

# JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction,

Rue de Lorraine, 14,

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.

## INSÉRIONS :

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  
ÉDOUARD ROUVEYRE, Libraire et Commissionnaire, rue des Saints-Pères, 1.  
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<sup>er</sup> 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 6 Octobre 1885

## NOUVELLES LOCALES

S. A. S. le Prince Héritaire et S. A. S. le Prince Louis sont arrivés au château de Marchais le mardi 29 septembre.

S. A. R. Madame la Princesse Florestine, Duchesse d'Urach-Wurtemberg, a quitté Marchais vendredi dernier pour retourner à Stuttgart.

Le *Journal de l'Aisne* publie la correspondance suivante :

On nous écrit de Sissonne :

« Dimanche dernier eut lieu à Marchais une touchante manifestation religieuse à laquelle prirent part de nombreux habitants de Notre-Dame-de-Liesse et des alentours; c'était à l'occasion de la bénédiction d'un calvaire dû à la pieuse munificence de S. A. S. le Prince Charles III. De grands préparatifs avaient été faits pour ajouter à la solennité de cette fête. L'intérieur et l'extérieur de l'église paroissiale avaient reçu une décoration de bon goût : guirlandes de mousse piquée de fleurs; bannières flottantes avec emblèmes variés. Dans le chœur s'élevait une estrade pour recevoir le brancard, orné de riches draperies de velours, sur lequel devait être déposé le Christ. Un bel arc de triomphe se dressait sur la principale rue; la grande avenue du château était bordée d'une double rangée de mâts surmontés de longues oriflammes aux couleurs du Prince et du Pape, et à l'extrémité le calvaire émergeait d'un massif de verdure et de fleurs.

« A trois heures, l'église était remplie de fidèles; le maire et le conseil municipal avaient pris place dans le chœur; la compagnie des sapeurs-pompiers faisait la haie dans la nef; c'est à ce moment que M<sup>gr</sup> l'évêque d'Hermopolis, grand aumônier de S. A. S. le Prince de Monaco, assisté de M. le doyen de Sissonne et de M. le chanoine Pétrot, curé de Marchais, et entouré d'un nombreux clergé venu de Liesse et des paroisses voisines, fit au milieu du recueillement le plus profond la bénédiction solennelle du Christ.

« Ensuite le R. P. Catillon monta en chaire et développa dans un style plein de clarté et d'onction les grands enseignements de la croix.

« Aussitôt après, le cortège se mit en marche pour se rendre au calvaire en suivant l'itinéraire indiqué par les décors extérieurs. La longue procession s'ouvrait par les jeunes filles vêtues de blanc et tenant des oriflammes blanches et bleues; venait

ensuite la Société philharmonique jouant des morceaux adaptés à la circonstance; le brancard porté par huit jeunes gens, pendant que les glands d'honneur étaient tenus par quatre chanoines; de chaque côté, les sapeurs-pompiers; derrière le Christ, le clergé, l'évêque, les autorités et la foule des fidèles. Rien de gracieusement imposant comme le défilé devant la grille du château et la marche de la procession dans la grande avenue.

« A l'arrivée au calvaire, le Christ fut déposé au pied de la croix, et le clergé, les autorités et tous les assistants vinrent l'adorer et le baiser; touchante cérémonie qui fut suivie de l'érection du Christ sur la croix.

« Alors M<sup>gr</sup> l'évêque d'Hermopolis, s'adressant à la foule pieusement émue, fit entendre quelques chaleureuses paroles pour graver plus profondément dans les âmes le souvenir de cette solennité qui se termina à l'église par la bénédiction du Saint-Sacrement.

« Il est bon, dans ces temps troublés, que l'exemple de l'attachement aux grandes croyances religieuses lui soit donné de haut, et que la croix du Rédempteur reçoive des adorations publiques. »

Dimanche matin, pendant la grand'messe, on a lu dans toutes les églises et chapelles de la Principauté, une lettre pastorale de Monseigneur l'Evêque, datée de Marchais le 24 septembre dernier, par laquelle Sa Grandeur fait connaître aux fidèles le décret *Urbi et Orbis* de S. S. Léon XIII prescrivant des prières publiques pour le mois d'octobre à l'occasion de la fête du Saint-Rosaire.

Monseigneur nous énumère en termes émus les causes multiples qui nous appellent aux pieds de *Marie*, entre autres la prière et la reconnaissance.

L'usage de consacrer un mois spécial au culte de la Mère de Dieu était peu répandu il y a cinquante ans. Aujourd'hui, le *mois de Marie*, chez les catholiques, est devenu synonyme du mois de mai, et le mois d'octobre commence déjà à s'appeler partout dans la langue chrétienne du beau nom de *mois du Rosaire*.

Ces deux dévotions, deux fois mensuelles dans le cours d'une année, sont d'un heureux augure et s'harmonisent avec les aspirations de la vie chrétienne. En effet, ne semble-t-il pas que le *mois de Marie*, au moment où vont commencer les ardeurs de l'été, soit la dévotion plus chère et plus adaptée aux besoins de la jeunesse qui devra bientôt lutter contre la flamme et l'entraînement des passions? Et le mois d'octobre, arrivant sous le nom de *mois*

*du Rosaire*, vers le déclin de l'année, au sortir des chaleurs accablantes de l'été, n'invite-t-il pas le chrétien, vers le soir de sa vie et après qu'il a traversé les années les plus périlleuses, à se recueillir, à chercher consolation et refuge auprès de la Vierge si bien nommée la *Consolatrice des affligés*?

Hier matin à 9 heures, M. l'Archiprêtre Ramin a célébré à la Cathédrale la messe du Saint-Esprit pour la rentrée des classes, en présence de S. Exc. le Gouverneur Général, de MM. les Membres du Comité de l'Instruction publique et des maîtres et élèves des écoles communales de la Principauté.

