meure, car pendant douze jours nous devons avoir de longs festins.

Ces festins sont en grande partie composés comme autrefois. On y voit le fameux *minée-pie*, le traditionnel *yulrake* et le *plumpudding*, le mets national si national qu'il ne peut réellement être apprécié que par les enfants de la Grande-Bretagne. L'un d'eux a dit : le Français peut s'habiller comme un Anglais, jurer comme un Anglais, boire comme un Anglais, mais il ne peut comme un Anglais savourer le plumpudding.

Dans cette *Christmas season*, de toutes parts, tous les fourneaux de cuisine sont allumés, et des toasts dithyrambiques proclament à chaque banquet les vertus des maîtres de maisons et la satisfaction des convives.

Si les riches se délectent en ces réunions annuelles, hâtons-nous de de dire qu'ils n'oublient point leurs devoirs de charité. De nombreuses sociétés sont organisées pour assister le malade et l'indigent, pour que l'hiver leur soit moins dur, pour qu'ils aient aussi leur Christmas.

Noël, Christmas, Weiknacht, Julnat, Nataie, Natividad, quel que soit le nom qu'on lui donne, on aime à la voir en tout pays, cette fête joyeuse et religieuse, bienfaisante et bénie.

Xavier MARMIER,
de l'Académie française.

LES VINS

et leur classification

I. — Le vin, dans son appréciation, dit le docteur Guyot, est sujet à deux juridictions : l'une toute sensuelle ; l'autre, toute physiologique. L'appréciation sensuelle du vin se rapporte à la vue, à l'odorat, au goût ; l'appréciation physiologique à l'estomac.

C'est par sa limpidité et sa couleur que le vin séduit d'abord les regards. Qu'il soit rouge, rose, jaune ou blanc. Il doit toujours être d'une couleur franche et d'une parfaite transparence. Un vin trouble est un vin suspect.

Une odeur vive, pénétrante, agréable et fraîche est commune à tous les vins naturels et indépendante du bouquet spécial aux divers crûs. *Les vins qui exhalent une odeur alcoolique sont rarement des vins naturels.*

Le goût est le juge sensuel par excellence. Pour bien goûter le vin, il faut, au préalable, se laver la bouche avec de l'eau fraîche, et n'en mettre sur la langue qu'une petite quantité à la fois. On peut recueillir ainsi les diverses saveurs, acides, sucrées, styptiques, la faiblesse ou la force, les goûts de terroir, de fût, de bouchon ; enfin on l'avale pour en apprécier l'arrière-goût.

Si donc un vin est limpide, d'une franche couleur, d'une odeur agréable ; si, à cette première impression, l'arrière-bouche ajoute la sensation de chaleur et celle de la richesse vineuse, sans que l'alcool y soit caractérisé ; si la déglutition couronne l'ensemble par un bouquet naturel, on peut dire qu'il est sensuellement bon ; mais l'examen ne sera concluant que quand l'estomac aura dit son mot. Car si vous payez ces sensualités fugitives par une digestion lourde, par des aigreurs d'estomac, par des maux de tête, par une prostration musculaire, soyez certain que vous avez affaire à un marchand malhonnête et que votre vin et frelaté.

On ne peut pas exiger que tous les vins soient parfaits, et il ne faut pas demander à un vin de dessert les mêmes qualités qu'à un vin d'entremets, et à un vin d'ordinaire le goût délicat d'un vin de grands crûs. Mais le vin de table proprement dit, le vin alimentaire par excellence, ne manque d'aucune des qualités que nous venons de décrire. Il ne dépasse pas dix pour cent d'esprit ; mais il est vivant, léger, franc de goût et facile à digérer. Les vins qui contiennent, au contraire, de l'alcool en excès ou du sucre en excès, même s'ils ne sont pas frelatés, ne peuvent se boire que dans de moyens ou de petits verres ; et dans la composition d'une cave, il importe plus d'avoir de bons vins d'ordinaire que de bons vins d'entremets, il vaut mieux avoir de bons vins d'entremets que de bons vins.

II. — *Vins de Bordeaux*. — « Monsieur le conseiller, disait d'un bout de table à l'autre une vieille marquise du faubourg Saint-Germain, lequel préférez-vous, du Bourgogne ou du Bordeaux ? — Madame, répondit d'une voix druidique le magistrat ainsi interrogé, c'est un procès dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces, que j'ajourne toujours à huitaine la prononciation de l'arrêt (Brillat-Savarin). » Nous ferons comme ce prudent magistrat, en taisant remarquer toutefois que la réputation des vins de Bordeaux est bien antérieure à celle des vins de Bourgogne, puisque le poëte Ausone affirme que de son temps (IVe siècle) ils étaient appréciés jusqu'à Rome.

Ces vins exquis sont presque exclusivement produits par quatre sortes de cépages, le Carbenet, le Malbec, le Merlau, le Verdot. — Ils se distinguent par leur belle couleur, leur légèreté, leur bouquet, et la stimulation douce qu'ils doivent à une proportion alcoolique moindre que celle des autres vins de choix. Rien ne serait plus difficile, je dirai même plus oiseux que de chercher à donner une description de chacun d'eux.

On a surnommé avec raison le Bordeaux un vin de malades. C'est, en effet, celui qui convient le mieux aux convalescents, à cause de sa digestion facile ; mais il ne faut pas oublier que, pour mériter cette confiance, le vin de la Gironde doit être absolument naturel, et tout à fait dépourvu de ce goût aigrelet, qu'on est certain d'avance de rencontrer dans tous les Bordeaux des hôtels et des restaurants de pacotille.

