

# L'ÉCHO ROANNAIS

## JOURNAL DE L'ARRONDISSEMENT DE ROANNE.

LITTÉRATURE, INDUSTRIE,

AGRICULTURE & AVIS DIVERS.

SEUL DÉSIGNÉ A ROANNE POUR INSÉRER LES ANNONCES JUDICIAIRES.

Les localités suivantes peuvent s'affranchir à 10 c. les lettres pour Roanne et réciprocement : Goutan, Parthenay, St-Vincent, St-Cyr-de-Favère, Gaudelle, Parigny, Commaille-Vernay, Neulize, St-Marcel-de-Félines, St-Jodard, Pinary, Néronde, Ste-Agathe-en-D., Villy, Bussières, St-Cyr-de-V., Ste-Colombe, Villereau, St-Maurice, Villenontais, Chevier, Leintigny, Ouches, Riorge, Mably, Pouilly-s.-Charlieu, St-Pierre, St-Nizier, Régy, St-Victor.

**PRIX DE L'ABONNEMENT :**  
Un an, 8 francs ; — Six mois, 4 francs.

L'abonnement continue jusqu'à réception d'un avis contraire.

La publication légale des actes de société est obligatoire, pour l'année 1862, dans les trois journaux suivants : *Le Mémorial de la Loire*, le *Journal de Montbrison* et *l'Écho Roannais*.

L'ÉCHO ROANNAIS PARAIT TOUS LES DIMANCHES.

**PRIX DES INSERTIONS :**

Annonces, 25 cent. — Réclamés, 50 cent.

Insertion gratuite de tous les articles d'intérêt public.

ON S'ABONNE, A ROANNE,

Chez M. **BERRYER**, imprimeur, rue du Collège, 9, et rue Bourgneuf.

Chez M. **SAISON**, imprimeur, rue Impériale, 70.

A PARIS.

Chez M. **HAYAS**, rue Jean-Jacques-Rousseau, 3. — MM. **LAFFITE, BULLIER ET C<sup>ie</sup>**, place de la Bourse, 8.

Depuis de la Poste au Bureau d'Annonces

3 h. 30 du mat. : St-Justen-Cher, Tarare, Cours, Thizy et r., Amplepuis et r., Dighe, etc., ligne de St-Etienne.

7 h. du mat. : Belvoisin, Charolles et route.

11 h. du mat. : lignes de Lyon, Lyon à Marseille et Paris, Amplepuis, Cours, St-Symphorien à Thizy et Tarare.

7 h. du soir : toute la ligne de Paris.

### TABLEAUX DES HEURES DE DÉPARTS DES TRAINS (SERVICE D'HIVER, A DATER DU 13 NOVEMBRE, ENTRE PARIS ET LYON).

Trains se dirigeant sur Lyon.

Trains se dirigeant sur Paris.

Paris	Montargis	Moulins	St-Germain-des-Fossés	St-Martin-d'Estreux	Lapeugère	St-Germain-Lespinasse	ROANNE	Le Collet	St-Cyr-de-Favère	Vergennes	St-Jodard	Babilly	Yverges	Montbrison	St-Etienne	Givors	Lyon
matin 8	10 20	12 20	2 30	3 30	4 30	5 30	6 30	7 30	8 30	9 30	10 30	11 30	12 30	1 30	2 30	3 30	4 30
soir 8	10 40	12 40	2 50	3 50	4 50	5 50	6 50	7 50	8 50	9 50	10 50	11 50	12 50	1 50	2 50	3 50	4 50
soir 12	1 40	2 40	3 40	4 40	5 40	6 40	7 40	8 40	9 40	10 40	11 40	12 40	1 40	2 40	3 40	4 40	5 40
soir 4	5 40	6 40	7 40	8 40	9 40	10 40	11 40	12 40	1 40	2 40	3 40	4 40	5 40	6 40	7 40	8 40	9 40
soir 11	12 40	1 40	2 40	3 40	4 40	5 40	6 40	7 40	8 40	9 40	10 40	11 40	12 40	1 40	2 40	3 40	4 40

Les trains qui corresp. avec Clermont par St-Germain-des-F. sont ceux qui partent de Roanne à 1 h. 53, 8 h. 30 du mat., midi 28 et 4 h. 18 du s. — Les trains corresp. avec Vienne et tout le midi par Givors sont ceux qui partent de Roanne à midi, 1 h. et 4 h. 28 du s.

#### Roanne, 29 novembre 1862.

Tous les journaux sont pleins de détails intéressants sur la manière dont a été célébrée dans toutes les localités la fête de la patronne des musiciens. Nous sommes heureux de dire que les amateurs de notre ville n'ont pas été moins empressés ni moins habiles. A dix heures du matin, la chorale de Roanne, précédée de sa fanfare et bannière déployée, s'est rendue à l'église Saint-Etienne. La messe en re du P. Lambillotte y a été exécutée avec un entrain remarquable, que n'ont pu compromettre ni le rhume intempêtif d'un des principaux solistes, ni le défaut de sonorité de l'édifice.

Nous ne reparlerons pas de l'heureux choix de cette messe de Lambillotte ; chacun l'a trouvée plus belle encore que l'année dernière ; la Société Phi harmonique, de son côté, quoique assez mal placée dans un édifice aussi peu favorable, s'est fait admirer dans l'accompagnement de la messe, et dans ses ouvertures (*Seraphina* et *Italiana in Algeri*).

Pour la Société Chorale, nous ne pouvons que lui répéter ce qui a été dit tant de fois : il y a de la justice et de la précision dans les chœurs. Les nuances se font de mieux en mieux sentir ; encore quel-que temps et tout ira bien. A ce propos, nous ne devons pas négliger de parler de la nouvelle section qui s'est formée dans son sein. Tout le monde a été ravi de voir une fanfare formée il y a quinze jours à peine, et déjà pleine d'attaque et de sûreté. C'est là une pensée féconde et dont la réalisation fera honneur au président de la Chorale, qui n'a pas craint d'en prendre l'initiative, passablement méritoire si l'on songe aux précédents. La Société Chorale, sûre de l'approbation de tous, n'a reculé devant aucun sacrifice : de nombreux instruments de premier choix ont été achetés, pour être mis à la disposition des amateurs. La dépense est lourde peut-être, mais elle ne sera rien, comparée aux résultats ; car notre ville sera dotée, on n'en peut douter, dans quelques mois, d'une fanfare nombreuse et complète et à laquelle la jeunesse qui la compose saura communiquer la vigueur et le goût qui font la bonne exécution.

La quête faite pendant la messe a en les meilleurs résultats.

Nous ne dirons que peu de chose de ce qui a suivi la messe de Sainte-Cécile. Un banquet où les deux Sociétés se sont réunies a eu lieu à l'hôtel du Centre. Ce serait les affaiblir que d'essayer de raconter la gaîté et la cordialité qui ont présidé à ce repas. Des toasts ont été échangés de part et d'autres et convertis comme il convient d'applaudissements et de libations, des chansons parfaitement dites et le *Chœur des Buveurs* ont égayé le dessert. Bref, dans cette belle journée, l'exécution de tous les morceaux a fait honneur à nos deux Sociétés. Le double but qu'elles s'étaient proposé a été atteint à la satisfaction générale et particulière. Ainsi le veut Sainte-Cécile.

Après avoir reproduit la lettre de M. le Ministre de l'intérieur au Maire de Roanne, relative à la présentation à l'Empereur de la pétition pour le chemin de fer de Tarare, le *Courrier de Lyon* ajoute les observations suivantes :

Puisque M. le Ministre de l'intérieur a cru devoir présenter lui-même cette pétition à l'Empereur, puisque Sa Majesté a daigné l'agréer et recommander au ministre des travaux publics d'avoir égard aux vœux des habitants de Roanne, c'est une preuve sans réplique de l'utilité et de l'opportunité de cette démarche. Il est évident qu'elle n'eût pas été prise ainsi en considération, si elle avait été trop tardive pour pouvoir rien changer à une décision irrévocable.

On voit combien nous avions raison de combattre ce faux prétexte, au moyen duquel on cherchait à paralyser cette manifestation de l'opinion publique, et combien il importe de persévérer dans la voie que l'on a adoptée, après le premier succès que l'on vient d'obtenir. Encouragés par la Chambre consultative de Tarare, du maire de Roanne et du ministre de l'intérieur qui ont patronné hautement la pétition pour le chemin de fer de Tarare, il est permis d'espérer que les représentants légaux de notre département, et surtout notre Chambre de commerce, n'hésiteront plus à seconder efficacement le vœu spontané des populations et ne laisseront pas à d'autres le soin de défendre des intérêts dont elles sont les représentants officiels.

On avait d'abord voulu réunir tous les exemplaires de la pétition en un seul volume pour les présenter ensemble à l'Empereur. Mais comme il importait, d'un côté, de retarder autant que possible ce moment, afin de réunir un plus grand nombre d'adhésions, et que, d'autre, il fallait se hâter pour prévenir les intrigues qui s'agitaient autour du pou-

voir à l'effet d'obtenir la sanction impériale des arrangements projetés, on a ensuite résolu d'adresser à Sa Majesté des séries séparées, de cette requête, à fur et mesure des signatures recueillies. Par ce moyen, l'Empereur a été prévenu à temps de cette manifestation populaire, qui a pu se développer à loisir et produire tout son effet, sans avoir à craindre de surprise. On a tout à espérer maintenant. — E. Jouve.

