

FEUILLE D'AVIS DE NEUCHÂTEL,

Du Jeudi 13 Novembre 1834.

Avec permission du Magistrat. — Editeur, C.-H. WOLFRATH, impr. du Gouvernement et du Magistrat.

ARTICLES OFFICIELS.

1. Le Conseil d'Etat, par arrêt en date du 29 Octobre dernier, ayant ordonné la liquidation sommaire et juridique de la masse abandonnée par le Sieur Christian Umel, originaire de Buchholterberg, au Canton de Berne, ci-devant maître cordonnier à Neuchâtel; M. de Perrot, conseiller d'Etat ordinaire et maire de cette ville, a fixé au vendredi 28 Novembre courant, à l'issue du plaid ordinaire, la journée des inscriptions de la dite liquidation. En conséquence, tous les créanciers du Sieur Christian Umel sont péremptoirement assignés à comparaître dans la grande salle de l'hôtel-de-ville de Neuchâtel, le dit jour 28 Novembre, pour faire inscrire leurs titres et prétentions, et être ensuite colloqués, sous peine de forclusion. Donné au greffe de Neuchâtel, le 11 Novembre 1834.

F.-C. BOREL, greffier.

2. Le Gouvernement ayant, à la réquisition des créanciers du nommé Abram Grossbach, marchand israélite, domicilié au Locle, accordé la discussion des biens et dettes de celui-ci, la journée pour y procéder a été fixée au lundi 1^{er} Décembre prochain, auquel jour tous les créanciers dudit Grossbach sont péremptoirement assignés à se rencontrer, dans la salle d'audience de la maison-de-ville dudit Locle, par devant le Juge qui y siègera, pour y faire valoir leurs droits et prétentions sur la masse en faillite, sous peine, en cas de non-comparution, d'en être forclos.

Greffe du Locle.

IMMEUBLES A VENDRE.

3. Une maison neuve située à Coffrane, près du Temple, contenant 3 chambres, un grenier, cuisine, cave, grange, écurie et jardin. S'adresser à Jean Kratzer, négociant, à Auvèrrier.

4. La vente des vignes de M. l'ancien major De Luze, annoncée par la précédente feuille, pour le 14 courant, est renvoyée jusqu'à nouvel avis.

5. Le Sieur Charles Châtelain père, boulanger, à Neuveville, au lac de Bienne, fera exposer en vente par voie d'enchères publiques, le samedi 15 Novembre courant, à la maison-de-ville de ce lieu, entre autres immeubles, une maison située dans cette ville, propre à un établissement de boulanger et de débit de vin, située dans la principale rue, à proximité de la place du marché et du port. Cette vente se fera sous des conditions avantageuses, dont il sera donné connaissance aux amateurs avant l'enchère.

6. MM. les héritiers de feu D^{lle} Jeanne-Madelaine Steiner exposeront à l'enchère par voie de minute, les deux immeubles ci-après désignés, qui n'ont pas été adjugés le 30 Octobre dernier, savoir : 1^o Une maison avec jardin et cour, située au Tertre, joignant en totalité, de vent la veuve Delbach, de joran la ruelle du Tertre, d'ubère MM. les actionnaires de la petite Rochette, et de bise Jean-Frédéric Perrillard. 2^o Une vigne située dans le vignoble de Neuchâtel, dit à Maille-fer, contenant cinq ouvriers, joûte de vent les hoirs de feu M. de Meuron-Wolff, de bise les héritiers de M. le colonel de Bedaulx, de joran le chemin de Beauregard, et d'ubère M. d'Ivernois, Conseiller-d'Etat. Ces immeubles sont en parfait état, la vigne est située dans l'un des meilleurs quartiers du vignoble de cette ville, et très-productive; les amateurs sont invités à se rencontrer au greffe de Neuchâtel, le jeudi 13 Novembre courant, à 3 heures après midi, où ces immeubles seront définitivement adjugés à des prix très-satisfaisants.

7. On expose en vente, 2 vignes situées rière Neuchâtel, au lieu dit la Maladière, très-rapprochées l'une de l'autre, dont une ayant issue sur la grande route de St. Blaise, contenant environ 2 3/4 ouvriers, et la seconde environ 7 ouvriers, garnies de beaux espaliers. Ces deux vignes ne seront pas vendues séparément. La vente définitive aura lieu dans l'étude de M. Clerc, notaire, à Neuchâtel, samedi 15 Novembre courant, à deux heures après midi.

8. Les membres de l'hoirie de feu le Sieur Pierre-Henri Sandoz, de la Chaux-de-Fonds, mettent et exposent en vente par voie de minute et enchères publiques, savoir :

1^o Une grande maison ayant droit d'hôtellerie, sous l'enseigne de la Couronne, située dans le village de la Chaux-de-Fonds, se composant de plusieurs appartemens en fort bon état et commodément distribués, le rez-de-chaussée étant très-propre pour magasin et boutique, et de plus un petit bâtiment derrière pour lessiverie et remise; le tout avec le terrain d'aisances qui en dépend, au contenu des actes qui existent. Cet immeuble est assuré à la Société d'Assurances mutuelles du Pays, et a été évalué à la somme de L. 28,800 de Neuchâtel. Il rapporte annuellement 13 louis, et ce rapport peut être augmenté, la situation de cette maison étant des plus avantageuses par sa proximité du centre du village. L'immeuble ci-devant désigné est en prix à la somme de 2600 louis, non compris les vins et étrennes accoutumés.

2^o Une action sur la maison d'Aimé Calame, retenue en indivision par ses créanciers, située aussi dans le village de la Chaux-de-Fonds, et joûtant du côté de vent la maison mise en vente ci-dessus par l'hoirie Sandoz, qui possède une action sur cet immeuble, d'une somme de L. 1216, 1 s. de Neuchâtel, et qui rapporte année commune L. 94, 3 s. Cette maison est de même assurée contre les incendies au pays: l'action appartenant à l'hoirie Sandoz est maintenant en prix à la somme de L. 600 de Neuchâtel, et en sus les vins et étrennes.

Les acquéreurs de ces immeubles en entreront en possession à la St. George prochaine 1835, et une seule passation en est fixée au mercredi 12 Novembre, à l'auberge des Balances, à la Chaux-de-Fonds, où les amateurs sont invités à se rencontrer, dès les sept heures du soir.

L'on peut s'adresser aux membres de l'hoirie Pierre-Henri Sandoz, ainsi qu'à M. le notaire Matile, qui s'empresseront de donner tous les renseignements nécessaires aux amateurs, lesquels pourront prendre connaissance des conditions de la minute, et faire leurs enchères en l'étude du Sieur Ariste Brandt, notaire, à la Chaux-de-Fonds.