La sensualité et, après elle, le commerce ont établi entre les nombreux crûs qui se rapportent à cette catégorie des distinctions un peu subtiles, mais sanctionnées par l'usage.

La première catégorie comprend les vins de Château-Margaux, dans la commune du même nom ; de Château-Lafite et de Château-Latour, dans la commune de Paulliac ; et de Hautbrion, dans la commune de Pessac ; les trois premiers dans le Médoc, le quatrième dans les Graves. Ces vins sont d'une légèreté d'un parfum et d'un goût au-dessus de tout éloge.

Au deuxième plan viennent : parmi les Médoc et les vins de Côte, le Mouton et le Pichon Longueville dans la commune de Paulliac ; le Rozan, le Vivien-Durfort, le Lascombes dans la commune de Margaux ; le Léoville, le Gruau-Laroze ; le Beaucaillou, dans la commune de Saint-Julien ; le cos d'Estourmel et le Montrose, dans la commune de Saint-Estèphe ; le Brane, le Kirvan, le Château-d'Isseau, dans la commune de Cantenac ; ainsi que le Saint-Emilion, au voisinage de Libourne.

Viennent ensuite les autres crûs de Margaux, de Cantenac, de Saint-Estèphe, de Saint-Julien, de Pauillac, de Labarde, de Macau, dans le Médoc ; de Pommerol, de Saint-Laurent, de Saint-Hippolyte, de S-Christophe, de Saint-Georges, dans les Côtes

Les vins dits de Palus, et d'Entre-deux-mers, de bas-Médoc, et les vins des Côtes non classés forment les catégories des vins bourgeois et paysans, dont beaucoup sont encore très estimés et se vendent un haut prix, sans prétendre à la réputation des premiers.

— Le Semillon, le Sauvignon et la Muscatelle sont les principaux cépages des *vins blancs* de la Gironde. C'est avec ces raisins, mûris à point et, sagement employés qu'on obtient cette série de vins blancs délicats qui sous le nom de Sauternes et de Graves, ont sur la plupart des autres vins de table une supériorité incontestée. « Ce qui les distingue, dit Alibert, c'est qu'ils ont pour eux la mesure ; une qualité n'exclut pas l'autre, et ils possèdent l'ensemble harmonieux d'éléments que la nature a ordinairement répartis avec parcimonie aux autres vins blancs. Ils ont la grâce et le nerf : ils sont mœlleux, suaves et cependant énergiques. Ils charment l'œil dar la pureté de leur transparence ; l'odorat par un incomparable bouquet, et le palais par une délicatesse parfaite. Enfin, ces vins n'exercent pas sur le cerveau une action brutale, comme tant d'autres ; ils surexcitent légèrement les fonctions de cet organe, et donnent à la pensée une direction, en général joyeuse.

Le premier rang, parmi les vins blancs de la Gironde, appartient au Château-Yquem, dans la commune de Sauternes. Cette boisson royale est devenue d'un prix inarbodable depuis que le caprice seul en fixe la cote. On recherche le Château-Yquem comme le sont les originaux des grands peintres, et sa valeur subit les fluctuations des choses de fantaisies.

On cite, parmi les meilleurs crûs, la Tour-Blanche, Peyraguey, Vigneau, Rabaut dans la commune de Bommes ; Coutet. Climentz, dans celle de Barsac ; Bayles, Rieusec dans celle de Sauternes ; Suduirant dans celle de Preignac.

Puis les autres crus choisis dans les communes de Bommes, Rions, Blanquefort, Sauternes, Barsac, Preignac, Landon ; Massanges et Salliat dans les Landes ; les vins dits de sable sur les rives de l'Adour, et celui de Sainte-Foy près de Libourne.

III. — *Vins de Bourgogne*. — Tous les vins rouges des grands crûs de Bourgogne sont faits avec le seul pineau noir, malgré la diversité des noms. Ils ont entre eux des liens de parenté très marqués et se distinguent par l'éclat de leur couleur, par la finesse et en même temps l'énergie de leur parfum, par leur saveur nette et généreuse. Ils sont plus alcooliques que les vins de Bordeaux, moins cependant que ceux du Midi, sur lesquels ils l'emportent par mille autres qualités. Leur réputation ne remonte guère au-delà du siècle de Louis XIV, car autrefois ils se transportaient mal ; mais aujourd'hui elle a dépassé les limites de l'Europe, et ne fera que s'accroître si la spéculation ne parvient pas comme on le craint, à faire arracher le cépage incomparable mais peu fertile qui les produit.

On classe le Clos-Vougeot, commune de Vougeot, à la tête des vins de Bourgogne, C'est le plus vaste de la contrée, car il a 47 hectares. L'arome, la force, la délicatesse de ce vin et la finesse de son goût lui ont acquis une juste célébrité ; cependant plusieurs autres crûs peuvent lui disputer la palme.

Citons parmi les plus renommés ; le Romanée-Conti et le Richebourg, qui sont dans la commune de Vosne ; ainsi que le clos de la Tache dont le vin se conserve un demi-siècle et le Romanée Saint-Vivant ; le Chambertin commune de Gevrez, qui a été longtemps le plus connu des vins de Bourgogne ; le Corton commune d'Aloze, pour lequel les gourmets ont aujourd'hui une préférence marquée ; le Saint-Georges et le Péret, commune de Nuits ; les Caillerets et la Bouche-d'Or, commune de Volnay ; le clos de Citeaux et les Fremyets, commune de Pommard.