Une circulaire ministérielle du 11 janvier 1861, exclut de la faculté de se rengager, dans la quatrième année de leur service, les militaires déjoints en vertu de rengagements ou d'engagements volontaires après libération, souscrits dans les conditions de la loi du 26 avril 1855. Par analogie avec cette disposition, M. le maréchal ministre de la guerre a décidé que les remplaçants administratifs ne seront désormais admis à contracter des engagements que dans leur dernière année de service.

La loi du 24 mai 1862 ayant prescrit qu'il serait fait, en 1865, un appel de 100,000 hommes sur la classe 1862, pour le recrutement des troupes de terre et de mer, un décret impérial rendu le 10 novembre courant, sur le rapport du ministre de la guerre, détermine les époques auxquelles devront avoir lieu, en vertu de la loi précitée et de celle du 21 mars 1832, les opérations préliminaires relatives à la formation des tableaux de recensement et au tirage au sort de la classe de 1862.

Ouvrés à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1865, les tableaux de recensement seront publiés et affichés ainsi que l'exige l'article 8 de la loi du 21 mars 1862, les dimanches 18 et 25 janvier 1865.

L'examen de ces tableaux et le tirage au sort prescrits par l'article 10 de la même loi, commenceront le lundi 23 février suivant.

En portant ce décret à la connaissance des autorités militaires et civiles, S. Exc. M. le maréchal Randon a, par une circulaire du 11 novembre, rappelé les diverses dispositions auxquelles elles auront à se conformer pour les opérations préliminaires de l'appel de la classe de 1862.

On lit dans le *Journal de Montbrison* : Vendredi dernier, la première Chambre du Tribunal civil de Montbrison a prononcé l'expropriation des terrains nécessaires à l'établissement de notre tronçon de chemin de fer, pour la partie comprise au-delà de la Loire, sur la commune de Saint-Just.

La résistance de la Compagnie parait définitivement vaincue, et la promesse que M. le comte de Persigny a bien voulu nous faire est en voie d'accomplir.

Depuis le jour où le maire de la ville, M. Majoux, dans un entretien qu'il eut l'hiver dernier avec M. le ministre de l'intérieur, l'informa de l'existence de la Compagnie, les choses n'ont pas langui. Mise aussitôt en demeure de dire ce qu'elle avait le projet de faire, elle répondit qu'elle portait à son budget une somme importante pour le commencement des travaux ; depuis et successivement elle a terminé les études, soumis ses plans à l'approbation du ministre des travaux publics et au Conseil des ponts et chaussées, et elle procède aujourd'hui à l'expropriation d'une partie des terrains de la ligne après l'accomplissement des formalités préalables.

Il faut donc reconnaître que l'exécution du projet est depuis dix mois poursuivie d'une façon régulière, constante et entièrement rassurante.

Dans la journée du 22 novembre, vers midi un incendie a eu lieu dans la commune de Saint-Priest-la-Prugne, canton de Saint-Just-en-Chevalet, arrondissement de Roanne (Loire), au préjudice du sieur Debates, Jean, propriétaire. La maison incendiée était habitée par un nommé Vallas, Antoine, cédibataire, âgé de 55 ans, qui y avait été admis par charité ; il se trouvait absent au moment de l'incendie.

La perte, pour les bâtiment et les objets mobiliers, est évaluée à plus de 2,000 fr.

Rien n'était assuré ; cet incendie est attribué à un accident dont les causes sont inconnues.

Le nom des époux Favre et celui du père Crépin vont de nouveau reparaître au Palais de Justice ; l'action en révocation de testament, pour cause d'indignité, sera inscrite au rôle de la 1<sup>re</sup>

chambre du Tribunal civil La femme Favre, frappée d'interdiction par l'arrêt de la Cour d'assises à 12 ans de travaux forcés pour crime d'empoisonnement sur la personne du père Crépin, a été pourvue, lundi dernier, d'un tuteur en la personne de M<sup>re</sup> Joannon, avoué près le Tribunal de 1<sup>re</sup> instance.

Cette affaire sera, dit-on, plaidée dans le courant de décembre prochain.

M<sup>re</sup> Berryer n'a rien voulu recevoir pour ses honoraires dans le procès des ouvriers typographes. C'est une nouvelle preuve du désintéressement déjà si connu de l'illustre avocat.

On assure que ses clients font composer en ce moment une édition splendide des œuvres de Bossuet. Un exemplaire unique sera tiré pour M. Berryer, et les planches seront ensuite brisées.

La loterie, pour beaucoup de jeunes gens, est un jeu licite, ils la comparent à une partie de cartes ou de dominos ; c'est une erreur contre laquelle il faut les prévenir, afin que la justice ne les frappe pas. On ne tient pas compte cependant des avertissements de la presse ; on veut, bon gré mal gré, faire tirer les uns une œuvre d'art, d'autres un meuble précieux, d'autres un objet de piété, d'autres enfin un objet sans valeur.

Or, il faut savoir que tous ceux qui s'occupent de ces jeux-là commettent un délit prévu et puni par l'art. 410 du Code pénal.

Par application des dispositions de cet article, le tribunal correctionnel de Lyon a condamné tout récemment les sieurs B... et M..., chacun à deux mois de prison et 100 fr. d'amende. Les condamnés ayant interjeté appel, la cour impériale a purement confirmé la décision des premiers juges.

#### LA CULTURE DU COTON EN FRANCE.

La lettre suivante a été adressée au journal le *Temps* :

Au milieu de l'intérêt et en même temps si actuel et si vital que soulève la question du coton, et de l'anxiété avec laquelle les esprits sont à la recherche de localités les plus propres à la production de ce précieux textile, il est étrange que personne n'ait encore songé à cette vaste région de notre littoral méditerranéen comprise entre la mer, cette, Saint-Gilles, Fourques, Arles et le port de Bouc.

La France possède là plus de cent cinquante mille hectares de terrains d'alluvion, appartenant pour la plus grande partie au delta du Rhône et dans une situation bien plus favorable que les *Sea-Islands* de l'Amérique du Nord, qui produisent des cotons si justement estimés.

Ces terres, dont une expérience pratique de près de trente années me permet de parler avec une certaine connaissance de cause, sont entièrement et facilement arrosables, renferment tous les éléments de la plus merveilleuse fertilité, et peuvent devenir d'une fécondité inépuisable.

L'éclatante réussite qui a accompagné les récents essais faits dans le Gard pour la culture du cotonnier est un gage certain du succès qui attend cette culture dans la région non moins chaude à laquelle je viens de faire allusion.

Le sel marin qu'y ont laissé en dépôt les eaux de la mer, au fur et à mesure de la formation alluvionnaire du sol, ne serait plus lui-même au moyen de l'irrigation, qu'un énergique stimulant de la végétation et un principe de force pour la fibre du coton.

Avec des abris contre le vent, comme on sait en faire dans le pays, des engrais appropriés à la nature du terrain, au climat et à la plante, une bonne culture, des graines choisies avec soin et les ressources offertes aujourd'hui par la science agricole, nul doute qu'avant peu on puisse recueillir la nue variété de coton susceptible de rivaliser avantageusement avec les cotons de l'Amérique, de l'Inde, de l'Égypte et de l'Algérie.

Je livre avec confiance ces quelques idées à la presse ; elle pensera, je l'espère, comme moi, qu'il peut y avoir un intérêt à la fois national et humanitaire à les répandre en France et ailleurs.

Veuillez, je vous prie, agréer, monsieur le rédacteur, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

HIPPOLYTE PEYR.

Paris, 19 novembre 1862.

En procédant, à Grenoble, à la démolition des bâtiments de la rue Saint-Laurent qui doivent

être placés au nouveau quai de l'Isère, on a trouvé dans l'épaisseur d'un des murs de la maison Michel, aubergiste, le squelette d'une femme qui aurait été murée de son vivant. Ses os tombaient en poussière, et l'inspection qui en a été faite par les hommes de l'art a indiqué que la mort devait remonter à un siècle au moins.

FOUILLES A POMPEI. — Une lettre de Naples en date du 18 octobre, insérée dans l'*Athenaeum*, décrit quelques découvertes faites récemment à Pompei :

Les directeurs et quelques ouvriers étaient occupés à travailler dans une petite maison d'apparence pauvre, quand leurs vœux indignèrent qu'une grande découverte avait été faite. Dans le coin d'une petite pièce intérieure, on venait de découvrir quelques ossements humains, chose rare à Pompei ; on la plus grande partie de la population eût le temps de s'échapper. Des recherches ultérieures, en relevèrent d'autres, jusqu'à ce qu'on aperçut les squelettes de cinq personnes, quatre femmes et un enfant tous blottis debout dans un coin. Le sexe et l'âge des victimes, la disposition même dans laquelle on les trouva, indiquent des incidents et des souffrances qui fourniraient matière à un récit émouvant. Les bras semblent avoir été entrelacés comme si toute espérance avait été abandonnée et que ces personnes fussent venues là pour mourir, tandis que les jambes étaient pliées comme sous le poids de leurs souffrances. La bouche d'un squelette était toute grande ouverte et bien douilleux avaient dû être les dernières angoisses de cette malheureuse personne.

