

Journal du Lot

ORGANE RÉPUBLICAIN DU DÉPARTEMENT

Paraissant les Mardi, Jeudi et Samedi.

10 fr. par AN

HORS DU DÉPARTEMENT : 12 francs par an.

Les abonnements se paient d'avance. — Joindre 50 centimes à chaque demande de changement d'adresse

Rédaction et Administration

CAHORS. — 1, RUE DES CAPUCINS, 1. — CAHORS

A. COUESLANT, Directeur.

L'Agence HAVAS, rue Notre-Dame-des-Victoires, n° 34, et Place de la Bourse, n° 8, est seule chargée, à Paris, de recevoir les annonces pour le Journal.

PUBLICITÉ

ANNONCES (la ligne)..... 25 cent.
RÉCLAMES — 50 —

La publication des Annonces légales et judiciaires de tout département est facultative dans le Journal du Lot.

LES AMENDES

La séance de la Chambre de mardi dernier, sur le paiement des salaires ouvriers, a donné lieu à un intéressant débat. M. Renou, d'une part, M. Guillemain de l'autre, d'accord avec le rapporteur, ont fait inscrire dans la loi la prohibition des amendes dites disciplinaires, laissant de côté les amendes dites indemnitaires.

M. Renou a dit des choses et rapporté des faits qui donnent une idée de la singulière façon dont certains patrons, ou chefs d'ateliers, appliquaient les amendes.

Il y a des maisons, dont les règlements édictent une série d'infractions qui peuvent être commises par les ouvriers et dont la moindre est punie d'une amende de 25 centimes. Savez-vous combien gagnent ces travailleurs ? Le maximum de la journée est de 1 fr. 25.

Dans un autre règlement d'atelier, nous voyons que, pour une absence injustifiée, il est retenu 50 centimes par quart d'heure perdu, c'est-à-dire 2 fr. par heure. Il s'agit d'ouvriers qui gagnent 3 à 4 fr. par jour. On peut dire que c'est un vol commis au préjudice de ces ouvriers.

Le système des amendes est une institution odieuse. Il n'est pas admissible que le travail ne soit pas rémunéré. « Tout travail mérite salaire » dit un adage fréquemment cité, et l'on n'a pas le droit d'établir une compensation entre une faute contre la discipline et le légitime produit du labeur de l'ouvrier.

L'argent gagné par l'effort de l'homme et pour sa subsistance doit être sacré. Voilà le principe. En dehors de cela, il n'y a qu'arbitraire — on l'a vu trop souvent et M. Renou a cité le fait d'une maison de couture où les amendes servaient à acheter des jouets aux enfants de la patronne, des amendes prélevées sur des salaires de 25 à 60 fr. par mois. Il n'y a, dis-je, qu'arbitraire et qu'injustice.

La Chambre des députés a bien fait de supprimer l'amende disciplinaire. Il faut espérer que le Sénat ratifiera sa décision.

C. R.

L'affaire Dreyfus

Une protestation

M^{re} Henry a adressé une lettre aux journaux pour protester avec la dernière énergie contre les accusations portées contre son mari.

A la Cour de cassation

Le Figaro annonce que le président Loew a pris connaissance de tout le dossier secret. La semaine prochaine plusieurs témoins seront rappelés.

L'affaire du Colonel Picquart

La Chambre criminelle de la Cour de cassation a prononcé son jugement sur la requête « en règlement de juges » présentée par M. le lieutenant-colonel Picquart.

Elle a rendu un arrêt de « soit communiqué », c'est-à-dire, dit M. Bourbon dans la Petite Gironde, qu'elle a ordonné qu'il lui

soit fait communication de toutes les pièces et dossiers concernant les procès intentés au colonel devant la juridiction correctionnelle, d'abord, et, ensuite, devant le conseil de guerre.

Cette communication devra être faite dans un délai de quinze jours à partir de la notification de l'arrêt. Par suite, il sera sursis, conformément à la loi, au jugement des deux procès en cause sur tous les chefs d'accusation et de prévention.

Cette décision de la Cour suprême dessaisit provisoirement le conseil de guerre qui devait se réunir lundi prochain 12 décembre, et donne satisfaction aux réclamations des très nombreuses et très honorables personnalités qui estiment que l'affaire Picquart, étant manifestement connexe à l'affaire Dreyfus, ne pouvait être jugée séparément, avant que la chambre criminelle de la Cour de cassation eût terminé son enquête et rendu son jugement sur le procès de 1894.

CHAMBRE DES DÉPUTÉS

Séance du 8 décembre 1898

La Chambre prend en considération plusieurs propositions.

Sur la demande de M. Viviani, d'accord avec le gouvernement, l'interpellation de M. Viviani, sur l'élection de Narbonne, est renvoyée au 16 décembre, les ministres de la guerre et de la justice n'ayant pu encore examiner les dossiers.

M. Barthou déclare à ce sujet qu'il donnera à la Chambre, en temps voulu, tous les renseignements nécessaires.

La Chambre reprend la discussion du projet de loi sur le salaire des ouvriers.

Sénat

Séance du 8 décembre 1898

La proposition Waldeck-Rousseau est adoptée par 153 voix contre 51.

Le Sénat reprend la suite de la première délibération sur le projet relatif au casier judiciaire.

Séance du 9 Décembre

L'ordre du jour appelle la discussion sur la prise en considération de la proposition de M. Combes sur la suppression du baccalauréat et les mesures spéciales contre l'enseignement libre. La commission conclut à la prise en considération.

La proposition est prise en considération. L'ordre du jour appelle la suite de la première délibération sur le casier judiciaire.

Le Sénat adopte l'article 8, qui fait disparaître du bulletin délivré au simple particulier certaines condamnations, lorsqu'un délai sera écoulé après l'expiration de la peine. Les derniers articles sont adoptés et le Sénat décide qu'il passera à une deuxième délibération.

L'ordre du jour appelle la deuxième délibération sur la proposition relative au secret des actes signifiés par huissier.

L'article premier, qui porte que « la copie qui sera remise à toute autre personne qu'à la partie elle-même ou le procureur de la République, sera délivrée sous enveloppe fermée, ne portant d'autre indication, d'un côté, que le nom et demeure de la partie, et de l'autre que le cachet de l'étude de l'huissier, apposé sur la fermeture du pli », est adopté.

M. Maxime Lecomte soutient un amendement portant qu'un règlement d'administration publique fixera les conditions de recrutement, le nombre et le fonctionnement des clercs assermentés. Il propose en somme la création de clercs d'huissiers assermentés. Il faut, dit-il, voter cette création immédiatement et pour cela voter mon amendement.

M. Lebreton, garde des sceaux. — Je demande au Sénat de repousser l'amendement. Nous sommes tous d'accord sur la nécessité de créer des clercs assermentés, mais il s'agit de savoir s'il faut les attacher à chaque étude ou en faire une corporation autonome.

Dans la première solution, il en faudra davantage ; dans la deuxième, on constitue une nou-

velle catégorie d'officiers ministériels. Le conseil d'Etat examinera la question. Je demande donc au Sénat de repousser l'amendement et de maintenir la disjonction de cette question qu'il a prononcée en première lecture.

M. Garreau, rapporteur. — La commission est, à l'unanimité, d'accord avec le garde des sceaux. Elle se refuse absolument à créer une nouvelle corporation.

La disjonction est prononcée par 196 voix contre 42. Les derniers articles et l'ensemble de la proposition sont adoptés.

CAUSERIE

Simple présentation

Connais-toi toi-même, a dit un sage. Modifiant légèrement, pour les besoins de la cause, cet axiome connu, je me suis dit : Présente-toi toi-même.

Ce n'est peut-être pas très correct, mais que voulez-vous, nous ne sommes pas ici en Angleterre, le pays du décorum, et je suis persuadé que les aimables lecteurs de ce journal auront le bon esprit de ne pas s'offusquer de ce léger manquement aux usages reçus.

Ce qui me le garantit, c'est le bon sens dont ils ont déjà fait preuve en s'abonnant à ce journal plutôt qu'à un autre.

Mais passons, mon aimable directeur croirait peut-être à de la flatterie, ce qui pourrait l'indisposer. Et pour moi qui tiens à lui plaire, ce serait un mauvais début.

