

# JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction,  
Rue de Lorraine, 43,  
à Monaco (Principauté).

POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE.

PARAISANT LE DIMANCHE

Tous les ouvrages français et étrangers  
dont il est envoyé 2 exemplaires sont  
annoncés dans le journal.

## INSERTIONS :

ANNONCES . . . . . 25 cent. la ligne  
RÉCLAMES . . . . . 50 id.

On traite de gré à gré pour les autres insertions.

On s'abonne, pour la France, à Paris, à l'Agence Havas, rue J.-J. Rousseau, 3, e chez M. St-Hilaire,  
éditeur de musique du Conserv. imp. et direc. du Comptoir général des compositeurs rue du f. Poissonnière, 11.  
A Nice, LIBRAIRIE VISCONTI, rue du Cours.  
à l'AGENCE-DALGOUTTE, rue Paradis, au coin du Jardin Public.

Les abonnements comptent du 1<sup>er</sup> et du 15 de chaque mois et se paient d'avance.  
Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés ne seront pas rendus.

## ABONNEMENTS :

UN AN . . . . . 12 francs.  
SIX MOIS . . . . . 6  
TROIS MOIS . . . . . 3

POUR L'ÉTRANGER les frais de poste en sus.

Monaco, le 4 Octobre 1863.

## LA NOUVELLE VILLE.

### III. (C)

Parlons maintenant de la nouvelle ville.

La ville des Spélugues sera bâtie entre la façade du Casino, qui regarde les Alpes, et la route de Monaco à Menton. Elle ne sera ni grande comme un chef-lieu de sous-préfecture, ni disposée comme une ville destinée au trafic et aux affaires. Ce sera un ensemble de villas magnifiques construites toutes d'après des dispositions indiquées par l'administration. Le plan de ces villas n'est sans doute pas encore arrêté. On ne peut jamais à l'avance déterminer d'une manière absolue et irrévocable les constructions de fantaisie auxquelles doit surtout présider le bon goût. Le bon goût, étant par son essence d'une nature indéfiniment perfectible, attend toujours à la dernière heure, à la dernière minute, pour se prononcer et passer de l'état théorique à l'état pratique. Toutefois, il est déjà permis d'affirmer que la routine et les traditions du métier seront étrangères aux plans qui seront adoptés. Ni les châteaux de la Suisse, ni les élégantes villas que l'Italie possède au milieu de ses beaux jardins, ne fourniront aucun type absolu. C'est du nouveau que l'on veut; et c'est du nouveau que l'on aura. D'ailleurs l'intérêt le commande, comme le réclame la réputation des intelligents directeurs de la Société des Bains qui tiennent à honneur de laisser derrière eux des souvenirs ineffaçables. Dans tous les cas, si l'on n'arrive pas à faire mieux que la Suisse et l'Italie, on aura la satisfaction de faire autrement. Et le mérite d'une innovation vaut bien que l'on sache quelque gré à ceux qui luttent contre les préjugés ou un enthousiasme de convention.

La ville des Spélugues formera une sorte de carré long, se développant sur un terrain légèrement incliné. Sa superficie se divisera en

Voir les numéros du 20 et 27 Septembre.

deux rues principales qui la traverseront de l'est à l'ouest. Chacune de ces rues recevra un nom rappelant plus particulièrement sa position et son voisinage.

Celle qui coupe la ville dans sa partie supérieure, et se développe parallèlement à la route de Monaco à Menton sera probablement appelée rue *Costa bella*. Deux expressions dont l'euphonie flatte l'oreille, en même temps qu'elles promettent aux yeux des sujets d'admiration nombreux et variés.

Moins longue, mais d'une largeur égale, la seconde devra se nommer rue du Casino. Elle servira de ligne de démarcation entre les propriétés privées et les dépendances du Cercle. D'autres rues, dont le nom n'est pas indiqué sur le plan, couperont ces deux dernières sur plusieurs points, se rendant en ligne droite d'une extrémité à l'autre de la ville.

Parlons maintenant du boulevard du Casino qui coupe la ville par le milieu. Ce boulevard descend perpendiculairement de la route de Menton à la place qui sépare les deux grands hôtels que l'administration fait construire, et dont l'un pourra recevoir des voyageurs dans les premiers jours du mois prochain. Si des raisons, qu'il ne nous appartient pas d'apprécier ici, n'avaient point déterminé l'administration à lui donner le nom de boulevard du Casino, nous proposerions de l'appeler boulevard des fleurs. Car chaque maison bâtie le long de cette avenue aura un jardin sur le devant. Le soin, que les propriétaires de ces maisons apporteront à décorer et à entretenir ces parterres, fera bien certainement de cette large voie, la promenade la plus ravissante que l'on puisse rencontrer dans une ville. Sa physionomie revêtira un aspect dont l'Orient, pays des merveilles par excellence, pourra seul donner une idée. Nulle part, en effet, que nous sachions, la nature et l'art ne se trouvent unis d'une manière aussi intime; nulle part, les merveilles enfantées par le progrès et la science, n'étaient leurs beautés au milieu d'un pareil luxe de fleurs et de parfums.