M. Bellini, maître de chapelle de la Cathédrale, nous a fait entendre dimanche la belle messe de Bordese, avec accompagnement d'orchestre. Le *Credo* surtout a été chanté supérieurement par les chœurs.

Un yacht de plaisance à vapeur est depuis hier dans notre port. C'est la *Mireille*, appartenant à M. Mante, de Marseille : tonnage 67, 7 hommes d'équipage. La *Mireille* vient de Bastia.

Jeudi, le concert du soir a eu lieu dans la salle des fêtes, où le public a revu avec plaisir la scène telle qu'elle a été décorée par Ch. Garnier, avec ses panathénées d'un si bel effet. Les peintures de Leprieux et de Barrias ne sont plus dissimulées par des décors de théâtre, et l'éclairage à l'aide de réflecteurs leur donne toute leur valeur artistique. C'est une fête pour les yeux.

On commence à s'entretenir de la saison d'hiver qui sera assez longue, la fête de Pâques tombant en 1886 le 25 avril.

Le nouveau chef d'orchestre, M. Steck, qui s'est fait une réputation dans le monde artistique en dirigeant les concerts populaires de Paris, est attendu dans le courant de ce mois.

Les représentations théâtrales, dirigées par M. Fabien, qui a déjà fait ses preuves à Monte Carlo, commenceront probablement au mois de janvier par une série d'opérettes. On espère que M. Fabien mettra à contribution le répertoire de l'Opéra-Comique en février jusqu'à la fin de la saison, en nous faisant entendre les œuvres les plus appréciées des compositeurs français et italiens, notamment la *Carmen* de Bizet. On parle, pour les interpréter, de M<sup>mes</sup> Galli-Marié, Isaac et Franck-Duvernoy. Mais nous croyons qu'aucun programme n'est encore définitivement arrêté.

Le nombre des voyageurs arrivés à Monaco pendant le mois de septembre 1885, a été de : 20,338  
 Voyageurs arrivés en septembre 1884 : 12,771  
 Différence en faveur de 1885 . . . . . 7,567

Les nouvelles du Nord nous annoncent un hiver des plus précoces. Dans le canton de Vaud, la neige a tombé abondamment la semaine dernière; à Lausanne, le froid est très vif : les hirondelles ont été surprises par la gelée et tombaient mortes sur le sol. Il faut, dit-on en Suisse, remonter à 1805 pour trouver un froid aussi hâtif.

Le service d'hiver 1885-86 sera inauguré sur le réseau des chemins de fer de Paris-Lyon à la Méditerranée, le 3 novembre prochain.

Treize trains dans chaque sens (26 en tout) desserviront les gares de Monaco et Monte Carlo. En attendant de plus amples renseignements, nous pouvons doré et déjà faire savoir à nos lecteurs que 2 rapides seront rétablis : le train 10 partant de Ventimiglia, départ de la gare de Monaco 11 h. 33 du matin, arrivée à Paris 9 h. 25 matin ; et le train 7 partant de Paris à 7 h. 15 du soir, arrivant à Monaco à 5 heures 15 du soir.

Les almanachs pour 1886 viennent de paraître. Voici les dates des fêtes mobiles :

La Septuagésime, le 21 février ; les Cendres, le 10 mars ; Pâques, le 25 avril ; l'Ascension, le 3 juin ; la Pentecôte, le 13 juin ; la Trinité, le 20 juin ; la Fête-Dieu, le 24 juin ; l'Avent, le 28 novembre.

La fête de Sainte Devote tombe un mercredi (27 janvier) ; la Saint-Roman, un lundi (9 août) ; la Saint-Charles, un jeudi (4 novembre) ; la fête de notre cathédrale, *Immaculée Conception*, un mercredi (8 décembre), et Noël, un samedi.

Il y aura en 1886 deux éclipses de soleil, invisibles à Paris, l'une, *annulaire*, le 5 mars ; l'autre, *totale*, le 29 août.

La Compagnie P.-L.-M. doit faire prochainement l'essai d'un nouveau mode de mécanisme avertisseur destiné, d'après l'inventeur M. Fénelon, à prévenir tout accident en cas de fausse manœuvre de la part de l'aiguilleur.

L'appareil consiste en une sonnerie électrique appliquée à la machine. Si le train est sur une mauvaise voie, la sonnerie vient heurter un poteau placé sur l'aiguille et ne s'arrête plus.

#### CHRONIQUE DU LITTORAL

**Nice.** — M. le baron Léon de Lenval vient de fonder un prix de 3,000 francs qui sera décerné à l'auteur de la meilleure application des principes microphoniques à la construction d'un appareil facilement portable et améliorant l'audition des malades.

Les instruments destinés à concourir devront être envoyés, avant le 31 décembre 1887, à l'un des membres du jury ci-dessous désignés, et seront seuls admis à concourir les appareils qui seront complètement achevés. Le prix sera décerné au mois de septembre 1888, pendant la session du quatrième congrès international d'otalgie, à Bruxelles.

Jury : M. le professeur Hagenahc-Bischoff, président, à Bâle, Missions str., 20 ; M. le docteur Gellé, à Paris, 20, avenue de l'Opéra ; M. le docteur Benni, à Varsovie, 16, Bracka ; M. le professeur Brückardt-Mérian, à Bâle, 42, Albanvorstadt ; M. le professeur Adam Politzer, à Vienne, J. Gonzagane, 19.

**Menton.** — Le chef de gare de Menton donne avis que par suite de la chute d'un pont sur le Bouazera, la circulation est interrompue jusqu'à nouvel

ordre entre Serravezza et Pietrasanta, sans transbordement, sur la ligne de Gènes à Pise.

La circulation des trains est également suspendue entre Mortegno, Ardemios-Mormo « Ligne de Sondrio-Colico ».

