Hunt Institute for Botanical Documentation
5th Floor, Hunt Library
Carnegie Mellon University
4909 Frew Street
Pittsburgh, PA 15213-3890
Telephone: 412-268-2434
Email: huntinst@andrew.cmu.edu
Web site: www.huntbotanical.org

Pés de vigne

La guiene.

Tonsa
à
vigne

Campania ubi pulla tura, mollis et facilis cultura nec nimia
nec tenuis pro solorum natura, adeoque optima vitatur. Plin
343

Contra in alterius Campidanorum agro et angustum circuitu
id genus generibus (tura) antepositum, granumque pingue quod
encyphoricae genere (cum pomum quercus cortex et tela herba)

olivae. glorioseum solum olei optimum ut venafrum
Plinio Minimum de Bonica

~~Dita~~ il via que

considerando que les substances qui sont connues sur le dit ile sont dans

l'opinion commune et générale et constante dites par ceux nous ne pouvons

employer de ces terres, sans nous mettre en peine ~~argileuses~~ prétendues argileuses et salinées qui

ne peuvent en aucun temps être secondées

et leur en avertissant de l'argileux.

[illegible] ... analogie est tangible à l'hypothèse [illegible]

[illegible] ... [illegible] comme [illegible]

Vignes. ainsi pour planter le plus favorablement la vigne je remarque. 1° la température
air du climat tempéré tel que les iles d'archipel ou elle prend naturelle (ou les forêts
de l'Apiké entaillés Propriétés, ou le Chardon, les plaines ombragées)

Climat. 2° la nature du sol et le propre les pays bruslés et rochers. fournir assez.
sans doute qu'il est pour

3°. la chaleur plus chaude tout le nord l'Amérique celui qui est dans pays brulés et les
cas y dans le lieu tel chaude Roum
capitaux qu'on doit y mettre la cas les astres.
pays-unis.

4°.

Exposition. Dès l'instant qu'on a pris et en Italie on doit planter la vigne comme on fait au N
Elle est fort que l'on pour avoir un vin fin et fin. Les Espagnols des collines. Mon 342. B. 60.
à Montone au S0. ou dans la plaine.
au Paris sur les pendants des collines au S.
Longueur. 5. on a un vin delicieux avec le plantant la vigne au S de l'Italie aussi en avant
après le cadalie
Rovine Montone
capitaux dont les plaines vous S. au long et Sept.
plat — dans la plaine à Paris au nord de la.

climat je signe les accidents pour la vigne 1°. froid comme la France entre Bordeaux Lion et la Bourgogne
2° tempéré comme la Provence Italie Espagne après les Pays
3° chaud comme l'archipel Egypte ~~[illegible]~~ Canada Bordeaux
4 les chaud comme le Venise. les [illegible]

Leukargillà la Leukargilla etoit ~~une~~ une marne ~~comme~~ qui se trouve a la surface ~~ou comme~~ ~~en poudre ou entiere~~ en poudre ou entiere.

~~Tofacea~~ ~~× Tofacea alba etoit notre tuf blanc, il ien a de jaune. Le Tuf est une marne qui se trouve communement a la superficie des terres au dessous de celle des labours, et on l'apele terre vierge parcequ'elle n'a pas encore eté remuée~~

~~Tuf~~ ~~Ses principales qualités sont d'etre × qui se divise en poudre [illegible] [illegible] [illegible]~~

~~1° en pierre tendre~~

~~proche de la surface de la terre au sommet des collines, et qui contient peu de coquilles et de [illegible] telle que celle [illegible] [illegible]~~

Tofacea. Le Tofacea alba etoit notre tuf blanc; il ien a de jaune.

Le Tuf est une marne qui se trouve communement a la surface des terres au dessous de ~~[illegible]~~, celle des labours, et on l'apele terre vierge parcequ'elle n'a pas encore eté remuée: Ses principales qualités sont d'etre

~~Support~~ 1°. en pierre dure impenetrable aux racines des plantes

2°. [illegible] d'attirer peu d'eau (ou point d'eau)

3°. desseichée elle se durcit en mortier qui sert a batir.

Le Tuf de Pline [illegible] ~~notre~~ terre a four [illegible] [illegible] [illegible] par celle des [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible]

Saturnus

X. Ne longendo, pabula nisqui sold pugn. mission praeter
eam quid laudatur quemadmodum pabulis, et tamen
subtil arena tumulicus cepitum Corio Nec
semper aqua et terra, cui procuratur Embarum
non Eruli magis quam pingui adversus
digitis qd in argillis arguitur. Plin. l. 17 c. 4
p. 343 ait. X. Les Embays [illegible] veneme equivalent
qd sunt [illegible] modique [illegible] gallis, fabulosus et
angulatis pomum quibus [illegible] unides; mais lors en
plus fine dans les terres argileuses.

Tanta ac argumentorum et soli varietas ac differentia.
Caesar Hispanus, cum cardan apud Carlos agnat, Cumpos
Rosa Dixit Italia fumex ellis in quibus pertinet
pridie relatis gramen oprodat; sed numquid adpabulum
probantur. ibid.

olivieri In Thessalia circa Larissam emissa sub Fidyidon
facta ex repto eli, olea quæ deficerunt prima prius fuerunt

que [illegible] ~~[illegible]~~ [illegible] clarté entier
Vinter les vaisseaux de [illegible] et exposer de tonde pierre [illegible] à [illegible] spirales

~~[illegible]~~ sont 1° relativement à la mer 1° en montagne 1° plaine Exposition. 1° au S
2° — au midi des tiges 1° plaine 2° montagne 2° au O
3° ~~[illegible]~~ 3° au N.
~~[illegible]~~ 4 ~~[illegible]~~ 4 au E.

Vigne
Exposition au Sud. en la plus ensoleillée, ensuite vent le plus chaud au O. [illegible] la pluie
au N. en [illegible] plus à l'Est moins chaude.
Ces expositions supposent un abri et parvenir [illegible] la situation, [illegible] Stalde.
Cela prouve que la vigne pierre le mieux aux expositions froides, [illegible]
que la maturité prend le froid. Pline. Chap. p. 343. A
au E — Les vignes et bombes qui craignent le froid se plantent à E. après midi
[illegible] l'entrée du soleil.
au O. et N. Cela prétend que le froid le plus à l'O. et au N après midi plus [illegible]
~~[illegible]~~ au ~~mi~~ Sud. [illegible] [illegible] ad odum.
au S. — [illegible] chaud

— Un citoyen appelle les regards de la police commerciale sur les boissons qui arrivent à Paris. Comment se fait-il qu'une aussi précieuse denrée que le vin demeure sur le rivage, & qu'aucun abri ne soit préparé pour la recevoir? Cette liqueur, qui n'est qu'une combinaison passagère & délicate, reste exposée en été à toute l'ardeur du soleil & aux effets des orages; en hiver elle est sous la neige & la glace.

La chimie, dit-il, nous apprend que toute eau séparée par la crystallisation de sa combinaison vineuse, n'y existe plus au dégel que comme une eau de mélange. Lors encore qu'une boisson a été portée par la chaleur au-dela de la combinaison qui la constituoit vineuse, elle tombe, demeure rapide & défaite.

Notre économiste propose des celliers consistant chacun en un enfoncement en terre de six ou sept pieds, & au-dessus en une maçonnerie de quelques pieds encore pour soutenir le toit. Il ne seroit pas même impossible, ajoute-t-il, d'avoir des souterrains presque naturels. La rivière est longée de côteaux; de tous temps l'on y a fait des carrières, on voyage sous terre; il ne manqueroit donc à ces fouilles que d'être régularisées.

— Les citoyens qui ont souscrit pour les Essais de la Vaccine, sont priés de vouloir bien se trouver, le 21 floréal, à une heure, aux Écoles de Médecine, appartement du cit. Thouret, directeur de l'Ecole, pour recevoir le compte de ce qui a été fait jusqu'ici pour préparer ces Essais, & pour régler les dispositions ultérieures.

Aux Rédacteurs du Journal.

Citoyens, d'après la circulaire du 24 germinal dernier, adressée par le ministre de la police générale aux préfets des départemens, & insérée dans votre feuille du 1er floréal, n° 211, qui porte que tous les prévenus d'émigration, qui, avant le 4 nivôse an 8, n'ont pas réclamé contre leur inscription, recevront l'ordre de quitter le territoire de la république, il est une réflexion que la justice & l'humanité doivent faire naître.

Combien d'individus, inscrits sur cette fatale liste, n'ont pas réclamé, parce qu'ils n'ont jamais eu connoissance qu'ils y fussent portés; la raison en est toute simple: comment auroient-ils pu s'en douter, du moment qu'ils avoient l'intime conviction d'être constamment restés attachés à leur domicile, & qu'ils avoient dans les

N.° 228.

JOURNAL

18 FLORÉAL, VIII.me ANN

8 mai 1800

NOUVELLES.

PARIS, 17 Floréal. — Hier, à sept heures du soir, un jeune homme de dix-sept ans, fils d'un médecin, demeurant rue du Vieux-Colombier, sembloit se reposer sur son lit; sa mère étoit assise auprès de lui, & occupée à coudre; tout-à-coup il se tire dans la bouche un coup de pistolet; mais la balle, au lieu d'atteindre le cerveau, lui emporte une partie de la mâchoire. La blessure n'est pas mortelle. On ignore le motif qui a pu porter ce jeune homme à cet acte de désespoir.

AVIS. — Le conseiller d'état chargé spécialement des colonies, engage les colons & propriétaires de biens situés dans les colonies, de completter, le plutôt possible, leurs preuves de résidence & non émigration, en conformité de la loi, auprès du ministre de la marine & des colonies, jusqu'à l'époque du 4 nivôse dernier, afin de pouvoir être compris dans la liste qui va être dressée & imprimée très-incessamment, laquelle liste arrêtée, les dispensera de toutes formalités ultérieures, s'ils y sont compris. LESCALIER.

— Voici le rapport du ministre de la police générale au premier consul, sur le comité anglais:

Citoyen consul, depuis long-temps la police suivoit le fil des intrigues du comité anglais. Après beaucoup d'observations & de recherches, elle a reconnu plusieurs individus pour être les agens de ce comité; elle a cependant différé de les faire arrêter, afin de pouvoir épier leurs démarches & connoître leurs liaisons.

J'avois acquis la certitude que des sommes considérables d'argent étoient distribuées tous les trois mois pour solder des libelles contre le gouvernement & les meilleurs citoyens; c'est en faisant la recherche de ces libelles & de leurs auteurs, & en saisissant plusieurs de ceux qui y travailloient, que je suis parvenu en remontant la chaîne des divers instrumens de l'étranger, aux premiers agens de l'Angleterre, à connoître la maison où ils tenoient leurs séances, & à saisir le dépôt de leurs papiers & leur correspondance.

Cette correspondance est maintenant sous les yeux des conseillers d'état, que vous avez nommés pour en prendre connoissance. Calomnies, libelles, incendie des ports, assassinat des premiers magistrats, rien ne répugne aux agens anglais; tels sont les projets, tels sont les moyens qu'ils croient propres à les conduire à leur but.

INTÉRIEUR. — Le départem. du Haut-Rhin a fourni jusqu'au 12 floréal 298 conscrits & 171 remplaçans, 469 hommes qui, tous, sont rendus à Dijon ou à Phalsbourg. Il a, dans ce moment, à la suite de l'armée, plus de 600 chariots & voitures, & plus de 2500 chevaux: 1150 travailleurs sont employés aux forts de Kell &

Liquids 35. Liqueurs des Végétaux Sucs.
Spiritueuses.

Suite Vegetaux

ou Matières Vegetales traitées chymiquement par M. Sage

1re partie Distillation.

Romarin 1°. Le Romarin distillé au deg. de la Bain marie MB donne une ∇ chargée de sa partie aromatique, apellé Esprit recteur du Romarin

2°. Le distillat au deg. de l'eau bouillante ♈ donne une °°° essentielle

3°. distillée à ⅓ du feu donne un ~~[illegible]~~ aide ⟷ a une °°° essent. dite Empyreumatique qui est avec un caractère

ail 1°. Les gousses d'ail distillées au deg. de l'eau bouillante ♈. donnent une °° essentiel qui se cristalise dans certain deg. de froid.

gerofle 1°. Le gerofle distillé par descension, donne une huile essent. qui va au fond l'∇.

Cacao 1°. le Cacao en ebullition dans l'eau donne une °° essent. apellé Beurre de Cacao

guiac. 1°. Le guiac distillé à Δ nu donne un Esprit qui contient de l'aide ⟷ et de l'Θ qui sont mouvanté ensemble

ensuite vient une °° legere

puis une °° pesante

reste un charbon

Sinapis 1°. la graine de Sinapis distillé à feu nu donne

1° un Sp. Θ

2° une °° empyreumatique

3°. un residu qui prend au feu le plus violent donne du Soufre

Terebentine 1°. la Terebentine distillée a l'♈ donne

1° une ∇ ou ~~[illegible]~~ empyreumatique une °° essentielle

Cette ensuite elle forme une résine seche.

2°. distillée ensuite à un deg. de Δ sp. à l'♈, il passe une 2e °° essent. avec un aide ⟷

3°. distillée ensuite à ~~un deg.~~ feu nu, la colofane ou Terebentine qui restée après la 2e aide passe presque toute par la distillation.

4°. l'°° essent. de Terebentine unie à l'Θ forme le Baume de Starkei

Oliban 1°. ~~Oliban~~ ou Encens distillé à un feu un peu supérieur à l'♈ donne une peu °° essentielle d'oliban

Vient ensuite une 2e °° essent empyreumatique

Il passe encor avec cette 2e huile un ⟷ d'oliban

Enfin reste un charbon d'oliban

Benjoin 1°. Le Benjoin distillé à feu nu. donne une °° essentielle analogue au ~~camphre~~ camphre ~~XXXX~~ mais qui tient de plus une essence d'aide, et en fait une substance saline apelée fleurs de Benjoin qui se sublime au col de la cornue

Les fleurs distillées donnent un ~~[illegible]~~ aide ⟷, puis

reste le charbon du Benjoin

2°. le Benjoin dépouillé dans le ♈ donne la ♈ teinture de Benjoin. En enlevant de l'∇ dans cette teinture on en retire la Resine de Benjoin.

cire 1° la cire distillée donne une °° ou beure de cire

2° cette °° de cire distillée ou rectifiée 3 fois donne encor de l'°° figée.

reste ensuite le charbon de la cire.

huile d'olive. 1° l'°° d'olive distillée avec des brikes, donne l'°° des filosofes.

Miel ♃ 1°. Le miel distillé au deg. de l'B (eau bouillante) donne une partie aromatique, après rosée de miel.

2°. distillé a un deg. de Δ sup^r. à l B il donne un ⟷ (acide) du miel. il laisse ensuite un charbon

gomme arabique 1°. La gomme arabique distillée à feu nu donne une °° et un ⟷ qui passent ensemble. Reste ensuite un charbon

Orge 1°. l'orge distillé au deg. de feu sup^r. à l B donne un ⟷
Distillé à feu nu il donne une °°
reste ensuite un charbon de l'orge.

Vin 1. Le vin distillé à feu Δ nu, donne un Esprit inflammable phlegmatique après ∇ de vie (eau). il reste après la distillation du vin une substance extractive qui donne au vin la couleur, la saveur acide et le goût du terroir.

2°. ∇ de vie distillée donne un ♀ (Esprit) ~~de vin~~

3° l'♀ ~~distillé~~ rectifié avec l'Θv (alkali fixe) le dépouille de son ♁o (phlogistique), et forme l ♀ alkalisé.

~~Tartre 4. le vin après avoir le fermentation~~

Tartre ♁ 1°. Le tartre du vin, distillé à Δ nu, rend un ⟷ (acide) qui contient un peu d'Θ (alkali volatil) vins encore une °° empyreumatique
Reste un charbon qui contient de l'Θv formé dans les vaisseaux fermés.

2° la crème de ♁ unie à l Θv (alkali) formule Θ (sel) vegetal ou le ♁ soluble.
on engage le tartre du Θ vegetal par l ♁Θ (acide tartre)

3° la crème de ♁ unie à l Θv de la soude, forme le Θ de Seignette ou de la Rochelle

4° le ♁ soluble ou Θ vegetal uni à la R (magnésie) de ♂, formule ♁ ♂ (sel) soluble.

Par Coction (V)

~~Kinkina 1. le Kinkina, traité avec l'eau, donne un extrait après~~ Θ (sel) essentiel de Kinkina de la gaiac.

Vinaigre 1°. Le vinaigre se concentre par la gelée
†. 2° ~~distillé à le~~ † distillé à feu nu se concentre et donne le † (vinaigre distillé)
le résidu de cette distillation contient la partie colorante du † et du ♁ (tartre)

3°. le † et l Θv (alkali fixe) unis ensemble, forment un Θ (sel) après leur fonte de ♁ (tartre)
la terre foliée de ♁ mêlée avec l ♁Θ (acide tartre), le † (par dégage de l Θv et s'appale † radical ou concentré.

4°. le † uni à l Θv de la soude, forme un Θ (sel).

5. le † uni à l'ΘA (ammoniac) forme un esprit de sel ammoniac (par la sublimation) il en existe peu: il en connaît sous le nom d'Esprit de Mindere

6°. l'esprit de ♀ dissous dans l ♁Θ (acide tartre) et ♀ par l'Θv forment un Θ (sel) neutre.

7. † uni avec l'esprit de vin forme un Θ (sel) neutre

aloes 1°. Le suc d'aloes tiré par incision, donne un extrait résineux en pelant

Par infusion qui est une espèce de dissolution mais non entière

indigo 1°. L'indigo infusé dans l'eau ♁Θ (acide tartre) donne une teinture bleue après bleu de Prusse.

Liqueurs.

2. sortes. Il y a 2 sortes de liqueurs, les maigres et les grasses.

maigres. 1° Les liqueurs maigres sont celles qui s'évaporent aisément et qui étant jetées lentement de haut en bas ou le long, tombent en plusieurs gouttes séparées les unes des autres, comme l'eau, l'esprit de vin, &c.

grasses. 2° Les liqueurs grasses sont celles qui s'évaporent difficilement et qui jetées lentement d'en haut en bas ou le long forment un long filet dont toutes les portions se suivent sans interruption. Telles sont les huiles.

Phlegme. 3°. Les chymistes appellent Eaux ou Phlegme les liqueurs distillées qui paroissent insipides et sans odeur.

Liqueurs. Liqueurs aqueuses. Les liqueurs distillées, lorsque quelque peu mêlées avec l'eau.

Liqueurs spiritueuses. Les liqueurs aqueuses qui ont une saveur manifeste.

Esprits. Esprits, ces mêmes liqueurs lorsqu'elles ont beaucoup de saveur.

Esprits âcres. Les liqueurs qui excitent sur la langue quelque sentiment de chaleur.

——— corrosifs, quand ils laissent sur la langue un sentiment d'excoriation.

Esprits sulfurés. Les liqueurs qui ont une saveur relative à celle des sels sulfureux.

——— urineux quand ils ont cette saveur très forte.

Esprits mixtes. Les liqueurs où l'acide domine, et qui semblent tenir d'un mélange particulier de sulfure.

Esprits acides, les liqueurs aqueuses qui enflamment. Il semble que c'est une espèce d'esprit sulfuré.

Esprit salin. Esprits salins, les liqueurs qui semblent tenir de la saveur du sel commun.

Esprit salin le quelcité. 4°. Les esprits salins sont un composé d'acide et de sulfure.

Esprit ce que c'est. 5°. Les esprits ne sont qu'un composé d'eau et de sel, du moins cela est il probable.

Eau insipide. 6°. On appelle Eaux insipides, ces eaux insipides qui viennent par la distillation, après les huiles essentielles et les esprits sulfurés avoir été passés en suite.

Eau commune. 7°. On peut mettre l'eau commune qui est insipide dans le rang des liqueurs, mais comme elle ne paroît pas composée, on la laisse tenir le savoir dans les eaux naturelles, et on la met à part des liqueurs qui signifient des eaux composées (Voy. Eau aqueuse ardente)

Suite vegetaux Vertus des Plantes. Manieres de les reconnoitre.

Moyens de les éprouver.

1° On peut connoitre ce que les plantes font en examinant séparément leur odeur, saveur, leur odeur, et les autres propriétés sensibles qui étoient, ou font aussi inhérentes aux matieres auxquelles elles appartiennent. On sait ce que ces plantes contiennent, par les moyens suivans

Soit par l'expression de leurs substances liquides,

Soit par l'extraction de leurs teintures,

Soit par l'analyse générale de la plante par le moyen du feu.

On voit alors que l'extraction des sucs et des teintures ne suffit pas pour tirer des plantes tout ce qu'elles contiennent sans employer le feu, au moins pour analyser le marc.

Analyse par le feu.

2° Cet donc particulierement à l'operation du feu sur les plantes qu'il faut avoir attention. Mais il est à propos de faire quelques reflexions sur les analyses generales par le moyen du feu, et sur les difficultés qui peuvent venir d'abord dans l'esprit des lecteurs sur l'usage de ce moyen.

objection contre les Analyses

(1°) Quelques personnes doutent si ce qu'on tire des mixtes par le moyen du feu y étoit avant l'operation du feu, ou si le feu le produit. Par objection.

Le feu fait de nouveaux produits.

Mais on verra par la suite qu'il est au moins probable que ce qu'on en tire y étoit auparavant tel qu'il paroit.

Il doit exister les parties subtiles

(2) Il est presqu'impossible qu'en travaillant les plantes au feu, il ne soit échapé quelque chose, soit au travers des vases, soit au travers des lutes. Cette portion doit être la plus subtile, et l'on auroit peut être dû l'exclure de la compte. Par objection.

Mais il se peut faire ce que ce distille, soit de la matiere de ce qui reste, ce qui le distille seulement parce qu'il est plus agité. Car le feu agite par également toutes les portions des corps comme humgeons, puisqu'il ne touche pas toutes ses parties immédiatement ni également. Il quand cette partie qui dépasse bien plus subtile après efficace que le reste, il paroit toujours vrai que comme ce reste, il est probable que les plantes ont beaucoup d'effets qui ne dépendent pas de cette portion subtile.

Il y a beaucoup d'apparence que le feu, outre quelque altération dans les plantes. Quand les principes intimes inaltérables, cela n'empêchant pas que le feu ne puisse altérer les matieres que nous prétendons tirer des plantes, tant nous ne prétendons pas réduire les matieres à la simplicité des 4 principes, et nous tâcherons prouver quelques fois simples que la plante elles comme encore fort composées. Or quand les 4 corps forment inaltérables, le feu peut toujours les séparer, et les plus subtiles

altere les subtiles

[illegible] elles agitent autant quelques brûlent plus ne moins serons quels ultimes, jusqu'en cinq qui étient bien les intervalles, en introduisant autres, entente que les éléments demeurent exactes étant les petites mottes, changeant de forme d'être, et même les éléments les uns à l'égard des autres. Cela étant les mixtes entretiennes par le feu peuvent être altérés jusqu'à un certain point.

Mais peut être pourra t'on penser à quelque prétexte qui prétend elles fort altérés, elles doit avoir égard au degré de leur altération, pour conjecturer à quelque chose dit être l'état naturel des substances.

Ne sépare pas assez les subtil.

(4°) Il seroit très difficile d'avoir bien distingué par le moyen des analyses chymiques, toutes les subtil. tant liquide que solides. Quelqu'un quelque prétend de les bien séparer, il seroit difficile de reconnoitre le point de cette séparation exacte; et il est enfin comme impossible de séparer que l'on eut réduit au même degré de pureté toutes les matieres qui auroit tirées des plantes, ou il seroit nécessaire pour les comparer entre elles, ou on peut avoir toutes ces subtil. séparées parfaitement séparées, ou bien ne tirer rien de toutes

Nous voyons que des subtil. liquides et solides que l'on tirera de diverses plantes, les unes seront plus simples et plus séparées plus autre, mais cela même qui paroit un inconvénient pour la distinction des plantes entrelles, est une espece d'avantage pour cette distinction, puisqu'elle ne nous que de voir que telle plante et telle partie de plante, donne des subtil. plus séparées et plus mêlées que telle autre plante et telle autre partie. Je pense même que qd on pourroit réduire les subtil. à un degré de pureté et de dégagement tel, qu'il dessent donné les autres, cela ne nous feroit pas mieux connoitre la nature de chaque plante, parce que chaque plante seroit réduite à un état semblable à celui de toute autre plante, toute de même.

Dépend les principes.

(5°) Les effets des plantes dépendent souvent de l'union de leurs ppes; et même d'une certaine union, ou le feu tend à désunir.

Mais tous les effets ne dépendent pas de l'union de tous les ppes, et quoiqu'il dépendent de plusieurs de ces ppes joints ensemble, dépendent souvent de celui qui domine.

Unit et fait de nouveaux composés.

(6°) Comme le feu peut séparer il peut unir, et faire de nouveaux melanges.

Mais il semble qu'il sépare beaucoup plus qu'il unit; et l'on verra peut être dans la suite qu'on peut parvenir à reconnoitre la composition de ces melanges, et même à les démêler jusqu'à un certain point.

Le feu trouve tél les vaisseaux

(7). Il ne peut assurer rien sur les parties du feu passant au travers des vaisseaux, et n'entrant aucune chose qui y soit; ni si elles y passent pas.

Mais cela n'empêche pas qu'on n'ait sujet de croire qu'il se trouvera une grande différence de liqueur à liqueur dans l'analyse d'une plante, pour, d'abord à agir dans l'analyse des 2 plantes différentes, comme l'expérience le fait connaître. Il est bien peut craire après raisonnablement que ces différences étant grandes, quoique les vases aile feu soient semblables, elles devrons être attribuées aux plantes mêmes, ~~[illegible]~~ quelqu'un rétortiner qu'il faut avoir quelque égard au doute d'analogie on en fait cela.

Il est les mêmes ppes de toutes les plantes

(8) On peut prévoir que l'on trouvera presque les mêmes subst. dans toutes les plantes, parce qu'elles ne sont pas proprement toutes composées des mêmes ppes principaux, ou la terre, bien le sel &c. et l'on ne peut pas trouver pas qu'on trouve les plantes entières par les analyses.

Mais cette ressemblance des ppes grossiers n'empêchera pas qu'il ne reste des différences notables dans l'intérieur des plantes, et dans leurs ppes actifs.

La même analyse réitérée diminue le produit.

(9°) Quelque soin qu'on prenne de régler le feu, et de choisir des mat. semblables pour vérifier une analyse, en la réitérant sur la même plante, il sera comme impossible que l'on trouve les subst. extraites en même proportion extraites, et avec la poids de la plante analysée.

Cette différence provient de ~~[illegible]~~ plante et de même ne doit pas empêcher qu'on n'ait égard aux différences qui on peut tirer des inductions raisonnables pour la connaissance des plantes.

Comparaison de plusieurs différences impossible

(10) Comme les combinaisons sont presque innombrables ~~dans~~ entre plusieurs choses, dont chacune comprend plusieurs circonstances; on peut à même prévoir que chaq. plante aura ses distinctions propres cachées, sensibles dans les analyses, par comptes les distinctions qui se trouvent pas sensibles. Et il peut jugées que la comparaison de ces combinaisons, qui comprendront tant de circonstances, sera très difficile à la plupart des hommes, pour ne pas dire impossible.

Mais ce sera toujours beaucoup, de renoncant aux conjectures qu'on pourrait tirer des propriétés très particulières, avec beaucoup plus aux conséquences qu'on peut tirer de ces distinctions, qui ne sont pas en si grand nombre.

Difficulté les ppes plantes

(11) Il sera difficile qu'on retrouve sensiblement toutes les matières contenues les ppes de toutes les vertus des plantes, ou qu'on prétendra qu'il n'y a point de principes qui ne soient pas [illegible] et qu'on puisse [illegible] les propriétés [illegible] ou [illegible] ou purgatif.

Mais on peut espérer [illegible]

Conclusion

3°. Voici ce qui est des 11 réflexions précédentes par l'analyse par le moyen du feu.

On voit par les réflexions 1. 3. 4. 6. que l'analyse par le feu désunit certains mixtes assez semblables en apparence entre, et qu'il est rare qu'il ne réduit jamais aucun à leurs ppes principes.

