

JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction,
Rue de Lorraine, 13,
à Monaco (Principauté.)

POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE

PARAISANT LE MARDI

Tous les ouvrages français et étrangers
dont il est envoyé 1 exemplaire sont
annoncés dans le journal.

INSERTIONS :

Annonces 25 Cent. la ligne
Réclames 50.

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, et chez M. St-Hilaire, éditeur de musique du Conserv. Imp. et directeur du Comptoir général des compositeurs, rue du f. Poissonnière, 10
A Nice, LIBRAIRIE VISCONTI, rue du Cours et LIBRAIRIE-AGENCE JOUGLA, rue Gioffredo, 1. près la pl. Masséna
à l'AGENCE-DALGOUTTE, place du Jardin Public, 3

ABONNEMENTS .

Un An 12 Francs
Six Mois 6 id.
Trois Mois 3 id.

Pour l'ÉTRANGER les frais de poste en sus

Les abonnements comptent du 1^{er} et du 16 de chaque mois et se paient d'avance.

Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés seront rendus.

Monaco, le 12 Octobre 1875.

ACTES OFFICIELS.

Par Ordonnance Souveraine du 3 de ce mois, M. José Franquet y Dara, a été nommé Consul de la Principauté à Valence (Espagne), en remplacement de M. le Marquis d'Assereto et Seravalle, démissionnaire.

Une autre Ordonnance de la même date nomme M. le Marquis d'Assereto et Seravalle Chambellan-Honoraire de S. A. S.

NOUVELLES LOCALES.

Adieu paniers, vendanges sont faites! Ce vieux refrain d'une chanson du bon vieux temps, le paysan de la Bourgogne le chante joyeusement aujourd'hui. La récolte du vin est si abondante, paraît-il, qu'on achète des futailles jusqu'à 40 fr. la pièce, et qu'il n'est pas rare de voir, dans le Maonnais et le Beaujolais, des vigneron rempli deux tonneaux pour payer le tonneau vide qu'on leur laisse. Aux environs de Beaune, le vin ordinaire se vend en ce moment au prix de huit centimes et demi le litre!

Ce n'est pas à titre de simple curiosité que nous donnons cette nouvelle; le chemin de fer qui traverse la Principauté passant par ces pays extraordinairement riches en vins excellents, nous pensons qu'il y a là pour nous un moyen d'approvisionnement que nous voudrions voir utiliser par nos débitants. Huit centimes et demi le litre d'un vin qui n'a point à subir les manipulations des vins du Midi, n'est-ce pas là un prix qui doit tenter les consommateurs, voire même les commerçants, en admettant au besoin que les frais de transport élèvent son prix à celui des gros vins de nos environs.

Admettons, ce qui est toujours vrai d'ailleurs pour toute récolte abondante, que la qualité ne soit pas celle des années où le vin est rare (le glucomètre marque à peine deux degrés de moins) ce n'en est pas moins un vin riche, léger, agréable et éminemment tonifiant.

On ne se doute guère dans nos pays des soins que prennent les vigneron de la Bourgogne pour arriver aux résultats qu'ils obtiennent. C'est toute une tradition. Personne ne sait au juste ce que faisaient les

Gaulois dans la Côte d'or, avec leurs pierres alignées de Carnac tandis que l'on connaît la façon dont ils cultivaient la vigne. Les moines du Moyen-Age qui ont longtemps possédé les vins les plus fameux, se montraient très-fiers d'avoir conservé les procédés de culture des Gaulois dont les résultats avaient tant enthousiasmé les Romains leurs vainqueurs. Les procédés que le plus humble vigneron applique tout aussi bien que le riche propriétaire, ont pour base le *provinage*, méthode à l'aide de laquelle la vigne d'un clos est toujours restée la même depuis la plus haute antiquité. C'est là une chose ignorée dans le Midi où des ceps de toute espèce concourent à remplir les cuves.

Voici comment on pratique le provinage:

Lorsqu'un cep ne donne plus de raisin, on l'arrache et l'on creuse une petite tranchée reliant au cep voisin la place restée libre. On couche en terre ce cep de façon que ses branches sortent seules, et chaque branche devient alors un pied jeune et plein de sève auquel on donne aussitôt un échelas pour tuteur. On comprend aisément qu'en agissant ainsi, il n'est rien changé à l'identité de la vigne, aucun élément étranger n'étant introduit dans les clos.

Ne pourrait-on pas, ce nous semble, suivre chez nous cette méthode? planter, par exemple, des ceps choisis entre tous ceux qui s'accroissent du sol et du chaud soleil de nos contrées, et les cultiver au détriment des qualités inférieures? La Bourgogne a donc, en outre de son terroir particulier, une culture à part d'où provient en grande partie la qualité exceptionnelle de ses produits. Ce que la culture de la vigne a eu en tout temps d'importance dans le Nord est à peine croyable. En 1395, lorsque les immenses propriétés exploitées par les moines commencèrent à tomber dans des mains moins expertes, Philippe-le-Hardi proscrivit le mélange du gamet au pinot, par une ordonnance célèbre, de là l'origine des noms particuliers donnés à chaque crû.

Il est inutile que nous donnions une liste des fameux crûs de la Bourgogne; tout le monde les connaît. Le clos de Chambertin était déjà réputé en 650; ses puinés, le Romanée, le Vougeot, le Pomard, le Volnay et beaucoup d'autres qu'il serait trop long d'énumérer, ont passé sur toutes les tables.