Il est donc entendu que mes aimables lecteurs ne se sont pas formalisés. Me voilà encouragé à continuer.

Quelle difficile mission que celle de se présenter soi-même, et pourtant c'est ce qui me reste à essayer.

Je n'ai pas l'intention de vous dire si je suis beau ou laid. Cela vous intéresserait médiocrement. Je ne veux pas davantage vous parler de mon caractère. Boileau a dit :

Le vers se sent toujours des bassesses du cœur

Mais comme c'est en vulgaire prose que je veux vous entretenir, mon caractère n'a rien d'intéressant pour vous.

Et alors, me direz-vous, si vous ne voulez dépeindre votre personne, ni au physique, ni au moral, comment parler de vous ?

Vous avez raison et tout en m'entretenant avec vous je sens qu'un peu de bon sens pénètre dans ma cervelle

On ne peut que gagner, en bonne compagnie

Ce bon sens me dit que rien n'est plus déplaisant que de parler de soi. Faire son éloge est déplacé, se casser du sucre sur la tête.... hum ! c'est un peu désagréable, en admettant que ce soit possible, car je vous avoue que je ne me vois pas bien dans cette position.

Que me reste-t-il à vous dire.

C'est bien simple, et j'aurais dû commencer par là : vous annoncer ce que je viens faire dans le Journal du Lot et de quoi j'espère entretenir ses lecteurs.

D'abord, je tiens à vous déclarer que je ne parlerai pas de l'« Affaire » pas plus du reste que de politique, en général.

Etant avant tout d'humeur pacifique, je ne veux pas m'aventurer sur ce terrain brûlant et semé d'embûches, où je risquerais d'attraper « une affaire ». Brrr... rien que d'y penser j'en suis chair de poule.

Si parfois nous nous y risquons, ce ne sera qu'en qualité de philosophe.

Toutes choses ont plusieurs faces et là, comme partout nous examinerons que le côté pittoresque. De quoi parlerons ensuite ?

De tout un peu. Nous essaierons de rire « pour ce que rire est le propre de l'homme » quelquefois nous resterons sérieux, nous effleurons légèrement tous les sujets, vous promettant en retour de votre indulgence, la variété... mais non, hélas, le talent.

Et maintenant lecteur bienveillant, et vous charmante lectrice, achetez le Journal du Lot, faites le acheter à vos amis et connaissances, dévalisez dépôts et bureaux de tabac, lisez et faites lire mes causeries.

Cela aura pour moi une bien douce conséquence : ... épanoui devant cet achat en masse, devant ce débordement d'abonnés dont les noms déverseront en flot de ses registres trop étroits, mon

directeur aimable augmentera mes appointements.

Brind'herbe.

QUESTIONS D'ENSEIGNEMENT

Elections au Conseil départemental de l'enseignement primaire

Nous lisons dans les journaux du Sud-Est que les membres d'un cercle pédagogique, dans une récente réunion, ont décidé de ne porter aucun candidat (l'influence des instituteurs au Conseil départemental étant nulle) et d'inscrire sur leurs bulletins de vote cette simple mention : *Suppression du pourcentage*.

Ils engagent tous leurs collègues, de tous les départements à les imiter.

« La suppression du pourcentage s'impose et puisqu'on s'obstine à ne pas la faire, les instituteurs doivent profiter de toutes les occasions pour manifester leur opinion à ce sujet.

« Les instituteurs sont mécontents, il y a là un grave danger pour le pays. Ils ne demandent qu'à être traités comme tous les fonctionnaires et on ne comprend vraiment pas qu'il en soit autrement ».

Il nous semble que la manifestation que préparent les instituteurs du Sud-Est ne saurait avoir l'efficacité qu'ils désirent.

Selon nous, le meilleur moyen de faire modifier la loi en ce qui concerne le pourcentage consisterait plutôt à faire le choix comme délégués au Conseil départemental d'instituteurs et d'institutrices, ayant des opinions bien arrêtées sur les diverses questions qui préoccupent, à juste titre, le personnel et une indépendance de caractère suffisante pour exprimer les doléances générales, soit auprès du Conseil départemental lui-même, soit auprès des pouvoirs publics.

Nous ferons donc aux instituteurs, à la veille des élections, la recommandation suivante :

« Vous voulez être traités comme les professeurs de l'enseignement secondaire et beaucoup d'autres fonctionnaires au point de vue de l'avancement. Vous demandez l'abolition du pourcentage et la révision du classement de 1890. Vous désirez quel'avancement soit basé, non sur l'ancienneté de classe mais bien sur l'ancienneté générale des services.

Nommez donc des représentants au Conseil départemental qui mettent sur leur programme et en première ligne, la réforme ci-dessus et, laissant de côté toutes les jalousies locales qui vous divisent, portez vos suffrages sur des candidats qui soient à la fois des hommes d'un caractère ferme et d'une compétence indiscutable en matière d'enseignement. Si vous cherchez bien vous en trouverez certainement plusieurs dans chaque département. »

UN AMI DU PROGRÈS.

INFORMATIONS

Conseil de Cabinet

Le dernier Conseil des ministres s'est occupé des affaires suivantes :

Les publications obscènes

M. Lebreton a soumis à ses collègues le texte de la circulaire qu'il va adresser aux procureurs généraux pour la répression des publications obscènes.

Le Monument de Lafayette

M. Leygues a été chargé de rechercher

l'emplacement convenable pour l'érection du monument de Lafayette.

L'Emprunt Indo-Chinois

Le reste de la séance a été consacré à l'expédition des affaires courantes, notamment de la question de l'emprunt indo-chinois, à propos de la décision de la commission des colonies de refuser la garantie de l'Etat, décision qui pourrait avoir pour conséquence d'augmenter les charges de la colonie par l'élévation du taux qu'elle rendra peut-être inévitable.

Election à l'Académie française

M. Henri Lavedan a été élu avant-hier, au quatrième tour de scrutin, membre de l'Académie française, en remplacement de M. H. Meilhac, par 19 voix contre 8 à M. Hervieu et 5 à M. Faguet, sur 33 votants.

Dans les trois premiers scrutins, les voix s'étaient réparties comme suit : Lavedan, 10, 13, 15 ; Hervieu, 10, 10, 10 ; Faguet, 9, 9, 7 ; Imbert, de Saint-Amand, 3, 0, 0. Une voix a été donnée à M. Zola à chacun des deux premiers tours.

Espagne et Etats-Unis

Le Traité de Paix

La commission hispano-américaine a tenu sa séance avant-hier, à deux heures.

La séance s'est terminée à cinq heures.

Le traité de paix est complètement terminé et élaboré. Il comprend environ douze articles.

Les commissaires généraux de la commission de la paix, MM. Ojeda et Moore, sont chargés de rédiger l'instruction du traité de paix qui sera signésamedi ou lundi, suivant le jour où les commissaires auront fini leur travail.

CHRONIQUE LOCALE

Société agricole et industrielle du Lot

Nous recevons de M. le conservateur de la Société agricole et industrielle du Lot, une lettre en réponse aux deux articles parus dans les deux derniers numéros du *Journal du Lot*, concernant le bureau de cette Société.

En l'absence de notre Directeur, nous croyons devoir remettre à mardi prochain la publication de cette lettre.

Tabacs

M. Grézels, vérificateur de 1^{re} classe, faisant fonctions de contrôleur de la direction de Cahors, est mis en disponibilité pour être attaché au gouvernement tunisien en qualité d'agent du service de la culture des tabacs.

M. Barrail, vérificateur de la culture des tabacs, mis en disponibilité pour être attaché au gouvernement tunisien en qualité d'agent du service de la culture des tabacs, est nommé vérificateur de 1^{re} classe, faisant fonctions de contrôleur, à la direction de Cahors.

Véloce-Sport Cadurcien

Dans son assemblée générale du 9 décembre, les membres du V.-S. C. ont fixé leur banquet annuel au lundi 26 décembre courant, à 7 heures du soir, à l'hôtel de l'Orient.

Il a été décidé ensuite en principe qu'une soirée dansante serait organisée pendant le carnaval de l'année 1899.