9. Le lundi 17 Novembre courant, à trois heures de l'après-midi, on exposera en vente dans l'auberge des 22 Cantons, à Auvèrrier, une maison sise au bas de ce village, lieu dit à la Bâla, appelée l'ancienne Couronne, composée d'un appartement au rez-de-chaussée, et de quatre logemens aux deux étages au-dessus. Elle joûte de vent M. le conseiller d'Ufflèger, et de bise Jeannette Bétant. S'adresser, pour le prix et les conditions, à M. Louis Cortailod, secrétaire-de-commune, à Auvèrrier.

VENTES PAR VOIE D'ENCHERES.

10. Samedi 22 courant, le curateur d'Isaac-Pierre Junod exposera en montes publiques en ouverte Justice de Valangin, la maison, jardin et verger qu'il possède au village d'Engolon, aux conditions qui seront lues avant les montes, et spécialement la faculté de ne payer qu'après la mort du dit Junod et de sa femme, moyennant caution et le paiement annuel de l'intérêt.

A VENDRE.

11. Chez J.-P. Michaux, libraire: Quatrains Evangéliques, pouvant servir à l'instruction de l'enfance, 1 vol. cartonné, 8 bz. L'homme banni d'Eden; Méditations sur le 3^{me} chapitre de la Genèse, par M. L. Bonnet, pasteur à Londres, 1 vol., 26 batz; Almanach des bons conseils, pour 1835.

12. Quatre croisées de fenêtres, avec leurs cadres; le tout en bois de chêne, chaque cadre à deux fenêtres ferrées, avec espagnolettes et 12 vitres chacune, encore en bon état; hauteur 6 pieds 10 pouces, largeur 4 p^{ds} 2 pouces. S'adr. à M. Aug. Bachelin, ébéniste, ou à M. Michaud-Mercier, à la Croix-du-marché.

13. Deux billons en noyer, 8 éplateaux en chêne, propres pour fonds de légres; plus, un billon éplateaux de sapin, propres pour pontonage. S'adr. à C.-F. Convert-Favarger, ou à Fréd. Schaub père, à Serrières.

14. Louis Reiff, épicier, rue de l'Hôpital, à Neuchâtel, prévient le public qu'il a le dépôt des vins de Champagne, extrait d'absinthe et liqueurs fines de M. Louis Richardet, de Môtiers-Travers. Les deux derniers articles fabriqués depuis six ans, ont acquis une parfaite qualité, que les amateurs sauront apprécier. — Au même magasin, bougies pour tables, blanches et mi-blanches, pour voitures, sourdines et bougeoirs, aux plus justes prix.

15. Un tapis de Turquie, ayant déjà servi, de 9 pieds de long sur 7 pieds de large. S'adresser à Chs. Borel, maître tapissier. — Le même offre de plus, un grand tapis et deux flûtes.

16. Tous les jeudis, de 8 heures à midi, chez M^{me} Borel née Chatenay, diverses parties d'un mobilier seront vendues en détail, au prix d'estimation. Il y a entre autres du nappage encore bon, quelques draps, des rideaux, commodes, chaises, buffets, etc.; le tout à très-bon marché.

17. Au moulin du Petit-Savagnier, deux à trois cents marmelles en bois de pommier sauvage, première qualité, à un prix raisonnable.

18. (Ou à louer). Un fourneau de fer-de-blanc, en très-bon état. S'adresser à M^{me} la veuve Perrochet, rue de la Balance.

19. Chez Henri Fleury, sucre en pains, brisé, à 4 1/4 batz, sans papiers et par provision.

20. Un manteau d'homme en drap gris, à grand col et en bon état. S'adr. à Louis Larsche, tailleur, près le Temple-neuf.

21. M^{me} Bourquin-Ducommun, à Cormondrèche, offre un grenier presque neuf, de la longueur de 12 pieds sur 7 1/2 de large, et 7 pieds huit pouces de hauteur. Plus, un lit levant bien conditionné.

22. Une vieille voiture à deux chevaux. S'adr., pour la voir, à Villefort, locataire des écuries et remises de M. de Marval, et pour le prix à C.-H. Montandon.

23. Une calèche à six places, toute neuve. S'adr. à Henri Grisel, fermier, à Bevaix.

24. Des fusils de chasse doubles, du prix de 80 à 260 francs de France, hôtel de la Balance, à Neuchâtel. Ces objets sont exposés en vente jusqu'au 15 courant.

25. M. Th. Prince, marchand épicier, a l'honneur de prévenir le public que, venant de donner à son commerce toute l'extension dont il est susceptible, il a loué le grand magasin qu'occupait ci-devant feu M. A.-F. Witnauer, situé à la Grand'rue, où il a maintenant son détail pourvu d'excellentes marchandises. Les personnes qui voudront bien l'honorer de leur confiance, auront lieu d'être satisfaites, tant sous le rapport de la bonne qualité de ses marchandises, que sous celui du prix qu'il cherchera toujours à établir au plus bas possible. On trouvera constamment chez lui des tonneaux vides, provenant du sel dont il a le débit.

26. Environ quatre mille poudrettes de blanc, et des arbres fruitiers et d'ombrage, chez Louis Fillieux, jardinier.

27. M^{me} de Bedaulx de Luze offre à vendre son cheval, que l'on peut voir à l'écurie de Monsieur Stauffer, à la rue de St. Maurice. Pour le prix, s'adresser à M. Reymond, notaire.

28. Chez James Lichtenhahn, boulanger à la rue des Moulins, maison Caumont, on trouvera à la continue de véritables leckerlets et pruneaux de Bâle, 1^{re} qualité, gruz, habermehl, griès, orge d'Ulm, riz, macaronis plats et ronds, fidées jaunes et blancs, crin végétal, etc., à des prix qui ne laisseront rien à désirer.

29. Un bon piano à 5 1/2 octaves, à trois cordes par touche. S'adr. au bureau d'avis.

30. Du vin rouge vieux, bonne qualité, à trois et demi batz le pot, chez M. de Pury, maître-bourgeois.

31. Un très-beau pupitre en sapin, avec six layettes, une grande table en cerisier, qui se plie, deux cents bouteilles verre double, et un fourneau en catelles vertes, encore sur place, que l'on vendra à très-bas prix. S'adr. à Madame la ministre Petitpierre, rue Fleury.

32. Trois métiers à mécaniques, pour tisserand, avec tous leurs accessoires, et plusieurs peignes pour nappages. S'adr. à Henri Meyer, sellier, à Peseux.