Ce qui est intéressant, c'est d'apprendre que pour écraser le raisin, le nord prend plus de soin encore que pour sa boulangerie qui cependant est loin de laisser au mitron la liberté acceptée dans le midi. L'homme ne foule pas, pieds nus, la grappe jetée entière dans la cuve. Il dépose sur un couvercle en

osier, à jour, toutes les grappes, les secoue une à une et les frotte sur l'égrappoir de façon à faire tomber tous les grains dans la cuve et à garder en main le bois des grappes, bois qui donnerait de l'acidité au vin.

Dans la cuve, la fermentation se produit aussitôt. L'enveloppe éclate, le jus sort de lui-même, et, au bout de quelques jours, sans avoir employé la pression, on enlève de la cuve, au moyen d'un syphon, la plus grande partie du vin nouveau pour le mettre en tonne; puis on prend les grains pour les mettre sous le pressoir, ce qui donne encore un vin de seconde qualité mais excellent.

Enfin, le résidu qui reste sous le pressoir, le *marc*, est immédiatement distillé, moins avec la préoccupation d'en retirer un alcool productif que pour en obtenir le marc sec, seul engrais qu'on doit employer pour la vigne de pinot, engrais qui la garantit du froid et des insectes.

Comme on le voit, la culture de la vigne est des plus sérieuses dans le nord, et c'est à cela que tient la qualité exceptionnelle des vins que nous engageons nos débitants à introduire de préférence dans le pays.

Adieu paniers, disions-nous en commençant. A ce gai refrain que chantent en ce moment les joyeux vendangeurs dansant en rond, nous souhaitons de pouvoir répondre par celui de Maître Adam:

Bonjour tonneaux, bonjour robins!

Le nombre des étrangers arrivés à Monaco pendant le mois de Septembre est de 10,045.

Nous apprenons une bonne nouvelle pour les dames voyageuses. La compagnie Paris-Lyon-Méditerranée fera, pendant la saison d'hiver, la gracieuseté de chauffer les compartiments de deuxième et troisième classes réservés aux dames. Nous applaudissons de grand cœur à cette nouvelle mesure et nous en félicitons les instigateurs.

Plusieurs journaux de Paris, en annonçant l'ouverture des concerts Frascati, consacrent quelques lignes élogieuses au *maestro* Arban qui les dirige. M. Arban est un peu de Monaco, puisque une partie de sa famille y réside, et qu'il y a d'importantes propriétés. Nous sommes donc sûr d'être agréable à bon nombre de personnes en empruntant au *Ménestrel* ce petit compte-rendu.

La réouverture des bals et concerts Frascati s'est

effectuée vendredi dernier et très-brillamment, sous la nouvelle direction d'Arban. Des améliorations heureuses ont été apportées dans les aménagements et dans la décoration de la salle; aussi, une foule nombreuse se pressait-elle autour du sympathique chef d'orchestre auquel on a fait des ovations tout comme à une diva. Son archet vigoureux a fait merveille et, si l'on peut reprocher au programme d'avoir péché par l'absence des nouveautés, c'est sans doute qu'Arban n'a rien voulu laisser au hasard dans cette première soirée. Mais nous savons qu'il prépare pour la suite nombre de polkas piquantes et de valse originales qui feront fureur cet hiver dans tous les bals de Paris.

Le chroniqueur du *Journal des étrangers*, de retour à Nice, nous raconte combien il a eu à souffrir de la chaleur pendant le passage qu'il vient de faire dans le nord de la France. Il en est aux regrets d'avoir quitté Nice pour courir à la recherche d'une température plus fraîche, et il fait la nomenclature des avantages que nos hôtes trouveraient à ne pas nous quitter si tôt.

Nice et Monaco sont si bien sœurs, que nous pouvons appliquer à notre ville ce que notre confrère dit pour la sienne, et nous nous empressons de citer ses paroles.

Les étrangers nous quittent dès le mois de mars. C'est là un danger très sérieux pour les malades comme l'a très bien remarqué le docteur Henri Lippert dans son livre sur le *climat de Nice*, ses propriétés hygiéniques et son application thérapeutique.

Il est certain, dit notre auteur, que tous ces départs prématurés sont en général nuisibles pour la santé.

On fera donc bien de ne pas quitter Nice.

D'autre part, si nous examinons les conditions climatiques de l'été à Nice, nous trouvons dans le séjour des étrangers dans notre ville pendant cette saison des avantages qu'ils seraient fort en peine de trouver ailleurs.

Les vents du sud-est qui règnent presque exclusivement pendant l'été, seaturent de vapeur en traversant la Méditerranée et adoucissent ainsi et modèrent la chaleur et la sécheresse. Tous ceux qui se sont occupés de ces questions sont unanimes à déclarer que Nice est plus frais que Rome et que Naples à cette époque. De plus, ces mois d'été, de mai à septembre, sont plus agréables dans notre ville que dans toutes les capitales de l'Europe.