L'enfant était dans le coin le plus reculé, ou l'amour d'une mère peut être l'avait placé, dans l'espoir sans doute de le mieux protéger contre les cendres qui s'amoncelaient et envahissaient toutes les parties de la chambre, l'heureux enfant ! la force leur avait manqué pour fuir, et mari, père, frères, tous les avaient abandonnés. Il y avait des brasses ou bracelets de bronze autour de leurs os décharnés, et, après d'elles à terre, étaient évidemment les restes d'une bourse qui avait contenu vingt pièces de monnaie romaine en argent et deux pièces de monnaie en cuivre. Naturellement la matière dont la bourse avait été faite était altérée et réduite à l'état d'amadou ; cependant le tissu était perceptible. Il y avait des traces nombreuses d'étoffe aussi dans les cendres tout à l'entour des corps ou squelettes, c'est-à-dire que, sur les cendres, on voyait comme des empreintes d'une étoffe qui avait été placée sur eux et ensuite exposée au feu. Selon toute probabilité, c'étaient les vêtements des malheureux fugitifs, car il y avait comme des empreintes de plis.

Les travaux d'excavation qui se poursuivent à Pompei, dans les maisons jadis englouties sous les laves du *Ésève*, ont mis au jour une maison entière de boulanger, avec le four dont la bouche était encore fermée par une porte en fer, munie de deux poignées. Au moment où la porte fut descendue, rapporte l'*Athenaeum* anglais, on aperçut la fournie entière des pains tels qu'ils avaient été disposés 1783 ans auparavant. Les pains étaient au nombre de 82, et à l'exception du poids et de la couleur, ils se montraient tels qu'ils étaient sortis de la main du boulanger. Ils sont circulaires, de vingt centimètres de diamètre ; les bords sont partagés en huit portions égales par deux lignes assez profondes qui rayonnent au centre ; leur couleur est brun sombre ; ils sont très-durs, mais excessivement légers. Le brave boulanger de Pompei. L'rs-qu'il enfournait le pain nécessaire à la consommation de ses pratiques pour le lendemain, était à mille lieues de penser que ses pains ne verraient le jour qu'après dix-huit cents ans.

Un bon propriétaire de campagne, dit le *Salut Public*, était venu seul à Lyon, un jour de la semaine passée pour s'occuper de ses affaires. Vers la fin de la journée il songea à dîner avant de reprendre le chemin de son logis. Pour cela faire, il prit place dans un omnibus qui devait le déposer sans encombre, — il l'espérait du moins, — sur la place des Terreaux, où il chercherait un restaurant à sa guise.

Au moment de payer les cinq sous réclamés par le conducteur, notre propriétaire plongea la main dans les profondeurs de son portefeuille et en retira une de ces bourses en flet qui ont deux pieds de longueur et qui peuvent contenir dans leurs flancs de quoi acheter un château. La sienne renfermait quelque menue monnaie mêlée à des pièces d'or et d'argent. Trier les sous qui formaient le prix de la course, renouer à triple tour l'interminable bourse et l'engloutir de nouveau dans son portefeuille fut une besogne longue à accomplir et suivie at-

entièrement, mais non sans quelque velléité de railerie, par les autres voyageurs de l'omnibus. Au nombre de ces derniers se trouvait un jeune homme, costumé avec beaucoup d'élégance et paraissant très-inquiet des soins de toute sa personne. Tout-à-coup ce jeune beau s'adresse à une dame assise à côté du propriétaire campagnard et lui reproche d'avoir compromis la fraîcheur de ses bottes vernies. — Colloque. — Dispute.

— Mais, monsieur...  
— Je vous dis, madame, que vous me salissez avec vos pieds.  
— Monsieur, vous êtes peu durand.  
— Et vous peu engageante.  
— Vous n'êtes qu'un impertinent !...

A ce mot, l'Alcibiade de l'omnibus ne se contentait plus et, saisissant son chapeau, il en frappait la dame au visage.

Celle-ci se jette alors dans les bras de son voisin, implore son secours, son intervention...

Cependant, le conducteur met le holà et prie les combattants de descendre, ce qui fut fait à la grande satisfaction de notre héros.

Le monsieur et la dame s'éloignent chacun de leur côté en échangeant un dernier regard de colère...

Où, mais deux minutes après, quand l'honnête habitant des champs mit à son tour pied à terre et tira ses poches avant d'entrer au restaurant, il constata la disparition de sa bourse. Ses voisins étaient d'adroits filous qui lui avaient servi un plat de leur métier.

De magnifiques voies vont sillonner l'ancien quartier des boulevards du Temple, qu'animait autrefois le groupe de théâtres les plus populaires de Paris. La société civile et immobilière des boulevards du Temple, fondée par acte reçu par M<sup>e</sup> Mocuquard, notaire à Paris, a acquis dans des conditions exceptionnelles de vastes terrains qui, par le tracé des nouvelles voies, recevront une plus value considérable. Elle se propose d'élever de belles maisons confortables, divisées en appartements à bon marché. La compagnie a obtenu, en outre, de M. le ministre d'Etat, par arrêté en date du 25 octobre 1862, l'autorisation de reconstruire

trois théâtres qui assureront aux actionnaires un revenu locatif considérable.

On annonce l'émission prochaine des actions de la Compagnie. Ces actions sont de 100 fr., payables 40 fr. en souscrivant, 20 fr. fin janvier, 20 fr. fin mars, et 20 fr. fin mai prochain. Les revenus sont évalués de 3 à 10 0/0. Un intérêt de 3 0/0 sera servi aux actionnaires pendant la durée des travaux.

Ce n'est pas à une affaire industrielle qu'on invite l'épargne, on l'invite à un placement foncier dont le capital ne peut périr, à un placement tel qu'il est préféré et prescrit par la loi pour les emplois de biens de mineurs. D'ailleurs la Compagnie est administrée par des hommes spéciaux et versés dans la pratique des affaires. La souscription aura lieu d'après le mode suivi pour les dernières émissions d'obligations de la ville. Les souscriptions seront reçues intégralement jour par jour, jusqu'à concurrence de la totalité du capital social. Il n'y aura lieu à répartition au prorata que pour les souscriptions du dernier jour.

Elle est ouverte depuis le 17 de ce mois, à Paris: 1<sup>o</sup> au siège social, boulevard du Temple, 70; 2<sup>o</sup> chez MM. PARON et Comp., banquiers, boulevard des Italiens, 17, et à Londres, chez MM. Masterman, Peters and Comp., 35, Nicolas Lane. — On peut souscrire, par correspondance, en envoyant des billets de banque ou des valeurs sur Paris, à MM. PARON et Comp., ou en versant à leur crédit dans les succursales de la Banque de France. — Les titres sont immédiatement remis en échange du premier versement de 40 fr.

GRAND HOTEL DU LOUVRE

En exploitation depuis 1853, situé dans le quartier le plus central de Paris, rue de Rivoli et place du Palais Royal.

600 chambres de 3 à 20 fr. — 60 Salons de 4 à 20 fr. — Salle à manger richement décorée. — Table d'hôte à 6 heures. — Salons de restaurant.

Moyennant le prix de 12 fr. 50 par jour, au 4<sup>e</sup> étage, et de 14 fr. au 5<sup>e</sup>, MM. les Voyageurs ont au Grand-Hôtel du Louvre: une Chambre, le Déjeuner, le Dîner à Table d'Hôte, l'Éclairage et le Service.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE LONDRES, 1862. Médaille de prix.

Café des GOURMETS.

Pour que le Café des Gourmets soit exquis, on ne doit pas mettre plus de 6 grammes pour 1 tasse; — avec 30 grammes (avec ancien style) 5 tasses; — avec une boîte de 250 grammes, 40 tasses; avec une boîte de 400 grammes, 80 tasses. Les consommateurs sont invités à demander des boîtes fermées par une bande portant le nom de MM. TRÉBUCCON FRÈRES.

USINE DES GOURMETS

Produits alimentaires de la maison Trébuccon.

Café des Gourmets, prix 3 40 le 1/2 k.  
Chocolat de Compagnie européenne, 1. 80 —  
Chocolat des Gourmets, papier bleu d'eau, 2. 40 —  
— — — papier gris perle, 2. 40 —  
— — — papier blanc, 2. 40 —

Vente en gros à St-Etienne, chez MM. Et. CLOZEL et fils, 24, rue des Jardins.

— On nous annonce pour dimanche prochain l'ouverture d'un nouveau théâtre qui a pour titre *Théâtre du Prince Colibri*: le prince âgé de 44 ans est accompagné de sa princesse, âgée de 34 ans. Leur taille ressemble à leur nom d'oiseau-mouche; le prince mesure 90 centimètres et sa compagne 70 centimètres. Ils joueront la pièce du *Petit-Pouet*, d'après nature.

