NUMERO 41. — ANNÉE 1848. NEUCHATEL. 12 OCTOBRE.

FEUILLE D'AVIS DE NEUCHATEL,

Les articles à insérer dans cette feuille doivent être remis au bureau le mardi matin avant 9 heures, et être signés.
On peut s'abonner à toute époque.

PARAISSANT LE JEUDI.

On s'abonne chez H. Wolfrath, éditeur, imprimeur, rue du Temple-neuf, nº 20.
Prix de l'abonnement: L. 4» 4ˢ par an.

EXTRAIT DE LA

FEUILLE OFFICIELLE

du 5 octobre.

1. La saison actuelle étant favorable au développement de la gale chez les chevaux, le conseil d'état, après avoir entendu la direction de l'intérieur qui a pris l'avis de M. Anker, médecin-vétérinaire, et dans le but d'extirper, autant que possible, cette maladie, dont la race chevaline de notre canton a été infectée cette année à haut degré:

DÉCRÈTE :

Il est ordonné aux propriétaires de chevaux, aubergistes et médecins-vétérinaires, d'exercer une active surveillance sur ces animaux, et, en cas de maladie, de les mettre en traitement immédiatement avec défense de les laisser communiquer avec aucun animal sain : les contrevenants devant être punis de la séquestration de l'animal pendant tout le traitement s'ils sont du pays, et du renvoi immédiat de l'animal malade, s'ils sont étrangers.

Neuchâtel, 3 octobre 1848.

Par ordre du conseil d'état, CHANCELLERIE.

2. Le public est informé que la publication des bulletins du grand-conseil, décrétée par ce corps le 30 août 1848, est en voie d'exécution et que la première feuille vient de sortir de presse; les abonnements pourront être reçus au bureau du grand-conseil au château ou à l'imprimerie Gacon et Denant, grand'rue, à Neuchâtel. Neuchâtel, le 3 octobre 1848.

BUREAU DU GRAND-CONSEIL.

3. La bourgeoisie de Neuchâtel ayant, à la date du 29 septembre courant, accordé à M. César Warnod, fils de feu Jonas-Pierre Warnod, anciennement membre du grand-conseil, et à son épouse Régula-Catharina d'Escher, fille de Hartmann d'Escher, un acte d'origine en remplacement de celui qu'il avait obtenu à la date du 15 mai 1838, et qu'il a déclaré avoir égaré, cette expédition est en conséquence déclarée nulle et sans valeur, de quoi les autorités communales et le public sont informés pour leur gouverne. Donné pour être inséré 3 fois dans la feuille officielle de l'état, à l'hôtel-de-ville de Neuchâtel, le 30 septembre 1848.

Au nom du conseil administratif de la bourgeoisie de Neuchâtel.
Pour le secrétaire, A. FORNACHON.

4. Cécile Bigler, tailleuse, ayant quitté clandestinement la Chaux-de-Fonds où elle était établie, en laissant quelques effets mobiliers et des dettes, le tribunal de la Chaux-de-Fonds, par son arrêté du 29 septembre courant, a ordonné la liquidation sommaire de cette masse, et en a fixé l'ouverture dès le 20 courant. Les inscriptions se feront conformément à la loi, au greffe de la Chaux-de-Fonds dès le lundi 9 octobre prochain au lundi 23 du même mois, et seront closes ce dernier jour à 6 heures du soir, sous peine de forclusion pour les créanciers qui ne feront pas faire leurs inscriptions dans le délai prescrit. En outre, et pour suivre aux autres opérations de cette liquidation, les créanciers de Cécile Bigler sont péremptoirement assignés à comparaître à l'hôtel-de-ville de la Chaux-de-Fonds, le jeudi 26 octobre 1848, dès les 9 heures du matin, pour faire liquider leurs titres et être colloqués, s'il y a lieu. Donné pour être inséré 3 fois dans la feuille officielle de l'état, Chaux-de-Fonds, 30 septembre 1848.

E. VEUVE, *greffier.*

5. Conformément à l'art. 18 du réglement sanitaire du 27 février 1839, la chancellerie d'état informe le public que dame Caroline Philippin née Perret, domiciliée à Cormondrèche, a été autorisée à pratiquer dans la république en qualité de sage-femme. Neuchâtel, 25 septembre 1848.

CHANCELLERIE D'ÉTAT.

6. Par sentence de la cour de justice de Valangin en date du 5 aout 1848, M. le justicier Abram L'Épée, de Villiers, curateur du sieur Jean-Pierre Vauthier, du Pâquier, a été déchargé de ses fonctions, et par sentence de même date, le sieur Fritz Vauthier fils du pupille, domicilié au Pâquier a été nommé nouveau curateur dudit Jean-Pierre Vauthier. En conséquence, toutes dettes, tous marchés ou conventions, contractés par le pupille sans la participation et autorisation de son nouveau curateur, seront déclarés nuls conformément à la loi. Donné pour être inséré 3 fois dans la feuille officielle de l'état. Valangin, le 18 septembre 1848.

C.-G. GABEREL, *greffier.*

7. La communauté de Villiers ayant accordé le 19 septembre 1848, un acte d'origine à François Louis feu André Mosset, en remplacement de celui qui lui avait été délivré à la date du 9 novembre 1837, et qu'il a déclaré avoir perdu, ce dernier acte d'origine présumé égaré est par le présent avis déclaré nul et sans valeur, ce que le soussigné a été chargé de faire connaître aux autorités communales et au public par trois insertions dans la feuille officielle de l'état. Villiers, le 25 septembre 1848.

Le secrétaire de commune, A. L'EPEE.

8. Le sieur Jean Tschudy, de Bâle-Campagne, ouvrier menuisier à Buttes, se présentera devant le tribunal civil du Val-de-Travers, en sa séance ordinaire à Môtiers, le 14 octobre 1848, dès les 10 heures du matin, pour solliciter l'investiture d'une barre par laquelle, ensuite de due permission, il a fait saisir toutes les marchandises que le sieur Côte ainé, négociant à Pontarlier en France, a en dépôt chez le sieur Constant Lebet, marchand à Buttes, pour se faire paiement d'une somme de 27 francs de France qui lui sont dûs par mondit sieur Côte ainé, en vertu d'une garantie écrite du 20 août 1848. Pour être inséré 3 fois dans la feuille officielle de l'état. A Môtiers-Travers, le 12 septembre 1848.