Viennent ensuite les autres crûs de Beaune Gyvrey, Volney, Pommard, Nuits, Chambolle, Mercurey, Chassagne, Savigny ; puis Thorins, Romanèche, et toute la côte du Maconnais ; ceux du Charollais, ceux de l'Auxerrois qui avaient la préférence de Louis XIV et parmi lesquels on remarque les produits de Coulanges, de Tonnerre et d'Avallon.

Non moins renommée pour les *vins blancs* que pour les rouges. cette riche Bourgogne possède en premier lieu les vins de Montrachet et de Chevalier Montrachet qui sont exclusivement produits par le pineau blanc ou Charbenay.

On cite encore parmi les plus renommés les crûs de la Perrière, la Goutte-d'Or et Santenot, dans la commune de Meursault, qui ont une tendance recherchée à faire sauter le bouchon ; ceux de Chablis, dans la commune du même nom, qui donne un vin sec, léger, pétillant, capiteux et de couleur charmante ; ceux de Vaumorillon, des Grisées dans le même département de l'Yonne, ceux de Pouilly-sur Saone et de Fuysset dans les paroisses du même nom en Maconnais, et ceux de Pouilly sur Loire dans la Nièvre.

IV. — *Vins du Midi*. — La graude quantité de terrains cultivés en vigne dans le Midi et le nombre trop considérable de variétés de cépages que l'habitude y entretient, explique facilement pourquoi on trouve dans cette contrée des vins si différents les uns des autres ; les uns exquis et jouissant d'une réputation méritée, les autres vulgaires, communs, lourds, et bons seulement pour la chaudière.

Au premier rang, il faut mettre le vin de l'Hermitage, qui se récolte sur les côteaux du Rhône dans la commune de Tuin, et qui est produit par le seul cépage de la petite Syra. « Honneur au cénobite inspiré qui s'est retiré du monde pour cultiver autour de sa cellule le précieux cépage qui produit le meilleur des vins hygiéniques. Par sa saveur riche et velouté, par son bouquet fin et suave, par sa vive couleur grenat foncé, ce vin séduit à la fois la vue ; l'odorat et le goût, et ce qui est mieux encore satisfait pleinement l'estomac. »

Viennent ensuite avec le plus grand honneur les vins de Cote-Rotie, près d'Ampuis ; ceux de Moulin-à-Vent, près Torins, Rochegude, près de Montélimart ; de Château-Neuf du Pape, aux environs d'Avignon, qui jouissent d'une si grande renommée ; de Langlade dans la paroisse du même nom ; de Saint-Georges-d'Orques dans l'Hérault, qui fournissent un vin de table de premier ordre ; et le Tokay Saint-Gilles qui le cède à peine aux excellents tokays de Hongrie.

Citons encore parmi les plus renommés : la grande famille des Beaujolais, les vins de Saint-Christol, de la Malgue, de Tavel ; les nombreux crûs de Roussillon, qui méritent une attention spéciale pour leur corps, leur esprit, leur solidité, et sont excellents quand on n'abuse pas de leur couleur pour les étendre d'alcool et d'eau ; les vins de Jurançon, d'une robe magnifique, d'un bouquet et d'une saveur si originale, d'une générosité extrême ; les vins de la Gaule, très remarquables par la couleur, la force, la saveur, leur bouquet et leur action toniques, et qui arrivent en six ans au développement de toutes leurs qualités ; enfin, ceux de Croze, de Mercurol, de Lirac, Saint-Geniez, Saint-Laurent, Carnol, Cornos, Saint-Paul, et d'autres excellents crûs que nous oublions.

(*A suivre*).

LA PRODUCTION DE L'OR

L'*Economist* consacre à l'étude de cette question un article où se trouvent les renseignements que voici :

« A une époque comme la nôtre, dit la feuille anglaise, où les placements d'or d'un pays sur l'autre ont une telle influence sur les marchés du monde, il est intéressant de s'inquiéter de savoir si la production de ce métal précieux est en augmentation ou en diminution. Naturellement dans une telle enquête, il est impossible d'arriver à une évaluation assez exacte, car les conclusions obtenues par les gens les plus experts et les plus sérieux dans l'espèce varient considérablement. L'opinion actuelle semble toutefois indiquer que la production totale aurifère sera, cette année, plus élevée que dans aucune autre année, ainsi que celle de l'année dernière.

L'auteur de l'article passe alors en revue les renseignements relatifs à cette production dans les différents pays aurifères. Il déclare qu'en Californie et en Colombie, l'augmentation dans l'exploitation des mines est sensible ; il en est de même dans la plupart des Etats du centre et du sud de l'Amérique. Mais, d'après lui, c'est surtout dans les possessions britanniques que l'augmentation est sensible, principalement dans les colonies de Victoria, de Nouvelles-Galles du Sud, de Queensland et de Nouvelle-Zélande.

Dans l'Inde, il résulterait des derniers renseignements, que le rendement serait des plus favorables. Voici, à ce propos, quels chiffres il fournit :

« En 1887, la valeur de l'or produit dans l'Inde méridionale était d'environ 62,000 livres sterling : pour les neuf premiers mois de l'année actuelle, elle a atteint près de 90,000 livres sterling et l'on estime que, pour l'année entière, la production atteindra largement 130.000 livres sterling, soit une augmentation de 70,000 livres sterling sur celle de l'année précédente.