Le service est limité au transbordement des voyageurs, bagages et les colis messagerie, n'excédant pas 50 kilogrammes.

**Ventimiglia.** — Par décision ministérielle en date du 29 septembre, les bureaux de douanes français situés sur la frontière des Alpes-Maritimes, et provisoirement fermés à la suite de l'épidémie de fièvre aphteuse qui sévissait en Italie, ont été rouverts à l'importation du bétail à partir du 1<sup>er</sup> octobre courant.

#### LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du *Journal de Monaco*)

A l'heure où vous lirez ces lignes, la France comptera un scrutin de plus, et la voix populaire se sera fait entendre. On pourra enfin quitter le Forum et les choses de la politique pour rentrer chez soi et vaquer à ses propres affaires. Ce sera fort heureux, et Paris gagnera beaucoup à ce changement d'allure, car la période électorale ne lui prête aucun attrait. Rien de plus triste, au fond, et de plus décourageant qu'une promenade à travers les rues. Sur les murailles, vous ne voyez s'étaler que palinodies, sottises, mensonges, calomnies et outrages, et l'on déplore un tel luxe de papier pour si piètres professions de foi. Ah ! l'esprit de parti et l'ambition des hommes en font commettre des belles, et M. tout le monde est décidément un pauvre sire.

Ce peu engageant aspect de la capitale n'a pas empêché le grand-duc Alexis d'y venir faire un de ces séjours de délassement et de libre existence dont il est coutumier. Le grand-duc est le second des quatre frères de l'empereur Alexandre III. C'est une des personnalités les plus éminentes de la famille impériale par son intelligence et ses capacités, et, bien qu'il n'ait que trente-cinq ans, il est amiral général et chef suprême de la flotte russe.

Le noble voyageur est accompagné du prince Schakowskoy, qu'il a l'habitude, d'ailleurs, d'emmener dans ses déplacements, à Paris. C'est le prince qui a été chargé de barrer la porte du grand-duc au reportage qui voulait la franchir quand même, et il a mené à bien sa mission non sans peine.

On ne saurait trop applaudir à cette victoire, car aux droits que s'arroge le reportage, on ne pourra bientôt plus, à Paris, quand on possédera quelque notoriété, boire, manger, se promener, s'asseoir, aimer ou haïr sans l'autorisation de la presse. Il faudra demander au reportage la permission de faire ceci ou cela, de recevoir MM. tel ou tel et d'exclure M<sup>me</sup> X... et M<sup>me</sup> Z..., de passer un pantalon à carreaux et de porter un chapeau à plumes, ou, sans quoi, gare les pensums et le pilori *coram populo*. Le journal a eu raison du fameux mur élevé par M. Guillaumet devant la vie privée et, de par la liberté de l'imprimerie, toutes les maisons sont désormais en verre.

Le mariage à grand orchestre de M<sup>lle</sup> Nevada, la brillante cantatrice américaine, émule de M<sup>lle</sup> Van Zandt, avec le docteur Palmer, a été une bonne aubaine pour le reportage. Il nous a dénombré les chants qui ont accompagné l'office et les plats servis au repas de noces. Ce qui est plus intéressant pour le public, c'est d'apprendre que la jeune diva ne quitte pas le théâtre par suite de son mariage, et qu'elle continuera à charmer les oreilles des dilettanti.

Le prince Louis-Napoléon est en train de faire ses préparatifs pour un voyage de plus de huit mois qu'il va faire en Egypte, au Japon et en Amérique. Il sera accompagné par un ancien officier de marine.

Le prince, fils cadet du prince Napoléon et de la princesse Clothilde, est né au château de Meudon, le 16 juillet 1864. Doué d'une physionomie très sympathique, d'une intelligence très fine et très souple, il a brillamment réussi dans les divers milieux où il s'est produit depuis son retour du régiment, où il a passé un an.

Les épouvantables massacres de chrétiens dont l'Annam a été le théâtre valent, depuis quelques

jours, une grande affluence de monde à la maison des Missions étrangères, rue du Bac. Un Père racontait ces jours-ci à un visiteur un trait d'héroïsme dans la foi terriblement sublime. Il se trouvait au fond de l'Asie, alors qu'une persécution impitoyable sévissait contre les chrétiens. Une femme d'un âge avancé vient un jour se jeter à ses pieds en poussant des cris désespérés. On venait d'arrêter son fils unique et, comme celui-ci se déclarait chrétien, on allait le tuer !

Ce fils, l'affection de toute sa vie, était l'unique soutien de sa vieillesse : le désespoir de cette mère était effrayant, et le missionnaire ne trouvait pas de mots pour calmer une telle douleur. Il essaie cependant de lui rappeler Marie, qui eut l'héroïque courage d'accompagner son fils au Calvaire !

Soudain, cette femme se relève fortifiée. Des forcenés viennent saisir son fils... elle marche avec eux ! On arrive au lieu du supplice ; la victime est agenouillée ; le bourreau brandit le glaive pour abattre une tête croyante... La mère ne veut pas que cette tête adorée, celle d'un martyr, roule dans la fange. Elle tend un pli de son vêtement et y reçoit pieusement la relique sanglante qui, dans l'horrible spasme de la mort violente, semble pourtant sourire à Dieu et à elle ! La pauvre mère emporte son trésor et vient, épuisée de douleur et de forces, tomber aux pieds du missionnaire effrayé, attendri.

Les périls révélés par les massacres de l'Annam n'arrêtent pas le zèle des missionnaires. Mardi a eu lieu une ordination comprenant cent trente personnes. Rien de plus imposant et de plus émouvant que cette cérémonie qui consolait ceux qui en étaient témoins, de toutes les petites, de toutes les désertions, de toutes les vilénies qui s'étaient étalées sur les murailles, au dehors. Ce n'était pas seulement la foi qui triomphait dans l'église des Missions, c'était le sentiment invincible du devoir, sentiment qui se perd tant, hélas ! de nos jours !...