Greffe du Val-de-Travers.

9. Le 14 septembre courant, MM. Eugène Bille, négociant, et Jules Vuithier, notaire, ont été établis tuteurs par le tribunal-civil de la Chaux-de-Fonds, à Jules fils mineur de feu Charles-Albert Rozat. Nomination qui est portée à la connaissance du public pour sa gouverne. Donné pour être inséré 3 fois dans la feuille officielle de l'état. Chaux-de-Fonds, 15 septembre 1848.

E. VEUVE, *greffier.*

Fin de la feuille officielle.

De la part du Conseil administratif.

1. Le poste d'huissier de la bibliothèque étant vacant, les bourgeois disposés à remplir ce poste, sont invités à se presenter par requête jusqu'au lundi 16 octobre.

9 octobre 1848.

Au nom du Conseil administratif.

IMMEUBLES A VENDRE.

2. Il reste encore à vendre de gré à gré et récolte pendante, quelques vignes sur le territoire de Peseux, estimées par des vignerons experts et qu'on céderait à des prix bien au-dessous de ceux qui correspondent à la moyenne du produit net des onze dernières années. S'adresser à M. Ant. Fornachon, ou au Syndicat de sa maison.

VENTES PAR VOIE D'ENCHERES.

3. Ensuite de due autorisation, M. le justicier Reymond, de Fontaines, exposera en enchères franches et publiques et sous de très-favorables conditions, le lundi 23 courant, dès les 9 heures du matin:

1º Onze vaches à lait portantes pour différentes époques,
2º Deux bœufs de cinq ans,
3º Un jeune bœuf de quatorze mois,
4º Un dit de huit mois,
5º Une genisse de trente mois,
6º Deux dites de dix-huit mois,
7º Une dite de six mois,
8º Un bon cheval,
9º Un âne avec harnais et charrettes,
10º Les ustensiles nécessaires à un laitier, tels que bouilles, toulons etc, etc.

Et enfin 11º: 110 toises foin et regain pour consommer sur place, desquelles 40 à 45 toises se trouvent dans une maison où il y a une très-belle étable contenant 12 pièces de bétail; le restant du fourrage est logé dans la maison du fermier, où il y a deux grandes écuries; ces deux derniers articles seront vendus ensemble ou séparément au gré des amateurs.

4. Ensuite de permission duement obtenue, le public est informé qu'on exposera en vente par voie d'enchère publique, à l'audience de la justice de paix de cette ville siégeant à l'hôtel-de-ville, le mardi 17 octobre courant, à 9 heures du matin, une forte montre en or à répétition ainsi qu'une chaine du même métal. Ces objets seront adjugés au plus offrant et dernier enchérisseur en sus du prix d'évaluation. On peut en prendre inspection chez MM. Jeanfavre et Dumarché, agens d'affaire en cette ville.

A VENDRE.

5. Un pupitre à quatre places en sapin verni, à peu près neuf. S'adr. à MM. Martin et Pury.

6. Le sieur J.-L. Blanchoud, de Vevey, vigneron-expert et pépiniériste, a l'honneur de prévenir MM. les propriétaires de vignes, qu'il continue à être assorti dans ses plantations de barbues soit poudrettes des premières qualités des plants de Lavaux, telles que fendant roux, gris et vert, d'un an et de deux ans, celles de deux ans peuvent être transplantées dans les premiers jours de novembre étant en pleine maturité; et que la plus grande partie peuvent se planter couchées pour donner de la mère. — Messieurs les propriétaires qui voudront bien l'honorer de leur confiance, peuvent s'adresser à M. Samuel Fornachon, boulanger et marchand de vin, à Neuchâtel, ou à lui-même, à son adresse à Vevey, nº 12, rue du Collége. Il fera prochainement sa tournée habituelle pour prendre ses commandes, et sera très-raisonnable dans ses prix.

7. Chez M. Preud'homme-Favarger, près du Temple-neuf, 300 bouteilles vin de Bordeaux, rouge 1834 à fr. 2 de France la bouteille, avec 10% d'escompte si on prenait le tout; et du vin blanc 1834 du Pays, à 1 fr. de France la bouteille.

8. Les personnes qui désireraient des ormes et des planes pour avenues, peuvent s'adresser à M. Louis Coulon, directeur des forêts de la bourgeoisie de Neuchâtel.

9. Un petit laigre, à St.-Blaise, de seize cents pots. S'adresser, rue du Temple-neuf, à Neuchâtel, n° 11, au 1er étage.

10. A vendre, faute de place, un tour de tourneur avec ses outils et quelques bois de travail; plus, un char à bras, un cuveau, une chaudière avec son trépied, plusieurs fenêtres et portes vitrées encore en bon état. S'adresser à Charles Nagel, maison Loup.

11. A la lithographie Gagnebin et chez M. Ch. Lichtenhahn, **cartes** pour reçus de vendange par gerles, en rouge et blanc.

12. Mlle Vuthier, chapelière à la Grand'rue, vient de recevoir un joli et grand assortiment de chapeaux noirs, des tompouces et des Napolitains, pour messieurs et pour enfants de tout âge; des feutres pour berceaux, des gants de toutes espèces, des souliers, et du fin thé de Chine.

Vente volontaire pour cause de départ.

13. Guirr-Bourbon, marchand-tailleur, étant sur le point de quitter le pays et ne pouvant emporter avec lui un assortiment de marchandises, consistant en *draperies* et *nouveautés*, pour pantalons et gilets, informe le public qu'il est disposé à les vendre partiellement avec perte de 20 à 30 p%, ces marchandises ne pouvant rentrer en France sans payer de forts droits. Il a de plus différents articles de mobilier et ustensiles de cuisine à vendre. S'adresser maison Bracher, rue du Seyon, 3me étage.

14. A vendre, un ovale de 1200 pots, en très-bon état et bien aviné; plus, 2 boiers de 200 pots, entonnoir et seilles de cave. S'adresser au café du Mexique.