L'assemblée générale pour la nomination du conseil d'administration pour l'année 1899, aura lieu le vendredi 16 décembre courant.

Ecole Normale d'Institutrices

Monsieur Roubaud, professeur de dessin au Lycée Gambetta et à l'Ecole normale de jeunes filles, fera dimanche prochain 11 décembre, à 5 heures du soir, à l'Ecole Normale, une causerie sur le costume féminin chez les Egyptiens, les Grecs et les Romains.

Dans une seconde causerie, dont la date sera ultérieurement fixée, il parlera du même costume au Moyen-Age et dans les temps modernes.

Elections consulaires

Nous rappelons que les électeurs commerçants sont convoqués pour dimanche prochain 11 décembre, pour le renouvellement des membres sortants du tribunal de commerce.

Sont candidats, comme juges : MM. Cyprien Calmon, ancien juge et Raymond Galaup, juge suppléant sortant ; comme juge suppléant, M. Edmond Pagès.

Les femmes commerçantes prendront part pour la première fois à ces élections.

Bourse aux vins

On nous prie d'insérer la communication suivante :

« De nombreux acheteurs de vins nous ayant demandé par correspondance, les cours des vins du Lot, nous serions heureux que les intéressés à la vente de leurs produits nous adressent leurs échantillons au siège de la société agricole du Lot ou au local désigné pour l'exposition, grand café Tivoli, à Cahors, siège de la Bourse aux vins.

« La Commission. »

Tournées F. Achard

Nous rappelons à nos lecteurs que c'est le mercredi 14 décembre qu'aura lieu la représentation de « *Le Contrôleur des Wagons-Lits* ».

Le lever de rideau « *Docteur !* » jolie pièce inédite de M. Alexandre Bisson, mérite une attention spéciale ; c'est pourquoi nous recommandons d'arriver pour le commencement du spectacle.

Concert gratuit de l'Orphéon

A l'occasion de la Ste-Cécile, l'Orphéon offrira dimanche, à 3 heures de l'après-midi, au théâtre, un concert gratuit à la population cadurcienne.

Voici le programme de ce concert :

PREMIERE PARTIE

Marche des dur-à-cuire (Thillemont) Orchestre.
Salut beau Midi (L. de Rillé). Orphéon.
Dors, sérénade (Salvator) M. Rossignol.
Polka des English's (Allier) M^{lle} Soulié.
La coupe du roi de Thulé (Diaz) M. Arnaudet.
Les 13 jours d'un oiseau (Rondini) M^{lle} Brunet.
Deci-Delà (Tragliafoco) M. Labedan.

DEUXIEME PARTIE

Les Mousquetaires au couvent, sélection, musique de L. Varnay.
Les galants mousquetaires (F. Wibert) Orchestre.
Arioso du roi de Lahore (Massenet) M. Arnaudet.
Lisette au bois, duo (Perpignan) M^{lles} Soulié et Brunet.

Une nuit aux avant-postes (Giroud) Orphéon.

A l'issue du Concert, un banquet réunira les membres de la Société à l'hôtel Feyret.

Musique du 7^{me} de ligne

PROGRAMME DES 8 ET 11 DÉCEMBRE 1898

De 2 h. à 3 h. (*Allées Fénélon*).

Allégo militaire Dach.
Don César de Bazan (ouverture) Massenet.
Le secret du clarinettiste Cazes.
Haydée (fantaisie) Auber.
Marche joyeuse Chabrier.

ETAT CIVIL DE LA VILLE DE CAHORS

Du 8 au 10 décembre 1898

Naissances

Cabanes, Jeanne-Marguerite, rue Lastié, 10.

Décès

Frayssi, Marie, lingère, épouse Jarguel, 40 ans, rue Nationale, 58.
Chassié, Jean, menuisier, 62 ans, à l'hospice.
Pélaprat, Jean, cultivateur, 76 ans, à Re-gourd.

Arrondissement de Cahors

PUY-L'ÉVÈQUE. — Foire. — Les bœufs gras étaient en baisse ; il s'est traité peu d'affaires ; les autres bœufs étaient aussi en baisse.

Les porcs, de 43 à 47 fr. les 50 kil.
Les moutons gras étaient aussi en baisse.
Foies d'oies, de 2,50 à 3 fr. la livre.
Poules, de 3,50 à 4,50 la paire.
Lapins, 0,25 la livre.
Lièvres, de 4 à 5 fr. pièce.
Perdreux, 2 fr. pièce.
Noix, de 13 à 14 fr. l'hectolitre.
Maïs, de 11 à 12 fr. les 4/5.

Le blé avait subi une baisse de 1 à 1,50 et il y en a eu de reste.
Les œufs se vendaient 0,90 la douzaine.

LACAPELLE-CABANAC. — Rectification. — C'est le nommé Filhol, et non Colonges, domestique de M. Dumas, qui a eu le bras fracturé.

LAUZES. — Incendie. — Un commencement d'incendie s'est déclaré dernièrement dans la cuisine de l'hôtel Vincent Piganiol, à Lauzès.

Grâce à de prompts secours, on a pu se rendre vite maîtres du feu, et les dégâts, qui s'élevaient à 3,000 francs environ, sont couverts par une compagnie d'assurance.

SAUZET. — Le jour de la foire de Sauzet, le nommé Feu Antonin, boucher à Montcuq, a perdu un billet de banque de cent francs.

Prière à la personne qui l'a trouvé de le rendre à son propriétaire.

Bonne récompense.

— Foire. — La foire de jeudi a été très importante sous tous les rapports. Le cours des bestiaux avait une tendance à la hausse, principalement sur les bêtes à laine et les porcelets.

Céréales. — Marché bien approvisionné
Blé 17 fr 50 l'hectolitre.
Maïs 15 fr. id.
Avoine 10 fr. id.
Pommes de terres 4 à 5 fr. le sac.
Noix 13 à 14 fr. l'hectolitre.
La truffe se vendait de 12 à 15 fr. la livre.
Foies d'oies 2 fr. 50 le 1/2 kilo.
Volaille 0,60 c. le 1/2 kilo.
Lièvres 4 à 5 fr. l'un.
Perdrix 2 fr. pièce.
Lapins de garenne 1,50 à 2 fr. l'un.
Œufs 0,85 c. la douzaine.

Les marchands étalagistes, en très grand nombre, ont fait de bonnes recettes : ainsi bonne foire pour tout le monde.

BOULVÉ. — Cours d'adultes. — Un cours d'adultes organisé par la Directrice de l'école primaire du Boulvé, a commencé Dimanche dernier, 4 décembre.

Plusieurs jeunes filles, désireuses de s'instruire, ont assisté à la leçon de français qui a été faite par la Directrice.

On fera connaître ultérieurement les jours désignés. Mademoiselle la Directrice se propose de prendre les jours les plus convenables et les heures désirées par la population.

Nos plus sincères félicitations pour son dévouement.

Arrondissement de Figeac

Envoi de témoins

On nous communique le procès-verbal suivant :

Par suite de la publication au *Journal officiel* du rapport de Narbonne, M. Vison, qui avait été nommé dans une des dépositions recueillies par la commission, a constitué pour témoins M. Louis Narbonne et Jules Cauvet, avec mandat de demander des explications à M. Vival, député, président de la commission d'enquête.

Ce dernier a désigné pour le représenter, M. Mesureur, vice-président de la Chambre des Députés, et M. Dujardin-Beaumetz, député de l'Aude.

Après un examen approfondi des faits, les témoins, d'un commun accord, ont déclaré que M. Vival, ayant agi en vertu d'une délégation spéciale de la Chambre, ne pouvait pas être mis en cause et que l'affaire ne comportait aucune suite.

NARBONNE. MESUREUR.
CAUVET. DUJARDIN-BEAUMETZ.

Paris, le 7 décembre, 1898.

FIGEAC. — Amusements coupables. — Dans la soirée de mardi, un acte de vandalisme a été commis au préjudice de M. Landes, pâtissier.

Les grandes glaces du magasin de pâtisserie et de son locataire, M. Baudel, marchand-tailleur, ont été rayées avec un diamant. Plainte a été portée à M. le commissaire de police, qui procède à une enquête. On ne s'explique guère le mobile qui a pu guider l'auteur de ce méfait.