Le docteur Lippert dit que c'est la saison la moins variable d'après le thermomètre et le baromètre; elle est beaucoup plus uniforme et plus constante que dans les climats septentrionaux, où les nuits sont plus froides. Pendant le jour, la brise de la mer contribue beaucoup à rafraîchir la température de l'air chauffée par un soleil vif et continu, tandis que la brise des Alpes contribue à la ventilation salutaire de l'atmosphère. Pendant la journée, la terre étant plus échauffée que la mer par les rayons solaires, un courant d'air incessant, un vent du midi humide et frais se porte de la mer vers la terre; pendant la nuit, la température de la mer, restant plus élevée que celle de la terre, meilleur conducteur du calorique que l'eau, le vent se porte en sens inverse des montagnes vers la mer. Ce flux et reflux aérien régulier, suite de la condensation et de la raréfaction de l'atmosphère par le soleil, rafraîchit l'air, et ajoute, en le purifiant, à sa salubrité.

Voilà déjà, suivant nous, et nous ne craignons pas d'être démenti, un avantage que nos hôtes ne trouveront qu'ici. Nous l'avons bien vu pendant les chaleurs torrides de cet été. Alors que le thermomètre montait, montait toujours à Paris et dans les villes de saison, il se maintenait à Nice dans une moyenne très supportable. A part les trois ou quatre heures de la journée, où la chaleur est universelle, mais pendant lesquelles on évite de sortir et on fait sa sieste, nous pouvons dire que nous n'avons pas ressenti les horribles chaleurs qui faisaient fuir tout le monde dans quelque endroit écarté où l'on pût respirer en toute liberté, comme aurait dit Alceste.

Un autre avantage que nous avons à offrir aux étrangers, c'est l'exceptionnelle bonté de nos bains de mer. On peut en prendre de la mi-avril jusqu'à la

mi-octobre, ce qui est impossible dans les mers du nord, la température des mers du nord étant au-dessous de celle de la Méditerranée. La richesse de notre mer en parties salines recommande particulièrement l'usage de bains aux constitutions faibles, délicates et nerveuses.

CHRONIQUE DU LITTORAL.

Menton. — Nous sommes heureux d'apprendre que M. Ernest Duvergier de Hauranne, le député du Cher, qui était venu demander à notre climat sa bienfaisante influence, a presque complètement recouvré la santé.

— M. Marie de St-Germain, l'intelligent directeur du *Courrier*, vient de publier un guide des étrangers sur le littoral au prix de 2 fr., et des *Souvenirs de Monaco* à 75 centimes.

Nos hôtes pourront se procurer ces deux ouvrages, d'une utilité incontestable pour eux, au bureau du *Courrier*, à la *Maison Modèle* et à la librairie Ardoin.

La Turbie. — Un triste accident s'est produit jeudi dernier dans notre commune. Un chasseur, après s'être livré toute la matinée à son plaisir favori, s'en retournait chez lui, lorsque son fusil, dont il se servait comme d'une canne, partit subitement et lui broya la main.

Transporté immédiatement à son domicile, il reçut la visite du docteur Farina, venu de Menton à la hâte, et subit courageusement l'amputation que l'homme de l'art avait jugée nécessaire.

Villefranche. — La rade de Villefranche, bien triste depuis quelque temps, vient de s'égayer par l'arrivée de deux navires de guerre. Le premier est l'avisoleur le *Kléber*, attaché à l'escadre française de la Méditerranée. Le second est le *Franklin*, vaisseau-amiral de la marine américaine.

Nice. — La prochaine réunion mensuelle de notre société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation aura lieu le 11 novembre prochain.

Afin d'encourager l'horticulture, l'arboriculture et la culture maraîchère dans le département, il y aura dans cette réunion et les suivantes exposition permanente des plantes, fleurs, fruits et légumes nouveaux, tels que: espèces importées, variétés de jardin propres à l'ornement et à l'utilité, fleurs d'amateurs et de collections, nouvelles plantes fleuries dans les jardins.

Les objets à exposer devront être envoyés au siège de la Société, avenue de la Gare, 23, maison Astraud, le 2^e jeudi de chaque mois, de 8 à 11 heures du matin. Il est indispensable de mettre sur l'objet exposé le nom et l'adresse de l'exposant, le nom de la fleur, de la plante, du fruit ou des légumes, le pays originaire si c'est une introduction.

Les articles exposés pourront être primés.

Ils ne pourront être enlevés que le samedi suivant, c'est-à-dire deux jours après l'exposition.

Les membres de la Société, les exposants et les visiteurs seront admis à voir les objets exposés le jeudi de chaque mois, à 3 heures de l'après-midi, en novembre, décembre, janvier, février, mars et avril.

Pour plus amples renseignements, s'adresser au secrétariat de la Société, avenue de la Gare, 23.

Puget-Théniers. — Les députés Lefèvre et Edmond Adam viennent de faire une tournée dans nos montagnes. Ils ont séjourné à Puget-Théniers, ont parcouru la vallée de la Tinée et sont passés ensuite dans celle du Var.

Golfe Juan. — On annonce que l'inspection générale de l'escadre d'évolutions de la Méditerranée aura lieu le 15 octobre, dans notre rade. Dès qu'elle sera terminée, six frégates cuirassées remplaceront dans l'escadre les six corvettes qui y figurent actuellement.

Cannes. — La musique a repris son service d'hiver, elle se fera entendre par conséquent à quatre heures de l'après-midi au Cercle Nautique les lundi et vendredi, sur le Cours le dimanche, et le mercredi

au square Brougham.