Les réflexions 2. 7 et 9. font voir que si l'on réduit quelque chose de ces subst. à leurs ppes cette mat. subtile qui s'échappe avec le feu ou la chaleur ou l'air, à travers les vaisseaux.

Par les réflexions 5. 8. 9 et 11. il est aisé de conclure que les vertus des plantes dépendent non de la quantité de leurs ppes, mais de la variété de leurs combinaisons de ces différents principes.

Enfin une certaine par la réflexion 10 qu'il est difficile, pour ne pas dire impossible de tirer de l'analyse une connaissance précise et certaine de la constitution naturelle de chaq. plante.

Avantages du feu

4°. Quoique dans les diverses manières d'analyser les plantes, les unes soient plus avantageuses pour l'extraction d'une subt. elles ont pour une autre; et les unes pour une partie et les autres pour une autre. Il y a cependant une méthode universelle et propre qui est capable de tirer des plantes le plus de subtances qu'il est possible, les plus distinctes, et les moins altérées. Voici cette manière.

A On distille tout par la commune tantôt de vers tantôt du gros à laquelle on applique un bâton à tétine ou pas tétine, bien lutés.

B On donne d'abord le feu si lent qu'après on est capable d'en sentir la coraum.

On l'augmente insensiblement jusqu'à ce qu'il passe quelque liqueur dans le récipient. On maintient le feu en cet état.

On ne l'augmente que ~~[illegible]~~ lorsque on ne voit presque plus.

On l'augmente insensiblement de degré en degré d'environ huit jours de 14 ou 15 jours.

On le pousse enfin jusqu'à l'extrême. On vuide le récipient, ou seulement lorsque on augmente le feu, mais plus souvent et l'on garde toutes ses parties séparées.

Quand le feu ne peut plus rien pousser dans le récipient on ôte le charbon qui est dans la commune, pour le réduire en cendres, et tirer le sel des cendres avec l'eau chaude.

Sucs végétaux. Plantes. Leur analyse par le feu et altérations leurs substances.

Le feu ne change pas certaines substances des plantes

1° Il n'est pas impossible en toute rigueur que le feu tire des plantes leurs diverses substances, comme notre chaleur naturelle tire des aliments les esprits, la bile et les autres humeurs qui en découlent par, mais il est vraisemblable que cela n'est pas ainsi.

Car on ne doit supposer pas que le feu produise l'eau qu'il tire des plantes.

Il y a des parties des plantes qui donnent de l'huile sans feu. La Résine qui a beaucoup de rapport aux huiles volatiles, est donnée de l'huile sans feu. Les plantes : on les tire sans feu avec le seul esprit de vin ; et le feu tire d'autant moins d'huile vive de ces corps, que l'on en a plus tiré par les dissolvans.

Tout ce qu'on tire des plantes par le feu y était

Les sucs des plantes sont une liqueur probable qu'elle est naturellement dite lait ; outre qu'il y a plusieurs plantes dans les lieux desquelles on voit manifestement des sels fixes.

On tout ce qu'on tire des plantes semble être compris dans ces substances, puisque il est assez probable que les esprits ne sont guère compris d'une espèce ici. Il est donc probable que toutes ces substances étaient dans les plantes.

Perte dans le poids

2° Il paraît que les produits et le residu de l'analyse ne leur ... qu'il y a également un peu plus de différence entre le poids de la plante qui avait été mise dans les vases distillatoires. Il y a cependant toujours une perte ~~quelque~~ différence ~~considérable~~ cette différence est due à plusieurs causes : 1° à la humidité qui est très difficile à extraire ; 2° à la petite quantité de liqueur qui reste dans le recipient ou à chaque pièce des produits. 3° Il n'est pas impossible qu'un corps divisé plus légère sans rien perdre cela peut mieux passer l'augmentation du volume, ne peut être même par l'augmentation du mouvement. 4° outre les différences de perte qui dépendent de la différence des vases, il y a encore aussi qui dépendent de la constitution des plantes. Il est probable que plus le feu est gd, plus il dissipe les corps, et ~~surtout~~ plus les légers que les pesans. ainsi il est aussi probable qu'il en dissipe plus à l'égard de l'humidité et de la sécheresse. ~~plus~~ des aides, plus d'huile essentielle que d'esprit ... qu'il ne puisse faire par une autre huile vive, ... ne plus ... qu'il ne puisse faire ... ne ... par la dessécher ... en ... plus ... qu'il agite davantage.

Quelles substances sont altérées par le feu

Il y a donc quelque perte qui ne s'accumule, et altère également partout.

3° ce qui est ... que ... à peu près quelles sont les altérées par le feu, et à peu près jusqu'à quel point.

L'eau distillée des plantes ne paraît pas altérée : il est vrai qu'elle tient quelque de l'esprit ou de l'acide ~~mais ici~~ ... 3° les ... esprits volatils, et ... de la plupart des plantes à une chaleur très douce ou tout au plus médiocre. Il y a ... qu'il ne soit guère plus acre que dans la plante.

Sans acides

A. Les acides ne paraissent guère être altérés que par un plus gd feu ... semble avoir être plus altérés et l'alcali ... d'autant plus actif ... qu'il ... lieu de supposer qu'on les tire ... de la plante, plus acides qu'il y a étant ... mais il est ... que faire quelque réflexion sur les acides naturels ... à dire les fruits, pour voir que l'altération qu'on peut supposer dans ces esprits, doit produire une ... effet tout contraire. Car les liqueurs qui tiennent de l'acide, montent à une chaleur très douce qui ... cette ... de produire cette sorte ... à ... l'augmenter beaucoup ; elle l'a assez des liqueurs ... acide ... qu'il y a montant que par une chaleur plus forte, ... cette nature qu'il ne peut presque supposer quelque chaleur plus forte puisse ni la produire ni l'augmenter. Il semble donc qu'il serait ... de supposer dans l'acide de ces esprits aucune ... altération de la part du feu ... qu'il est capable de diminuer l'acidité.

Huiles

B. Les huiles essentielles qui viennent au commencement de la distillation, elles paraissent tout au plus ... acres, car on le peut reconnaître en les comparant ... avec les huiles des mêmes plantes tirées par expression : mais ce n'est pas que ces huiles distillées ... bien changées en elles mêmes, et elle peut être qu'étant plus dégagées de l'eau, elles le sont non pas plus acres, mais plus pures.

Pour l'huile qui est portée au gd feu, supposé que c'est une portion de la même huile qui vient de certaines plantes dès le commencement de la distillation, la différence qu'on remarque dans la saveur et son odeur d'avec l'odeur et la saveur de l'huile essentielle de la même plante, ... qu'elle est fort éloignée de son état naturel, tirée par le mélange des substances étrangères altérables

comme le sel volatil que le feu chasse avec l'huile noire, soit par le changement de la figure ou de la masse, ou du tempérament des parties qui lui donnent son odeur et sa saveur naturelle.

Il y a des signes qui font voir que l'huile est changée en elle même. Car l'huile tirée par expression, et les choses huileuses, com. le beurre et les jaunes d'oeuf, mais l'huile surtout, prennent au moindre feu une odeur qui devient d'autant plus forte que l'on augmente le feu. C'est pourquoi l'huile distilée est plus acre que l'huile frite. L'huile d'oeuf tirée par expression adoucit la douleur et ramolit; mais l'huile d'oeuf brulée est piquante et devient un assez puissant detersif. Le beurre frais amolit, digere humecte; mais qd il est roussi il devient desiccatif.

Dans toutes ces experiences il paroit qu'on n'ajoute rien a l'huile ni au beurre: cependant, leur saveur devient plus âpre, et ils deviennent capables de produire des effets diferens de ceux qu'ils produisoient auparavant. Ces changemens n'arrivent donc pas par le mélange des subst. etrangeres. Il est vrai qu'on dissipe quelq. subst. qui peut etre en donne une insipide, et dont le mélange pouvoit rendre la saveur moins acre; mais la petite quantité de cette subst. ne paroit pas proportionée à cet etrange changement de saveur. Car s'il s'exhale quelq. portion du beurre ou de l'huile dans ces experiences, cela ne se peut pas dire de l'huile qu'on distile.

On peut conclure de tout ceci, que l'huile des plantes est d'autant plus acre, qu'elle a été poussée à un plus gd feu et qu'elle est plus degagée de ses terres. Que l'huile essentielle est peu alterée. Et que l'huile noire l'est beaucoup, tant par le melange des corps alterables tels que les sels qui passent avec elle, que par l'alteration qui survient à ses parties.

On pourroit opposer à cela que les huiles noires etant rectifiées, ont une odeur moins acre [illegible] elles moins desagreable; mais cela peut ne venir que de ce qu'elles sont degagées de leur suie.

Esprits urineux C. Les Esprits urineux sont alterés à proportion de l'activité du feu qui est nécessaire pour les épuiser, et de l'alteration qui s'en suit de cette activité dans la portion de sel volatil dont ils sont composés.

Sels D. On peut ~~[illegible]~~ à peu près juger des sels ~~fixes~~ volatils come des sels fixes, avec cette diference seulement que ces derniers soutiennent un feu plus violent que celui qui suffit pour tirer les sels volatils. Où il paroit qu'une forte chaleur est capable de rendre les sels plus acres. Car si on reverbere les sels fixes [illegible] des cendres par la lessive, les alkalis deviennent acres: et leur acreté augmente suivant les deg. du feu qu'on leur done, com on le connoit par leur saveur. Peut etre le feu change-t-il les sels volatils en fixes, en fixant cette portion de sel qu'on trouve dans les cendres et qu'on apele fixe.

☞

marquer le deg. de feu de chaq. distillation 4. Il est de conséquence pour la composition d'une plante à l'ant. de marquer quelle preparation et quel degré de feu l'on a employé à l'analyse des plantes, et d'en donner une mesure assez precise pour faire toujours nos gradations égales. Car l'on convient avec (3) la subst. qui vient ~~à~~ à un plus gd feu ~~tant~~ est plus alterée et plus melée que la même qui vient à un feu plus doux.

Il seroit avantageux que les subst. qu'on tire des plantes, fussent ~~les mêmes~~ après l'operation du feu ~~les~~ mêmes qu'elles etoient avant, qu'elles fussent legerement alterées, que l'on trouvât des moyens de prevenir cette alteration, et que si elle est inevitable on pût au moins la connoitre et en faire l'estimation. Il faut pourtant avouer que qd toutes ces substances ordinaires des effets du feu suivant la pensée de quelq. auteurs, nous aurons toujours rendu service à la société en tirant des plantes des subst. qu'on ne peut avoir sans ce moyen, et qui sont d'une gde utilité dans la medecine.

Recherches sur les Plantes analysées par le feu. Empêcher l'altération de leurs substances

2. moyens — 1°. Il y a 2 moyens de prévenir l'impression que le feu paroît faire sur toutes les subst. qui en viennent qu'on devroit dégager de feu, cependant il en arrive toujours

macération et digestion — A. Le feu en d'ouvre les plantes pelées, en les laissant en macération dans leurs propres sucs en digestion pendant un tems considérable de 4 mois par exemple dans un lieu souterrain, ou en les tenant 40 jours dans leur propre sucs à la chaleur douce, qu'on appelle ventre de cheval, pour détacher les parties solides, et les subst. actives contenues dans les plantes, et faire que le feu n'ait plus qu'à les élever, ait besoin de moins de force.

Sur les fortes — B. Le 2d. est d'essayer d'analyser les plantes ainsi préparées en mettant donner le feu que jusqu'au degré qui ne donne pas d'odeur de feu, et tachant de l'appliquer à la force par le tems, comme fait dans les mécaniques.

Il faut mettre la même plante en même tems à macérer dans un vaisseau et à digérer dans un autre.

Odeur — 2°. Les plantes aromatiques ont conservé leur odeur dans cette préparation.
Les plantes aqueuses ont trouvé aucune odeur putide.
Sucs et plusieurs des uns et des sels ont trouvé à l'air.
Quelques uns aucune odeur sulfurée.

Subtlemens. — 3°. On tire de ces plantes les 1d. ou 4 subtlemens ordinaires

Point d'ébullition simple — 4°. Mais aucune de ces plantes n'a donné de l'eau même insipide. Toutes les liqueurs ont eu des propriétés ~~qu'on~~ ~~ne~~ sensibles, et quelques unes même vennes au feu 3d. degré de feu, ont eu des propriétés ~~qu'on~~ ~~ne~~ ~~n'ont point~~ remarquées ~~dans~~ analysant les plantes crues, que dans les liqueurs qui viennent au deuxième degré ~~ou~~ au celle de foire ébullition avec l'esprit de sel ; ~~qui ne~~ ~~montre~~

cet effet est d'autant plus remarquable qu'il vient dans les plantes humides aqueuses, et même dans quelques unes qui ont peu de l'aveu comme la Morelle qui étant analysée crue à la quantité de 6 livres donne 72 onces d'eau insipide à toutes épreuves. Nous n'avons aucun exemple de cet effet sur d'autres plantes qui semblent plus pleines de ces subst. actives. Il y a quelq. exemple que cela vient de ce que les parties solides de ces plantes étant plus tendres sont pénétrées

[illegible] ~~plantes~~ ~~aussi~~ ~~propriétés~~ ~~ont donné~~ ~~les liqueurs~~ ~~[illegible]~~

Eau acide — 5°. Quelques unes des plantes aussi propriétés ont donné des liqueurs acides
quelques unes des plantes analysées crues, ~~[illegible]~~
D'autres ont donné des liqueurs nettement plus sulfurées
D'autres n'apparoissent pas avoir plus de sulfureux dans le, quelles n'en ont sans cette préparation.
Mais toutes donnent leur et l'acide plutôt.

Se conservent davantage — 6°. Toutes les liqueurs tirées des plantes après cette préparation se conservent plus longtems que celles qui sont tirées des mêmes plantes sans préparation.

Sels — 7°. Quelque les liqueurs entières des plantes macérées et digérées fournissent contenu plus de sels ; le charbon de ces plantes n'en donne pas encore de sel fixe.

Peut être cela provient-il que le sel fixe ne diminue point par nature que les volatil, et que l'augmentation de lieu ne suppose pas nécessairement la diminution de l'autre, peut être aussi cela vient-il ~~de ce que~~ non de ce que l'acide de cette sulfureux y soit en plus grande quantité, mais de ce qu'il est plus exactement, càd, plus efficace par quelque altération ou parce que étant plus dégagé dans les liqueurs, il est capable d'en plus grand effet sur le goût et les liqueurs par les qualités qu'on les examine.

Sels volatils — 8°. Les plantes ainsi préparées donnent ordinairement plus de sel volatil en corps.

Il paroît que les préparations causent quelq. changement sensible dans quelq. sels fixes ; car les fleurs de Kali analysées crues, donnent de sel prismatique, et les mêmes fleurs préparées par la macération et par la digestion donnent leur sel terreux. ce changement peut varier du feu, et il peut arriver même que altération et par le feu dégagement soit de la part du feu, soit de la part de la macération et de la digestion.

Les préparations altèrent — 9°. Nous n'avons pas certainement ici préparations, la macération et la digestion, n'est que dégager ces subtlemens, mais elles les altèrent. Mais ces préparations sont fort capables d'altérer, elles subt. sont fort altérables. Car 1° elles paroissent fort changées de ce qu'elles étoient. 2°. Plusieurs aussi fort différents, subsistent également chacun à la manière, ou se trouvent

de la meme nourriture, et chaque animal se trouve des plusieurs nourritures différentes entre elles subsiste également toujours semblable à soi-même

Ces subst. paroissent donc très altérables. Cependant on ne peut assurer qu'elles sont altérées. Tout ce qu'on sait c'est que les changemens rapportés ci dessus peuvent être employés sans parler d'altération. 2° Que quelques subst. qui viennent en peu de jours de feu sont moins altérées qu'elles n'auroient été sans cette préparation. 3° Qu'en quelque sorte que soit l'altération que ces préparations peuvent causer, elle toujours chose de savoir quelles plantes sont capables d'être altérées par ces préparations, de quelle manière elles le sont, et jusqu'à quel degré

Sur les Végétaux Plantes. Produits de leur analyse par le feu

Dans leurs différens âges.

1° Il faut commencer l'analyse d'abord chaque plante en entier prise dans sa naissance, ensuite dans son moyen âge, c'est entre fleur et semence, et enfin dans son déclin, et même dans les saisons après celles qui précèdent cette année.

Il faut ensuite analyser toutes leurs parties en particulier, dans ces 3 différens états, et dans les différentes saisons.

Produits. 2° En analysant les plantes par le moyen du feu, on entière à peu près dans l'ordre qu'il suit.

1° Esprits aceux. (1°) Des Esprits très aceux. Il n'y a quatre ou peu de plantes, ces les Ellebores noirs, l'Ellebore blanc, la Sapine, ella vermique, qui donne de ces esprits, et il vient à la fin chaleur.

Quelques plantes donnent des sels, que je n'ai pas eu devoir mettre au rang de celles ci, parce qu'elles tient si singulières, qu'on n'en a vûs que dans l'analyse d'un ou 2 plantes, comme de certaines feuilles blanches qui ont passé au feu des esprits très aceux de vrai ellebore noir.

2° huiles essentielles (2°) Des huiles subtiles, opaques essentielles, qui viennent d'abord, se mêlent avec l'eau ou s'en séparent.

Presque toutes les aromatiques en ont donné; et presque aucune des aut. n'en a donné.

3° Esprits sulfurés (3°) Des esprits sulfurés

4° Eau simple (4°) Des Eaux simples

Il y a peu qui donne de l'eau exempte de toute saveur. La plupart tiennent de l'acide ou du sulfure volatile.

5° Eau aciles (5°) Des Eaux qui tiennent dans acide volatile, c'est, imperceptible au goût.

Les fleurs, les racines, les fleurs et les fruits aqueux en donnent plus que les aut. parties. même les fleurs des Pompilles, ou les fruits les plus sulfureux.

6° Eau sulfurée (6°) Des eaux qui tiennent dans sulfure volatile.

La cime des feuilles donne plus de sulfure à proportion et moins d'acide; et la mare des mêmes feuilles au contraire.

Les fruits aqueux comme les Poires, les Pommes, les Prunes, les Pêches ne donnent presque aucun sulfure.

7° Esprits aciles. (7°) Des esprits aciles.

8° Esprits mixtes (8°) Des esprits mixtes, c'est acides, et d'une nature d'autre.

9° Esprit urineux. (9) Des esprits urineux.

Ordinairement plus les plantes sont jeunes, plus elles donnent d'esprit urineux, et moins elles donnent d'acide. Il y a cependant quelques exceptions. Par ex. les feuilles de laitue donnent beaucoup d'esprits sulfureux, beaucoup plus sulfureux et plus promptement qu'auparavant, lorsque la laitue est montée en graine.

Les blés et les fromentaux, et les legumes donnent beaucoup d'esprit urineux.

10° Esp. urineux mêlé d'acide. (10) Des esprits urineux mêlés d'acide.

11° Sels volatils. (11) Des Sels volatils.

Plusieurs ne donnent pas même l'odeur de sel volatil.

Les tiges ne donnent pas de sel volatil en corps, j'en ai en exemple quelques uns qui sont entièrement tendres et herbacées, ou celles de navette, qui même en donnent peu. Les Racines non plus.

Les feuilles de la plupart des plantes donnent quelque quantité de sel volatil en corps.

12. huiles noires. (12). Des huiles noires.

Les fromentaux et les legumes donnent beaucoup d'huile.

Les fruits aqueux donnent très peu d'huile.

13. Sel fixe. (13) Du sel fixe, ou alcali ou lixiviel.

Les fromentaux, les legumes, et les fruits aqueux donnent très peu de sel fixe.

14. Cendres. (14) De la cendre.

Les fromentaux, les legumes et les fruits aqueux donnent très peu de cendres.

Toutes ne donnent pas toutes ces substances.

3° Toutes les plantes ne donnent pas toutes ces substances.

~~Entre celles qui~~ Plusieurs plantes donnent la même chose, mais les unes plutôt, elles aut. plus tard.

Entre celles qui ont donné à peu près la même substance en même quantité, les unes l'ont donné différemment conditionnées aut. par ex. plus ou moins acre.

Ordre de ces substances

3°. Le rang selon lequel ces substances sont venues à la distillation a été, à peu près le même dans l'esprit acre est toujours venu le premier des plantes qui en ont donné.

L'esprit sulfuré est ~~venu~~ souvent ~~venu~~ venu le 2e, et delà en avant de moins en moins dans le progrès de la distillation jusqu'à l'acide.

L'acide, ou l'eau acide est venu ~~en même~~ ordinairement dès le commencement de la distillation, et concourrement avec le sulfuré; il paroît quelquefois avant le sulfuré, et presque toujours après.

L'esprit acide vient toujours de plus en plus dans le progrès de la distillation, jusqu'à ce que l'esprit sulfuré et l'urineux aient paru. Alors souvent l'acide continue à venir concurremment avec l'urineux.

Les esprits mixtes viennent après les acides et avant les sulfurés.

L'esprit urineux vient avant l'huile noire et le sel volatil.

Différences des produits des substances

4°. Il résulte de toutes les expériences faites dans l'analyse des plantes, que,

(1°) Toutes les plantes ne donnent pas toutes les substances; quelques unes donnent de certaines substances que d'autres ne donnent pas.

(2°) Celles qui donnent les mêmes substances les donnent en différente quantité.

(3°) Celles qui les donnent en même quantité, les donnent différemment conditionnées, avec plusieurs ou en qualités fixibles, et les qualités différentes avec un degré ou en espèces, par exemple plus ou moins âcres. Les substances se rencontrent aussi différentes avec que les unes sont plus composées, les autres moins, et quelles unes s'altèrent plus par le temps et les autres moins.

(4°) Elles donnent la même substance les unes plutôt les autres plus tard, à plus ou moins de feu.

(5°) Quelques plantes sont plus altérables au feu, et les autres moins altérables.

(6°) Les unes sont plus altérables à la macération, et les autres moins.

Les combinaisons de plus et de moins de toutes ces différences, sont si nombreuses qu'elles peuvent servir à donner les diverses plantes, et donner une idée de la nature de chaque plante.

Sur les Vegetaux Chymie   analyse
Vegetaux

Des plantes. Hales, 270.

Distillation. Il y a 2 moyens 1° le feu M. 235. la distillation
2° Expression 3° la trituration
mais le feu en decomposant les corps altere leurs propriétés 2 autres [illegible] [illegible] en [illegible]
[illegible] en [illegible] leurs propriétés [illegible] M. 236.

Expression. se fait par [illegible] des mixtes pour tirer les liqueurs [illegible] contenues M. 236.

Trituration. se fait entierement les mixtes avec leau qui [illegible] [illegible] [illegible] M. 237.
[illegible] [illegible] capable [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] et [illegible] M. 239.
plantes [illegible] seches [illegible] [illegible] et [illegible]

Minéraux

Les mineraux moins composés que les vegetaux et les animaux, on les [illegible] plus [illegible] plus [illegible] à [illegible], il faut [illegible] du feu [illegible] M. 250. (comme [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible], car les vegetaux [illegible] dont les propriétés qui se decomposent par le feu, [illegible] des mineraux [illegible] [illegible])

miner. Le mineral [illegible] des corps [illegible] du [illegible] [illegible] [illegible] [illegible], [illegible] sable [illegible] on les appelle mines lorsque [illegible] [illegible] et avec [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Pyrites [illegible] on les nomme pyrites [illegible] lorsque le [illegible] et l'arsenic dominent. M. 251.

– Dans l'analyse d'une mine on fait

Lotion 1° la lotion [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] et la lavant dans l'eau au fond de laquelle les parties metalliques plus pesantes vont, et les [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]. M. 251.

Torrefaction 2°. Reste avec le metal le soufre et l'arsenic [illegible] plus [illegible] on les torrefie, le soufre et l'arsenic [illegible] [illegible] [illegible] M. 252. [illegible] [illegible] la torrefaction [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] M. 254.

3°. Le metal torrefié [illegible] M. 254. on le [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] metaux [illegible] metaux de phlogistique du charbon pulverisé. alors les [illegible] [illegible] leur [illegible]

Le metal plus pesant [illegible] toutes ces matieres [illegible] [illegible] M. 253

4° Si le metal est composé de plusieurs autres on les separe [illegible] (V. Depart [illegible]) M. 254

~~[illegible] quelque~~

Excellente eau de fleur d'orange par M. Binaud

1°. 24 pintes eau de Seine le meilleur, le plus spiritueux
écaillés y infuser pendant 1/2 heure ensuite
2°. 2 livres de fleurs d'orange fraiches et mondées,
écorcher la fleur d'orange plus longtemps en
3/4 heure ou 1 heure pas plus temperature 15 deg
verser eau sur elle, couvrir agiter

3°. filtrer ~~infuser~~ dissoudre les 2/5 cad 9 lt de sucre
dans 8 pintes d'eau qu'on mêle avec l'eau
~~2 lt~~ 24 pintes ci-dessus.

cette Eau de fleur d'orange est plus agréable
que l'eau ordinaire. Elle peut se vendre à 5 lt la
pinte étant bien rectifiée ou 2 lt 10 s. chez l'auteur

Vesz 42 ~~Chymie~~ Distillation

Distillation aqueuse ici. eau mêlée avec un peu de huile fixe dans cette chaux formée. M. 235

Distillation lessive quoique beaucoup d'air s'en mêle pas. 341.

Distillation analytique. La fumée analogue à la fumée infectante. Mem. etr. 327.

—— au feu évaporation en vuide. Mem. etr. 326. 327.

Distillation des injectés produit
- 1° Dulcaire — hygro lessive volatile blanche les 1er y M. 236. Rio. 3. 223.
- 2° Eau imprégnée d'alkali fixe.
- 3° huile qui forme inflammable
- 4° Sel acide fluide
- 5° Sel alcali sel fixable
- 6° Terre insipide insoluble ou alcali fixe ou volatile Bourgeois Rio. 3. 224.

Dissolvant un sple d'alcali en feu nud avec une cent. quant d'eau a proportion requise que le sel de l'alcali donne 1° sur la dissolution. Non rien après l'ébullition retient avant. M. 242.
- 2° augmentation de chaleur 2° qui de phlogistique qui peut à peu du sout acide.
- 3° augm. encor la chal. — sous un huile plus épaisse plus lente quelq. une dans l'alcali volatile
- 4° [illegible] — [illegible] — cad Dodec. de huile ou filtre
- 5° augmente effervescence que huile fait une cendre que l'alcali [illegible] M. 243

Le dissolvant l'ébullition que dont de l'air. et de l'air bolt est [illegible] M. 243

Salpêtre de sinapis sortie 1° a feu ni ondée que l'air brillante ou alcali volat. pre que
- 2° alcali fixe et une huile lagun. 3° a feu lufé thé de nitre et vol. l'alcali volat. 4° retire la bourgeon peut donner du phlogistique M. 2. M. 155.

Dol aqua. 1° mat. acide d'alcali donne
- 1° du phlogistique
- 2° augmente l'éfque huile alcaline que n'a rien fixable alcali volatile M. 247
- 3° beaucoup d'alcali volatile
- 4° le feu neuf employé ne reste une chaux d'alcali acid. ne donne pas d'alcali pied ou les sujets M. 248.

chaux. ot.

chyle lactée — Le chyle est le lait de l'air sous nud de vaisseau rassemble lait vaisseau pour que a simple chaux. M. 248.

urine Sucre — l'urine est la sueur fait salons sont attenat des fils urit. avec une base alcaline fixe et volatile M. 249.

Salive Sec. — Salive — sue pancréatique alcaline fort bon. vaisseaux. cad salive chaudes M. 249.

Sang — pelagique plus ou moins de sel qui est bon M. 249.

Vieux Vegétaux Distillation les résultats.

Vin — Levure distillée donne 1° un liqueur spiritueux, blanche, jaune, légère, pénétrante, agréable, inflammable
chaque distillation est plus forte, et plus agréable et moins acide.

Eau de vie. distillée donne ~~une liqueur~~ 1° un liqueur spiritueux blanche légère plus inflammable agréable et moins acide

Eau de vie. distillée. Appelle aqua ardens rectifiée, aqua ardens est encore distillée

Levure rend 1° liqueur ardent mean d'eau
2° beaucoup d'eau 3° d'huile 4° acétique 5° acide. M. 210.

Vinaigre. Le vinaigre distillé ne rend que 1° eau 2° acide appelé vinaigre distillé. M. 212.