CARAYAC. — Cours d'adultes. — Un cours d'adultes a été ouvert mercredi, 7 décembre, à 7 heures du soir. Il y a eu 15 présences.

Chez nos voisins

FUMEL. — Foire. — Les bœufs étaient aux cours ordinaires.
Les porcs gras se vendaient de 46 à 52 fr. les 50 kil.

Les moutons gras, de 0,60 à 0,65 le kil. les autres, aux cours des foires précédentes.
Les oies grasses, de 0,90 à 1 fr. la livre.
Lièvres, de 4 à 6 fr. pièce.
Perdrix, 2 fr. pièce.
Lapins domestiques, de 1,70 à 2,50 la paire.

Poules, de 4 à 5 fr. la paire.
Œufs, 1 fr. la douzaine,
Blé, de 18 à 20 fr. l'hectolitre.
Maïs, 14 fr. l'hect.
Marrons, 3 fr. le 1/5.
Châtaignes, de 8 à 9 fr. l'hect.

VITICULTURE

Voici le texte de la première causerie faite par M. Cahier à la Mairie, nos lecteurs liront ce travail avec intérêt.

Fermentation du vin

La fermentation du jus du raisin est l'un des phénomènes que l'homme a dû observer de bonne heure. Depuis bien longtemps, il n'a cessé d'apprécier le bon vin, et il s'est attaché à le perfectionner, soit par la culture, soit par un meilleur choix des cépages, soit par des soins supérieurs apportés à la vinification.

Le mot de fermentation vient d'un mot latin qui signifie bouillir. En effet, on remarque dans le moût, une production en apparence spontanée, de petites bulles gazeuses qui montent et viennent crever à la surface, comme dans l'ébullition d'un liquide sous l'action de la chaleur, les bulles de vapeur s'élèvent du fond du vase et viennent se dégager en bouillonnant à la surface libre du liquide.

Le gaz qui se dégage des cuves en fermentation est du gaz carbonique, c'est celui qui se forme dans la combustion du charbon ou dans la décomposition de la craie par un acide.

Il n'a pas de couleur, sa saveur est piquante, aigrelette, il est plus lourd que l'air, et éteint les corps en combustion, une bougie allumée par exemple. Retenons surtout ces deux dernières propriétés, nous aurons l'occasion d'en faire l'application.

COMPOSITION MOYENNE D'UN MOÛT DE RAISIN

Eau	78 parties
Glucose	20 —
Acides libres (tartrique tannique)	0,25 —
(Tartrates) Sels de potasse ou de chaux	1,50 —
Autres sels minéraux	0,20 —
Matières diverses, dont les huiles essentielles	0,05 —

100,00

La pellicule du raisin renferme la matière colorante et la rafle contient beaucoup de tannin.

Il est évident que les proportions de ces éléments varient suivant les cépages, suivant le degré de maturité du raisin, suivant le terrain, le climat et l'année.

L'élément principal est un sucre naturel, qu'on appelle sucre de fruit, ou glucose. Il fermente directement sans préparation préalable, et se dédouble pendant la fermentation, à peu près complètement en alcool et en gaz carbonique. Le degré alcoolique d'un vin dépend de la quantité de glucose que contient le raisin. On admet dans la pratique qu'un kilo de glucose donne 0 litre 640 d'alcool.

L'acide tartrique existe dans le moût, soit à l'état libre, soit à l'état de sels de potasse ou de chaux. Une partie de ces sels ou tartres se dépose avec la lie et sur les parois des barriques quand le vin vieillit. L'acide tartrique a un rôle important dans la clarification et la conservation du vin.

L'acide tannique ou tannin est surtout contenu dans la rafle, il donne de la verdure au vin et s'il le rend agréable à boire, il contribue beaucoup à sa conservation. Sans laisser toute la rafle au contact du moût pendant la fermentation, c'est peut-être une erreur de l'enlever complètement comme le font certains vigneron de Cahors.

Les huiles essentielles donnent au vin le bouquet qui caractérise et le cépage et le terroir.

TRANSFORMATIONS QUI SE PRODUISENT PENDANT LA FERMENTATION

Ce moût composé comme nous venons de l'indiquer va subir diverses transformations : La principale et la plus importante est la transformation du glucose en alcool et en gaz carbonique.

Il se forme aussi un peu de glycérine et des éthers qui contribuent à donner le bouquet au vin.

Enfin la matière colorante insoluble dans l'eau se dissout dans l'alcool. Et la coloration du vin, suit l'accroissement de la richesse alcoolique.

CAUSES DE LA FERMENTATION VINIQUE

Toutes les transformations ne se produisent pas spontanément c'est-à-dire sans cause, comme on l'a cru longtemps. Tout dans la nature a une cause. Quelle est donc la cause de la fermentation du vin ?

C'est à l'illustre Pasteur que nous devons la connaissance complète de ce phénomène. Pasteur a montré que toute fermentation est due au développement de germes d'être vivants au sein même de la matière qui fermente, et en particulier que la fermentation alcoolique est une transformation provoquée par des ferments, proches parents de la levûre de bière. C'est la levûre de bière qui produit la fermentation de la bière, c'est elle aussi qui fait lever la pâte pendant la fabrication du pain.

Ces ferments qu'on ne peut voir qu'avec un microscope, sont des champignons formés d'une seule cellule, et les dimensions de cette cellule unique, ne dépassent pas quelques millièmes de millimètres. Il en faudrait 100 placés bout à bout pour avoir une longueur d'un millimètre.

Ils sont isolés ou réunis en chapelets, de forme ronde ou elliptique.

La reproduction de ces ferments se fait par bourgeonnement, c'est-à-dire qu'une sorte d'excroissance se produit en un point de la cellule ; ce bourgeon grandit et bientôt se sé-

pare de la cellule-mère pour continuer à végéter seul et se reproduire à son tour.

On avait cru longtemps que ces ferments naissaient spontanément dans le jus du raisin exposé à l'air; mais cette théorie acceptée alors faute d'explication rationnelle était en contradiction avec les faits ordinaires de la nature. Tout être vivant, tout végétal naît d'un germe, d'une graine, et M. Pasteur, vaincu de cette idée que le ferment du vin est un champignon qui naît, vit et meurt comme tous les végétaux, s'est appliqué à rechercher l'origine des germes du ferment. Le raisonnement qu'il fit est très simple.

Le moût de raisin fermente spontanément sans qu'il soit besoin d'y ajouter de ferment, c'est donc que le raisin apporte avec lui les germes du ferment.

Le raisin intact se conserve sans altération, et la fermentation commence dès que l'enveloppe est déchirée, c'est que le ferment se trouve déposé à la surface des grains de raisin.

La conclusion est facile à tirer : les germes du ferment alcoolique doivent exister dans l'air et se déposer pendant la maturation sur le raisin.

De telles conclusions n'ont de valeur scientifique qu'après avoir été vérifiées par l'expérience.

Cette vérification Pasteur l'a faite :

Dans des flacons privés de germes, il a emprisonné des raisins au moment de la floraison; pendant la croissance du raisin l'air qui pénétrait dans le flacon était stérilisé, c'est-à-dire privé de germe, et les raisins ont pu mûrir sans qu'aucun ferment se soit déposé à leur surface. Ces raisins écrasés et placés toujours dans des flacons stérilisés n'ont pas fermenté.

Les germes du ferment alcoolique existent donc dans l'air et ils se déposent sur le raisin pendant la maturation.

Telle est, dans ses grandes lignes, l'histoire de la fermentation du jus de raisin.

Examinons maintenant, les détails de la pratique, et recherchons ensemble s'il n'y aurait pas, sur certains points, quelques améliorations à réaliser.

CONDITIONS D'EXISTENCE DU FERMENT ALCOOLIQUE

Parmi les nombreux ferments ou champignons microscopiques qui produisent les décompositions des matières organiques que l'on désigne sous le nom général de fermentation, les uns comme le *mycoderma du vinaigre*, qui aigrit le vin, ne peuvent vivre qu'au contact de l'air, d'autres comme les *vibrions* qui provoquent la putréfaction interne des cadavres, ne peuvent exister qu'à l'abri de l'air.