Hyères. — L'ouverture de la section de la gare d'Hyères à notre ville sera livrée à l'exploitation vers le 10 novembre prochain.

Toulon. — La *Sarthe* a fait ses premiers essais. Ils ont été satisfaisants pour assurer que le départ de ce transport pour la Cochinchine pourra régulièrement s'effectuer le 20 novembre.

— Le vice-amiral Penhoat, notre nouveau préfet maritime, est arrivé dans notre ville. Cet officier général ne prendra que vendredi prochain le commandement du 5^e arrondissement.

— Un problème assez singulier vient d'être posé aux officiers de marine des cinq ports. C'est le suivant:

« La ceinture des matelots devant être supprimée, par quoi la remplacer? »

Cette ceinture, on le sait, tient la chemise des marins serrée à la taille; elle est commode, hygiénique. Elle est, de plus, légendaire. Est-ce toutes ces qualités qui la font condamner?

Espérons que le ministère laissera aux marins cette partie pittoresque de leur costume.

Marseille. — Le général Chanzy, venant de Paris, est parti dimanche pour l'Algérie sur l'avisoleur le *Cassard* qui l'attendait depuis quelques jours dans notre port.

Les mauvais temps de ces jours-ci, nous voulons parler des pluies et des vents, ne se sont pas encore fait sentir bien désagréablement. Nos établissements balnéaires sont toujours fréquentés par les moins frileux. Mais il est à supposer qu'il n'en sera pas longtemps de même, car le mistral a commencé à se faire sentir.

Encore quelques unes de ses caresses et les cabines des baigneurs seront bien définitivement abandonnées.

— Les généraux Espivent de la Villeboisnet et Leval ont quitté Marseille et sont arrivés au quartier général du 15^e corps d'armée près d'Aix.

Les exercices sont commencés; les villages voisins ont été surpris et enlevés pendant la nuit. Des lettres de camp annoncent que l'artillerie a été conduite sur des hauteurs considérées comme impraticables. Une pièce de canon a été descendue dans un précipice par cinquante soldats.

Le camp de Réaltort est commandé par le général de division Courson de Villeneuve, et occupé par le 23^e bataillon de chasseurs à pied, les 108^e, 111^e, 112^e d'infanterie, le 4^e chasseurs à cheval, quatre batteries d'artillerie, une section du génie de Montpellier, le train, la prévôté, les ambulances.

On travaille beaucoup au camp; la discipline y est parfaite et on y est très gai, malgré le mistral qui fait des siennes.

L'autre division du 15^e corps commandée par le général Martineau-Deschesnez, est sur les bords de la Touloubre.

— Les jésuites viennent d'acheter, dans le haut de la rue Montaux, un terrain d'une superficie de 16,000 mètres, où ils vont faire construire un vaste collège.

Les almanachs pour l'année de grâce 1876, ont déjà fait leur apparition. Il y en a, comme toujours, de toutes les formes et de toutes les couleurs, depuis le Mathieu Læensberg jusqu'au Mathieu de la Drôme en passant par le Pierre Larrivay.

Le *Monde Illustré* a publié à ce sujet l'intéressant article ci-après, signé d'un nom bien connu: Pierre Vercin:

Il se débite annuellement en France deux millions trois cent cinquante mille almanachs.

Dans ce chiffre éloquent, la première place revient à l'*Almanach liégeois*, dont la couverture bleue et le format ventru sont connus de l'univers entier. L'*Almanach liégeois* tire à 320,000. Il est religieusement imprimé sur ce papier à chandelle qui lui donne son caractère particulier, avec ses têtes de clous qui remontent aux premiers jours de l'imprimerie.

Voyez quelle est la force de la routine en notre beau pays!

Une année, l'éditeur se dit :

— Il est temps de marcher avec le progrès. L'*Almanach liégeois* est vraiment resté trop primitif; il faut que je lui fasse sa toilette.

Sur quoi, ledit éditeur prit du papier blanc, des caractères presque neufs et attendit tout fier l'impression heureuse que ses réformes ne pouvaient manquer de produire sur les populations.

Savez-vous ce qu'il arriva ?

Il arriva que les paysans, qui forment le fond de la clientèle, regardèrent avec méfiance l'almanach ainsi transformé. Ils se mirent à le tourner entre leurs doigts, puis, finalement, le rendirent au colporteur, en grommelant :

— Ce n'est pas le bon; il est trop propre!

La vente baissa de cent mille, cette année-là.

Vous pensez si l'éditeur se hâta de revenir aux têtes de clous et au papier d'emballage!

Après le *Liégeois*, la palme revient aux almanachs et annuaires de Mathieu de la Drôme, émule de Mathieu Lænsberg.

Il s'en débite 250,000.

La troisième place revient à l'*Almanach comique*: 80,000 de tirage, c'est encore un chiffre agréable.

Ensuite viennent: l'*Almanach prophétique*, l'*Almanach pour rire*, l'*Almanach du Charivari*, l'*Almanach des Parisiennes*, avec des tirages de 40 à 30,000 chacun.

Puis c'est toute une nuée d'almanachs en tous genres dont l'énumération deviendrait trop longue, puisqu'il n'en paraît pas moins de quatre-vingt-quinze.