15. La masse J.-J. Bouvier et Compe, offre à vendre un laigre aviné en blanc de la contenance de 18½ bosses.

16. A vendre une cheminée à la Désarnod avec ses tuyaux, en bon état, une collection complète du Constitutionnel Neuchâtelois, ces objets seront vendus à bon compte. S'adresser au premier étage de la maison Monvert, place des Halles.

17. Un char à un cheval, avec brecettes, banc, et échelles pour le foin. S'adresser au domestique de M. Sandoz-Morel, rue du Château.

18. A vendre un rucher neuf à très-bas prix. S'adresser à Daniel Hammer, rue du Seyon, *près des Boucheries.*

19. Chez Madame veuve Bourquin-Descœudres, 250 pots vin rouge, du meilleur cru de la ville, 1846, à un prix très-modique; on peut souscrire chez elle pour la quantité qu'on désirera, jusqu'au lundi 9 courant. Il lui reste encore 200 bouteilles vin rouge 1840 très-bon, à 5¼ batz la bouteille verre perdu. Plus, une grande porte neuve de maison, en bois de chêne.

20. Un grande chaudière neuve, en cuivre, d'une forme carrée, propre à brasser la bière, que l'on cédera, faute d'emploi, à raison de 10 batz la livre. S'adresser à M. Fréd. Jeanjaquet.

21. Pour les vendanges on trouvera de bons fromages vieux et de toutes qualités, en gros et en détail et à bas prix, chez Mad. Dessoulavy, maison de M. Fréd. Montandon, en face du Temple-neuf.

22. L'on peut se procurer chez Aug. Courvoisier, jardinier-pépiniériste, à Cormondrêche, des arbres à fruits et d'ornement en toutes espèces, abricotiers, pêchers, pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, plein-vent, pyramides et espaliers, ainsi que noyers et amandiers, surtout les suivantes, en espèces nouvelles: poires Duchesse-d'Angoulême, Belle de Bruxelle, dite de Mausat, la marquise; en pommes: grosse Bergamotte de Pâques, Marquise de Bruch et autres; en arbres d'ornement: plânes, ormeaux, tilleuls, frênes, cytises, acacias variés, saules, lauriers, maronniers, ainsi qu'une variété de peupliers, soit d'Italie, Suisse et autres; mûriers blancs pour vers à soie, mûriers noirs; en général tous genres d'arbustes, le tout à des prix modiques et engageans.

A LOUER.

23. A louer, pour Noël, un appartement dans un des quartiers les plus vivants, ayant vue sur la campagne, se composant de deux chambres, cuisine, chambre haute, galetas, cave. S'adresser à Charles Nagel, maison Loup.

24. A louer, dès-maintenant, le 3me étage de la maison de M. Edouard de Pourtalès, au faubourg, vis-à-vis l'hôpital, *consistant en trois chambres* et cabinet, cuisine et dépendances. S'adr. à M. J.-P. Michaud, libraire.

25. Pour le 11 novembre, au 1er étage, une grande chambre meublée, avec alcôve, cheminée et poêle; plus, un cabinet au 3me. S'adresser à Louis Wollichard, rue de Flandre.

26. On offre à louer, pour Noël, au rez-de-chaussée de la maison de M. Alphonse Bouvier, rue des Moulins, deux vastes magasins offrant toutes les commodités désirables, et essentiellement propres à un commerce d'épicerie qui y a été exploité avec grand succès pendant plus de 60 années. S'adresser pour les conditions au propriétaire.

27. A louer, une chambre propre avec poêle. S'adresser à J.-P. Michaud.

28. Pour de suite, une chambre meublée au 1er étage, n° 5, rue de la Treille. S'adresser à Jean Seiler, carossier.

29. Pour Noël, au 3me étage de la maison Kratzer, rue des Moulins, une grande chambre à cheminée. S'adresser au notaire Borel, rue St.-Maurice.

30. Pour Noël, le premier étage de la maison Mermin, composé de 3 pièces se chauffant avec les dépendances. S'adresser au 2d étage, pour le voir et les conditions.

31. Pour Noël, un logement dans la maison de Ch. Ecuyer, boulanger.

32. Pour Noel, deux logements. S'adresser à Charles Borel, boucher, propriétaire.

33 A louer, rue du Château, de suite, une cave meublée. S'adresser au bureau d'avis.

34. Pour Noël prochain, le second étage de la maison de l'hoirie Louis, à la Grand'rue, composé de trois chambres, cuisine, caveau, galetas et chambres à serrer. S'adresser à Ch. Louis, *pour les conditions.*

35. Pour Noël prochain, un logement composé de deux chambres, chambre à resserrer et galetas, caveau et une portion de jardin; situé dans la maison de Mlle Clottu, dit Chez-le-Père, à St.-Blaise. S'adresser à elle-même, à Cornaux.

36. De suite ou pour Noël, une belle chambre à poêle et cheminée, bien meublée, et un cabinet. S'adresser à M. Siebold, maître menuisier, rue du Temple-neuf.

37. De suite ou pour Noël prochain, un logement dans le grand bâtiment de la Favarge, propre à loger un vigneron, composé d'une chambre à poêle, cuisine, dépendances, portion de grange, écurie, cave et jardin. S'adresser à Ch.-Humbert Jacot, rue du Coq-d'Inde, n° 5.

38. A remettre dès Noël un logement de 3 chambres, 2 chambres à serrer habitables et un grand galetas; le tout au même étage et se fermant par une seule porte. *S'adresser à Gacon,* au 3me étage du bâtiment des nouvelles boucheries, rue des Moulins.

39. A louer, *dès-maintenant maison Loup,* n° 2, rue des Epancheurs, une cave. S'adresser au rez-de-chaussée de la dite maison.

40. A louer *de suite ou pour Noël,* le premier étage de la maison de Mad. Steiner, rue des Moulins.

41. Au rez-de-chaussée de la maison Tribolet, rue des Epancheurs, ensemble ou séparément, 2 grandes chambres ayant chacune alcôve, poêle et cheminée. S'adresser dans la dite maison.