Il en est une troisième catégorie, les levûres par exemple, qui vivent soit à l'abri de l'air soit au contact de l'air. Mais les effets qu'elles provoquent, sont différents dans les deux cas.

C'est à l'abri de l'air que les levûres produisent la fermentation alcoolique, c'est-à-dire qu'elles décomposent le glucose en alcool et en gaz carbonique. Lorsqu'elles agissent au contact de l'air, dans des cuves peu profondes (0^m20 au plus de profondeur), elles décomposent plus complètement le sucre et ne donnent plus que de l'eau et du gaz carbonique.

Ces considérations, sur le genre d'existence des ferments, permettent de comprendre les faits suivants que la pratique confirme : 1^o Le vin est meilleur quand le moût fermente en grande masse dans une cuve profonde. Celui qu'on produit dans un bocal pour faire un essai est toujours plus plat que le vin de la cuve.

2^o Pour isoler de l'air le ferment et le mettre dans les meilleures conditions de production alcoolique, la nature nous fournit un excellent isolant, le gaz carbonique; ce gaz est plus lourd que l'air, nous pouvons l'utiliser pour former une couche isolante à la surface

du moût; mais à la condition que la cuve ne soit pas pleine, qu'il reste un espace vide, à la partie supérieure, de 50 centimètres environ, surtout aussi à la condition expresse de couvrir la cuve pendant la fermentation.

Cette précaution a d'autres avantages que nous signalerons plus tard.

Il ne faut pas croire cependant que l'oxygène de l'air soit nuisible à la fermentation du vin. Introduit en petite quantité dans le moût, l'air facilite la fermentation, il fait bourgeonner les jeunes levûres et réveille les vieilles, endormies et infertiles, il concourt au dépouillement du vin, au développement de la matière colorante et à la production du bouquet. Ce qu'il ne faut pas c'est qu'une partie du moût soit directement exposée à l'air. La levûre y vivrait alors dans de mauvaises conditions et l'aigrissement pourrait se produire sous l'influence du ferment du vinaigre. Les germes de ce ferment se trouvent dans l'air et peuvent se déposer sur le raisin en même temps que la levûre. Mais nous l'avons déjà dit, le ferment du vinaigre ne peut se développer que sur une surface tranquille où l'air afflue librement.

Le vigneron doit donc matin et soir refouler la vendange dans la cuve, cette pratique a deux avantages : Elle introduit dans le moût de petites quantités d'air nécessaires à une bonne fermentation, et elle empêche le développement du ferment du vinaigre en le plongeant dans le moût.

DIVERSES ESPÈCES DE LEVURES

Les levûres déposées sur le raisin et qui se trouvent dans le moût sont de diverses espèces. Les unes ont de bonnes propriétés, mais à des degrés différents ; les autres en ont de pernicieuses. Le vigneron donc, si la chose lui est possible, a tout intérêt à favoriser le développement des bonnes levûres, et à empêcher celui des moins bonnes. Parmi les bonnes levûres il en est deux espèces qui produisent d'excellents résultats, la *levûre apiculée* et la *levûre elliptique*. Celle-ci étant la meilleure de toutes.

La levûre apiculée est la première qui entre en action. La fermentation qu'elle développe élève la température du milieu, la porte au point où elle devient favorable au développement de la levûre elliptique, à la condition que le moût possède une acidité suffisante. La levûre elliptique prend alors pleine possession du moût, se substituant à la précédente si la température est voisine de 22° à 25°.

Toute fermentation élève la température du milieu qui fermente, et comme l'action de la levûre elliptique se ralentit dès que la température atteint 30°, il faut que le vigneron surveille sa cuve pour l'empêcher de s'échauffer.

Il y parvient facilement en refoulant le raisin matin et soir. Cette pratique a aussi l'avantage d'augmenter le bouquet et la coloration du vin.

En modérant la température de la cuve, on empêche l'action des mauvais ferments qui ne se développent bien qu'entre 30° et 40°.

Si au commencement de la fermentation la température de la cuve restait trop basse, il faudrait favoriser le développement de la levûre elliptique réchauffer le moût, soit en chauffant le chai, soit en chauffant une partie du moût dans des bassines en cuivre ou avec un serpent de vapeur plongé dans la cuve.

On vend même dans le commerce des levûres sélectionnées retirées des raisins des grands crus qu'il peut être utile d'employer dans certains cas. Par exemple lorsque de grandes pluies précèdent immédiatement les vendanges entraînent les ferments en lavant les raisins ; ou pour activer la fermentation quand la période des vendanges est très froide.

Voici une adresse : Institut La Claire, Locle (Doubs).

IL FAUT COUVRIR LA CUVE

Est-t-il préférable de couvrir la cuve pen-

dant la fermentation. Je n'hésite pas à répondre oui ! Quant la cuve est largement ouverte comme celle qu'on emploie dans le Lot, il se produit à sa surface une évaporation d'autant plus active que la température de la cuve est plus élevée. Il y a alors de ce fait une perte assez importante de vapeurs d'alcool et surtout des huiles essentielles très volatiles qui constituent le bouquet du vin.

Dans les grands chais, bien aménagés on recouvre les cuves d'une espèce d'entonnoir. Le tube de dégagement du gaz carbonique est amené dans un récipient où il barbote dans de l'eau pure ou dans de l'eau sucrée avant de s'échapper dans l'air. Il se lave ainsi en abandonnant à l'eau du récipient l'alcool et le bouquet qu'il avait entraînés avec lui. Cette eau de lavage est utilement employée dans une seconde fermentation quand on fait le petit vin.

Mais sans recourir à une installation semblable un peu coûteuse, on peut suffisamment empêcher l'évaporation par un simple couvercle en planches, ou même en toile.

DANGERS DU GAZ CARBONIQUE

La fabrication du vin n'offre pas toujours une sécurité complète pour ceux qui s'en occupent. Des accidents regrettables sont parfois causés par le gaz carbonique. Ce gaz étouffe les corps allumés. Cette propriété le rend impropre à la respiration de l'homme et des animaux. Aussi chaque année des cas d'asphyxie se produisent dans quelques grands chais où toutes les précautions hygiéniques n'ont pas été observées. Placez pendant un moment la tête au-dessus d'une cuve en fermentation, et vous sentirez vite de l'engourdissement, des bourdonnements. Ce n'est pas l'alcool qui vous enivre comme on le croit habituellement, c'est le gaz carbonique qui commence à vous asphyxier.

Une bougie placée sur la cuve en fermentation s'éteint immédiatement ; la même expérience peut servir à reconnaître s'il y a du gaz carbonique en trop grande quantité dans la cuve. N'entrez dans le chai, même pendant le jour, qu'avec une bougie allumée que vous tiendrez à la hauteur de la ceinture. Le gaz carbonique étant plus lourd que l'air s'accumule à la partie inférieure de la cuve. Si la bougie s'éteint ou pâlit, il y a dans la cuve une quantité notable de gaz carbonique, et il serait imprudent d'y séjourner avant d'avoir renouvelé l'air de la cuve.

SUCRAGE

Il peut y avoir avantage à renouveler le teneur en sucre d'un moût qui est trop pauvre, et en particulier à augmenter la quantité d'alcool du 2^e vin.

Toutes les substances sucrées sont susceptibles de fermenter, mais la quantité de l'alcool qu'elles donnent dépend de la qualité du sucre employé. Le meilleur est le sucre de canne, c'est celui qui donne l'alcool qui se rapproche le plus de celui du raisin. Même le sucre de betteraves raffiné donne de moins bons résultats, moins de qualité et moins de rendement.

100 kilos de sucre de cannes donnent 51 litres d'alcool, 100 kilos de sucre de betteraves interverti 46,67 litres d'alcool, on admet dans la pratique, qu'il faut 1 kilo 600 à 1 kilo 700 de sucre pour un degré d'alcool par hectolitre.

Mais avant de mettre le sucre dans la cuve, il faut lui faire subir une opération chimique, l'intervention.