Les jardins publics, que nous avons perdus de vue depuis déjà quelque temps, renaissent à l'extrémité de ce boulevard. L'esplanade des hôtels couvre sa nudité de massif de verdure, dessinés en croissant, tandis qu'une piscine de marbre blanc cache ses eaux sous une couronne de fleurs ravies à la montagne. Derrière les deux grands hôtels, et sur un plan parallèle à leur façade, un immense carré de terrain donnera naissance à de nombreux bosquets. Quoique d'un accès permis à tout le monde, ces bosquets seront plus particulièrement réservés à la promenade des étrangers qui habiteront ces deux superbes établissements. Le but de l'administration, en ajoutant ces derniers embellissements, laisse entrevoir les soins qu'elle se donne afin de ménager, comme nous le disions un jour, l'illusion des riches personnages, qui désertent leurs châteaux et leurs parcs pour venir faire une saison dans la ville des Spélugues. On sera chez soi dans ces bosquets, comme l'on est chez soi dans ses propres terres. Personne ne viendra vous inquiéter, personne ne viendra vous surveiller. Les fleurs appartiendront à ceux qui voudront les cueillir. Les oranges seront une propriété commune, ainsi que les fruits de toute sorte dont les allées seront bordées. Jamais un gardien ne s'approchera de vous, si ce n'est pour se mettre à votre disposition et vous obéir, comme dans les vieux châteaux obéissent les vieux serviteurs, avec respect et empressement.

Ville et campagne, hôtel et château, voilà donc quelle sera la future ville des Spélugues.

Nous n'ajouterons plus rien à ce que nous avons déjà dit. Il nous serait cependant facile de faire ressortir une foule de choses que le plan contient, et qui serviront d'ornement de détail à ce magnifique ensemble. Mais le genre descriptif expose l'écrivain à des écarts si grands, que, pour les éviter, il est obligé de rester souvent en deça de la vérité.

A. CHAMBON.

On lit dans le *Mercur de France* :

MONACO ET SES PRINCES.

Un prince, visitant la modeste demeure du savant de Haller, s'écria, dit-on :

— Quelle petite maison pour un si grand homme !

Je me suis rappelé cette royale exclamation en lisant le remarquable ouvrage de M. Henri Métivier. Se peut-il qu'elle ait fourni tant de grands princes, cette vieille maison de Grimaldi, qui part de Grimoald, fils de Pépin d'Heristal et frère de Charles Martel, et s'est perpétuée jusqu'à nos jours, comme l'if séculaire, toujours vert et toujours aussi vivace ! Se peut-il que tant de noblesse, tant de vaillance, tant de vertus souveraines aient rehaussé l'éclat de cette race illustre, et l'historien, en jetant un regard philosophique sur le rocher verdoyant de Monaco, ne s'écrie-t-il pas, lui aussi :

— Quelle petite principauté pour de si grands princes !

Le philosophe se prend à regretter que le mouvement des révolutions humaines n'ait pas légitimement agrandi le domaine des Grimaldi ; mais il se console en voyant ce que les révolutions ont semé sur la terre de ruines et de débris, et surtout en pensant que la souveraineté de Monaco est aujourd'hui, hélas ! la plus vieille des monarchies héréditaires de l'Europe. Triste dérision des grandeurs humaines ! Quand ont croûlé, sans laisser même un vestige, tant de puissants empires ; quand se sont effondrés ou usurpés tant de trônes, elle vit toujours cette modeste principauté, qui porte rieusement le poids de ses neuf siècles, endormie à l'ombre de ses orangers et de ses platanes, bercée par le majestueux et poétique murmure de la Méditerranée, dont la monotonie même a comme un parfum d'immortalité. La vieille Europe n'a cessé d'être le champ d'exil des rois dépouillés ou méconnus ; mais Grimaldi n'a pas glissé dans l'abîme des âges ; Grimaldi règne en 1863 comme en 980, alors que le comte Guillaume traçait le texte de cette souveraine donation.

Mais l'histoire de Monaco ne commence pas qu'au dixième siècle ; c'est une des plus anciennes villes du monde, comme la plupart de ces cités italiennes assises fièrement sur un rocher, plus près du soleil et le pied baignant dans l'azur. La *Périégèse* d'Hécatée de Milet, qui vivait cinq cents ans avant Jésus-Christ ; Strabon, dans sa *Géographie des Alpes* ; Servius, dans son *Commentaire* sur le vers 830 du livre VI de l'*Enéide* ; Ptolémée, Ammien Marcellin, Lucain, dans sa *Pharsale* ; Silius Italicus, Virgile, Tacite, etc., parlent du port de Monaco, *portus Herculis Monacii*. Le moyen âge en fait *portus Monachi*, le port du Moine, et cette corruption même fournit plus tard aux souverains de Monaco les tenants de leur blason. De *Monacii* ou *Monachi*, les Provençaux avaient fait Mourgues ou Monégue ; mais le nom moderne a définitivement prévalu.

Les Grimaldi possédaient en toute souveraineté les seigneuries de Monaco, Menton, Roquebrune, Castillon, Bueil, Cagnes et Villeneuve. Les flottes de Monaco tenaient un rang distingué dans la Méditerranée, et rivalisaient souvent avec celles de Pise et des autres puissances maritimes de second ordre ; plusieurs fois même ses galères avaient tenu tête aux grandes républiques italiennes, Gênes et Venise, aux Catalans et aux Grecs, auxquels elles avaient enlevé l'île de Chio et quelques autres îles de l'Archipel. Le commerce de Monaco était considérable, grâce à une population vaillante de marins et de

soldats, et, nous dit le consciencieux historien, le pavillon à l'écu d'argent fuzelé de gueules était salué avec crainte par les flottes marchandes, des côtes de Ligurie aux Dardanelles.