M. Willim, le directeur, un des émules de Besco, a composé une troupe d'environ 30 personnes et donnera plusieurs représentations, composées de prestidigitations, d'équilibre, et de danse, pantomime et ventriloquie.

— Plan de Roanne. M. Durand, libraire, rue du Collège, est chargé de prendre les noms des personnes qui voudraient souscrire au plan de Roanne, dressé par M. Montaigne, géomètre, d'après les documents récemment recueillis pour le cadastre.

AMÉLIORATION, fortification et guérison des vus affaiblies, fatigués et malades sans opération ni remèdes, par les Lunettes graduées de RAPHAËL et FISCHER, 100, rue de l'Impératrice, près Bellecour, à Lyon.

PLUS DE BENZINE. ESSENCE DU CANADA

Incolore et odor agréable.

Adaptée par la fabrique lyonnaise, enlève les taches sur les soieries, lainages, draperies, ganterie, etc., etc., sans altérer les nuances, même celles que l'eau tache. — Dépôt à Roanne, chez M. GERBAY, pharmacien.

DÉJEUNERS DES ENFANS.

Pour fortifier les enfants et les personnes faibles de la poitrine ou de l'estomac, le meilleur et le plus agréable déjeuner est le RACAHOUT des Arabes de DELANGRENIER, rue Richelieu, 26, à Paris.

CHOCOLAT PURGATIF DE DESBRIÈRE.

Cet agréable purgatif se prend facilement et ne cause ni irritation, ni malaise. On le mange sec et on prend aussitôt une tasse de café, de thé au lait ou tout autre potage. — Dépôts dans toutes les Pharmacies. (EXIGER sur chaque boîte la signature DESBRIÈRE, car il y a des contrefaçons.)

MAL DE DENTS. — L'EAU du Dr OMEARA calme à l'instant la plus vive douleur. — Dépôts dans toutes les Pharmacies.

Pour les articles non signés: FERLAY.

MERCURIALE

DES HALLES DE ROANNE ET MONTRBRISON.

Dernier Marché.

DENRÉES PRODUITES.	PRIX MOYENS.	
	Roanne.	Montrbrison.
Froment 1 <sup>re</sup> qual. le doub. déc.	4 10	4 20
id. 2 <sup>me</sup> qualité.	3 90	4 05
Seigle 1 <sup>re</sup> qualité.	2 70	2 45
id. 2 <sup>me</sup> qualité.	2 60	2 35
Orge	2 40	2 10
Avoine	1 40	1 45
Colza	0 00	6 25
Farine 1 <sup>re</sup> qualité.	46 00	48 00
Farine 2 <sup>e</sup> qualité.	43 00	45 00
Farine 3 <sup>e</sup> qualité.	25 00	00 00

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE ROANNE.

Instruction abrégée pour la viticulture et la vinification d'après les meilleures méthodes françaises expérimentées par le docteur Jules GUYOT, et exposées dans ses publications et ses conférences.

La vigne est tellement vivace et puissante dans sa végétation, qu'en tout climat elle lance ses rameaux à des distances prodigieuses; partout on peut la voir couvrir des espaces considérables et vivre des siècles. Partout on peut la voir aussi, sous la serpe du vigneron, se maintenir, quoiqu'à regret, dans quelques décimètres carrés et s'y porter assez bien pendant un grand nombre d'années. Sauvage ou disciplinée, libre ou tuteurée, la vigne vit partout et résiste à tout, pourvu qu'elle ait la part de sol, de nourriture, d'air et de soleil qui lui est nécessaire.

Mais il ne suffit pas que la vigne vive, il faut qu'elle donne des fruits aussi abondants et d'aussi bonne qualité que possible.

Chaque pays, a pour ainsi dire, une manière particulière de tailler et conduire la vigne; dans chaque pays, et quelque soit la manière adoptée, les vigneronns soignent et intelligents ont toujours de meilleures et de plus abondantes récoltes que leurs voisins. Mais toutes ces méthodes sont-elles essentielles? Une seule et même méthode peut-elle être appliquée fructueusement dans tous les vignobles de la France? Oui, la viticulture peut n'avoir qu'une seule méthode plus productive et plus avantageuse que les autres. Cette méthode est celle recommandée par M. le docteur Jules Guyot.

Ce mode de détail et de conduite de la vigne ne lui est point particulier, il repose sur des faits accomplis et des préceptes pratiqués de temps immémorial; il les a pris dans les meilleurs et les plus anciens vignobles, il les a choisis, contrôlés et pratiqués suivant les données et les conquêtes de la science moderne.

PRINCIPES DE LA CULTURE DE LA VIGNE.

Avantages de la culture en lignes: La culture en lignes est pour la vigne, la meilleure des cultures:

1<sup>o</sup> Parce que les façons sont plus faciles et plus promptes à donner, soit à la main, soit au moyen d'instruments conduits par des animaux de traits.

2<sup>o</sup> Parce que les moyens de soutènement et de palissage sont plus faciles, plus solides et moins coûteux.

3<sup>o</sup> Parce que l'alignement des ceps facilite singulièrement la fumure et les terrages, ainsi que toutes les opérations de la culture de la vigne.

4<sup>o</sup> Parce que l'insolation est plus complète: c'est-à-dire que les rayons du soleil échauffent mieux et plus directement les ceps bien rognés et palissés, et, qu'en outre, dans l'intervalle des lignes, ils échauffent davantage la terre qui rend ensuite cette chaleur aux ceps quand le soleil a cessé de luire.

5<sup>o</sup> Enfin parce que la circulation et le renouvellement de l'air indispensables à une bonne végétation ne peuvent avoir lieu que dans une vigne en lignes. Les lignes doivent être dirigées du nord au midi parce que le soleil frappe tous les ceps depuis son lever jusqu'à son coucher.

Avantages des lignes basses: Plus les vignes sont basses, c'est-à-dire plus les bras de la souche sont rapprochés du sol, plus les avantages énumérés ci dessus sont mis en évidence: les cultures à la main et à l'aide des animaux de trait, l'apport des fumiers et terreaux, l'enlèvement des produits, la surveillance, l'insolation et l'aération, tout y devient plus facile, plus économique et plus efficace.

DISTANCE DES CEPES.

Il y a un minimum d'espace au-dessous duquel le cep ne peut atteindre son développement physiologique indispensable, et l'observation démontre qu'un mètre carré est nécessaire pour que chaque cep puisse asséoir solidement ses racines, se développer normalement et rester fertile.

TAILLE.

Nécessité de laisser à chaque cep une branche à bois et une branche à fruit. — Une souche occupant avec ses racines un mètre carré de sol, peut entretenir des rameaux qui couvriraient un bien plus grande superficie; donc pour dompter l'expansibilité et conserver la fécondité de la vigne dans ces limites d'un mètre carré, il faut que la taille intervienne avec énergie et sagacité; il faut satisfaire la nature en la trompant, comme on satisfait l'activité d'un écureuil en le laissant courir dans une cage cylindrique qui n'est guère plus grande que lui.

TAILLE SÈCHE OU D'HIVER.

Chaque souche, selon son âge et sa vigueur, peut produire annuellement de quatre à six sarments de 1 mètre et plus de longueur. A la taille d'hiver ou taille sèche, la plupart de ces sarments doivent être abattus complètement et le plus près possible de la souche; mais deux sarments au moins doivent être conservés de toute leur longueur, pour être plus tard, l'un rogné à deux ou trois yeux de la souche, pour branche à bois; l'autre, maintenu à une grande longueur, et mieux encore, de toute sa longueur pour branche à fruit. C'est ce dernier sarment, laissé tous les ans au printemps et abattu tous les ans pour être remplacé au printemps suivant par un sarment pareil, qui satisfait à l'activité de la vigne en lui laissant la plus grande allure possible.

Les gravures 1 et 2 montrent les principes et les effets les plus parfaits de la taille. Une branche à bois C D (grav. 1) a produit 4 sar-

ments: un de ces sarments, C E, le plus rapproché de la vieille souche sera taillé à deux yeux francs pour produire de deux à quatre sarments, et les pampres qui devront constituer ces sarments seront attachés à un grand échelas; on choisira, non le plus gros, mais un sarment de grosseur moyenne, à nœuds saillants et rapprochés, le plus propre à prendre la position horizontale, D F, par exemple, pour en faire la branche à fruit à B' (grav. 2); quant à la vieille branche à fruit A B, elle devra être coupée près de la souche.

Cette taille la plus propre de toutes à assurer la fécondité de la vigne et à entretenir sa vigueur, est d'une grande simplicité, et peut être maintenue chaque année avec une grande facilité. Si parfois la branche à bois n'a pas donné ses sarments et que la branche à fruit se soit emportée, un ravalement intelligent a bientôt rétabli le cep dans son état normal. La taille à un courson et à un long bois répond parfaitement à la production vigoureuse du bois et à la fructification régulière de la vigne; surtout si la longueur de la branche à fruit est proportionnée à l'âge et à la vigueur du cep. Tant que la branche à bois donne des jets suffisants pour la taille de l'année suivante, le vigneron peut allonger sa branche à fruit; mais aussitôt que ces jets faiblissent, la branche à fruit doit être tenue plus courte.

