SUPPLEMENT.

BUREAUX : rue de Chartres No 73, NOUVELLE-ORLEANS, MERCREDI MATIN, 1er SEPTEMBRE 1880. Entre les rues Bienville et Conti.

L'Abeille de la Nouvelle-Orléans

Bureaux, No 73 rue de Chartres.

NOUVELLE-ORLÉANS.

MERCREDI 1er SEPTEMBRE 1880.

Extraction du sucre des mélasses par la substitution.

PROCÉDÉ DRUCKER-STEFFEN.

Précédemment nous avons esquissé sommairement le remarquable procédé, dû à l'ingénieur Steffen, de Vienne, qui consiste à retirer le sucre des mélasses à l'état cristallisé en faisant emploi exclusivement de la chaux, et non de l'alcool et de la chaux comme dans d'autres systèmes.

Le procédé Drucker-Steffen, dit de la *substitution*, fonctionnera cette année en Belgique et en France, circonstance qui permettra de se rendre compte de sa valeur manufacturière, prisée dans les pays allemands, où l'on vient de monter, cet été, un certain nombre d'installations de ce système, quelques-unes établies sur de vastes proportions.

A notre avis, le progrès de l'extraction du sucre de la mélasse s'impose à l'industrie au même titre que les systèmes de diffusion qui procurent l'extraction du sucre de la betterave à des conditions hautement économiques. Près de cent usines se transforment, en France et en Belgique, en vue d'abaisser, par l'emploi de la diffusion, le prix de revient du sucre: or, si l'on considère que la mélasse, résidu qui s'écoule à bas prix, renferme encore 50 p. c. de sucre susceptible de cristalliser, on a peine à concevoir comment chaque fabrique de sucre n'est pas complétée, à l'heure qu'il est, par une installation permettant de retirer économiquement ce sucre. L'osmose a rendu et rend chaque jour des services réels pour cet objet.

Mais tous les fabricants osmoseurs sont d'accord pour reconnaître que ce système, rémunérateur dans certaines limites des cours du sucre et de la mélasse, dans certaines années, ne l'est souvent plus du tout ou très-peu quand ces conditions viennent à changer; que ce procédé, même dans les années favorables, a donné fréquemment des mécomptes par suite de la délicatesse des soins et de la surveillance continue qu'exigent les opérations de l'osmose.

La *substitution*, partout où elle a été installée, n'a pas présenté cette variabilité dans l'allure du travail et dans ses résultats. Le succès qui a couronné son adoption et le grand crédit acquis à cette invention, presque d'emblée, dans son pays d'origine, nous oblige à y arrêter notre attention et à en conseiller l'étude à nos confrères les fabricants actuellement tous anxieux de transformations qui s'imposent.

Ce qui plaît dans le travail de la substitution, c'est la simplicité de l'idée et aussi de l'outillage à l'aide duquel on y réalise l'extraction du sucre: on y combine, à peu près intégralement le sucre de la mélasse à de la chaux, puis on travaille, par les opérations usuelles, le sucrate de chaux pour en séparer de nouveau le sucre.

L'explication chimique du phénomène, due à Péligot, est assez aisément perceptible par les personnes peu au courant de la science pour nous permettre de la présenter ici. Aussi bien, les manipulations de la substitution ne se comprennent bien que lorsqu'on est en possession de la clef théorique, des réactions entre le sucre et la chaux.

Disons d'abord que ces deux substances, mises en présence dans des circonstances diverses, peuvent donner des produits, dits *sucrates* ou *saccharates de chaux*, dont la composition varie, mais varie d'après des lois arithmétiques. Ainsi, l'on connaît un sucrate qui contient trois parties de chaux pour une de sucre; un autre sucrate où ces substances se balancent, partie pour partie et ainsi de suite. Le premier de ces composés porte le nom de sucrate tribasique, le second celui de sucrate monobasique, qualificatifs qui rendent raison de la composition intime du sucrate. Notons, en passant, que le sucrate monobasique, formé à froid par le contact prolongé de la chaux avec le sucre ou avec des liquides sucrés, est un composé soluble; quand on le chauffe à une certaine température, il change de composition, devient sucrate tribasique et perd presqu'entièrement sa solubilité.

Tel est le fait signalé dès longtemps par Péligot et dont Steffen a su tirer une déduction pratique, un procédé manufacturier. Voici, figurée à la manière des chimistes mais en la modifiant légèrement, cette transformation des sucrates sous l'influence de la chaleur:

A FROID

sucrate monobasique { 3 parties chaux unies à 3 parties sucre

se dédouble en

A CHAUD

sucrate tribasique et *sucre libre*: { 3 parties chaux unies à 3 parties sucre; 2 parties.

Le sucre libre qui s'était séparé de la chaux à laquelle il était combiné primitivement, reste dissous dans l'eau; le nouveau sucrate, tribasique, s'y dépose comme une marne insoluble. Leur séparation manufacturière est dès lors aisée: il suffit d'un décantage, d'une filtration sur toile dans des presses-filtres: les gâteaux recueillis sont composés de sucrate tribasique.

Le but immédiat du procédé de substitution est d'obtenir ce sucrate, qu'on traite ensuite par les procédés ordinaires de la fabrication, soit en travail direct, soit en travail mixte.

En travail mixte le sucrate, assez analogue d'aspect à des fragments de chaux un peu grise, est introduit au lieu et place de la chaux dans le jus de betterave: il y apporte un enrichissement en sucre de la chaux, et l'économie du volume d'eau nécessaire à la confection du lait de chaux (1). En outre, il rend les jus plus purs et de nature plus minérale, c'est-à-dire plus susceptibles de subir avec fruit l'action épurante du noir, ce que la pratique permet, en effet, de constater.

En travail direct, après la clôture de la campagne betteravière, le sucrate est simplement remis en solution et traité comme un jus de betterave ordinaire, carbonaté, filtré, etc.

Reprenons un instant le diagramme des réactions chimiques qui se passent dans les manipulations de la mélasse et de la chaux.

La *substitution*, travaillant un liquide donné,

3 chaux { *sucrate* / 3 sucre { *soluble* — devient, à chaud:

3 chaux { *sucrate* / 1 sucre { *insoluble* — x 2 sucre libre

reproduit un certain nombre de fois cette réaction: éliminer chaque fois le 1/3 du sucre primitif sous forme de sucrate insoluble; ensuite introduire à nouveau dans l'eau mère une certaine quantité de mélasse, de manière à rétablir la teneur primitive en sucre. On *substitue*, par addition de mélasse, une quantité de sucre équivalente à celle éliminée par la précipitation du sucrate: on recommence l'addition de chaux et les opérations qui ont pour but la formation, puis la transformation du sucrate, et ainsi de suite.

L'eau mère, dont se sépare le sucrate insoluble, devient de plus en plus chargée de substances nuisibles, en raison des additions répétées de mélasse: au bout d'un certain temps, ces matières étrangères de la mélasse, se déposant avec le sucrate, finissent par rendre ce dernier lui-même très impur. Il est une limite à laquelle il faut absolument liquider le travail manufacturier: à ce moment, on procède à ce qui s'appelle la *réduction*, ou appauvrissement de l'eau-mère avant sa mise hors-œuvre. Lors de la réduction, au lieu d'introduire à nouveau de la mélasse dans le circuit, on se borne à introduire de la chaux, dans la proportion qu'exige la quantité de sucre restée en solution.

Le liquide impur, résidu final où se sont amoncelées les matières étrangères de la mélasse, constitue un engrais riche en potasse, azote et chaux, susceptible d'être transformé, à peu de frais, en un salin commercial, ou bien d'être employé directement pour la fumure des terres, auxquelles il rend les principaux éléments enlevés par la betterave, le sucre étant formé, comme chacun sait, au détriment de l'atmosphère et n'existant nullement dans le sol où s'alimente la racine saccharifère.

Avant d'aborder le travail manufacturier de la substitution, nous avons à en faire connaître l'outillage, autant que cela soit possible en l'absence d'une vignette explicative.

Les bâtiments pour loger l'outillage du système Drucker-Steffen sont relativement peu importants, attendu qu'on n'y a pas besoin d'eau agissant sous pression, comme dans la diffusion, ce qui exige des réservoirs placés à douze ou quinze mètres d'élévation; d'autre part, les vaisseaux les plus encombrants, ceux où l'on agite les liquides chaulés, sont installés en plein air, afin d'utiliser le pouvoir réfrigérant de l'atmosphère. Le tout peut aisément tenir dans un bâtiment de 6 à 8 mètres de hauteur et mesurant, en superficie, quatre à cinq fois l'espace attribué dans l'usine au travail des filtres-presses.

Quant à l'outillage lui-même, il consiste essentiellement: en 8 ou 10 réservoirs, munis d'agitateurs à bras comme dans certaines cuves de brasserie; — diverses chaudières à chauffer les liquides chaulés; un appareil, dit de Hollefreund, où la lessive-mère est refroidie, en partie par l'effet du vide dû à une pompe agissant sur ce vaisseau; — deux séries de filtres-presses ordinaires, pour recueillir le saccharate; — deux moulins-malaxeurs, broyant les saccharates avant qu'ils aillent aux filtres-presses; — deux réfrigérants à tubes, formant nappe verticale ondulée, du type Neubecker, usuel dans les brasseries; monte-jus, vis d'Archimède, mesureurs et vaisseaux divers. Somme toute, un outillage déjà familier au personnel des fabriques de sucre, aisé à conduire et peu compliqué.