On le sait, la puissance maritime de Monaco est tombée comme est tombée celle de Venise ; mais les lagunes bleues de Venise la belle ne sont plus caressées, comme les oliviers et les lauriers-roses de Monaco, par un souffle d'indépendance souveraine. Venise et ses doges sont morts ; Monaco et ses princes vivent. Encore une leçon de haute philosophie !...

N'est-ce pas une curieuse tradition, celle qui veut qu'à l'issue d'une fête splendide offerte par un Grimaldi à Charles-Quint, l'empereur, contemplant d'un balcon la foule des Monégasques qui l'acclamaient, se soit écrié :

— Salut, gens de Monaco ! je vous fait tous nobles !

Cette aristocratique tradition et la légende de sainte Dévote, la douce patronne de Monaco, se retrouvent dans l'ouvrage que nous examinons, et dont nous recommandons la lecture à tous ceux qui aiment l'histoire écrite dans le style du maître et avec toutes les hautes qualités de l'historien : conscience, impartialité, respect, indépendance, qualités si rares de nos jours. — Aujourd'hui surtout que la maison de Savoie s'est si décidément mise à l'ordre du jour, il faut lire le récit des luttes qu'eût à soutenir la maison de Grimaldi pour ne pas laisser absorber sa souveraineté par un voisin relativement puissant ; qui déjà préluait aux annexions de l'avenir. Il faut lire l'histoire de l'usurpation du comté de Nice par la maison de Savoie, la lettre écrasante de la noble princesse de Grimaldi-Monaco à l'ignoble Fouquier-Tinville ; le piquant récit de la rencontre d'Honoré V avec Napoléon I<sup>er</sup> revenant d'Elbe. Il faut tout lire, en un mot, pour connaître et honorer ces grands souverains du plus petit des royaumes, Giballin, les trois Raynier, Charles I<sup>er</sup> dit le Grand, le vainqueur de Guernesey, Jean I<sup>er</sup>, Jean II, Lucien, Honoré II, Louis, Antoine, Honoré III, et l'illustre prince souverain actuel, qui honore le noble nom qu'il porte plutôt même qu'il n'en est honoré.

Nous ne terminerons pas cet examen bibliographique, trop court à notre gré, sans remercier M. Henri Métivier du vif intérêt que nous avons pris à la lecture de *Monaco et ses princes*.

Nous croyons sincèrement qu'un jour, bientôt peut-être, ses éminentes qualités d'historien seront appelées à briller sur un plus vaste théâtre.

OSCAR DE POLI.

On lit dans le *Mémorial de la Loire* :

La crue extraordinaire du 25 septembre, qui n'a produit dans la traversée de notre ville, protégée par ses quais exhaussés, que des dommages insignifiants, a eu de plus graves conséquences dans les parties de sa vallée, en amont et en aval, qui n'ont pu lui opposer de tels obstacles. La ville de Scyssel a été envahie et recouverte d'une nappe liquide d'un mètre et demi de hauteur. La plupart des cours d'eau du département de l'Ain ont également débordé.

En aval de Lyon, les ravages du fleuve et de ses affluents ont été plus considérables encore.

Le chemin de fer de Lyon à la Méditerranée a été endommagé sur plusieurs points de la circulation des trains de voyageurs et de marchandises y a été momentanément interrompue. Un convoi omnibus qui remontait vendredi 25 de Valence à Lyon, a été forcé de s'arrêter complètement, à quelques centaines de mètres de Tain, par suite de la rupture de la chaussée, presque entièrement emportée et laissant les traverses et les rails suspendus dans le vide. Cette avarie avait été causée par l'insuffisance d'un pont viaduc qui n'avait pas un débouché as-

sez considérable pour les eaux qui arrivaient du haut pays, et qui ont reflué par-dessus la voie.

Les voyageurs ont été forcés de descendre et de gagner à pied la station de Tain, où ils ont attendu pendant treize heures que le chemin en partie réparé permit au train de reprendre sa marche.

Près de Serve, un autre convoi, surpris dans une tranchée par des éboulements qui avaient lieu, en avant et en arrière, a été forcé de s'arrêter et de stationner sur place pendant plusieurs heures.

Si ces temps d'arrêt ont mis à une rude épreuve la patience de plusieurs centaines de voyageurs, condamnés à stationner contre leur gré, dans des endroits dépourvus de ressources et presque d'abri, et à faire pédestrement, exposés à toutes les intempéries, des trajets qu'ils comptaient faire autrement, les employés du chemin de fer ont eu, de leur côté, une pénible corvée à accomplir pour mettre de l'ordre dans ce désordre, faire exécuter presque instantanément les réparations les plus urgentes, et rétablir, tant bien que mal, la circulation momentanément suspendue. Enfin, avec l'aide des ingénieurs et des ouvriers appelés en toute hâte, on est venu à bout de parer au plus pressé, et le service de la voie ferrée a recommencé depuis avant-hier sur un pied à peu près régulier.

NOUVELLES LOCALES.