» Les plus grands progrès ont été toutefois réalisés par le sud de l'Afrique, qui paraît destinée à devenir l'une des plus grandes contrées aurifères du monde. »

D'après l'*Economist*, en 1885, le chiffre total de l'or exporté du sud de l'Afrique était de 59,543 livres sterling ; en 1886, il atteignait 132,533 livres sterling, et en 1887, 235,937 livres sterling. Pour les six premiers mois de cette année, l'exportation se chiffre par environ 390,000 livres sterling, et d'après les plus récents renseignements, elle atteindra, pour l'année entière, non loin de 1 million de livres sterling, fournissant ainsi une augmentation de 750,000 livres sterling sur l'année 1887.

Concluant enfin, l'*Economist* prévoit une augmentation d'environ 1 million de livres sterling à l'actif des colonies anglaises et une production totale de 20,720,000 livres sterling pour le monde entier.

Il ne faut pas oublier que tout récemment, de grandes améliorations ont été apportées aux procédés pour l'extraction de ce précieux métal du quartz dans lequel il se trouve, on évite ainsi beaucoup de pertes d'or. Aussi le stock d'or du monde va-t-il, par ce fait même, se trouver considérablement augmenté.

COMMERCE DES LAINES

et des tissus de laine

Le *Bulletin des Laines*, publié à Roubaix-Tourcoing, a acquis en peu de temps une clientèle étendue qui va s'accroissant chaque jour. Il compte au nombre de ses abonnés les maisons les plus considérables de la France et de l'étranger, tant parmi les *négociants en laine* et en *tissus de laine* que parmi les *fabricants, filateurs, peigneurs*, etc.

Sa publicité est donc très avantageusement utilisée par les maisons ayant des avis et des communications intéressantes à porter à la connaissance des *industriels* ou des *négociants en laines* et EN TISSUS DE LAINE de la France et de l'étranger : Ventes et cours de *tissus*, de *matières*, de *matériel*, de *produits* pour l'industrie ; construction de *machines, brevets d'invention*, etc., etc.

S'adresser : à Roubaix, rue Neuve, 17 ; à Tourcoing, rue des Poutrains, 42.

CHRONIQUE LOCALE

ROUBAIX

La gare de Roubaix. — Le terrible accident qui s'est produit samedi dernier à la gare de Roubaix nous vaut une grande quantité de lettres. Beaucoup de nos lecteurs nous écrivent à ce sujet. Les uns réclament l'établissement d'un passage aérien, les autres voudraient que l'on pratiquât un couloir souterrain sous les voies. Ce couloir s'ouvrirait dans la salle des Pas-Perdus pour donner accès au second quai. Il existe un passage de ce genre à la gare de St-Denis.

Quelle que soit la combinaison que l'on adopte, il faut, en effet, que le public ne soit plus obligé de traverser la voie. Le nombre des voyageurs est devenu tellement considérable à Roubaix que cette mesure s'impose, si l'on veut éviter le retour d'accidents tels que celui de samedi.

Plusieurs lecteurs nous demandent aussi à quelle époque, on construira le hall qui doit couvrir les voies. Nous croyons savoir que la charpente en fer *ad hoc* est aujourd'hui complètement terminée. On pourra donc la poser très prochainement. On sait que les crédits relatifs à cette construction sont votés depuis longtemps. Mais ce projet a dû passer par les bureaux, puis être soumis à la Commission d'études. Enfin, toutes les formalités sont achevées et sous peu les travaux commenceront.

L'inscription des étrangers. — Deux-cent vingt-deux étrangers se sont fait inscrire à la mairie, dans la journée de samedi.

Expositions colombophiles. — Si les Allemands s'occupent beaucoup de colombophilie, comme le disait dernièrement le *Journal de Roubaix*, la France ne reste pas en arrière et quoique fort peu encouragés par nos gouvernants, les roubaisiens se sont montrés les premiers dans ce sport patriotique.

Tous les ans, le cercle *Union*, de notre ville, organise des expositions partielles. Nous avons pu admirer la première, le 16 ce mois, elle etait composée de quatre des meilleurs pigeonniers de la ville. Dans la grande salle décorée avec goût par M. Cambien, gérant du Cercle, sont alignés quatre-vingts paniers contenant les sujets d'élite des quatre pigeonniers.

Citons d'abord l'admirable collection de M. Henri Wanin ; personne ne s'étonnera des succès merveilleux de cet amateur en présence de ces vieux braves tous plus beaux les uns que les autres ; à leur allure vivace on reconnaît l'origine de ces vaillants oiseaux qui presque tous sortent des pigeonniers renommés de MM. Hazebrouck et Salembier.

Magnifique aussi l'exposition de M. Gustave Browaeys ; on ne sait ce qu'il faut admirer le plus des vieux pigeons ou des jeunes. Disons seulement que nous n'avons pas vu souvent de types plus accomplis que les deux bleus qui faisaient l'admiration générale.

Changement de tableau ! C'est le pigeonnier de M. Louis Duvivier. Une seule race, un seul et même type de pigeons, j'allais dire une seule couleur. C'est le petit pigeon verviétois à la tête intelligente, au plumage soyeux, aux formes trapues.

Enfin le pigeonnier de M. Michon terminait la série, cet amateur nous a agréablement étonnés ; l'ensemble est excellent et quelques sujets, particulièrement le bleu et l'écaillé si souvent primés au concours national, ont attiré l'attention des visiteurs.