Il faut distinguer, dans les opérations, celles qui ont trait à la préparation du saccharate brut et celles qui visent à le purifier ou à produire la réduction.

Au début, on délaie la mélasse et on la met en contact avec un lait de chaux pendant au moins seize heures, agitant le liquide d'une façon continue. Cette opération se pratique dans 8 ou 10 grands réservoirs en tôle, bacs rectangulaires horizontaux, ou bien cylindriques verticaux, à l'intérieur desquels se meut un arbre à palettes en forme de rames. Si l'on a recours aux réservoirs horizontaux, pour éviter toute perte et tourner les difficultés d'étanchéité spéciales aux bottes de calfats, on installe le mécanisme à l'intérieur des vaisseaux, sur deux supports, laissant intactes les quatre parois du vaisseau. On a trouvé avantageux de terminer ces réservoirs rectangulaires par un fond demi-circulaire, de façon à éviter des coins, espaces morts où les dépôts solides s'amoncèlent, échappant dès lors à l'action du mélangeur.

La mélasse est délayée jusqu'à ne renfermer plus que six pour cent de sucre environ. En général, on vise à rester dans les teneurs de 6, 5, à 6, 8; on se renseigne chaque jour par le polarimètre à cet égard. Le lait de chaux, préparé dans un vaisseau supérieur, est introduit à froid dans la mélasse diluée; sa confection doit être soignée, afin que, par l'agitation, le tout constitue bientôt un liquide homogène, sans grumeaux. Comme nous l'avons dit, les vaisseaux mélangeurs, sont placés librement sous le pavillon du ciel, à l'extérieur de la fabrique.

Après mélange poursuivi pendant seize heures, la mélasse chaulée d'un réservoir est dirigée sur deux chaudières closes, munies de serpentins pour le chauffage, et fonctionnant comme monte-jus pour charger aux filtres-presses le liquide réchauffé. Dans ces chaudières, on porte la température à 110°: ce point atteint, on dirige le contenu à des presses-filtres où se dépose le nouveau saccharate rendu insoluble par l'élévation de la température.

Les eaux-mères qui s'écoulent de ces presses-filtres vont à l'appareil de Hollefreund, cité plus haut, dans lequel elles éprouvent, par l'action du vide, un refroidissement et un certain rapprochement. Ce vaisseau consiste en un espace clos, avec agitateur horizontal à l'intérieur, et relié à l'une des pompes à air de l'usine. Le vide détermine l'ébullition du liquide; la réduction par l'évaporation ne dépasse guère 5 p. c. du volume du liquide.

C'est dans ce vaisseau qu'a lieu la *substitution*: c'est là qu'on remplace, sous forme de mélasse nouvelle, la quantité de sucre disparue de la solution primitive, lors de la séparation du saccharate.

Le liquide ainsi reconstitué dans sa composition initiale sort de l'appareil Hollefreund à une température de 50°-60° et passe, en nappe, sur un appareil réfrigérateur, à contrecourant d'eau froide, qui abaisse sa température au-dessous de 15°.

Ce point de froid est essentiel à atteindre pour obtenir la combinaison de la chaux et du sucre: nous avons signalé ailleurs que cette nécessité était une des difficultés de l'installation du système ou plutôt de son fonctionnement durant les mois d'entrée en campagne, époque pendant laquelle l'eau des puits reste à une température de 11° environ. En septembre-octobre, comme en mars-avril, le service de la réfrigération, avec des eaux à 11°, exigerait des quantités énormes de liquide; on supplée à cet inconvénient, soit en installant une machine à produire le froid par le vide ou la glace, soit en calculant l'outillage de la substitution de façon à effectuer chaque année son travail dans les seuls mois à climature rigoureuse. Nous avons pu nous convaincre *de visu*, cette année, à l'usine de Dolloplas, en Moravie, que le travail de substitution fonctionnait encore sans encombre à la mi-avril, même sans emploi de machine à froid et en utilisant tout simplement les eaux du puits de la fabrique.

La solution refroidie retourne à l'un des grands réservoirs à ciel ouvert, où on l'additionne de lait de chaux comme à l'origine du travail. Le mélange de chaux et de mélasse diluée recommence les mêmes phases de circulation décrites plus haut. Une fois la première précipitation de saccharate obtenue, on comprend que les suivantes rendent chaque fois, en saccharate, la quantité totale de sucre contenue dans la portion de mélasse *substituée*.

Le saccharate, ou la série des saccharates précipités qu'on obtient successivement, sont des produits bruts, en quelque sorte, souillés de matières étrangères qu'il s'agit d'éliminer pour arriver à posséder un saccharate relativement pur, susceptible d'entrer dans le circuit de la fabrication. A cet effet, on reprend les gâteaux de saccharate au sortir des presses-filtres et on les triture, avec de l'eau à 110°, dans ces moulins malaxeurs appelés parfois moulins américains du type de ceux en usage pour la mouture des écorces dans les tanneries. Le mélange passe du moulin à une seconde série de filtres-presses, d'où l'on retire le vrai produit du procédé, le saccharate de chaux purifié. La quantité d'eau bouillante nécessaire au moulin varie de 150 à 180 0/0 du volume du saccharate brut, suivant le degré d'impureté qu'il présente. Comme nous l'avons dit déjà, cette eau doit posséder au minimum 110 degrés de température.

On réunit les eaux légères provenant des deux séries de presses-filtres: cette addition des eaux faibles de purification aux eaux-mères de substitution occasionne une augmentation de volume primitif des liquides, compensant l'évaporation opérée sous l'action du vide dans l'appareil Hollefreund.

A l'aide d'un monte-jus spécial on introduit, soit aux cuves de défécation, le saccharate épuré, sous forme d'un sirop à 45 0/0, qui se mélange aux jus de betterave; soit en travail direct, après la campagne betteravière, aux vaisseaux de carbonatation, sous forme d'un sirop à 18 p. 0/0 environ.

Tels sont les dispositions et la marche du travail dans le système de MM. Drucker-Steffen.

Quant aux chiffres de nature à édifier le lecteur sur le rendement industriel du procédé, nous en trouvons un tableau très-instructif dans la revue du Dr Herberts. Ce tableau résume les expériences poursuivies dans l'usine de Dolloplass, au printemps dernier, par le Dr von Lippmann, directeur d'une fabrique de sucre importante dans l'Allemagne du Nord et dont la valeur technique est très-appréciée de nos confrères allemands. A la suite de ces études, le Dr von Lippmann, suivant en cela d'ailleurs l'exemple du Dr Stammer, n'a pas hésité à installer immédiatement la substitution dans l'établissement confié à ses soins.

Nous citons ces chiffres sans commentaires. Ils concordent avec les données qu'il nous a été donné de recueillir nous-mêmes à l'usine de Dolloplass. L'une de ces analyses présente, il est vrai, une anomalie qu'un journal spécial a relevée fort justement: mais cela n'infirme que faiblement la conclusion hautement favorable qui se détache de l'ensemble de cette étude.

"Une quantité de 86,240 kilogrammes de mélasse exactement posée a été transformée en saccharate, qu'on a séparé à part. Les jus dilués et concentrés provenant exclusivement du *mélassate de chaux* (1) ont été travaillés absolument comme le sont les jus ordinaires de betterave (saturation, filtration, évaporation, etc.) La cuite en grain s'achève sans encombre, et même avec une grande aisance. La moitié environ, soit 42,800 kilogrammes, de la mélasse No 1 était un résidu de trois osmoses; le reste, soit 43,440 kilogrammes, provenait des eaux-mères de 3me jet de l'avant-dernière campagne. Cette portion de mélasse No 11, intimement mélangée à la proportion No 1, a constitué les 86,240 kilogrammes matière première de la substitution. Voici la composition de l'un et l'autre liquide:

	Mélasse No I	Id. No II.
Substances sèches	75.8	77.887
Eau	24 1	22.113
Polarisation	48 17	53.1
Cendres carbonatées	10 218	10.736
Substances organiques	18.918	13.951
Quotient de pureté (réel)	61.3	68.2

Le saccharate présentait la composition suivante: eau, 80; sucre, 12.6; chaux caustique, 6.8.

Le liquide mis en fabrication fut analysé aux divers postes. Les chiffres suivants sont des moyennes de 9 essais faits à la saturation, 12 à la filtration du jus léger, 8 avant la filtration du sirop, 9 après la filtration de ce même liquide.

	Saturation.	Filtration. Jus léger.	Jus dense (avant)	Id (après)
Subst. sèches	5.75	4.50	40.45	34.7
Polarisation	4.95	3.99	35.80	31.5
Non sucre	0.80	0.51	4.76	3.2
Pureté	86.00	88.6	88.25	90.75

Quant à la masse cuite et aux produits principaux ou secondaires du travail, ils ont offert la composition suivante:

	Substances sèches	Polarisation	Eau	Cendres carbonatées	Matières organiques	Pureté	Rendement	Remarque
MÉLASSE finale.	76.86	49.20	23.14	11.23	16.43	64		1 analyse
LESSIVE résidu.	8.5	2.2		3.23	3.07	29.9		Moy. d'un grand nombre d'analyses.
ECUMES épuisées.	44.9	0.8	55.1	....	....	....		Moy. d'un grand nombre d'analyses.
MASSE CUITE de IIe jet	96.3	71.8		7.579	7.579	81.50		1 analyse
SIROP D'EGOUT 1er jet	73.72	58.93		7.463	7.317	79.95		1 analyse
SUCRE BRUT IIe IIIe jets		94.80	3.72	1.140	0.340		89.100	Ech. Moy.
SUCRE BRUT 1er jet		96.10	2.13	1.013	0.757		91.435	Ech. Moy.
MASSE CUITE.	94.48	85.65	5.17	4.459	4.721	90.38		12 anal.