33. En vente, chez Gerster, libraire : 1° Biographie universelle ou Dictionnaire historique, en 6 volumes de 700 pages, à deux colonnes, pour chaque volume; prix de l'ouvrage entier, trente francs de France. Depuis long-tems le besoin d'une Biographie complète, bien rédigée et à un prix accessible, se faisait vivement sentir. Ce besoin a été compris par les éditeurs du livre que nous annonçons et dont la dernière livraison vient seulement de paraître. Personne n'hésitera à regarder cette publication comme l'une des plus importantes de l'époque, en considérant la modicité du prix, son incontestable utilité et sa belle exécution typographique. Cette triple recommandation n'est pas toujours obligatoire pour faire vendre un livre. 2° Education progressive par M^{me} Necker de Saussure, 2 vol. in-8°, prix 8 francs de France. L'édition de Paris, infiniment moins belle, coûte 15 francs. 3° Histoire de la révolution française, par Thiers, 10 beaux vol. in-12, prix 40 francs de France. 4° Almanach de France. 5° Almanach de Gotha pour l'année 1835.— On peut se procurer chez le même libraire le Magasin pittoresque, le Musée des familles, le voyage pittoresque autour du monde, et toutes les publications périodiques analogues. — Son magasin est toujours pourvu des nouveautés littéraires les plus remarquables, éditions de Paris ou de Bruxelles, de tous les livres d'usage et de toutes les fournitures de bureau.

34. Chez Aug. Borel-Borel, libraire, l'intéressant almanach de Gotha, pour l'an de grâce 1835.

35. Le seul dépôt de mes véritables étoffes de santé, lesquelles, depuis long-tems sont connues très-avantageusement dans toute l'Allemagne, et recommandées par les premiers médecins pour la goutte, rhumatismes, enflures, etc., se trouve dès aujourd'hui au magasin de M. Baumann-Peters, à Neuchâtel. L'instruction imprimée expliquera en outre, la manière de s'en servir. Nuremberg, le 1^{er} Octobre 1834. *Fch. Gotthelf de Schütz.*

36. M. Baumann-Peters a l'honneur d'annoncer au public qu'il vient de recevoir un nouvel envoi de cuirs à rasoirs universels, dont la qualité supérieure est maintenant connue. Il est de plus toujours bien assorti en belle coutellerie de Kaiser, instrumens et fournitures de musique, articles en fer de Berlin, objets en osier, nouveau choix et grande variété, glaces de Paris et d'Allemagne, de toutes grandeurs, articles en maroquin, bien variés, dits en bois blanc, peints et laque de Chine, gravures et lithographies, fournitures de peinture et de dessin, dessins de tapisserie, nouveaux, etc. Il vient aussi de publier une feuille intéressante lithographiée, de la généalogie de la maison de Neuchâtel. L'on peut toujours se procurer chez lui le portrait du colonel Hirzel.

37. M^{me} Verdan-Cornaz, maison de Montmollin, sur la Place; est comme de coutume très-bien assortie dans tous les articles de son commerce, et espère, tant par les belles et bonnes qualités que par la variété des genres, les nouveaux goûts et la modicité de ses prix, justifier la préférence qu'elle sollicite. Elle vient de recevoir un bel assortiment de coton à coudre, en bobines.

38. Cent et dix livres de cire. S'adr. à M. le capitaine Dessauls, à Dombresson, lettres franches, à Dombresson.

39. Sœurs Steiner, qui occupaient les magasins de M. J.-J. Berthoud, sont maintenant au 1^{er} étage de la maison de Madame Cousandier-Petitpierre, à la Croix-du-marché. Beaucoup d'objets de liquidation au-dessous des prix courans, en gros et en détail; savoir, 30 pièces mousseline imprimée, de Mulhouse et anglaise, aux bas prix de 10 à 16 batz, schalls, fichus, voiles, écharpes, étoffes pour meubles et pour robes, mérinos $\frac{3}{4}$ de France, galons et ornemens de tout genre pour chambres, draps de France, anneaux, patères, clous dorés et argentés, de Paris, bâtons dorés et polis, pommes dorées, baguettes dorées pour glaces et pour cadres, glaces de Paris et d'Allemagne, dans les prix de 3 à 300 francs, meubles et objets de ménage de tout genre, lits-de-repos, malles vides, etc. etc. De plus, un choix de vins étrangers, rhum de la Guadeloupe, extrait d'absinthe de Couvet, tout aussi de l'eau de fleurs d'orange double et triple, par flacons et par estagnons; eau-de-rose triple, eau-de-lavande, thés, tabac de Varinas, de 35 batz, qu'elles céderont de 20 batz.

40. M. le capitaine de Dardel informe les amateurs de bons arbres, que sa pépinière de Saint-Blaise est bien assortie cette année, en arbres nains, pyramides, pleins-vents et sujets pour espaliers, et les invite à lui envoyer de suite la note des arbres qu'ils pourraient désirer, ou à les faire prendre sur place.

41. Environ 200 pots vin d'Ivorne véritable, de l'année 1825. Les personnes qui en désirent, peuvent le goûter chez M. Clerc, au Cercle des Marchands.

AVIS AU COMMERCE.

42. On peut acheter de rencontre chez M. Henri Silliman, rue des Halles, divers meubles de commerce, tels que : pupitres, caisses à lettres, presse à cacheter, deux belles banques, fermées et ferrées, pouvant servir également à réduire des marchandises ou à y coucher; un cabinet vitré pour marchandises, un autre avec balancier et poids pour espèces, des porte-aunes en fer, des cartes à échantillons de divers formats, des emporte-pièces pour échantillons, écritures, escabaux, etc. etc., des boîtes en fonte pour laigres, des roulettes pour poulies, et nombre d'autres objets; de plus, une mécanique pour repasser les draps et autres étoffes, au moyen de laquelle on peut s'assurer si elles portent tarres ou taches.

43. Une bonne pendule à répétition, qui sonne les heures et les demi-heures en passant; de plus, un fourneau en fer-blanc, qui a peu servi. S'adresser à J.-J. L'Eplattenier, à la rue des Moulins.

ON DEMANDE A ACHETER.

44. De rencontre, un bassin en pierre, qui ait environ trois pieds de vide en longueur et deux pieds en largeur. S'adr. à M. Borel, instituteur, à Cormondrèche.

45. De rencontre, une jolie table longue, à mettre devant un canapé, et une petite malle de voyage, en bon état. S'adr. au bureau d'av.

46. De rencontre, une commode à trois tiroirs, encore en bon état. S'adr. au bureau d'avis.

47. On demande à acheter, un paravent de 3 à 6 feuillets, et de 5 à 6 pieds de haut. S'adr. à M^{me} Péter-Wavre.

A LOUER.

48. Pour Noël prochain, un joli logement dans une maison nouvellement bâtie, au centre du village de Serrières; on y jouit d'une très-belle vue. Il est composé de deux chambres avec fourneau, cuisine, chambre de réduit, et d'un vaste emplacement pour le bois. S'adresser à M. Touchon-Michaud.

49. Pour St. George 1835, la montagne dite Chez Adam, d'un herbage excellent, avantageusement située entre le Locle et la Chaux-de-Fonds, de l'alpage de 44 à 46 vaches. S'adr. à Ferdinand Richard, au Locle.