BACHAUMONT.

#### CAUSERIE

Depuis plus d'un mois, on vend sur nos marchés d'énormes bouquets de lavande, dont les ménagères se servent pour garantir des mites les vêtements qu'il faut enfermer pendant plusieurs mois.

La lavande n'a pas seulement la propriété de chasser les parasites des habits, elle possède encore plusieurs qualités médicamenteuses et hygiéniques que nous croyons devoir énumérer ici.

Elle appartient à la famille des labiées. Son nom lui vient du mot latin *lavare*, *laver*, parce que les anciens l'employaient pour parfumer l'eau de leur bain, ou encore parce qu'elle fournit une eau de senteur dont on se sert quand on se lave.

Elle croît naturellement sur les montagnes de Provence et du Languedoc, comme du reste, la sauge et le romarin.

On la distingue trois espèces, usitées en médecine : la *lavande officinale*, la *lavande aspic* et la *lavande stœchas*.

*Lavande officinale.* — C'est la *lavande vraie*, *lavandula vera*, *lavande femelle*, *lavande à longues feuilles*. La tige est ligneuse à la base ; ses feuilles sont étroites, linéaires, lancéolées ; ses fleurs, bleues, petites forment de jolis petits buissons fleuris de juin à septembre ; elle atteint de cinquante centimètres à un mètre de hauteur.

On la trouve surtout dans le midi de la France, en Italie, en Suisse, en Espagne, et on la cultive en grand en Angleterre. Le laboratoire de la Société industrielle de Monaco fait un grand usage de la lavande du Mont-Agel, pour la préparation de l'essence que l'on retire des sommités fleuries, cueillies avant le complet épanouissement de la fleur.

Sa lavande possède tous les principes aromatiques et amers des labiées ; elle est donc à la fois stimulante, antispasmodique et tonique. Toutes ses propriétés sont incontestables, à tel point que la lavande, prise à dose exagérée, a pu produire des accidents. Est-ce pour cette raison qu'elle est moins employée à l'intérieur que la camomille et la sauge ? Peut-être.

Mais il y en a encore une autre, c'est que son odeur forte, pénétrante, et sa saveur prononcée la font prendre difficilement avec répugnance. Cependant, elle peut être utile dans un grand nombre de cas.

« Son action stimulante, dit A. Hérard, lui a valu, suivant les organes vers laquelle la stimulation est dirigée, les appellations de nervine, de céphalique, de stomacique. Elle est nervine, en ce sens qu'elle peut agir sur les débilités, les atonies des nerfs, et surtout des nerfs encéphalo rachidiens; c'est surtout dans la paralysie des mouvements volontaires et des organes des sens que son action est utilisée : ainsi, la teinture est employée en gargarisme contre la paralysie de la langue, le bégayement; mélangée avec l'ammoniaque, en frictions; sur la région sourcillière, dans l'amaurose. Elle est céphalique, car par son odeur forte, aromatique, elle peut stimuler rapidement le cerveau, de là son emploi dans la céphalalgie, le vertige. Elle est stomacique, car elle réveille l'atonie de l'estomac, facilite l'évacuation des gaz; de là son usage dans certaines dyspepsies flatulentes. Son action antispasmodique la fait employer dans l'hystérie, les spasmes, les vapeurs. Comme tonique amer, elle peut remplir plusieurs indications; c'est ainsi qu'on la prescrit dans les affections scrofuleuses et chlorotiques, dans la leucorrhée, la gonorrhée, la bronchorrhée. On doit s'abstenir d'administrer les préparations de lavande toutes les fois qu'il y a de la chaleur à la peau, de la fièvre, une disposition aux congestions cérébrales, de l'inflammation à l'estomac. »

La poudre de lavande est sternutatoire. Son essence rend des services, employée en frictions et mélangée avec de l'huile de camomille, dans les rhumatismes, les paralysies. L'eau-de-vie de lavande est un bon vulnérable, et l'eau distillée, additionnée d'alcool, est excellente en lotions contre l'acné, la couperose. L'essence sert encore à composer des bains aromatiques très actifs.

La lavande, dit le docteur Vigouroux, entre dans la composition de l'eau vulnérable, du baume tranquille, du baume nerval, du vinaigre des quatre voleurs, de l'eau de Cologne, etc., etc.

Le vinaigre de lavande est destiné surtout aux usages de la toilette; c'est avant tout un cosmétique. L'eau-de-vie de lavande de la distillerie de Monaco jouit d'une réputation bien méritée.

Quand on veut prendre une infusion de lavande, il faut employer de 4 à 8 grammes pour un litre d'eau. L'eau distillée doit être prise à dose de 30 à 100 grammes; la teinture alcoolique à la dose de 1 à 4 grammes en potion, et l'huile essentielle à celle de 5 à 10 gouttes en potion aussi.

Avec les sommités, on prépare des cataplasmes, des sachets révulsifs que l'on applique avec avantage contre les engorgements atoniques; on fait des litières, des coussins sur lesquels ont fait coucher les enfants scrofuleux; on prépare des bains aromatiques, stimulants.

*Lavande aspic.* — Cette espèce de lavande, *lavande mâle*, n'est probablement qu'une variété de la précédente. Sa taille est plus élevée. Elle sert à fabriquer l'esprit de lavande, et particulièrement l'huile essentielle d'aspic. Cette huile a une odeur plus forte et moins désagréable que celle de la lavande officinale; elle renferme presque le quart d'un stéroptène (camphre d'essence) semblable au camphre. On s'en sert contre la teigne, et en frictions contre les paralysies.

La lavande aspic possède les mêmes propriétés que la lavande officinale, mais à un degré plus élevé.