Par décret en date du 22 juillet dernier, S. M. l'Empereur des Français a autorisé le vice-consul de France à Monaco à faire les actes attribués aux consuls et aux chanceliers, en qualité d'officier de l'état civil et de notaire et à recevoir les dépôts.

De plus, S. E. le ministre de la Marine et des Colonies, par décision du 27 du même mois a investi le vice-consul de France, en ce qui concerne la police de la navigation française dans le port de Monaco, des fonctions conférées aux consuls, comme suppléant à l'étranger les administrateurs de la marine.

— M. Godineau de la Bretonnerie a cessé d'être attaché, en qualité d'architecte, au palais de Monaco.

— M. Murat, l'habile peintre chargé de la restauration des fresques du palais de S. A. et que le mauvais état de sa santé avait obligé récemment de quitter ses travaux, vient de mourir à Paris.

— Le nombre des étrangers arrivés à Monaco, du 1<sup>er</sup> au 30 septembre 1863, est de 1528.

Correspondance particulière du Journal de Monaco.  
Paris 30 Septembre.

Un printemps nouveau est venu animer nos boulevards, nos promenades. Le soleil nous envoie ses sourires les plus dorés ; on se croirait réellement transporté sous l'heureux climat qui vous prodigue ses richesses naturelles avec une généreuse somptuosité. Et cependant, le vrai Parisien a déserté la ville, *Urbs*, la ville par excellence. Suivez, si vous le pouvez, sa course vagabonde à travers les montagnes de la Suisse, aux Pyrénées, en Italie, à tous les bords de mer, rendez-vous du monde élégant. Voilà les prodiges de la vapeur ! Ils donnent presque le don d'ubiquité. Que sera ce donc bientôt si le ballon, ce grand révolutionnaire qui ne connaît ni les mers, ni les montagnes, ni les douanes, détrône les chemins de fer. La face du monde sera changée. Les mœurs, les usages disparaîtront dans ce gigantesque bouleversement, et l'homme régnera en souverain au milieu de l'espace conquis par son génie. En sommes nous là maintenant ? Je n'oserais le prophétiser. Demandez la réponse à M. Nadar, qui essaye de résoudre ce problème de la navigation aérienne. Dimanche, tout Paris intelligent et curieux envahira le Champ de Mars pour assister au départ du Ballon Géant. Ce ne sera plus la timide Mongolfière qui réjouissait tant nos aïeux quelque temps avant la prise de la Bastille. Non, le ballon de M. Nadar offre la capacité d'un véritable navire ; sa hauteur atteint presque les tours de Notre-Dame. Il sera monté

par des savants qui se livreront dans les airs aux expériences les plus intéressantes. Où se dirigeront-ils ? Le vent seul le sait. Dans quelle contrée sont-ils destinés à descendre ? Voilà le secret de l'avenir. Peut-être, comme Jcare, M. Nadar et sa société brûlés dans les airs trouveront-ils leur tombeau au sein de l'Océan. Mais écartons ce funeste présage. Que le ballon dirige les hardis navigateurs vers une terre hospitalière ; leur retour comme leur départ sera salué par les applaudissements de la foule qui aime les courageuses entreprises.

Si certains parisiens sont partis pour imposer à l'étranger un tribut de plaisirs, ne croyez pas que Paris soit désert. Paris conserve toujours une réserve pour ses fidèles. Voyez plutôt le champ des Courses de Chantilly, celui de Longchamps. Toujours la même foule élégante ; toujours ces toilettes que les Parisiennes seules savent porter. Admirez ces étoffes printanières dont elles se sont parées comme pour protester contre ces vilaines feuilles jaunes qui frangent déjà le Bois de Boulogne. Les forêts de St-Germain, de Marly, de Fontainebleau, sont encore sillonnées de légères amazones. Les coteaux voisins ont déjà envoyé aux pressoirs ce jus de la treille, chanté par les poètes de tous les temps. Et malgré l'approche de la chute des feuilles, tout est gai, tout est riant ; et les environs de Paris fiers de soutenir la comparaison avec des retraites chères aux touristes, permettent encore les distractions les plus variées. La Comédie de salons est toujours à la mode, et dernièrement encore dans l'antique château de la Voute, j'ai entendu des acteurs et des actrices improvisées, qui ne m'ont pas fait regretter les artistes de la Comédie Française. Le spectacle était des plus attrayants ; il se composait des *jeux de l'amour et du hasard*, *le feu au couvent*, et du premier acte du *Misanthrope*.

Puisque je m'entretiens de théâtre, laissez-moi terminer cette trop rapide revue par quelques paroles de regrets à la mémoire d'Alfred de Vigny. Vous avez lu dans tous les journaux l'histoire de cette vie toute vouée à la poésie, et au culte des lettres. L'auteur de *Chatterton* est un de ces hommes rares dont la génération s'éteint chaque jour. La littérature était une idole à laquelle M. de Vigny a sacrifié toute son existence. C'était un vrai philosophe autant qu'un poète. Dans ce siècle d'enivrements politiques où les consciences les plus robustes éprouvent leurs défaillances, M. de Vigny a toujours su rester digne et éloigné des grandeurs auxquelles son talent comme sa naissance lui donnaient droit. Il s'est éteint comme un sage de l'antiquité, sans bruit, entouré de ses amis.

ERNEST YOLLET.