Les frais pour travailler par la substitution 6000 kilog. de mélasse par 24 heures ont été établis comme suit pour la France

	Par 24 h. f. c.	Par 100 k Mélasse f. c.
Main d'œuvre: 16 ouvriers à 4 frs	64 00	
2 ... 2	4 00	1 14
Charbon (65 p. c. de la mélasse) soit 3000 kil à 20 fr	78 00	1 30
Tissus { 50 serviettes à fr 1 50	75 00	1 25
Tissus { 24 sacs à sucre à 70 c.	16 80	0 28
Eclairage, graissage, etc	6 00	0 10
Amortissement 10 p. c. sur 50,000 francs	50 00	0 84
	293 80	4 91

Le compte se complète de la façon suivante dans le cas où l'on fait emploi du sucrate à la carbonatation:

Frais pour 6000 kilog	293 80	4 91
Mélasse à 50 p. c. de sucre	780 00	13 00
Total	1,073 80	17 91
Produits—Sucre (40 p. c. de mélasse) soit 24 sacs à 60 fr	1,440	24
Salins bruts à 60 fr	60	
	1,500 00	1 25
Bénéfice pour 6000 kilog. mélasses	426 20	7 9

JULES CARTUYVELS.

(1) *Mélassate de chaux* expression consacrée dans la technologie française pour désigner la matière brute résultant de la combinaison plus ou moins parfaite du sucre avec de la chaux dans les milieux impurs.

L'ÉCLAIRAGE DE LA VILLE DE PARIS.

Au moment où recommence la seconde année d'expériences de l'éclairage des rues par la lumière électrique, il n'est pas sans intérêt de rappeler un peu l'histoire de l'éclairage de Paris, depuis son origine jusqu'à nos jours.

Jusque vers les premières années du seizième siècle, Paris, entièrement dépourvu de moyens d'éclairage, était plongé dans les ténèbres lorsque arrivait la nuit. L'obscurité y était d'autant plus profonde que, dès huit heures du soir, aussitôt que la cloche de Notre-Dame avait sonné le couvre-feu, les lumières particulières des boutiques et des appartements manquaient absolument comme les lumières publiques. Aussi les rues et les places de la capitale devenaient-elles autant de coupe-gorges où la vie et la bourse des passants étaient sans cesse en péril. Pour remédier à ces calamités, on supprima le couvre-feu; puis les bourgeois imaginèrent de ne point sortir, sans porter avec eux un éclairage ambulant, des lanternes allumées (usage que quelques villes de province ont conservé jusqu'à nos); enfin l'autorité prit la chose en considération. Elle ordonna, sous le règne de François Ier (en 1524 et en 1526), que, dans les moments de crise où les vols et les assassinats se multipliaient, tout propriétaire de maison allumerait à neuf heures, *pour empêcher les attaques des mauvais garçons*, une chandelle dans une lanterne qui devait être placée à une fenêtre du premier étage.

Pendant près d'un siècle et demi encore ces sortes d'illuminations constituèrent tout le luminaire de Paris. Ce fut seulement sous Louis XIV, lorsque Colbert eut créé, en 1667, une charge spéciale de lieutenant de police, que La Reynie, appelé à ces fonctions, songea à organiser un mode d'éclairage fixe et public. Des lanternes munies d'une chandelle furent donc placées au milieu et aux extrémités de chaque rue: les rues les plus longues obtinrent quelques lanternes supplémentaires. Une médaille fut frappée en commémoration de cette heureuse innovation; elle porte cette légende: *Urbis securitas et nitor* (sûreté et éclat de la ville). Les lanternes à chandelles, ainsi distribuées çà et là, à de longs intervalles, subsistèrent encore pendant un siècle; enfin, sous la lieutenance de M. de Sartine (1769), les réverbères, inventés quelque temps auparavant par l'abbé Matherot de Preigney et M. Bourgeois de Château-Blanc, furent adoptés comme moyens d'éclairage, et on en établit 3,500 pourvus de deux becs. Les poètes du temps célébrèrent à l'envi ce progrès des lumières; on remarqua, entre autres pièces de vers, une *Complainte adressée par les filous et les coupeurs de bourses à nos seigneurs les réverbères*.

Depuis cette époque jusqu'à l'installation du gaz, l'invention de MM. Matherot et Château-Blanc ne fut que peu modifiée, mais le nombre des réverbères fut considérablement augmenté. En 1817, il s'élevait, en y comprenant l'éclairage des bâtiments publics et des administrations, à environ 5,500; en 1821 on en comptait un millier de plus; en 1835, rien que pour les rues on comptait 12,702 becs de lumière établis dans 5,335 lanternes. Cette masse se divisait en lanternes à allumage permanent et en lanternes à allumage variable. Les premières, placées généralement dans les rues étroites et tortueuses et dans les impasses, devaient brûler sans interruption du soir au matin; les autres, placées sur les quais, les ponts, les boulevards, etc., n'étaient point allumées quand la lune brillait. Un tableau précisait les heures auxquelles les lanternes permanentes devaient être allumées et éteintes: du 13 décembre au 12 janvier, elles devaient être allumées à 4 heures 40 minutes du soir, et éteintes à 7 heures du matin; du 15 au 25 juin, au contraire, elles ne devaient brûler que de 9 heures 5 minutes du soir à 2 heures 30 minutes du matin. Quant aux lanternes variables, leurs heures d'allumage et d'extinction étaient réglées non-seulement d'après les saisons, mais encore d'après les phases de la lune. Tout le travail de l'allumage était fait pour toute la ville en 40 minutes, et terminé pour délai de rigueur, 20 minutes après l'heure portée au tableau. Un seul allumeur ne pouvait être chargé que de 25 à 30 lanternes.

Aux 5,335 réverbères de 1835, il faut ajouter 11 becs de lumière établis d'après un procédé nouveau, 135 becs de gaz mis à l'essai, comme aujourd'hui la lumière Jablockoff, et en outre les feux des bâtiments publics et des administrations.

Aujourd'hui, c'est le gaz qui a prévalu; mais il ne faudrait pas croire pourtant que les anciens modes d'éclairage soient complètement abandonnés: les passages non classés, les ruelles et certaines voies des quartiers excentriques, sont encore éclairés par l'antique réverbère à deux becs et à réflecteur, le réverbère du *Chapeau de paille d'Italie*, dont on coupait la corde dans une bagarre, pour mieux se sauver à l'approche des agents de l'autorité, ce réverbère qu'on faisait tomber à point sur le chapeau neuf du bourgeois endimanché qui passait dans la rue. En outre, l'administration des ponts-et-chaussées, à qui appartiennent les rives de la Seine, s'en sert pour éclairer les quais et l'on peut voir, par exemple, en face du Jardin des Plantes, le bec de gaz étincelant de la Ville, accouplé au bec de gaz jaune et fumeux qu'il éclipse.

En 1874, l'éclairage comprenait 34,224 becs de gaz et 959 lanternes, éclairées à l'huile de pétrole et à l'huile de colza.

A la même époque, les divers établissements municipaux de Paris comptaient 18,111 becs de gaz. C'était donc, en dehors des éclairages des magasins, 53,294 foyers de lumière.

Aujourd'hui, l'éclairage de la voie publique comprend 36,000 becs de gaz, 940 lanternes à l'huile, sans compter les essais de lumière électrique qui se sont faits sur différents points et qui n'existent plus, croyons-nous, que sur l'avenue de l'Opéra.

L'éclairage coûte cinq millions de francs par an.

L'Eclairage électrique du Port du Havre.

Enfin! La nouvelle est officielle: notre port va être bientôt éclairé à la lumière électrique.

On nous permettra de nous réjouir quelque peu de cette détermination, nous qui n'avons cessé de recommander ce mode d'éclairage, d'exposer ses avantages et de demander avec insistance sa substitution au gaz.

Les progrès sont lents à se faire, mais ils arrivent fatalement: il y a longtemps que cette question de l'éclairage électrique de notre port était à l'ordre du jour; elle a rencontré bien des obstacles, on lui a fait bien de l'opposition; mais on nous rendra cette justice que nous n'avons jamais désespéré de son triomphe, persuadé qu'à un moment donné elle s'imposerait forcément.

C'est ce qui est arrivé. On n'a pas pu faire autrement que de se rendre à l'évidence et de donner satisfaction aux demandes, tant de fois réitérées par notre Chambre de commerce, par les ingénieurs des ponts et chaussées, et par tous nos marins, d'exécuter le projet depuis longtemps présenté par la Société Jablochkoff pour l'éclairage des passes de notre port.

Nous sommes donc heureux de pouvoir annoncer, aujourd'hui, que M. le ministre des travaux publics a signé le traité par lequel cette Société obtient, pour une durée de dix ans, la concession de cet éclairage.

C'est une nouvelle que nous sommes enchantés d'être les premiers à porter à la connaissance de nos braves marins qui, depuis si longtemps, avaient exprimé hautement leur désirata à cet égard.