Esprit de Bois Esprit ardent

Esprit ardent sur l'huile ~~[illegible]~~ [illegible] soluble par un acide M. 197.

Esprit de vin. Esprit de vin. aqueux. Rio. 2. 363. 393. M. 196. L. 593. a.

——— les principes. Nulos. 273

abonde d'air Sattly. Lal. 336.

——— [illegible] M. 2. 254

——— [illegible] M. 200. [illegible] M. 200.

Esprit de vin. alcool pur ~~[illegible]~~ [illegible] M. 2. 29. 289.

~~[illegible]~~ Esprit de vin et d'eau

Etain. est le metal de la d'Estant. de partie esprit. de pyrites de pyrites d'acide [illegible] M. 207.

il implique plus volatil, plus inflamable que l'esprit de pyrites. [illegible] M. 208.

est indissoluble aux huiles et non à l'eau. M. 208.

impossible regardé comme pyrite de pyrites. M. 207.

[illegible] à l'eau, et l'esprit de pyrites à l'eau dans l'eau

[illegible] M. 2. 279.

est une espece d'huile [illegible]

il est indissoluble à l'eau pourvu que l'on mette 10 parties d'eau sur une d'étain

[illegible] plus [illegible] indissoluble à l'eau, il y a aux quelles il faut

10 parties d'eau [illegible]

L'Etain evaporé sur un gâteau laisse un sediment huileux attaqué, qui, mêlé à la flame sur un couteau, donne une flame violette semblable à celle de l'esprit de vin, et d'une [illegible] de la flame blanche que donne l'étain. V. flame.

Esprit volatile

Esprit de la volatilité de l'esprit recteur

Esprit recteur chaux 3. c. 4.

Esprit de sel 4. a.

Esprits. de 4. sortes. 1er sel volatil esprit pour un vue de phlegme ardeur
2e huile ou beurre
3e sel essentiel aide
4e esprit recteur invisible à l'eau huile et esprit vin. } L. g. m.

esprit de sel volatil

esprit aide, sel de sel volatil de Lavoisier Chaux de phlegme Kal. 238.

Esprit de tartre. esprit de tartre tire par distillation
de peu d'huile
peu d'eau de
fraises d'eau } L. 6. f.

esprit aide. esprit de tartre et d'eau L. 6. f.

Esprit de tartre huile aromatique. Eau de luce L. 517. a. Esprit de vin avec lait
L'esprit volatil sulfureux peut aussi être tiré du sel neutre formé avec lait
et a. d'huile de cerfeuil de vert. Eau sulfureuse esprit de L. 571. c.

Liquides

Lait. est la composition d'un grand qui ménage une février. B. 26.

Liquides pitons qui fait Volvent a leau marquée contiennent beaucoup d'eau. Imp. 5.52

Liquides du Monde chaud bouillonnant sur le feu ne cesse pas bien qu'on avant. Q. Lamb. Q. 318. 1.
chaudes bouillonnent davantage en grand eau leur chaleur plus vite. 318. 2.

Sucs des plantes

Lait

Par Décoction

Romarin 1° Le Romarin en décoction dans l'eau ∇ donne un Extrait apelé Extrait de Romarin.

2°. En répétant les decoctions on le dépouille de sa partie extractive

Gome de Noix 1°. le Gome de Noix en decoct. dans l'eau ∇, donne une teinture R^e resino extractive. (c'est à dire qui contient un extrait ~~charge~~ ou matiere solide chargée de résine; de sorte que la distinction des Teintures, Extraits, ~~extrait~~ resine, Resine extrait, gome extrait, doit etre reduite à ces 4. Tems

1° teinture qui ne contient point de matiere solide ~~formée~~ solide que le principe oleo aqueux de cette

2°. Extrait, ou matiere solide qui est ou 1° Résineuse ou inflammable ou solubilité

2° gomeuse ou melangée avec solubilité ou aqueux inflammable

Cochenille I la cochenille en decoct. dans l'eau ∇ donne une teinture gomeuse apelée Ecarlate.

2°. la teinture ecarlate melée avec l'alcali fixe ⊖V, degage de sa composition la terre de l'alun changée de la partie colorante de la cochenille, laquelle terre apelée Lake ^gomme de laque.

Cochenille

Par Dissolution

dans l'esprit de vin ♃ donne les extraits ou teintures

aloe 1°. l'Extrait d'aloe dissous dans l'eau ∇ se separe de sa resine.

Benjoin 2°. le Benjoin dissous dans l'esprit de vin ♃ V. forme la teinture R^e de Benjoin qui peut etre decomposée par l'eau ∇ en ~~ajoutant~~ de l'eau ∇ à cette teinture, on en retire la Resine du Benjoin.

Canelle 3°. la substance Extracto résineuse de la canelle ♃ dans l'esprit de vin ♃ V donne la teinture R^e de Canelle

Styrax 4°. la Subst. Resino extractive du Styrax ♃ dans l'esprit de vin ♃ V donne la R^e de Styrax

Safran 5° la matiere colorante extracto resineuse du Safran unie à l'esprit de vin ♃ V, donne la R^e de Safran qui se mêle à leau tant, se décompose.

~~Cochenille 6~~ Carthame 6°. la Résine du Carthame ♃ dans l'esprit de vin ♃ et l'eau ⊖V donne une teinture couleur de Rose.

~~indigo 7 l'indigo infusé~~

Par expression

Raisin 1° le fruit du Raisin exprimé rendu en jus apelé vin, qui après la fermentation depose une matiere cristallée apelée Tartre ♃ ou retire une teinture de Tartre ♃

~~2° le ♃ distillé à ∇ ou ♃ rendu une ⊖V qui contient un peu de ♃ ou tartre volatil~~

alcali fixe 1°. Les plantes halles à la combustion donnent une ⊖V, par ? combustion alcalifixe appelé Soude ♃ qui entraînent qu'elle dépendent dépose une terre.

~~[illegible]~~

l'⊖V de la Soude est la base du ⊖ Romarin cristallisé et ♃/se

l'⊖V ~~[illegible]~~ forme la pierre à cautère qui est très caustique

l'⊖V et l'o°o d'olive forment un savon qui rend caustique par la chaux ♃

Potasse La Lessive de la potasse [♃] donne un [♃] ⊖c tartre vitriolé

Romarin 1°. Par la combustion on dépouille le Romarin de son o°o, en une terre absorbante qui contient un peu d'alcali fixe ⊖V.

Par Infusion [I]

Kinkina 1°. Le Kinkina trituré dans l'eau, donne un ~~entrait~~ ~~[illegible]~~ appelé ⊖ sel essentiel de Kinkina de la Gravage.

Suite des Plantes

sur la resine Elastique nommée Caoutchouc. M. la Condamine Hist. Acad 1751. — pages 17 — 22.
1 mm — 19.

Hist. acad. Tom. 1. ann. 1666. pag. 57.

Liqueurs ou sucs des Plantes. Manière de juger de leurs propriétés.

1°. Le moyen le plus simple et le plus facile de découvrir les propriétés ~~en~~ d'une Plante, ou d'en tirer l'extrait la décoction. C'est de la mêler avec une dissolution de vitriol de mars, ou de sel de Saturne, et après ce mélange on juge de sel de la plante. La maxime générale est que les plantes dont les sels sulfureux sont plus tenaces, teignent ces dissolutions d'une couleur plus noire, et quelquefois même précipitent la matière dissoute. Par là on reconnoit que les sels de l'ortie, de la sauge, de l'avoine, de la grenade, de la noix de galle, sont des sulfres fort tenaces; que ceux de la Bétoine, de la Véronique, de la Chélidoine, et de quelques autres herbes volatiles, sont plus subtils, mais non pas tant que ceux du Romarin et de la Lavande, qui nettoient presque tout la dissolution de sel de plomb.

Leurs qualités

1° aides

2°. Engendrent tous les sucs acides des plantes, ~~surtout ceux de citron, de groseille, d'épine vinette, de grenade~~ précipitent la solution de sel de Saturne.

Quelques autres la caillent, surtout ceux de Citron, de groseille, d'épine vinette, et de grenade.

Quelques uns rougissent le Tournesol, et d'autres le font de Tournisie.

A Quelques uns qui ne font rien sur le vitriol de mars, vendissent la solution de vitriol d'allemagne, et d'autres au contraire.

D'aut. ne vendissent ni l'une ni l'autre

Parmi les uns et les aut. les uns précipitent cette solution, les aut. non.

B. D'aut. ne rougissent pas le Tournesol. comme le font de concombre sauvage Elatérium, de grenade cuite.

C. Presq. tous font tous peu sur la solution de sublimé.

(Diderot. Mem. Acad. 1666 1699. Tom 4. p. 214)

Esprits ou Liqueurs spiritueuses

Le quaeim. 1° On appelle Esprits, les liqueurs distillées qui ont une saveur et une odeur forte. Il est l'esprit de vin.

Il y a de ces esprits qui n'ont que de l'odeur, Tel est

Il y en a qui n'ont que de la saveur, Tel

Enfin il y en a qui ont l'odeur et la saveur ensemble, Tel l'esprit de vin

Leur composition de l'eau et du sel

2° Il est très probable qu'ils sont composés d'eau insipide et d'une portion de sel (j'ajoute) de phlogistique, ou soufre qui donne l'odeur à celui qu'en est, car le sel ne donne que du goût et non de l'odeur à de l'eau insipide, ce qui ne vient ni de saveur ni d'odeur)

Objections

A. Les raisons de Dortous sont:

(1°) Quelle est de l'eau ou du sel, il semble qu'ils doivent être plus pesants que l'eau; on quelques uns sont plus legers

(2°) Que celles qui ont plus de saveur, doivent avoir plus de pésanteur: or il y en a qui ont une très forte saveur, et qui sont plus legers que d'autres, qui n'en ont moins.

(3°) Qu'il devroit y avoir moins de sel fixe où les liqueurs ont plus de saveur: or les plantes dépouillées et macerées donnent autant de sel au moins que les mêmes plantes analysées sans être digérées ni macerées, et quelques unes donnent des liqueurs d'une saveur plus forte.

Reponses.

B. Toutes ces raisons paroissent plausibles; mais

(1°) Il n'est pas impossible qu'il y ait des sels plus legers que l'eau, et peut être même que des sels plus pesants pourroient rendre l'eau plus legère

(2°) Il n'est point que ces sels qui seroient plus legers que l'eau, ou qui la rendroient plus legère auroient une plus forte saveur que d'autres sels.

(3°) Rien n'empêche que le même corps en même quantité n'imprime plus ou moins de saveur, selon qu'il est plus ou moins ouvert.

Preuves

C. 2 raisons semblent prouver la présence du sel dans les liqueurs spiritueuses.

(1°) Un certain poids d'une plante entière brulée à découvert, donne toujours plus de sel que le charbon d'un même poids de la même plante réduite en cendres, qu'on avoit tiré des liqueurs spiritueuses.

(2°) Entre des liqueurs vineuses une portion de sel volatil qu'elles contiennent, et l'on en même dans les quelles il n'est point volatil. Il est donc certain que l'expression qu'il y a du sel dans toutes les liq. spiritueuses, c'est certain qu'il y en a dans quelques unes.

Liqueurs mixtes ou Esprits mixtes

Ce qu'on en 1°: Les Esprits mixtes qu'on eut dans diverses distillations des plantes, sont des liqueurs melées d'acide et d'acre ou d'autre.

Leur composition. 2°: Ceux qui coagulent la solution de vitriol d'allemagne, étant distillés sur le sel de Tartre, ou mis plusieurs tems mélange dans des matras de verre à une chaleur très-lente, donnent de l'eau et de l'autre manière du sel fixe qu'on reconnoit en ce que la liqueur blanchit la solution de sublimé. Ces d'eau aussi de l'acide qui en a les effets ordinaires, et n'en l'un ni l'autre séparément ne rougit pas d'eau aussi de l'acide qui en a les effets ordinaires, et n'en l'un ni l'autre séparément ne rougit la solution de vitriol. Ce sel fixé contient une portion notable d'huile noire.

Cependant on ne parvient pas à limiter cette liqueur ou embout de l'acide ni du sel fixe en différentes proportions; ce qui fait soupçonner qu'il entrouvent dans ce mélange quelque substance terreuse aurée et terrestre.

En mêlant une très petite de décoction d'acacia, de Noix de galles, d'écorce de grenade dans les liqueurs précédentes aussi, et versant de ces liqueurs sur la solution de vitriol, le mélange vient à un violet rougeâtre, ce qui a quelque rapport à la couleur que les liqueurs mixtes donnent à la solution de vitriol.

Esprits vineux

caractère 1°. Les Esprits vineux sont des liqueurs qui viennent avant les huiles dans la distillation des Plantes

Leur Composition. 2°. Ils sont composés d'Eau et de sel volatil.

Liqueurs âcres des Plantes

acreté
ce que c'est 1°. On appelle liqueurs âcres, celles qui excitent sur la langue quelq. sentiment de chaleur.

est composé d'acide et de Sulfure

2. De ce que quelq. plantes âcres, comme la Renoncule donnent des liqueurs âcres, étant analysées crues, et n'en donnent plus étant analysées après leur macération ou digestion, on peut soupçonner que l'acreté est un souvenir composée d'un acide dominant et d'un certain sulfure que la macération dégage l'un de l'autre.

Cette conjecture semble s'accorder avec ce qu'on remarque dans l'extraction des esprits âcres. Car 1°. ces esprits font tous rougir fortement le Tournesol et troublent la solution de sel de Saturne; or ce n'est pas par ce qu'ils peuvent contenir de sulfure qu'ils rougissent le Tournesol, c'est au contraire par ce qu'ils contiennent d'acide: 2°. Ils le font rougir de moins en moins dans le progrès de la distillation, ce qui marque que l'acide s'y diminue, et en même tems, la liqueur acre devient moins âcre, et commence à faire quelq. effet sur le sublimé, et aime de plus en plus.

Si ce soupçon se trouve confirmé par d'autres expériences, il sera aisé de dire pourquoi les plantes âcres ne donnent aucune liqueur âcre.

Liqueurs odorantes des Végétaux

Du Jasmin d'Espagne. 1°. On tire du Jasmin d'Espagne mis distiller sans feu dans un alembic dont on a comblé la chappe de glace concassée, une eau ~~odorante~~ très claire, odorante ~~comme~~ la jasmin même, qui paroît sulfurée à l'essai qu'on en fait avec la solution de sublimé. 14 onces de Jasmin rendent 2 gros de cette liqueur odorante.

qualiter actiu. et passiu. 9: Succi neutri ex acid-alcalin

19

Sels en general sont ternaires.

1° Les sels sont de 3 sortes suivant ainsi savoir 1° acides
2° alcalis ou alkalis
3° ~~alcalis~~ alcalins ou mixtes ou neutres
4°

2° quelles propriétés ainsi en phen

— ne ~~composés~~ aperçu jusqu'ici, les neutres, les sels acidalcalins quoqu'ils ~~2° les~~ fussent également liquides comme les autres.

2°. Les sels acides rougissent la couleur violette des vegetaux
— alcalis ne diffèrent — id
— acidalcalis en indigo —

cela ensuite prouver que ces 3 couleurs 1° le rouge 2° le vert. 3° l'indigo sont les 3 couleurs primitives de la nature. (Voy couleurs).

Sels. neutr. ~~[illegible]~~ solubles se placement suivant le grand de tale. M. 36.

Riv.

M. 23. prouvé par leur reduction M. 25

~~ce [illegible]~~ composé d'une ~~[illegible]~~ de terre et d'eau

cependant nous ne peut produire une mat. saline en combinant la terre avec l'eau. M. 25.

L. 19.

— d. Bayen. 1° Fixe
2° essentiel } L. 5. (t) Stay 3. ne se separent les acid. il y en a de moyens. voi le salpetre L. 17 (d)
~~3° volatil [illegible]~~ ammoniacaux et le [illegible] L. 24 (s)

~~Le sel volatil [illegible] 14 (t) [illegible]~~

Dans les eaux. On n'y a que 2 sortes de sels passés de distillat. 1° Fixe mais peu exposé aux quelques, pourquoi L. 25 (ee) } ils sont ~~alcalis~~ moyens
2° Volatil. élaboré de plusieurs [illegible]. — } L. 24. (n)

—— dans leur état naturel ce sel est ammoniacal au goût forment avec les acid. l. 24. (t)

sel marin régénéré: acid. sel ammoniac avec le natrum L. 547. a

~~[illegible]~~

~~[illegible]~~ la base de ce nitre est ~~alcali~~ [illegible] M. 1. op. 63.

Sel neutre nitre quadrangulaire: L'alcali fixe qui fait la base du sel marin soulé par l'acid. nitreux forme un sel neut. appelé nitre quadrangulaire qui diffère du nitre ordinaire en ce que 1° il attire assez fort l'humidité de l'air, ce qui le fait cristalliser difficilement.
2° ses cristaux ont des parallelipipèdes rhomboïdaux à 4 angles.

Sel neut. fébrifuge de Sylvius. se forme avec le sel marin par l'union de l'acid. du sel marin avec un alcali fixe. M. 53.
Nature, les propriétés du sel marin. Il se forme de la distillat. [illegible] M. 2. 544.
[illegible] 505. [illegible]

Sel la vitrification lorsque ce [illegible] plus ou moins colorant [illegible]. M. 36. Remarque M. 37.
Verre et vitrification due au Sel. L. 9.
Verre peut se fondre dans l'eau L. 9. l.

A. [illegible] huile de vitriol glacial M. 39.

Sel neut. Borax. Composé de sel sédatif et d'un alcali [illegible] du sel marin. L. 542 (t). M. 60
M. 1 op. 133.

Sel neutre des plantes. se forme avec l'acid. [illegible] uni à l'alcali fixe qui fait la base du sel marin M. 96.
— 1° Il diffère du tartre vitriolé [illegible] M. 96.
— 2° parce que les cristaux contiennent plus d'eau. Il a forme nat. [illegible] M. 1 pn. 25
3° qu'il se dissout plus facilement à l'eau [illegible]
4° se fond à un feu modéré M. 96. Sa saveur. [illegible] M. 1 op. 84. sel 90.

Sel marin. [illegible] M. 98
Il [illegible] à l'air. M. 58
[illegible] L. 2. 320 [illegible] alcali fixe [illegible] 55. 57 [illegible]

Sel marin est un sel neutre ou moyen. [illegible] d'acide L. 22 (o) M. 1. op. 174 — Sel de [illegible] M. 1 op. 87.

Sel sale v. acides. desséché attire peu l'humidité de l'air M. 29. sel sale est un alcali [illegible] d'acide. Sel gemme sel marin L. 45.
Sel neutre. ou sel moyen [illegible] v. acid.
~~moins~~ attire moins l'humidité de l'air que les alcalis et les acid. M. 33.
★ Sels neut. se dissolv. dans l'eau plus ou moins suivant les mat. composantes. M. 34.
—— composés d'un acide fixe ~~avec~~ un alcali fixe ou une terre absorb. sont fixes resist. au feu.
lorsqu'ils y sont assez, mais dissous dans l'eau, ils s'évaporent avec elle. M. 37.
~~[illegible]~~

Sel neut. alun se forme de la ~~[illegible]~~ de l'acid. vitriol. saturé d'une terre absorbante M. 39. [illegible] M. 1 pn. 25
alun
Saveur de l'alun M. 40.
Plusieurs espèces d'alun M. 40. [illegible]
se fond au feu et [illegible] après son humidité évaporée, [illegible] M. 40.

Sel neut. Sélénite se forme avec l'acid. vitriol. mêlé avec [illegible] terre M. 40.
Sélénite ses [illegible] M. 40. [illegible] M. 2. p. 50.
[illegible] dans l'eau même bouillante. M. 41. M. 1. 29.

Sel neut. de duobus ou tartre vitriolé se forme avec un alcali fixe [illegible] tartre et l'acide [illegible]
Duobus parce que [illegible] M. 40.
Saveur de tart. vitriolé M. 41.
figure de ses cristaux.
se dissout difficilement à l'eau. M. 41.
se fond à un très grand feu.
un alcali fixe [illegible] par l'acid. vitriol. de l'air M. 42.

Sel neut. Salpetre se forme avec l'acid. nitreux et l'alcali fixe. M. 48. Riv. 3. 247.
Salpetre ou Nitre. Saveur salée fraîche. [illegible] avec les alcalis et les acid. L. 451. a.
Sa cristallisation. M. 48. [illegible] L. 451. a.
se dissout [illegible] à l'eau chaude. [illegible] phlogistique. M. 50.
se fond à un feu modéré.
Détoné en touchant un phlogistique. M. 49. [illegible] l'acide [illegible] et l'alcali reste [illegible] ou la quelle nitre fixe. M. 49. pourquoi.

Sels moyens ou neutres

Vitriol acid. medicinal — acide vitriolique fait par la distillation du vert de gris. M. 1. 112. V. acide. Melange

Sel vitriolique — Sel de Glauber. M. 1. 113.

Vitriol cuivreux — Sel de Glauber. M. 2. 403. 405.

Sel de Glauber devenu sel metallique — sel fait de cuivre et de glauber. M. 2. 410. Sel metallique

Sel de Glauber — Sel de Glauber. M. 2. 420.

Sublimé corrosif — Sel metallique fait de plomb et de glauber. M. 2. 434. Sel metallique

Sel neutre antimonial — L'acide de soufre le nitre est fait acide et en separant son acide de la base alcaline a la quelle il est joint pour former un sel neutre que dans un melange fait d'acide sulfurique et d'antimoine par des pyrites. Sublimé corrosif. M. 1. 67.

Sel neutre de soufre — Sel neutre acide — Sel de chaux. L. 403.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 1. 31.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 12.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 19.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 22. V. Melange acide. M. 2. 47.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 369.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 528.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 534.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 528.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 520.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 527.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 1. 142. M. 2. 49.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 1. 22.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. M. 2. 23.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. L. 431. a.

Sel neutre — Sel neutre acide — Sel de chaux. L. 547. a.

Sels metallicques.

metallicq. Vitriol. argent — nouv. alum. sel metallique, compté dans acid. sulfurique et calcul de l'alcali de la plupart ~~qui m'avait~~ base metallicq. cor. le fer, cuivre, le zinc, on de 2, de deux 3 ordres. Lem. 517 (a) Pic. 3. 243.

— Vitriol bleu, et ~~dans les ouvr.~~ selon auteurs fond. 2 Vitriol. M. 102.

Sel vert alcali. alcalicq. cuivre. Hom. du Theory. Vitriol. M. 102.

Sel fer calcinat qui reçoit au feu l'acide sulfurique d. 44. Lem. sulfureux

cristaux de Lem. Sel metallicq. fond. de l'acid. nitr. avec l'argent M. 55.

Sel de Saturne. Sel ~~argent~~ metallicq. par l'acid. nitr. et le plomb. L. 131. a.

Vitriol mars. — argent vitriol. par plomb. L. 514. a.

— vert. Vitriol mars. par le fer et l'acid. vert. M. 112. L. 514. a. — 102. — bleu. — 164. — gris. — de zinc. — blanc de goslar. — de zinc par le fer et le cuivre. L. 518 c. — 1/2 par le fer, cuivre, et 1/2 vert. 1/2 bleu. L. 521. b.

nitro saturnin. Sel met. par l'acid. nitr. et le plomb. L. 120 (b). Sel nitreux de plomb M. 1. 319. les nitres sel par mondy, a base quarez, et par ausse accid. M. table à leau.

Vitriol d'argent argent avec l'acid. nitr. L. 131. (a)

Vitriol de cuivre cuivre avec l'acid. nitr. L. 131 (a)

cristal de venus. sel. m. met. avec l'acid. vinaig. cuivre. L. 132. M. 2. 403. 405.

Sel nitreux. nitre avec mercure. cristallisé. M. 1. 342.

mercuriel.

Vitriol. bleu acid. tiré mêmes idées que le vert, vient de sel cristallisé L. 523. c.

Vitriol. ~~bleu~~ sel vert. par l'acid. d'estain et le regul d'antimoine L. 717. a.

Sels vert formés par l'acide Vitriolique, l'acide d'étain, l'acide nitrique, l'acide arsenic, et l'alcali.

Par acides Vitriolique	Nitreux	de Sel marin.	nitreux et mondy mêmes.	arsenic. et l'alcali.
gips, alpetre. Pad. Salpetre. alun. argile. ~~fabul~~ ou argent. sel vert. cuivre. Vitriol bleu.	Crystaux de Lem. Sel cristallisé. Vitr. d'argent. Vitriol de cuivre. cristal. saturnin.	Vitr. cuivre. ~~argent~~	Sel vert. de l'or	Sel vert arsenic vert.

Sel. ou Sel neut. à base terreuse

alun produit de feu Macqr. 47.
alun. selon de plusieurs chimistes [illegible], [illegible]. [illegible] pierres, [illegible], calcinés, [illegible] acide, les autres ajoutent à cette base de la chaux ou alcali fixe quelquefois ~~[illegible]~~ L. 550. a

[illegible] cela quant à la [illegible] terre, car [illegible] alterée [illegible]. L. 552. d.

[illegible] acide [illegible] de nature [illegible] qui forment [illegible] avec la base alcaline [illegible] un autre [illegible] L. 552 [illegible]

Vitr. le sel neut formé de l'acide vitr. [illegible] de la terre [illegible] alcali fixe [illegible] L. 571. c.

— Le produit de digestion avec sel de tartre forme sel neut. crystallisé [illegible] tartre vitriolé de Stahl. L. 693. a.

S ~~Tartre et tabac~~
Le sel fixe alcali de tartre [illegible] de plusieurs espèces de sels neut. L. 726. a.
ou tartre soluble, ou tartre tartarisé.
Sels neut. formés avec la tartre.
la tartre soluble est un sel neut. formé par l'union de la crème de tartre avec l'alcali fixe L. 710
la tartre soluble avec la chaux la craie, [illegible] avec le tartre a
qui forment aussi [illegible]
Il forme avec [illegible] contenant de sels neut. } L. 711. b.
Le sel végétal [illegible] de tartre soluble.
— polychreste de Seignette.

Sucre candi crystallisé L. 682.

— Il y a des sels neut. qui [illegible] toujours [illegible] [illegible] la chaux [illegible] de la [illegible], [illegible] de l'acide [illegible] avec [illegible] L. 734 K

Sels neut. [illegible] de l'acide. L. 576. d.
cuivre.

Liqueurs spiritueuses

39. Famille. Les graines farineuses des graminées fermentées avec leau donnent des boissons spiritueuses.

40. Famille. Les Palmiers rendant par expression une liqueur douce d'abord, qui nelle en prendra ensuite à la fermentation spiritueuse du vin et vinaigre et enfin putride.

41. Fam. les Rosiers. Le suc du Pommier et du Poirier sauvage donnent par expression une liqueur aqueuse, apelée cidre ou Poiré qui fermente devant vinaigre et très apiatle.

44. Fam. les Portulacées. Les pourpiers frais de lespece de Purnac apelé vinaigrier en Canada, fait un bon vinaigre.

57. Fam. de les Pins. On fait par lebullition avec les bayes de genevre, ou les pommes des branches de lespece de Pin de Canada un vin d'un vegetes saine.

26. Vigne & culture.

1re Division

Ce que j'ai dit ~~jusqu'à ici~~

J'ai divisé la culture des blé en 3 parties. ~~savoir~~

Dans la 1re j'ai exposé la nature des ~~différentes~~ toutes les espèces de terre à blé

Dans la 2e le choix d'améliorer avec les engrais de paille, et de la manière la plus convenable chaque espèce de terre à blé selon sa qualité

Dans la 3e j'ai tiré les conséquences naturelles des 2 premières parties.

La 1re division a lieu pour la culture de la Vigne, et a égard de la 1re partie elle a quelques noms à changer les terres à vigne nommées les meilleures sont.

2e question à faire

Les ~~[illegible]~~ vides et vides à tel canton sont ils de Qualité à le transporter, en raison la débouchée?

Les Vignes sont elles de 2d ou mediocre produit? canton donnant des ou Vignes devient par engrais avec chaume?

quelle est la nature du sol des Vignes du canton? son empitement situations, plat ou en coteaux?

quels sont les façons de la vigne; leur prix par arpent.

Etant dans le triage de les provignes, travailler, ou empailler?

Quand dans l'usage de faire un bon triage des ceps pour faire dépendre Qualité de vins rouges ou blancs? Fait on cuver les rouges? Qualité engrais, et de quelle qualité sont ils?