50. Pour Noël, ou pour la St. Jean, une écurie où l'on peut loger 6 à 7 chevaux, place pour deux chars de foin et une dite devant l'étable pour y mettre des chars; si on le désire, on remettra cela pour entrepôt de marchandises. S'adr. à Barthélemy Rieser, près de la grande boucherie.

51. Un bon piano de César, à 6 octaves, par mois ou à l'année. S'adr. à M^{me} DuPasquier-Borel.

52. Pour Noël, une chambre meublée et bien éclairée. S'adr. à M. David Vuthier.

53. Pour Noël, une boutique et une chambre derrière, maison Sauvin, rue du Temple-neuf. S'adr. au sautier Quinche, à l'hôtel-de-ville.

54. Pour Noël prochain, au bas du village de St. Blaise, dans la maison de M. Jacob Murner, située sur la grande route, un beau logement, au second étage, entièrement remis à neuf; consistant en une chambre à fourneau, cuisine, chambre à côté, une portion de galetas, et, si on le désire, une portion de cave. S'adr. pour les conditions au dit Jacob Murner, à St. Blaise.

55. Pour y entrer de suite, les moulins et la scierie à la Chaux-de-Fonds. S'adresser, pour en connaître les conditions, à Guillaume Boch, boulanger, maison de la Croix-d'or, rue de la Balance.

56. Pour Noël prochain, une écurie avec remise, grenier à foin et chambre de domestique, située au faubourg du lac. S'adresser à M^{me} la ministre DuPasquier, au dit Faubourg.

57. Pour Noël prochain, deux chambres à fourneau et à cheminée, et un ou deux magasins au rez-de-chaussée de la maison Erhard Borel, au Faubourg. S'adresser à M^{me} Borel-Thuillier.

58. Pour Noël, un magasin au bas du chemin neuf, et du côté du lac. S'adr. au bureau d'av.

DEMANDES ET OFFRES DE SERVICES.

59. On demande, pour Noël, une servante de toute confiance, à qui on pût remettre les soins et la direction d'un petit ménage. On exige de bonnes recommandations. S'adr. à M. le capitaine Junod, à Auvernier.

60. Un jeune homme de la Suisse allemande, sachant les deux langues, désire se placer de suite comme apprenti dans une maison de commerce respectable de la Suisse française, de quelque genre que ce soit. S'adresser, pour plus amples informations, à M^m. D.-H. Rott, et D.-H. Reynier et C^{ie}, à Neuchâtel.

61. On demande, pour un petit ménage, dans une cure de campagne, une domestique d'un âge mûr et qui ait déjà servi. Il est inutile de se présenter sans les certificats les plus satisfaisants. S'adr. au bureau d'avis.

62. On demande un domestique d'écurie, d'un âge mûr, qui sache conduire et soigner les chevaux et les vaches, et qui connaisse la culture des champs et jardins. Il pourrait entrer de suite, mais il serait inutile qu'il se présentât sans être muni de bons certificats. S'adr. au bureau d'avis.

63. Une jeune fille de 17 ans, qui sait coudre, tricoter et qui a déjà servi pendant quelques mois, désire trouver une place de seconde ou de bonne d'enfans; elle se contenterait d'un petit gage et pourrait entrer de suite, si on le désire. S'adresser à Susette Gaberel, au faubourg du lac.

64. On demande, pour entrer de suite ou à Noël, une fille qui sache faire la cuisine, conduire une basse-cour et un peu travailler au jardin. S'adresser à M^{me} Perrochet, près de la Balance, qui indiquera.

65. Deux jeunes filles du Canton de Vaud, désireraient trouver à se placer en qualité de femmes-de-chambre ou de bonnes d'enfans, ou pour faire un petit ménage. S'adresser au bureau d'avis.

66. On demande, pour Noël, une bonne servante, pourvue de bonnes recommandations, connaissant parfaitement la cuisine et capable de faire le service d'un grand ménage. S'ad. au bureau d'avis.

67. On demande, pour Fleurier, une fille de bonnes mœurs et d'un bon caractère qu'elle puisse certifier par des recommandations suffisantes, pour soigner un ménage de trois personnes, faire un bon ordinaire et cultiver un petit jardin. Elle devra entrer au service à la fin de Janvier prochain. S'adr. à M^{lle} Susette DuPasquier, à Fleurier, ou à M^{me} Vust, à la cure de Boudry.

68. M. Abram Muller, relieur et cartonier, nouvellement établi en cette ville, se recommande à l'honorable public pour tout ce qui concerne son état, promettant qu'on sera content de la perfection de ses ouvrages, ainsi que de la modicité de ses prix. S'adr. à lui-même, rue du Temple-neuf.

OBJETS PERDUS ou TROUVÉS.

69. On a volé, dans la nuit du 10 au 11 courant, dans le réservoir de l'ancien Beaujon, à Auvernier, plusieurs pièces d'ombres-chevaliers et lottes. On promet une bonne récompense à celui qui en pourra donner des indices.

70. On a égaré, en ville, il y a 3 semaines, un grand parapluie en taffetas brun, la poignée et les garnitures des baleines en ivoire, la canne en bois de rosier, peint en brun. On est prié de le remettre au bureau d'avis.

71. On a trouvé, il y a quelques jours, un collier de Dame, en fourrure. Le réclamer, en le désignant, chez le sautier Quinche, à l'hôtel-de-ville.

72. Un volume du Lycée de la Harpe, s'étant trouvé parmi les livres de M^{me} d'Ivernois née Baron, son fils le rendra au propriétaire, maison Deluze, à la Croix-du-marché.

73. On a perdu, le samedi 4 Octobre, depuis la fin de Peseux à Cormondrèche, un carnet. Le rapporter à Perrochet, sur le Pont-des-boutiques, qui en sera reconnaissant.

74. M. C.-H. Dubois, à Colombier, ayant quatre gerles perdues depuis les vendanges, dont trois marquées à l'huile C H D B, et une A. Leuba, prie les personnes chez qui elles sont déposées, de bien vouloir le lui annoncer, il en sera très-reconnaissant.

75. On a trouvé, de la Chaux-de-Fonds aux Loges, un sabot, que l'on peut réclamer chez David-Louis Fallet, à Dombresson.

76. Il a été volé, à la fin du mois dernier, chez M. Carbonnier, à sa campagne à Wavre, une petite romaine dont le balancier sert d'un côté à peser les plus petits poids et de l'autre les plus forts. Les personnes à qui elle pourrait être offerte, ou qui en auraient connaissance, sont priées de l'en avertir, ce dont il sera très-reconnaissant.

77. On peut réclamer à la maison-de-ville de Valangin, et cela aux conditions d'usage, un pompon d'officier d'infanterie, deux parapluies et un canif. Ces divers objets y ayant été oubliés à différentes époques.