Il ne faut pas se le dissimuler, c'est là un fait considérable, dont l'importance explique peut-être les lenteurs qui ont précédé la conclusion définitive de cette affaire. Ce laps de temps a été employé à l'examen attentif des conditions proposées par la Société Jablochkoff, à l'étude de ses procédés et des perfectionnements qui ont été apportés dans son système d'éclairage.

Cette enquête minutieuse s'est terminée par la conclusion du traité que nous annonçons aujourd'hui.

L'outillage de notre port va donc être complété, à bref délai, par l'installation d'un important matériel d'éclairage électrique, qui comprendra trente-deux foyers lumineux, d'une intensité moyenne de 60 becs de gaz, répartis des deux côtés du chenal de l'avant-port, et de l'entrée des bassins de la Barre, de la Citadelle, de l'Eure et de la Floride.

Nous croyons savoir que les travaux d'installation vont commencer immédiatement, sous la direction d'un ingénieur de la Société Jablochkoff. Ces travaux dureront à peu près deux mois; ils seront donc, sans doute, terminés au moment où les jours commencent à devenir courts: ce dont il faut se féliciter.

Il est regrettable que notre municipalité soit encore liée avec la compagnie du gaz, pour plusieurs années, car certainement elle aurait suivi l'exemple des ingénieurs, et nous aurions la satisfaction de voir la ville éclairée, comme le port, à la lumière électrique.

Un moment viendra où la réalisation de ce projet s'opérera également. Dans quelques années d'ici, il est probable que le gaz sera détrôné, d'une manière à peu près générale, pour l'éclairage des villes, et que la lumière électrique règnera partout en maîtresse.

Nous avons le regret de constater que, sous ce rapport, la France est quelque peu distancée par les nations étrangères; en Angleterre, en Russie, en Italie, aux Etats-Unis, sur presque tous les points du globe, la Société Jablochkoff a établi ses installations. Dans notre pays, le mouvement est peut être, moins prononcé que partout ailleurs.

En ce qui concerne les ports de mer, c'est un port étranger, Anvers, qui, le premier, nous a donné l'exemple. Nous ne comprenons pas qu'après les excellents résultats obtenus par le port belge, après l'application de la lumière électrique à une partie de ses établissements maritimes, les principaux ports français ne l'aient pas encore suivi dans cette voie.

En tous les cas, c'est le Havre qui aura eu l'honneur de marcher, en France, à la tête du mouvement. Il est probable, maintenant, que son exemple ne tardera pas à être suivi par Marseille, Bordeaux, Nantes, Saint-Nazaire, Calais, Boulogne, Dunkerque, c'est-à-dire par tous nos principaux ports de mer.

Il est évident que si jamais éclairage est approprié aux besoins de la navigation, c'est bien celui-là. Nous avons trop de fois fait ressortir les avantages de la lumière Jablochkoff, pour les énumérer de nouveau. Mais il est certain que nulle autre n'a, jusqu'à présent, aussi bien répondu à tous les besoins de la navigation. C'est bien pour cela que nos marins ne s'y sont pas trompés.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des travaux qui vont être entrepris, ici, pour établir cet éclairage électrique; il y aura, là, certainement, un grand intérêt pour tout le monde.

Aujourd'hui, nous n'avons voulu qu'annoncer l'heureuse nouvelle, attendue depuis si longtemps, et nous féliciter en même temps,—nous le répétons,—de voir notre port entrer le premier dans une voie où le suivront certainement tous les autres ports français.

EMILE PRAT.

(*Journal du Hâvre.*)

Il y a avantage à faire maintenant ses achats de charbon pour l'hiver—Desforges, Montagnet & Cie.

—Dans une salle peu connue du boulevard Ménilmontant, une réunion se tenait pour contrôler les dépenses faites par le comité de secours aux amnistiés.

Sous la présidence d'honneur de M. Trinquet, M. Boucher, président effectif, MM. Réty et Montas, assesseurs ordinaires, ont pris place au bureau.

Le rapport du comité a été approuvé. 3,000 francs environ ont été dépensés. Deux cents francs restant en caisse sont réservés pour être joints aux bénéfices attendus des conférences et concerts organisés pour secourir les amnistiés que les prochains paquebots amèneront.

Un comité de contrôle a été nommé. Tous les membres élus ont déclaré être socialistes révolutionnaires.

La séance s'est passée avec l'ordre le plus parfait.

Pour la chaussure solide et élégante, l'Etoile Rouge.

CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE ET DE DÉCLAMATION.

Distribution des prix.

La séance était présidée par M. Turquet, sous-secrétaire d'Etat au ministère des beaux-arts, qui tenait à honneur de présider lui-même cette solennité, ainsi qu'il l'a dit au commencement de son discours.

Après avoir payé un tribut d'éloges à l'institution nationale, à son incomparable orchestre, à la conservation des traditions vivantes de Corneille, Molière, Auber, Rossini, M. le sous-secrétaire d'Etat ajoute qu'il incombe au gouvernement le soin de veiller avec sollicitude et de protéger les manifestations artistiques, dont le Conservatoire est le foyer d'où sortent tant de professeurs et d'artistes éminents.

Un côté important du discours de M. Turquet est celui où il annonce que la question de l'agrandissement de notre École nationale a tellement préoccupé le gouvernement, que tous les plans sont déjà prêts à cet effet et n'attendent plus que la sanction parlementaire.

En ce moment, où l'art se trouve dans un état de langueur et de stérilité, l'existence [illegible] notre Ecole na- [illegible] et ne faiblira pas [illegible] de M. Ambroise Thomas.

Était-ce une fiche de consolation à l'adresse du grand maître français, pour lequel il n'y avait, à ce qu'il paraît, pas de croix de grand officier vacante?

Dans son éloge funèbre du regretté Roger, M. Turquet termine par cette phrase à propos de l'accident qui lui avait enlevé un bras: "Roger a vite repris courage, l'enthousiasme et la foi dans l'art l'ont sauvé." Quelques paroles de regret à Gueymard ont été bien accueillies.

M. Turquet a donné ensuite l'accolade fraternelle aux nouveaux chevaliers, Obin et Lapommeraye, et remis les palmes d'académie à M. Massenet, membre de l'Institut et chevalier de la Légion d'honneur, à M. César Franck, professeur d'orgue, M. Baillot, professeur de musique de chambre, et M. Duprato.

On s'attendait à plus de largesse.

Dans la proclamation des prix, nous laissons au vol différents legs, dont les noms des fondateurs nous échappent.

Ainsi un legs de 500 fr. est échu à l'unanimité à Mlle Tua (premier prix de violon).

Un autre de 300 fr., à l'unanimité, à Mlle Frandin (premier prix d'opéra).

1,000 fr. (fondation Georges Hainl) à M. Bruguier (premier prix de violoncelle).

1,200 fr. à Mlles Blum, Lefour et Hainsselin (premiers prix de Piano).

Deux pianos d'Erard à Mlle Blum et M. René (premiers prix de piano).

Le programme du concert qui a suivi la distribution des prix était composé de sept numéros.

M. René et Mlle Blum ont joué avec un parfait ensemble et beaucoup de précision les variations pour deux pianos de Saint-Saëns.

Mlle Griswold a chanté l'air des *Puritains* avec lequel elle a eu son premier prix de chant, en artiste consommée. Je maintiens mon premier dire: c'est une étoile pour la carrière italienne, à moins que M. Vaucorbeil ne l'engage incontinent, ce que je ferais à sa place.

La petite virtuose Tua a joué la *Polonaise* de Vieuxtemps, de telle façon que je me suis dit avec M. Turquet: "Décidément le génie est un présent de Dieu." Le génie du violon s'est incarné dans cette enfant.

Des scènes du *Dépit amoureux*, une scène du premier acte du *Supplice d'une femme*, ont été bien rendues par les interprètes lauréats; une scène des *Noces de Jeannette* et une partie du quatrième acte de la *Favorite*, tel était le reste du programme, dont le temps me manque pour parler en détail.

Du reste, les deux derniers numéros faisaient déjà partie des séances de concours.

Encore un mot, et celui-là pour M. Jules Cohen, accompagnant, le concert au piano et d'une façon hors ligne; il a recueilli les applaudissements de toutes les charmantes jeunes filles et des lauréats qui garnissaient d'une façon adorable les fauteuils d'orchestre, d'ordinaire si sévèrement occupés. Tous ces petits cœurs battaient à l'unisson, et c'était plaisir de voir toutes ces têtes intelligentes de nos artistes d'avenir.

Prix Montyon destinés aux ouvrages les plus utiles aux mœurs.

L'Académie française a décerné deux prix de 2,500 fr. chacun:

A M. Louis H. Fréchette, demeurant à Montréal (Canada), pour un volume de poésies intitulé *les Fleurs boréales*, — *les Oiseaux de neige*, — *Poésies canadiennes*, 1 vol. in-12; à M. Louis Legrand, auteur d'un ouvrage intitulé *le Mariage et les Mœurs en France*, 1 volume in-8.