Voici en quoi elle consiste :

Le sucre de canne peut être considéré comme formé de 2 parties de glucose auxquelles on aurait enlevé de l'eau pour en faire du glucose, c'est-à-dire un sucre comme le sucre de raisin qui peut facilement fermenter, il faut lui donner d'abord la partie d'eau qui lui manque.

Le meilleur procédé consiste à faire un sirop en faisant dissoudre le sucre dans une pe-

tite quantité de moût, porter ce sirop à l'ébullition après y avoir ajouté de l'acide tartrique à raison de 1 0/0 du poids de sucre employé.

BULLETTIN FINANCIER

Après un excellent début, les affaires ayant subi un certain ralentissement, les cours ont légèrement fléchi en clôture.

Le 3 0/0 ferme à 102,77 au lieu de 102,82 dernier cours d'hier après 102,85 ; le 3 1/2 0/0 reste à 104,67 et l'amortissable à 101,35.

La Banque de France se traite à 3,660.

Nous retrouvons le Crédit Foncier à 735, le Crédit Lyonnais à 865, le Comptoir National d'Escompte à 592 et la Société Générale à 543. Le Suez a baissé de 5 fr. à 3,660.

Parmi nos Chemins, le Lyon à 1,925 et le Nord à 2,115 ont seuls été cotés à terme.

L'Italien est moins bien tenu à 95,27 ; le Turc D vaut 23 ; la Banque Ottomane 556.

L'Extérieure est à 42,05 après 42,35 ; le Portugais vaut 23,75 et le Russe 3 0/0 1891 95,60.

Au comptant, les obligations Ville de Paris 1898 sont recherchées à 436. Un avis de la Chambre syndicale des agents de change de Paris, informe les porteurs d'obligations Ville de Paris 1886 qu'à partir d'aujourd'hui 9 décembre conrant, ces titres cesseront d'être négociables à la Bourse, on sait que le délai pour échanger les Ville de Paris 1886 contre les Nouvelles 1898 expire le 15 décembre.

CHEMIN DE FER D'ORLÉANS

Fêtes de Noël 1898 et du Premier de l'An 1899

A l'occasion des fêtes de Noël 1898 et du Premier de l'An 1899, la Compagnie d'Orléans a décidé que les billets aller et retour à prix réduits, qui seront délivrés aux conditions de son tarif spécial G. V. n° 2, du vendredi 23 décembre inclus au mercredi 4 janvier inclus, seront valables pour le retour jusqu'aux derniers trains du jeudi 5 janvier.

Ces billets conserveront la durée de validité déterminée par ledit tarif lorsqu'elle expirera après le 5 janvier.

Eviter les contrefaçons

CHOCOLAT MENIER

Exiger le véritable nom

PRIME MUSICALE GRATUITE

PIANISTES ! Envoyez votre adresse, avec un timbre de 15 centimes pour frais d'expédition, à M. Z. BAJUS, éditeur à Avesnes-le-Comte (Pas-de-Calais); vous recevrez gratis un joli morceau de musique pour piano.

AVIS

Nous prions nos abonnés en retard de vouloir bien nous couvrir au plus tôt par un mandat sur la poste.

LE

DRAME DES CHARTRONS

PAR JULES DE GASTINE

PREMIÈRE PARTIE

Les deux rivaux

XVII

Je sais qu'il est de bon ton, dans un certain monde, de mépriser les hommes de loi, de dire qu'ils voient des coupables partout, qu'ils commettent erreurs sur erreurs, et que rien n'est moins sûr que leur jugement.

— Vous m'en donnez en ce moment la preuve, fit doucement M. de Cordouan, puisque vous avez déjà condamné Edgar.

— Je l'ai condamné parce que c'est lui qui a fait le coup. Il est impossible que ce ne soit pas lui. Il ne se défend même pas ?

— Comment ! il ne se défend pas ?

— Son histoire ne tient pas debout.

— Quelle histoire ?

— Cette histoire de placard, d'homme qui serait venu avant M. Fernandez, et qui aurait commis le crime presque sous ses yeux.

— Si c'est la vérité pourtant.

— Qu'il dise le nom de cet homme !

— S'il ne le sait pas !

— Qu'il nous donne au moins son signalement.

— Puisqu'il ne l'a pas vu !

— Pourquoi n'est-il pas sorti pour secourir la pauvre femme ?

— S'il ne s'est pas rendu compte de ce qui se passait.

— C'est lui qui le dit.

— Il ne peut pas dire autre chose que ce qui est.

— Et la canne ?

— La canne ?

— La canne avec laquelle la malheureuse a été frappée.

— Elle était restée dans la chambre. On s'en est servi pour la perdre.

— Le meurtrier savait donc qu'il l'oublierait ?

— Il devait avoir une autre arme ; mais en voyant celle-ci...

— Et le bouton de la redingote trouvé dans les mains de la morte, et qu'elle avait arraché en se débattant ?

— C'est votre version.

— La seule logique.

— Edgar dit qu'il manquait quand il est rentré chez la malheureuse, que la pauvre femme même en a fait la remarque.

— On nie ce qu'on peut quand on est pris, fit ironiquement M. de Millanges.

L'amiral s'était dressé dans son fauteuil.

Il regarda fixement l'ancien magistrat.

— On dit ce qui est, monsieur ! Les Cor-

douan n'ont pas coutume de mentir !

— Quand il s'agit de sauver son honneur et peut-être sa tête...

— Si je croyais Edgar coupable, je serais le premier à l'accuser, à demander qu'il soit fait justice ! S'il avait tué il serait déjà mort !

— Qu'il se défende, alors ! Qu'il donne d'autres explications, plus plausibles, plus vraisemblables.

— Il ne peut dire que la vérité.

— Eh bien ! cette vérité-là le perdra, je vous en réponds ?

— Cela ne fera pas honneur à la justice humaine !

— La justice est au-dessus des appréciations des intéressés, fit froidement le père d'Ariane qui s'était senti piqué au vif.

M. de Cordouan faisait des efforts surhumains pour se contenir, pour conserver son attitude calme.

Il sentait que la colère allait le gagner.

Il dit d'une voix dont il avait peine à contenir les éclats :

— Voulez-vous avoir l'obligeance de faire appeler mon domestique, monsieur ?

— Tout de suite, monsieur ?

Et les deux vieillards restèrent l'un devant l'autre, frémissants tous les deux, mais silencieux.

Ils n'avaient plus rien à se dire. Tout était brisé entre eux.

Un abîme les séparait, abîme profond, insondable, et les paroles du magistrat avaient montré à l'amiral, qui ne les avait pas vues

encore, toutes les difficultés qu'il aurait à sauver son petit-fils, s'il pouvait le sauver jamais.

Pierre venait d'entrer dans la chambre. M. de Cordouan lui fit un signe. Aidé d'un autre domestique, il enleva le fauteuil qui supportait son maître.

Avant que le seuil de la porte eût été franchi, l'amiral se tourna vers M. de Millanges, et lui dit avec un air de défi :

— Nous nous reverrons, monsieur.

— Quand il vous fera plaisir.

Puis le père d'Ariane murmura en le voyant s'éloigner :

— Les malheureux.

Une heure environ après cette scène, deux lettres étaient jetées à la poste, l'une par M. de Cordouan, l'autre par M. de Millanges.

La première contenait ces mots :

« Elle ne t'abandonnera pas. Espère ! »

Elle était adressée à Edgar de Cordouan, à la prison du fort du Hâ.

La seconde, qui portait l'adresse d'Henri, Soulac, était ainsi conçue, ou à peu près :

« M. de Millanges prie M. Henri Soulac de lui faire l'honneur de venir dîner jeudi prochain à l'hôtel de Millanges, etc., etc. »

FIN DE LA PREMIÈRE PARTIE

(A suivre.)

L'hôtellerie sanglante

PAR PAUL MAHALIN

PREMIÈRE PARTIE

Les Assassins

VIII

LA PERSONNE QUE L'ON ATTENDAIT

La veuve se détourna brusquement pour cacher la flamme subite que cette phrase alluma sur sa joue bise et sous sa paupière qui battit, éblouie par le rayonnement du chiffre...

En ce moment, Marianne s'approcha... La grande fille tenait un plateau qui supportait un verre fraîchement rincé et une bouteille poudreuse...