THÉORIE DE LA TAILLE.

Dans tous les cépages, l'observation montre que plus les bourgeons s'élevaient vers l'extrémité du sarment, plus l'embryon du fruit y est vigoureux et mieux il est conservé: tous les vigneronns ont dû constater que les grappes ne manquent jamais aux bourgeons terminaux des sarments et qu'elles s'y développent plus abondantes et plus grosses. Tous les viticulteurs ont pu remarquer que les grappes manquaient souvent aux bourgeons inférieurs ou qu'elles y étaient souvent réduites à un très-petit volume et même à quelques grains, surtout dans les cépages délicats et de qualité supérieure.

Ce fait a tellement frappé les viticulteurs qu'ils ont arraché leurs plus fins cépages, pour les remplacer par des espèces qui leur donnaient des raisins malgré la taille en coursons. De là l'invasion des gamays et autres cépages grossiers dans la plupart des vignobles. Eh bien! les plus fins cépages possèdent autant de fruits que les cépages grossiers; seulement, c'est vers les parties élevées des sarments qu'ils ont leurs plus beaux embryons; c'est loin du sol, au-dessus de l'humidité et des neiges qu'ils les conservent pendant l'hiver: c'est sur ces sarments abaissés de toute leur longueur qu'on fera une abondante et précieuse récolte. Si l'on ne veut que quatre bourgeons fructifères sur un sarment d'un mètre, il vaut mieux couper ou éborgner les bourgeons les plus rapprochés de la souche et laisser les quatre bourgeons extrêmes, que de tailler le sarment à quatre boutons de la souche. Ces quatre premiers boutons seront presque toujours stériles dans les fins cépages, tandis que les quatre derniers seront toujours fertiles. Quand un vigneron taille sa vigne en coursons ou crochets à deux ou quatre yeux, il est assuré de jeter bas sa plus belle récolte, et il est loin d'être certain (même pour les gamays) de rien conserver qui soit d'un bon produit: c'est la rigueur de la saison d'automne et d'hiver qui stérilise les bourgeons inférieurs des sarments, et c'est la serpe du vigneron qui jette bas la récolte échappée aux intempéries; tel est le secret de la montre ou de l'absence de montre dans les vignes. D'après ce qui précède, il est facile de comprendre l'utilité d'une branche à fruit de toute sa longueur, et puisque cette branche doit être supprimée l'année suivante, il faut pourvoir à son remplacement par un sarment vigoureux; de là la nécessité d'une branche à bois, c'est-à-dire d'un courson qui produise avant tout des sarments suffisamment développés.

Le sarment laissé de toute sa longueur, comme branche à fruit, n'est pas utile seulement parce qu'il porte les bourgeons terminaux les plus fructifères et les mieux préservés contre les alternances de l'humidité, des gelées et des frimas, mais encore et surtout parce qu'il satisfait à la constitution expansive et vagabonde de la vigne, et entretient ainsi sa vigueur, et par suite, sa fécondité.

ÉPOQUE DE LA TAILLE.

La taille doit être faite le plus tard possible si l'on veut savoir ce que l'on fait, et surtout être assuré de la montre. Elle doit être pratiquée du 15 au 30 mai; ou plutôt au moment où la vigne ne pleure pas lorsqu'on la taille. Donc, à partir du 1<sup>er</sup> mai, le vigneron doit aller dans sa vigne et couper l'extrémité de deux ou trois sarments; si la vigne pleure, il ne doit pas tailler. Deux jours après il y revient et pratique la même opération; si la vigne pleure, il ajourne encore la taille. Tous les deux jours il agit de même, et lorsque la vigne ne pleure plus, il l'a taillée.

TAILLE.

La conduite et la taille des pampres sont des plus simples, elles se réduisent à ces préceptes: 1<sup>o</sup> arrêter toute expansion du bois dans la branche à fruit en pinçant l'extrémité de chaque pousse à deux feuilles au-dessus de la plus haute grappe, comme l'indiquent les traits P P P P P (gravure 5) le long de la branche à fruit A B; 2<sup>o</sup> exalter les pousses de la branche à bois B C, c'est-à-dire en favoriser le développement, en les maintenant verticales le long d'un grand échelas, en se gardant bien de les pincer ni rognier avant qu'elles aient dépassé cet échelas; 3<sup>o</sup> le long de la branche à fruit de même qu'à la branche à bois et à la souche, jeter bas toutes les pousses stériles ou gourmandes, tous les sarments en un mot, qui ne peuvent servir ni à la récolte de l'année ni à former le bois de l'année suivante.

ROGNAGE ET ÉBOURGEONNAGE.

L'ébourgeonnage est la suppression de tous les sarments inutiles

ou gourmands. Le rognage consiste à retrancher des sarments de la branche à bois toute ce qui dépasse le grand échelas.

PINÇAGE.

Le pinçage est une opération qui consiste à arrêter l'expansion d'une pousse de l'année en supprimant son sommet au moyen des deux ongles du pouce et du doigt indicateur. Il a pour objet: 1<sup>o</sup> d'empêcher les sucres végétaux de s'appliquer au développement exhubérant d'un rameau dont le prolongement est inutile; 2<sup>o</sup> de reporter ces sucres sur les fruits, les feuilles et les bourgeons restants, de façon à en assurer la formation, à en augmenter le volume et en activer les périodes d'évolution de maturité et de perfection.

M. Jules Guyot, fort de l'expérience qu'il a faite du pinçage, dit aux vigneronns: « Quelque soit votre mode de culture de la vigne, si vous laissez de longs bois à vos ceps, pincez à deux feuilles au-dessus de la deuxième grappe, tous les pampres fertiles qui en sortent, et abattez tous les sarments stériles. Par cette pratique vous pourrez doubler votre récolte. Si vous n'avez pas l'habitude des longs bois, adoptez-les sans hésitation et sans crainte: le pinçage vous garantit que votre vigne n'en sera point fatiguée et cette branche à fruit donnera la récolte la meilleure et la plus sûre. » Le pinçage est indispensable, car l'expérience prouve que la branche à fruit, sans l'opération du pinçage, épuise promptement la vigne si tous ses pampres portent fruit, et s'ils ne sont modérés que par un rognage tardif.

Le premier pinçage doit être pratiqué aussitôt que deux petites feuilles se sont développées au-dessus de la deuxième grappe, et au-dessus de la cinquième ou sixième feuille, s'il n'y a qu'une grappe.

Les pinçages suivants s'appliquent à tous les contre-cœurs ou sous-bourgeons de la branche à fruit auxquels on ne laisse que deux ou trois feuilles. Jamais il ne faut laisser la sève se perdre en pousses inutiles.

NECESSITÉ D'AMENDER ET DE FUMER LE SOL DES VIGNES.

Il est des terrains riches de fonds et de nature, où la vigne peut végéter utilement pendant de nombreuses années sans le secours d'aucun engrais et d'aucun amendement, surtout quand les ceps sont convenablement espacés; mais ces terrains privilégiés sont rares; la généralité des vignes a donc besoin d'un supplément de nourriture à des intervalles assez rapprochés; cette nourriture comprend les amendements et les engrais.

Les amendements consistent en apports de marnes, chaux ou craies dans les terrains sablonneux, et réciproquement de sables dans les terrains calcaires.

Dans tous les vignobles, la marne et la craie augmentent la fertilité de la vigne et la finesse des vins.

Des mottes de prés ou de pâturages, ainsi que de bonne terre sont de bons amendements.

ENGRAIS.

Le fumier de ferme est le meilleur de tous les engrais. Dans les sols infertiles, il faut chaque année 5 kilogrammes de fumier par cep ou mètre carré pendant dix ans; au bout de ce temps, 2 kilogrammes sont suffisants pour donner et assurer de bonnes récoltes. Dans les sols médiocres, la vigne rendra toujours en raisin un poids égal à celui du fumier déposé. Dans les terrains fertiles, une fumure de la moitié du poids de la vendange sera toujours suffisante.

EFFETS DES FUMIERS SUR LA VIGNE.

Doit-on fumer les vignes, peut-on les fumer sans altérer la qualité du vin? Peut-on les fumer directement avec le fumier en nature? La réponse à ces deux questions est facile et sûre: il faut fumer les vignes directement avec le fumier en nature pour assurer aux vins leur quantité et leur qualité normale; mais il faut porter le fumier et l'enfouir dans terre après la vendange et avant la végétation suivante.

L'enfouissement des fumiers est nécessaire, car les émanations du fumier frais s'attachent aux grains du raisin et les rendent détestables. L'enfouissement est encore indispensable, car les engrais déposés à la surface ou près de la surface du sol font croître les mauvaises herbes qui s'y développent rapidement et entretiennent ainsi une fraîcheur contraire à la végétation des pampres qu'elles privent d'air et de soleil; elles font couler les fleurs et dévorent à leur profit une grande quantité de l'engrais. Le chevelu de la vigne est attiré vers la surface engraisée, s'y développe énergiquement et au premier binage il est mutilé ou tout au moins exposé à la sécheresse et à la rigueur du soleil qui le tue; c'est ainsi que des vignes entières prennent tout-à-coup une couleur jaune et une végétation rachitique.