42. A louer de suite, une chambre meublée en face du temple neuf. S'adresser à Victor Gaberel.

43. Pour Noël un logement au premier étage derrière la chapelle catholique, consistant en deux chambres à poêle, cuisine, galetas, cave et portion de jardin. S'adresser à Joseph Jehlé, maréchal, aux Terreaux.

44. *Dès à présent, un appartement meublé,* et dans la même maison des chambres meublées. S'adresser n° 18 faubourg du lac.

45. A louer au centre du village de Cormondrêche, une maison composée de cinq chambres, dont 4 se chauffent, une avec poêle et cheminée, cuisine, cave, galetas, verger garni d'arbres fruitiers et grand jardin avec puits, le tout dans un enclos attenant à la dite maison. S'adr. à M. l'ancien Dothaux, à Cormondrêche.

46. De suite ou pour Noël, le 1er étage de la maison Drose, près l'hôtel-de-ville. S'adresser pour le voir, à M. Michaud, libraire.

47. Un logement de 7 chambres, d'une cuisine et desserte, caveau, chambre à serrer et galetas, au 2d étage de la maison de M. Berthoud-Coulon, rue du Bassin, entre la rue du Musée et le quai du Collége. Ce logement est situé du côté du lac. S'adresser au propriétaire.

48. Pour Noël ou de suite, si on le désire, un logement à l'entrée du village de Peseux, se composant d'une chambre à poêle, cuisine très bien éclairée et une chambre à côté, portion de galetas, une cave, une portion de jardin avec une cuve très-commode pour laver le linge, ou pour arroser le jardin; *le tout très bien exposé,* au soleil et jouissant d'une très-belle vue sur le lac et les Alpes. S'adresser à Madame veuve de David Roulet, terrinier à Peseux.

49. Pour Noël prochain, un petit logement composé de deux chambres, galetas, etc. S'adr. à Ch. Prollius, rue du Temple-neuf.

50. De suite une cave, *ainsi qu'une chambre* meublée ou non, avec poêle, chez Bovet, tapissier, à la Croix-du-Marché. Le même offre de vendre de rencontre des fenêtres de différentes grandeurs, et deux portes vitrées; plus un buffet vitré avec 6 tiroirs, deux bureaux à deux corps, une belle armoire soit garde-robe à deux portes en noyer, des pupitres à une place, table, chaises, berce et berceau, un lit levant à buffet, et nombre d'autres articles trop long à détailler, à bon compte.

51. De suite, une chambre à poêle, meublée. S'adresser chez Péters, sur la Place

52. Deux logements pour Noël prochain, composés l'un et l'autre de deux chambres à poêle, cabinet, cuisine, chambre à serrer, galetas, caveau et dépendances; plus, un logement moins grand. S'adresser maison de M. Béat-Muller, rue des Moulins en face les boucheries.

53. Une chambre meublée se chauffant. S'adresser au magasin Gacon-Roulet, rue de la Place-d'Armes.

54. A louer pour Noël, un petit appartement rue de la Treille. S'adresser à H. Mermin.

55. Pour Noël, une chambre à poêle et portion de cuisine. S'adresser à Ferdinand Alisson, rue des Chavannes.

56. Pour Noël, dans la maison Virchaux, rue Neuve, un logement au second étage, composé d'une chambre à poêle et cheminée, plus deux cabinets, cuisine et dépendance. Plus au 1er étage, chambre et cabinet sur le devant, avec portion de cuisine et galetas. S'adresser rue du Temple-neuf, n° 11.

57 M. Clerc, notaire, remettrait à des conditions favorables, à des gens tranquilles, un petit logement dans sa maison, Grand'rue.

58. Pour Noël, au faubourg, maison de Gottlieb Neipp, charron, le deuxième étage composé de deux chambres et cabinets, avec portion de cave et galetas.

59. Pour Noël prochain, un joli appartement situé à 15 minutes au-dessus de la ville, et composé de quatre chambres dont deux se chauffant, cuisine, cave et autres dépendances. S'adresser à frères Lorimier.

60. De suite ou pour Saint-Martin, une cave dans la rue de l'Hôpital. S'adresser à M. Flanet, au café Mexique.

ON DEMANDE A LOUER.

61. On demande à louer dès maintenant en ville, une boulangerie offrant des chances de réussite. Pour d'autres renseignements, s'adresser à Anspacher, aubergiste au Vaisseau, qui indiquera.

DEMANDES ET OFFRES DE SERVICES.

62. Un jeune homme, de 25 ans, parlant les deux langues et porteur de bons certificats, désire trouver une place de cocher ou à défaut de domestique ordinaire. Il connaît bien le pansement des chevaux. S'adresser au bureau d'avis.

63. Une fille dont l'âge dépasse trente ans, *désire trouver de suite une place soit de femme* de charge, soit de femme de chambre ou dans un petit ménage. Mad. Roulet-Bugnon, au Sablon, donnera sur son expérience et ses qualités tous les indices désirables.

64. Une jeune Bâloise de 20 ans, qui connait bien les ouvrages du sexe, désire entrer dans une famille respectable, soit comme bonne ou femme de chambre, ou pour aider dans un ménage. Son but étant d'apprendre le français, elle ne serait pas exigeante pour le gage.—De plus: une fille de 25 ans du grand-duché de Bade, qui sert en ville comme cuisinière, demande une place, soit pour la cuisine ou pour faire un ménage, elle serait aussi propre au service de femme de chambre ou de bonne d'enfans, et serait disponible dès-maintenant ou pour Noël, suivant la convenance des personnes qui l'engageraient. Pour les renseignements sur ces deux personnes, s'adresser à Madame Perrin, à côté du Faucon.

65. On demande pour entrer dès-maintenant, une domestique forte et robuste pour faire un ménage ordinaire. S'adresser à M. Fréd. Reutter, au Sablon.

66. On demande de suite, une fille de bonne mœurs, qui sache faire un bon ordinaire, bien coudre et raccommoder *les bas.* S'adresser au bureau d'avis.

67. Une fille de 30 ans, qui sait faire un bon ordinaire, *désire trouver une place pour y entrer* après les vendanges ou à Noël; elle se contenterait d'un modique salaire. S'adresser au bureau d'avis.