Elle salua gaillardement et dit sans embarras : — Si monsieur le marquis désire se rafraîchir ?...

Gaston ouvrait la bouche pour répondre : *Ce n'est pas de refus*, lorsque son regard tomba par hasard sur Florence. Après s'en être allée, — suivant l'injonction de sa mère, — tout disposer pour le repas du gentilhomme dans la *Salle des voyageurs*, l'enfant était

venue se rasseoir dans son coin. Maintenant, elle s'était levée à demi, et sa figure charmante semblait sortir de l'ombre. Ses grands yeux brillaient et parlaient. Son doigt étendu montrait la bouteille — plus impérieux qu'un cri — et commandait : *Ne buvez pas !*

M. des Armoises s'étonna en lui-même, mais il conserva tout son calme.

— Merci, la belle fille, fit-il. Ce n'est pas dans mes habitudes.

Les traits pâles de Benjamine s'éclairèrent d'un sourire.

Agnès Chassard s'était retournée. D'abord elle avait froncé le sourcil. Elle se remit ensuite et reprit.

— Monseigneur n'en goûtera que mieux notre cave en mangeant.

Le gentilhomme glissa une œillade du côté de la fillette. Celle-ci remua rapidement la tête. Ce signe renouvelait — en le soulignant — la recommandation précédente...

— Ma bonne dame, déclara-t-il, je ne saurais, pour le moment, faire honneur à votre cuisine.

— Comment ?

— J'ai déjeuné à Charmes d'une telle façon que l'appétit me fait absolument défaut. Mais je ne demande pas mieux que de me rattrapper demain ; que diable ! nous sommes gens de revue...

Le front de la veuve se rembrunit :

— Eh quoi ! questionna-t-elle, monsieur le marquis ne prendra même pas une tasse de bouillon ? Un consommé comme je défie les premiers hôtels de Paris d'en servir à leurs

pratiques !...

L'émigré consulta Florence à la dérobée. Le regard, le geste de l'enfant répétaient : *Non ! non ! non !* plus énergiquement que jamais, Gaston garda sa figure ouverte et sa contenance tranquille, mais ce fut d'un ton net et décidé qu'il répliqua :

— N'insistez pas. Je n'ai besoin de rien. Il me tarde plus de me mettre au lit qu'à table.

La veuve se mordit les lèvres et murmura :

— Si c'est la volonté de votre seigneurie, on lui indiquera sa chambre.

M. des Armoises se leva.

— Tout de suite, s'il vous plaît ; je tombe de sommeil.

Le gentilhomme ne mentait qu'à demi : il était à moitié fourbu, — et la fatigue qu'accusaient le clignotement involontaire de ses paupières et la vacillante lourdeur de sa démarche, l'emportait encore, chez lui, sur l'appétit qu'il dissimulait, afin d'obtempérer à la recommandation silencieuse de la fillette.

La constatation de cet état apparent d'affaïsement arracha à Agnès Chassard un soupir de soulagement. Elle échangea avec Marianne un coup d'œil d'intelligence. Puis elle poursuivit :

— Comme il vous conviendra. Ma fille aînée va se charger des pistolets et du bagage. Moi, j'éclairerai M. le marquis... — Eh bien, Florence, paresseuse, est-ce que tu t'es assoupie, là-bas, dans ton coin ? Prend une bougie dans le bahut et allume-la à la lampe...

La Benjamine s'empressa... Elle s'empressa même trop... Car, en approchant la bougie de

la lampe, elle renversa celle-ci, laquelle s'éteignit dans sa chute, et la pièce se trouva soudainement plongée dans une obscurité profonde.

— Maladroite ! s'exclama la mère, tu ne pouvais donc pas prendre garde !... Un bel ouvrage, en vérité ! Gageons qu'elle dort tout debout !

Marianne renchérit aigrement :

— Ça ne sait faire œuvre de ses dix doigts !... Propre à rien, quoi !... Dirait-on pas que c'est sorti de la cuisine d'un munitionnaire général ou d'un ex-membre des Cinq-Cents !...

Gaston allait parler pour excuser la fillette, quand une main toucha sa main et quand une voix, — celle de Florence, — chuchota à son oreille :

— Ne vous couchez pas, soufflez votre lumière et attendez-moi.

Le jeune homme voulut hasarder une question. La main s'appuya sur les lèvres et la voix supplia, — faible comme un souffle.

— Je vous en prie, au nom de Denise !...

Quelques minutes plus tard, la veuve avait installé M. des Armoises au numéro 1, et l'émigré l'entendait dire, — en redescendant, d'un ton joyeux à ses filles :

— Au dodo, au dodo, à présent, les minettes ! Vos frères rentreront quand bon leur semblera. Nous n'allons faire qu'un somme jusqu'à demain matin.

Une heure — environ — s'écoula.

(A suivre.)

ANNUAIRE OFFICIEL

L'Annuaire officiel du département du Lot, paraîtra fin décembre.

Cet Annuaire devant servir de document officiel, les renseignements ont été puisés aux meilleures sources avec l'attention la plus scrupuleuse, et les changements ou corrections faits avec le soin le plus minutieux.

Paraissant toutes les années vers la fin de décembre, ce n'est que dans cet Annuaire officiel, qu'on peut trouver tous les changements, toutes les nominations survenues en dernier lieu.

Enfin, nous recommandons à tous ceux qui sont soucieux de connaître l'histoire de notre Quercy, la dernière partie de cet annuaire intitulée « *Un mémoire sur les justices royales établies dans la généralité de Montauban.* » Extrait des archives du Lot, par M. L. Combarieu, archiviste honoraire.

Comme toujours, M. Combarieu a composé une œuvre véritablement originale grâce au soin et à l'intelligence, qu'il a apportés à l'examen des archives communales et départementales.

On peut dès aujourd'hui souscrire à l'imprimerie du Journal du Lot.

Prix de l'exemplaire, en souscription : 1 fr. 50 ; par la poste 1 fr. 90.

Le volume sera vendu 2 francs en librairie, à partir du 1^{er} janvier 1899.

Bibliographie

MANUEL DU JOURNAL DES DEMOISELLES

9^e édition, considérablement augmentée

MÉTHODES POUR LES PRINCIPAUX TRAVAUX DE DAMES

Impressions sur étoffes. — Marques de linge. — Manière de relever et agrandir les patrons. — Tapisserie. — Tricot. — Crochet. — Filet. — Dentelles. — Macramé, augmenté de la Dentelle au fuseau, des Renseignements très détaillés sur la manière de peindre sur toile gobelin, sur satin, sur velours, sur drap, ainsi que la Peinture au Vernis Martin, l'Enluminure, la Photographie, etc.

ORNE DE 500 FIGURES ET VIGNETTES

Prix du volume : Broché : Paris, 3 fr. : franco, 3 fr. 75 ; Cart. : Paris, 4 fr. : franco, 4 fr. 75.

Envoyer un mandat de poste à M. F. Thiéry, 14, rue Drouot.

Les pièces à succès

N^o 6. — *Monsieur Adolphe*. Un acte d'Ernest Vois et Alin Montjardin avec 12 simili-gravures : 60 centimes.

N^o 7. — *La Casserole*, par Oscar Métemier avec 12 simili-gravures : 60 centimes.

Librairie Ernest Flammarion, 29, rue Racine, Paris.

Lectures pour Tous

Le 3^o numéro des *Lectures pour Tous*, la nouvelle Revue populaire que publie chaque mois la librairie Hachette et C^{ie}, est en vente. Il a été accueilli avec le même enthousiasme que les précédents.

Les *Lectures pour Tous* en effet n'offrent pas seulement, dans leurs 96 pages, illustrées de 110 gravures inédites qui leur donnent l'allure vi-

vante d'un cinématographe, tout ce qui peut intéresser, instruire, amuser, émouvoir, elles forment aussi le livre de famille, la véritable revue du foyer domestique.