Dimanche dernier, c'était le tour de MM. Hazebrouck, Dujardin et Courouble. M. Hazebrouck aurait pu nous montrer ses meilleurs pigeons qui lui ont valu les plus beaux lauriers et en particulier les deux fameux voyageurs qui lui ont remporté, cette année, le grand prix de la ville ; il a préféré exposer une série de 20 bariolés autrement dits *makots* : Le spectacle gagnait en originalité mais présentait moins d'intérêt pour les vrais amateurs.

M. Ed. Dujardin nous montre ensuite vingt sujets d'élite ; son exposition bien réussie comme choix est très appréciée, nous pensons ne pas nous tromper en lui prédisant, pour la saison prochaine une glorieuse campagne.

Le pigeonnier de M. Courouble a beaucoup gagné depuis l'année dernière ; les trois vainqueurs de Chatellerault méritent une mention particulière. Nous avons retrouvé les quelques types de l'ancienne race à gros bec ; encore un peu de croisements et ce pigeonnier pourra être cité parmi les plus beaux.

Disons en terminant que les derniers exposants ont eu le tort de ne pas mettre à chaque pigeon la nomenclature de ses états de service, nous espérons qu'aujourd'hui MM. Emile Baas, Alphonse Vaissier, Jos. Boudry et Desobry nous donnerons ces détails, très interessants pour les visiteurs.

L'exposition sera ouverte de onze heures du matin, à six heures du soir, rue Saint-Antoine, 32

Un roubaisien écrasé à Wattrelos. — Un accident qui a coûté la vie à sa victime s'est produit, vendredi vers huit du soir, à Wattrelos.

Un homme âgé de soixante-dix-sept ans environ, M. Joseph Vangeluwe, tailleur, revenait de Dottignies (Belgique) où il était allé chercher les pièces nécessaires pour son inscription comme étranger, lorsqu'arrivé près de la ferme *de la Mairie*, au Salembier, une voiture le suivait. M. Joseph Vangeluwe voulut se déranger pour laisser passer la voiture, mais au même instant il fut renversé par les chevaux de M. Clovis Bourgeois qui revenaient en sens inverse pour se rendre à Herseaux et les roues de la voiture lui passèrent sur les jambes.

Mlle Pronvost qui passait voulut ramasser Joseph Vangeluwe, mais elle n'y réussit pas. Lorsqu'on releva le malheureux tailleur, les deux jambes étaient presque coupées. Le pied droit ne tenait plus que par des lambeaux de chair. la jambe gauche était aussi écrasée et les os broyés leur sortaient du pied. On transporta M. Joseph Vangeluwe à l'estaminet de la *Perche*, tenu par M. Jules Duthoit où M. le docteur Leplat ne tarda pas à venir pour lui donner les premiers soins. Pendant tout ce temps, la victime ne perdait pas connaissance. A dix heures du soir, on le fit admettre à l'Hôtel-Dieu, où il est mort samedi vers une heure de l'après-midi.

Les enfants informés de la triste nouvelle sont allés le voir à l'Hôtel-Dieu.

Cet homme habitait la rue Bernard, maisons Bernard, à Roubaix.

Un accident s'est produit, samedi après-midi, dans l'établissement de la socité anonyme Delattre rue du Curoir. Un fileur, M. Joseph Merbauer, en voulant placer sur une poulie fixe la courroie de son métier qui se trouvait sur la poulie folle, a eu le bras gauche pris par la courroie. Il a reçu les soins de M. le docteur Butruille qui a constaté quelques blessures assez sérieuses au bras et l'a fait admettre à l'hôpital. M. Joseph Merbauer est âgé de trente-sept ans.

L'accident du boulevard d'Halluin. — L'état de la victime de l'accident du boulevard d'Halluin, M. Victor Delahousse, qui avait eu, mardi dernier, quatre côtes fracturées par la chute d'un mur de l'établissement de M. Jonville, s'est amélioré sensiblement depuis son entrée à l'Hôtel-Dieu. On ne peut encore dire cependant qu'il est hors de danger, mais on espère beaucoup de le sauver.

La tentative d'assassinat de Bondues. — On se rappelle la tentative d'assassinat commise le dimanche 23 septembre dernier, à Bondues, au hameau du Finquereau, par le chauffeur de la machine à battre le blé, sur une jeune fille, Marie Gyselinck, âgée de seize ans, qui travaillait également à la machine. Cette jeune fille, habitant à Roubaix, rue d'Alger n° 5, avait été transportée à l'hôpital de notre ville. Son état était très grave. La jeune fille avait été blessée avec un marteau ou avec un revolver. Elle avait supporté avec beaucoup d'énergie, au commencement du mois d'octobre, la dangereuse opération du trépan qui a parfaitement réussie. Nous apprenons aujourd'hui que Marie Gyselinck est presque complètement rétablie. Il ne reste plus qu'une plaie à la tête qui demandera encore quelques semaines pour sa guérison.

Deux vitrines brisées. — Samedi matin vers huit heures et demie, une voiture de marchand de légumes stationnait devant la maison de M. Huvenne, rue des Longues-Haies, 86, pendant que le propriétaire de la voiture y déchargeait des marchandises. Tout à coup le cheval prit peur des gamins qui jouaient dans la rue et recula si bien que la voiture monta sur le trottoir et s'enfonça dans la vitrine de la maison de M. Huvenne. Cette vitrine fut complètement brisée.