78 Il y a environ 15 jours qu'il s'est égaré, depuis Boudevilliers, quatre moutons femelles, deux noirs et deux bruns. Les personnes qui pourraient en donner des indices, sont priées de l'annoncer à l'auberge de la Croix-d'or, à Boudevilliers, contre une bonne récompense.

AVIS DIVERS.

79. La Commission d'éducation du Locle demande quatre régens pour ses écoles de quartiers, dont la durée sera d'au moins douze semaines, dès le 1^{er} Décembre; outre les bénéfices des leçons de la veillée, ils recevront cinquante-deux batz deux crutz par semaine. Les aspirans à ces places sont priés d'envoyer leurs certificats à MM. les pasteurs Andrié ou de Géliou, avant le 24 Novembre, jour auquel ils devront se présenter à la maison-de-ville, pour l'examen.

Au nom de la Commission,
J. VOUMARD, secrétaire.

80. Henriette Dubois venant de s'établir de son état de modiste, à Colombier, prie les personnes qui voudront l'honorer de leur confiance, de s'adresser chez elle, elle s'efforcera de la mériter à tous égards. On trouvera chez elle les objets relatifs à son état.

81. M^{lles} Claudon étant de retour en ville, informent les parens qui desireront faire donner à leurs jeunes demoiselles des leçons de langues anglaise et allemande, ainsi que toutes les leçons que comporte une éducation soignée, qu'ils peuvent s'adr. à elles-mêmes, au 1^{er} étage de la maison de M. Claude Perrochet, rue des Balances.

82. M^{lle} Lanson, maîtresse de piano, a l'honneur d'informer le public qu'elle est tout-à-fait fixée à Neuchâtel; elle donne des leçons chez elle et en ville. Sa demeure est chez son frère, place des Halles, n^o 103.

83. M^{lle} Fleury ayant cédé à M. le justicier Virchaux l'établissement qu'elle possédait à St. Blaise, consistant en un détail d'épicerie et de quincaillerie, prie les personnes qui se pourvoient habituellement chez elle, de bien vouloir accorder à M. Virchaux la continuation de leurs demandes, bien persuadée qu'elles trouveront chez lui tous les avantages qu'elles pourront désirer.

SOUSCRIPTION.

84. La Suisse pittoresque et ses environs, Tableau général, descriptif, historique et statistique des 22 Cantons, de la Savoie, d'une partie du Piémont et du pays de Bade, par Alex. Martin, auteur de l'Hermitte en Suisse, un beau volume in-4^e, imprimé à deux colonnes, orné de 160 gravures, exécutées sur acier, d'après les dessins des premiers artistes de la Suisse, représentant les principaux sites, les lieux célèbres ou remarquables, les curiosités naturelles, les costumes et les monumens de la Suisse et de ses environs, publié en 40 livraisons de 8 pages chacune ou 16 colonnes de texte et 4 gravures. — Une belle carte de la Suisse, gravée avec soin sur acier, terminera l'ouvrage. — A 5 sous la livraison pour Paris; pour la province, chez les libraires, 6 sous, et 7 sous par la poste. Une livraison paraîtra tous les 10 jours, l'ouvrage sera terminé avant la fin de l'année. Les souscripteurs qui désireront recevoir directement par la poste, ajouteront par livraison 10 centimes. Les livraisons gâtées, déchirées ou perdues, seront remplacées au même prix. — On souscrit chez Aug. Borel-Borel, libraire, pour tout le Canton de Neuchâtel. — On peut voir aussi chez le même libraire, plusieurs feuilles de cet ouvrage, le plus intéressant qui ait paru jusqu'à ce jour, avec les gravures qui les accompagnent.

85. M^{me} veuve Hess née Larsche, tapissière, a l'honneur d'annoncer au public qu'elle a repris ses journées; elle se recommande particulièrement aux personnes qui l'avaient précédemment honorée de leur confiance, tant en ville qu'à la campagne. On pourra s'adresser à elle-même au Prieuré à Môtiers-Travers, ou chez M. Larsche, rue des Moulins, où elle a laissé un dépôt de laines à broder, laines zéphirs et canevass; le tout en beau choix et à des prix avantageux. Elle a aussi à vendre en commission, un très-beau service de table, de 24 couverts, en fin nappage de Hollande.

TAXE DU PAIN,

dès le 11 Novembre 1833.

Le pain mi-blanc à 4 cr. la livre.
Le pain blanc à 5 cr. „
Le petit-pain de demi-batz doit peser $\frac{1}{4}$ onces.
Celui d'un batz 10 $\frac{1}{2}$ „
Celui de six creutzers 18.

PRIX DES GRAINS.

1. NEUCHÂTEL. Au marché du 5 Novembre.

Froment l'émine bz. 21 à 21 $\frac{1}{2}$.
Moitié-blé — „ 16.
Mêcle — „ 14.
Orge — „ 11.
Avoine — „ 8 à 9.

2. BERNE. Au marché du 4 Novembre.

Froment . . . l'émine . . . bz. . .
Epeautre . . . — . . . „ 16 $\frac{1}{2}$ à 19.
Seigle — . . . „ 7 $\frac{1}{2}$ à 10.
Orge — . . . „ 8 à 9.
Avoine le muid . . . „ 50 à 87.

3. BASLE. Au marché du 7 Novembre.

Epeautre, le sac . fr. 15 ; 2 à fr. 16 : 4.
Orge . . . — . . . „ : à „ : .
Seigle . . . — . . . „ : à „ : .
Prix moyen . . . „ 16 : 1 : 4 rappes.
Il s'est vendu . . 380 sacs froment et épeautre.
Reste en dépôt 1472 —

NB. Le sac contient environ 9 émines de Neuchâtel.

MÉLANGES.

Singulier portrait de l'héritier collatéral.

Un héritier s'écriait un riche et avare baron allemand; voilà ce qui m'épouvante; un héritier! je ne veux pas d'héritier! L'héritier c'est le cauchemar ailé qui s'abat sur votre poitrine et s'y cramponne avec ses ongles; c'est le valet qui siffle tandis qu'on vous confesse; c'est le fossoyeur qui rejette sur votre bière, avec sa pelle, l'éternité et l'oubli; l'héritier, c'est la bête de l'Apocalypse, c'est le spectre Banco. Il s'assied à côté de vous, regarde vos lèvres hoire, et compte les plats. Si vous pleurez, il rit; vous riez, il pleure; vous êtes maigre, il engraisse. Vos songes de mort font ses rêves de fortune et d'amour. L'héritier a toutes les passions, tous les vices, toutes les difformités; l'héritier est gourmand, libertin, joueur, boiteux, ingrat; il a l'œil faux et toujours le nez tordu. Fréquemment, par une calamité plus diabolique, sa griffe est caressante et son visage est masqué. L'héritier, c'est le cercueil debout, animé et inexorable.

Les trois verres de limonade.