68. Une demoiselle allemande, de Nuremberg, connaissant les langues allemande et française, la musique et tout ce qui constitue une bonne éducation, désirerait trouver une place pour cet hiver comme dame de compagnie ou d'*institutrice*, dans une famille respectable. S'adresser au bureau d'avis, qui indiquera.

69. Une honnête famille de Berne désire placer sa fille en ville ou aux environs, en échange d'une fille ou d'un garçon. S'adresser au bureau d'avis.

OBJETS VOLÉS, PERDUS OU TROUVÉS

70. On a perdu, dans la ville ou aux environs, une clef de montre et un cachet en or avec des armoiries. La personne qui les aurait trouvés est priée de les rapporter chez Mad. de Pury-Sandoz, qui promet une bonne récompense.

71. On a perdu, dimanche 1er octobre, depuis l'entrée du faubourg jusqu'à la poste, un mouchoir en batiste marqué L. D. J. Le rapporter, contre récompense, chez M. Lanson, dentiste.

72. Mad. de Montlezun ayant perdu, samedi 23, un mouchoir de poche de batiste sur la place et jusqu'à la promenade noire, prie la personne qui l'a trouvé de le lui rapporter contre récompense.

AVIS DIVERS.

73. Une personne du canton de Berne demande à emprunter une somme d'environ 225 à 250 louis, contre de bonnes sûretés. S'adresser au bureau d'avis.

74. Ami Petitpierre, ancien huissier du grand conseil de cette ville, offre ses services au public pour faire des écritures, citer aux ensevelissements et s'occuper de courses et commissions; les personnes qui voudront bien l'honorer de leur confiance auront lieu d'être satisfaites de sa discrétion et de son exactitude. Le même offre à vendre un sarreau de sauveur pour les incendiés.

75. Femme Schwarzenbach, aux Chavannes, n° 13, continue à repasser et glacer; elle est pourvue de tous les instruments nécessaires pour le glaçage, etc; son habileté et ses soins sont déjà suffisamment connus.

76. Un teneur de livres en partie double, enseignant cette science en 15 leçons, ayant quelques heures disponibles, prendrait des élèves. S'adresser à Mad. Arnd, maison Reller, rue neuve du Seyon, au 3me.

77. La personne qui a assuré un petit tonneau à la veuve Delachaux, rue des Moulins, est priée de le faire prendre pendant le courant de cette semaine, autrement elle en disposera.

78. L'hoirie de M. Jean-Louis L'Hardy prie toutes les personnes qui auraient quelques réclamations à lui faire, de vouloir bien s'adresser dans le plus bref délai possible à M. Ferdinand L'Hardy, avocat, ou en son absence à M. Louis Jeanjaquet, rue de la Place-d'Armes, à Neuchâtel.

AVIS.

79. MM. Arnold-Robert Comtesse, et Auguste Vuillemin, anciens huissiers de Valangin, invitent les personnes qui leur ont remis des titres, à les réclamer entre leurs mains d'ici au 11 novembre prochain. Elles sont prévenues que tous les titres qui n'auront pas été réclamés seront déposés à cette époque au greffe du district où ils ne pourront être retirés que contre de nouveaux frais pour les créanciers.

80. Une famille pieuse de Berne, désire placer à Neuchâtel ou les environs, une jeune personne de 14 ans, pour se perfectionner dans la langue française, en échange d'une jeune fille ou d'un garçon. S'adresser au bureau de cette feuille.

BUREAU

d'agence et de procuration.

81. M. Arnold-Robert Comtesse, notaire, ancien sautier de Valangin, a l'honneur d'informer le public qu'il vient d'ouvrir dans son domicile à Valangin un bureau d'agence et de procuration. Il se chargera de recouvrements et placements de fonds, de représenter les parties devant les Tribunaux de décret et autres, de la rédaction d'exploits, de requêtes, de comptes, etc. Il fera tous ses efforts pour satisfaire les personnes qui lui remettront le soin de leurs affaires et de leurs intérêts, et pour continuer à mériter la confiance dont le public l'a honoré pendant les quelques années de ses fonctions d'huissier du Val-de-Ruz.

AVIS

Pour les personnes qui ont l'intention d'émigrer en Amérique

Navigation régulière avec les **paquebots,**

d'Anvers et le Hâvre, à New-York et New-Orléans.

82. Départ pour New-York 3 fois par mois, pour New-Orléans 2 fois par mois. Pour éviter d'être retardé dans les ports de mer, il y a un certain nombre de places arrêtées sur chaque vaisseau, qui sont à notre disposition; mais pour en profiter il faut se faire inscrire de bonne heure.

Zuric, en septembre 1848.

F. Hecking,
agent général des dits vaisseaux.

S'adresser pour tous les renseignements désirables, et pour les incriptions, à Fred. Koupferchmid, rue des Juifs, 112 à Berne.

83. Les leçons de gymnastique recommenceront comme les années précédentes, après les vacances des vendanges (le 23 octobre). Pour le prix et les heures de leçons, on est prié de s'adresser à M. Junod, instituteur, faubourg du lac, n° 8, maison Bioley.

Un local plus vaste, accordé par l'administration de la ville, permettra une réunion plus considérable de jeunes gens, une plus grande variété d'exercices et en conséquence un plus grand développement de force et de souplesse.