Dans l'après-midi, la voiture de M. Henri François, conduite par un domestique, en voulant se mettre de côté pour laisser passer une autre voiture qui venait en sens inverse, est allée se jeter dans la vitrine de la maison occupée par Mlle David, rue de l'Hospice. Les dégâts sont assez importants.

Lannoy. — La gendarmerie de Lannoy vient de recevoir une plainte pour un vol commis il y a quelques jours, au préjudice de M. Henri Six, entrepreneur, rue d'Inkermann à Roubaix. M. Six était allé rendre visite à un parent de Lannoy, laissant sa voiture devant la porte lorsque vers dix heures du soir, au moment où il attelait son cheval à la voiture, il remarqua qu'une lanterne lui avait été enlevée. Cette lanterne toute neuve valait environ vingt-cinq francs. L'auteur de ce vol est jusqu'ici resté inconnu.

Médecin-vétérinaire. — En attendant l'ouverture très prochaine de son établissement vétérinaire, boulevard Gambetta, établissement qui comportera maréchalerie, infirmerie, chenil, etc., M. Lamané Decresme, médecin-vétérinaire, a l'honneur de prévenir le public de Roubaix et environs, que, dores et déjà, il est entièrement à sa disposition. (*Provisoirement rue Saint-André, 18, Roubaix*). 18513—32476

CARTES VISITES. — L'imprimerie de *Journal de Roubaix* offre, à un prix exceptionnel, aux lecteurs du journal, une boîte contenant cent cartes-visites et cent enveloppes. (Voir 4e page)

Pour faciliter les commandes, les porteurs du journal distribueront aux lecteurs des bons imprimés sur lesquels il suffira d'indiquer le genre et le nombre de cartes que l'on désire.

Les arbres fruitiers. — Les personne qui désirent des renseignements sur la conduite des arbres fruitiers, les trouveront dans le traité d'arboriculture de M. Griffon, professeur en chef à l'école d'arboriculture de Tournai. Ce traité vient de paraître en deuxième édition ; on peut se le procurer à la librairie du **« Journal de Roubaix »**, 17, rue Neuve.

Nettoyages, teintures crême e apprêts à neuf de rideaux, stores, couvre-lits de tulle, guipure, etc. Conservation des couleurs les plus délicates, coloris ravivés, à la **Grande Teinturerie SONNEVILLE, 11, rue du Vieil-Abreuvoir, Roubaix.**

LETTRES MORTUAIRES ET D'OBITS

IMPRIMERIE ALFRED REBOUX. — **AVIS GRATUIT** dans le *Journal de Roubaix* (Grande édition), et dans le *Petit Journal de Roubaix*.

TOURCOING

Le Conseil municipal devait se réunir, samedi soir, à l'effet de terminer la discussion du budget de 1889, mais faute d'un membre, la séance n'a pas pu avoir lieu.

A neuf heures, M. Bury, secrétaire général de la mairie procède à l'appel nominal : dix-sept conseillers y répondent.

Après cette constatation, M. le maire fait dresser le procès-verbal, consulte l'assemblée sur la fixation de la prochaine séance. L'entente n'est pas facile quelques membres proposent de suspendre la séance pour la reprendre à onze heures. On fait rechercher les absents, mais quelques membres présents perdent patience et se retirent, M. le maire donne alors lecture du procès-verbal et lève la séance à 9 h. 20. Après un échange d'observations, le conseil fixe la prochaine réunion à lundi à 6 heures.

La réunion générale annuelle des Œuvres Eucharistiques de la ville aura lieu dimanche, 30 décembre, à 5 h. 1/2 du soir, dans l'église St-Christophe.

Le R. P. Félix, de la Compagnie de Jésus, y prendra la parole.

Il a été procédé, jeudi après-midi, à l'adjudication des boutiques de la Halle.

Quelques numéros n'ont pas trouvé d'acquéreurs ; voici les résultats complets.

Boucheries. — 1. Louis Declercq, 125 fr. ; 4. J. Dehouck, 125 ; 5. Béghin-Dedryver, 125 ; 6. Desrousseaux Toulemonde, 125 ; 7. Louis Desmettre, 140 ; 8. Jean-Baptiste Delplanque, 100 ; 9. Jean Delescluse, 120 ; 10. Henri Catteau, 135 ; 11. Fidèle Catteau, 130 ; 12. Degrendel, 135 ; 13. Jules Malfait, 180 ; 14. Jules Delgatte, 215 ; 15. Monnier, 200 ; 16. Verbrugge, 175 ; 17. Louis Delvoye, 110.

18. Louis Torck, 125 fr. ; 20. Paul Deschamps, 130 ; 21. Desrousseaux, 135 ; 22. Georges Renaux, 170 ; 23. Louis Delgatte, 145 ; 24. Julien Joye, 130 ; 25. Paul Malfait, 145 ; 26. Le Blanc, 180 ; 27. De Dryver, 120 ; 28. Mortagne, 200 ; 29. Emile Delcroix, 135 ; 30. Duvillier, 155 ; 31. Desrousseaux, 145 ; 32. Monnier, 155 ; 33. Monnier, 155 ; 34. Dubrulle, 125

Légumes. — 43. Carrette, 75 fr. ; 44. Romain, 75 ; 45. Henri Delattre, 75 ; 46. Henri Delattre, 185 ; 47. Desmoutiers, 160 ; 48. Ch. Desrousseaux, 75 ; 49. Verdonck, 85 ; 50. Verdonck, 125 ; 51. Heulst, 175 ; 52. Couvret, 100 ; 53. Goubé, 100 ; 54. Castelain fils, 155 ; 55. C. Delobel, 85 ; 56. Marie Meane, 75 ; 57. Legros, 105 ; 58. Legros, 105.