INFLUENCE DES CÉPAGES SUR LES PRODUITS.

La vigne a ses espèces et ses variétés, comme la plupart des plantes utiles ou agréables que l'homme a multipliées ou perfectionnées par la culture; ces espèces ou variétés ont des qualités et des caractères distinctifs qu'elles conservent partout.

Néanmoins l'exposition, le terrain et le climat les enrichissent ou les appauvrissent, mais ne les transforment pas les uns dans les autres et surtout n'intervertissent pas leur ordre de supériorité. Nulle part le melon brodé ne se transformera en melon cantaloup et la poire de livre en poire beurrière. Il en est de même pour les variétés de raisin. Jamais le pinot de Bourgogne ne deviendra gamay et jamais le gamay ne deviendra chasselas; c'est là une vérité absolue. Le cépage domine le cru. Dans le Bordelais, dans l'Auxerrois et dans la Bourgogne, le vin de gamay vaut quatre fois moins que celui des fins cépages. Il y a donc tout avantage à planter de

fins cépages, car on peut concilier, dans une sage mesure la quantité et la qualité.

SARCLAGES, BINAGES.

La propreté absolue et permanente du sol, depuis les premiers mouvements de la sève jusqu'à la récolte, est la première condition de la santé, de la fécondation, de la fertilité et de la maturation du raisin.

Sarcler une vigne, c'est nettoyer le sol dans lequel elle végète; c'est enlever, à l'aide de la main ou d'un petit outil appelé sarcloir, les mauvaises herbes qui pourraient nuire à la végétation de la vigne.

Biner une vigne, c'est donner une façon légère à la surface du sol, c'est remuer légèrement le sol à l'aide d'une binette pour rafraîchir le pied des plantes et faire pénétrer dans le sol l'air et la chaleur qui activent la végétation.

NECESSITÉ D'UNE CULTURE SUPERFICIELLE.

Sauf l'enfouissement du fumier et les opérations de provignage, et de recoucheage, qui nécessitent des mouvements importants de terrains, toutes les autres façons de la vigne n'ont pour but que l'entretien de la propreté et l'azotage de 4 à 5 centimètres de terre. La vigne s'accommode mieux d'une terre ferme et foulée que d'une terre légère et souvent remuée.

NECESSITÉ DE GARANTIR LE SOL ET LES CEPES DES SARMENTS INUTILES.

Les sarments inutiles ont les mêmes inconvénients que les plantes étrangères, ils entretiennent la fraîcheur, l'humidité et s'opposent ainsi à l'action bienfaisante de l'air et du soleil; il est donc absolument nécessaire de les supprimer et de tenir constamment le sol des vignes libre et découvert.

TEMPS A CHOISIR POUR LES FAÇONS A DONNER A LA VIGNE.

On ne doit jamais entrer dans les vignes et y travailler à la suite de pluies abondantes; il faut toujours attendre que le sol soit ressuyé; le signe le meilleur de sa bonne disposition est la facilité du travail et surtout l'absence complète d'adhérence de la terre aux instruments de culture et aux pieds. Il faut s'abstenir de toute culture du sol non-seulement pendant la gelée, mais longtemps encore après.

Une vigne bien entretenue de fumier géle beaucoup moins qu'une vigne non fumée.

Il faut éviter de pincer, rogner, ébourgeonner et accolé la vigne après les grandes pluies, à cause du mauvais état du sol; mais il faut choisir, autant que possible, un temps doux et couvert plutôt humide que sec. Un temps couvert, doux et légèrement humide favorise la cicatrisation des plaies.

PALISSAGE, ÉCHALASSAGE ET FIL DE FER.

Le palissage est une condition physiologique de l'existence de la vigne cultivée: la nature a pourvu la vigne de vrilles, au moyen desquelles elle s'avance et s'appuie elle-même dans l'état sauvage; elle s'en sert pour chercher l'air et le soleil, et pour soutenir le poids de ses rameaux et de ses fruits; ces attaches sont un élément important de sa santé et de sa vigueur; il faut donc donner à la vigne les appuis naturels dont elle est privée par la taille. Les bons jardiniers savent parfaitement que les fruits d'une vigne bien soutenue et bien palissée sont plus beaux et meilleurs que ceux d'un cep abandonné à lui-même, et les bons vigneron fixent la vigne avec le plus grand soin.

Le palissage d'un cep sur un seul échelas est le mode le plus vicieux, parce que le ou les liens qui serrent tous les sarments autour de l'échelas, privent d'air et de soleil la plupart des feuilles et souvent les fruits: le palissage en lignes est le meilleur; il est parfaitement compris et pratiqué dans un grand nombre d'excellents vignobles et particulièrement dans le haut Médoc.

Un hectare de vigne contient dix mille cepes, il faut 10.000 grands échelas de 1 m. 50; 10.000 petits échelas de 50 à 60 centimètres et 10.500 m. de fil de fer n° 10.

Les petits échelas sont enfoncés dans terre de 15 à 25 centimètres selon la dureté et la solidité du sol et sont fixés dans les lignes des ceps juste au milieu de l'intervalle de chacun d'eux.

Les grands échelas doivent être fichés vis-à-vis chaque souche pour qu'on puisse y faire grimper et y attacher les sarments de la branche à bois. Dans le Médoc le fil de fer est remplacé par des lattes que l'on fixe horizontalement aux grands échelas verticaux. En pratiquant ainsi le palissage, il faudrait 10.000 lattes de 1 m. 15 de longueur coûtant au moins 28 francs le mille, ce qui ferait fr. 280 par hectare, en palissant sur fil de fer recuit n° 11, les 10.500 mètres nécessaires pèseraient kil. 150 qui à fr. 65 les cent kilogrammes coûteraient fr. 97, 50, à quoi il faut ajouter 10.000 pointes à tête, coûtant fr. 45, 50, total fr. 111. Il y a donc une économie de fr. 169.

ASSAINISSEMENT DES VIGNOBLES.

Le premier soin pour l'établissement d'un vignoble doit être d'assurer son assainissement, c'est-à-dire d'établir l'écoulement des eaux de la surface et de l'intérieur du sol à la plus grande profondeur possible, et de prévenir l'accumulation et la stagnation des brouillards ou vapeur d'eau à la superficie.

Les routes de service des vignobles doivent toujours être faites en déblais, afin d'attirer à elles l'humidité et les vapeurs.

CONDUITE DE LA VIGNE DEPUIS SA PLANTATION JUSQU'À SA PLEINE PRODUCTION.

Première année.

Après la plantation de la vigne et son ravalement, il faut lui donner les binages nécessaires pour entretenir sa propreté. Il faut avoir soin lorsqu'on plante la vigne de former une pépinière, afin de remplacer, à la fin de la seconde année, les chapons qui uraient manqué.

Deuxième année.

Du mois de mars au mois de mai, on coupe au ras de la petite souche tous les sarments, sauf un seul, le plus vigoureux et le plus

près de terre; il faut tailler ce sarment à un œil franc. Si un ou plusieurs bourgeons sont sortis de terre et que l'un d'eux ait absorbé la sève au point d'être beaucoup plus fort que les autres, c'est celui-là qu'il faut conserver. Dans ce cas on doit dégager la terre jusqu'à l'origine de ce sarment et couper le vieux bois au ras de ce sarment que l'on taille lui-même à un œil franc hors de terre.

Après la taille, il faut donner un binage peu profond et le pratiquer par un temps sec, afin de détruire complètement les herbes. Un second binage doit être donné en juin et un troisième en août. En un mot, les binages doivent être assez fréquents pour que le sol soit exempt d'herbes pendant tout le cours de la végétation.

Ces binages, les derniers surtout, peuvent être pratiqués avec de simples rattoires d'allées de jardin.

Du 1<sup>er</sup> novembre au 15 décembre, on remplace par des plants enracinés, appelés ici barbus, les chapons qui ont manqué. Après ces remplacements, il faut à la même époque ouvrir entre les lignes un sillon profond de 30 à 35 centimètres dans lequel on met de 2 à 6 litres de fumier par chaque mètre courant du sillon; on recouvre ensuite ce fumier de toute la terre qu'on a extraite et qu'on tasse fortement soit avec le pied soit avec un rouleau spécial de 0 m. 60 de largeur et du poids de 100 à 150 kilogrammes.

Troisième année.

Il faut couper tous les sarments, sauf le plus fort et le plus près de terre, que l'on taille à deux yeux francs. Cette taille a pour but de fournir deux beaux sarments principaux pour l'année suivante. Mais ces sarments ne deviendront grands et beaux que s'ils sont élevés et maintenus le long d'un grand échelas. Il faut donc se procurer 10.000 grands échelas par hectare.