*Lavande stachas.* — Elle croît abondamment en Provence. C'est un excellent antispasmodique, et son infusion de fleurs est très utile contre les vomissements nerveux, les affections chroniques des voies respiratoires, l'asthme, le catarrhe muqueux, les engorgements pulmonaires, la dyspepsie, certaines gastralgies. Les sommités fleuries entrent dans le sirop d'érysimum composé.

FAITS DIVERS

LA MODE. — Il ne paraît pas que les lainages durs et rugueux d'aspect, en vogue à la fin de l'hiver dernier, soient destinés à jouir encore des faveurs de la mode.

Les premiers costumes d'automne se montrent, au contraire, en lainages très simples et très fins, cachemire de l'Inde, petits draps, vigognes, serges, diagonales.

Les robes droites et les robes drapées se partageront la vogue cet hiver.

Les jeunes filles porteront beaucoup, il est vrai, les robes à jupes droites dites *robes paysannes*, mais les dames ne les adopteront guère que pour robes de voyage ou de courses du matin. Dès que la toilette sera un peu plus élégante, la jupe sera plus compliquée.

La seule recherche de ces costumes se trouverait dans les boutons plus ou moins artistiques et plus ou moins luxueux dont on mettra une certaine quantité non seulement sur les devants, mais dans le dos, sur le corsage, les manches, les parements et les poches. Ces boutons sont en métal, en nacre, en ivoire ou en bois ciselé ou sculpté. Quelques-uns sont de véritables objets d'art, têtes d'animaux sculptées en bois ou en ivoire, sujets très fins ciselés en vieil argent; d'autres sont des bijoux de prix, cabochons de grenat, turquoises encadrées de petites perles, or de couleur serti de pierres précieuses. Puis ce sont des boutons de mandarin venant tout droit de la Chine ou du Japon, des talismans arabes, des sequins d'Espagne, des médailles historiques.

Mais comme tous ces ornements sont d'un prix très élevé, on peut les remplacer par de gros boutons boules en bois; ces boutons sont très *comme il faut* et ont un certain cachet de simplicité qui s'accorde bien avec l'ensemble du costume tailleur. Le bois est, du reste, fort à la mode, et les broderies en perles de bois se disputent la vogue avec celles en perles de plomb.

Cette mode laisse toute liberté au goût, à la fantaisie personnelle. Si l'on aime la simplicité, on peut la pratiquer au plus haut degré; si, au contraire, on préfère une mise élégante, on n'a qu'à choisir parmi les modèles nouveaux imaginés chaque jour par les fantaisies de la mode.

Les crapauds, dont on a dit souvent beaucoup de mal, ont leur utilité, et ils peuvent rendre de véritables services à ceux qui, surmontant leur répugnance, entreprennent de les domestiquer. Ils s'y prêtent très bien. Dans le jardin, ils dévorent les limaces et escargots dont ils sont très friands. Dans la maison, ils font une guerre acharnée aux blattes, aux moucheron, aux punaises. Dans la cave, ils atteignent une foule d'insectes qui par leur habitat échappent aux animaux de nuit. Enfin, on prétend que leur seule présence éloigne les rats et les souris qui ne peuvent s'habituer à leur société. D'ailleurs, le crapaud, malgré ses pustules, n'a pas d'action nuisible sur les organismes supérieurs.

VARIÉTÉS

Le Vin de Champagne

(Suite et fin — Voir le n° 1417)

Les vins de montagnes provenaient des raisins récoltés à Sillery, Verzenay, Saint-Thierry et Mailly; les premiers étaient les plus estimés. Les vins de rivière provenaient des vignes d'Hautvillers, Ay, Epernay, Cumières et Pierry. L'abbé du monastère d'Hautvillers était seigneur d'Hautvillers, de Cumières, de Cormoyeux, de Romery et de Dizi-la-Rivière.

Avant de procéder à la mise en bouteilles, on collait le vin avec de la colle de poisson. La quantité employée était d'un écu d'or, soit 3 grammes 40 par pièce. Quelquefois, on ajoutait à chaque pièce de 0 lit. 46 à 0 lit. 93 d'excellentes eaux-de-vie. Le collage terminé, on soutirait sans déplacement les tonneaux à l'aide d'une cannelée en bois et d'un tuyau de cuir. Pour rendre la vidange plus rapide, on soufflait dans le tonneau au premier soutirage, on souffrait. Le vin clarifié restait en futailles.

C'était après le collage et le soutirage qu'on opérait

la mise en flacons. Ces bouteilles étaient ensuite bien bouchées avec un bouchon en liège choisi avec soin. Les bouchons valaient alors 50 à 60 sols le cent. En exécutant cette mise en flacons, on avait le soin qu'il restât un demi-doigt de vide dans chaque bouteille, dans le but de l'empêcher d'éclater quand le vin viendrait à travailler. Nonobstant, il s'en cassait beaucoup, malgré les précautions prises.

La mise en bouteilles terminée, on liait le bouchon au flacon avec une ficelle. Lorsque le liquide était du vin fin, on cachetait le bouchon avec de la cire d'Espagne, puis on plaçait les flacons à demi renversés les uns contre les autres. On évitait de laisser les bouteilles debout, parce que le vin ne tardait pas à se couvrir de fleurs blanches.

Chaque flacon contenait 0 lit. 93. Il en y avait 100 au caque ou demi-pièce. Bertin de Rocheret a constaté, le 5 février 1712, qu'un poinçon de vin contenant 200 bouteilles coûtait 30 livres, les 200 flacons 3 livres, les frais de tirage, ficelle, bouchon, cire, panier, etc., 10 livres, soit, au total, 43 livres.