Le résultat de ces leçons et qu'une longue expérience a constaté, du moins pour ceux qui les suivent régulièrement, est 1° pour les élèves de 6 à 18 ans, de développer leur corps d'une manière plus régulière, de lui procurer la souplesse et la vigueur qu'il n'obtient que rarement lorsqu'il est abandonné à lui-même, de lui donner une bonne tenue et de lui former une forte constitution, 2° pour les élèves de 18 à 30 ans et plus, dont les occupations exigent l'exercice, la gymnastique n'est plus qu'un passe-temps agréable, tandis que pour les jeunes gens studieux, les hommes de cabinet, en général pour ceux dont leur occupation les astreints à être assis du matin au soir, alors elle devient une nécessité sinon un devoir, aussi bien que pour l'adulte qui tient à conserver sa force et sa souplesse ou qui désire lutter contre l'obésité assez naturelle à quelques constitutions. 3° les enfans débiles, *rachitiques, scrofuleux etc. y trouveront* un remède efficace pour combattre avec avantage ces maladies et en quelque sorte en atténuer les fâcheuses conséquences. 4° Pour les jeunes filles, il ne peut rentrer dans un article aussi restreint que celui-ci d'en énumérer les avantages. Aussi on dira brièvement, qu'avec des exercices en rapport à leur sexe, car il ne faut pas confondre la gymnastique des garçons avec celle des filles, on arrive à leur donner une tenue gracieuse et naturelle, une force et une souplesse convenables et à corriger des défauts de taille, qu'elles contractent facilement dans un âge tendre et auxquelles leur frêle constitution ne peut résister sans le secours des exercices gymnastiques sagement dirigés. Que de déviations de la colonne vertébrale n'ont pas été redressées, que de dispositions à la consomption et à d'autres maladies n'ont pas été arrêtées dans leur cours par l'emploi d'une méthode sage et raisonnée! Pour arriver à ces résultats, ce n'est pas l'affaire de quelques leçons, mais bien de plusieurs années d'exercices réguliers.

Neuchâtel le 11 octobre 1848.

Ch. Junod.

84. *Dans une maison particulière, où il n'y a* pas d'enfans, on prendrait, à dater du 1r novembre prochain, des pensionnaires pour la table et le logement, ou pour la table seulement. On peut compter d'avance sur les soins et legards que l'on aura pour les pensionnaires. S'adresser au bureau d'avis, jusqu'au 1er novembre, et dès cette époque, au 2d étage de la maison Stauffer faubourg du lac, côté de la promenade.

85. M. Baumann-Péters, prévient le public et particulièrement ses élèves qu'il recommencera ses leçons de peinture et de dessin, immédiatement après les vacances de vendange; il continue à se recommander à la bienveillance des personnes qui voudront bien lui confier leurs enfans.

86. Marie Anliker, blanchisseuse, a l'honneur d'offrir ses services pour blanchir et laver le linge *en fin et ordinaire*, soit à domicile, soit chez elle. De plus, elle se charge de faire la lessive de tout un ménage à prix modique. Sa demeure est maison Pétremand, 5me étage.

87. La commission d'éducation de Corcelles et Cormondrèche demande un jeune homme pieux et capable pour *desservir depuis le 1er novembre* à la fin mars une école de jeunes enfants. Les aspirants à ce poste devront s'adresser à M. le pasteur de la paroisse, qui fera connaître les honoraires et les astrictions du poste, et indiquera le jour de l'examen.

88. On demande de suite, une assujettie tailleuse. S'adresser, pour les conditions, à Mad. Benoit, maison Fornachon, à côté de l'hôtel du Faucon.

89. On demande pour de suite une apprentie blanchisseuse. S'adresser à Sophie Muller, à Peseux.

90. Dans une honnête famille de Cortaillod, on recevrait en pension un jeune enfant auquel on prodiguerait tous les soins. S'adresser au bureau d'avis.

Changemens de domicile.

91. MM. Martin et Pury viennent de transporter leur bureau rue Saint-Maurice n° 12.

PAR ADDITION.

92. P. Bigler, de Biglen, district de Konolfingen, canton de Berne, a perdu le 6 courant après-midi, de l'hôtel-de-ville de Neuchâtel jusqu'à Pierrabot, un agenda de poche recouvert en peau noire, qui contient entr'autres papiers: un certificat d'origine, un certificat délivré par M. Zurcher, de l'hôtel du Commerce, un acte de baptême et un acte de mariage, une déclaration de la commune de Belp, canton de Berne, etc. — Il sera reconnaissant envers la personne qui, ayant trouvé ce carnet, le lui fera parvenir.

93. Dans la maison du Bas-de-Sachet, près Cortaillod, un ou plusieurs logements, avec jardin, l'on peut les remettre tous ensemble ou séparément. S'adresser à l'hôtel de Commune, à Colombier.

Avis aux amateurs.

94. La société de tir de la paroisse de St-Aubin exposera, le samedi 21 octobre courant, à St-Aubin, une vauquille à la carabine et aux quilles, de la valeur de 10 à 12 louis, et dont le produit sera affecté à l'acquisition d'une bannière pour la dite société. — L'accueil le plus bienveillant est réservé aux tireurs.

Le comité.

95. Le Conseil administratif de la bourgeoisie de Neuchâtel fera vendre à l'arsenal, au rez-de-chaussée de l'hôtel-de-ville, dès le lundi 30 courant, semaine de la foire de Neuchâtel, les objets suivants: 166 vieux fusils à silex, 93 fusils à mèche, dont les canons sont excellents très-épais et de bons calibres, plusieurs sacs en toile, plusieurs caisses ferrées et vernies, 4 caisses en bois pour tambours, 53 havresac en triège goudronnés, 34 porte-hache, et porte-pêles, un sac pierres à feu, 100 vieux baudriers, un havresac en peau de veau, 97 boulets de 4, 15 cables, 38 vieux veidsacs, 70 bayonnettes, 45 sabres avec leur baudriers, 86 gibernes avec leurs bufletterie, et nombre d'autres articles trop long à détailler. L'on pourra s'adresser au bureau de police, même avant le temps indiqué, pour voir ces objets et traiter si on le désire.

PRIX DES GRAINS.

1. Neuchatel. *Au marché du* 5 *octobre.*

Froment	l'ém.	bz.	21.
Moitié-blé	—	»	19
Mècle	—	»	
Orge	—	»	13 à 13½.
Avoine	—	»	7 à 7½.

2 Berne. *Au marché du* 3 *octobre.*

Froment.		bz.	21 : 4 rappes.
Epeautre	—	»	20 : 2 »
Seigle	—	»	10 : 7 »
Orge	—	»	8 : 4 »
Avoine	*le muid*	»	66 : 5 »

3. Bale. *Au marché du* 6 *octobre.*

Epeautre. *le sac.* fr. 17 : 2 bz. à fr. 18 » : 9 bz.
Orge . . . — . . :
Seigle . . . — . . :
Prix moyen — . . 18 fr. 2 bz. 4 rappes.
Il s'est vendu 733 sacs froment et épeautre.
Reste en dépôt 55

NB. Le sac contient 9⅞ émines de Neuchâtel.