La taille et le sarmentage doivent être suivis d'un binage complet, mais toujours superficiel; puis on fiche les échelas en terre, au nord ou à l'ouest de chaque cep. Si les bourgeons sont renflés et sortis à ce moment, il faut user des plus grandes précautions pour ne pas les abattre. Il ne faut pas pincer les deux ou trois principaux sarments; mais il est nécessaire d'ébourgeonner et de pincer à deux et quatre feuilles les sarments secondaires et les contre-bourgeons, et cela avec d'autant plus de soin que les principaux sarments sont moins vigoureux. Après le pincage, il faut lier ces principaux sarments à l'échelas en les serrant modérément, afin de ne pas gêner la circulation de la sève. Le second binage doit être pratiqué après l'accolage. Un deuxième pincage et le rogner des sarments à la hauteur de l'échelas, doivent être pratiqués du 15 juillet au premier août; puis on donne un troisième et même un quatrième binage si cela est nécessaire afin de détruire entièrement les herbes.

On peut procéder au défilage des échelas avant le quatrième binage.

Quatrième année.

Pendant la quatrième année on procède à l'installation du palissage et à la taille que le cep devra avoir toute sa vie.

Palissage: Pour établir le palissage, il faut planter 10.000 petits échelas dans la ligne, et juste dans le milieu de l'intervalle de chacun des ceps; ils doivent avoir la tête plate et 50 à 60 centimètres de longueur. On les enfonce de façon qu'ils ne sortent que de 33 centimètres au-dessus du sol; ces petits échelas doivent être parfaitement alignés.

Chaque échelas, après avoir été enfoncé, reçoit sur le milieu de son sommet une pointe à tête de 50 millimètres, enfoncée jusqu'à ce qu'il n'en apparaisse au dehors que 5 à 6 millimètres. Ces pointes sont destinées à recevoir un fil de fer n° 11 qui, partant d'une extrémité de la ligne où il est fixé contre terre autour d'un fort pieu enfoncé jusque contre le sol, s'élève et va s'attacher aux pointes à tête de chaque petit échelas jusqu'à l'extrémité de la ligne, où on le fixe à un fort pieu comme au commencement.

TAILLE.

Il faut couper au ras de la souche tous les sarments, sauf les deux principaux et les mieux disposés; l'un, qui doit former la branche à bois est taillé à deux yeux francs; ce doit être le plus près de terre, afin de tenir constamment la souche basse. L'autre, qui doit servir de branche à fruit, est laissé de toute sa longueur, abaissé horizontalement et attaché au petit pieu; la hauteur de la branche à fruit est sans importance (voir les gravures 1, 2 et 5).

La gravure 2 donne une idée exacte de la taille qui doit être constamment pratiquée à partir de la quatrième année; la branche à fruit A B attachée en B au petit pieu fixe et la branche à bois C D destinée à fournir deux ou trois sarments qu'on devra attacher au grand échelas.

Pour obvier à la destruction des boutons à fruit par les gelées printanières, il est nécessaire de tailler en deux fois comme la gravure 1 le fait comprendre.

Dans le courant de février ou de mars, on coupera la vieille branche à fruit A B, ainsi que le gourmand D F; on laissera dressés le long du grand échelas les trois sarments compris entre D E et C, en ayant soin de les nettoyer de leurs petits bois, vrilles et queues; puis du 25 au 30 mai, l'on choisira entre le sarment D et le sarment E celui qui présentera le plus de fruits pour l'abaisser et l'attacher horizontalement en branche à fruit; on coupera complètement l'autre sarment et l'on taillera le sarment C E à deux yeux francs pour en faire la branche à bois.

Les gelées de printemps atteignent plus facilement les bourgeons les plus rapprochés de terre; il est donc important de laisser les deux ou trois sarments de la taille de toute leur longueur et dressés le long du grand échelas jusqu'au 25 au 30 mai. La position verticale de ces sarments offre le double avantage d'élever les bourgeons supérieurs en un point de l'air plus sec et où ils ne gèlent pas facilement; de retarder la sortie des bourgeons inférieurs, ce qui les expose moins à geler.

Les façons à donner à la vigne pendant la quatrième année sont les mêmes que pendant l'année précédente: les binages doivent être

assez fréquents pour que la vigne soit constamment exempte d'herbes. Cette année-là et toutes les années suivantes, on doit pincer les bourgeons de la branche à fruit au-dessus des deux feuilles supérieures à la plus haute grappe, ou au-dessus de la cinquième ou sixième feuille s'il n'y a qu'une grappe. Le pincage doit être pratiqué aussitôt que deux feuilles se sont développées au-dessus de la deuxième grappe. Il s'agit alors d'attacher les sarments de la branche à bois au grand échelas, et les bourgeons ou pampres de la branche à fruit au fil de fer aussitôt qu'ils ont atteint assez de longueur et de force pour que ces opérations soient possibles.

Dans le courant du mois de juillet, et alors que la fleur est flétrie et le raisin bien noué, on procède à un ébourgeonnement et à un rogner complets, c'est-à-dire qu'on abat toutes les pousses stériles et inutiles; que l'on pince à 4 feuilles les contre-bourgeons qui se sont développés, et qu'on rogne les sarments de la branche à bois au niveau du grand échelas, après les avoir accolés une seconde fois.

C'est à ce moment que le propriétaire et le vigneron intelligents doivent observer avec soin si les espérances données par l'abondance des fleurs ont été réalisées ou déçues. Les causes principales de la culture sont sans contredit les pluies froides et les vents secs et persistants en juin; la maigreur du sol et un trop grand nombre de grappes sont aussi des causes de culture.

Lorsque la saison est favorable à la fécondation, la couleur des fleurs avertit le vigneron qu'il faut soutenir, terrer et fumer sa vigne; si la vigne est bien fumée et que les fleurs coulent, c'est une preuve que le cep est trop chargé; le dépérissement du grain ou sa maturité imparfaite seront pour le vigneron un avertissement énergique.

Vers la fin du mois d'août on épampane encore une fois en ayant soin d'enlever les feuilles exubérantes qui enfouraieraient les raisins sous une ombre trop épaisse.

La gravure 3 représente le palissage d'une vigne en pleine végétation. A A sont les branches à fruit palissées le long du fil de fer et des petits échelas, B B sont les branches à bois accolées aux grands échelas.

La gravure 6 représente un cep isolé au même point de développement que ceux représentés gravure 5.

On termine les opérations de la quatrième année par un binage superficiel. Si l'on n'a pas fumé fortement la troisième année, ce qui serait regrettable à cause de l'impulsion nécessaire à donner à la pousse du bois, il est indispensable de fumer à la fin de la quatrième année.

Cinquième, sixième et septième année.

Toutes les opérations indiquées à la quatrième année, sauf le palissage fixe des vignes, qui est disposé une fois pour toutes, sont répétées à la cinquième, à la sixième et à la septième année, dans le même ordre et avec les mêmes soins que pour la quatrième année. La seule différence à observer, c'est de laisser la force de la végétation, de 4 à 8 grappes à la cinquième année; de 8 à 12 grappes à la sixième année; de 12 à 16 grappes à la septième année, et de 16 à 20 grappes à la huitième année.

Huitième année, ou état adulte et complet de la vigne.

À la huitième année, la vigne est arrivée à son état de perfection, et sa production est dans toute sa puissance.

En tout pays de la zone septentrionale, et aux pires conditions du sol, la vigne est faite à huit ans; sa culture, son entretien; ses produits sont normaux.

Dans les régions moyennes, la vigne peut être faite à six ans; et dans le Midi, dans un bon sol et avec des soins intelligents, elle peut donner des produits réguliers à cinq ans.

VIFICATION.

Le grand art de faire le bon vin est d'une simplicité primitive. La chimie est à la confection du vin ce que la physique est à la composition musicale.

Le génie du vin est dans le cep.

Le cachet de chaque espèce de vin est gravé dans chaque espèce de cépage. Le sol, le climat, l'année, l'exposition modifient le cachet; mais le cachet caractérise toujours le cep et diffère toujours des autres cachets.

Ne demandez jamais à la chimie de transformer les citronnelles en melon cantaloup, ne le demandez pas au sol, au climat, à l'exposition à l'année, ne le demandez pas même à Dieu qui laisse à votre intelligence le choix de ses dons, mais qui ne change pas ses lois au gré de la sottise ou de l'avidité.

Donnez pour faire de bon vin, plantez vos vignes en bons cépages. Recueillez leurs fruits quand ils sont bien mûrs. Recueillez-les promptement et judicieusement.

Séparez les bons raisins des raisins médiocres et surtout des raisins mauvais. Froissez et foulez vos raisins, soit avec des pelles de bois, soit en les jetant dans une trémie qui les force à passer entre deux cylindres de bois cannelés et tournant l'un sur l'autre en dedans. Emplissez-en vos cuves nettoyées, abrévées et essayées avec soin, jusqu'au quatre cinquièmes de leur hauteur; égalisez la surface des raisins au moyen d'un râteau et tassez-la avec une batte plate; fermez les portes de vos cuves et ayez soin que la température n'y descende pas au-dessous de 15 degrés. Ecoutez deux ou trois fois par jour le bruit de la fermentation, en appliquant votre oreille contre la cuve; aussitôt que le silence a succédé au tumulte du bouillonnement, tirez votre vin, car il est fait et sa fermentation est accomplie, le surplus est une macération nuisible. Emplissez du vin de tirage, mais par portions successives, vos tonneaux aux trois quarts de leurs capacités. Faites porter aussitôt le marc au pressoir, et remplissez vos tonneaux également avec les produits de toutes les presses. Remplissez avec soin vos tonneaux tous les huit jours, soutirez au mois de janvier ou de février, et vous aurez ainsi les meilleurs vins rouges, que vos ceps, votre terroir, votre climat et l'année puissent produire.