Le vin ainsi obtenu était désigné sous les noms de « flacon pétillant, flacon mousseux, vin sautant, vin mousseux, saute-bouchon. » La dénomination du vin de Champagne n'était pas encore en usage. Ce vin se vendait, en 1735, 45 sols le flacon. En 1737, le 6 décembre, on le vendait à Reims 3 livres 6 sols la bouteille.

Ce nouveau vin fit grand bruit en France. Le prince de Montesquieu, comte d'Artagnan, maréchal de France, qui mourut en 1725, a dit que dom Pérignon avait bien fait parler de lui pendant sa vie. Jamais homme, a dit dom Grossard, n'a été plus habile à faire le vin. C'est lui qui a mis en grande réputation le vin de l'abbaye d'Hautvillers. Cette renommée était telle que, le 10 décembre 1735, le commandeur Descartes disait à Bertin du Rocheret fils: Je voudrais

De ce vin blanc délicieux  
Qui mousse et brille dans le verre,  
Et qu'on ne sert jamais qu'à la table des dieux,  
Ou des grands, pour en parler mieux,  
Qui sont les seuls dieux sur la terre.

Voltaire aimait aussi ce vin mousseux. En 1736, en parlant de Cloris et d'Enée, dans le *Mondain*, il ajoute: Ils

Me versent de leur main  
D'un vin d'Ay dont la mousse pressée,  
De la bouteille avec force élançée,  
Comme un éclair fait voler son bouchon.  
Il part, on rit; il frappe le plafond;  
De ce vin frais, l'écume pétillante  
De nos Français est l'image brillante.

On a souvent demandé si Pérignon avait employé le sucre dans sa fabrication du vin mousseux. Dom Grossard dit un jour à M. d'Herbès: Je vous déclare que jamais nous ne mettons de sucre dans nos vins. Dom Pérignon a trouvé le secret de faire du vin mousseux sans être forcé d'employer le sucre et sans être obligé de déposer les bouteilles. C'est en mariant, en outre, le vin de telle vigne avec telle autre que nous obtenons des vins de qualité supérieure. Dom Pérignon a toujours remarqué que le commencement de la fermentation, qui rend le vin mousseux, trouble ce liquide, mais que ce dernier devient ensuite très clair et fin lorsqu'il mousse.

Ce mode de fabrication des vins mousseux fut toujours suivi à l'abbaye d'Hautvillers. Il est utile d'ajouter qu'on ne commençait à vendanger qu'une demi-heure après le lever du soleil.

Toutefois, lorsque vers neuf heures le ciel était sans nuages et le soleil un peu ardent, on cessait de vendanger, dans la crainte d'avoir un vin coloré et teint de rouge par suite de la température des raisins. Le nombre des vendangeurs était tel qu'on pouvait faire une cuvée en deux ou trois heures. Enfin, pendant toute la récolte, on évitait d'écraser les raisins, afin qu'ils eussent encore leur fleur sous le pressoir. On pressait le plus tôt possible.

L'industrie rémoise, ayant été témoin des remarquables résultats obtenus par Dom Pérignon, s'empara

de cette fabrication; mais ainsi que l'a constaté dom Grossard, ignorant le procédé suivi à l'abbaye d'Hautvillers, elle se trouva dans la nécessité de procéder à la clarification de ses vins mousseux par le dégorgement, opération qui est faite dans le but d'expulser le dépôt qui se forme sur le bouchon lorsque, après la mise en bouteilles, celles-ci sont placées obliquement le goulot en bas.

C'est la mousse, ajoute dom Grossard, qui entraîne les parties hétérogènes, en s'échappant des flacons qu'on débouche en les maintenant dans la position qu'ils occupaient.

Bidet, dans son ouvrage sur la vigne publié en 1752, cite les communes qui, à cette époque, fournissaient des vins mousseux. Ces communes étaient: Ay, Avenay, Mareuil, Dizy, Hautvillers, Epernay, Pierry, Cramant, Avize et le Mesnil.

Les flacons ou bouteilles, à cette époque, étaient en forme de poire, et leur capacité variait beaucoup. Une déclaration du roi, en date du 8 mars 1755, régla le poids et la contenance des bouteilles. D'après cet édit, les bouteilles devaient peser 25 onces et contenir une pinte de Paris et être ficelée avec une ficelle à trois fils, bien tordue et nouée en croix sur le bouchon.

Plusieurs membres de la société ont ajouté à ce curieux rapport diverses observations.

Pour les vins communs de Champagne, on emploie surtout le raisin blanc; mais dans la fabrication des vins fins, il entre une notable proportion de raisin rouge; ceux-ci se vendent toujours très cher.

La première question et la plus importante est celle du cépage; pour les grands vins de Champagne, il en existe deux: le cépage dit pineau noir et le cépage dit pineau blanc ou chardenet de la Côte-d'Or.

On cultivait autrefois ces deux cépages dans les mêmes vignes; mais le chardenet, épuisant la terre beaucoup plus activement que le pineau noir et devenant de moins en moins productif quand il est conservé pendant de longues années sur le même sol, on l'a supprimé et remplacé par le pineau noir.

Les raisins doivent avoir atteint leur maturité complète sans être desséchés ou parsillés pour que le vin puisse être fait dans d'excellentes conditions; seulement, cette maturité parfaite n'est que rarement atteinte sur les coteaux de la Champagne; c'est pour y suppléer qu'on a eu recours à l'addition du sucre candi et même de la fine champagne. Ces additions ont été si généralement appréciées par les consommateurs, qu'elles sont entrées dans la pratique générale. Je dois reconnaître que ces opérations, ayant pour but d'uniformiser les vins de récoltes différentes, sont très habilement dirigées par nos grands fabricants de vins de Champagne. Les vins recueillis sur les coteaux renommés du département de la Marne forment toujours la base de ces grands vins. Tous les connaisseurs qui ont pu apprécier des vins de Champagne des années exceptionnelles, obtenus sans aucune addition de sucre candi, sont unanimes pour reconnaître que si, au premier abord, ils flattent moins agréablement le goût que les vins sucrés, après le dégagement de gaz, ils sont remarquablement plus distingués.