Il ne faut pas croire que Rossini se repose un seul instant. L'illustre maître produit sans cesse. Il a commencé par le théâtre, il finit par la musique religieuse et par la musique de chambre. Il compose une messe : son *Requiem*, dit-il, et puisse Dieu éloigner longtemps l'heure où ce *Requiem* sera chanté. Son génie, loin de s'épuiser, s'est transformé. Il a écrit près de cent morceaux de piano d'une beauté rare et d'une infinie variété. Il les improvise en agaçant son perroquet, qui lui répond des gros mots. Quelquefois, tout en fredonnant un motif, il se promène de long en large et s'approche d'une fenêtre d'où il voit passer le chemin de fer son ennemi.

— Vous ne voudriez pas vous risquer dans un de ces wagons ? lui disait une jeune fille étonnée de cette aversion invincible.

— Mon enfant, lui répondit Rossini, je me risque bien dans un fiacre ; mais je m'informe d'abord si les chevaux sont fatigués.

— Et s'ils ne le sont pas ? dit la jeune fille.

— Je vais à pied, dit Rossini.

Plusieurs de ses morceaux de piano ont des titres bizarres. Ils sont divisés en quatre cahiers, et chacun de ces cahiers débute par un hors-d'œuvre.

Ces quatre hors-d'œuvre s'appellent : *les radis*, *le beurre*, *le saucisson*, *les sardines*.

Lorsqu'un pianiste, quel qu'il soit, entre chez lui, Rossini se lève et le salue du titre de maître. « Ma seule ambition, dit-il, serait de jouer du piano, non pas comme Liszt, ou Thalberg, ou Lacombe, ou Mathias, — je

n'ai point tant d'orgueil, mais seulement comme un de leurs bons élèves. Y parviendrai-je jamais ! L'art est long, la vie est courte. »

En attendant, Rossini, toujours moqueur, signe ses lettres : « Rossini, pianiste de quatrième ordre ! » Ou bien encore : « Rossini, ancien compositeur de musique. »

#### LA VENDANGE.

Après la culture des céréales, c'est la vigne qui constitue la plus forte branche des revenus du sol français. Aussi la vendange mérite-t-elle d'attirer l'attention publique au même degré que la moisson.

La vigne occupe plus de deux millions d'hectares sur le sol français. Chaque hectare produit en moyenne trente hectolitres de vin, dont la valeur varie de 10 à 200 fr. l'hectolitre, et dont la valeur moyenne est de 20 fr. ; d'où il suit qu'on peut évaluer à près de 4,200 millions le produit moyen des vignobles français.

Cette valeur vénale a beaucoup augmenté par la facilité et la rapidité des transports, dus à l'établissement des voies ferrées. — Le commerce, aujourd'hui, achète et exporte d'énormes quantités de vins de crus jadis inconnus qui, autrefois, n'avaient pas de débouchés et se consumaient dans un rayon très-restreint.

En outre, les raisins vendus en nature constituent une branche déjà importante du revenu viticole. Nos raisins du Midi et du Centre approvisionnent en ce moment les tables du nord de la France, de la Belgique, de l'Angleterre et des Etats du Nord. Dans les ports du Havre et de Dieppe, on expédie chaque jour pour plus de 100,000 francs de raisins pour l'Angleterre.

La production viticole est donc entrée dans une phase toute nouvelle, qui exige des producteurs une dose de savoir et d'habileté pratique dont la plupart d'entre eux ne sont pas assez pourvus. Aussi, applaudissons-nous de tout notre cœur aux conseils généraux et aux comices qui subventionnent d'habiles professeurs pour répandre dans toutes les contrées vignobles les saines notions de viticulture et de vinification.

La production des vins comprend, en effet, deux sciences distinctes. On peut être un bon vigneron et un mauvais fabricant de vin, et réciproquement.

Or, la fabrication vicieuse ou imparfaite du vin cause un préjudice immense chaque année au revenu de la France, en diminuant d'un quart, souvent de moitié, la valeur commerciale et la qualité comestible des produits. Aussi les grandes maisons de commerce se mettent-elles en devoir d'acheter les vendanges sur pied, et de diriger elles-mêmes les opérations nombreuses et délicates qui amènent la conversion du jus de raisin en vin.

Il ne saurait entrer dans notre pensée de consacrer dans un article de journal les notions complexes qui constituent cette industrie. Nous nous bornons à résumer les notions élémentaires, qui sont encore le privilège de quelques hommes éclairés, alors qu'elles devraient être l'A B C de tout propriétaire et de tout vigneron français.

*Vendange.* — On vendange, autant que possible, le matin, après la rosée. On doit s'attacher à mettre sur pied un personnel assez nombreux pour accélérer l'opération, et obtenir des cuvées pleines chaque jour. Cette condition est indispensable pour la bonne qualité du vin. On coupe le raisin avec des serpes ou des sécateurs bien affilés, pour ménager les souches et éviter les pertes de raisin. Les fruits qui tombent, qu'on ne l'oublie pas, sont toujours les plus mûrs et les meilleurs.

Dans les années où la maturité s'obtient difficilement, on vendange, s'il le faut, plus d'une fois, en laissant sur le cep les grappes peu avancées en maturité. Il importe de faire le vin avec des raisins aussi mûrs qu'il est possible.

Un instrument efficace pour accélérer la vendange, c'est le chariot inventé par M. le comte de la Loyère, à Savigny-sous-Beaune.