PAR ADDITION.

96. On offre en prêt deux à trois mille livres du pays, moyennant bonnes sûretés. S'adresser à M. Berthoud-Fabry, qui indiquera.

TAXE DU PAIN

du 2 octobre 1848.

Le pain blanc . . . . . à 5 cr. la livre.
Le pain mi-blanc. . . . . à 4½ cr. »
Le pain bis . . . . . à 3½ cr. »

TAXE DES VIANDES

dès le 4 octobre 1847.

(des quatre quartiers seulement, sans autre charge.)

Le bœuf à	12 cr.	Le veau à	11 cr.
La vache à	11 »	Le mouton à	12 »

A la librairie de M. J.-J. Kissling.

LE RACAHOUT DES ARABES

DE LANGRENIER,

Dont la réputation est universelle, est un aliment étranger, d'un goût excellent, que les plus célèbres médecins de Paris ont également reconnu, après de nombreuses expériences, avoir la propriété de donner de l'embonpoint et de rétablir promptement les forces épuisées; ses qualités adoucissantes, nutritives et de très-facile digestion le rendent précieux pour les convalescens, les vieillards, les enfans, les dames et toutes les personnes nerveuses, délicates ou faibles de la poitrine ou de l'estomac.

Il remplace pour les déjeûners, le chocolat et le café, sans avoir, comme eux, l'inconvénient d'être indigeste et échauffant et de donner lieu à des irritations d'estomac ou des embarras d'humeurs. Ce sont tous ces avantages réunis qui ont mérité au RACAHOUT une aussi grande vogue.

Prix : 4 francs de France.

VARIÉTÉS.

MOYEN DE DÉTRUIRE

L'ACIDITÉ DES VIEUX VINS DU RHIN,

par M. J. LIEBIG.

(Extrait de la *Bibliothèque universelle de Genève*).

[Bien que M. Liebig ne parle dans ce Mémoire que des vins du Rhin, nous avons pensé qu'il ne serait pas sans intérêt d'en donner ici un extrait étendu, car les procédés qu'il propose s'appliqueraient également bien, sans aucun doute, aux vins de beaucoup d'autres pays dans lesquels on est exposé à rencontrer les mêmes défauts, savoir la présence de l'acide tartrique libre, et l'insuffisance dans la proportion de sucre. Les vins des pays méridionaux sont peut-être les seuls qui ne soient pas sujets à ces inconvénients.]

La plupart des vins du Rhin, même ceux des meilleures années et des vignobles les plus renommés, renferment une certaine quantité d'acide tartrique libre, de la présence duquel dépendent plusieurs de leurs qualités. Le suc de toutes les espèces de raisin renferme du bitartrate de potasse (tartre); celui des raisins de Riesling récoltés sur les bords du Rhin, en est saturé dans les bonnes années. Lorsque le moût de ces raisins subit la fermentation, ce sel perd de sa solubilité à mesure que la proportion d'alcool augmente dans le liquide, et se précipite en petits cristaux que l'on peut discerner dans la lie du vin. Lorsque l'on conserve les vins en tonneaux, le dépôt de tartre continue à se former pendant les premières années, et recouvre les parois des vases d'une croûte cristalline. L'accroissement de ce dépôt tient à la nécessité où l'on est, pour que le vin ne se gâte pas, de tenir les tonneaux constamment pleins, en remplaçant de temps en temps le vin qui a disparu par l'évaporation. Chaque fois qu'on ajoute une nouvelle quantité de vin, on introduit avec lui du tartre qui se dépose ensuite pendant l'évaporation. Toutefois cet accroissement du dépôt a un terme. En effet, à chaque remplissage on introduit avec le vin une certaine quantité d'acide tartrique libre, le vin devient de plus en plus chargé de cet acide, et, lorsqu'il a atteint un certain degré de concentration, il peut à la faveur de cet acide redissoudre le tartre qui s'était déposé. Ainsi, à la suite d'une longue conservation des vins en tonneaux, le dépôt de tartre peut finir par disparaître, et en même temps qu'en vieillissant l'odeur et le goût de ces vins se rehaussent, leur acidité augmente, ce qui ne peut être sans inconvénient pour leur saveur. Les amateurs et les producteurs de vin devront donc apprendre avec plaisir un procédé qui permet d'enlever aux vins l'acide tartrique libre qu'ils peuvent renfermer, sans nuire en rien à leur qualité. Ce moyen repose sur l'emploi du tartre neutre et pur de potasse. Les chimistes n'auront besoin d'aucune explication pour comprendre le rôle de ce sel. Lorsqu'on l'ajoute en dissolution concentrée dans des vins contenant de l'acide tartrique libre, cet acide se combine avec lui et le transforme en bitartrate de potasse (tartre), sel fort peu soluble, car il exige de 180 à 200 p. d'eau pour se dissoudre; le sel introduit se précipitera donc à l'état de tartre, entraînant avec lui l'acide tartrique libre.

Si, par exemple, on ajoute 1 ½ p. de tartrate neutre de potasse à 100 p. d'un vin renfermant 1 p. d'acide tartrique libre, il se déposera peu à peu 2 p. de tartre cristallin, et il ne restera plus dans le liquide que ½ p. de tartre représentant seulement 0,2 de l'acide tartrique qui existait primitivement à l'état libre dans le vin. Ainsi dans ce cas les 8/10 de cet acide ont été séparés du liquide. Si celui-ci était primitivement saturé lui-même de tartre, la totalité de l'acide tartrique libre se serait précipitée par l'addition du tartrate neutre de potasse.

