgenti. La Sicile produit le plus grand nombre de joueurs ; viennent ensuite Naples et Fondria. Les preneurs de billets à la loterie sont presque inconnus dans les provinces de Sondrio, de Bellune, de Teramo, de Potenza, de Cosenza, dans la Romagne et dans la Sardaigne.

Aucun bureau de loterie n'existe en Sardaigne.

L'exploitation du pétrole dans le monde entier :

L'industrie du pétrole prend tous les jours une extension considérable. Il ressort des dernières statistiques que la production actuelle, par an, est d'environ 90 millions d'hectolitres, dont la moitié est fournie par les Etats-Unis.

La région caspienne de Bakou produit à peu près 10 millions et demi d'hectolitres et on a dû fermer beaucoup de puits parce que les moyens d'extraction dont on disposait n'étaient pas assez perfectionnés pour continuer l'exploitation.

La Galicie donne environ un million et demi d'hectolitres ; le Canada un peu plus d'un million et la Birmandie 315,000.

Ces deux derniers pays contiennent des gisements d'une grande richesse dont l'exploitation est à peine commencée ; quand les moyens de transport seront améliorés, le trafic de l'huile minérale y prendra certainement une grande importance.

On écrit de Tiarret (Algérie) :

Les sauterelles ayant pris leur vol, la lutte va cesser contre les criquets.

Il y eu douze mille indigènes et deux milles soldats environ occupés chaque jour, à raison de cinquante centimes par homme.

On avait fait fabriquer, pour écraser les criquets, des espèces de dames particulières, avec lesquelles les indigènes, au lieu de sauter dans les fosses et d'écraser les criquets avec leurs pieds nus, comme de la vendange, tassait les insectes, comme les terrassiers sur les routes.

On a dû renoncer à ce système ; la couche des criquets, très élastique, s'affaissait sous la dame, puis rebondissait : les criquets n'étaient pas tués.

On est revenu, malgré la répugnance et le dégoût qu'il inspire, à l'écrasement direct par les pieds des indigènes.

Ce système a encore un autre inconvénient ; les criquets contiennent une matière âcre, corrosive, qui détermine parfois des plaies. En outre, en ce moment, les criquets, devenus plus forts, sont beaucoup plus difficiles à écraser.

Il y a aussi, dans le criquet, une matière colorante rouge assez vive ; toutes les sources et les cours d'eau qui se trouvent sur la route des envahisseurs semblent couler du sang. Cette eau, ainsi colorée par les criquets, devient un véritable poison.

Le 25 juin, à l'Académie des Sciences, M. Faye et M. Janssen ont indiqué les résultats des observations de l'éclipse.

A l'observatoire de Nice, l'empereur Dom Pedro a observé le deuxième contact à l'aide de l'équatorial de 38 centimètres, et le résultat obtenu par Dom Pedro concorde avec ceux des autres astronomes de Nice.

Sur la demande de Dom Pedro, la 293^e planète récemment découverte à Nice portera le nom de *Brésil*.

L'époque critique pour les jeunes pintades est celle de la « pousse du rouge ». A ce moment, les oiseaux deviennent plus impressionnables et plus délicats ; aussi est-il nécessaire de leur donner une nourriture plus énergique, qui consiste à ajouter des grains de chaume au millet, au blé et au petit maïs. Après que cette crise est passée, et elle est toujours mieux supportée par les jeunes pintades que par les dindonneaux et les faisandeaux, l'oiseau devient robuste et d'une rusticité sans égale. Il affectionne de coucher sur les arbres, même par les plus grands froids ; aussi, quand on craint les visites du renard, doit-on les pourchasser pour les faire entrer au poulailler, où elles vivent en bonne intelligence avec les poules pendant leur première année. Mais quand l'oiseau a pris de l'âge, gare les coups de bec !

Les pintades ne s'isolent pas comme les poules. Elles vivent en troupeaux comme les dindons.

Disons en terminant que, pour réussir dans l'élevage des pintades, il faut leur donner de l'air, de l'espace et... la liberté. C'est là le secret de l'élevage.