Ce chariot a les roues d'un diamètre assez haut pour que l'essieu passe par dessus les ceps. Attelé d'un cheval, le chariot parcourt les vignes à la suite des vendangeurs, sans embarras et sans endommager les ceps, et emmène au pressoir directement tout le contenu de leurs paniers. Ce chariot sert également à répandre les engrais, à distribuer les échelas et à enlever les sarments après la taille de la vigne. On voit par là combien ce véhicule épargne de main-d'œuvre dans les exploitations d'une certaine étendue.

*Egrappage.* — L'égrappage consiste à séparer les rafles des fruits avant le foulage. L'utilité et les avantages de cette pratique sont très-variables, et se lient à trop de circonstances diverses pour faire la matière d'une théorie absolue. En général, on y a recours avec succès, lorsque les raisins ne sont pas parfaitement mûrs ; alors l'acide tannique de la rafle serait en excès dans le moût et donnerait au vin une saveur verte et astringente. Au contraire, on évite d'égrapper les raisins très-mûrs, dont le moût serait épais et riche en sucre, mais pauvre en

acide tannique. Dans ces cas, la grappe a une action physique sur le moût, en y maintenant un peu de vide, qui active la fermentation. Elle agit aussi chimiquement en ajoutant au moût du tanin, qui est un principe précieux de conservation pour le vin.

Enfin, quelquefois on se contente d'égrapper un tiers ou la moitié, ou une proportion quelconque de la vendange, suivant le degré qu'on veut obtenir. C'est ici que l'expérience doit être le guide nouveau du travail viticole.

*Cuvage, foulage.* — Le raisin est déposé dans les cuves pour y être soumis à la fermentation vinense. Les uns le foulent pour l'écraser immédiatement, d'autres laissent à la fermentation le soin de briser les pellicules. C'est un ancien usage de fouler lorsque la masse commence à s'échauffer. Ce foulage, généralement opéré par des hommes debout, chaussés de gros sabots, est une opération dangereuse et imparfaite ; beaucoup de grumes ne sont pas écrasés, la fermentation est inégale, et il reste dans le vin des parties mal élaborées, qui sont un principe de décomposition. Cet usage est abandonné par les bons propriétaires.

On opère beaucoup mieux en écrasant le raisin à l'aide de *fouloirs* placés au-dessus des cuves. Le fouloir est une claie ronde à rebords à claire-voie, dont les vides ou trous livrent passage aux fruits et retiennent les rafles ; on a aussi des fouloirs formés de deux cylindres cannelés qui tournent en sens inverse et qui écrasent les grappes à leur passage. On laisse un peu d'espace entre les deux cylindres pour ne pas écraser les pépins et les rafles, dont le jus introduirait dans le moût des principes âpres et astringents.

En deux mots, la fermentation la plus rapide est la meilleure. Il faut l'assurer, autant qu'on le peut, par des raisins très-mûrs et riches en matière sucrée, par un foulage complet, et surtout par une température d'au moins 15 degrés. Lorsque l'air est froid au moment du cuvage, il y a des propriétaires qui échauffent le cuvoir artificiellement. D'autres font chauffer du moût dans des chaudières, et on le rejette sur la masse pour l'échauffer. Enfin, lorsque le raisin est pauvre en sucre et d'une maturité peu avancée, on ajoute au moût un peu de sucre ou de cassonade, ou du miel, parfois aussi un peu de lie sèche ou de la levure de bière.

Une question très-controversée parmi les viticulteurs, c'est de savoir s'il convient mieux que la cuve soit découverte ou fermée. En général, le procédé le plus digne d'être conseillé est celui-ci : ne pas remplir la cuve de moût jusqu'au bord ; placer au-dessus du moût un premier couvercle à claire-voie sur lequel se forme cet amas de matières écumeuses, nommé *chapeau*, qui se maintient ainsi flottant au-dessus de la masse et aide au dégagement de l'acide carbonique ; sur monter ce premier couvercle d'un second, posé dix centimètres au-dessus en ne laissant qu'un peu de vide au milieu pour le dégagement de l'acide carbonique. Ce moyen évite tous les inconvénients du cuvage à découvert et ceux des cuves hermétiquement fermées. Il a surtout l'avantage de prévenir les pertes d'alcool, point très-important dans les vins destinés à être convertis en eaux-de-vie.

Avec le cuvage opéré dans ces conditions, la fermentation tumultueuse s'opère promptement, et on décuve aussitôt qu'elle est apaisée. C'est à ces conditions que le vin aura du bouquet et de la finesse, autant que le comporte la qualité du terrain et du fruit, et sera exempt de ces saveurs âpres, dures, qui accusent les crus vulgaires et les vinifications imparfaites.

Inutile de dire qu'il est essentiel qu'aucune émanation étrangère ne pénètre dans le cuvier. Les murs du cuvier aussi bien que ceux du cellier doivent être secs, exempts de moisissure ; les fûts et les outils parfaitement nettoyés, sans aucune odeur de moisi. Chez les vigneronsois, on les lave à l'eau additionnée d'alcool, ou à l'eau de chaux, un peu avant de s'en servir.

Enfin le cuvier doit être parfaitement aéré. Les émanations d'acide carbonique, on le sait trop, peuvent compromettre la vie des ouvriers. Assez de catastrophes les rappellent à la prudence tous les ans.