Le marquis de Brossat passait par Metz pour rejoindre son régiment; il entra dans un café où d'ordinaire ne se réunissaient que des officiers. Ces messieurs, mécontents de voir un homme sans uniforme au milieu d'eux, résolurent de le mystifier. Le marquis ne songeant qu'à se rafraîchir demanda un verre de limonade; on le lui apporte; un des officiers le renversée. Second verre demandé, apporté, renversé; troisième verre demandé, apporté, renversé. Pour le coup le voyageur se lève: « Messieurs, dit-il, les bons comptes font les bons amis. J'ai à payer trois verres de limonade; il me faut pour cela la vie de trois d'entre vous. Je me nomme le marquis de Brossat, voilà ma feuille de route. » A cet appel les imprudens eurent regret d'avoir ainsi insulté un camarade, mais l'honneur parle: on va sur le pré. Trois d'entre eux l'un après l'autre tombent morts. Cela fait, M. de Brossat essuie son épée, salue les officiers présens et continue sa route.

L'Épileptique de contrebande.

Nicolas, rusé montagnard, s'était imaginé de frapper vivement la pitié publique en simulant des attaques d'un mal horrible.

Le voilà donc se tordant, hurlant, écumant, grinçant des dents à faire plaisir, le tout pour gagner sa pauvre vie; mais voilà aussi que, comme il donnait sa représentation, survient un sergent de ville. Nicolas, subitement guéri, essaie en vain de se sauver. Il va coucher à la préfecture, et finit par comparaître devant la justice.

M. le président. — Ce n'est pas la première fois que vous feignez d'être épileptique pour en imposer à la charité publique.

Nicolas pleurnichant. — Eh! ma bonne, oui, je m'en souviens: une fois, une seule pauvre petite fois, j'ai fait l'épélectique, j'étais un peu bu, il est vrai, mais le bourgeois ouï que je m'étais adressé m'a trop vite fait revenir à moi avec une bonne raclée de coups de trique. (On rit.) Oui, riez, bonnes ames du bon Dieu, j'aurais bien voulu vous y voir.

M. le président. — Vous êtes fort, vous devez gagner facilement de l'argent?

Nicolas. — Mais il coule si vite...

M. le président. — C'est que vous buvez trop de vin.
Nicolas. — Faites excuse, pas de vin, si donc! c'est de l'eau-de-vie.

Malgré cette réponse, qui, débitée avec dignité, a excité une hilarité dont le tribunal n'a pu se défendre, le faux épileptique a été condamné à un mois de prison.

Le mausolée du chasseur noir.

Légende Morave.

A peu de distance d'Iglau, dans une de ces forêts dont les rameaux serrés semblent festonner de verdure la longue chaîne de montagnes qui serpente à travers la Moravie, il est un lieu sauvage que les bûcherons n'osent approcher, et dont le nom seul fait toujours pâlir les plus braves d'entre eux. Il est vrai que la forme funèbre de l'espèce de monument qu'on y aperçoit, les troncs d'arbres que la foudre a brisés devant lui, ces noirs rochers, la mystérieuse obscurité de ce bois et jusqu'au bourdonnement de l'eau, tout excite dans l'âme un sentiment de tristesse et de crainte dont il est difficile de se défendre.

Tremblez en effet, vous diront les paysans Moraves, tremblez, car c'est la *Source du démon*, c'est le *Mausolée du Chasseur Noir*! Et alors, faisant le signe de la croix et regardant avec soin autour d'eux, ils vous conteront que le Chasseur Noir s'appelait Arnold, et qu'il vivait il y a plus de deux cents ans.

Arnold, ajouteront-ils en se joignant contre vous, Arnold était petit et bossu: il portait constamment un haut-de-chausses noir comme son pourpoint, que ne relevait ni broderie, ni fraise élégamment plissée. Son feutre à large bords était seulement orné d'une plume rouge, qui donnait un caractère presque infernal à cette horrible physionomie.

Toujours dans les bois, gravissant les montagnes ou suivant sa meute dans les ravins, il ne paraissait sensible qu'au plaisir de lancer le cerf ou de combattre le sanglier, et c'est de là que lui était venu le nom de Chasseur Noir. Mais bientôt cette vie agitée ne suffit plus à l'activité de son âme, et le démon lui inspira, à lui si pauvre et si laid, un violent amour pour la belle Phrosine, la fille du châtelain de Brunn. En vain il essaya de plaire, il ne put réussir qu'à faire sourire de pitié cette petite bouche, dont il eût de sa vie en ce monde payé un seul baiser. En vain il voulut étouffer sa funeste passion, le dédain et la raillerie ne lui donnèrent que plus de force encore.

Cependant au milieu de ces souffrances de tous les instans, une lueur d'espérance vint ranimer son courage abattu. Il apprit que le châtelain, pour décider entre les nombreux rivaux qui ambitionnaient la main de sa fille, avait solennellement juré de l'accorder au chasseur qui tuerait le plus beau cerf, le jour de la Saint-Hubert.

Arrive donc cette fête des chasseurs, et Arnold, dévorant tous les sarcasmes, se met aussi sur les rangs: il vient disputer le prix aux jeunes seigneurs, aux plus beaux chevaliers, et, plein de confiance dans son adresse, au signal donné il s'élançait dans la forêt.

Déjà le soleil disparaissait derrière la montagne, déjà le crépuscule commençait à répandre sa couleur blafarde sur le feuillage, et Arnold n'avait pas même rencontré une biche, et Arnold entendait les fanfares annoncer la mort de plusieurs cerfs. Alors, dans son désespoir, le Chasseur Noir se jette à genoux, implore l'assistance du démon, et se donne à lui corps et âme.

A peine l'infâme pacte est-il conclu, qu'à dix pas s'élançait un cerf dix-cors, Arnold joyeux arme sa carabine, vise et tire. La balle enchantée traverse les flancs du cerf, qu'elle étend sans vie; mais, par une juste punition de Dieu, elle frappe contre un bloc de granit et revient en sifflant briser la poitrine du Chasseur Noir. Expiant ainsi sa coupable et inutile victoire, il tombe sanglant au pied du rocher; aussitôt son corps disparaît dans un gouffre de feu qui, en se refermant, laisse voir ce mausolée de granit que, par une sorte de bravade contre le ciel, Satan avait d'un mot élevé à son protégé. Mais Dieu voulut au contraire que ce tombeau restât toujours comme un monument de la justice céleste, et pour humilier la passion du Chasseur Noir, pour ajouter un tourment de plus aux souffrances du damné, il permit que la source née de son sang, et dont l'eau donne la mort, pût servir à désaltérer sans danger les cerfs et les biches de la forêt.