4 Terrains Coteaux arides

Dans tous les pays où la culture est libre, la vigne ne ~~prévaut~~ le cède à aucune autre dans les terres à blé; elle ne croît que sur des coteaux arides, inutiles à toute autre production, et très escarpés et impraticables au labourage. En barrant la culture de la Vigne aux coteaux pulmonaux, on peut ~~savoir calculer~~ savoir à peu près ce que le royaume

5e Exposition

quid à aurait de vignobles naturels dans la France, en calculant sur la carte de la France, le terrain qu'occupent les coteaux exposés au Midi ou levant et ce qu'occupent entre les latitudes de 43 à 48 deg. et en ~~abon~~ destinant à la plantation des bois les terres et les côtes qui sont exposés au Nord, dont ~~la qualité~~ ce mois favorable et même nuisible à la vigne. Les plaines sont pour les blés, et les vallons pour les prairies, et les prés. (Voir Culture de la France.)

6 Usage de la vigne de nos jours

La culture de la vigne occupe infiniment d'hommes plus que aucune autre, et rapporte aussi beaucoup d'avantages.

7e Exposition rapport d'un arpent

Dans la haute guienne, rapport un arpent de vigne du meilleur finis, peut produire 4 barriques qui font un tonneau de vin marchand; cet acte de vin qu'on choisit autrefois pour la Bretagne, la Normandie, les côtes de Picardie et de Flandres et pour le Nord, et pour chaise aujourd'hui pour l'Amérique et pour la Holande.

8 Façons prix de 1 arpent

On donne à l'arpent de vigne 3 à 4 façons en guienne

1re façon	12 manœuvres pour cultiver, nourriture et salaire	12 tt	30 tt
2e	8	8	
3e	4	4	
Taille de la vigne		4	
Epamprer et lier la vigne		2	

4 barilles chacune de 6tt 10s à 7tt	28tt	30tt
chaix de vendanges, au moins	2	
et ci contre autres frais		30
Total		60tt

Le vin commun recueilli et logé revient donc au proprietaire à 60tt le tonneau ou 15tt la barrique non compris 1° les charges des biens, 2° les reparations ordinaires et extraordinaires des pressoirs cuviers &c, 3° des vignes même qu'il faut renouveler de tems en tems, ce qui peut faire monter le tonneau à 100tt environ.

Voions maintenant ce que coute ce tonneau de vin jusqu'à ce qu'on le vende, rendu à Bordeaux, chargé pour la holande, &c

1°. au tonnelier pour le rabatre ~~6tt~~	6tt	
2 au batelier pour la conduite à Bordeaux environ	7	
3° au comissionnaire qu'il le reçoit pour sa comission seulement ordinairement	4	
4. chaisage, port à bord et arrimage	3	
5°. Droit de marque pour la ville	1.	
6. Droit d'entrée à Bordeaux	16.	8s
7. droit de sortie &c	13.	4.
8. fret paié aux vaisseaux holandois, lequel devroit etre paié aux notres et qui reviendroit à notre comerce	18	
	68.	12s
d'autre part ci dessus	60	
	128tt	12s

Voilà donc 128tt 12s d'argent étranger qui devoit revenir au Roi, et à ses sujets journaliers artisans, negocians ~~et~~ navigateurs &c par chaque tonneau de vin ou par chaque arpent de vigne, sans compter ce que cet argent déboursé doit raporter de profit au propriétaire, ce que cet argent ~~qu'il a répandu dans un pais pauvre et peuplé facilite le recouvrement des autres impositions et diminue le recouvrement des autres impositions, et diminue les non valeurs~~ il faut bien que le propriétaire pour faire valoir sa vigne, ait de quoi fournir à ses avances, de quoi paier ses tailles, sa capitation et son 20me, de quoi s'entretenir lui et sa famille.

Ce pendant lorsque ce tonneau étoit vendu quand on le vendoit chargé pour la holande rendu au lieu de sa destination, on l'y vendoit 278tt 8s de frais à elever pour droits et autres de comission se faisant en tout 407tt raporté au dela de tous ses frais. mais depuis l'année 1753 ~~ou 1760~~ le prix des vins a tellement baissé en holande, que le proprietaire outre la perte de ses avances et de sa recolte, a été obligé d'envoier de l'argent. Voici comment. (Voir Richesses de l'etat) les vins comuns marchands qui se vendoient alors en holande à 25 à 18tt de gros c.a.d. de 300 à 216tt de France, ~~ils~~ baisserent tout à coup à 15 à 8tt de gros c.a.d. à 180 à 96tt, et l'on a vu que les frais de culture et de cargaison vont à 128tt 12s sans compter ceux de holande.

quand on supposeroit que l'exportation de cette espece de vins ne seroit que de 50 mil tonneaux, et le retour par tonneau l'un dans l'autre à 200tt, c'est une perte de 10 millions pour cette province s'il n'y a pas d'autre debouché que la holande.

3. Pais à vigne — En parcourant les pais où croit la vigne, à mesure qu'on avance vers les climats plus froids, on trouve dans les vins plus de delicatesse mais moins de corps et de force; ils atteignent rarement un deg. suffisant de maturité. En allant au contraire vers les climats plus chauds on trouve dans les vins moins de delicatesse et plus de corps; forcés par la chaleur ils sont rudes, grossiers, violens, sujets à aigrir.

On a remarqué que tous les crus renommés sont compris entre les 40e et 50 deg de latitude.

Les meilleurs la guienne — Les vins de la guienne situés à peu près au milieu entre ces paralleles, tiennent de même un juste milieu entre les vins des pais chauds et ceux des pais froids. ils peuvent avoir, si on les fait bien, les qualités qu'on recherche, et n'avoir pas les defauts qui deplaisent dans les uns et dans les autres.

5° Exposition meilleure — On a encore observé que les vignobles où croit le meilleur vin sont situés sur le penchant des collines qui ont la vue sur des plaines arosées par des rivieres. on pretend que les vapeurs des eaux, ou la rosée, ou l'humidité de l'air, y rend le raisin toujours mieux conditionné. c'est l'exposition de la plupart des vignobles de la guienne. il en resulte d'autres avantages relatifs au comerce.

Vigne
Lametode alfabetikë

Vitis.

Vigne Bourgeon

Gemma 1a.
2a. calli ovato-obtusa magna, subhorizontalis squamis inclusa persistens.

Caulis 10 subcompressus, pilis setaeis longis varie inflexis sanguineus.

Folia alt. lata dimidiat. plicata, ultra stipulas lateraler inclusa valde compressa, et ~~commune~~ caule antice abaxie opposita, ita ut caulis apice valde compressus, et lateraliter tortuosus ita dividua

Rachis internodiae 5. maxima. apice deliquescentes.

Venae plurimae suboppositae 45 gr. pat.

Laminae plurimae. Dis

~~Dents~~ Denticulae magnae inaequales acutae, abaxi nig. apicem fol.

Petiolus cylind. longus supra vix canalic. caulis solul connatus nervo transverso caulis canalis ~~petiolus~~ circulis valati connexus

Stipulae 2. caulinae planae Ellipticae obtusae, erectae connivi. cauli antic. brevi dividua

Cirrhi folio oppositi ramosi id est 10. 2 foli ramis Bremis 3 foliis, ~~anti commuti~~ singulos adexortum sua a latere opposito stipula 1. stipatus.

Racemi florum ex 3a. et 4a. vel ex 4a. et 5a. cirrho supra gemmam id 20. ramo cirrhi siti, foliorum longit. ex 15. accipiunt alt. 11. flores constantes erecti, singulis stipulis 1. stipatis.

Vigne Inulée par Brouillard

Brouillard Inulaire

Vitis adeni, quod non antea, cum fenit admoto Ebro. ~~Colut~~ Plin. L. 17. ch. 4. p. 343.. Citatur by Brouillard, chosies du fleuve qui brulaient la vigne.

Vigne. culture nouvelle selon Duhamel Tom 3 p 413 et 545

des arbres fruitiers plantés à 6 pieds de distance au plus entour fus et disposés en quinconce cad au nombre de 900 pied au plus ayant chacun au pied 2 ceps de vigne, ne dommageroient aucunement ni par le fruit, ni par le bois, du terrain qu'ils occupoient, qd même la vigne ne produiroit rien.

il a des exemples de vignes qui, ainsi plantées au pied des arbres ont monté, se sont étendues au dessus et ont donné des recoltes prodigieuses.

La taille faite avant l'hiver est la plus avantageuse.

Vigne la culture nouvelle selon Mr Maupiu Voll de chambre de la Reine

Mémoire à lecture de l'académie de Bordeaux imprimé à Bordeaux en juillet 1763.

1. culture

Bottaine des Pays. 4 à 5 pieds dans les terres plates.

Bonté du vin. dépend
1°. du terrain extérieur
2°. de l'espace de plant
3°. Exposition du Pays
4°. et de les grains de la Raspe. et de leur acerté
La Dr fumier le connu ; vigne propre culture. le vin le plus agréable plus moelleux, plus coloré plus ferme et plus de garde
Pour le conserver longtemps le tirer de dessus la lie le plus possible pour cela le tirer au clair 1. fois dans 24 hre. la 2e fois en mars.
L'air et la lie sont les 2 Ennemis. le signe des vins forts

Frais de la culture actuelle des Pays		Frais de la culture nouvelle à 5 pieds entre des Pays	
Bottaine de 3 pieds pour 1 arpent			20.#
Pour la plantation	25	Pour	
Pour 400 bottes de échalas la bottée 40 dure 20 ans à 35# le 100 de bottes	140.	Pour 150 bottes	52. 10.
Pour 150 tonnes de fumier de 3 en 3 ans à 7# la voie, compris transport et l'emplissage	52.10	Pour 75 voies de fumier	26. 5.
Pour 200 voies de fumier pour les Provins des 3e et dernière années des 3 premières	70.	Pour le fumier des 6 et 7 dernières années	17. 10.
Pour fumier 5 dernières années à raison de 25# par an	125.	Pour 5 dernières années à 15# par an	75.
Total	412.# 10		191.# 5.

Par le fumier coûte ~~le~~ commençant 1°. la tonne tout compris à Riel, moins ~~cent~~ à St Gerrade, environ moins à Bordeaux

Donc les frais d'plantation actuelle encore cum de la nouvelle 221.# 5.s

par arpent

Supposant 3,000,000 d'arpens de vigne en France, cela 663,950,000# donc 50.e compris pour le 50.e des vignes cessé d'plantée chaque année et de 13,275,000.#

Entretien de la culture actuelle		Entretien de la culture nouvelle	
Comme la beaucoup de vignes qui ne sont pas fumées on compte 20 tonnes ou voies de fumier par arpent l'un portant l'autre à 7# la voie	7.#		1.# 15.s
Pour 800 échalas	7.	Pour 300 échalas	2. 12.s 3 deniers
Pour façons	25.		15.
Total	39.		19.# 7.s 3.d

Donc les frais de culture ~~actuelle~~ de la méthode actuelle comparant cum de la nouvelle de 19.# 12.s 9.d ce qui fait par arpent 3,000,000 d'arpens de vigne 57,950,250# aux quels il faut ajouter les 13,275,000# employés de moins comme il est dit ci dessus à la plantation de la 50e partie d'où 3,000,000 de vignes, cela entre 71,225,250# dont le cultivateur bénéficie par an dans la nouvelle culture sur l'ancienne.

2°

avantages de cette méthode

avantages. 1°. Par cette nouvelle méthode l'échalas ~~mitoyen~~ vignoble en particulier et tout cultivateur du royaume en gagne rapporteront 1/5 de plus cette année, 1 muid de plus par arpent.

2°. Le vin sera plus parfait à 10 th le muid ce 1/5 produiront 30,000,000 th qui ajoutés aux ci 71,231,250 th font 101,231,250 th ~~[illegible]~~ par an.

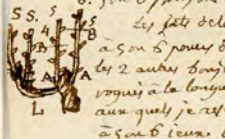
3°. A raison de l'espace, le bois manquant toujours beaucoup plus que dans la culture ordinaire.

Dans le calcul précédent on suppose l'arpent de 100 perches à la perche de 20 pieds.

Chaque arpent contiendra 2500 c/ps entés mitoyens à la distance de 4 pieds. ⊗

Ainsi ces 2,500 sceps auront vingt au bout de 2 à 4 ans au plus tard chaque année même dans les moindres terres 1250 longs bois se bouture ~~et autant de chevelures~~ c'est-à-dire de sceps de la année taillés sur un pouce, et environ 5 ou 6 yeux. Ces 5 ou 6 yeux donnent 6 à 10 grappes de raisin.

6. 5 ou 6 bourgeons qui tous portant l'autre pousse fournir 6 à 10 grappes de raisin.



Les sceps de long bois, dès la 1re année, 5 à 6 bourgeons dont on ~~coupe~~ vague les 3 ou 4 plus faibles A B à 5 ou 6 pouces de la souche ~~[illegible]~~ ces plus faibles tout les 3 ou 4 plus voisins de la souche les 2 autres bourgeons qui sont restés à l'extrémité supérieure du long bois ont été vagués à la longueur ordinaire. La 2e année en avril je couche tous ces longs bois. L. aux quels je réserve seulement les 2 bois supérieurs S.S. en les taillant leur laisse 5 ou 6 yeux. Ces longs bois ainsi couchés à 3 ou 4 pouces seulement profondeur, s'opère des chevelus parfaits naissent et produisent beaucoup. La 3e année j'arrache ces ~~longs bois~~ chevelus qui satisfont mieux les sceps et donnent plus de vin que les longs bois A B. chevelus.

Par ce moyen la vigne est entretenue toujours en long bois et en chevelus ~~[illegible]~~ facile dans toutes sortes de terres, et donne, perpétuellement et également des fruits en abondance sans fumier et de 1/3 à 1/5 de plus que la méthode ordinaire.

cette méthode est ingénieuse, et j'espère qu'elle sera adoptée de gens qui en reprendront le bien à l'avenir.

Objections. On objectera peut-être qu'en multipliant la quantité de vin ~~en fait bouteilles~~ la vendre. à cela on répond

1°. Toujours moins de culture ~~[illegible]~~ on abondance ne peut être qu'avantageuse.

2° Que moins la quantité que les circonstances de terre qui en diminue le prix car on avait en débitant davantage. Dans des terres où il était très cher que dans d'autres où il était à bon compte.

3°. à la faveur de la suppression des fumiers, de l'écartement des sceps, de la facilité de l'écoulement pour faire le vin étant meilleur il sera plus recherché.

Par 101,231,250 th en prélevant 35,000,000 th ~~pour~~ que le Roi, ~~[illegible]~~ il restera aux cultivateurs 66,231,250 th. c'est 33,115,625 th

Supposons que les cultivateurs emplaient la 1/2 de ce produit à la culture des autres productions, et que cette moitié se reporte tous frais faits qu'il y a de profit, il en sera 8,000,000 th à ajouter aux 101,231,250 th qui font ensemble 109,510,156 th 5 s 4 d montant du bénéfice annuel de la nouvelle méthode sur l'ancienne dont 75,000,000 th aux cultivateurs

Cette somme est immense, si cependant vous la quantité de vin consumée en eau de vie, il avait en chaque 6,000,000 d'arpens d'ordinaire comme la trouve M. de Vauban contre le calcul duquel je ne sache pas que personne ait rien opposé cette somme serait au double ~~et~~ au triple. Mais en se bornant à l'estimation qu'il fait de 3,000,000 arpens qui est bien au dessous de la réalité, ainsi que cela du bénéfice total si on introduisait la chaume dans la vigne comme cela pratiqué dans quelques endroits, et où elle pourrait pratiquée dans d'autres, le bénéfice de cultivateurs en serait encore augmenté entier par l'emploi superflu et contenant de ce même bénéfice.

Superfluité des fumiers.

La vigne vit communément 40 à 50 ans. Elle ne donne aucun engrais aux absorbants. Mais comptant 10 vaches on peut en disposer en au moins 8 ay fumiers en lui donnant plus d'étendue de terrain, en supprimant son vieux bois, en la rajeunissant qui consome beaucoup de sève inutilement, en la rajeunissant, en lui donnant pour engrais de la terre chaude de la marne de la suie et autre engrais moins rares.

Le fumier qui est plus rare et moins necessaire à la vigne étant supprimé partout le Royaume il en resultera 4 gds avantages

1°. les frais de la culture de la vigne en seront diminués

2. le vin en sera plus parfait

3. la vigne sera forcé de porter tout son fumier dans les terres à grains

4. le fumier étant plus commun les défrichemens seront aussi plus faciles et moins chers.

Destruction des Moines la culture de la vigne aux mauvais terrains.

Ce vin pas tout je voudrais avec qu'en execution des Reglemens du Conseil on n'eut plantés aucune vigne dans des terres propres aux blés, où froment, seigle, orge, avoine ou prairies artificielles et semblables Ebrujes selonles methodes de M. Duhamel. Il restera toujours assez de terres pour la vigne qui s'accomode de toutes.

En augmentant les Ebrujes et patagées, avons le vous multiplier le nombre des bœfs à trait, et par consequent vous multiplier ces bœfs dont la main d'œuvre les frais de culture actuels peut etre diminuée de 1/2.

3. Moyens.

Pour faire revivre cette culture et même la porter à 6, ou 9,000,000 d'arpens au lieu de 3. par mandement qui augmente la population de 300,000. hommes qui peuvent etre employés aux autres cultures, aux colonies et aux armées, il faut que le gouvernement la favorise.

1°. En faisant remettre à chaque intendant 100 exemplaires de cette methode portant distribuer des vignobles de ses departemens aux syndics etant.

2°. Exemptant de taille et aut. droits ci joints, les 15 1ers arpens de chaque vignoble qui seront plantés ou eclairés dans ces pays, sauf à reporter la taille des 15 arpens sur les autres taillables.

Dans ces 15 arpens privilégiés il n'en aura d'exemption d'exemption que pour les 5 1ers arpens plantés suivant ma methode. Le surplus de l'exemption sera en faveur des 10. 1ers arpens eclairés ainsi à proportion dans la sorte que je recomande.

Ces 10. 1ers arpens eclairés seront exempts pendant 15 ans au lieu que les autres ne le sont que pendant 10. on concoit la raison de cette difference, la répugnance de changer des vignes toutes formées étant plus gde, il est naturel que l'encouragement soit proportiona.

Les propriétaires des 15 1ers arpens se seront inscrits ou au greffe de l'Election ou au greffe de la jurisdiction royale du lieu ou de la autre manière qu'on jugera plus convenable

Il est vrai que cette exemption sera supportée par les autres biens; mais comme on suppose qu'il n'a point de vignoble ou il n'existait au moins 1,500 ou 2,000 arpens sur des vignes soit en terre labourable, il est certain que ce n'est pas assez pour chaque arpent un objet d'epargne de 6 liv ou 2 sols, ainsi cette considération ne doit pas arrêter surtout aiant pour cause le bien même de ceux qui seront surchargés.

~~Reflex~~
Conclé
[illegible] Ces moiens ~~[illegible]~~ simples n'en seront pas moins efficaces, pour engager promptement bien des cultivateurs à saisir l'occasion du privilège, et à determiner les autres par le succès à les imiter.

L'interet personel joint au temoignage de leurs yeux les forcera de se rendre; mais qui pourra resoudre le gouvernement à livrer dès à present sa confiance à la metode que je propose? ce sera le jugement qu'en porteront les persones les plus en état de les apretier; ce sera le compte favorable qu'en voudront etre de l'acad^e. Royale des sciences, c'est sous les auspices d'une autorité aussi respectable et aussi decisive que je puis presenter ma metode avec assurance. ~~cette metode~~ Le Systeme de cette metode étant fondé sur la conaissance tirée de la nature de la structure des plantes, plus encore que sur leur pratique, c'est aux Physiciens accoutumés à etudier, aprofondir, devoiler le secret des operations de la nature, et suivre l'ordre invariable, c'est à ces savans illustres qu'apartient specialement l'examen d'une metode destinée à faire la plus g^{de} révolution dans l'agriculture soit par les biens dont elle l'enrichit, soit par la destruction de tout prejugé, soit par l'etablissement d'une culture d'autant plus éclairée qu'elle est fondée sur les p^{pes} les plus certains et les plus lumineux dont elle n'est que la consequence.

Je les donc suplier ces M^{rs} de vouloir bien prononcer sur ma métode, surtout sur les p^{pes} que j'ai etablis dans le chap. 1 qui traite de la distance des seps qui est le fondamental qui va directement à la racine du mal qui derange l'ordre de la plantation de la distribution et de toutes les operations reçues dans la metode ordinaire, et qui par consequent est le plus important; les p^{pes} que j'i presente sont ils solides et fondés sur la bone fisike.

Reflé-
xion Il seroit fort à desirer qu'il put se trouver une denrée d'un usage necessaire et universel dont la culture fut pareillement libre, gratuite et sans frais. La forte consumation qu'elle seroit en etat de suporter pouroit servir à la decharge des autres parties de l'agriculture.

Planta-
tion. ⊗ L'arpent de 100 perches de 20 piés devant contenir 2500 seps de vigne espacés de 4 piés je conseille la 1ère anée de l'operation de laisser d'autres seps des rangées les seps à 2 piés l'un de l'autre, ce qui fera 5,000 seps; or on couchera la même anée 2500 c.a.d de 2 un, en sorte que ceux qui seront destinés à rester se trouveront à la distance de 4 piés. La 2e anée ces 2,500 seps couchés seront arrachés après avoir doné une quantité de vin égale et même superieure, à celle qu'ils en auroit doné laissés à son etat; car un fait qu'un cep couché produit plus que 4 qui resteront debout, par ce moien la recolte ne sera pas interrompue. Pendant cette même 2e anée ou la suivante en avril les 2500 seps restans à 4 piés de distance entre eux fourniront come il a été dit 2 bras de long bois et des chevalets. La 3e anée la vigne sera taillée, les forts seps en long bois, et les autres tous plus courts que longs, en formant aussi beaucoup de chevaliers.

Produit meilleures, n'ont pu riens raporter les 1res anées de mes operations mais mes vignes, à la 2e anée de mes operations ces vignes m'ont raporté autant et même plus que je n'en ai recueilli d'autres anées plus favorables à Toul, les autres plus vieilles et dont les seps plus fatigués n'ont pas eu le temps de se rétablir ne doneront pas les 2/3 des bones anées.

Les vignes des carmes raportent pour 3 1/2 arpens plus de 30 muids.
dans les bones anées ou la recolte est entiere chaque arpent rend 5 à 6 pieces de vin; il en a qui en rendent que dans les plus mauvaises anées.

Objection. Mr Duhamel dit qu'il i a un inconvenient à cette culture, c'est que le bois étant plus fort raporte moins de fruit, et il est plus menu étant plus serré come dans la pratique ordinaire

~~Produit~~ de sorte que par ~~[illegible]~~ cette culture plus vous ecarter les seps plus vous les forcés plus ils sont lents à croître et le raisin dans un païs deja assez froid risque de n'avoir pas le temps de parvenir à maturité.

3 Les meilleurs vins. chapitre cinquieme

Il est que aucune partie de tous vins d'Espagne, de Portugal, d'Italie, de la grece, du Rhin, de la Moselle, des iles Canaries, du Cap B. apporte ses lainitiés, qu'on ne peut avoir ou imiter dans la position mitoyenne de la haute guienne. On peut citer pour exemple l'agenois qui produit des vins aussi noirs et aussi doux, mais plus agréables que ceux d'alicante, et plusieurs especes d'avins de liqueur, blancs, peu connus en France parce que les droits y en interdisent le débit. quelques uns en vieillissant sans autre préparation ressemblent aux vins de Canarie. Il en est qui prendroit pour du vin de malaga, d'autres pour du Xérès. &c. on leur a une plus grande fois donné la préparance sur ces vins Etrangers. S'ils n'avoient pas été cerclés partout de droits d'entrée et de sortie on auroit pas manqué d'introduire la façon de faire le vin et les sappages des ceux les plus celebres, on auroit des vins aussi précieux et peut être plus parfaits que d'avantages perdus.

9 Melanges des vins.

~~On peut mêler des~~ Il est facile de melanger les vins.

1° on peut mêler des drogues malfaisantes dans le vin. cela propriétaire ce qu'on appelle falsification. La cherté des droits a fait inventer cet art frauduleux qui est très nuisible au droit royal qui la santé. Il est punissable.

2° on peut mêler de l'eau de vie avec de pure. il est aussi autre fois de vin blancs de liqueur que dans certains cantons de l'agenois et du Condomois. aujourd'hui plusieurs cantons de la Dordogne ont trouvé le secret d'imiter ces vins en mêlant du pure et de l'eau de vie dans les vins qui les recueillent. Ce melange a produit une espece de liqueur qui a eu de la vogue. Il est punissable, je ne le crois pas.

3°. On peut mêler un vin avec un autre vin pour lui donner quelque ~~bonté~~ qualité qui lui manque. Ce vin peut se falsifier, c'est le rendre plus agréable et d'un plus gd débit. Ces ~~coquins~~ hollandois pratiquent assez souvent ces sortes de melanges, leur vin, mais ils ne peuvent pas se plaindre de la fraude qu'on en fait. Ce contrefaisant abuse aussi du vin d'un pays meilleur ou plus vendable pour le vendre dans un pays moins estimé. Mais si l'on donne ce vin à meilleur marché et pour ce qu'il est, ~~il n'est pas~~ de la même sorte ne est nullement blâmable.

a quelques pots des vins muets de la haute guienne dans quelques barriques de vin de pot. vendre le tout pour le tout.

Cependant il est ~~surtout~~ certain qu'en mêlant des vins médiocres avec tel ait qu'on en a crû fort parmi qu'un vin médiocre. on ne peut imiter les gds vins si mêmes les plus parfaits de faire le vin dans un autre vin qui ne recueillent. L'imitation pour la tromper sur l'original peut être bon et honnête, et pourque la prononciation ou de reputation se rectifie pour la diminuer, on prépare la tromperie à la fraude.

Vins muets.

4°. Les vins muets de la haute guienne se font avec du moût dont on empêche la fermentation en le rendant sucré. Pour cela on met une petite ~~quantité~~ de moût bouillant du pressoir dans des barriques selon fait bouillir une soupe.

Dans celles cuves comme pour la Dordogne, on ajoute de pure; ensuite on le bat à fond, jusqu'à ce qu'il ne donne aucun signe de fermentation. On ~~mettant~~ ne revient plus dans ~~fois~~ et la chaque fois on diminue la quantité de soupe, puis on le laisse reposer en le soutirant. Ce vin devient clair et brillant comme de l'eau de vie et conserve toujours la douceur. Il est bien fait partout pour les vins et marque de pratique.

10 Eau de vie.

Les petits vins ~~qui peuvent~~ de la haute guienne qu'on ~~vendit~~ vendit en Angleterre et autre lieux étrangers obligés de convertir en eau de vie, ne sont pas aussi bons de meilleur de fort que le vin marchand par l'état des pays ci dessus (8) une barique de vin avec sa futaille revient en propriétaire à 15tt retranchant 7tt pour la futaille qui lui reste, qd il convertit son vin en eau de vie la barique de vin lui ~~coûte~~ coûte 8tt et elle ne revient pas 5tt car il faut 10 bariques de vin pour fin une pièce d'eau de vie qui contient 50 voyes, la voye de 4 pots de pard.

10 bariques à 8tt la pièce font	80tt	13o.a 17.sols
Fond de l'eau de vie et achat de la pièce	30	
Fret jusqu'au Bordeaux et Blaye, droits	6	
Conduite, coulage, etalage, pots	5.17.s	

mais l'eau devie se vend à Bordeaux 64 tt les 32 voyes, c'est pour la pièce 100 tt
ainsi l'accise pas 5 tt que rapporte la Somme devie qui coute 5 tt de façon de (y. Provinces ~~[illegible]~~ ci-dessus)
aujourd'hui ce commerce des eaux devie en angleterre et holande en tombés et comme il a
3 fois plus de petites vies que des autres, la pièce valant seulement 10 tt à l'eau devie, ce
commerce rendoit au moins 6 millions à la province de guienne. Ces 6 millions joints aux
10 millions de negocies marchand, joints au produit de tous les vins et eaux devies des autres
Provinces, font une sorte de plus de 100 millions qui entrent dans le Royaume pas cet
seule branche de commerce que nous alons perdre.