Avant de décuver, on passe au pressoir les grumes plus ou moins écrasées qui contiennent encore du jus. — Dans les contrées où on distille les mares pour en tirer de l'eau-de-vie, on s'abstient de pousser la pression à sa dernière limite.

Nous ne parlons pas ici du genre de pressoir qu'il convient d'adopter. Tout le monde sait maintenant à quel point les nouveaux pressoirs à vis en fer sont préférables aux vieux pressoirs à vis en bois.

Le moût non pressé, dit *le verre goutte* ou premier vin, doit-il former un vin à part, ou faut-il le mêler au moût extrait par le pressoir ? Encore une question difficile et délicate, qu'on doit résoudre d'après les mêmes données que celles de l'égrappage. Il s'agit, en effet, de savoir jusqu'à quel point le vin a besoin d'être additionné d'acide tannique pour se constituer et se conserver ; jusqu'à quel point il peut s'en passer, ce qui lui permet d'acquiescer plus de finesse et de bouquet.

Dans toutes ces questions, on le voit, il faut s'attacher à suivre les bons principes, mais tenir compte de toutes les circonstances qui en font varier les applications.

**Décuvage.** — On décuve aussitôt que la fermentation cesse d'être tumultueuse. Le vin est déposé dans des tonneaux où la fermentation lente achève, en quelques mois, de le purger des matières étrangères et de constituer son homogénéité. On a soin, pendant ce temps là, d'ouiller les tonneaux, c'est-à-dire de les remplir avec du vin à mesure que les vides se produisent à la surface; c'est un tort grave de n'ouiller que tous les mois dans les premiers temps. Le vide qui a lieu dans les tonnes n'est pas suffisamment occupé par l'acide carbonique et le contact de l'air expose le vin à contracter un goût d'évent et à subir un commencement de fermentation acétique (1).

Nous ne pouvons qu'effleurer tous ces détails si importants et si décisifs pour la qualité et le prix du vin. Nous aurions à parler également des vins liqueurs, qui se préparent avec des raisins très-mûrs, qu'on fait sécher au soleil ou même au four avant de les soumettre au cuvage. Dans quelques contrées, on fait sécher les grappes sur pied, en tordant la queue huit jours avant la vendange. En Sicile et en Grèce, on expose les grappes au soleil sur des claies pendant huit jours. On obtient ainsi un moût très-épais, très-sucré et peu abondant.

**Vins mousseux.** — Enfin, pour obtenir les vins mousseux, on sépare immédiatement la rafle et la peau du jus; on introduit ce dernier dans les tonneaux au bout de deux jours et on met en bouteilles au printemps. La fermentation alcoolique s'étant accomplie lentement dans les tonneaux, laisse subsister une certaine suspension dans la masse vineuse. Le vin, dans cet état, n'étant pas encore parfaitement clarifié, on place les bouteilles dans une position inclinée, le goulot en bas, et on attend qu'il y forme un dépôt. Lorsque le dépôt y est formé, on débouche chaque bouteille pour évacuer le dépôt. On comble le vide avec un peu de vin semblable de l'année précédente et on bouche hermétiquement par les moyens mécaniques que tout le monde connaît.

Cette belle industrie des vins mousseux qui fait la gloire et la fortune des cépages de la Champagne et des côteaux de Saumur, tend à se propager dans d'autres

(1) On assure que l'air est respirable dans les celliers en y entrant une chandelle à la main. Si la lumière s'éteint, il faut renouveler l'air du cellier avant de s'y introduire.

contrées du centre et du midi de la France. On sait en effet que les fabricants de vin de Champagne employent des vins des autres contrées qu'ils vendent comme produits de leur terroir. Dès lors les producteurs des autres contrées essayent de s'approprier cette précieuse industrie pour en avoir tous les profits. Jusqu'ici ils y ont peu réussi. Les vins fabriqués en Champagne rendent encore un bouquet, un parfum que n'ont pu leur donner les fournisseurs de ces vins, lorsqu'ils les *champanisent* eux-mêmes.

Nous engageons vivement les propriétaires de vignes à s'éclairer pour les procédés qui peuvent donner à leurs produits la plus haute valeur commerciale.

Les meilleurs ouvrages à consulter, suivant nous, sur ces importantes opérations, sont :

1° L'art de faire le vin, que vient de publier M. le professeur Ladray, rédacteur de la *Revue viticole* de Dijon (2), livre théorique et pratique, où les données scientifiques sur les ferments éclairent les expériences et les procédés de la pratique la plus avancée;

2° Le sixième fascicule du *Livre de la ferme et des maisons de campagne* (3), où tout ce qui tient à la vendange, à la préparation de vins, à leur conservation, est traité avec une clarté et une compétence parfaite;

3° Le *Catéchisme du cultivateur*, de M. Camille Planchard (4), qui traite cette partie en quelques pages excellentes; livre élémentaire, parfait pour les agriculteurs des provinces du centre de la France. Enfin, les traités de M. le docteur Guyot, comte Odart, Victor Rendu, etc., dont tout le monde viticole peut apprécier les mérites divers.

LOUIS HERVÉ.

(Journal de l'Aisne.)

(2) Savy, éditeur, rue Hautefeuille, 28.