On cultive en Bourgogne les mêmes pineaux qu'en Champagne; mais, sur les coteaux de Bourgogne, une partie des grains de raisin se dessèchent en mûrissant et ne se trouvent pas dans des conditions de lente et égale maturité qu'on observe à Ay et à Sillery; cependant, en leur appliquant les procédés de pressurage employés en Champagne, on peut obtenir souvent des vins mousseux qui peuvent rivaliser avec ceux des meilleurs crus.

La question des débouchés a une grande importance dans la fabrication des vins de Champagne. C'est, en effet, à l'étranger que se fait la plus grande consommation de ces vins, et ceux qui lui sont expédiés doivent être alcoolisés, sous peine de ne pas être trouvés bons. La plupart de ces vins sont donc fabriqués: il y en a peu de naturels; il en est de même pour le cognac et pour le vin de Bordeaux, dont la fabrication

est toute différente selon que les produits doivent rester en France ou être expédiés en Angleterre.

Les vins de Champagne sont fabriqués suivant les goûts des pays auxquels ils sont destinés. Les vins qui doivent être exportés en Angleterre, en Russie, en Allemagne, ne sont pas les mêmes; leur fabrication varie. Mais ce qui a le plus contribué à donner des vins frelatés, c'est la demande énorme des Etats-Unis qui veulent avoir des vins de Champagne à bas prix.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN.

AVIS

Messieurs les Actionnaires de la Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco sont convoqués en Assemblée générale ordinaire, le vendredi trente courant, à deux heures de relevée, au Siège de la Société à Monaco.

L'Assemblée générale se compose de tous les porteurs de deux cents actions nouvelles de la Société, ayant déposé leurs titres au Siège social, au moins huit jours avant la réunion de l'Assemblée.

La production de récépissés ou contrats de nantissement, énoncés à l'art. 30 des Statuts, équivaut à celle des titres eux-mêmes.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 28 septembre au 4 octobre 1885

CANNES, b. Virginie, fr., c. Isoard,	sable.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID. b. Gambetta, fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord,	id.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID. b. Charles, fr., c. Allègre,	id.
BASTIA, b. Jeune-Valentine, fr., c. Sanmartin,	vin.

Départs du 28 septembre au 4 octobre 1885

CANNES, b. Virginie, fr., c. Isoard,	sur lest.
ID. b. Volonté-de-Dieu, fr., c. Davin,	id.
ID. b. Marceau, fr., c. Gardin,	id.
ID. b. Gambetta, fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. Saint-Joseph, fr., c. Ricord,	id.
ID. b. Fortune, fr., c. Moutte,	id.
ID. b. Charles, fr., c. Allègre,	id.
MENTON, b. Jeune-Valentine, fr., c. Sanmartin,	vin.
NICE, b. l'Élio, it., c. Pucinelli,	charbon.

CHEMINS DE FER DE L'OUEST

LONDRES, PARIS, MARSEILLE, NICE, MONACO, GÈNES, TURIN, ROME, VENISE, ETC.

Billets simples de Londres aux villes suivantes Valables pendant 30 jours

Lyon, 1<sup>re</sup> cl., 105 55; 2<sup>e</sup> cl., 78 55 — Berne, 1<sup>re</sup> cl., 111 25; 2<sup>e</sup> cl., 82 70 — Genève, 1<sup>re</sup> cl., 119 30; 2<sup>e</sup> cl., 88 80 — Lausanne, 1<sup>re</sup> cl., 106 55; 2<sup>e</sup> cl., 79 05 — Neuchâtel, 1<sup>re</sup> cl., 104 45; 2<sup>e</sup> cl., 77 80 — Marseille, 1<sup>re</sup> cl., 148 80; 2<sup>e</sup> cl., 111 00 — Aix-les-Bains, 1<sup>re</sup> cl., 114 15; 2<sup>e</sup> cl., 84 95 — Cannes, 1<sup>re</sup> cl., 172 55; 2<sup>e</sup> cl., 129 40 — Nice, 1<sup>re</sup> cl., 176 40; 2<sup>e</sup> cl., 132 50 — Menton, 1<sup>re</sup> cl., 180 55; 2<sup>e</sup> cl., 135 00 — Hyères, 1<sup>re</sup> cl., 159 50; 119 00 — Bordeaux, 1<sup>re</sup> cl., 113 70; 2<sup>e</sup> cl., 84 65 — Biarritz, 1<sup>re</sup> cl., 140 15; 2<sup>e</sup> cl., 104 45 — Pau, 1<sup>re</sup> cl., 143 25; 2<sup>e</sup> cl., 106 80.

Valables pendant 17 jours (1)

Boulogne, 1<sup>re</sup> cl., 183 20; 2<sup>e</sup> cl., 134 15; 3<sup>e</sup> cl., 92 55 — Brindisi, 1<sup>re</sup> cl., 277 80; 2<sup>e</sup> cl., 200 40; 3<sup>e</sup> cl., 131 25 — Florence, via Empoli, 1<sup>re</sup> cl., 192 50; 2<sup>e</sup> cl., 140 70; 3<sup>e</sup> cl., 96 35 — Florence, via Bologne, 1<sup>re</sup> cl., 199 75; 2<sup>e</sup> cl., 145 75; 3<sup>e</sup> cl., 99 30 — Gènes (P. P.), 1<sup>re</sup> cl., 162 15; 2<sup>e</sup> cl., 119 45; 3<sup>e</sup> cl., 83 90 — Milan (central), 1<sup>re</sup> cl., 159 55; 2<sup>e</sup> cl., 117 50; 3<sup>e</sup> cl., 82 85 — Turin (P. N.), 1<sup>re</sup> cl., 141 50; 2<sup>e</sup> cl., 105 00; 3<sup>e</sup> cl., 75 45 — Venise, 1<sup>re</sup> cl., 192 50; 2<sup>e</sup> cl., 140 70; 3<sup>e</sup> cl., 96 35.