COURRIER DE PARIS

La semaine n'a pas été féconde. Paris s'était sauvé à la campagne pour y jouir de ces précieuses journées d'automne si merveilleusement belles. A peine si l'on retrouvait son monde aux courses de Longchamps. Dieu sait pourtant si le Parisien est friand des jeux de cette noble institution: les courses. J'ai appris à Longchamps une expression nouvelle qui fait si bien son chemin dans le langage imagé du turf, que je crois de mon devoir de la rapporter, c'est *l'invitation*.

Recevoir une invitation signifie qu'on est mis dans la confiance d'une petite fourberie commise d'un commun accord par deux ou trois propriétaires. Ainsi, par exemple, il y a des gens qui font courir sous un nom supposé et qui provoquent force paris où ils se tiennent contre à bon escient. Lorsqu'on est pris à ces... combinaisons, on ne jette plus les hauts cris; on se dit: J'ai été invité... Et l'on moralise contre les jeux!

Les courses ont été le grand événement de la semaine. Ah! il y a eu aussi la mort d'*Amadou*, de cette pauvre *Amadou*, qui s'est cassé la jambe au dernier sport, et qui vient figurer en filets et en entre-côtes sur l'étal d'un boucher, avec cette étiquette: Filets et aloyaux de la célèbre jument *Amadou*.

Dans Paris proprement dit, je ne vois guère que les théâtres, après la politique. Voici les nouveautés: une revue d'une affreuse platitude qui vient d'être jouée au Château-d'Eau.

Les représentations du grand tragédien italien Ernesto Rossi que Nice a tant applaudi l'hiver passé, et dont le talent ressort admirablement d'un entourage intelligent, au débit tout particulièrement coloré, Quant aux choses en perspective, on répète un opéra-comique, *Piccolino*, de MM. Sardou et Guiraud, deux noms qui promettent un petit chef-d'œuvre; puis un grand opéra, la *Filleule du roi*, de MM. Koning et Vogel, l'auteur de la romance *l'Ange déchu*. Vogel est son temps de gloire: c'est à lui que les étudiants de La Haye firent une sortie triomphale à la porte du théâtre, et à qui Guillaume III le décorant, dit: « Vous avez, le premier, remué les Hollandais. » Vogel retrouvera-t-il la jeunesse de son inspiration?

On parle beaucoup en ce moment du voyage de S. M. Guillaume d'Allemagne et de son chancelier en Italie: une entrevue qui fera du bruit.

On fait dans les plaines St-Denis l'expérience d'un nouveau canon inventé par un américain; un canon-revolver tirant 80 coups à la minute, et lançant chaque fois des obus explosifs qui criblent de leurs débris tout un vaste espace. C'est ce qu'on peut appeler un merveilleux engin de destruction.

Vendredi dernier, l'Exposition internationale du Palais de l'Industrie a donné sa quatrième fête musicale. L'affluence a été plus grande encore que les semaines précédentes, et les files d'équipages qui stationnaient aux portes prouvaient que ces concerts sont très suivis et très appréciés dans ce que l'on appelle le grand monde. L'orchestre de l'Exposition joue des airs nationaux de différents pays, et ces motifs étrangers ont, pour la grande partie des visiteurs, tout le charme de la nouveauté. Ajoutons qu'au dire des connaisseurs, l'exécution en est parfaite.

L'impératrice d'Autriche a quitté Paris après avoir fait remettre au préfet de la Seine, la somme de 5,000 fr. destinée aux pauvres de la ville. L'impératrice a visité le jardin d'acclimatation et a été enchantée de ce qu'elle a vu. Le duc de Coimbre a lui aussi fait une promenade au jardin d'acclimatation. S. A. R. a examiné avec beaucoup de soins les appareils d'engraissement mécanique de volailles établis d'après le système de M. Marfin. Le prince a décidé l'établissement d'une institution semblable dans les parcs royaux de Portugal.

On est à Suresnes, en pleines vendanges, ainsi qu'à Argenteuil, Aussi faut-il voir l'animation de tout le pays. Jadis, le vin de Suresnes était célèbre.

Tous les grands hommes, même les plus sobres et ceux qui buvaient le moins, ont eu un vin de prédilection.

Le Grand Frédéric affectionnait particulièrement le vin de Tokay.

Napoléon I^{er} préférait à tous autres le Chambertin.

Pierre-le-Grand plaçait en première ligne le Madère.

Le cardinal de Richelieu n'admettait dans son verre que du vin de Romanée.

Son neveu, le maréchal de Richelieu, mit en honneur le Médoc.

Rubens goûtait entre tous le vin de Marsala.

Jean Bart estimait comme le meilleur des vins le vin de Beaune.

Rabelais aimait que la dive bouteille fût pleine de vieux Chablis.

Le maréchal de Saxe avait une prédilection pour le Champagne.

Cromwell, le puritain, fêtait avec un certain zèle le Malvoisie.

Talleyrand, le Château-Margaux.

Humboldt, le Sauterne.

Balzac, le vin de Vouvray.

Gœthe, le Johannisberg.

Lord Biron, le Porto.

Charles-Quint, le vin d'Alicante.

François I^{er}, le Xérès.

Henri IV, le vin de Suresnes.

Cette prédilection pour le Suresnes était d'ailleurs partagée par les gourmets de ce temps-là. C'était le vin aristocratique. Les grands seigneurs et les financiers, les riches et les délicats s'en délectaient.

Pour finir un épisode du retour des réservistes :

Trois cents parisiens revenaient de Palaise, où ils avaient passé leurs vingt-huit jours.