Eaux devie de sucre et de grain.

Entrée en eau devie de grain et de sucre. Celui qui entre de sucre se fait
~~[illegible]~~ en raffinant le sucre dans les isles et Bourg et alla martinique.
de 2 barriques de sucre brut, les habitans en font 2 de sucre terré. Le sucre terré étant
épuré laisse un sirop apelé mélasse dont ils font une liqueur apelée Tafia ou gildive
plus forte que l'eau devie.

11 Droits sur l'eau de vie.

Les droits dus à la consommation qui sont égaux pour les vins communs comme pour les
vins fins ~~font~~ établissent une disproportion telle, que ces droits excedent la valeur des vins
communs et ~~font~~ en diminuent et moderent la consommation, qui seroit ~~favorisée~~ augmentée
dans le peuple si cet tarif étoit proportionné c'est ~~autant~~ augmenté le revenu royal
d'autant qu'il sera diminué sur les vins communs à la portée du peuple.

Bourg ancien de la disproportion des droits ~~[illegible]~~ en France

Un tonneau de guienne contenant le prix comme ~~[illegible]~~ de 100 tt qui y est acheté jusqu'à
60 et même 64 tt chargé à Bordeaux pour la Bretaine paie d'abord.

pour les droits dits ou d'importation en sortant du port	29 tt	17 s	
Entrée en Bretaine droits de fiodum environ		6.	
Pour autres droits		8.	5. 4
Droits de debit et consommation		2	10.
	Total	2	5 4

Ces droits qui paie un tonneau de vin commun du prix de 100 tt ~~[illegible]~~ égale ~~[illegible]~~ donc 2 1/p 5/s
ou excede 1 1/p 5/s la valeur vraie ~~[illegible]~~ intrinsèque.

Un tonneau de plus gd prix n'est pas davantage, il lui a qui se vend jusqu'à
1500 tt.

Cépages de l'Allier. Vignes cultivées dans les vignobles de Vichy et de Beaujolais. par M. l'abbé Rozier.

Cépages Bourguignons

Noms	Raisin, grappe, leur forme.	Grappe, couleur du grain	Grappe, leur forme	Feuilles, leur forme			
Tête de Rainoir noir	sphériq. diam. 6 lig.	Noir fmé	sphéroïd. épaisse	plus long que long de 1/4 5 dentelés à 1/2 profond.	rouge — dessous cotonneux		vin très rouge fmé
gris et blanc	id.	blanc	ovoïd. long 3 pouces larg. 2 pouces	Rond. entier. 4 pointes	dessus id.		
Malvoisie blanc	id.	id.	id.	id.	dessus id.		
Muscat blanc	id.	id.	id.	id. à 3 lob. à 1/3 prof.	dessus id.	dessus cotonneux et duveteux	
Muscat noir	id.	noir	id.	id.			
grosse perine noire	id.	noir	id.	id.			
Pommeteau blanc	id.	blanc rous	id.	id. 5 lob à 2/3 de prof.	dessus lisse	dessus duvet court	a la Colombe.
Morvain blanc	id.	blanc transparent	id. long 4 pouces larg. 2 lâche	id. à 1/2 prof.	vert fmé dessus lisse, vert terne dessus lisse	id.	a la Côte Forie.
Morvain rouge	id.	noir	id. long 6 p. long 3 serré	id.	vert fmé luisant dessus	vert clair dessus peu duveté	
Muscat blanc	id.	blanc rouge	id.	id.	dessus		
Muscat noir abondant	id.	rouge noir	id. long 4 pouces long 2	id.	dessus		
Morillon noir	id.	noir	id. long 4 pouces long 2	plus long que large 3 lob. de 1/2 prof.	dessus	dessus duveté	
gros vert noir	id.	id.	id. long 5 pouces long 2 1/2	id.	dessus		
Rivalta blanc muscat	id. 8 lig.	blanc	id.	id. 5 lob. id.	dessus	dessus rouvre peu cotonneux	
la Perragne noir	id. 9 lig.	noir	id.		dessus		
Morillon blanc cotonneux	id. 5 lig	blanc	id. long 4 pouces long 3	long. 3 lob. 1/3 prof.	dessus	dessus cotonneux	
Tarille blanc	id. 4 1/2 à 5 lig	id.	id. long 2 1/2 pouces long 2	rond. 3 lob. à 1/2 prof.	dessus		
a la Brille							
Plancpoule blanc ? Clairet ? id.	ovoïde long 11 lig. long 7	blanc	id. long 4 pouces long 3 lâche	long. 7 lob. à 1/2 prof.	dessus		
Charnai noir	ovoïde long. 8 lig. 6.	noir	id. serré	id.	dessus	dessus duveté	à Belleville Bonvin.
Chanis Coulon noir	id. 8 lig. long 6.	noir	id.	rond. entier ou 5 lob. 1/4 prof.			
Vionier blanc	id. 6.	blanc doré	long 3 pouces larg. 3	id. 5 lob. à 1/3 prof.			petit blanc à Belleville mauv. vin.
Cambournain noir	id. 8. long 6.	noir.	long 4 pouces long 2 lâche	long. 3 lob. à 1/3 prof.			
Menard noir (fmé) ? Cabernet	id. 7 lig. long 6.	noir	id. long 3. id.	rond 3 lob. à 1/3 prof.			a la colombe.
Bayn. blanc ou fourché	id. 6 long 5.	blanc rous	id. serré	id. 5 lob id.	dessus lisse	dessus cotonneux	
Gamme blanc (rond)	id. 6 l. 5	id. rous	id. lâche	id. 3 lob à 1/4 prof.			
Gamme noir (rond)	id. id.	noir	id.	id. 1/3 prof.	lisse partout.		
Pervenc blanc	id. id.	blanc clair transparent	id.	id. 5 lob à 1/3 prof.	dessus	dessus duveté légerement	à Belleville. Bonvin.
Chardonnet blanc	id. id.	id. roffet	id.	id. 1/4 prof.		nervures dessus duvetées	a la Colombe la Brille
Petit blanchet (rond)	id. id.	id.	id.				
Bondine blanc	id. id.	id. transparent	id.	long. 1/2 prof.			
Chame noir	id.	noir	id.	id. 2/3 prof.			
Michent blanc	id.	blanc roffet	id.	rond. 3 lob. 1/3 prof.			
Mathon blanc	id.	id. rous	id.	long.			
Maclon noir	id.	noir	id.	rond. 5 lob à 1/3 prof.			
Perine pointue noire	id. 5 lig. long 4	noir	id. serré	rond. 3 lob id.	dessus	dessus duvet épais dessous ressemble au peu poinds en groupe.	ressemble au ~~maclon~~ miecla de Belleville
grosse perine noire (rond) ? Vigne gamé noir.	id. 6 long 5	noir	id. serré	id. 5 lob. à 1/2 prof.	dessus	dessus cotonneux.	Cardifs vin très grossier
gros vert	id. 8 lig.	noir	id. serré	id. 5 lob. à 1/2 prof.	dessus	dessus cotonneux.	id.
Petit vert ou la Brile	id. 6 long	id.	id.	id.		id.	id.

Vin Couleur

perd sa couleur rouge (acide) par une tres petite quantité d'huile de tartre (alkalin, et la reprend par un peu d'esprit de soufre. (qui est acide) (acad. Sav. an. 1666 à 1698. vol. 10 p. 633.

on fait bruler du soufre (acide) dans les tonneaux pour mieux conserver le vin. (ibid. p. 634.

Vigne greffée ancien

Aux Auteurs du Journal.

De Vabres le 8 Mai 1784.

MESSIEURS,

C'est rendre un service essentiel à l'Agriculture que d'avoir renouvellé, ainsi que vous l'avez fait, le procédé de greffer la vigne, procédé connu des Anciens & malheureusement négligé par les Vignerons. En greffant une vigne on la rajeûnit; elle donne, deux ans après l'opération, une plus grande quantité de vin qu'avant, & le vin est bien meilleur que celui de la même vigne âgée de 12 ou 15 ans. Cette manière est connue en Languedoc, d'où je l'ai portée en Rouergue. Sa parfaite réussite a engagé plusieurs Propriétaires & Vignerons à l'exécuter en grand sur plusieurs séterées de vignes (cette mesure forme à peu près l'arpent) & elle prend faveur dans cette Province. Voici le procédé: on couche la souche dans un fossé de quinze pouces environ de profondeur; on coupe les sarmens, à deux ou trois yeux du tronc & entre deux boutons, en bec de flûte un peu allongé; on a des sarmens coupés de la même façon par le gros bout, on les ajuste l'un sur l'autre & on les assujettit avec du fil de coton ou de laine, qui ne puisse pas les couper; on couche le tout dans la fosse sur une couche de terre bien émiée. On la remplit, sans la fouler avec les pieds; on ne laisse sortir de terre que deux yeux ou boutons, soutenant le cep greffé avec un petit échalas. Si on fait plus d'une greffe sur une souche, on les divise ainsi que les doigts quand la main est épanouie. L'opération se fait depuis le mois de Février jusqu'au 15 Avril. La sève alors en mouvement ne tarde pas à souder les deux sarmens, & en passant par la vieille souche en est plus parfaite, ainsi que la qualité du vin. Si les personnes qui désireroient essayer ce moyen avoient besoin de quelques renseignemens, je m'offre de les leurs donner avec plaisir & les prie d'affranchir leurs lettres. J'ai l'honneur d'être, &c.

Lorrain, chez M. l'Évêque de Vabres, en Rouergue.

Portion de 1600 liv.....
Idem de 312 liv. 10 s.....
Idem de 100 liv.....
Empr. d'Oct. de 500 liv... 40.
Rescriptions..... $3\frac{3}{4}$. 4. $4\frac{1}{4}$. p°/°. p°.
Lot. de Déc. 1777. à 1000 liv. le Bil. 1784.
Bill. de la Lot. de 1780 à 1200 liv.....

Epoq.		
de 1784...	sortie	1787...
	non sortie $194\frac{1}{2}$.	88...
	85...	89...
	86... 185.	

Loterie d'Avril 1783 à 600 liv. le Billet 670.
Loterie d'Oct. 1783 à 400 liv. le Billet 430.
Bill. sorti. . . . . .
Liquidation. . . . . .
Emprunt de Déc. 1782, Jouiss. de Janv....
6. p°/°. p°.
Viager, 1782..... 13. p°/°. b°.
Viager, 1783. { avec chance, $13\frac{1}{4}$. p°/°. b°.
sans ch. $1\frac{1}{4}$. $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{4}$. p°/°. p°.
Chance viag., Edit de Déc. 1783. 145.

Cours des Changes d'hier.

Amst.. $54\frac{5}{8}$.	Cadix. 14 l. 6 s. 6 d.
Lond.. $30\frac{1}{16}$.	Gênes..... $94\frac{1}{4}$.
Hamb. 187.	Livourne. $100\frac{1}{4}$.
Madr. 14 l. 8 s. 0 d.	

LYON p°. de Pâques. . . $\frac{3}{8}$. p°/°. b°.

MORTS.

M. Jean-Rémond Marc-Favier *Bessiere*, Comte de la Jonquière, Lieutenant Honoraire des Suisses de la Garde de Mgr Comte d'Artois, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de St. Louis, en son hôtel, rue neuve des bons Enfans.

M. Philbert *Tulpin*, Bourgeois de Paris, vis-à-vis la rue aux Ours, rue S. Martin.

Marguerite Renaudin, veuve de M. Jean-Claude *Colombin*, Bourgeois de Paris, rue de Sève, à la Croix Rouge.

Marie Anne Foubert, épouse de Sr Joseph *Thuillier*, Bourgeois de Paris, rue Guisarde.

M Jacques Charles *Maillard*, Bourgeois de Paris, rue des Francs-Bourgeois, F. S. G.

: celui des Savans, rue de Grenelle S. Honoré, Pélican. Prix du 1er, 30 liv. pour Paris, 33 liv. pour Paris, 20 liv. 4 s. pour la Province.
le du Journal de Paris qui contient l'annonce oyennant 6 liv. par année.

S. Mgr le Prince DE CONTY, rue du Fouarre, N°. 3.

 Vigne greffée

ADMINISTRATION.

Arrêt du Conseil d'Etat du Roi, du 25 Octobre 1783, concernant les fonctions des préposés au recouvrement des vingtiemes & les privilèges & exemptions qui leur sont accordés.

Arrêt du Conseil d'Etat du Roi, du 5 Octobre 1783, qui proroge à deux mois le délai accordé par l'article VIII du titre 1er de l'Ordonnance de 1687, aux Navires en relâche forcée, pour exporter leurs cargaisons en exemption de droits.

Arrêt de la Cour de Parlement, du 26 Septembre 1783, qui confirme une sentence rendue au Bureau de l'Hôtel de Ville de Paris, qui condamne un Md de Bois en 50 liv. d'amende pour avoir refusé d'ajouter dans sa membrure, le nombre des bûches nécessaires pour la remplir & completter la voie, & lui a fait défenses de récidiver.

AGRICULTURE.

Aux Auteurs du Journal.

De Worms le 2 Novembre.

MESSIEURS,

Toute méthode nouvelle a des désapprobateurs: celle de greffer les ceps de vignes a été dans ce cas. Aujourd'hui cependant on est convaincu de son succès, & elle ne tarderoit pas sans doute à devenir générale, sans les préjugés de la classe d'hommes à qui est confiée cette branche de l'Agriculture. L'expérience nous prouve qu'on peut ne plus détruire les vieux ceps, & qu'en greffant leurs racines ils portent dès la seconde année. En outre le raisin murit quinze jours plutôt que celui des autres vignes; avantage précieux, surtout dans les provinces où le froid & les pluies d'automne nuisent à la maturité du raisin & à la fermentation du vin.

J'ai l'honneur d'être, &c.

FÊTES.

Les travaux de la nouvelle Halle ne pouvoient pas être terminés dans une circonstance plus favorable. On se rappelle que ce sont les Fêtes données au Peuple, dans cette enceinte, pour célébrer la naissance de Mgr le Dauphin, qui firent en partie naître à MM. le Grand & Molinos, l'idée d'y construire une coupole; voilà cette idée réalisée. Le bal qui s'y est donné Dimanche dernier a attiré un concours prodigieux de Citoyens de tous ordres, & a formé un charmant spectacle. On a vu, avec plaisir, réuni dans une vaste & superbe enceinte, une partie du Peuple, qui précédemment, dans les jours de réjouissance, étoit dispersé au milieu des

R O 351. aérostate 1445

DE PARIS.

1783, *de la Lune le* 24

& se couche à 4 heures 6 minut.
matin, & se couche à 0 h. 9 m. du soir.
i du Soleil, la pendule doit marq. 11 h. 56 m. 35 s
1 p. 5 pouc. & le 16 à 1 p. 4 pouc.
45 min., éteints à 2 h. 0 m.

re.	Baromêtre.		Vent.	Etat du Ciel.
de 0	28 pouc.	3 lig.	N.	Brouillard.
de 0	28	3	N.	Brouillard.
de 0	28	2 $\frac{2}{3}$	N.	Brouillard.

LIVRES DIVERS.

Les Navires des Anciens, considérés par rapport leurs voiles & à l'usage qu'on en pourroit faire dan notre Marine; Ouvrage servant de suite à celui qui pour titre, *la Marine des anciens Peuples*, par M *le Roi*, de l'Académie Royale des Inscriptions & Belles-Lettres, Professeur & Historiographe de l'Aca démie d'Architecture & de l'Institut de Bologne. In 8° de 240 pag. avec figures. A Paris, chez *Nyon*, aîné Libraire, rue du Jardinet.

L'Auteur a présenté à tous les Membres de l'Académie des Belles-Lettres, à la Séance du 18 Novembr dernier, *des Observations sur la Machine Aérostatique*, relatives à la Marine & à la Géographie qui t trouvent jointes à l'Ouvrage que nous annonçons.

Lettres de Milady Wortlay Montague, écrite pendant ses voyages en diverses parties du Monde traduites de l'Anglois. Nouvelle Edition. Un volum in-12 de 444 pages; prix 3 liv. relié & 2 liv. 10 s. broch A Londres, & se trouve à Paris, chez la Veuve *Du chesne*, Libraire, rue St. Jacques, au Temple d Goût.

Catalogue raisonné des Tableaux & Dessins qu composoient la Galerie du Comte *Suderini*, à Rome & dont la Vente se fera à Paris, publiquement & à d niers comptans, demain 18 de ce mois, & jours suivan à quatre heures de relevée, à l'ancien Hôtel de Bu lion, rue Plâtriere. Les Amateurs pourront voir cet Collection audit Hôtel de Bullion, depuis dix heur jusqu'à une.

Ce Catalogue se trouve à Paris, chez Cl. *Simon*, I primeur, rue St. Jacques, près St. Yves; A. J. *Paille* Peintre, rue Plâtriere, à l'Hotel de Bullion; & *Brusley*, Huissier-Priseur, rue Sainte Avoye; p 1 liv. 4 s.

acte, en prose, suivie de *Mercure & les Ombres*, Pièce Episodique en un acte, en vers, avec une Scène nouvelle.

VARIÉTÉS AMUSANTES. Aujourd'hui 1er Avril, la 11e représ. de *Gracieuse & Persinet*, Pantomime-Féerie à grand Spectacle, en deux actes; *la Fête de Campagne*, Pièce épisodique en prose, & *le Sculpteur*, ou *la Femme comme il y en a peu*, en prose, en deux actes.

PAYEMENS de l'Hôtel-de-Ville de Paris, d'hier : 6 derniers mois 1783.

M. *Boutray*, Viageres, Tontines, Perpét. A
M. *Cochin*, Perpétuelles..... A
M. *Radix*, Viageres, Perpétuelles..... A
M. *de France*, Viageres, Perpétuelles.... A
M. *Maupassant*, Perpétuelles, Viageres... A
M. *Maupetit*, Viageres, Perpétuelles..... A

Bourse d'hier.

Act. des Ind. de 2500l...1972 ½. 75. 72 ½.
Portion de 1600 liv.....1265.
Idem de 312 liv. 10 s.....
Idem de 100 liv.....
Empr. d'Oct. de 500 liv... 393.
Rescriptions..... 5. 4 ¾. pe.
Lot. de Déc. 1777. à 1000 liv. le Billet 1784...
Bill. de la Lot. de 1780 à 1200 liv.....
Epoq. de { 1784... 210. / 85... 195. / 86... 180. | 1787... 167. 67 ½. / 88... / 89...
Loterie d'Avril 1783 à 600 liv. le Billet 650.
Loterie d'Oct. 1783 à 400 liv. le Billet 417 ½. 18.
Liquidation. . . . . 58.
Emprunt de Déc. 1782, Jouiss. de Janv.....
9. 9 ¾. ½. 10. 9 ¾. 10. 11. pe.
Viager, 1782..... 7 ½. pe. be.
Viager, 1783. { avec chance, 5 ¼. ½. pe. be. / sans ch. 8 ¾. ½. pe.
Chance viagere, Edit de Déc. 1783. 139.

Cours des Changes d'hier.

Amst.. 54 ⅞.	Cadix..... 14 liv. 8 s.
Lond.. 30 $\frac{9}{16}$.	Gênes..... 93 ½.
Hamb. 186 ½.	Livourne. 98 ¼.
Madr... 14 liv. 9 s.	

LYON pr. des Rois. . . ⅜. pe. be.

---

celui des Savans, rue de Grenelle S. Honoré, Pélican. Prix du 1er, 30 liv. pour Paris, 33 liv. pour Paris, 20 liv. 4 s. pour la Province. ille du Journal de Paris qui contient l'annonce oyennant 6 liv. par année.

Mes le Prince DE CONTY, rue du Foarre, N°. 4.

Milan 3 Février Lundi 1784

JOURNAL DE PARIS.

Jeudi 1er AVRIL 1784, *de la Lune le* 12.

LE SOLEIL se leve à 5 heures 35 min. & se couche à 6 heures 26 minut.
LA LUNE se leve à 1 heur. 56 min. du soir, & se couche à 4 h. 2 m. du matin.
Rapport du Tems vrai au Tems moyen. Au midi du Soleil, la pendule doit marq. 0 h. 3 m. 43 s.
Hauteur de la Riviere. Le 30 à 7 p. 10 pouc. & le 31 à 7 p. 6 pouc.
Reverberes. Non allumés jusqu'au 5.

Observations Météorologiques, d'hier.

Époques du jour.	Thermomètre.	Barométre.	Vent.	État du Ciel.
A 7 heures du matin.	1 au-dessus de 0	27 pouc. 9 lig. ¾	N.	Couvert.
A midi.	1 ¾ au-dessus de 0	27 10 ¼	N. E.	Couvert.
A 5 heures du soir.	1 ½ au-dessus de 0	27 10 ¼	N.	Couvert.

LIVRES DIVERS.

TRAITÉ *des Scrophules, vulgairement appellées Ecrouelles ou Humeurs froides.* Troisième partie; contenant l'examen analytique des nouveaux procédés qui composent le remède Anti-Scrophuleux, suivi de deux Dissertations Médico-Chimiques, dont la première contient le procédé pour dissoudre le plomb, dans le corps vivant, par le moyen du mercure coulant & animé. La seconde, intéressante pour tous les ordres des Citoyens, expose les dangers presqu'inévitables des étamages, ainsi que les remèdes efficaces pour guérir les maladies qui en résultent, & toutes celles qui procèdent des autres substances métalliques, par M. Pierre *Lalouette*, Docteur Régent de la Faculté de Médecine de Paris & Chevalier de l'Ordre du Roi. Tome IIe in-12. A Paris, chez *Gauguery*, Libraire, rue Jacob, vis-à-vis la rue des deux Anges.

Le 1er volume se trouve à la même adresse.

---

*Lettres de Miladi ***, sur l'influence que les Femmes pourroient avoir dans l'éducation des Hommes*, 2 parties in-12 petit format; prix 3 liv. broch. A Amsterdam, & se trouve à Paris, chez la veuve *Duchesne*, rue S. Jacques, au Temple du Goût.

Arsace & Ismenie, histoire Orientale, par M. *de Montesquieu*, 1 vol. même format que les précédens; prix 3 liv. papier d'Annonay & 1 liv. 4 s. papier ordinaire. A Paris, chez *de Bure*, fils aîné, quai des Augustins.

Solution des trois fameux Problème de Géométrie, par M. *Papion de Tours*, broch. in-8°. de 42 pag. d'impression. A Paris, chez *Cellot*, rue des grands Augustins.

ERRATA. Feuille d'hier : les Maladies des femmes, par M. Chambon, 2 *vol. in-8°.* 12 *liv.*, lisez: 2 *vol. in-12; prix* 5 *liv. broch. & 6 liv. rel.*

PHYSIQUE.

Extrait d'une Lettre de Milan à M. Pilatre de Rozier, par MM. Gerli, frères.

Ce 16 Mars 1784.

M. le Comte Andreani ayant bien voulu nous confier la direction d'une Machine Aérostatique, nous avons cru devoir la construire d'après le dernier procédé de MM. Montgolfier. La générosité de M. le Comte & l'activité que nous avons apportée à cette opération, ont mis le Public à même de jouir de nos premières expériences, après six semaines de travail.

Le 25 Février, par un tems assez calme, nous enlevâmes cette Machine sans corde, jusqu'à la hauteur de 1200 pieds; son diamètre étant de 66 pieds, elle emporta très facilement M. le Comte Andreani, mon frère & moi. Nos combustibles ayant été totalement consumés, nous descendîmes très lentement à un quart de mille de la Ville. Mais ce qu'il y a de plus intéressant, c'est qu'à peine fûmes nous sortis de la barque que la Machine s'éleva de nouveau, de manière qu'à l'aide de cordes, nous la reconduisîmes jusqu'au lieu du départ en la passant par-dessus les maisons, les jardins & les arbres; elle arriva en si bon état, qu'elle a [illegible]

rience du 13 Mars, dont nous aurons l'honneur de vous adresser les détails par le premier Courier.

Comme nous sommes les premiers étrangers après M. le Prince Charles de Ligne, qui ayent osé tenter un Voyage aërien, nous espérons, Monsieur, que vous voudrez bien donner à notre Expérience toute la publicité nécessaire pour nous assurer l'antériorité en Italie; notre reconnoissance égalera les sentimens très distingués avec lesquels nous avons l'honneur d'être, *signé*, CHARLES & AUGUSTIN GERLI.

Aux Auteurs du Journal.

MESSIEURS,

Nous vous prions de vouloir bien annoncer dans votre Journal, que, pour la commodité du plus grand nombre des Amateurs, nous ferons élever deux fois par jour (à midi & à quatre heures & demie de l'après dîner) le Modèle de notre Aérostat, avec sa galerie & tous ses agrès, dans une des salles des Grands Augustins.

Nous avons l'honneur d'être, &c.

L'Abbé MIOLAN & JANINET.

ECONOMIE RURALE.

Aux Auteurs du Journal.

MESSIEURS,

J'ai lu dans votre Journal du Mercredi 17 Décembre dernier, un article sur l'art de greffer la vigne & les avantages fondés sur l'expérience qui résultent de cette nouvelle méthode de traiter cette partie d'Agriculture qui a si grand besoin d'être perfectionnée.

Fixé, par mon état, à vivre à la campagne, je recueille dans les papiers publics toutes les découvertes utiles, & particulièrement celles qui peuvent porter quelques lumières dans l'esprit de mes Colons & améliorer leur sort par des produits plus avantageux de leurs travaux. Je tente les expériences le premier, je leur fais part de mes succès quand j'en obtiens, & par-là je détruis, autant que je peux, les anciens préjugés & les vieilles routines.

En conséquence je désire d'essayer la greffe de la vigne; mais avant de le faire, il me faudroit des détails un peu plus étendus sur cette matière, & que l'Auteur de la Lettre eût la bonté de me dire ce qu'il entend par *greffer sur les racines*; est-ce greffer sur un vieux cep coupé entre deux terres jusqu'à la naissance des racines ou sur les racines mêmes? Quelle saison est propre à cette opération? Faut-il une ligature pour retenir les greffes ou bien sont-elles suffisamment arrêtées par le rapprochement de la terre? Quelle longueur faut-il donner aux greffes? Combien d'yeux faut-il leur conserver? &c.

Si vous pouviez me procurer ces connoissances, Messieurs, vous rendriez service aux Vignerons qui n'ont pas la connoissance d'une pratique qui ne peut leur être avantageuse qu'autant qu'elle leur deviendroit facile.

J'ai l'honneur d'être, &c.

LECOCQ, *Curé de Morville en Beauce, à Etampes.*

Note des Rédacteurs.

Nous avons adressé la Lettre de M. le Curé de Morville à M. Etienne Chevalier, notre Correspondant à Argenteuil, Vigneron & Cultivateur, recommandable à tous égards par ses lumières & son expérience. Voici sa réponse:

Argenteuil ce 18 Janvier 1784.

MESSIEURS,

Il est impossible de greffer la racine de la vigne, mais bien sur le corps du cep intérieur, un peu au-dessus de la conjonction des premières racines. Je la crois encore plus facile sur le tronc du cep extérieur, par la raison que, dans ce cas, la greffe sera garantie de la fraîcheur de la terre & des éboulemens qu'occasionneroit l'ouverture ou tranchée qu'exige le moyen proposé par l'Anonyme.

On peut greffer en Avril & en Août, mais je préfère de le faire en Avril. La greffe prendra plus de vigueur & le bois se mûrira davantage sous l'influence de l'été; c'est ce que nous appellons, en terme de Vigneron, *un bois bien aouté.*

Le renouvellement de la seve d'Août, favorable à la greffe des arbres, ne le seroit pas également à la greffe de la vigne; cependant si la greffe d'Avril venoit à manquer, on regrefferoit en Août.

Le cep de la vigne n'a pas une écorce qui permette de greffer soit en *œil dormant*, soit en *œil poussant*; la manière la plus certaine est de greffer en broche.

Quant à la ligature, on suivra la méthode des greffes *en poupée* des arbres.

On plantera un ou deux échalas au pied du cep greffé, afin d'y arrêter les rameaux qui, trop tendres pendant les premiers mois, seroient susceptibles de s'éclater au vent, ou par un choc.