Huit prix de 1,500 fr. chacun:

A M. O. Douen, auteur d'un ouvrage intitulé *les Premiers pasteurs du désert* (1685-1700), 2 vol. in-8; à M. Jules Gourdault, auteur d'un ouvrage intitulé *la Suisse, études et voyages à travers les vingt deux cantons*, 2 vol. gr. in-folio; à M. Camille Flammarion, auteur d'un ouvrage intitulé *l'Astronomie populaire*, 1 vol. in-4; à M. Charles Edmond, auteur d'un roman intitulé *Zéphyrin Cazavan en Egypte*, 1 vol. in-12; à MM. Texier et C. Le Senne, auteurs d'un roman intitulé *les Mémoires de Cendrillon*, 1 vol. in-12; à M. Emile Desbeaux, auteur d'un ouvrage intitulé *le Jardin de Mlle Jeanne*, 1 vol. in-8; à M. Félix Hément, auteur d'un ouvrage intitulé de *l'Instinct et de l'Intelligence*, 1 vol. in-8; à M. Maurice Girard, auteur d'un ouvrage intitulé *les Métamorphoses des insectes*, 1 vol. in-12.

Prix Gobert.—L'Académie a décerné le grand prix de la fondation Gobert à M. A. Chéruel, pour son ouvrage intitulé *l'Histoire de France pendant la minorité de Louis XIV*, 3 vol. in-8.

Le second prix de la même fondation a été maintenu à M. l'abbé D. Mathieu, pour son ouvrage intitulé *l'Ancien régime dans la province de Lorraine et Barrois* (1696-1789), 1 vol. in-8.

Prix Thiers.—Le prix de 3,000 francs, fondé par M. Thiers, a été décerné à M. E. Charvériat, pour son ouvrage intitulé *Histoire de la guerre de Trente Ans* (1618-1648), 2 vol. in-8.

Prix Thérouanne.—Le prix Thérouanne, de la valeur de 4,000 francs, a été ainsi réparti:

1° Un prix de 2,500 fr. à M. Ernest Lavisse, pour son ouvrage intitulé *Etudes sur l'Histoire de Prusse*, 1 vol. in-8.

2° Un prix de 1,500 fr. à M. Victor du Bled, pour son ouvrage intitulé *Histoire de la monarchie de Juillet* (1830-1848), 2 vol. in-8.

Prix Bordin. — Le prix de 3,000 fr., fondé par feu M. Bordin, a été décerné à M. Baudrillart, pour son ouvrage intitulé *Histoire du luxe privé et public depuis l'antiquité jusqu'à nos jours*, 4 vol. in-8.

Prix Marcelin Guérin.—Le prix Marcelin Guérin, de la valeur de 5,000 fr., a été ainsi réparti:

1° Un prix de 2,000 fr., à M. P. Decharme, pour son ouvrage intitulé *la Mythologie grecque antique*, 1 vol. in-8.

2° Un prix de 2,000 fr., à M. Paul Stapfer, pour son ouvrage intitulé *Shakespeare et l'antiquité*, 2 vol. in-8.

3° Un prix de 1,000 fr., à M. Ernest Bertien pour son ouvrage intitulé *les Mariages, dans l'ancienne société française*, 1 vol. in-8.

Prix Langlois. — L'Académie a partagé également ce prix, de la valeur de 1,500 fr., entre M. Amédée Tardieu, pour la traduction de la *Géographie de Strabon*, 3 vol. in-12, et M. José-Maria de Heredia, pour la traduction de la *Véridique histoire de la conquête de la Nouvelle-Espagne*, de Bernal Diaz del Castillo, 2 vol. in-12.

Prix Jules Janin.—Le prix Jules Janin, de la valeur de 3,000 francs, décerné pour la première fois cette année, a été ainsi réparti:

1° Un prix de 2,000 francs à F. Gaston Robine, pour la traduction en prose des *Satires de Perse et de Juvenal*, et de l'*Œuvre entière d'Horace*, 3 vol. in-12.

2° Un prix de 1,000 francs à MM. Eugène Rostang et E. Benoist, pour la traduction en vers des *Poésies de Catulle*, 1 vol. in-12.

Prix Archon-Despérouses. — L'Académie a partagé également le prix Archon-Despérouses, de la valeur de 4,000 francs, entre M. A. Chassang, pour son ouvrage intitulé *Remarques sur la langue française*, par Vaugelas, nouvelle édition, 2 vol. in-8; et MM. René de Lespinasse et François Bonnardot, pour une nouvelle publication du *Livre des métiers*, d'Etienne Boileau [treizième siècle], 1 vol. in-folio.

Prix Vitet.—L'Académie a partagé également ce prix, de la valeur de 6,800 francs, entre M. André Theuriet et M. Albert Delpit.

Prix Maillé Latour-Landry. — L'Académie a décidé que ce prix serait, dans les conditions de la fondation, décerné à M. Henry de la Madelène.

Prix Lambert.—L'Académie a décidé que ce prix serait, dans les conditions de la fondation, décerné à Mme veuve Anatole Fougère.

Un mariage de Gretna-Green.

—Alfred Dessaint n'aimait que le comptoir, on lui imposait le pupitre. Il lui fallait le grand-livre et le livre-journal, on ne lui donnait que des livres grecs ou latins.

Un beau jour lassé de cette vie contre nature, il s'échappa du collège après s'être initié par un travail acharné aux mystères de la langue anglaise et du commerce d'outre-Manche. Il lui semblait avoir à ses trousses, Virgile, Homère, Cicéron, *et tutti quanti*, et pour les fuir, il se sauva si loin, si loin qu'on ne put le retrouver.

Il avait dix-sept ans. Arrivé à Londres, que faire pour vivre?.. Donner des leçons. Le professeur-bébé fait insérer des réclames dans les journaux avec ses dernières ressources et voit arriver un soir mistress Brewster, qui venait lui demander des leçons de français pour sa fille, une jeune miss taillée en fuseau, blonde comme du chanvre et décorée de vingt-sept printemps.

Le jeune homme, après avoir fait ses confidences à son élève, après avoir révélé qu'il était fils de parents fort riches et très pitoyables, se vit entouré d'attentions par les deux dames et vint loger chez elles dans une pension bourgeoise qu'elles tenaient. Là, il apprit qu'une place de professeur de langue française était vacante dans un pensionnat de jeunes filles. La place lui convenait à merveille, mais, par malheur, on demandait un professeur marié.

Mistress Brewster fit entendre au jeune homme qu'elle avait son affaire, qu'elle lui donnerait à la fois une femme charmante et douce et les moyens d'obtenir la situation qu'il convoitait. Bref, sans qu'il s'en doutât, le pauvre petit bonhomme était empaqueté par son hôtesse, et le 7 juin 1876, il épousait miss Gertrude Brewster, avant même ses dix-huit ans.

Au bout de trois ans, il avait assez de son épouse déjà mûre. Il écrivit une lettre repentante à ses parents, qui, depuis quatre ans, ne savaient pas ce qu'il était devenu, demanda et obtint son pardon, rentra en grâce et revint en France.

M. Dessaint poursuivit alors, devant la première chambre du tribunal de la Seine, la nullité de l'union clandestine et irrégulière de son fils, et le tribunal vient de faire droit à sa demande.

—Le correspondant de l'*Echo du Nord*, à Quiévrain adresse le dramatique récit suivant à ce journal:

Dimanche dernier arrivait ici un individu qui descendait chez M. Richard, hôtelier, demandant une chambre pour quelques jours, ce qui lui fut accordé. La journée et la nuit se passèrent sans incident.

Le lendemain lundi, l'Etoile belge relatait la mort de Mme Von Thournout, de Malines, et donnait le signalement de son assassin. M. Richard avait été frappé de la ressemblance de son locataire avec le signalement donné par l'Etoile. Il fit part de ses soupçons à la gendarmerie qui lui répondit: "Nous n'avons pas de mandat d'arrêt contre lui; cependant, tout à l'heure, nous irons lui demander ses papiers."

Quelques heures après, vers huit heures du soir, un dentiste arrivait, musique en tête, attirant tous les badauds de la ville. L'inconnu, l'esprit tranquille, riait comme les autres. C'est à ce moment que les gendarmes belges Colas et Demazure l'accostèrent et lui demandèrent ses papiers.

"Ils sont dans ma chambre, dit-il, suivez-moi, vous les verrez."

Les gendarmes suivirent sans défiance cet homme. Richard éclairait, mais il descendit laissant la lumière sur la table, pendant que le voyageur faisait mine de chercher ses papiers. Tout à coup il tira de sa valise un revolver et un poignard, ce que voyant, le gendarme Colas lui sauta au cou et le désarma de son revolver. Dans la bagarre, la bougie étant tombée, l'assassin profita de l'obscurité pour frapper à coups redoublés, avec son poignard, les deux gendarmes.

Du rez-de-chaussée on entendait tout, et ceux qui écoutaient supposaient que, ce misérable ne voulant pas se rendre, les gendarmes le maîtrisaient.

Enfin le gendarme Colas, après une lutte acharnée où il avait reçu sept coups de poignard, tombait sans connaissance. Jean vint dans les ténèbres à son secours, affaissé à son tour en criant: "A l'assassin!"

Au même instant, un nommé Louvel, garçon meunier, un homme taillé en hercule, arrivait, suivi de porteurs de lumière, et d'un coup de poing appliqué sur le front du criminel, il l'assomma comme un bœuf, puis, le tenant à terre, il le garrotta solidement. Cet homme sans cœur, après ses trois crimes, se voyant à la merci de Louvel, pleurait, suppliant de ne pas lui faire de mal. C'est alors que la population de Quiévrain le conduisit, le traîna plutôt, à la prison de la ville.

Le lendemain, le parquet de Mons arrivait à Quiévrain, et reconduisait à Mons cette importante capture.

Le garçon meunier Louvel a été chaleureusement félicité par le parquet pour sa bravoure et son énergie.