FAITS DIVERS

Notre confrère le *Figaro* vient d'avoir l'excellente idée d'ouvrir un concours de photographie d'amateurs, dont le programme a été développé dans son numéro du 24 juin.

Veut-on connaître la production annuelle du sel dans le monde entier ? Elle peut être évaluée à 7,300,000 tonnes.

L'Europe en fournit à elle seule 5,800,000 tonnes, dans lesquelles la Grande-Bretagne, qui occupe le premier rang, compte pour 2,265,000 tonnes, dont plus d'un million pour l'exportation. Les salines les plus importantes de l'Angleterre sont établies dans le comté de Cheater.

La consommation du sel par habitant pour les différents pays donne les chiffres suivants :

Amérique, 25 kilogrammes ; Angleterre, 20 ; France, 15 ; Suisse, 12 k. 500 ; Italie, 10 ; Russie, 9 ; Autriche, 8 ; Prusse, 7 ; Espagne, 6.

Il est utile d'ajouter que le sel (chlorure de sodium) est employé par l'industrie à la fabrication des produits chimiques, du savon, du verre ; il aide à extraire le cuivre et l'argent de leurs minerais ; enfin, l'agriculture lui emprunte un auxiliaire puissant de l'élevage du bétail : ce qui explique l'extension considérable que sa production a dû prendre depuis quelques années.

Promenades sur l'eau.

On peut voir circuler en ce moment, dans les eaux de La Haye, une embarcation peu commune.

C'est un radeau de cinquante-cinq mètres de largeur sur deux cent dix mètres de longueur, sur lequel son propriétaire a fait élever, entre diverses constructions, une véritable maison de plaisance.

Celle-ci est meublée avec le goût le plus exquis, et ses murs sont ornés de tableaux de maître.

C'est une véritable maison flottante, qu'agrémente un balcon coquet en fer forgé.

Le propriétaire et sa famille se sont installés depuis quelques jours dans leur immeuble ambulant et s'apprentent à faire avec lui un long voyage d'agrément.

L'huile de pétrole, si usitée aujourd'hui pour l'éclairage, est un insecticide d'une efficacité incomparable. La meilleure pour cet effet est la non épurée.

L'arrosage des fraisiers avec de l'eau à laquelle on a ajouté, par arrosoir, quelques grammes d'huile de pétrole, détruit ou éloigne le ver blanc du hanneton, qui fait tant de mal à cette culture.

Un peu de pétrole brut mêlé à beaucoup d'eau (30 grammes par litre ; on agite le mélange avant de s'en servir) est un poison sûr pour les courtillères. Avec un entonnoir, on verse un peu de ce mélange dans leurs trous ; elles ne tardent pas à mourir.

La gale occasionnée par l'*acarus* est très radicalement guérie au début, par des onctions de pétrole. Des frictions d'eau pétrolisée nettoient instantanément les animaux domestiques des parasites qui les incommode.

Les poupées actuelles, dont le seul défaut est d'être trop luxueuses, sont le plus généralement en carton, avec tête en porcelaine déglacée. Ces têtes sont moulées; on fait avec du kaolin une pâte fine, qu'on applique dans des moules, et que l'on fait sécher ensuite après avoir eu soin de découper les ouvertures où devront être placés les yeux. Cette opération terminée, on porte les têtes dans un four où elles sont soumises à la cuisson pendant vingt-sept heures.

Quand elles sont refroidies, des ouvrières tracent les sourcils au pinceau et donnent aux lèvres ainsi qu'aux joues les couleurs qu'elles doivent avoir. On remet alors les têtes au four où elles restent environ sept heures, puis on procède au collage des yeux. Ceux-ci sont faits en verre fondu au chalumeau, et appropriés à la taille et à la couleur des cheveux de la poupée; on les colle avec de la cire dans l'ouverture pratiquée dans la tête.

Les corps des poupées sont aussi faits dans des moules; chaque membre est façonné dans un moule de fonte et formé par la superposition de morceaux de papiers enduits de colle, que l'on applique à l'aide d'instruments spéciaux.