Pour ce qui est de la longueur des greffes & de la quantité d'yeux, on ne peut pas en donner moins de deux sur chacune des deux broches. Le cep aura assez de force pour les pousser; d'ailleurs quand toutes deux seront bien prises, on pourra supprimer l'œil le plus foible. En ne laissant qu'un œil sur chaque broche, on risque de le voir périr par quelqu'accident, ou mangé par le bécard ou le scarabé, insectes assez communs dans certains territoires & difficiles à détruire; deux yeux multiplieront les ressources. D'ailleurs c'est au Vigneron à mesurer le nombre d'yeux sur le plus ou moins de végétation de sa vigne. J'ose croire que les moyens que je viens d'indiquer sont les plus propres à assurer le succès de l'opération. Je la suivrai dans le cours de cette année, & je publierai mes expériences dans votre Journal. Je désire avoir connoissance des essais que fera M. le Curé de Morville, & le prie de me les faire parvenir par la même voie. Les bons citoyens sont faits pour s'intéresser aux progrès de l'Economie Rurale.

J'ai l'honneur d'être, &c. E. CHEVALIER.

MÉCANIQUE.

Aux Auteurs du Journal.

MESSIEURS,

L'Auteur des têtes parlantes, dont on a fait mention dans votre Journal du 6 Juillet de l'année dernière, & dont le mécanisme a été mis très en détail sous les yeux de MM. les Commissaires de l'Académie Royale des Sciences, se prépare de faire jouir incessamment le Public de cette nouvelle découverte en Mécanique; elle est d'autant plus intéressante qu'elle résout un problême regardé comme impossible, ou du moins comme très difficile, puisque toutes les tentatives faites à ce sujet depuis plusieurs siècles avoient été infructueuses.

Ce n'est point ici un prestige, où l'adresse & la ruse suppléent à la réalité & font illusion: c'est l'imitation fidèle des organes de la parole, autant qu'il est possible à l'Art d'imiter la Nature. Enfin ce sont deux têtes qui parlent réellement & prononcent plusieurs phrases à la louange du Roi.

Le Cabinet de l'Auteur est rue de Marivaux, près la Comédie Italienne. On indiquera le jour de son ouverture.

J'ai l'honneur d'être, &c.

On avoit regardé jusqu'à présent, non-seulement comme inutile, mais encore comme un caustique très-nuisible aux terres, le fumier sortant des chenils. Une expérience réitérée a démontré son utilité pour les chenevières qui, au moyen de cet engrais, produisent un chanvre plus long, plus délié, & dont les filaments, d'une ductilité forte & solide, sont beaucoup plus soyeux. C'est au hasard que cette découverte est due. Un domestique, chargé de semer une certaine étendue de terre en chanvre, manqua des engrais ordinaires, & employa, pour un huitième qui lui restoit à fumer, le curage du chenil. Son Maître, qu'il instruisit deux jours après de sa manœuvre, regarda comme perdue la semence jettée sur cette portion de terrein; mais au bout d'un mois, il vit avec surprise que le chanvre qui y avoit cru excédoit tout le reste d'un pied & demi en hauteur; &, lors de la récolte, ayant fait mettre à part le produit de cet engrais nouveau, il se trouva, qu'à quelque chose près, cette huitième partie avoit rendu elle seule autant que trois autres & d'une qualité supérieure. L'opération a été répétée avec un succès toujours égal, excepté dans les années d'une sécheresse absolue.

Moyen de préserver les Vignes de la gelée.

On pratique en Hongrie, depuis long-tems, avec succès, un moyen de préserver la Vigne de la gelée. On fait tout-autour un fossé dans lequel on amasse soigneusement les feuilles sèches & le mauvais bois. S'il survient quelques petites gelées lorsque la Vigne est en fleur, comme il en arrive souvent dans le mois de Mai, le Vigneron, muni de feu & d'une botte de paille, s'en va sur son champ, examine d'où le vent vient, & allume du même côté, en différens endroits, les matières combustibles jettées dans le fossé. La fumée fait tomber l'espèce de givre dont la plante est couverte, en même tems qu'elle amortit l'ardeur des rayons du soleil; par-là la fleur & la récolte sont sauvées.

Plusieurs Particuliers de Lille-Adam & de Montreuil, près de Paris, ont suivi cette méthode, & ce n'a pas été sans succès.

Il est inutile de remarquer qu'elle est applicable aux arbres fruitiers.

GAZETTE
DE
LITTÉRATURE,
DES SCIENCES ET DES ARTS.

Du Mardi 20.

POÉSIE.

CONTE (*).

Comme chevaux qu'on envoie au marché,
Filles de Joie, aux Foires de Beaucaire,
Ont à l'oreille un ruban attaché;
Signal brillant de leur doux ſavoir faire;
Même on a mis en traite cette affaire :
C'eſt un impôt levé ſur le péché.
Au Magiſtrat chargé de cette vente,
Homme ſujet au malheur des maris,
Dernièrement une fille charmante,
Rendant ſon nœud, en demandoit le prix.
Mais le Traitant n'étant de cet avis,
» Gardez toujours ce ruban qui diffame,
» Je vous en fais préſent, dit la bonne ame,
» De mon métier mon cœur eſt dégoûté,
» Et ce ruban, que je n'ai point gâté,
» Pourra, Monſieur, ſervir à votre femme «.

(*) Voyez l'Anecdote ſur la Foire de Beaucaire dans le N°. 71.

Vigne culture. Plantation

La culture ordinaire de la vigne aux environs de Paris

~~et en Bourgogne~~, consiste à tenir la vigne courte depuis

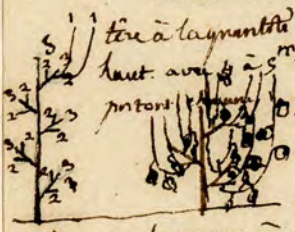
que le sep S. de dans rayau ne 2 1/2 pi au dessus de terre, pro

3 ou 4 maîtres brins 3. de 3 ans doubles branches 6 2 de 2 ans

portant ~~de chaque~~ 12 bourgeons 1 ou chacune 2 bourgeons 2 à chacune

en branches à fleurs de 1 ans, et 24 grappes à chacune

~~Le nommé~~ En Champagne et dans l'ombre de Provins on



tire à la main toute la grappe on laisse au sep S - 4 à 5 pi. de

haut avec 3 à 5 maîtres branches de 2 ou 3 ans, doubles 10 branches 2 de 2 ans

portant 20 bourgeons 1. ou chacune 2 bourgeons au

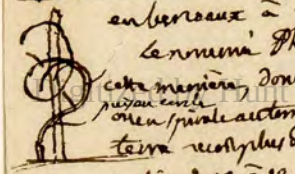
branches à fleurs de 1 ans, et 40 grappes à 2 chacune

En Champagne ~~on conte~~ ce maître brin

a 10 pi de haut et le coupe en arc ou

en berceaux à 3 pi. de dist.

Le nommé Philippe Lopin à Chelles en cultive 1/2 arpent de



cette manière, donne 5 pi de long à un sep. et le tortillant en S

pour en faire autant de son échalas. son raisin en moins prête de

terre et plus de soleil. ~~et~~ J'ai vu brûler 15 à 30 pieds de vin

autour de 10 à 12 que rend la Coche méthode adorée.

Les raisins qu'il cultive pour préférence son dans le ordre suivant

1° Gouais à raisin noir rend gros, tient moins plus fécond raisin plus en bas. fait le plus grand vin mûr le plus abondant. Il est le plus décrépit qu'aucun autre

2° Pino. ou celui de Bourgogne fait le meilleur vin

3 morillon ——— noir

4 morillon ——— blanc

5 gamet. le 2d plus fertile

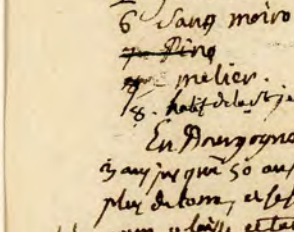
6 Sang noire

~~7° Pino~~

8° melier.

9. Robi de la St Jean. noir petit oval pomé feuille petite velu?

En Bourgogne on ne laisse qu'un sep vieux qui rapporte depuis



3 ans jusqu'à 50 ans et davantage, S qui se couche horizontalement à 1 pied au

plus de terre, et le portant aussi de lui même, ainsi qu'il y a 24 à 34 branches

qu'on y laisse et taille de tous côtés. 2 tiges concentrées dans une

seule ~~supérieure~~ au plant de Bourgogne cultivé en Bourgogne sur le coté

même cultivé ailleurs 1° la Cœur du pays pour 45 à 46 deg.

2° la qualité de la terre 3° la vieillesse du sep dont le vin a très

plus de goût que celui des jeunes ceps. 4° la proximité des grappes de la

terre dont l'échalas les mûrit davantage.

Ebourgeonnement.

~~L'ébourgeonnement de~~ De même que la taille, ne regarde que le bois, ~~l'ébourg~~ repugne qu'il faut supprimer ou raccourcir, l'Ebourgeonnement ne regarde que les bourgeons c.à.d les jeun. branches de l'année non encor ligneuses

ce que c'est

Il consiste en 2 points principaux

1° à conserver tous les bourgeons portans grappe, soit forts soit foibles en quelq. endroit qu'ils soient placés, à moins que la vigne n'en fut surchargée, alors on ôte tous ceux qui sont chiffons, ou mal placés comme sur le tronc, ou parmi les bourgeons doubles sortans du même oeil celui qui est au dessous de l'autre

2° à supprimer entièrement, et sans grappe net tous les bourgeons, quelconq. soit foibles soit forts, gourmands de faux bois et autres, à feuill. plus long. à leurs plus écartés à quelq. endroit qu'ils naissent soit aux côtés des coursons, quelque place naturelle, ou ils sont contre toute et mal placés soit au tronc, soit au pied ~~coupe et le plus convenable~~ ou coupe net tous ceux qui sont ligneux. On ne conserve que 2 sarmens ou bois sur chaq. cours tous à grappes et encore cependant des cas où on conserve quelq. branch. gourmandes, par ex. celles du pied, lorsque on a besoin de marottes en racines, ou quon veut en faire pour des moyens, et celles qui croissent à l'oeil le plus élevé des courtons et qui dans ce cas peuvent fournir des marottes ou coquettes. mais il faut supprimer ~~toutes~~ comme inutiles toutes les gourmandes qui naissent au dessous des yeux des courtons dont le bourgeon porte les grappes. à moins que la vigne etant peu fournie en bois on voulut le conserver comme courton pour tailler dessus ou pour l'allonger ; mais les nouv. bourgeons que produisent ces gourm. les rendant inutiles pour cet objet, il faut dans ce cas les supprimer aussi entièrement.

Pincement.

Le Pincement ou rognement est la dernière des 3 opérations de la taille de la vigne, savoir 1° la taille ~~des~~ bois en mars ; 2° son ébourgeonnement des jeun. branch. en mai, 3° son Pincement des mêmes bourgeons ou jeun branch. en juillet.

Le pincement ou rognement ou arret des bourgeons ou jeunes branch. de l'année se fait ~~depuis~~ en juin et juillet, en juin, celui des bourgeons foibles ou chiffons sortis hors de place ou de vicieux bois, ~~et~~ qui se jettent de coté, et qui ont à peine 1 à 2 pieds de longueur et ~~n'ont~~ atteignent à peine la hauteur des grapes des courtons quon a liés, peuvent et doivent etre pincés, ou arrêtés à leur extremité, peu après la fleur de vie le fruit est noué, pour les fortifier, leur laissant assez de feuille pour couvrir la grape contre les ardeurs du Soleil.

Vigne Espèces

Les Espèces. Les esp. de vigne à pressoir dans les jardins sont les meilleures parmi les plus hatives du 25 juin et 1 juillet, les tempérées d'août et 7bre et les tardifs d'8bre à avril et mai.

1° hatifs de juin et juillet. Les plus hatives du 25 juin au 1 juillet sont 1° le jouanen de Provence, vert, pointu, tendre, très doux.

2° l'aspiran de Montpellier rouge qui, à peau très tendre de 1e qualité.

3° le mouillon noir hatif au delà madeleine, du 25 juillet au 1. août.

2° Tempérés de 7bre. Les tempérés au mois en 7bre sont 1° le chasselas blanc, le Montreuil, fontainebleau au sud sur un arbre se garde tout l'hiver 1e qualité.

3° Tardifs muscat. Les Tardifs au mois en 8bre sont 1° le muscat de Frontignan. Vitis apiana C.B. dans les le blanc appelé gouretin à orleans, mais il est si fin qu'il faut l'éclaircir pour qu'il mûrisse.

Le ~~rouge~~ malvoisie des Canaries, rouge pale.

Le noir qui mûrit mieux que les 2 autres.

Terrain Tempérée peu humide, 1/2 pierreux, sablonneux, marneux FrNF, en collines à l'E.

Labours Labours le 1er en mars après la pluie, le 1er en mars après la taille à plat, le 2d en mai après le pincement ~~et le 3e en juillet après le pincement~~ ~~et le 3e en juillet après le pincement~~ ne point fumer celles ~~que~~ qui les de terre, sont plat.

Vinage après le vinage, 15 jours après la fleur. le 3e ~~après le juin au décimement~~ ~~et juillet après le pincement~~ on donne un tierage qui est un sarrage avec la herse.

Végétation Au mois d'août le levé du ☉ jusqu'à son coucher les bourgeons paillent de 5 à 6 pouces.

Porte 2 fois l'an
En grec

Vigne. sa fécondité

M. Varro autor est vitem fuille Surynna apud mare biferam... hoc autem evenit perpetuo in Carapanii apdia agro, ea en solo fertilitas. Plin L. 18 chap. 21. pag. 387.

Super omnia est bifera vitem bis anno vindemiare; et nisi multiplici parte eminuatur (in Carapanii agro) (soli et vitis) ubertas, perenent lumnia singuli fructus.

Porte 3 fois. Vites quidem et trifaria sunt, quas ob id insanas vocant, quoniam in iis alia maturescunt, alia turgescunt, alia florent. Plin. Liv. 15. chap. 27. p. 325. (en Dalech. nonter sed triplicem fructus varietatem gerentes. sic dictas putat qd ter fructum quotannis edant, quales multis in locis visi sunt, et praecipue in horto Guill. Caulii Lugdunii) on voit cela avec ces ~~les~~ Pline ~~elle~~ la vigne i porte 2 fois l'an en Mai et juin. et en 9bre decembre comme les figuiers. et à chaque fois outre en incremens des fleurs, des jeunes fruits noués, et des grades mures souvent même sur la même grape, ce qui les rend incapables d'un faire du vin, la maturité étant trop inégale.

1e Partie. Etat

3e Partie inorganique

35. Vins et Liqueurs adoucis par la litharge ou la céruse

blanc de plomb. moyens de les reconnaître

Les adoucir parle sucre

Les cidres tournés à l'aigre se réparent avec le sucre brûlé pour rehausser la couleur, ou plombé pour l'adoucir et cela sans danger, mais ce moyen est contesté.

Les alkalis de craie et plomb sont des poisons pour les liqueurs

Les marchands intentés les adoucissent avec les vins, aigres, avec de la craie, céruse ou blanc de plomb et la litharge qui leur contient moins; ~~de~~ des les liqueurs seraient parfois un poison qui fait souvent dans des collig. appuyés.

Pour reconnaître les liqueurs ainsi empoisonnées on fait communément de la

Le sirop est indifférent

foie de soufre en liqueurs, càd, de. — dans un verre de liqueur cidre plombé ajouté, se forme un dépôt qui est enveloppé par la craie ou en mot — — — qui noircit quand du soufre y est versé alors pas noir ni mêlé de plomb. Le dépôt qui s'est donc le bon cidre non plombé, ~~cette~~ dépôt de craie qui est en plus abondant et comme caillé. ainsi le moyen ~~indiqué~~ de soufre ne pas l'employer, car ce dépôt fondu dans un creuset avec un peu de suif, le métal ~~contenant~~ de plomb et la pierre de craie.

Lessive alkaline est meilleure

un meilleur moyen est de employer une forte lessive ~~du potasse~~ faite avec

1er dépotage filtrée ~~dans~~ à fond dans une pièce d'eau et filtrée ~~pour~~ ~~bouchons~~ au papier gris dans un entonnoir de sem pour l'extérieur.

1. une de cette lessive étant versée dans un verre de cidre plombé, celui-ci se trouble forme un dépôt de 1 pouce d'épaisseur de craie et une pellicule crétacée à la surface ce dépôt mis dans un creuset en le mêlant a ainsi la craie.

Depuis il

cette craie avec laquelle quelq. marchands font bouillir leur cidre pour le clarifier, n'opère qu'un effervescence pendant la continuation de la tem calcaire avec l'acide du cidre, ~~mais~~ et ce cidre ainsi clarifié avec la craie devient ~~trouble~~ troublé quelq. autre parce qu'il retiennent beaucoup de craie en suspension plus ~~troubles~~ quelq. autres paraissent limpides. cette craie leur donne aussi beaucoup de dépolation quelquefois paraissent limpides. de ce ~~pourtant~~ càd de capricorne qui s'est fait sentir entre buvant.

Il est plus sain de le clarifier avec le blanc d'œuf et la colle de poisson

Vigne Pincement

Pincement. en juillet

En juillet on pince ou arrête à 4 ou 5 pies de hauteur ~~les~~ ~~bourgeons~~ pousses à la hauteur des Echalas, les maîtres bourgeons bien placés sur leurs coursons.

il iera qui ébourgeonnent les solans ou débios qui sont des nouveaux bourgeons des bourgeons ~~de~~ grapes de l'année, et qui ôtent ou toutes les villes, et meures aux branches gourmand. mais ce soin ~~ruine~~ une vigne mal conduite, car toutes celle qui ont été bien taillés et aux quelle on ne conservé que le nombre des coursons quelle peut nourrir suivant son age et son terrain n'est pas sujette à ces soins superflus et minutieux

Maturité

on fait murir et grossir plus promptement les muscats chasselas et autres raisins trop forts, en faisant couler ou avorter une partie des fleurs, au moien de l'eau repandue dessus à la maniere de la quintinye, ou en ~~mettant un~~ suspendant une petite cloche au dessus de chaq grappe.

on colore le raisin et attendrit sa peau en repandant dessus 15 jours avant sa maturité de l'eau en pluie en aout, et en otant peu a peu quelq feuilles pour lui donner le soleil.

Vigne plantation

Plantation. Se plante en ~~mars entier~~ gne de Marcott. on plante
en rayons dans trous de 1. pie espacés de 4 pies en quinconce,
ou en croisettes 2. à chaq. trou ou anche la 2e quand les 2
reussissent. La plup. des plantons en fournis et mars qu'en suivant
trupe les croisettes plant. 2 jours avant le mare ou fosses
On les provigne autour de la taille qu'est en Mars entier
Provin seulement, dans le climat de Paris, on les sarre l'année suivante
et donnent fruit la 2e année. Les provins quon pallie dans un
pannier ou manne rempli de terre, se replante en motte
et produisent dès la 1e année. Ces manoles ou provins doivent
avoir 7 à 8 noeuds enraciné; il faut les planter droits en cercle
dans le trou, ou étendus dans la tranchée

Contre palier suivant l'abé Rozier pour entrer 200 à 300 chap. sep, de la pratique d'aujourd'hui
dès la année come en l'abbaye de Chartis près de Cantis
il faut les planter en contre palier sur un chassis de perches ou
echalas en croix de 4 pie. en 4 pie. en carré ou entrelaissant
toutes barreaux à droite et à gauche on pelet vigne que lorsque
leur extremité déborde la penkée. ~~et~~ la pinde ou ~~et~~ ~~ellet~~ ou il ont, elle
tous leur fou

Taille. Taille longue de 1 à 1½ pie, et 2 à 6 coursons dans terr. forte
courte de 1 à 2 yeux et 2 coursons
Lage et la qualité du bois determinent aussi la qualité de la
taille.

à 1. an, la vigne se taille de 1 à 2 yeux plus 2 coursons suivant la force
à 2 ans rapprocher un peu. 1 à 2 yeux — 3.
à 3 ans 1 à 3 — 4 coursons
à 4 ans alors on commence à la provigner
à 5 ans ~~est d'autant~~ 1 à 5 yeux — 5 à 6 coursons
à 5 ans et au dessus les plus vieux, pour les plus vieux, a l'oeil les plus beaux, les plus étendus
Etendus de niveau les vieilles vignes se taillent court, se ravalent, se rajeunissent et se remplacent

Taille trop longue, ou negligée pendant 2 ou 3 ans épuise
la vigne, par la quantité de fruits qu'elle a à nourrir, alors que
pratiquent les vignerons fermiers dans les dernières années de leurs baux
pour tirer au vin et avoir une recolte abondante

La taille est un retranchement de branches vieilles, superflues,
et un raccourissement des autres qui sont trop longues.

Le sep doit etre bas, de 2 à 3 pies au plus dans le climat de Paris afin
qu'il murisse mieux.

Vigne Taille

Taille. Le meilleur temps pour la taille de la vigne, dans le climat de Paris, est le mois de
Temps en mars mars entier où les plus forts et plus long. gelées sont passées, et un peu
avant quelle entre en sève
entaillant plutôt, après la vendange, elles gelent pendt. l'hiver,
En taillant plus tard, càd en avril leur sève remonte et elle s'épuisent

greffe. on la greffe rarement.
En mars, en tête et en fente, dans le tronc un peu avant la sève.
à la fin de juillet à 7 he en écusson, mais il réussit peu, même sur bois de 2 ans.

~~Faillage~~ Ebourgeonnement Paillage en mai Du 15 mai au 1. juin on les bourgeons de vigne ont pousse de 2 à 3 pi. de longueur, on les ébourgeonne et on les paille ou
lie attache aussitôt aux échalas, ou perchage, ou Treille avec de la
paille ou de jonc, sport trempée, avec un peu lien lâche un peu au dessus
des grapp. et 2 pi environ au dessus de terre, sans chiffonner les feuilles, et 1. mois après
vers la fin de juin avec un 2d lien au haut de l'échalas à 4 pi. de hauteur.
en fin vers la fin de juillet, on leur fait espaller ou rogne
ou arrête leur croissance de faire de nouv. bourgeons
tous les coursons qui débordent l'échalas à 1 pi dessus de 5 à 6 pieds.

Si on ébourgeonne trop tôt, càd avant le 15 mai on risque la coulure, trop tard, càd en juin les bourgeons ou nouvel branch. trop long. comme de 4 à 5 pi risquent d'être éclatées ou abattues par leur mop. poids ou par le vent.

L'ébourgeonnement ne se commence que long. les bourgeons ont monté leur grapp. et ont 1 1/2 à 2 pi. de longueur, entre le 15 mai et le 1. juin ou 5, en continuant longtemps des bourgeons plus tardifs et survenus l'exigent.

On le fait en gnl en éclatant, ou cassant, lorsque rogner veut qu'on coupe; l'éclatement est plus expéditif et n'a aucune suite fâcheuse de feuilles filandres ou chancres, ~~et moins~~ il ne faut employer la ~~tranchant de la serpette~~ long. en descendant à contre sens des feuilles, que pour les bourgons qui sont déjà ligneux, et qui éclatés se renouvellent, étant coupés rase écorce ils ne repousse plus et la plaie se recouvre presque aussitôt.

dans la Moravie; elle offre de se charger de l'exécuter à ses frais, si on lui accorde le privilége exclusif de la navigation de cette rivière pendant 20 ans consecutifs. Le plan, après avoir été examiné, a été approuvé; le privilége demandé est accordé; mais à la charge par la Compagnie de soigner les travaux qu'elle doit faire faire, de manière que le fleuve reste toujours navigable.

De Hongrie, le 1.er Novembre 1785

LES vignes de Tokai n'ont presque rien rendu cette année; plusieurs enclos qui fournissoient 200 tonneaux de bon vin, n'en ont produit qu'une vingtaine d'une qualité médiocre. Le prix des vins vieux a augmenté en conséquence: le tonneau de 3 eimers que l'on ne payoit ci-devant que 7 florins, en vaut actuellement 15.

De Ratisbonne, le 14 Novembre 1785.

ON a porté le 11 à la Dictature de la Diète un Décret, par lequel Sa Majesté Impériale, en qualité de Chef de l'Empire, ratifie le *Placitum* des États, du 8 Juillet dernier, concernant la nomination aux diverses places vacantes dans l'Empire.

Il circule ici un Mémoire *sur l'équilibre en Europe, & particulièrement en Allemagne, relativement à un échange de la Bavière.*

cédé à la Maiſon d'Hanovre la part qu'il avoit au Harz.

Selon des lettres de Mayence, l'Électeur a donné à l'Univerſité de cette ville le Collége des ci-devant Jéſuites, leur égliſe & tous les ornemens qui s'y trouvoient.

Le Landgrave de Heſſe-Darmſtadt a enjoint aux Juifs établis dans ſes États, de ſe ſervir ſous peine de nullité, de la langue Allemande dans leurs livres de commerce & dans tous leurs actes civils quelconques.

L'induſtrie des habitans de Frederic-rode près de Gotha, ſelon un de nos Papiers, ne ſe borne pas au commerce du bétail; elle s'étend encore à l'exploitation des mines de fer & de cobalt, au blanchiſſage du fil & au commerce de la toile. La plus grande partie du fil ſe fait dans la principauté de Gotha, & cette branche ſeule fournit un objet annuel de 140,000 rixdalers. La principale exportation de cette marchandiſe ſe fait dans les États du Roi de Pruſſe, dans ceux de Heſſe & en Franconie.

De Gundhelm dans la Heſſe, le 22 Nov. 1785.

LE Meunier Jordan a inventé une machine qui, miſe en mouvement par l'eau, nettoye en un jour autant de lin que dix perſonnes en pourroient faire en huit avec les inſtrumens ordinaires.

De Rome, le 16 Novembre 1785.

ON apprend de Freſcati que le Cardinal Conti, Secrétaire des Brefs, y eſt mort hier au ſoir de la maladie dont il étoit attaqué. Cet évènement fait vaquer le quatrième chapeau dans le Sacré Collége, ſans compter les neuf qui ſe trouvent réſervés *in petto*.

L'Abbé de Bourbon eſt arrivé ici jeudi dernier; il loge chez le Cardinal de Bernis. Il a été rendre ſes devoirs au Pape, qui lui a fait un accueil diſtingué.

De Gènes, le 21 Novembre 1785.

Vigne taillée vins St. Jean
doit être taillée. (acad. Par. an 1707. mem. p. 283)
parceque — — — — —

— — — — —

Sep larmes; ce que c'est; leur usage. (ib. p. 285)

— — — — —

— — — — —

Sep de vigne très fertile. Le Vacher. comp. (ac. 1707. h. p. 73)

Vins de Dauphiné. (Savoy. h. nat. de Dauphiné 1781 vol. 1. p.

Signum angulus fodit

Cerasus angulus chaudi

Pavia vera in Italia coquentibus. 344 [illegible]

Castanea in albentium Pampuranum agro. 343.

Ut carpendus terra prius laxatus, amendatus et ita mana patebunt, nam tabes natura fossilis angulus, quamvis [illegible] 343.

Coacervatio vitis in fontibus paludibus inadunt. 344

argillam cuniculi adversum generatim ante posuit et exudat in eo gutta.

Vitis plus fructus capit, ~~[illegible]~~ pilantur angulus fodit, fodit tam lithonem quam chaudi, prunus plus lithem stans cuniculi.

Vitis plus fructus capit, capitatum quantum plus pigmus angulus chaudi.

Agrumen angulus fodit, et aut aliis brevibus.

[illegible]

9° il se durcit moins étant le plus tendre

10 celui qui est moins mêlé avec du bitumineux et moins fragile que l'autre.

11. Tous 2. brûlent et se réduisent en cendres.

5° Terre animale.

La terre animale est de diverse nature suivant les acres

~~Cette qualité~~

La fiente qui est un compté de crottes isolées d'oiseaux comme le Pétrel, la poule, et act. fournit les qualités du terreau végétal (Rob) [illegible]

Dihra [illegible]

Vigne Vendanges en Italie. Plin. Liv. 18 chap. 31

Temps

Vindemiam antiqui nunquam endecimavere maturam quia aequinoctium; non passim capi coepe. Futurum vindemiae tempus ab aequinoctio ad brumalem circulum dies 44 sed jam et calendis januariis defecta vel XII ante calendas de legito, hoc est in ejus civitate, ac nisi imbor intervenerit. Hanc ne legito turbulentam, hoc est si vos nocturnus fuerit, nec prius quam sole discutiatur.