Le gendarme Colas a sept coups de poignard depuis la tête jusqu'au ventre; Jean Demazure en a trois. On dit que leur état est extrêment grave.

L'assassin a d'abord dit qu'il se nommait Jules Dupont, ensuite qu'il se nommait Albert Désiré, d'origine belge, ayant habité Roubaix.

Les gendarmes n'étant pas transportables, couchent à l'hôtel Richard.

Le gendarme Demazure est couché dans le lit même de son assassin.

On ne compte plus aujourd'hui les personnes admises à l'honneur de dîner avec le chef de l'Etat, à sa table. Ainsi, nous ne ferons jamais le dénombrement de tous les convives du président de la République à Cherbourg.

Mais quelle n'était pas la solennité du repas en présence du roi quand le chef de l'Etat était l'Etat lui-même; témoin Louis XIV.

Et ceci a trait à la scène célèbre, illustrée par Ingres et M. Gérôme, du dîner de Molière en face du Roi-Soleil.

Dans une étude insérée au journal le *Temps*, un familier de Molière, M. Jules Loiseleur, établit que Molière n'a jamais dîné avec Louis XIV.

Louis XIV admettait quelquefois des femmes à sa table; mais, hormis à l'armée, jamais, au grand jamais (Saint-Simon l'atteste), il ne mangea avec aucun homme, pas même avec les princes du sang, si ce n'est à leur festin de noces et seulement quand il était l'amphitryon. S'il avait permis à Molière, non pas de prendre place à sa table, comme Sainte-Beuve l'a imprimé, mais simplement de s'asseoir et de manger devant lui, la renommée n'aurait pas eu assez de trompettes pour annoncer cette étourdissante nouvelle aux quatre coins du monde; vingt Dangeau nous en auraient transmis l'écho et la postérité n'aurait pas eu à attendre jusqu'à Mme Campan pour la connaître.

La vérité du fait négatif nous semble établie; et, cette vérité enlevant une paillette à la renommée de Louis XIV laisse intacte l'immortelle gloire de Molière.

New Home.—Tel est le nom d'une des meilleures machines à coudre qui se vendent en ville. Sa vogue est due à son mérite, de l'avis des personnes qui s'en servent. M. Gustav Seeger qui la vend rue du Canal, No 170, cite, comme preuve irréfutable de sa supériorité sur les autres machines, les dix prix qui lui ont été décernés en une année dans les divers concours auxquels elle a pris part. Les personnes domiciliées aux extrémités supérieure et inférieure de la ville s'épargneront la peine de venir rue du Canal, bureau principal de M. Seeger, en allant aux succursales: 515 rue des Dryades et coin des rues Champs-Elysées et Bons-Enfants. M. Seeger tient à faire savoir qu'il n'emploie pas d'agents ou solliciteurs pour la raison pure et simple qu'il faudrait rétribuer leurs services et que cette rétribution hausserait de quarante pour cent le prix des machines.

Le prix fixe est une règle absolue à l'Etoile Rouge.

Rice, Born & Cie.—Cette maison, rue de Camp 89 et 91, et qui a une succursale rue des Magasins 597, importe de fortes quantités de quincaillerie de provenance étrangère et américaine, et a toujours dans ses magasins et entrepôts des instruments à l'usage des charpentiers, des menuisiers, des ébénistes et des constructeurs en général, des instruments pour les forgerons, les tonneliers, les ferblantiers, des instruments d'agriculture, du fer, du cuivre et du zinc en feuilles, ainsi qu'une foule d'outils pour divers métiers. La maison Rice, Born & Co. fabrique elle-même des articles de tout genre pour l'usage des ménages et a toujours à vendre le célèbre Charter Oak Stove qui est un des meilleurs fourneaux de cuisine qui ait jamais été imaginés et fabriqués. Nous engageons les acheteurs à faire une visite aux magasins de cette grande maison avant d'aller ailleurs. La maison est représentée dans les campagnes par un jeune homme actif et intelligent qui appartient à l'une de nos meilleures familles louisianaises, M. Paul Rousset. MM. Rice, Born & Co. n'auraient pu confier leurs intérêts à un agent plus compétent, plus populaire et surtout plus zélé.

Ces messieurs ont aussi en leur emploi dans le département de la comptabilité M. J. Bercegeay, un commis fidèle consciencieux, dont on ne saurait trop faire l'éloge. Lui aussi est d'une famille bien connue et possède des qualités personnelles qui le font estimer de tous ceux qui ont des relations commerciales avec lui. Dans le choix des deux employés en question la maison Rice, Born & Co., a été on ne peut plus heureuse.

E. M. Adams & Frère.—Ces grands marchands de "Dry Goods" de la rue des Magasins, partie supérieure de la ville, invitent le public à leur confier ses ordres, s'engageant à les remplir avec une grande célérité et des soins scrupuleux. Ces messieurs ont toujours en magasin un fonds vaste, varié et surtout frais de marchandises sèches. Ils disent dans une annonce publiée plus loin, qu'ils s'évertuent à ne vendre que des articles de première qualité, interdisant en cela l'entrée de leur magasin aux marchandises avariées, aux articles d'encan et à ce qu'ils nomment des 'job lots.'

Smith Bros & Co.—Un des plus grands magasins d'épiceries, de vins, liqueurs et articles alimentaires de notre ville, est celui qui porte le nom qui précède et qui est établi aux Nos 85, 87 et 89 de la rue Poydras. Le commerce de gros et de détail s'y fait, et il n'est pas d'endroit où les épiciers de la ville et des campagnes puissent s'approvisionner mieux sous le rapport des articles et plus avantageusement sous le rapport des conditions. Avis à qui de droit.

Marx Frères.—La maison de commerce que dirigent avec une habileté reconnue les messieurs Marx, au No 72 de la rue du Canal, bien que de récente fondation, jouit d'une vogue légitime. Possédant de grands capitaux MM. Marx peuvent donner à leurs affaires toute l'extension voulue. A cet important avantage, ils en joignent un autre non moins important, celui d'une expérience de nombre d'années dans leur genre de commerce. Nous signalons à l'attention de nos lecteurs de la ville et de la campagne l'annonce insérée plus loin et relative à l'immense assortiment de vêtements confectionnés, de chapeaux, chemises cravates, enfin articles de toilette de tous genres pour hommes et jeunes gens, qui forme le fonds du magasin dont il est ici question. Pour réussir, les messieurs Marx n'ont reculé devant aucune peine, aucune dépense. Ainsi, à chaque saison, M. Edouard Marx se rend en personne sur tous les marchés des grandes villes du Nord, y fait des achats, et renouvelle sans cesse son fonds qui, par ce fait même, est aussi vaste que varié, aussi frais que vaste.

Grand dépôt de coffres-forts du Sud.—Le monde se civilise et progresse sans aucun doute, mais les voleurs, de leur côté, deviennent tous les jours plus habiles, et ce qui suffisait contre eux il y a dix ans, ne suffit plus aujourd'hui. Il faut donc se précautionner de coffres-forts nouveaux, et nous ne saurions en indiquer de meilleurs que ceux que fabrique la compagnie Diebold Safe & Lock, dont MM. Roy & Timbrell sont les agents à la Nouvelle-Orléans. Tous les négociants en font le même éloge, et tous ces coffres sont regardés comme étant à l'épreuve des plus fins, des plus hardis et des plus déterminés voleurs. Si vous voulez aussi des portes de voûtes, des boîtes de banque et autres articles de ce genre, adressez-vous encore à la même maison et vous aurez la certitude d'avoir des agencements parfaits. Du reste allez visiter les articles dont nous parlons. Vous trouverez rue du Camp 28, M. Roy, qui s'empressera de vous expliquer la supériorité de ces meubles de sûreté et qui ne vous demandera que le prix de fabrique. MM. Roy et Timbrell sont des hommes d'un commerce agréable, et il n'est personne ici capable d'offrir les avantages qu'eux offrent à leurs clients.

Louisiana Equitable Life Insurance Company.—Si vous cherchez l'honnêteté et la sûreté, assurez vos jours au bureau de cette compagnie qui est une organisation locale et qui garde et place ses capitaux dans l'Etat, ce qui est pour tous un grand avantage. La compagnie de l'EQUITABLE est une des plus solides des Etats Unis et elle a fait ses preuves. Elle n'a été ébranlée ni par des épidémies, ni par des paniques, ni par de grandes mortalités bien qu'elle y ait été exposée depuis sa fondation, qui date de treize ans. Elle n'a pas été ébranlée non plus par les catastrophes qui ont frappé tant de compagnies d'assurance sur la vie depuis quelques années, ce qui atteste sa bonne direction et sa solidité. Cette direction est confiée aux citoyens les plus honorables de cet Etat qui agissent avec beaucoup de libéralité, de promptitude et d'équité, comme son nom l'indique. Elle est mutuelle et les porteurs de polices participent aux bénéfices. Les assurés ont encore la facilité de faire tous les changements et de conclure tous les arrangements qui leur conviennent. Les citoyens ont donc intérêt à s'assurer à cette compagnie.

A. Rochereau & Cie.—Nous signalons à l'attention du commerce de la ville et des campagnes l'annonce que MM. A. Rochereau & Cie. importateurs de vins, d'eaux-de-vie et de sardines, publient dans les colonnes de ce numéro. Ces messieurs sont à la Nouvelle-Orléans les seuls agents pour la vente du champagne Krug & Cie, ce vin tant apprécié des connaisseurs.