En descendant de wagon, ils ont tous tiré un bonnet de coton de leur poche et ont descendu par le flanc droit toute la rue d'Amsterdam.

FAITS DIVERS.

A l'arsenal militaire de Bologne on a trouvé, en creusant une fosse pour la conduite des eaux, cinq tombeaux étrusques renfermant des objets précieux, très importants pour l'histoire de Bologne et de l'Etrurie, parce qu'ils attestent l'état florissant de cette région dans l'antiquité.

On a procédé aux fouilles méthodiquement et sur une grande échelle.

De nouveaux tombeaux ayant été découverts, outre ceux qui l'avaient été en 1874, on a pu mieux déterminer la nature et l'extension de la métropole bolonaise.

Parmi ces tombeaux, il y en avait un fort curieux, construit en pierre sèche, genre de construction déjà usité dans plusieurs endroits de l'Etrurie circumpadane et dans les caveaux de la Chartreuse de Bologne.

Il paraît qu'à cette époque c'était un système adopté pour les sépultures les plus riches.

On y trouva beaucoup d'objets intéressants, bien que cassés par le poids de la terre. Il y avait une foule de vases en terre cuite d'une couleur brunâtre, mais on en voyait un fait en argile rosée et peint avec des lignes horizontales de couleur violacée au-dessus des quelles étaient tracées d'autres lignes verticales. Il est évident que la fabrication de ce dernier vase était toute différente de celle des autres trouvés en grand nombre.

Tandis que ces derniers appartiennent à l'industrie locale, le premier est le résultat de l'importation. On en trouve de pareils dans l'Asie Mineure et dans les îles de l'Archipel grec, et on les considère comme des vases orientaux.

La présence de ce spécimen à Bologne prouve que cette ville, dans les temps les plus reculés, avait des relations commerciales avec les peuples navigateurs de l'Orient, dont les produits lui arrivaient par le trafic qu'en faisait la ville de Spina, située sur la côte de l'Adriatique, à l'embouchure du Pô, près de l'actuel Porto Primaro.

Les rapports commerciaux entre Felsina et Spina et par l'entremise de celle-ci avec l'Orient, étaient déjà soupçonnés par les savants; mais jusqu'ici aucun monument n'avait pu l'attester.

Aujourd'hui, grâce aux fragments du vase peint trouvé dans l'arsenal de Bologne, il n'y a plus de doute sur cette question.

M^r de Falloux, frère de l'ex-ministre, membre de l'Académie française, vient d'être nommé vice-camerlingue de l'Eglise romaine. Il remplace M^r Nardi, tout récemment promu au cardinalat.

On nous assure de bonne source que M^r de Falloux, pour qui le Pape professe la plus grande amitié, ne conservera pas longtemps ses nouvelles fonctions; comme son prédécesseur, il les quittera bientôt pour la pourpre de cardinal.

ALFRED GABRIÉ, Rédacteur-Gérant.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO.

Arrivées du 4 au 10 Octobre 1875.

ST-TROPEZ.	brick-g. la <i>Caroline</i> ,	français c. Vincent,	vin.
MENTON.	b. l' <i>Engénie</i> ,	id. c. Orenge,	sur lest.
GOLFE JUAN.	b. <i>St-Ange</i> ,	id. c. Fornero,	sable.
ID.	b. l' <i>Heureux</i> ,	id. c. Massa,	id.
ID.	b. <i>St-Michel</i> ,	id. c. Isoard,	id.
ID.	b. <i>Résurrection</i> ,	id. c. Ciaïs,	id.
ID.	b. <i>Jeune Eloïse</i> ,	id. c. Barali,	id.
ID.	b. <i>Thérésine</i> ,	id. c. Musso,	id.
ID.	b. <i>Joseph et Marie</i> ,	id. c. Laurenti,	id.
ID.	b. <i>Indus</i> ,	id. c. Fochon,	id.
ID.	b. <i>Volonté de Dieu</i> ,	id. c. Grisole,	id.
ST-TROPEZ.	b. <i>Belle brise</i> ,	id. c. Fornari,	vin.
STE-MAXIME.	brick-g. le <i>Zéphir</i> ,	id. c. Fornari,	id.
GOLFE JUAN.	b. <i>Volonté de Dieu</i> ,	id. c. Davin,	sable.
NICE.	cutter. <i>St-Joseph</i> ,	id. c. Palmaro,	sur l.
GOLFE JUAN.	b. <i>Jeune Eloïse</i> ,	id. c. Barali,	sable.
ID.	b. <i>St-Ange</i> ,	id. c. Fornero,	id.

Départs du 4 au 10 Octobre 1875.