Tel est à peu près le récit des paysans Moraves. Cependant, malgré toutes ces merveilleuses traditions, le tombeau est tout simplement les restes d'un socle sur lequel s'élevait une croix qui fut renversée par les barbares. Quant à la source prétendue mortelle, c'est une eau devenue légèrement sulfureuse en traversant les mines d'Iglau, et, sans prodige, les cerfs peuvent bien ne pas craindre sa saveur, qui, quoique désagréable, n'est en aucun cas dangereuse.

Les chandelles qui jugent.

Dans une peuplade de l'Inde, la justice se rend d'une singulière façon. Les deux plaignans se présentent devant le juge, qui allume deux espèces de chandelles d'égale dimension, et remet l'une au demandeur, et l'autre au défendeur. Celui des deux dont la chandelle se consume la première perd sa cause. Cette justice, quoique entourée de lumières, n'y voit pas trop clair.

AUTOMNE. — PRÉCAUTIONS A PRENDRE DANS CETTE SAISON.

L'action de l'automne sur le corps est très-sensible ; la digestion, qui était lente en été, devient plus prompte à mesure que l'on approche de l'hiver. On voit succéder à la chaleur du jour des soirées et des nuits très-fraîches.

C'est l'époque des rhumes, des fièvres, des dysenteries, des coliques, des affections atrabillaires, etc. : ces maladies, auxquelles on donne en général le nom de *maladies d'automne*, sont remarquables par la violence de leurs symptômes, et surtout par l'irrégularité de leur marche, leur opiniâtreté, la difficulté de leur traitement.

On prévient l'invasion de ces maladies et leurs effets fâcheux en évitant les refroidissemens, en se vêtant chaudement le soir, en prenant de bonne heure les habits d'hiver. Nous ne saurions trop recommander ces précautions : le corps doit être mis à l'abri des premiers froids surtout ; on doit prendre des habits plus chauds, dès que le refroidissement de l'atmosphère l'indique, et ne pas s'exposer le corps à demi nu aux fraîcheurs des matinées et des soirées.

L'abondance des fruits, leur mauvais choix, l'abus que l'on est toujours prêt à en faire, autant que l'irrégularité de la saison, produisent ces terribles dysenteries, qui, trop souvent, deviennent épidémiques et ravagent les localités où elles s'établissent. — Aussi est-il indispensable de ne manger que des fruits parfaitement mûrs, et en quantité modérée.

Les personnes disposées à la diarrhée doivent éviter de manger souvent du fromage mou, de boire du lait de beurre ou du lait froid. Il faut ne faire usage que d'alimens fortifiants et sains.

C'est en automne surtout que le voisinage des marais, des eaux stagnantes, des eaux fétides, des eaux croupissantes de fumier, des feuilles pourries, est nuisible ; c'est alors qu'il faut redoubler de précaution, et éloigner avec soin tout ce qui peut servir de foyer à ces fièvres si communes et si dangereuses.

Il ne faut pas abandonner à elles-mêmes les fièvres intermittentes d'automne, ainsi qu'on le fait au printemps ; on court risque de les voir se prolonger pendant l'hiver. Il importe de les combattre par un régime modéré, et d'éviter le trop fréquent usage des purgatifs : les vins généraux, les fortifiants pris modérément les feront disparaître, tandis que souvent les purgatifs les accroîtraient.

S'il se déclare une maladie d'un mauvais caractère, recourez de suite à un médecin instruit : repoussez sans pitié loin de vous les confrères et les guérisseurs, si vous ne voulez aggraver votre position et vous préparer de tristes repentirs ; leur ignorance est plus dangereuse que le mal. — L'homme le moins éclairé ne laisserait pas au hasard la moindre affaire d'intérêt ; pourquoi est-il donc assez aveugle pour confier la plus précieuse de toutes, la santé, aux soins d'un charlatan, qui ne peut agir qu'en aveugle, s'il n'agit pas en imprudent.

Les précautions sont possibles à tous : malheureusement un régime sain n'est pas aussi à la portée du pauvre, qui, exténué déjà par les privations, et quelquefois par des maladies anciennes, voit sa misère et ses maux empirer à l'approche de l'hiver, et son asile devenir souvent la source de maladies épidémiques. — La charité doit donc redoubler de zèle. En Angleterre, on accorde une gratification et une prime d'honneur à tout individu qui déclare au ministère public le foyer d'une fièvre pernicieuse sous le toit de l'indigence ; à l'instant, toutes les mesures sont prises pour l'isolement de l'individu ou de la famille malade, et pour son traitement radical. C'est là une mesure de sûreté publique qu'il serait bon d'adopter. — Il y a de la générosité à prévenir les calamités, et c'est en même temps payer la dette que nous devons tous à la société.

MANIÈRE DE PRÉPARER LES FUTAILLES ET DE PURIFIER CELLES VICIÉES.

Les tonneaux faits avec du bois de chêne sont sujets à laisser dégager une plus ou moins grande quantité d'acide gallique qui rend le vin âpre et dur et lui donne un goût de chêne. Aussi faut-il avoir soin de laver les tonneaux avec un lait de chaux, ou de les faire tremper quelques jours défoncés dans une forte lessive de cendres.

On doit toujours, avant de se servir d'un tonneau vide, y jeter deux ou trois potées d'eau bouillante, avec, s'il est possible, une poignée de feuilles de pêcher ; on bouche, au bout de quelques instans on agite le tonneau en tous sens, on le vide, on le rince plusieurs fois, et on passe dedans de l'eau-de-vie. — On peut aussi laver au lait de chaux, puis rincer à l'eau froide.

Si la pièce a contracté un goût de moisi, ce qui arrive lorsque la cuve a été exposée à l'humidité et que le tonneau a été mal bouché, on lave à l'eau chaude, puis à l'aide d'un pinceau on passe une légère couche d'acide sulfurique sur les côtés intérieurs des douves. Cet acide carbonise la surface du bois et détruit toute espèce de goût. On lave ensuite la pièce à l'eau de chaux, puis à l'eau claire, afin d'enlever tout acide. On laisse sécher et on passe de l'eau-de-vie dans la futaille. — Dans plusieurs pays on soufre, mais souvent ce procédé a donné au vin un goût de soufre qui n'est pas agréable.

Dans la préparation ci-dessus on est obligé de défoncer le tonneau ; mais s'il n'est pas bien vicié, on peut ne pas le défoncer et se borner à y jeter de l'eau, dans laquelle on a mis un neuvième d'acide sulfurique. On bouche, on agite doucement, pour que ce mélange se répande bien sur toute la surface intérieure ; on agite de nouveau, on débouche, on laisse couler, on lave successivement avec un lait de chaux et de l'eau, jusqu'à ce que cette dernière sorte claire et sans saveur.

Ce procédé convient aussi aux cuves et aux foudres.

Les lavages à l'eau de chaux seraient insuffisants. Ceux qui sont faits avec de l'eau chlorurée laissent un goût qui n'est pas sans action sur le vin, bien qu'il passe à la longue.