Quand les différentes parties du corps sont achevées, on les porte au séchoir; on procède ensuite au collage des divers membres, puis, on recouvre le cartonnage d'un enduit au blanc de zinc que l'on vernit après complète dessiccation.

Les membres de la poupée une fois terminés, on les réunit entre eux au moyen de caoutchoucs qui permettent le mouvement à la tête, aux bras, aux mains, aux pieds et aux jambes. Enfin, on fixe sur la tête, dont le fond est garni d'un morceau de liège, une coiffure blonde ou brune selon que l'une ou l'autre sied mieux à la physiologie de la poupée.

Il est des poupées dont les paupières sont rendues mobiles au moyen d'un mécanisme spécial; il en est d'autres qui, non seulement remuent les yeux, mais encore marchent, crient quand on les couche, et disent même papa et mamam. Ces dernières doivent leurs talents à des dispositions mécaniques très ingénieuses, mais que, dans l'intérêt des fabricants, nous nous garderons bien de divulguer.

De toutes les poupées, celles fabriquées par M. Jumeau dans ses magnifiques ateliers de Montreuil-sous-Bois sont de beaucoup les plus estimées. Les spécimens qu'il a exposés l'année dernière au Champ de Mars étaient de véritables œuvres d'art, et M. P. Laur a parfaitement exprimé l'enthousiasme que témoignaient toutes les fillettes en face de ces merveilles, lorsqu'il a dit :

Moi, papa, dit l'enfant d'émotion vibrante,
Ce que j'aime le mieux dans ce palais si beau,
Ce que mieux je comprends, ce qui le plus m'échante,
Mon rêve et mon bonheur, c'est le bébé Jumeau.

ALFRED DE VAULABELLE.

L'Administrateur-Gérant : F. MARTIN

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 23 au 29 juin 1890

Table listing arrivals from various ports including NICE, BASTIA, SAN REMO, MARSEILLE, etc., with ship names and passenger details.

Départs du 23 au 29 juin

Table listing departures from various ports including NICE, SAINT-TROPEZ, etc., with ship names and destinations.

Monsieur DE ANGELIS et ses enfants remercient leurs amis et connaissances qui ont bien voulu accompagner à sa dernière demeure leur regrettée épouse et mère

Madame Delphine de ANGELIS
Née de MILLO TERRAZZANI

Ils prient en même temps les personnes qui n'auraient pas reçu de lettre de faire part de vouloir bien les excuser.

LA RÉSERVE
située sur la plage du Canton, à Monaco
BAINS DE MER
CAFÉ-RESTAURANT
Tenu par LE NEN
LANGOUSTES, BOUILLABAISSE
DINERS SUR COMMANDE
Salons et Cabinets ouverts la nuit

BAZAR
MAISON MODÈLE
F. FARALDO ET C^e
MONTE CARLO
Articles de luxe et d'utilité
MAISON RECOMMANDÉE AUX FAMILLES ÉTRANGÈRES
SPÉCIALITÉ D'ARTICLES DE VOYAGES
On parle toutes les langues
Imprimerie de Monaco - 1890

Marche des Trains du 1^{er} Juin 1890 - SERVICE D'ÉTÉ

Table showing train schedules for the Paris to Marseille, Monaco, Monte Carlo, and Genoa line. Includes columns for stations, departure/arrival times, and train types.

Table showing train schedules for the Genoa to Vintimille, Monte Carlo, Monaco, Marseille, and Paris line. Includes columns for stations, departure/arrival times, and train types.

Les Trains légers (T. L. de la 1^{re} ou 2^e catégorie) ne comportent qu'un nombre de places limité.
L'heure de Rome avance de 47 minutes sur celle de Paris.

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

Table with meteorological data including barometric pressures, air temperature, relative humidity, winds, and sky conditions for the month of June.

MASCHECK
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
DE VIOLON, D'HARMONIE ET D'ACCOMPAGNEMENT

HOUSE AGENT
Agence de Location (Villas)
VENTE DE TERRAINS dans de bonnes conditions.
S'adresser à M. F. GINDRE, avenue de la Gare, Monaco-Condamin.