Vindemiare incipito, cum ad palmitem pampinus procumbere coepit, aut cum exempto acino en densitate interval lum non complevit aparuerit, acinum non augeri (cum vinacea vix grana acinorum fuscia vel nigra fuerint Pallad). Acino plurimum refert si contingat crescente luna vindemiare.

Pressoir

Prespa una (i.e. quantum uvarum in superpositis caseis pedibus pressorum locus vinarius accipit. Dolia) culeos 20 implere debet. (culeus 20 amphoras continet et urnas 40) hic est per justum, ad totidem culeos et locus 20 jugerum unum superest Torculum.

Premunt aliqui singulis, atteriis binis, et magna sit vectitatis singulis. Longitudo in his refert non crassitudo. Spatiosa melius premunt.

Antiqui funibus vittisque loreis ea retrahebant et vectitabat. Intra 100 annos inventa graecanica, mali regis per cochleas bullantibus, palis affixa arboris statta, a palis arcas lapidum attollente cum arbore quo maxime probatur.

Intra 22 hos annos inventum parvis prosilis et minori torculari, aedificio brevione et malo in medio decento. Zymparna imposita vectaeus (tegumen vel lapidum) supine toto pondere ingere et super prola contruen congerium.

Nec de novella vite aut palustri, nec nisi e matura uva, mensis solidi dispumandum; quia si ligno contendatur vas, adductum ac fumosum fieri putant.

dont on joindra la note à l'expédition. Comme il peut arriver que quelque personne soit hors d'état d'acquitter ce droit, elle sera obligée de constater sa pauvreté par un certificat du Comitat.

On apprend de Presbourg que les vendanges y ont manqué entièrement cette année.

De Gratz, le 10 Novembre 1786.

LE Prince Archevêque de Salzburg, a fait publier le 5 de ce mois, dans toutes les Églises de cette ville, qu'ayant cédé complètement & solemnellement la juridiction de l'Ordinariat en Styrie, au Prince Évêque de Secken, c'est à ce Prélat que les habitans de ce pays doivent s'adresser à l'avenir comme à leur père spirituel actuel dans cette partie. L'Église de Cour de cette ville a été érigée en Cathédrale, à l'occasion de cette cession, & on en fera l'ouverture le 27; ce changement a occasionné une nouvelle distribution de la ville en trois paroisses, dont la première contient 2519 ames, la seconde 3986, & la troisième 3124, en tout 9629.

De Berlin, le 18 Novembre 1786.

LA défense faite par le feu Roi d'importer dans ses États des comestibles venant de Bohême & de Saxe, a été levée.

Il a été notifié aux Marchands de grains qu'il ne leur sera plus délivré de passeports pour l'importation du blé étranger, à moins qu'ils ne s'engagent à le faire porter aussitôt dans les marchés publics.

De Francfort, le 20 Novembre 1786.

UN journal de commerce porte à 20 millions de marks, monnoie du pays, les pierres fines qui sont dans le commerce de Hambourg.

Des lettres de Berlin portent que le Roi a supprimé l'Administration actuelle du tabac; on en infère que cette branche de com-

merce sera rendu libre; on assure aussi qu'il sera fait des changemens avantageux au public relativement au commerce du café.

La feuille hebdomadaire du Docteur Busching offre les détails suivans sur les dettes de la Russie.

La dernière guerre des Russes & des Turcs, l'augmentation des forces de terre & de mer, celle des appointemens, la fondation de nouvelles villes & d'autres entreprises avantageuses à l'État, avoient nécessité des emprunts considérables; on a éteint pour 5,600,000 roubles de ces dettes; la liquidation du reste occupe l'Impératrice, qui a ordonné qu'à commencer de l'année 1789, on en payera tous les ans un million, & on espère qu'elles seront entièrement acquittées en 1795. L'Impératrice a aussi déposé un fonds de 15 millions pour des besoins imprévus, & ce fonds sera augmenté tous les ans. Les deux Banques de l'Empire, à compter de 1788, seront tenues de publier annuellement leur bilan, & tous les trois ans le Commerce en choisira les Directeurs. Les Édits, Ordonnances & Règlemens d'Administration ont été traduits en langue Tartare par ordre de l'Impératrice, qui a ordonné l'impression du Coran pour l'usage de ses Sujets Musulmans.

Un Ouvrage publié à Berlin donne ces détails sur les îles de Hahlande, Tytterlaari, Lavansaari & Seizlaari dans le golfe de Finlande, généralement peu connues.

Ces îles furent cédées à la Russie par le Traité de Nystadt; elles sont incorporées aujourd'hui au Gouvernement de Wibourg. En 1760 on donna pour la première fois des Loix aux habitans, auxquels on défendit entre autres choses, l'infanticide & le pillage des Bâtimens naufragés. On ne compte que 32 familles dans la première, & 40 à Lavansaari; les autres Isles sont beaucoup moins peuplées. Les Insulaires sont pauvres; ils gagnent leur vie par les services qu'ils rendent aux Navigateurs, & par la pêche du chien marin, dont ils mangent la chair & vendent le lard, & par celle du *Stromling*, qui est une espèce de petit hareng. Ils tirent leur blé & leurs légumes de l'Estonie; ils sont livrés à la superstition la plus aveugle, que les Bohêmiens, peuple vagabond qui les visite tous les ans, ont soin de nourrir parmi eux. On entretient deux phares dans l'île de Hahlande pour la sûreté de la navigation.

De Heidelberg, le 8 Novembre 1786.

L'UNIVERSITÉ de cette ville a célébré le 6 de ce mois sa quatrième fête séculaire depuis sa fondation; le concours d'Étrangers que cette solemnité a attirés, a été considérable; huit Universités d'Allemagne avoient envoyé des Députés pour y assister.

vigne e greffe

de insitione vitium (r) accurate, etiam in cerasum, de tera vitibus apta (s), quam nigram desideret, qualem Aegyptius habet. Recte durabile vinum a rubris uvis nasci (t), minus fermen ab albis. Quæ uvæ maximi sint quæstus (v). De tempore, quo uites plantare conveniat (x). Addit experimentum in Bithynia captum, oportere autumno vitem plantare in locis non irriguis, quo loco Cassianus ~~dicitur~~ i nomen extat. Profert plantationem per totalem defossionem (y) ei, quæ fit per palam, easque fossas desiderat (z) trium minimum pedum. Duo sarmenta pangit (a) potius, quam unum. Non debere mistas vites diversi generis (b) plantari, uvarum in (c) genere, quæ in Bithynia proferantur. Sideratas vites Bithynorum experimento corrigit, clavo truncum penetrante; Oenanthen ut legere oporteat (d), quæ videtur flos esse vitis; ut uvæ passæ fiant (e) & de plantandis arundinibus (f). De

- melis

De torculare, vasis (g) etiam Olei, cella vinaria (h), dolijs, picatione (i), ne mustum ferveat (k): ~~recto injecto facit~~, ut triduo purum ~~fit~~ fiat (l). Bene clauso in vase mustum dulce manere (m), ~~reliqui~~ in puteo (n). De vini gustatione & fraudibus caupponum (o). Vina δόνθουμενα, quod vitij genus per colationem ~~vertunt~~ corrij, ut sanentur (p). Vinum Thasium ut fiat, uvis cum aqua marina expressis (q). Olearum cura (r) & insitio (s), ut oleæ condiantur (t). Oleam vidit in vitem insertam (v) & fructum gustavit, & in Lybia nasci addidit. Horti in universum situs & ratio (x). Arborum plantatio. Quo tempore arbores plantare conveniat (y). De plantando citrio (z). Juxta muros plantat, hieme stercus circumjicit, fructum forma gypsea figurat. Posse in malum inseri & vicissim, & in morum. Duracina aquosis

locis gaudere (a), quod nuper confirmatum es
durare magis, si in prunum damascenam
aut in amygalum amaram inserueris. De
punicorum cura (b) & insitione (c). De amygda-
larum plantatione & collectione (d). De insi=
tione (e), inoculatione, & infoliatione, in
~~qua inter paxillum & lignum paxillus in=~~
~~triditur~~ Hæc accurate, ut ab artifice, ut a
vermibus defendantur arbores (f). Corei pl=
antatio & decoptio (g), sic myrtpi ex ramo
depacto (h). Inseri albam in nigrum, etiam
in pirum, mespilum, malum punicam.
Idem de buxi plantatione (i). Res hor=
tenses imprimis curavit. De horto in un
iversum (K). De cultu lactuca & viri=
bus medicatis (l), & melopeponum (m)
de rapo (n), et raphano (o), ut dulcis red=
datur, ejusque ad scorpij ictum viribu
alijsque (p). De apio (q), ut magnum fiat,

perpetuum

13

3, alle

et totus antrorsum alternis cum sepis

& crispum, ejusque usu medico. De mentha (r), quam mireris hic dici inutilem esse. De ruta (s) sylvestri & hortensi; sic de eruca utraque (t); de nasturtio (v) semper medice, ~~quæ perinde vires tradant medicas~~: animalia etiam habet & memorabilia; de apibus caput (x): nam subnascentem apum pullitium sollicitus inspexit.

Geoponicorum

Ist. Apuleius non fuit Centuripinus, neque rusticorum auctor, ~~nam potius~~ asini auctor, ~~dictu difficile fuerit~~, nam Florentinum citat (y). Citatur a Diophane (z) aque Berytio.

Apuleij multa exstant in Geoponicorum collectione. Ita de montibus arboribus conserendis (a), & loco, ubi quodque genus melius proveniat. Myricam ponit in humida; semina vino macerare suadet, ut minus corrumpatur (b); Ut uvas calcar

oporteat

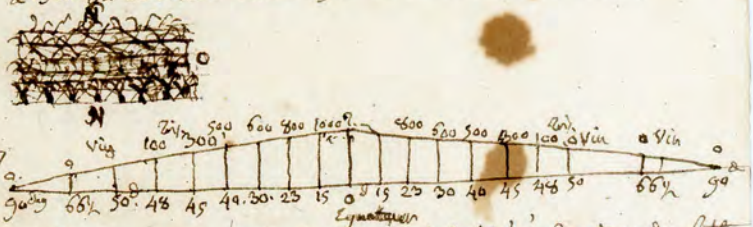
1779
22. aout
autre
Espèce
d'aire

Végétation.	Vigne	Plantation	Climat de la vigne hauteur, Espèce	Provence
Barbeyrolle				
Bouteillan				
mourvèdre.				
Passe musade plus longue				
Pascal blanc.				
——— rouge.				
uni rouge.				
——— blanc.				

1 arbre.
2 manoguin ou l'olivier
~~a petit blanc~~
~~b Rondillon~~
7 vale
8 Morbiose. cad. cor le Cornier
5 Poncetre muscat
3 Ciotat blanc et noirate.

Lieu. Les vignes se cultivent depuis 43 deg. latit. jusqu'au 46 d. ~~vers Lyon~~ de l'europe compris entre la Provence le Languedoc dans les parties méridionaux. entre la Provence le Languedoc et le Lyonnais l'Auvergne le Limousin l'angoumois et la Saintonge.

1 ~~Bourgogne~~ dans la Bourgogne elle Nivernois. ~~terre~~ plaines coteaux élevés de 100 toises au dessus de la mer entre le 46 et le 48 deg à l'O de la Maconois et de la Bourgogne elle se cultive ici en Bourgogne en contemplation ou Guillaye par vanges à Bon pri. de hauteur. dans la plaine de l'E à l'O. et pendant ombre.



La vigne croît dans tous les climats ~~plus chaud~~ tempérés depuis 50 deg. latitude jusqu'à l'équateur par 0 deg. ~~au commencement~~ suivant les hauteurs des terrains dans la proportion ordinaire de la ~~hauteur~~ ~~depuis~~ méridienne, par 48 d. 0. par 48 d. depuis 0 deg. jusqu'à 100 élévation par 45 d à 300 par 40 d à 500 par 30 d à 800 par 23 d à 800 toises par 15 deg à 0. à 1000 toises dans les 2 hémisphères.

Distinction des Vignes Exercées des Vignobles des environs de Paris

Nos	Noms	grain	Feuilles	Qualité	Fertilité	Fécondité
	1e section à fruits bleux					
1	goë bleu	Spheriq. gros serré à fue blanc âpre.	velus dessus, epais 1/2 3 à 5 divis.	3e pour le vin bon.	3e	1er
3	autre petit Rois ~~Muscat noir~~	petit 1/2 fue mince	~~velus~~ 1/2 entiers	2e	3	1e
4	muscat de vigne noir	1/2 gros	Lisses entier et 1/3	2	3e	1e
	2e section à fruits noirs					
2.	Raxone ou meunier vin doux, plat	Spheriq. mediocr. serré fue blanc doux sucré	velus pantuel blanches épaisses entieres.	2e	1e	2e
5	Morillon noir	Ovoïde. 1/2	Lisses meuniés entieres. brûlés d'orange	2.	1e	2e
6	Pino noir du vin de Bourgogne et champagne coulé à Paris en Auxerrois	1/2 petit	1/2	1e	1e	3e
7	Noiro ou Teinturier	1/2 mediocre serré fue violet à teinture, plat	velus dessus, epais ~~rouges~~ 1/2 5 divis	3e	1e	3e
8	San moro ou Sang moiro ou moiro.	1/2 tache fue blanc doux sucré quelq. rouges à latter	velus dessus, epais 1/3, 3 divisis	2e	2e	1e
9	Gaine noir vin doux	1/2 gros serré fue blanc âpre	1/2	3e	2e	1e
	3e section à fruits rouge pâles					
10	Romanto. du vin de Villeri en champagne	ovoïde petit serré sab blanc, doux, très sucré	Lisses meuniés 1/3 3 divis.	1e	2	2e
11	Muscat de Dame rose	1/2	1/2	1e	3e	2e
	4e section à fruits blancs					
12	gaine blanc	ovoïde gros serré fue blanc âpre	velus dessus, epais 1/3 3 divis	3e	2e	1e
13	Sezin ou Madeleine	1/2 fue doux	1/2 1/3 5 divis	2e	3e	1e
14	Mediez vert gros	1/2 lache, pierre long rondes	1/2	2	2e	1e
15	milie jaune petit	1/2 petit	1/2	2	2e	1e
16	Pyone ou Pionie ou Beaunois.	1/2 très serré non pierré fue blanc, doux, très sucré	1/2	2	2e ou 1e	1e
17.	Rochée ou Rochelin ou Arbois	Spheriq. 1/2	1/2 1/3. 3 divis	2e	3e	1e
	~~Muscat blanc~~	~~1/2 gros~~				
18	Morillon blanc.	1/2 mediocr.	Lisses meuniés 1/3. 5 divis	1e.	2e ou 1e	1e
19	Pino ou Bourgogne Muscat blanc	1/2 gros	1/2 pucerontin	1e	3e	1e
20	Chraffeny vin ~~doux~~ ordinaire plat meuniés	1/2 gros lache ~~fue blanc âpre~~	~~velus dessus~~ 1/2 1/3 5 divis.	3e pour le vin 1e pour manger.	1e	1e
21	Gos blanc	1/2 serré fue blanc âpre	velus dessus, epaisses 1/2 3 à 5 divis.	3e	3e	1e
22	Tokai	1/2 gros lache fue blanc très sucré	1/2	1e	3e	1e
23.	corinthe	1/2 petit				

1779
20 août

Vigne de Provence. Espèces

Noms	Feuilles	Figure	Couleur	grandeur	Maturité	qualité
des Espèces		de raisin				
Paumastre. Rousset	grand.	sphery.	noir	12 à 15 lig.	8 b. à 9	2e qual
Mourvèdre malgré				10 à 12 lig.	7 heures	2e qual
Catalan. à ain.	Médiocres	Sphérique	bleu noir	8 à 9 lign.	1. 7 he.	1e qual
2. David.	1/3 3 fods	très serré.				peau dure
manosquin de Réculier	bellus dessus	id	id			id. excellent
Brun fourca. à aix	médiocr.	id lache	id	id	id	id. nombreux
2e Bordeaux. David	1/3 5 fods					
Petite brun. David	mieux lisses	id	id			id
Dauvergne	1/2 5 fods. id	id serré	id	8 à 9 lig	25. août	2e qual
? Rard à Toulon.						peau mud. fin
Bouteillan	1/3 5 fods id	id lache	id	6 à 7	id	1e qual id
Barbe rousse petit	1/2 5 fods epais.	id serré	Rose	id	id	id
ou Barbarou. Rousset	veluz dessus	id	id	8 à 9	id	id
Sotolent. Rousset						
Rouspelle	id petits	id	id	7 à 8 lig.	id	id
ou Rospeli.	raisins					
Morvède gris	entiers. mid	id	lila du	6 lig	id	id
ou Morvèche.	epais veluz dessus	id	Romarin.	7 à 8 lig.	id	id
Bondillan	mid. entiers veluz		noir			
petit bleu	1/3 5 fods	id	id	8 à 9 lig	id	id
	mieux lisses 1/3 5 fods.	id				
Colombon	moyens. epais.	id	blanc	8 lig	25 août	id
? meilleur gros petit	1/3 3 fods					
noir. Bouillerouel long	veluz dessus					
Pascal blanc	id 1/2 5 fods	id	id	6 à 7 lig.	id	id
Extrème. ou Etrangère	id longues.	id lache	id	id	id	id
~~Bordelaise. David~~		id	id	5 à 6 lig	id	id
~~Bordelaise. Bouillon~~	mid. lisses veluz	id				
~~Bordelaise. Cartat~~	1/3 5 fods		id	2 à 3 lig	id	id
~~Bordelaise blanche~~						
Olivette petite. à aix	médic.	ovoïde	noir	6 à 7 lig	1. 7 he	1e qual
2. David. Lisseiru	1/3 5 fods	lache				peau dure
	lisses					
Espanier dur. du	grands. id	id	id	8 à 9 lig.	25 août	id
Cardin. David. d'Espagne	veluz dessus					
Morvède noir	méd. mineur	id serré	id	6 lig	id	2e qual id
ou Morvèche. cultivé	1/3 3 fods					
seul en Provence.	veluz dessus	id lache	id noir			id autres
uni noir. 2. David.		id	rouge			2e dure
uni rouge		id	noir			1e qual dure
aurlet à plan d'arlet		id				
aubier à aix		ovoïde lach.	bleu violet gris.	7 à 8 lig	25 août	1e qualité
						vin bleu
? meilleur gros.						? meilleur gros.
Peirar	médic. mineur	id serré	blanc	9 à 10 lig.	id	1e qual. peau dure
	veluz dessus					
	1/3 5 fods					
Beaudoc	2/3 5 fods.	id	id	8 à 9 lig	id	id
Verdelet	id lisses	id	id	id	id	id
Passe musqueu	id	id	id	9 à 10 lig	id	id
avagnon	id veluz	id lache	id	7 à 8 lig.	id	id pulpe
ville vignon. petit						
Uni blanc.	id 3/4 5 fods	id	id	6 à 7	id	id
Sarret	id gouttes	id	id	6 à 7	id	
avignon. 2. David	id 5 fods	id lache	id	7 à 8 lig	id	1e qualité
	veluz. dessus					peau dure

Vitis Apiera Vigne de Narbonne Apiera

Noms des Apiera	Feuille	Figure	Fruit couleur	grandeur	maturité	qualité
muscat Romain.	med. lisse. mince 1/3 5 fid.	Ovoïde grosse grde lache	blanc.	9 à 10 lig.	20 aout.	2e qual.
Sadouillo Brice cad. Sacoule le Bourrie ou le bourrieu	med. mince velue dessous 5 gnes entiers	id grosse grd. grap. serré	blanc	6 à 7 lig.	15 aout	1e qual.
Pause cad. Pass. raisin à pêches	id tout velue 1/2 5 fid.	Ovoïde grap. lache	id	5 à 6 lig.	25 aout.	2e qual
Blanquette ou chiroette blanche	id	id	id	4 à 5 lig	id	1e qual.
Blanquette ou chiroette rouge	med. grand. velue dessous 1/2 5 fides.	id grap. serré	muscade	id	15 aout.	1e qual.
Penda ou Servant noir à garder l'hiver	med. mince velue dessous 1/2 5 fid.	id grap lache gde	violet noir	6 à 7 lig.	20 aout	2e meilleur
Pendo ou Servant ~~blanc~~ gris	id lisse	id	violet. pale.	id	id	id 1er esp de Aiments
Picpoule noir	med. mince velue dessous 1/2 5 fides	id serré	noir	4 à 5 lig.	id	2e qual
id						
Mourastel. narbon. ou Tinto. catal. ydnavar. Esp. monastrel. d'aix	id 2/3 5 fid.	id lache	noir	5 à 6 lig.	15 aout	1e qual ? Piro.
Peirol.	id	id serré	id	id	20 aout	2e qual
Rivairain. narbon Espirant. montpel.	id	id	id	id	15 aout ~~15 aout~~ confusément	1e qual ~~1e qual~~ Piro peau tendre
Varjuy. ou Verd gremo. violet clair mûr ? Bordelais.						
Makabé Perpignan Roussillon						1e qual. vert blanc jaune
Piro de Languedoc vitis mucosa.					I. aout	

Vignes et terres des Paroisses du Mainmont

Toutes ces terres avec leurs noms, en 8bre 1785 par Mr le Moyne général à Mâcon

Toutes ces terres sont brûlées NB que poissuels mais la plupart fortes se gardent pas l'eau. Vals si gonflent sans fuser

Les vins de Mâcon teignent le vin général et contaplus gros vins, plus grand que ceux de la bonne Bourgogne

Noms des terres numérotés	Leurs qualités	Paroisses du Mainmont et Beaujolais	Distances de Mâcon	Vignes cultivées dans chaque Paroisse	Raisin	Qualité du vin qui en est fait	Melange qui fait des raisins
1. Bolasab. ad. 79.	Riable gore cendré gros grav. sablon	Loché	1 lieue petit	Bourguignon rouge chardonnay blanc	Medioc. sec petit blanc	mauvais vin	
2 id.	id.	Viergelle	1.	id.	id.		
3 id.	id.	Charney	2	Bourguignon rouge Charney rouge Chardonnet blanc	Mediocre vin id. petit tache blanc		
4 id.	id. gros sablon sur fin. en mediocre fin.	Thorigny		Bourguignon rouge Chardonnay blanc	id.	bon	
5 id.	gros un peu plus fin	Clessé commun		Bourguignon rouge chardonnay blanc	gros peu mediocre med.	tache	
6. Bovusab. ad	non fiable gros sablon mediocre fin	Lavieu en Beaujolais joignant Bomonche en Mainmont.		Bourguignon rouge Charney rouge Monnoz chardonnay blanc	gros peu volu Medioc. tache volu id. tache petit peu tache		
7 id.	id. gros un peu plus fin	St Sagy en Beaujolais	2 lieues ½ de Charney ou 2 ½ de Mâcon	Bourguignon rouge Charney rouge chardonnay blanc	mediocre peu volu id. petit tache		
8 id.	id. un peu plus fin	St amand.	2 ½ de Charney	Bourguignon rouge chardonnay blanc	Medioc. peu volu med. tache		
9 id.	id. très fine comme celle à Blé de Beaujeu.	Chiatre	2	Bourguignon rouge charney blanc chardonnay blanc	Med. peu volu id. petit tache.		
10. id.	id. un peu moins fin un peu poissuels.	Bomonche		Bourguignon noir charney noir chardonnon noir	gros peu volu Med. id. petit tache		
11. id.	id. très fine un peu poissuels.	id.		Bourguignon noir charney noir chardonnay noir	gros peu volu id. petit peu.		
12. id.	id.	Corcelle en Beaujolais	3	Bourguignon rouge charney rouge chardonnay blanc	petit tache id. id.		
13 id.	id.	la chapelle	2 ½	Bourguignon rouge charney rouge chardonnay blanc	Med. tache id. id.		
14. id.	id. rouge moyen	St Maurice		Bourguignon rouge chardonnay blanc	med. peu id.		

Vitis, Espèces du Languedoc environ de Narbonne dont on fait le 1er vin du canton appelé le quatrième I.e. chez M. Domergue, canton de Bages à l'abord de l'Etang marin de Bages à 2 mille Ros. au SE de Narbonne. plaine argile marneuse rougeat 1/4 sablonneuse fertile en vignes, olivier, mûriers et fruits de toute espèce

Noms des espèces	Feuilles	Signes du raisin	Couleur	grandeur	maturité	qualité
Coaille de poulenou	medioc. arbrill. 1/2 5 fid. velues dessous.	Sphaerig. petits grains pressés	noire	8 à 9 lig.	20 aout	medioc. de qualité
Crefing	petites mûres w	w très serrés	w	6 à 8 lig.	15 aout	1a. qualité
Terrette noire	gdes epaiss. 2/3 5 fid. velues dessous.	w	w	5 à 6 lig.	20 aout	2e qualité
Terrette grise	medioc. epaiss. 1/2 5 fid. velues dessous	w	gris violet	4 à 5 lig.	25 aout	1e qualité approche de la moyenne.
muscat rouge ? Damas.	medioc. mûres w. w	w	Rouge pale	5 à 6 lig.	15 aout	1e qualité, peu de jus
muscat blanc	med. epaiss. 1/2 5 fid. lisses.	w	blanc	w	w	1e qual.
La grenache	med. epaiss. lisses 1/4 5 fid.	w Leche	noire	6 à 7 lig.	20 aout	1e qual
Kerignane ou Carignane	gdes mûres lisses 2/3 5 fid.	w	w	w	w	2e qual.
Benarda. Turin. Piemont			noire	6 à 8 lig.	15-7bre	mauv. vin, bon manger peau dure
Neubière Piemont Poulenou Nèrat						bon vin de garde

1° 2 pces
20 y compris
51 pieds. capriers

Vignes. de montelimar. Dauphiné 44d. à 45 ¾

Raisins noirs.

1° Pique poule grosse et petite espèce. (Savja 1. p. 191) au 17 8b.
2°. Rouveirou
3 mouleirou ou Moulard
4 ugne
5 Salen noir
6 Espagnol
7 Piquardan noir, peu commun

Rouges et gris.

8 – gree rouge – hatif de 1 mois plutôt que les aut.
9 Rouveirou gris
10 Salen gris

Blancs

11. clairette, grosse et petite espèce
12 colombeau quine produit que longue saison et vieille
13 ugne verdale
14 ugne mosse
15 Piquardan ——— hatif de 1 mois
16 Bourbouleuche
17. gree blanc ——— hatif de 1 mois
18. magdeleine esp. de chasselas. hatif de 1 mois
19. Panse ou Passe, raisin N.D.
20 Sarnoux, mauv. espèce tardive mais qui se conserve longtemps
21 - Sourette, esp. de chasselas semblab. à celui de Paris
22. Blanchon, à grain petit et sucré
23 abeillane doux et pieceu.
24. esp. de malvoisie. tx (ib p. 192)

Les hatifs mêlés avec les aut. nommés ci-dessus, sont de mauv. vin. il faut l'entaver à 3 raisins de hativeté égales tels (ou par préférence (p 194)

1° la Côte de l'Hermitage
2 la Serine
3 le Vionier de côte rôtie. de vieuve d'aude Kamischlit pour

1° étry 2° réjetée
51 famille
capuin

Côte Rôtie

Vigne du Dauphiné 44 hect. 4/15 3/4 hect. N.

à côte Rotie colline du 4ge d'amphi en Lyonnais
à 1 li. N devienne vers Hermitage pour, levin, fait
avec 2 pul. esp. de raisin. (Fay a. 1781. p 186.)
1° Serine
2° Vionier.

l'hermitage un seule esp de raisin la sira, ou 2. ou 3 pour levin rouge
1° la sira petit, ovoïde,
2° Roussane. en blanc mûrit, rend levin plus delicat
3 la marsane. blanc rend levin un peu liqueureux. (p 187)

Dorgère 1° Ribié noir. (p. 197)
2. Roranè blanc.