L'acide sulfurique coûte peu cher et il en faut une petite quantité, en sorte que ce sera une dépense de quelques centimes par tonneau.

Il faudra agir avec précaution et prendre garde de répandre cet acide sur les vêtemens ou sur quelque partie du corps, car il brûlerait.

DIVERSES SORTES DE VINS.

Chaque pays produit des vins qui lui sont propres : l'industrie est bien venue à bout d'imiter ces différentes productions, et de composer des vins artificiels de Malaga, de Madère, etc. : mais ces vins n'ont ni les qualités ni le parfum de ceux dont ils imitent le goût ; quelquefois même ils sont felatés et composés de substances nuisibles.

Nous ne voulons pas parler ici de ce genre de fabrication, mais seulement de quelques sortes de vins qu'on peut préparer dans le ménage.

Vins cuits. On peut préparer, surtout dans les lieux chauds du Valais, un vin qui devient un véritable vin de liqueur, et imite le Chypre, le Madère, le Malaga. En Corse on en fabrique ainsi qui passent ensuite dans le commerce pour vins d'Espagne ou des Canaries, et se vendent à des prix très-élevés. — Voici la méthode la plus généralement usitée pour les faire :

On choisit des raisins parfaitement mûrs et des espèces les plus sucrées, telles que celles dites *malvoisie* et *muscat* : on cueille ces raisins seulement pendant les heures les plus chaudes de la journée, afin qu'ils soient entièrement dépouillés de l'humidité restante de la nuit et de la rosée du matin ; on les transporte avec précaution, et pendant cinq ou six jours on les expose sur des claies à l'ardeur du soleil, en ayant soin de les retourner trois fois au moins par jour ; le sixième jour on les foule selon la méthode ordinaire. — Le moût qui en provient se puise par le dessus, pour qu'on puisse n'en prendre que ce qu'on appelle la *fine-fleur*, et il est mis dans une chaudière sous laquelle s'entretient un feu constamment clair, avec le moins de fumée possible. — Le moût doit bouillir jusqu'à réduction au tiers, être écumé très-soigneusement, puis jeté dans des vases de bois bien propres et neufs, ou du moins exempts de tout défaut ; lorsqu'il est refroidi, il est renfermé dans des tonneaux bien clos.

Le vin qu'on obtient ainsi est généreux, délicat : il doit être soutiré promptement.

Au moment de l'ébullition, dans certains cantons, on ajoute un peu d'anis et de coriandre, de la cannelle, douze amandes amères d'abricot et de pêche ; et, après 48 heures de repos, on passe à travers un linge mouillé. On remet dans le vase la liqueur ainsi obtenue : elle y reste tout l'hiver ; on la tire ensuite au clair, on filtre, et l'on met en bouteilles.

Vins de paille. Pour faire ce vin, on prend des raisins parfaitement mûrs, des meilleurs plants, recueillis et apportés avec précaution dans des corbeilles ; on les suspend avec du fil dans des chambres sèches et bien aérées ; on les visite de temps en temps pour enlever tout les grains gâtés. En hiver on les abrite des grands froids, et s'ils viennent à geler on les laisse dégeler. On prolonge ainsi la conservation le plus possible : au printemps l'on égrappe et l'on porte au pressoir.

Comme le raisin est à demi sec, il donne peu de moût, et la fermentation est très-lente : quand cette dernière est arrivée à son terme, on soutire, on clarifie, et l'on met en bouteilles. — Par cette opération on obtient des vins qui se bonifient d'année en année, et acquièrent à la longue toutes les qualités des meilleurs vins de Malaga.

Le nom de vin de paille vient de ce qu'on étendait autrefois le raisin sur de la paille ; mais il est préférable de le suspendre.

Pour obtenir du vin qui imite le célèbre vin de Tokay, M. Cadet de Vaud met de la craie dans du vin de paille.

Dans plusieurs lieux on fait un vin dit *de grenier* : on prépare le raisin comme pour le vin de paille, mais on l'exprime en décembre, et on le met à fermenter. Au mois de mars, par un jour sec et beau, on met en bouteilles que l'on ficelle, que l'on goudronne, et que l'on porte au grenier. C'est là que ce vin acquiert ses qualités, et devient pétillant comme le champagne.

Vins mousseux. M^{me} Pariset, dans ses Lettres sur l'économie domestique, indique une recette facile pour se procurer un vin blanc mousseux très-agréable, procédé que nous avons vu employer avec succès. Prenez du vin blanc, bien clarifié et de bonne qualité, remplissez-en des bouteilles au fond desquelles vous aurez mis une forte pincée de sucre candi et deux grains de raisin sec ; ficellez le bouchon avec du fil de fer, et au bout d'un mois ce vin sera parfaitement mousseux.

DES VINS QUI ONT LE GOÛT LE MOISI, DE FÛT.

Plusieurs causes peuvent donner naissance au goût de moisi : un tonneau mal préparé, des raisins pourris introduits dans la cuve, un œuf gâté employé pour le collage, une énorme quantité d'insectes écrasés au moment du foulage. On a vu, dit Chaptal, en 1791 et 1792, tout le produit d'une vendange altérée, dans les premiers temps, par une odeur âcre, nauséabonde, qui disparut à la suite d'une fermentation prolongée ; cet accident était dû à une quantité de punaises de bois, qui s'étaient jetées sur les raisins et qu'on avait écrasées dans le foulage.

On a indiqué divers remèdes pour corriger le goût de moisi. On peut mettre infuser dans les vins pendant deux ou trois jours une croûte de pain grillée, et mieux encore jeter au fond du tonneau du charbon de fayard en poudre ou du charbon d'os. Un Journal cite un propriétaire qui, en faisant tremper dans une pièce de vin blanc de 240 bouteilles un sachet contenant trois livres de charbon bien sec et bien sain, a purgé ce vin d'un goût fortement prononcé de moisi. Soutiré ensuite et mis en bouteilles, ce vin a acquis une limpidité parfaite avec des dispositions mousseuses notables. — On a aussi employé avec succès des noyaux d'amandes grillés, mis dans un sachet qu'on fait tremper dans le vin, ou des chapelets de nêles coupés et mis à infuser.

Au reste, si l'altération est complète, elle est à peu près incurable, et le vin ne sera pas même du vinaigre passable. Il faut donc prévenir le mal autant que possible en préparant convenablement les tonneaux.

Quant au goût de fût, s'il n'est pas trop fort, on colle fortement le vin, puis on ajoute en même temps dans chaque pièce de deux hectolitres une livre de papier sans colle, déchiré et réduit en pâte dans une bouteille d'eau. — Cette manière de coller le vin est bonne, et souvent après cette opération le vin a perdu son mauvais goût. D'autres fois il faut coller d'abord, et revenir en second lieu à l'usage du papier, pour clarifier le vin et lui enlever le reste du mauvais goût.