Billets d'aller et retour 1<sup>re</sup> classe

Valables pendant un mois, de Londres à Marseille, 230 75; Cannes, 266 45; Nice, 272 15; Menton, 296 55. Dieppe (valables du vendredi au mardi), 1<sup>re</sup> cl., 32 50; 2<sup>e</sup> cl., 23 75.

F. GINDRE, Correspondant à Monaco, 1, avenue de la Gare, Condamine.

(1) La 1<sup>re</sup> et la 2<sup>e</sup> classe, par trains directs. — La 3<sup>e</sup> par trains omnibus.

MAISON CARDANI

Peinture — Bâtiment — Décoration — Papiers peints — Vitrierie — Dorure — Série de Prix du Pays. — 5, rue des Moneghetti, villa Cardani.

Samedi prochain 10 octobre 1885

OUVERTURE DE LA

NOUVELLE BOUCHERIE

VIANDE DE 1<sup>re</sup> QUALITÉ

Rue de la Turbie, 8, Condamine

NESTOR MOEHR  
COIFFEUR-PARFUMEUR

Sous les Arcades du Grand-Hôtel, Monte Carlo et hôtel de Russie

SALONS POUR MESSIEURS ET DAMES

COIFFURES DE BALS ET SOIRÉES

SPÉCIALITÉ D'OUVRAGES EN CHEVEUX

Soins particuliers de la tête

SCHAMPOOING AMÉRICAIN

FANTAISIE, ARTICLES DE TOILETTE, GANTERIE

A LOUER DE SUITE

Grand et bel appartement au rez-de-chaussée composé de six pièces, cuisine, cabinets à l'anglaise, de toilette et de débarras, cave, terrasse, jardin. Situé en plein midi. Belle vue sur la mer. Villa Scotto, quartier Saint-Antoine.

S'adresser à M. SOUDRILLE, rue Louis, 11, à la Condamine, ou à M. SCOTTO, en ladite villa.

HOTEL DE NICE

Café-Restaurant

MONACO — Avenue de la Gare — MONACO

CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRE

Belles Chambres de 30 à 40 fr. par mois  
POUR MM. LES EMPLOYÉS

ON PREND DES PENSIONNAIRES

LA MODE ILLUSTRÉE

JOURNAL DE LA FAMILLE

Sous la direction de M<sup>me</sup> Emmeline RAYMOND

L'élégance mise à la portée des fortunes les plus modestes, la dépense de l'abonnement transformée en économie productive, tels sont les avantages que la *Mode illustrée* offre à ses abonnés, en publiant par an plus de 2,500 gravures sur bois; — grandes planches contenant plus de 500 modèles nouveaux de patrons en grands et petits formats, de vêtements de toute sorte et de tous âges. — Articles d'ameublement, romans, nouvelles, etc. — Correspondance directe avec les abonnés.

Un numéro spécimen est adressé à toute personne qui en fait la demande par lettre affranchie.

PRIX POUR LES DÉPARTEMENTS :

1<sup>re</sup> édition : Trois mois, 3 fr. 50; Six mois, 7 fr. Un an, 14 fr. 4<sup>e</sup> édition, avec une gravure coloriée chaque numéro : Trois mois, 7 fr.; — Six mois, 13 fr. 50; — Un an, 25 fr.

S'adresser également soit aux bureaux de poste, soit aux libraires des départements

L'Art et la Mode, journal de la vie mondaine.

Sommaire du n° 44 (3 octobre 1885) :

Art et Chiffon, par Frivoline, dessin de H... — *Gazette héraldique*, par H. Gourdon de Genouillac. — *Allures inquiétantes*, par G. Mangarret, dessin de Hem. — *Comment elles écrivent*, dessin et légendes de Hem. — *La Pelisse de loutre*, par Peu Importe, dessin de Van den Bos. — *Les Maximes de la vie*, par D... — *Etudes sur les Parisiennes*, par Panpan. — *Les Espagnols*, dessin de G. Gélibert. — *A la fontaine*, dessin original de Léon Richet. — *Chronique mondaine*, par Montjoye. — *Courrier des théâtres*, par Chiffon. — *Chronique financière*, par Bonconseil. — *Petites correspondances*, par Le Commandeur.

Sommaire du *Moniteur de la Mode* du 3 octobre 1885 :

TEXTE. — Chronique de la mode, par M<sup>me</sup> Gabrielle d'Eze. — Description des toilettes. — *Un drame dans la neige*, nouvelle, par Charles Diguert. — *Mademoiselle Delyvoix*, par Louis DÉPRET. — Théâtres, par J. DE B. — Correspondance. — Manuel du ménage, par Jenny DES MARTELS. — Carnet du Sphinx. — Revue des magasins et avis divers.

ANNEXES. — Grande planche coloriée de saison (double format) n° 2228 : vêtements et costumes d'automne et d'hiver. — Feuille de patrons tracés.

ILLUSTRATIONS DANS LE TEXTE. — Une élégante toilette de réception, dessinée par Guido GONIN; sept croquis à la plume, représentant les figures de la grande planche coloriée de saison (double format), vue sous un autre aspect; six nouveaux modèles de chapeaux; un tablier *Soubrette*; une matinee en flanelle blanche; deux chemises; une toilette de fillette et deux modèles de dentelle au crochet; enfin, onze jolies toilettes d'automne et d'hiver, dessinées par E. PRÉVAL.

MONACO. — Imprimerie du Journal de Monaco. 1885.