G. Pitard & Bro.—MM. G. et A. Pitard, au No 307 rue du Canal, entre Remparts et Bourgogne, ont un des magasins les mieux assortis de notre ville, en quincaillerie, grates (paniers ou grilles à cheminées), peintures, huiles, vernis, chaux, ciment, papier à tapisserie, vitres, enfin tout article qui se rattache à la branche de commerce. Ces messieurs sont bien connus en ville et à la campagne, et c'est dans la façon intelligente et libérale qu'ils font leurs affaires que gît le secret de leur popularité.

Agence.—Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'avis que M. A. A. Mouton publie aujourd'hui dans nos colonnes. Cet avis intéresse les planteurs et les négociants, attendu qu'il s'agit d'une agence pour la vente du coton, du sucre, de la mélasse, du riz et de tous les produits de la campagne. M. Mouton est un de ces hommes qu'on aime à citer et à recommander, car son expérience, son habileté, son activité et son caractère lui donnent des titres sérieux à la confiance publique. Les ordres qui lui seront adressés rue Union, No 38, seront toujours remplis promptement et économiquement.

A Baldwin & Cie.—Quincailleries étrangères et américaine, coutellerie, instruments aratoires, fusils, pistolets, tous ces articles de qualités supérieures et provenant des plus grandes fabriques Européennes et des Etats-Unis se trouvent au magasin de MM. A. Baldwin & Cie., 74 rue du Canal. Ces messieurs sont à la Nouvelle-Orléans et à New York les agents de plusieurs célèbres fabricants, entr autres E. & J. Brooks, Winstead, Hoe & Cie, H. Disson & Sons, et de plusieurs compagnies dont on lira les noms et le genre d'affaires dans une annonce insérée dans une autre colonne de ce numéro. L'établissement de MM. A. Baldwin & Cie., date depuis 1822, et l'étendue de ses opérations commerciales le font considérer un des plus importante de notre ville.

Maison A. Delpit.—Cette maison, établie aux Nos. 13 et 15 de la rue St-Louis, se recommande au patronage public autant par son ancienneté que par son honorabilité. Fondée en l'année 1808, par celui dont elle porte le nom, la maison est considérée à juste titre comme une des plus importantes de son genre, et les personnes qui ont des relations d'affaires avec elle n'ont qu'à s'en féliciter, car elle est gérée avec une habileté et une loyauté qui lui font honneur. Nous signalons à l'attention des fumeurs et du commerce de la ville et des paroisses rurales l'avis inséré plus loin et qui contient l'énumération des nombreuses qualités de tabacs que vend la maison aux prix les plus modérés du marché. Non seulement les fumeurs s'intéresseront à la lecture de cet avis, mais encore les priseurs, les chiqueurs, car les tabacs dont il's font consommation sont compris dans la dite énumération.

Confiserie en gros.—On trouve constamment à la confiserie en gros de M. James J. Reiss, No 93 rue Décatur, du candi pur, des gommes, des bonbons à liqueur, dragées, crèmes, fruits cristallisés, de la pâte de jujube, du chocolat et tout ce que comporte le commerce de la confiserie. Cette maison anciennement connue sous la raison sociale Norman et Reiss, est une des plus importantes de notre place.

Chaussures en tous genres, à l'Etoile Rouge.

Bassetti & Xiques.—Nos lecteurs remarqueront la grande annonce que MM. Bassetti et Xiques publient, aujourd'hui, dans nos colonnes. Successeurs de U. Marinoni, ces messieurs continuent la maison avec le plus brillant succès. Doués tous deux de cette activité et de cette intelligence sans lesquelles il n'y a pas dans les transactions commerciales de prospérité possible, MM. Bassetti et Xiques joignent encore à ces qualités l'avantage d'une grande expérience et d'une connaissance entière des vastes affaires qui entrent dans le cercle de leurs opérations. Ils ont encore un mérite, qui ne devient pas tous les jours très commun, c'est celui d'une loyauté exemplaire dans leurs rapports avec leurs commettants et avec le public. Aussi leurs relations sont-elles fort étendues.

On s'en fera une idée en parcourant l'annonce insérée dans une partie de ce journal. MM. Bassetti et Xiques sont les agents d'une maison établie en 1743 et une des plus anciennes de France; nous voulons parler de la maison Moet & Chandon, dont les membres sont dans la Champagne les plus grands propriétaires de vignobles. MM. Bassetti et Xiques sont aussi en rapport avec la maison P. E. Rudelle de Bordeaux, et avec plusieurs autres maisons célèbres soit pour les vins, liqueurs et eaux-de-vie, soit pour les conserves et articles alimentaires. Tous ces articles sont de choix et MM. Bassetti et Xiques les offrent aux consommateurs avec des avantages pour le moins égaux à ceux qui pourraient leur être offerts par quelque maison d'importation que ce soit. Il est donc de leur intérêt de s'adresser à cette maison avant de conclure aucun marché ailleurs.

L. Lamothe.—M. L. Lamothe, 101 rue Royale est un de nos meilleurs fabricants de coutellerie fine. On trouve également chez lui toute espèce d'instruments de chirurgie. Le repassage s'exécute tous les jours dans ses ateliers et avec une rare habileté. M. Lamothe vient de recevoir un vaste assortiment de fusils qu'il vendra à vingt cinq pour cent au-dessous des prix coûtants.

Vins, liqueurs, etc.—M. Edmond Dubois, négociant-commissionnaire, établi rue Decatur No 36 importe directement des vins de Bordeaux, de Cette et d'Espagne. Il a constamment en magasin des cognacs, de l'huile d'olive vierge, des sardines, etc.

Glaces françaises et allemandes.—On sait la différence qui existe entre les glaces françaises et les glaces fabriquées en d'autres pays. Les premières se distinguent vite par l'épaisseur et l'éclat surtout quand on est à même de les comparer comme dans le magasin de M. L. Uter, rue Royale No 38 où l'on voit des glaces de toute fabrique. On y voit aussi des glaces allemandes très belles, des gravures simples ou coloriées, des chromos, des cadres sculptés et dorés, ou en bois de rose, des stores, des corniches et tous les articles pour ornements de salon, le tout aux prix les plus modérés. Voyez l'annonce. M. Uter est actuellement à New York et y fait d'importants achats pour l'hiver prochain.

Montres, Diamants, Bijoux.—La maison A B Griswold au coin des rues Canal et Royale possède l'agence à la Nouvelle-Orléans de la célèbre Gorham Manufacturing Company la plus grande de toutes les fabriques d'argenterie pure aux Etats Unis. La maison vend aux prix les plus modiques son assortiment vaste et varié de montres, diamants, bijoux etc. trouvés parmi les plus grandes, la maison en question ne vend que des articles garantis sous tous les rapports.

Mercerie et Bonneterie.—M. Jos. Bayle successeur de la maison ancienne et populaire H. Clestermann & Bayle, fait l'importation des merceries et des bonneteries françaises, anglaises et allemandes. C'est avec un grand succès que M. Bayle fait ses affaires et le rang important que sa maison occupe dans notre commerce est dû à son excellente administration. Le magasin de M. Bayle est un des mieux assortis d'ici, avis au commerce de la ville et de la campagne.

F. A. Gonzales & Bro.—Si vous voulez fumer un bon cigare, c'est chez Gonzales & Bro. que vous l'achèterez. Ces messieurs importent directement de la Havane les cigares qu'ils vendent et c'est avec le plus parfaite confiance qu'on peut s'adresser à eux. Autre considération, que le fumeur ne doit pas méconnaître, c'est la modicité du prix auquel se vend leur marchandise.

Commerce d'encan et de propriétés foncières.—Nous prenons plaisir à signaler à l'attention particulière de nos lecteurs l'avis spécial que publient plus loin nos vieux amis MM. Hoey & O'Connor, établis rue Carondelet, 17. L'expérience de ces messieurs dans le genre d'affaires qu'ils exploitent à la satisfaction générale du public date de plus de vingt-cinq ans et il est peu de grandes ventes de succession et de ventes en partage qui n'aient passé par leurs mains et qui n'aient profité de leur longue expérience et excellente administration. Se préparant pour la prochaine reprise des affaires de leur branche ils annoncent à leurs amis et au public que la même expérience, le même tact la même candeur et la même intégrité seront toujours au service de leurs patrons. 1.5

G. W. Dunbar's Sons.—Ces messieurs dirigent avec un succès qui leur fait honneur, la maison de commerce établie par leur père à la Nouvelle-Orléans en 1865. Distillateurs de liqueurs françaises les plus fines, fabricants de sirops au jus de fruits, ils ont triomphé de leurs concurrents à toutes les grandes expositions et remporté les médailles d'or. Ils ont constamment en magasin un grand assortiment de produits des régions tropicales. Oranges, figues, Artichauts, etc., qu'ils vendent en boîtes. Voir l'annonce.

Librairie Française.—Cette librairie rue de Chartres, No 59 qui a appartenu pendant tant d'années à MM. Hébert & Cie., est aujourd'hui à M. H. Billard qui l'exploite avec les plus heureux résultats. Possédant mieux que quiconque les connaissances et les aptitudes voulues pour ce genre de commerce, M. Billard a su faire de sa librairie la plus importante du pays. On y trouve des livres de tous genres littéraires, scientifiques, classiques, etc. des journaux politiques, commerciaux, illustrés et autres, sérieux et amusants, des articles pour écoles, fournitures de bureaux papiers peints pour tapisserie, tout enfin, qui se rattache au genre de commerce. Nous publions dans une autre colonne de ce numéro un avis qui mérite de fixer l'attention toute spéciale des familles, et des directeurs de pensions d'éducation.