En voici d'ailleurs le sommaire :

L'Âme de la France sur ses champs de bataille, par G. Larroumet ; Noël chez les grands peintres. Comment les plus grands peintres ont-ils représenté la naissance du Christ ; Comment naît une ville dans le Nouveau-Monde ; Alise, roman, par J. Lermine ; A travers les sables et les glaces de l'Asie centrale. Voyage du Dr Sven-Hedin ; Chez les Fakirs de l'Inde : les vrais et les faux ; Fachoda. L'Angleterre et la France en Afrique ; La Gervaise, poésie de J. Normand ; Le Budget de la toilette des petits, par M^{me} C. de Broutelles ; Les Millions de Barnum ; La Revanche du colporteur, histoire pour les petits ; Les Services que peut rendre un éléphant domestique.

Trois amusants sujets de concours sont proposés à l'ingéniosité des lecteurs. Les prix donnés aux vainqueurs représentent la somme de 2450 francs en livres de la librairie Hachette.

Le N^o, 50 centimes. — Abonnement. Un an : Paris, 6 fr. ; Départements, 7 fr. ; Etranger, 9 francs.

LE MONDE ILLUSTRÉ. Direction et Administration, 13, quai Voltaire, Paris. — 36^e année. Sommaire du numéro 2176 du 10 décembre 1898.

GRAVURES : Paris : Inauguration du nouvel Opéra-Comique : Le vestibule et le grand escalier.

Le monument Charcot.

Le Procès Piquart : Les membres du Conseil de guerre.

Les Romanichels : Le chef de la tribu. — Départ pour la promenade. — Ceux qui restent.

— Dans la rue, à la fontaine. — Déjeuner et récréation. — Le retour : à l'assaut. — Le bal. — Leçon d'équitation. — Un coin mélangé : Garçons et Romanis. — Leçon de guzla. — Les souris dansent. — Autour du poète. — Explication orageuse.

Le centenaire du Palais-Bourbon : Façade du Palais des cinq cents. — Vue intérieure de la Cour d'honneur en 1798. — Salle des séances du Conseil des cinq cents.

Portrait (Néologie) : Le peintre Louis Marold.

Beaux-Arts : Le Lévié d'Ephraïm, tableau de M. J.-J. Henner. — Le chasseur improvisé : « une bonne prise », tableau de M. Deneulin.

Soudan : Chemin de fer du Soudan : Gare de Kaffa. — Montage des piles du pont Mahina. — Pont de Paparah. — Transport des matériaux. — Port du Galougo.

TEXTE : Chroniques : Courrier de Paris, par Pierre Véron. — Théâtres, par H. Lemaire. — Musique, par A. Boisard. — Variété : Almanachs tout neufs, par Léo Claretie. — Le centenaire du Palais-Bourbon, par G. Lenôtre. — Le Conseil de guerre, par N. Nozeroy. — Sport, par Archiduc. — Le chemin de fer du Soudan, par Boyer d'Agen. — Les Romanichels, par L. de Montarlot. — Semaine scientifique, par H. Servet de Bonnières ; etc.

Explication des gravures, Revue comique, Echecs, Rébus, Récréations, Bibliographie, Sport, etc.

Nouvelle illustrée : La dame qui rêve, par M. E. Hinzelin, dessin de Siom.

Le numéro : 50 centimes.

LA NATURE, Revue des sciences illustrée par Henri de Parville, rédacteur en chef (Masson et C^{ie}, éditeurs, 120, boulevard Saint-Germain, Paris). — Sommaire du n^o 1333, du 10 décembre 1898.

Torpilleurs de première classe, par J. G. — Le cinématographe pour tous et les publications cinématographiques, par E. Hospitalier. — L'or soluble dans l'eau, par G. — Le nouvel Opéra-Comique, par A. de Cunha. — Les vases d'ar-

gent de Boscoreale, par A. Héron de Villefosse. — Illusion d'optique, par C.-E. G. — Les sels minéraux et la végétation, par Ch. Dassonville. — Concours pour appareils électriques, par J. L. — Chronique. — Académie des sciences ; séance du 5 décembre 1898, par Ch. de Villedeuil. — Sir John Fowler, par Pierre de Mériel.

Ce numéro contient 10 gravures et le bulletin météorologique de la semaine.

JOURNAL DE LA JEUNESSE. — Sommaire de la 1358^e livraison (10 décembre 1898).

Le trésor de Madeleine, par Pierre de Maël.

L'envahissement des eaux par la végétation, par H. Norval. — Les compagnons de la Marjolaine, par Arsène Alexandre. — Les timbres-poste : Allemagne : Royaume de Bavière, par Lucien d'Elne.

Abonnements : Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Hachette et C^{ie}, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.

TOUR DU MONDE. — Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du N^o 50 (10 décembre 1898).

1^o A travers les glaces et les sables de l'Asie centrale par M. le Dr Sven Hedin.

2^o A travers le monde : Un tour en Egypte, par Albert Gayet. — Une curiosité dans les Pyrénées.

3^o A travers la nature : Anticosti.

4^o Dans le monde du travail : L'état actuel du Transibérien.

5^o Parmi les races humaines : La vie au Klondyke : Dawson-City.

6^o Livres et Cartes.

Conseils aux voyageurs : Pour les voyageurs-Collectionneurs. — Récoltes des lépidoptères. — Recherche des lépidoptères. — Capture des lépidoptères.

Abonnements : Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Bureaux à la librairie Hachette et C^{ie}, 79, Saint-Germain, Paris.

CABINET DENTAIRE OUVERT TOUS LES JOURS

De 9 heures à 5 heures, 9, rue du Lycée (à côté de la Poste aux lettres) CAHORS

P. BOURGET

Mécanicien-Chirurgien Dentiste

Guérison des Dents les plus malades sans les extraire, procédé breveté s. g. d. g.

Prothèse et Réparations

nts et Dentiers livrés en 48 heures.

J. VALDIGUIÉ

PHOTOGRAPHE A CAHORS

Lauréat des grandes Expositions Internationales, 7 fois Hors Concours.

Opère tous les jours, de 8 h. du matin à 5 h. du soir. — Tous genres de travaux garantis avant livraison. — Derniers progrès du jour

Spécialité d'AGRANDISSEMENTS INALTÉRABLES jusqu'à

2 mètres de hauteur sur 1 mètre de large.

Portraits de toute dimension depuis la carte de visite jusqu'à la grandeur naturelle. Reproduction de vieilles photographies en tous genres. Gravures (dessins, objets d'art), autographes etc. Travaux à domicile pour Ingénieurs, Architectes.

Toutes les nouvelles photographiques tons exécutées par M. Valdiguié, des échantillons de ces dernières sont exposées dans son salon. Tous les travaux sont livrés absolument irréprochables et sont recommandés s'ils ne plaisent pas. Vue de Cahors et des environs.

Chemin de fer d'Orléans

AVIS

Le Livret-Guide illustré de la Compagnie d'Orléans (Notices, Vues, Tarifs, Horaires) est mis en vente, au prix de 30 centimes :

1^o A Paris. — Dans les bureaux de quartiers et dans les gares d'Austerlitz, Luxembourg, Port-Royal et Denfert ;

2^o En Province. — Dans les gares et principales stations.

A VENDRE

Sur la place du Marché

VASTE MAGASIN

Avec grande cave, entresol et grand appartement

S'adresser pour visiter, à M^{me} veuve Berger, Boulevard sud, n^o 115.

L'un des gérants : B. ALIBERT

ORFÈVRE CHRISTOFLE
COUVERTS CHRISTOFLE

Manufacture à Paris 56, Rue de Bondy

EXIGER LA MARQUE DE FABRIQUE

Envoi franco du Catalogue

Et le CHRISTOFLE en toutes lettres.

Nos représentants à Cahors sont MM. Mandelli, père et fils, 26, Bd Gambetta

1898 PULVÉRISATEUR-DEPEYRE

A pompe directe et air comprimé

1^{er} Prix — Hors Concours — Médailles d'Or

Dans les principaux Centres viticoles de France

Derniers Perfectionnements. Appareil garanti

28 F. CUIVRE JAUNE — 30 et 32 F. CUIVRE ROUGE

F. DEPEYRE, Inventeur-fabricant

Chevalier du Mérite Agricole

18, Boulevard Gambetta, à Cahors (Lot).

NOTA. — Vu le grand nombre de demandes prière de se faire inscrire au plus tôt.