ANNONCES JUDICIAIRES ET AVIS DIVERS.

Etude de M<sup>e</sup> MARCHAND, avoué à Roanne.

PUBLICATION DE DEMANDE EN NOMINATION d'un conseil judiciaire.

Suivant requête présentée à M. le Président du Tribunal civil de Roanne, M. Charles Gerin, employé de banque, à Roanne, a provoqué la nomination d'un conseil judiciaire à Charles-Marie Gerin, son frère mineur, domicilié de droit chez M. Charles Gambon, propriétaire à Roanne, son tuteur, mais de fait soldat au 96<sup>e</sup> régiment d'infanterie, à Saint-Etienne.

Le Tribunal a admis la demande à la forme.

Le conseil de famille consulté, a donné un avis favorable à cette demande.

La présente publication est faite pour avertir les tiers qu'on ne reconnaît pas comme valables les obligations de toute nature que ledit Charles-Marie Gerin pourrait contracter à l'époque de sa majorité.

Etude de M<sup>e</sup> VERNERET, avoué à Roanne.

Purge d'hypothèques légales.

Suivant exploits des huissiers Baysset, de Lavit, et Dufour, de Roanne, en date des vingt et vingt-quatre novembre mil huit cent soixante-deux, enregistrés;

Les mariés Nicolas-Baptiste Mousnier, charcutier, et Félicie Berthier, demeurant à Thizy; lesquels font élection de domicile en l'étude de M<sup>e</sup> VERNERET, avoué à Roanne, ont fait signifier;

1<sup>o</sup> A dame Anne Truillier, épouse du sieur Jean-Baptiste-Noël Constantin, cultivateur, avec lequel elle demeure à Lavit, arrondissement de Castel-Sarrasin (Tarn-et-Garonne);

2<sup>o</sup> Audit Jean-Baptiste-Noël Constantin,

son mari, pour la validité;

5<sup>o</sup> A dame Françoise Roche, épouse du sieur Antoine Constantin, cordonnier, avec lequel elle demeure à Regny;

4<sup>o</sup> Audit Antoine Constantin, son mari, pour la validité;

3<sup>o</sup> Et à M. le Procureur Impérial, près le Tribunal civil de Roanne;

Un acte du Greffe du Tribunal civil de Roanne en date du huit novembre mil huit cent soixante-deux, constatant le dépôt fait audit Greffe d'une copie collationnée signée par M<sup>e</sup> VERNERET, avoué, d'un procès-verbal dressé le onze septembre mil huit cent soixante-deux, par M. Duvergier, juge-commissaire, près le Tribunal civil de Roanne, en l'audience des criées, et suivi d'une élection de command, du douze du même mois, enregistré, expédié et transcrit, par lequel ledits mariés Mousnier ont été retenus adjudicataires, conjointement et solidairement, moyennant le prix de douze mille francs;

D'une maison, sise à Roanne, rue St-Jean, n° 17, composée de rez-de-chaussée, premier et deuxième étages, greniers au-dessus, bâtiments accessoires sur le derrière, cour et jardin, confinée de nord par la rue St-Jean, de midi par jardin à Geoffroy, de matin cour et jardin à madame Rocher, de soir par la propriété de Beaujeu; le tout, situé à Roanne, arrondissement du même nom (Loire).

Elle dépend de la succession de madame Marie-Anne Constantin, veuve d'Antoine Garot, rentière, décédée à Roanne; elle a été vendue par voie de licitation judiciaire entre les consorts et héritiers Constantin, par suite d'un jugement contradictoire du Tribunal civil de Roanne du vingt-quatre juillet

mil huit cent soixante-deux, enregistré. Par acte reçu M<sup>e</sup> Julliéron, notaire à Roanne, en date du neuf mars mil huit cent quarante-deux, Antoine Garot avait acquis cette maison des mariés Perroquin aîné, charpentier, et Marie Pontgibaud, demeurant à Roanne.

Avec sommation d'avoir à prendre dans le délai de deux mois telles inscriptions d'hypothèques légales auxquelles ils pourraient avoir droit sur ledit immeuble, sous peine de déchéance.

Il a été déclaré à M. le Procureur impérial, que les mariés Mousnier ne connaissant pas tous ceux du chef desquels de semblables droits pourraient exister, il ferait faire la présente insertion conformément à la loi et à l'avis du conseil d'Etat.

Pour extrait: Signé, VERNERET.

Même étude.

Purge d'hypothèques légales.

Suivant exploits des huissiers Détré, de Paris Estuchy, de Lyon, Dufour, de Roanne, en date des dix-neuf et vingt-quatre novembre mil huit cent soixante-deux, enregistrés;

M. Henri-Balthazar Janoyer, ingénieur, demeurant à Vierzon (Cher), lequel fait élection de domicile en l'étude de M<sup>e</sup> VERNERET, avoué à Roanne, a fait signifier:

1<sup>o</sup> A dame Nélou-Marie-Etienne Teillard, épouse de Jean-Pierre Vernay, propriétaire, demeurant ci-devant à Lyon, et résidant actuellement à Paris, rue Duperay, numéro 11;

2<sup>o</sup> Et pour la validité audit Jean Pierre Vernay, son mari, habitant à Cordelles, lieu Vernay, chez madame Antoinette Ver-

nay, veuve Rambaud, sa sœur;

5<sup>o</sup> A madame Julienne Françoise-Agathe Janoyer, épouse de M. Guillaume Girard,

propriétaire et ancien notaire, demeurant à Lyon, rue Bourbon, numéro 65;

4<sup>o</sup> Et pour la validité, audit Guillaume Girard, son mari, demeurant à Lyon;

3<sup>o</sup> Et à M. le Procureur impérial, près le Tribunal civil de Roanne;

Un acte du greffe du Tribunal civil de Roanne, en date du six novembre mil huit cent soixante-deux, constatant le dépôt fait audit greffe par M<sup>e</sup> VERNERET, avoué, d'une copie collationnée signée de lui, d'un jugement du Tribunal civil de Lyon, en date du vingt-huit juillet mil huit cent soixante, suivi d'une élection de command, du trente du même mois, enregistré, expédié et transcrit, par lequel M. Janoyer a été retenu adjudicataire, moyennant le prix de cinquante-huit mille cent francs;

D'une propriété, connue sous le nom de Trouillères, située sur les communes de Souterron et Amions, canton de Saint-Germain-Laval, arrondissement de Roanne (Loire), composée de maison de maître, bâtiments d'exploitation et de grangeage, moulin, jardins, prés, serres, vignes, loïs et pâturages, formant deux corps de domaines contigus, appelés des Trouillères, et maison neuve, de la contenance ensemble de quatre-vingt-dix hectares environ, et généralement toutes les aisances, dépendances et annexes de la propriété des Trouillères.

Ces immeubles appartenaient en propre audit Guillaume Girard, et lui provenaient: 1<sup>o</sup> une partie de la propriété dite des Trouillères qu'il avait acquise de M. Jean-Pierre Vernay, propriétaire, et dame Nélou-Marie-Etienne Teillard, son épouse, demeurant

alors à Lyon, suivant acte passé devant M<sup>e</sup> Guillot, notaire à Rive-de-Gier, le vingt-trois juillet mil huit cent cinquante-deux;

2<sup>o</sup> et de l'acquisition faite par ledit Girard du sieur Denis dit Boivin, suivant acte reçu M<sup>e</sup> Vial, notaire à Saint-Germain-Laval, le quatorze décembre mil huit cent cinquante-cinq;

Avec sommation d'avoir à prendre, dans le délai de deux mois, telles inscriptions d'hypothèques légales auxquelles ils pourraient avoir droit sur ledits immeubles sous peine de déchéance.

Il a été déclaré en outre à M. le Procureur impérial, que M. Janoyer ne connaissant pas tous ceux du chef desquels de semblables droits pourraient exister, il ferait la présente insertion conformément à la loi et à l'avis du conseil d'Etat du premier juin mil huit cent sept.

Pour extrait: Signé, VERNERET.

Etude de M<sup>e</sup> CHEZ, avoué à Roanne.

Purge d'hypothèques légales.

Par acte sous seings privés, en date du vingt décembre mil huit cent soixante, enregistré à Roanne, le premier septembre mil huit cent soixante-deux, transcrit au bureau des hypothèques de la même ville, le trois octobre suivant; sieur Claude Marie Mottin et la dame Pierrette-Victoire Chavannes, son épouse; sieur Maurice-Philibert Chavannes, et Auguste Chavannes, propriétaires, demeurant tous en la commune de Regny;

Ont vendu à la commune de Perreux, par parcelle de vigne sise audit Perreux, arrondissement de Roanne, de la contenance de cinquante-sept ares, au prix de deux