MENTON.	b. la <i>Conception</i> ,	italien, c. Saccone,	oignons
ID.	b. l' <i>Engénie</i> ,	français, c. Orenge,	sur lest.
ID.	brick-g. la <i>Caroline</i> ,	id. c. Vincent,	vin.
VILLEFRANCHE.	b. l' <i>Heureux</i> ,	id. c. Massa,	sur l.
ID.	b. <i>St-Michel</i> ,	id. c. Isoard,	id.
ID.	b. <i>Résurrection</i> ,	id. c. Ciaïs,	id.
ID.	b. <i>Jeune Eloïse</i> ,	id. c. Barali,	id.
GOLFE JUAN.	b. <i>St-Ange</i> ,	id. c. Fornero,	id.
ID.	b. <i>Thérésine</i> ,	id. c. Musso,	id.
ID.	b. <i>Joseph et Marie</i> ,	id. c. Laurenti,	id.
ID.	b. <i>Indus</i> ,	id. c. Jovenceau,	id.
ID.	b. <i>Volonté de Dieu</i> ,	id. c. Grisole,	id.
MENTON.	b. <i>Belle brise</i> ,	id. c. Fornari,	vin.
ID.	brick-g. le <i>Zéphir</i> ,	id. c. Fornari,	id.
GOLFE JUAN.	b. <i>Volonté de Dieu</i> ,	id. c. Davin,	sur l.
VILLEFRANCHE.	b. <i>Jeune Eloïse</i> ,	id. c. Barali,	id.
GOLFE JUAN.	b. <i>St-Ange</i> ,	id. c. Fornero,	id.
MENTON.	cutter. <i>St-Joseph</i> ,	id. c. Palmaro,	fûts. v.

Ville de Vintimille.

On prévient que lundi 18 octobre courant, à 9 heures du matin, on procédera dans la salle communale de Vintimille, à la vente de 33 lots des Prés de cette commune, situés près de la place de la gare internationale. Les actes et le métré superficiel concernant ladite vente sont visibles aux heures de bureau, à la Mairie.

Pour le Maire:
L'Adjoint, JOSEPH ISNARDI.

Offre de service.

Un négociant âgé de 34 ans connaissant la langue italienne, française, anglaise, espagnole, allemande, russe, tchèque, désire se placer pendant la saison.
Pour les détails écrire à M. C. Lamarche, Stuttgart (Wurttemberg)

**Sculpture, Dorure & Miroiterie
ROCCA ET VAILLANT**

Meubles en bois sculptés et meubles riches sur commande

12, rue St-François-de-Paule, NICE

RESTAURANT
DE LA VILLA DES ORANGERS
TABLE D'HOTE. — PENSION.

Restaurant Barriera
à la Condamine.
TABLE D'HOTE. — PENSION.

RESTAURANT de LYON
Rue du Milieu, Monaco.
TABLE D'HOTE — PENSION.

HOTEL-RESTAURANT
DE LA CONDA-MINE
TABLE D'HOTE. — PENSION.

HOTEL DE LA PAIX
Rue Basse, Monaco.
TABLE D'HOTE. — PENSION.

HOTEL D'ANGLETERRE
Rue du Tribunal, Monaco.
TABLE D'HOTE. — PENSION.

Location & vente de Pianos
S'adresser à l'hôtel de la Condamine
VENTE DE MUSIQUE

**HORLOGERIE BIJOUTERIE
JOSEPH BASSO**

rue du Milieu, 10,
Montres de Genève, pendules de Paris. — Réparation en tous genres.
Achat des matières d'or et d'argent

HORAIRE DE LA MARCHE DES TRAINS A PARTIR DU 10 MAI 1975. — SERVICE D'ÉTÉ.

Ligne de MARSEILLE à MONACO et à GÈNES.

distan- ce kilom.	PRIX DES PLACES			STATIONS	471	473	477	481	479	501	487
	1 ^{re} cl.	2 ^{me} cl.	3 ^{me} cl.		mixt.	mixt.	mixt.	dirt.	mixt.	mixt.	dirt.
240	29 55	22 15	16 25	Marseille			mat.	mat.	mat.	soir	soir
173	21 30	16 »	11 70	Toulon	mat.	mat.	6 40	9 47	10 02	3 04	3 04
47	5 75	4 30	3 15	Cannes	7 05	9 06	11 29	1 40	3 04	7 20	7 20
16	1 95	1 45	1 10	Nice } arrivée	8 04	10 06	12 26	2 30	4 02	8 17	8 17
11	1 35	» 95	» 75	Nice } départ	8 16	» 12 43	2 45	4 20	6 »	8 42	8 42
9	1 10	» 80	» 60	Villefranche-sur-Mer	8 30	» 1 »	2 57	4 32	6 11	8 53	8 53
7	» 85	» 65	» 45	Beaulieu	8 37	» 1 07	—	4 39	6 18	9 »	9 »
2	» 70	» 55	» 35	Eze	8 45	» 1 19	—	4 47	6 26	9 09	9 09
10	1 20	» 90	» 65	Monaco	9 03	» 1 34	3 22	5 02	6 40	9 23	9 23
19	2 45	1 85	1 30	Monte Carlo	9 08	» 1 40	3 28	5 08	6 46	9 29	9 29
173	19 15	13 55	9 65	Menton	9 33	» 2 15	3 49	5 30	7 04	9 47	9 47
				Vintimille heure de Rome	11 45	» 4 07	5 58	7 40	soir	soir	soir
				Gènes	6 05	» 10 20	10 50	8 16	—	—	—
					soir		soir	soir	Sann	—	—

Ligne de GÈNES à MONACO et à MARSEILLE.