Beurres et épiceries. — 59. Vanluberghe, 100 fr. ; 60. Veuve Beuscart, 75 ; 63. Marie Desrousseaux, 130 ; 64. Desrousseaux, 75 ; 66. Rauquier, 75 ; 67. Delplanque, 135 ; 71. Tiberghien, 75, 72. Tiberghien, 75 ; 75. Verkamer, 165 ; 79. Jules Pinch, 200 ; 80. Veuve Lesur, 80 ; 83. Delacroix, 145 ; 87. Degester, 225 ; 88. Lameys, 130 ; 89. Veuve Capart, 75 ; 90. Vandenberghe, 75 ; 91. Amédée Verbruyghe, 165 ; 92. Ernest Frelier, 165.

Etaux de la poissonnerie. — 1. Prouvost, 100 fr. ; 2. Pinet, 100 ; 3. Desrousseaux, 100 ; 4. Prouvost Louis, 100 ; 5. Heuls, 100 ; 6. Nasse, 100 ; 7. Pinet, 100 ; 8. Desmettre, 100 ; 9. Nolf, 200 ; 10. Coutre, 180 ; 11. Dillies, 100 ; 12. Pinet, 100.

Trois contraventions ont été dressées contre Paul P... âgé de 38 ans, demeurant rue Neuve-de-Roubaix, pour défaut d'éclairage ; Edmond V... 27 ans, loueur de voiture, et Dominique V..., 20 ans, pour avoir couru, avec trop de précipitation sur la Grande'Place, au-devant des voyageurs.

Un jeune fraudeur, âgé de 12 ans, nommé Cornille J.-B. a été arrêté par la douane du Risquons-Tout, porteur d'allumettes belges.

LILLE

Convocation du conseil général. — Le Conseil général du Nord est convoqué pour le mercredi 9 janvier, pour s'occuper des questions soulevées par une décision du Conseil d'Etat, au sujet des chemins de fer departementaux, décision portant que la Compagnie des chemins de fer départementaux doit constituer des Sociétés spéciales pour l'exécution des ces travaux avec constitution d'un capital égal à la moitié au moins du coût prévu.

Légion d'honneur. — Sont nommés chevaliers de la Légion d'honneur :

MM. Olivier, ancien médecin des hôpitaux de Lille. Banon, professeur à la Faculté des sciences de Lille. Bassères, chef du service de mécanisme général de la Compagnie de Fives-Lille.

Nous avons le regret d'apprendre la mort de M. Petit, père de l'honorable rédacteur en chef du *Courrier populaire*.

Nous prenons part à la douleur de notre confrère et nous le prions d'agréer nos bien sincères condoléances.

Nominations universitaires. — M. Gir, maitre-répétiteur au lycée de Valenciennes, est nommé préparateur de chimie à la faculté des sciences de Lille ; M. Tracou, bibliothécaire de la bibliothèque de Lille, est promu à la seconde classe.

CONCERTS ET SPECTACLES

Concert. — Voici le programme du premier concert que donnera, dimanche, au Grand-Théâtre l'*Association symphonique du Conservatoire* que dirige si habilement M. Clément Broutin.

Nous entendrons, entre autres belles pages, la *Fille de Jephté*, cette remarquable scène biblique qui valut à M. Broutin le Grand prix de Rome.

FEUILLETON DU 31 DÉCEMBRE. — 60 —

DACOLARD ET LUBIN

(Suite du Parricide)

PAR A. BELOT ET J. D'AUTIN

DEUXIÈME PARTIE

XXVIII

De là aux offres de service les plus complètes, il n'y avait qu'un pas, et M. Strong mit sa fortune et sa personne à l'entière disposition de Laurent.

Il était évident, bien qu'il n'osât pas le dire nettement, qu'une adoption eût comblé ses vœux.

Laurent, tout en remerciant, se défendit contre ces exagérations britanniques. Il dit qu'il venait de trouver un emploi modeste, mais suffisant et conforme à ses goûts, chez un agent de change de ses amis.

— Ah ! le digne et vertueux homme ! s'écria M. Strong. Il vous a compris, lui aussi ! je veux le voir, le remercier, et même, puisque je n'ai rien de mieux pour me distraire dans ce vilain Paris, que sans vous j'aurais déjà quitté, faire quelques affaires avec cet agent de change.

Le lendemain, en effet, comme Laurent était dans le cabinet de Lefort et lui racontait cette singulière visite, M. Strong entra.

— Tiens ! justement, fit Laurent, voici le nouveau client dont je te parlais. Tâche de le diriger un peu, car il me paraît avoir un plus grand fonds de naïveté et d'enthousiasme que d'expérience.

La recommandation parut à l'agent de change assez inutile, car M. Strong, aprés avoir renouvelé ses compliments emphatiques aux deux jeunes gens, se livra à un examen des diverses valeurs cotées à la Bourse et donna des ordres qui témoignaient d'une entente parfaite des opérations auxquelles il voulait se livrer.

— Il a, dit Lefort à Laurent, une façon de se distraire qui pourrait bien augmenter encore sa fortune.

Dans la soirée, M. Strong revint trouver Laurent : il avait un sourire mystérieux.

— Hé ! fit-il, j'ai pris quelques renseignements, je n'ai que cela à faire, et j'ai appris une chose... je sais ce qui vous tient là ! fit-il en posant son doigt sur le gilet de Laurent à l'endroit du cœur.