(3) Victor Masson et fils, place de l'École-de-Médecine. Cet ouvrage, au reste, est l'encyclopédie de la vie rurale, la plus complète et la plus complètement pratique que nous puissions proposer à ceux qui nous consultent.

(4) Martial Ardant frères, à Limoges.

ALPHONSE CHAMBON — Rédacteur-Gérant

**MOUVEMENT DU PORT DE MONACO**

Arrivées du 26 Septembre au 2 Octobre 1863.

NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	m. d.
ID.	id.	id.	id.

ST-TROPEZ.	b. Caroubier,	c. Laurenti,	vin.
ID.	b. Conception,	c. Viale,	vin.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest
ID.	id.	id.	m. d.
ID.	id.	id.	en lest
ID.	b. St-Antoine,	c. Giaume,	id.
VINTIMILLE,	b. Conception,	c. Rossi,	m. d.
ST-REMO.	b. Providence,	c. Gazzolo,	briques
NICE.	b. Miséricorde,	c. Gazollo,	id.
ID.	b. Conception,	c. Pisan,	m. d.
ID.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
CETTE.	b. Vierge du Rosaire,	c. Kogler,	vin
NICE.	b. Empire,	c. Lychossi,	m. d.
ID.	b. Miséricorde,	c. Viale,	m. d.
CETTE.	b. Annonciation,	c. Vincent Thomas	vin
STE-MAXIME.	b. Miséricorde,	c. Palmaro	m. d.
ST-TROPEZ.	b. Jésus et Marie,	c. Stalla,	vin
NICE.	b. v. Palmaria.	c. Imbert,	m. d.

Départs du 26 Septembre au 2 Octobre 1863.

NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest
ID.	id.	id.	id.
MENTON,	b. Caroubier,	c. Laurenti,	id.
VINTIMILLE.	b. Conception,	c. Viale,	vin
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest
ID.	id.	id.	id.
ID.	id.	id.	id.
NICE.	b. St-Antoine,	c. Giaume,	marbres
ID.	b. Conception,	c. Rossi,	m. d.
ID.	b. Providence,	c. Gazollo,	en lest
ID.	b. Conception,	c. Pisan,	id.
ID.	b. Miséricorde,	c. Gozollo,	id.
ID.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
MENTON.	b. Vierge du Rosaire,	c. Kogler,	vin
STE-MAXIME.	b. Empire,	c. Lychossi,	en lest
MENTON.	b. Annonciation,	c. Vincent Thomas	vin
ID.	b. Miséricorde,	c. Palmaro,	m. d.
ALASSIO.	b. Jésus et Marie,	c. Stalla,	vin
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest

Orchestre des Bains de Mer de Monaco.

**CONCERT**

A 8 H. DU SOIR DANS LA SALLE DE BAL

**BAINS DE MER DE MONACO. — NOUVELLE SOCIÉTÉ.**

**GRAND ET VASTE ÉTABLISSEMENT SITUÉ SUR LE PORT**

**BAINS CHAUDS ET BAINS FROIDS**

**SERVICE HYDROTHÉRAPIQUE LE PLUS COMPLET.**

Le magnifique CASINO, récemment ouvert, bâti en face de la mer, offre, PENDANT TOUTE L'ANNÉE, aux Étrangers, toutes les distractions et tous les agréments des Bains d'Allemagne, avec les mêmes conditions qu'à Baden-Baden.

**SALONS DE CONVERSATION, DE LECTURE & DE JEUX.**

CONCERT DEUX FOIS PAR JOUR: Le matin, sur la plage des Bains. — Le soir, dans les salons du Casino.

HOTELS, VILLAS ET MAISONS MEUBLÉES. — PRIX TRÈS MODÉRÉS.

**STATION TÉLÉGRAPHIQUE.**

On se rend de NICE à MONACO en une heure, par un service permanent de bateaux à vapeur.

**ITINÉRAIRE DE PARIS A MONACO.**

De Paris à Nice par le chemin de fer. — Départ de Paris à 8 heures du soir.  
— Arrivée à Nice 24 heures après.

De Paris à Cagnes en chemin de fer et de Cagnes à Nice par Omnibus.

Autre itinéraire. — De Marseille à Nice par bateau à vapeur en 12 heures.  
De Nice à Monaco, par Omnibus et par bateau à Vapeur.

OMNIBUS. { A Nice, bureau des Messageries Générales, Hôtel des Étrangers.  
          { A Monaco, place du Palais.

**LA PALMARIA**

Bateau à Vapeur faisant le service régulier de Nice à Monaco. — Retour dans la même journée.

DÉPART DU PORT DE NICE, tous les jours à 11 heures du matin et à 6 heures 1/2 du soir.  
— DE MONACO, à 5 heures et à 10 heures 1/2 du soir.

Le vendredi, la PALMARIA partira de MONACO pour NICE à midi et demi et à 10 h. 1/2 du soir.  
Les départs de NICE pour MONACO auront lieu aux mêmes heures que les autres jours de la semaine.

PRIX DE LA TRAVERSÉE: Embarquement et débarquement compris 1 fr. 50 cent.

**OMNIBUS**

FAISANT LE SERVICE ENTRE

**MONACO ET MENTON.**

Bureau: { à Monaco, rue de Lorraine.  
          { à Menton, hôtel des Quatre Nations.

Départ de Monaco à 8 h. — Départ de Menton, à 11 h.