C'est précisément ce dernier cas qui se présente puisque les vins vieux sont généralement saturés de tartre. Aucun autre procédé ne présente les mêmes avantages. On peut sans doute neutraliser aisément les acides du vin par l'addition d'alcalis ou de terres alcalines, mais cela ne peut se faire sans altérer la qualité du vin. Lorsqu'on emploie, comme on le fait souvent sur les bords du Rhin, la potasse (en dissolution concentrée dans un sirop de sucre), l'acide est neutralisé, mais il reste dans le vin sous la forme de tartrate neutre de potasse. Si l'on se sert de la chaux, le vin en contracte un goût que les connaisseurs savent facilement distinguer. D'ailleurs les alcalis et la chaux détruisent une combinaison qui contribue beaucoup au goût du vin; celui-ci devient plat et perd son arôme, tandis qu'un sel neutre, comme le tartre neutre de potasse, ne peut exercer d'action sur aucune des combinaisons contenues dans le vin. J'ai fait l'essai de ce procédé sur un vin de 1811, et l'amélioration qu'il en reçut fut tout-à-fait remarquable. L'addition de 7 grammes de tartrate par mesure (mesure de Hesse équivalant à deux litres), donna lieu à un abondant dépôt de tartre, et au bout de huit jours, ce vin était comparable aux vins du midi par sa saveur douce et agréable, sans avoir rien perdu des qualités qui distinguent les vins du Rhin.

La récolte de 1846 a fourni une occasion à plusieurs propriétaires de vignobles de constater combien la qualité du vin peut être améliorée, dans leur intérêt ainsi que dans celui des consommateurs, par l'addition de 6 à 10 pour cent de sucre pur dans le moût avant la fermentation, c'est-à-dire en y introduisant le principe même qui y manque, et qu'un soleil plus puissant y aurait sans doute développé. Je sens qu'il peut paraître ridicule de conseiller l'addition du sucre dans le moût, contre l'avis des producteurs de vins, mais tous les chimistes, et tous ceux qui n'ont pas refusé d'en faire l'essai, sont parfaitement convaincus que l'addition de sucre dans les mauvaises années est le seul moyen de faire un vin potable d'un moût qui n'eût donné sans cela qu'un vin imbuvable. L'objection soulevée par la plupart des propriétaires de vignobles, que l'addition de sucre ferait disparaître les différences entre les vins de divers vignobles, n'a aucun fondement. Si deux vignobles donnent dans les bonnes années des vins de différentes qualités, ils conserveront entre eux la même différence si, dans une mauvaise année, on ajoute une même quantité de sucre au moût de tous les deux. Le meilleur vignoble donnera toujours le meilleur vin. La raison en est évidente; c'est que la qualité des vins est bien loin de dépendre uniquement de la proportion d'alcool qu'ils renferment, et qui est seule influencée par l'addition du sucre.

Si l'on compare les prix et la composition des différentes qualités de vins du Rhin, on puet s'assurer aisément que leur valeur n'est point en rapport avec leur richesse en alcool; elle le serait bien plutôt avec la proportion du résidu fixe que laisse ces vins par l'évaporation. Ce résidu renferme les principes les plus importans des vins; ce sont eux qui masquent les acides, qui communiquent aux vins leur consistance plus ou moins visqueuse, liquoreuse. Ces substances extractives ou gommeuses, qui s'altèrent avec la plus grande facilité par l'évaporation, paraissent dépendre principalement de la nature du sol et de l'exposition des vignes, et n'ont aucun rapport avec la proportion de sucre; ce sont elles qui établissent la différence des vins de divers vignobles, et l'addition de sucre dans le moût ne changera rien à cette différence. Je suis bien convaincu d'être contredit par la plupart des producteurs de vin, mais je suis également persuadé que le jour viendra où, tout le long du Rhin, ce procédé sera appliqué dans les mauvaises années (dans les bonnes années il serait absurde d'ajouter du sucre à un moût qui en renferme 20 à 25 pour cent), et que nos descendants riront des répugnances et des objections de leurs ancêtres. La nature ne crée point de vin, c'est toujours l'homme qui le fabrique, et qui par des moyens artificiels dirige les forces de la nature pour en ennoblir les produits.

J'ai dit plus haut que l'addition du tartrate neutre de potasse donne le moyen d'enlever l'acide libre contenu dans les vins conservés depuis longtemps; il est nécessaire pour cela de déterminer, par des essais préléminaires faits sur de petites quantités, la proportion de sel que l'on doit ajouter, car un excès nuirait au goût du vin.

On doit remarquer qu'il faudrait bien se garder d'enlever ainsi l'acide libre avant la fermentation, car c'est de la présence de cet acide pendant la fermentation et pendant le séjour des vins en cave que dépendent son goût et ses principales propriétés. Si on le neutralisait avant la fermentation, celle-ci n'en serait sans doute pas empêchée, mais on n'aurait qu'une liqueur alcoolique qui n'offrirait plus l'odeur ni la saveur du vin.

En France, et particulièrement pour les vins de Bordeaux, on développe un bouquet artificiel et volatil en opérant la fermentation des raisins non encore pressés, à une température assez élevée, et en laissant à l'air un accès facile. Dans la plupart des vins de Bordeaux ce bouquet volatil est dû à de l'éther acétique, mais il est probable que dans les mêmes circonstances il se forme de l'éther butyrique et de l'éther valérique. On remédie ainsi, comme on le voit, au manque d'acide libre, par des moyens artificiels qui facilitent la production des acides.

Arbres toujours verts.

Voici un fait qui jette du jour sur la cause pour laquelle certains arbres ne perdent pas leurs feuilles toutes à la fois, c'est-à-dire sont toujours verts. Dans les montagnes de Ceylan, il y a un plateau de 6,200 pieds d'élévation, appelé Newera-Ellia. La température y descend quelquefois à 0°, et varie ordinairement, d'un extrême de l'année à l'autre, entre 2° C. et 26°, 5; aussi les Anglais y ont-ils établi des habitations de santé, où ils vont respirer l'air frais de leur pays natal. La plupart des légumes et des arbres fruitiers de l'Europe y sont cultivés, mais avec peu de succès, du moins quant aux arbres. La durée de l'hiver n'y est pas assez grande pour amener chez eux un repos complet de la sève; et comme les variations diurnes sont seulement de 5°, la végétation continue avec trop de régularité. Le pêcher et le cerisier deviennent des arbres toujours verts. Le premier donne quelques fruits médiocres; le second fleurit chaque année, mais les cerises ne mûrissent pas.

(Bibl. univ. de Genève.)