— Quoi donc ? fit Laurent surpris.

— Bon ! ne rougissez pas, nous connaissons cela. Ah ! fit M. Strong avec un soupir, cela me rappelle le temps où je convoitais la main de Mme Strong. Mais le *beau-père à moi* n'était pas une fichue bête comme ce Suchapt.

— Comment ! Suchapt...

— Hé ! calmons-nous, je sais votre passion et la jeune personne la partage, on me l'a dit. Ah ! je l'aime, cet enfant !... Bien, bien... laissez faire, je travaillerai pour vous, et je le réduirai à la raison, le papa et la maman. Ah ! absurdes gens ! fit-il avec un air de commisération.

Laurent, malgré ses questions, ne put tirer aucun éclaircissement sur les projets de cet étrange auxiliaire.

M. Strong continuait à sourire bénignement en répétant :

— Bien... laissez, monsieur Dalissier, fiez-vous à moi... ayez bon espoir.

L'immixtion de ce singulier personnage dans ses affaires troublait Laurent au plus haut point ; il se demandait s'il devait se débarrasser brusquement de ses importunités ou le remercier.

Deux jours après, une hausse de fonds publics vint confirmer les prévisions de M. Strong, qui liquida immédiatement et toucha 8,000 francs de différence.

— C'est drôle ! dit-il avec une nuance de mélancolie ; autrefois, j'ai spéculé avec le vif désir de gagner, et je n'aboutissais qu'à des pertes ;... aujourd'hui que tout cela m'est indifférent, je gagne.

Il ordonna, séance tenante, une nouvelle opération.

Comme un bon Anglais qu'il était, il s'ennuyait déjà à Paris ; mais il avait juré, disait-il, de ne pas le quitter avant d'avoir assuré le bonheur de Laurent. Ses moyens n'étaient pas toujours du goût de celui-ci. Ainsi, il s'était avisé, un matin, d'aller trouver Suchapt et de lui reprocher sa conduite envers son protégé : Suchapt l'avait mis à la porte.

— Mais à quoi songez-vous donc ? fit Laurent, vivement contrarié de cette démarche faite sans son aveu.

— Bon ! laissez, dit en souriant M. Strong, vous en verrez bien d'autres. Je me charge de lever tous les obstacles. Du reste, tout va bien.

Cette satisfaction lui venait des renseignements qu'il avait obtenu sur ce qui se passait à Puteaux : il y avait lutte déclarée entre Emilienne et sa mère ; ces dames vivaient en quelque sorte séquestrées ; un seul visiteur, M. de Mhérac, avait été admis ces jours derniers ; mais l'accueil glacial d'Emilienne n'avait pas dû l'encourager à revenir.

— Et comment savez-vous ces détails ? demanda Laurent.

— C'est bien simple, par le fils de la maison, M. Emery Suchapt.

— Vous le connaissez.

— Depuis deux jours. Je l'ai rencontr dans le salon d'une demoiselle Coralie, qui donne à jouer. Je lui ai même prêté quelque argent, car il est beaucoup moins puritain que vous. Je l'attends ce soir à dîner chez moi. Et vous, est-ce que vous ne désiriez pas à venir aussi ?

Laurent accepta : il désirait se rapprocher d'Emery et se faire répéter par lui les nouvelles que venait de lui donner M. Strong.

M. Strong reçut les deux jeunes gens dans un appartement meublé avec plus de luxe que de goût ; des valets en livrée faisaient le service.

Emery fit à Laurent les démonstrations les plus amicales ; il répéta, sans se faire prier les confidences de M. Strong.

— Seulement, mon cher Laurent, ajouta-t-il, ce qui te nuira dans l'esprit du papa Suchapt, je te le dis entre nous et il ne faut pas que cela te fâche, c'est ce que ton procès a révélé l'an dernier, au sujet de ton père... et les journaux qui ont encore rappelé cela ces jours-ci !

Laurent fronça le sourcil et ne répondit pas.

— Bah ! c'est ridicule, fit M. Strong. Mais. soyez tranquille, nous arrangerons cela.

— A propos de M. de Mhérac, dit Emery, est-ce vrai ce qu'on m'a conté ce matin.

— Quoi donc ?

— Il paraît qu'il aurait été attaqué par deux individus, cette nuit, en sortant de son cercle, en plein boulevard.

— Allons donc ! c'est impossible ! fit Strong.

— Nous pouvons nous en informer, dit Emery.

Avant de se rendre chez Coralie, où ils avaient projeté de passer la soirée, ils se firent conduire chez M. de Mhérac.

La nouvelle était exacte : M. de Mhérac avait été attaqué, la nuit précédente, par deux rôdeurs ; il avait reçu des blessures tellement graves qu'on s'attendait à le voir expirer d'un moment à l'autre.

Laurent déposa sa carte en même temps que celle d'Emery.

A. BELOT ET J. D'AUTIN

(*A suivre*)

BUREAUX DES POSTES DE ROUBAIX

DÉPART. — MATIN.

8 h. 40. — Lille. — Tourcoing. — Département du Nord. — Ligne de Calais. — Angleterre. — Lignes d'Erquelines et Maubeuge. — Belgique.

11 h. 50. — Lille. — Tourcoing. — Lannoy. — Wattrelos, — Croix. — Douai. — Départements du Nord et Pas de Calais. — Ligne de Paris. — Belgique. — Etranger.