Reinerth & Montardier.—Cette importante maison, dont la raison sociale précède est établie à l'intersection des rues Canal et Chartres. Elle invite ses amis et clients de même que le public en général à profiter de l'occasion exceptionnelle qui s'offre à eux de conclure d'excellents achats de chapeaux. Ne voulant pas remettre en vente les marchandises de cette saison qui pourraient lui rester, la maison les préfère vendre à vils prix et renouveler son fonds en [illegible] l'an prochain; ainsi s'explique l'occasion exceptionnelle plus haut en question. Digne successeur de la plus ancienne chapellerie de la Nouvelle-Orléans, la maison REINERTH & MONTARDIER occupe un rang élevé dans le commerce des chapeaux et est digne à tous égards de la confiance et du patronage publiques.

Quincaillerie.—Nous signalons au commerce de la ville et de la campagne l'annonce de M. V. Œhmichen, insérée dans une autre partie de ce numéro. On verra en la lisant que M. Œhmichen, établi depuis bien des années au coin des rues Bienville et Vieille-Levée, a en magasin un assortiment des plus vastes et des plus variés de quincaillerie française anglaise, allemande et américaine, de peintures, huiles, vernis, vitres, outils de charpentiers, grilles pour cheminées et enfin tous les articles qui se rattachent à sa branche de commerce. Des ordres de la ville ou de la campagne peuvent lui être adressés avec la certitude qu'ils seront l'objet de ses soins tout particuliers.

L'Etoile Rouge coin Canal et Baronne.

Insurance Oil Tank Company.—Cette compagnie qui a pour secrétaire M. C. B. Pettit, un des hommes les plus justement populaires de notre ville, a établi son bureau et magasin depuis nombre d'années aux Nos 95 et 97 de la rue Gravier. Les familles comme les établissements qui ont usage de gasoline, huile d'assurance, purofine, kerosene ou huile de charbon, en trouveront garanties quant à la qualité supérieure. La compagnie s'est acquis ici une clientèle en ne débitant que des huiles dont l'usage n'a jamais donné lieu à la moindre récrimination de la part des consommateurs.

Si vous voulez un ameublement de chambre à coucher, élégant et fin, en bois de rose ou d'acajou, ou une table commune de cuisine; si vous voulez un pliant, vous trouverez tout cela également à bas prix à l'enseigne du Golden Eagle, Au coin des rues Remparts et Perdido.

Achetez votre charbon, aux plus bas prix du marché, du Grand Lake Coal Co., coin des rues Gravier et Carondelet.

M. Gregg.—Ce vétéran des marchands de machines à coudre de la Nouvelle-Orléans, offre en vente des machines de tout genre à des prix au-dessous de dix et quinze piastres des prix réguliers. Il n'emploie pas de solliciteurs et peut vendre ses machines à ces prix réduits. Dans une annonce qu'on lira plus loin, il demande des agents pour la campagne. Voir cette annonce.

GRANDE REPRESENTATION —AU— WEST END,

CHAQUE SOIR POUR UNE AUTRE SEMAINE,

Commençant Lundi, 30 Août 1880.

Grands tours de force, d'adresse et d'agilité par les Frères Valder qui sont sans rivaux dans ce genre d'exercices sur le double trapèze, assistés du fameux Professeur Durand dans son terrible et périlleux saut.

Viendront après les célèbres FRERES LEHMAN, Dans leur Double Clog Dance, Chansons, etc. Terminant par une Grande Pantomime, Par les Frères Valder et les Frères Lehman.

GRATIS POUR TOUS.

Trajet—aller et retour—15 cents.

J. M. DEMAREST, Secrétaire Pro Tem.

29août—7f

La Première Grande Ascension en Ballon du PROF. CHEVALIER —AU— WEST END,

Ayant été forcément retardée par les accidents arrivés, samedi dernier, à son ballon elle aura lieu positivement JEUDI SOIR, 2 septembre à 6 heures et demie précises.

Afin d'éviter d'autres accidents ou délais, l'intrépide aéronaute logera son immense ballon dans l'air sans amarre d'aucune sorte, accomplissant ainsi le tour de force le plus extraordinaire qui ait jamais été tenté ici ou dans aucun autre pays.

Le gonflement commencera à 4 h 40 P. M. Gratis pour tous.

Les trains partiront toutes les quinze minutes à partir de 3 heures. Billets aller et retour, 1 cents.

C. R. EVANS Surintendant.

31 août—3f

POUR LE WEST END.

A PARTIR de SAMEDI, 19 juin 1880 les trains partiront des rues Canal et Carondelet pour le WEST END, à 6 15 A. M. 7 A. M. et toutes les heures jusqu'à 3 P. M., ensuite toutes les demi heures jusqu'à 5 P. M. puis toutes les VINGT MINUTES. Le dernier train de la ville 10 15 P. M., du West End 11 P. M.

BILLETS D'ALLER ET DE RETOUR, SEULEMENT 15 CENTS.

Les trains partiront tous les quarts d'heure les dimanches dans l'après-midi.

C. R. EVANS, Surintendant.

19 juin—1y

Grand Concert Promenade PAR L'orchestre du Fort Espagnol.

MERCREDI SOIR 1er septembre 1880.

B. MOSES.........Chef d'orchestre

PREMIERE PARTIE.

1. Salem March ... Schleichbard
2. Ouverture—La Part du Diable ... Auber
3. Waltz—Doctrinen ... Strauss
4. Sélection—La Fille du Régiment ... Donizetti
5. Song—Du Dunst Noch Fragen ... Gumber

Intermède de 10 minutes.

DEUXIEME PARTIE

6. Ouverture—Guillaume Tell ... Rossini
7. Sélection—Freischutz ... C. M. von Weber
8. Turalai Patrol (new) ... Gretry
9. Nightingale Polka, Piccolo Solo. ... Mollenhauer
10. Sélection—Etoile du Nord ... Meyerbeer

Intermède de 10 minutes.

TROISIEME PARTIE

11. Waltz—Krolls Ballklaenge ... Lumby
12. Hussarenritt ... Spindler
13. Mazourka—Blue Violets ... Gung
14. Galop—Le Petit Duc ... Faust

Concert tous les après-midi. Matinée tous les samedis à 12 M. dans la salle du grand pavillon. Les trains partent du coin des rues Canal et Basin toutes les vingt minutes.

En cas de mauvais temps le concert aura lieu dans la salle du grand pavillon.

1er sept—PF

LES HERITIERS DE J. LEVOIS

133 rue du Canal.

ANNONCENT respectueusement à leurs clients et au public que, dans le but de liquider certains intérêts dans la succession de feu J. LEVOIS, ils se sont décidés à sacrifier leur grand stock de

Marchandises sèches de Printemps et d'Été.

IMPORTÉES PAR EUX.

A partir de LUNDI 10 du courant, ils offriront leurs marchandises à des prix extrêmement réduits afin d'écouler rapidement leur assortiment. Ceux qui voudront des marchandises de choix à des prix raisonnables sont priés de venir examiner celles que nous avons en magasin.

9 mai—1m

Mme A. BABUT,

Pension Française à Chicago.

111 Dearborn street, coin Ohio street.

Table de premier ordre — cuisine française. Chambres garnies meublées avec goût, pour messieurs et familles sans enfants. Références. Ed. CARREY, consul de France; Ch. HENROTIN, consul de Belgique.

21 août—15 f

Tirage de la Loterie de l'Etat de la Louisiane.

POUR LE 1 SEPT.—CLASSE No 208

Tirage de 4 heures P. M.

1er	2me	3me	4me	5me	6me	7me	8me	9me	10me	11me	12me	13me	14me
73	21	21	31	20	2	42	6	40	59	78	61	15	[illegible]

Les tirages ci-dessus, publiés dans tous les principaux journaux, se font en public et journellement dans les salons de la Compagnie.

En témoignage, nous apposons notre signature. Ce 1 sept. 1880—4 heures P. M.

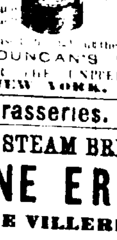
ADAM GIFFEN, LOUIS H. PILIE, Commissaires.

Les plans de nos tirages quotidiens, peuvent être vus en tout temps dans toutes nos [illegible]

THE GREAT SAUCE OF THE WORLD.

Lea & Perrins

Signature is on every bottle of GENUINE WORCESTERSHIRE SAUCE.



SOUPS, GRAVIES, FISH, HOT & COLD MEATS, GAME, &c.

JOHN DUNCAN'S SONS, AGENTS FOR THE UNITED STATES, NEW YORK.

Brasseries.

PELICAN STEAM BREWERY,

EUGÈNE ERATH,

233.....RUE VILLERE.....233

Entre Esplanade et Chemin du Bayou.

11nov—1anDMarV

Marais Street Steam Brewery

H. F. STURCKEN,

30, 32, 34 et 36 RUE MARAIS.

Entre Conti et St-Louis.

1er 20 [illegible] D M J

A VENDRE.

UNE CONFISERIE bien située et avec un bon courant d'affaire, dans un bon quartier du second district. Le loyer est très modéré, les installations, etc. le tout de premier ordre. Pour le prix, conditions et informations, s'adresser à FLAVIUS LABESQUE, 97, Exchange Alley, entre Conti et Bienville.

7 août—1m DMarV.