distan- ce kilom.	1 ^{re} cl.	2 ^{me} cl.	3 ^{me} cl.	STATIONS	mixt.	mixt.	mixt.	dirt.	mixt.	mixt.	mixt.
					mat.	mat.	mat.	mat.	soir.	soir.	soir.
173	19 15	13 55	9 65	Gènes, h. de Rome, dép.				7 05	1 05	4 15	4 15
49	2 45	1 85	1 30	Vintimille, h. de Paris	7 »	»	»	12 15	7 05	10 20	10 20
10	1 20	» 90	» 65	Menton	7 24	»	»	11 04	4 35	7 30	10 44
2	» 70	» 55	» 35	Monte Carlo	7 48	»	»	11 24	4 56	7 50	11 06
7	» 85	» 65	» 45	Monaco	8 »	»	»	11 31	5 03	7 58	11 14
9	1 10	» 80	» 60	Eze	8 13	»	»	11 44	5 16	8 11	11 14
11	1 35	» 95	» 75	Beaulieu	8 21	»	»	11 52	5 24	8 19	11 14
16	1 95	1 45	1 10	Villefranche-sur-Mer	2 29	»	»	12 06	5 31	8 27	11 38
47	5 75	4 30	3 15	Nice } arrivée	8 42	»	»	12 19	5 43	8 40	11 51
173	21 30	16 »	11 70	Nice } départ	6 08	mat.	10 15	12 35	2 07	5 55	9 06
40	29 55	22 15	16 25	Cannes	7 19	»	»	11 28	3 11	6 53	10 02
				Toulon	12 04	»	»	4 14	7 40	7 29	—
				Marseille	2 22	»	»	6 27	9 45	9 05	—
					soir		soir	soir	soir	soir	soir

G^d HOTEL DES BAINS à MONACO

Cet hôtel admirablement situé sur la plage et qui est déjà avantageusement connu pour le confort de ses appartements et de son service, vient de s'adjointre, comme annexe, l'ancien HÔTEL DU LOUVRE qui lui fait face, dont l'aménagement et l'ameublement ont été complètement renouvelés.
Grande terrasse, restaurant sur la mer. — Salle à manger, café, salon de conversation, où se trouvent plusieurs journaux et publications littéraires. — La pension avec déjeuner, dîner, logement et service compris à des prix modérés.

HOTEL BEAU-RIVAGE

Boulevard Monte Carlo (à égale distance des gares de MONACO et de MONTE CARLO)

Cet hôtel est dans une situation unique, plein midi, abrité des vents d'Est et du Nord. Site pittoresque, vue admirable sur la rade, la ville de Monaco, le Palais du Prince et la Corniche : à deux minutes du CASINO de Monte Carlo. TABLE D'HOTE à 6 heures. — DINERS à PART.

35 minutes de Nice

MONACO — MONTE CARLO

20 minutes de Menton

La Principauté de Monaco, située sur le versant méridional des Alpes-Maritimes, est complètement abritée des vents du Nord.

L'hiver, sa température, comme celle de Nice et de Cannes, est la même que celle de Paris dans les mois de mai et de juin. L'été, la chaleur y est toujours tempérée par les brises de mer.

La presqu'île de Monaco est posée comme une

corbeille éclatante dans la Méditerranée. On y trouve la végétation des tropiques, la poésie des grands sites et des vastes horizons. La lumière enveloppe ce calme et riant tableau.

Monaco, en un mot, c'est le printemps perpétuel.

En regard de l'antique et curieuse ville de Monaco, dominant la baie, est placé Monte Carlo, création récente, merveilleux plateau sur lequel s'élèvent

le splendide Hôtel de Paris, le Casino et ses jardins féeriques, qui s'étendent en terrasses jusqu'à la mer, offrant les points de vue les plus pittoresques et des promenades toujours agréables au milieu des palmiers, des caroubiers, des aloès, des cactus, des camélias, des tamarins et de toute la flore d'Afrique.

SAISON D'HIVER.

Monaco occupe la première place parmi les stations hivernales du littoral de la Méditerranée, par sa position climatérique, par les distractions et les plaisirs élégants qu'il offre à ses visiteurs, et qui en font aujourd'hui le rendez-vous du monde aristocratique, le coin recherché de l'Europe voyageuse pendant l'hiver.

Le Casino de Monte Carlo offre aux étrangers les mêmes distractions qu'autrefois les Etablissements des bords du Rhin: théâtre-concerts, fêtes vénitiennes, bals splendides, orchestre d'élite, salle de conversation, salle de lecture, salons de jeux vastes, bien aérés. La Roulette s'y joue avec un seul zéro; le minimum est de 5 francs, le maximum de 6,000 francs. Le Trente-et-Quarante ne se joue qu'à l'or; le minimum est de 20 francs, le maximum de 12,000 francs. Tir aux pigeons installé au bas des jardins.

SAISON D'ÉTÉ.

La rade de Monaco, protégée par ses promontoires, est une des plus paisibles de la Méditerranée. Le fond de la plage, ainsi qu'à Trouville, est garni d'un sable fin d'une exquise souplesse.

Grand Hôtel des Bains sur la plage, appartements confortables, pensions pour familles à des prix modérés, cabinets élégants et bien aérés, bains d'eau douce, bains de mer chauds.

La seule rade possédant un Casino qui offre à ses hôtes, pendant l'été, les mêmes distractions et les mêmes agréments que les établissements des bords du Rhin. Salles de jeux en permanence, concerts l'après-midi et le soir, cafés somptueux, billards, etc.

A Monte Carlo, à la Condamine, aux Moulins, villas et maisons particulières pour tous les goûts et à tous les prix.