Pié de perdrix ou Côte rouge, teinturier a la queue rouge
et sert à colorer les vins (p. 208)

Pour faire d'excellent vin de ce qualité il faut (p. 217)
1° ne planter que de 1 ou 2 au plus esp. de raisin le plus genuin
2° Vendanger à propos
3 tirer levin des qualité. comence à boiller dans la cuve
sans faire attention à la couleur
En général on laisse trop cuver le vin dans les Pronnes
mûrid. ce qui lui fait perdre leur esprit et tourne à l'acide, (215)
4. lui donner la teinte nécessaire avec un extrait de raisin noir
et ajouter les esp. ordinaire par le ppe vuné après le décuvage
ou après lui dans les tonneaux
5 - peu de jo après boucher fortement les tonneaux pour
éviter la perte du ppe spiritueux, et laisser un bride
de 2 pouces entre le bouchon et le vin.
6. soutirer le vin en mars dans d'aut tonneaux
La 2e année le mettre en bouteilles. (p 218)

M. de la Houliere est avant hier et hier
pour a eu le plaisir de voir chez Madame
et il voulait meme tacher de l'engager a venir
hier dîner avec luy
il a été obligé de se demander a des amis qui
avoient vendu de ces vins une bouteille de chaque
espece qui a fait mettre en petites bouteilles
d'essays
il envoye a M. Adams son un essay de
Maccabeo qui est de 120 la charge
40
Rezinero la Pinte
Muscat a 100 la Charge 16 8 D la
bouteille chant vendu 100 la charge
autre essay de vin ove a 12 la charge
et partant a 2 la bouteille.
Grenache on en fera passer un essay
incessamment il se vend 12 la charge
ce qui revient a 12 la 8 bt. c'est l'espece
qui ressemble avec le beaucoup au vin
du Cap.

Vins de M. de la Houliere Lieut. gnl
a Peyrignan en Roussillon en 1785 ou 8.

Vin Roussillon

Rue St Thomas du Louvre vis à vis les Ecuries de M. le Duc d'orleans

à l'hotel d'Angleterre

Demander au Domestique de Mr. De la Houllière si le vin du Roussillon est arrivé, et si l'on peut ~~en~~ avoir, ~~une~~ en paiant, une bouteille d'essai de chacune des trois sortes de vins suivants, tant en blanc qu'en rouge, sçavoir;

1. Bouteille du vin le moins cher. 2s
1 id — du plus cher maccabeo. 20s
1 id — de muscat de Lunel. 16s

---

le prier d'écrire sur le dos de ce papier ~~un papier~~ l'état du prix de chacun des vins qu'il délivrera i compris la bouteille et payer comptant.

3 bouteilles Vin Roussillon vin muscat de Lunel
a 45 f — 6 — 15.
3 bouteilles Roussillon 30 f — 4 — 10 —
4 merluches . . . 3 — 7 —
= 14 · 6 —

Mr maury a l'honneur de souhaiter le bonjour a monsieur adanson, et luy envoyer les articles cy dessus montant £14 tt. Cf. — qui peut remettre au porteur,

Si vous voulez m'envoyer vos louis vieux le porteur vous en remettra des nouv.

18 May 1786.

1779. Vignes en climat plantation culture

Lieu

Languedoc. Les vignes en Languedoc dans la plaine marit. au S. des montag. sont cultivées en plein champ par quinconces espacés de 4 pi. qu'on laboure avec l'araire. on les tient en buisson sur un seul cep élevé de 1 pié durant 15 à 30 ans dont les branches ne se ramment ni ne se étaillent.

Le vin qu'en provient est plus ou moins liqueur, mais toujours très capiteux, et si spiritueux qu'on entire les eaux de vie les plus fortes et en plus grande quantité que des autres vins.

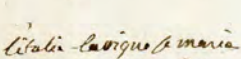
Sur les côteaux on fait des murs de pierres sèches pour retenir les terres comme dans les chartes de Collioure Port vendres &c

Provence En Provence on cultive dans les plaines les vignes par petites planches de 6 à 9 pi. de largeur sur une longueur de 20 à 30 dont les pieds contigus en mettent sans air, espacés et séparés par d'autres planches 3 à 4 fois aussi larges qu'on sème en blé. ou bien rangées

Le vin qui en resulte est plus abondant qu'en Languedoc plus chargé plus bouché et terreux, mais moins capiteux et moins spiritueux

Italie Dans le comtat de Nice comme dans toute l'Italie la vigne se marie aux ormes fortes avec saules et monte de 19 à 30 pi. perd produit moins qu'en cep de 2 à 3 pi. de haut sur rames

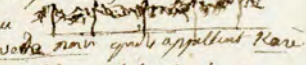
Piemont Dans le Piemont les vignes se soutiennent par rangées sur des perches de 10 à 12 pi. de haut et proportionnées



Le vin qu'en est exprimé est de couleur de leur thon vodre noir qu'ils appellent Kare

Dans les montag. du Piemont il bâtissent des murs d'après le long des côteaux

ce qui rend les côteaux comme massifs de 8 à 10 pi. de largeur et environ des perches à angles droits quelquefois les bases des vignes plantées dans les rochers



Mucl cerzeldnell ajn de mauv-gnet

N° 13

L'AVANTCOUREUR.

MIL SEPT CENT SOIXANTE-TREIZE.

Quidquid agunt homines ... nostri est farrago libelli. Juven.

Du Lundi 29 Mars.

ARTS.

GRAVURE.

Le Marchand d'Orvietan, d'après le tableau de K. du Jardin, *& deux Paysages d'après* Ruisdaal. *A Paris, chez* Joullain, *Marchand de Tableaux & d'Estampes, quai de la Mégisserie.*

CES Tableaux sont gravés avec esprit, & dans le caractère des Maîtres, par M. *de B.* dont on a déjà plusieurs morceaux de gravure recherchés des amateurs.

Vin corrigé

MUSIQUE.

Six Quatuor pour harpe ou clavecin, violon, alto & basse; dédiés à S. E. la Comtesse d'Ursel, Princesse d'Aremberg, par *Carlo Boni*; prix 9 livres. A Paris, au Bureau d'Abonnement Musical, cour de l'ancien Grand-Cerf, rues Saint Denis & des Deux-Portes S. Sauveur; & aux adresses ordinaires de Musique. A Lyon, chez *Castaud*, place de la Comédie.

Douze Duo pour deux violoncelles, assez faciles pour être exécutés par les commençans, par M. ***; prix 3 liv. 12 s. A Paris, aux adresses ci-dessus.

INDUSTRIE.

SPÉCIFIQUE POUR LES VINS.

Ce spécifique consiste à ôter au vin le *dur*, l'*aigre*, le *verd*, l'*amertume*, le *moisi*, la *graisse* & tous les autres défauts qu'il a pu contracter dans les futailles. Ce spécifique, qui a réuni les approbations de la Faculté de Médecine de Paris, & de l'Académie Royale des Sciences, est entre les mains du Sr *Heran*, demeurant à Paris, au-dessus des Gobelins.

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'AIX EN PROVENCE

Propose les Questions suivantes :

TROUVER les moyens les plus simples & les moins dispendieux pour contenir les eaux de la Durance dans un lit stable & permanent, depuis son entrée en Provence jusqu'à son embouchure dans le Rhône.

MM. les Concurrens joindront aux Mémoires les Plans, & un Devis détaillé du prix & des frais d'entretien annuel des ouvrages à faire.

La Société desireroit que ces ouvrages eussent, par leur construction, la propriété non seulement d'empêcher ses débordemens qui font les plus grands ravages dans les terres riveraines; mais encore d'enlever les dépôts de sable & de gravier qui pourroient gêner la navigation, exceptant cependant le cas d'une affluence d'eau extraordinaire qui rouleroit des blocs de pierre.

Le prix qui est de 600 livres, sera délivré le premier lundi après la Fête-Dieu 1781.

Les Mémoires écrits en françois ou en latin, seront envoyés francs de port, avant le premier Mars de la même année, à M. Reboul, Secretaire perpétuel de la Société d'Agriculture à Aix. Les Auteurs ne se feront connoître ni directement, ni indirectement; ils mettront leurs noms, leurs qualités & le lieu de leur résidence dans un billet cacheté qu'ils joindront à l'ouvrage; le nom de celui dont le Mémoire aura le mieux rempli les conditions du Problême, au jugement de la Société, sera le seul ouvert : Les autres seront brûlés en présence de la même Société.

IIe. SUJET DE PRIX.

1°. QUelles ſont les Plantes de Provence les plus propres à former des Prairies artificielles, & à donner ſans arroſage, des fourrages abondans ? On diſtinguera dans leur culture, les tems qui leur conviennent, les eſſais qui en ont été faits dans cette Province, & on fera la comparaiſon de leur produit avec celui de nos prairies ordinaires.

2°. Quelles ſont les Plantes vivaces propres à notre climat, qui, ſemées ſans engrais dans une terre épuiſée, pourront par, leur ſeul ſéjour dans cette terre, lui rendre ſa premiere fertilité, & procurer en même tems un dépaître abondant aux troupeaux, ſoit en hiver, ſoit en été ? Il faudra s'attacher à indiquer la maniere de ſemer ces plantes, les terreins qui leur conviennent, le tems qu'elles doivent occuper la terre pour la rendre capable de donner encore, ſans le ſecours d'aucun engrais, de bonnes récoltes de grains. On rappellera les eſſais faits juſqu'à ce jour dans cette occaſion, & le ſuccès qu'ils ont eu. On s'attachera ſur-tout à cette ſeconde partie du Programe.

Le prix qui eſt de 300 livres, ſera délivré le premier mercredi après la St. André 1780.

Les Mémoires ſeront envoyés francs de port, avant le premier Octobre de la même année.

IIIe. SUJET DE PRIX.

1°. QUelles ſont en Provence les eſpeces de Raiſins les plus propres à faire les Vins de la qualité la meilleure, ſoit pour le tranſport par mer, ſoit pour la fabrication des eaux de vie?

2°. Quel eſt le ſol convenable à chaque eſpece particuliere de Seps, & la culture la moins diſpendieuſe pour obtenir la quantité ſans déteriorer la qualité?

Le prix de 300 livres, ſera délivré le premier lundi après Pâques de 1780.

Les Mémoires ſeront envoyés francs de port, avant le premier Mars de la même année.

A AIX, chez Eſprit David, Imprimeur du Roi & du Pays. 1779.

Vigna cultus = Pannea

Vin-bouteille 1re espèce, 2e qualité &c.

Vin-bouteille 1re qualité

Au Port de PASSY, *près Paris, Maison des Anciennes Eaux Minérales;*
le 10 *Floréal, an cinquième.*
29 avril 1797. Reçu le

CITOYEN,

NOUS venons d'établir ici une Maison de Commerce de VIN en nature et en gros. Dans ce moment, nous en avons des vignobles d'Auxerre et de Chablis, bien choisis et assez bons, pour faire oublier la mauvaise qualité de l'année. Les Amateurs du goût de nature y reconnoîtront aisément la Bourgogne.

Nous avons, pour le même prix, différentes espèces; les unes plus tendres, que l'on peut boire à présent; les autres plus fermes, que la garde améliorera.

Le Vin reviendra au Consommateur, suivant les qualités, de 11 à 16 sols la bouteille.

Nous ne livrons qu'en Pièces, grosses ou petites.

Le prix est marqué sur chaque Pièce, c'est celui du cours actuel. On ne gagne rien à marchander, comme on n'a point à craindre une subtilité.

Chacun est libre de faire voiturer son Vin par qui il lui plaît; mais, pour la commodité du plus grand nombre, nous avons un Voiturier éprouvé, dont nous pouvons répondre; et les prix de la voiture, chez nous, fort au-dessous de ceux des ports de Paris, sont fixés sur un Tarif, qui est affiché à la porte du Magasin.

Les circonstances difficiles où se trouve le Commerce, et qui pèsent sur nous, comme sur tous les autres Marchands, ne nous permettent pas d'accorder du crédit.

Nous mettons entre les mains des Acheteurs des preuves de notre délicatesse sur l'état de nature du Vin. Nos Factures leur indiquent tout, et sur les choses et sur notre manière d'être.

CAUSEL GAULTIER et AZE.

Au Citoyen

Adanson

Rue Chantereine, No. 47.

Paris le 4 Nivose an 8.

Vin champagne supérieur Epernay

C.

Nous vous donnons avis que nous venons de former, en cette Métropole, un entrepôt de Vins de Champagne. *Variété agréable, supériorité particulière, dans les qualités, modération sensible dans les prix; tels sont les avantages que nous présentons à votre approvisionement en cette délicieuse espèce de vins. Nous réclamons votre confiance, veuillez nous mettre á-même de vous prouver que nous la méritons.*

Nous avons l'honneur de vous saluer

Aubert frères

PROPRIÉTAIRES à Epernay,

A PARIS,

rue des deux boules, N°. 10 – *Museum*

6

Maison Aubert frères
rue de la Ville la Jon. Chaus.

PARIS

avcane des vins

Secret admirable pour les Differens vins de Liqueurs tant pour les Goust les odeurs que les Couleurs. Pour faire en tout tems et partout d'excellent vin, mettez ℞ des Muscats bien murs les Egrainne et les prendre sur le Champt et tout aussytost et le mesme jour fait bouillir dans une basine le vin au Mol. plus ou Moins celon qu'il est plus ou Moins mur quant il est bien mur on se Contante de le faire reduire aux deux tiers Mais s'il est plus vert et par consequent plus flegmatique on le fait bouillir davantage il faut pourtant qu'il soit Cuit Comme un Sirop fort Epais si c'est pour le Conserver Long tems. ou pour le porter dans un pais Chaud. il faut y mettre suffisamment du sucre fin pour le Reduire en Caramel. et fauant de le tirer de dessus le feu on a une Mixtion Egale de Mucs de Cuette et d'Embré bien broyé avec un peu de sucre dont on met plus ou moins celon que l'on veux Conserver a ce Sirop le goust du muscat on oste la basine de dessus le ∆ et on remue la matiere fortement avec une Spatule puis on la met sur le Champt dans des bouteilles de verres faciles a fermer Exactem.t on y laisse 3 doigts de vide que l'on Emplie a un doigt pres avec de bonne ou de bey ou Excellente ou Doline vierge on bouche ensuitte le flacon avec un bon bouchon de liege éloigné au moins d'un bon pouce de l'ou ce bouchon estant bien Enfoncé et bien batu on le couvre de Cire qu'elle fondue ~~coupitte~~ apres avoir ficelé le bouchon ensuitte on le Coiffe avec du parchemin mouillé que l'on list fortement fay Conservé de ce Sirop dans sa bonté plusieurs annees. ce Sirop peut se faire de toutes sortes de Raisins Mais les vins qui en seront faits seront plus

ou Moins bons Selon que le Raisin Sera plus ou Moins fin et plus ou Moins Mur.. Cest la vraye facon de Concentrer le vin puisque de 100 tonneaux de Mol ou vin Doux qui na point bouilly on peut les reduire a 10 tonneaux de Sirop ou vin Cuit qui au bout d'un an Se peuvent reduire en 100 pieces de vin meilleurs qu'il nauroit Esté Dabord. Cest la Sans doutte le Secret dont Glosbert Se Servoit pour Maturer et ameliorer les vins vers et Durs. ce qui Se fait Comme Nous Lalons Dire Sy apres.

Deuxiesme Levain ou preparation pour le vin Muscat Rx fleurs De Sureau ou de Sambue et de toutte bonne ana Mondez les bien leurs vert puis les Exposez alombre sur Des Draps comme pour faire Le vin aigre De Sureau et quant elles Seront mortifies et quelles auront perdu la plus Grande partie de leurs humidité mettez les dans une Cruche avec D'excellente et vieste Eau De vie une Liure D'Eau fleurs Sur 10 Lt D'Eau de vie laisse Infuser le tout a froid et decouvert 10 ou 12 Jours dans une bonne Cave puis passe le tout par le filletre y ayant mis ce que tu veux de Mixtion Sus dite de Muse de Cuette et D'Embre afin d'augmenter et Conserver a cette Infusion Son odeur Muscadine Reserve Cet Extrait dans des bouteilles Conditionnees Comme le Sirop Sus dit et elle se Conservera plusieurs annees Dans Sa bonté.

3e Levain ou Ingredient pour faire Le vin Muscat fait bien Secher de bon Muscat au Soleil fait la mesme Chose avec des fleurs de Sureau, de Grate cul ou de roses muscadettes dont L'odeur est Suave et quand tout Sera bien Seche Egreune ton Muscat et le Mesle avec tes fleurs

Seches puis fait Cuire D'Excellent Miel a moitié cestadire ayant Seulement Chassé sa plus Grande humidité puis ey-Emplit un pot de Gres lit par Lit avec les raisins et fleurs Seches observant que le dernier Lit soit de miel Couvrez Exactement Le pot avec un bouchon De Liege puis avec de la Cire Grasse fondue ensuitte avec un parchemin Mouillé et tu Conserveras Cette matiere tres long tems ey sa bonté

tout cesy estant preparé prend 10 ou 12 Lt de miel, de Castonade ou Dautre Sucre et le dissoud ey 12 ou 15 parties D'Eau Commune puis fait bouillir Cette miction Doucement dans une Chaudiere de ♀ avec quelques Livres de Coriande, pour le vin muscat ou de la Graines de fenouil pour du vin de Toquet ou d'Hongrie ou quelque autre avonat Selon que lon veux diversifier L'Hidromel la Bierre ou les vins passez ensuitte Cette miction puis la faittes bouillir Doucement ey la Clarifiant Comme un Sirop avec 4 ou 5 blancs Doeuf batus. estant bien claire et diminuee Comme d'un tiers ou plustost la liqueur Supportant un oeuf crud sans se Submerger Comme fait une forte laisive retire la Du feu et la liqueur propre a fermenter et a faire ou du vin ou de L'Hidromel, ou de la Bierre ou toutte autre liqueur vineuse Sera prest.

si cette liqueur est preparee pour faire Du vin muscat Il faut y Mettre ce que lon veux de Raisins muscats secs. joints avec de la fleurs de Sureau Seche dont nous avons Sy devant parlé et Cela Selon le goust que lon veux qu'ait la liqueur Estant Clarifiée Detrempez y une Livre plus ou moins de Jets ou levenure de Bierre ou de bon L'Eau Met y ensuitte de ton Sirop Muscat plus ou moins Selon que tu ey desire le goust joignez a Cette Miction La teinture de Sureau Extraitte par L'Eau Devie environ 7 ou 8 pintes sur un tonneau met

ensuitte dans ce Melange assez suffisamment de sel admirable de Glosbert fait avec le Sel Commun et Loo de ℞. qu'il donne une agreable acidité a cette Liqueurs Met ensuitte le tout dans un tonneau en lieu Chaud. et tout bouvra et fermentera prodigieusement ayé soin de remplir le tonneau a mesure qu'il jette avec De L'Eau De vie et quand il ne bouvra plus bondonne lay Exactement. et le tient dans une Cave fresche et tu auras un vin clair admirable que loy soutire en bouteille Dans le Mois de Mars. apres lavoir Collé Ce vin duvera 10 ans toujours dans sa mesme bonté Avec moderte on peut faire touttes sortes de vins et d'hydromels. et mesme De Bierre en y joignant une Extraction de teinture de grainnes de Joubeloy faitte avec L'Eau De vie

Ce sel admirable ala vertu de Clarifier touttes les Liqueurs de retablir tous les vins pouses et Gastes de faire refermenter les petits vins durs ou verts que loy Rend plus ou moins vineux Seloy que loy y joint plus ou Moins d'Eau de vie ou D'esprit De vin il Clarifie tous les Sucres et Sirops de facon que dun Seul Coup on peut clarifier Le Sucre et le Miel de touttes leurs fecules Grasses ou humidité Limoneuse alors en redissolvant 2 ou 3 fois le sucre ou le miel avec une Eau De Chaux claire on a du Sucre tres blanc aussy beau avec le Miel qu'avec Le Sirop de Cannes de Sucre ce qui n'est pas un petit Secret tous les vins troubles et qui travaillent se retablissent par le moyen de Ce Sel. les meurit, les fermente et les ameliore dans le tonneau aussy bien que le Cidre et les Rend tres vigoureux et tres vineux de foibles qu'ils Estoient auant

Pour avoir une Connoissance parfaitte de tous les arcanes Du vin il faut remarquer ce qui Compose les differens vins

et decouuerir pourquoy ils sont differens les uns des
autres si la partie tartareuse domine dans le vin il sera dur
gros Epais et donnera peu d'Esprit de vin si les vins sont
spiritueux forts et vigoureux ils sont doux agreables a
boire donnent beaucoup d'Esprit de vin sont tres Clairs
et donnent peu de tartre. cest donc le Sel de tartre
qui produit la verdeur comme L'Esprit de vin produit
la Douceur et la maturité. les vins verts sont donc trop
tartareux pour les Corriger il faut y joindre de L'Esprit de
vin et un peu de Sel admirable alors ce vin se clarifie
en se fermentant de nouueau se meurit et Bouillant et de
vient spiritueux a cause de la Chaleur qui meurit sur ce
principe on peut faire toutes sortes de vins secs. et tous
ceux de liqueurs car il ne s'agist quant ils sont doux et
auant quils ayent bouilly deuaporer un tiers de leurs
humidité la quelle Estant ostee le vin ne peut plus
fermenter L'Esprit nayant pas assez d'espace pour
se mouuoir voila pourquoy les vins sont toujours meilleurs
et Doucearres
quand les vins sont trop vers il n'y a point de Danger d'en
deuaporer un tiers ou un 4e Doucement sans bouillir puis
de les remettre dans un tonneau auec de L'Esprit de vin
de notre Sel admirable et quelque sirop de miel ou de sucre
et apres la fermentation on ne manquera jamais d'auoir
de bon vin. L'Esprit de vin subtilise purifie anime et
clarifie tant dis que notre Sel fermente et donne a L'Esprit
de vin le moyen d'agir et de precipiter toutes les fecences
du vin, la Cendre de Bierre et mesme le leuain ordinaire
fait aussy fort bien pour la fermentation surtout si on y

Joint ~~dunter~~ de l'Esprit de vin Chargé de ~~Goub~~ La
Teinture de Goubeloy, de fumeterre, ou de Vinte qui par
leurs amertume aydent a la fermentation du vin
Il ya une Regle Generale pour la fermentation cest
que les Matieres Corrosives acerbes aigres, et acides ne
fermentent point ~~a~~cause de leurs Grande quantité
de tartre si loy ny joint quelques Syrops de sucre ou
de Miel avec de L'Eau de vie Empreinte des amers.
et les liqueurs ou Matieres douces ne fermentent
point sans levain et si oy ny joint les acides, ou les
Corrosifs cependant sans Cette fermentation oy ne peut
Jamais faire aucunne liqueur vineuse par ce que
Cest Elle qui tire l'Esprit du Centre a la superficie et
qui Rend Loculte Manifeste
toutes les Eaux de vie de Grain de Cidre de Raque
de Pepins de Raisin ou autres de Cette nature dont le
Goust est toujours tres mauvais le perdent totalement
et acquerent totalemt. le Goust des bonnes Eaux de
vie de vin si oy a soin de les fermenter avec une
liqueur semblable a Celle dont nous avons donné
Cy devant la Description pour le vin muscat cest
advis que loy mette beaucoup d'Eau de vie dans un
tonneau ou il ya une liqueur en fermentation Celle
Goust bien et Longtems et quoy distille apres cela dans
Lalembic de Geneve avec de la Grainne de fenouil
on aura une Eau de vie meilleure que celle
d'Endail ou de Cognac
toutes les fermentations se doivent faire a lair parceque

Cest L'esprit interieur qui aigrit et excite la fermentation
alors le mouvement developpe L'esprit Central qui se Developpe
peu a peu et enfin le spiritualise on remue et agitte souvent
souvent avec un baston les matieres qui fermentent pour
accelerer leurs Mouvement

avec le Mol d'avoir Doux Evaporé et Cuit en Sirop
ou avec du Miel ou de Sucre en Sirop on ameliore des
petits vins soit les fait passer par une 2e fermentation
on fait la Mesme chose avec L'extrait des Raisins
Desechez Mais a tout Cela il faut toujours y joindre
la levure ou le levain et notre Sel admirable comme
nous l'avons cy devant Dit pour le vin muscat et il
faut toujours y joindre De L'esprit de vin Chargé de
quelque aromat.

toutes sortes de Grainnes Dans le Genre des Gramen Bière
Comme tous les Bleds, tous les Mils et tous les ris
sont bons a faire de la bierre on les reduit en farines
puis en pate que l'on aigrit Comme si c'estoit pour faire
du pain et quant elle est aigre au point qu'on la desire
on la delaye dans quelque Eau ou infusion de quelque
aromat ou il y a un peu de miel ou de Sucre il faut
que Cela soit Exactement Delayé et n'y mettre pas
plus de paste que ce qu'il en faut pour aigrir agreablement.
L'Eau alors on y met de l'eau de vie a proportion que l'on
veut la liqueur spiritueuse et on la laisse fermenter
40 ou 50 jours y ayant joint quelques amers et notre
Sel admirable et on a de bonne bierre bien vineuse
quand les Liqueurs ne bouillent plus on prend une pognee

de Cendres celles de Gestre ou de Bois Doux vallent mieux
quelques Coquilles Doeufs en poudre et on fait de tout cela
une paste avec de l'eau de vie que lon jette par la bonde avec un peu
d'Esprit de Sel. On fait faire deux ou 3 tours sur le
Chantier au tonneau puis on le tient bien bouché
2 ou 3 Mois et on a une liqueur vineuse tres parfaite

Vin. Belle preparation pour faire sur le Champt toutes sortes de vins
℞ une bonne quantité de vin aigre et le distille selon l'art jusqu'à
consistance de Miel. Il faut au moins avoir 100 pintes ou deux Cent Livres
de vin aigre distillé. Il faut que le vin aigre soit de vin blanc bien
fort et bien Clair. ℞ ce vin aigre distillé et le concentre sur du
sel de tartre pur tant que le vin aigre resorte aussy fort que tu luy
amis 5 ℔ de sel de tartre absorberont tes deux Cent Livres de vin aigre
et il sera resorty plus de 280 ℔ de flegme insipide ce meslange de tartre
et de ✱ fait une Ebulition qui est froide dissoud ensuitte ce sel en de
l'eau devie et le filtre puis le evapore a fusez de nouvelle Eau devie
et cela tant quelle resorte flamable et son sel sera preparé il est fusible
et reste comme du miel
pendant ce tems. Il faut avoir exposé dans de Grandes terrines tous
les miels ou residus des vins aigres distillés qui doivent avoir esté distillés
autant comme il est posible sans rien forcer. vous trouverez vos miels
tres liquides et doux comme du sirope de tres acides qu'ils estoient filtrez
Ce miel ou liqueur puis le verser sur du tartre calsiné a blancheur quelle
surnage de 4 doits remuez et agitez le vase tant que tout devienne
blanc comme du lait et que le tartre paroisse noir cela se fait apres
3 ou 4 jours de digestion a un petit Δ. filtrez cette liqueur blanche
puis la mettez dans une cucurbite avec de l'Esprit de vin distilez
et affusez de nouveau Esprit de vin tant qu'il resorte aussy flamable
quon luy amis alors mestez le tout avec votre premier sel preparé
par le vin aigre mettez le tout dans une Cucurbite haulte au petit
Δ de sable et Cuisez le tout doucement tant que tout se soit congelé
en Cresme blanche que lon dissoud dans l'Esprit de vin et filtre puis
on retire l'Esprit de vin au B. jusqu'a sec et il reste un sel blanc
odorant que lon cuit tant que lon veux au Δ doux le vase
bien bouché. Le plus est le mieux pourveu qu'on ne le boule point

un peu de ce precieux Sel mis dans de la fermentation d'hydromel ou dans du Mol. Evaporé en Consistance de Sirop et preparé avec l'Eau Commune comme le vin muscat fait un vin exquis puis que Mis Dans de l'Eau Miellée dans laquelle on a fait bouillir du Raisin fait un vin admirable Il faut que la mot que lon remue Evaporée nait jamais bouilly ny séjourné un jour entier en la Cuve

Vin

Autre Preparation pour faire D'Excellent vin Prenez la mis du pain tendre de froment qui ne soit pas trop Cuit delayez la dans de l'Esprit de vin ou Il y ait quelques Gouttes d'Esprit de ♁ Subtil Concentray sur le Kinag l'tout Estant en paste liquide faittes Evaporer de bon miel en Consistance de Resine dans une Casserole a A Lebain prenant Garde de le laisser bruler C'est pourquoy Il faut toujours remuer estant fort rouge retirez lay du A et le laisser refroidir en le remuant toujours un peu estant froid Mesler y votre pain et votre Esprit de vin avec une tres petitte quantité de muse ou d'Ambre ou de Canelle puis mettez le tout dans un Matras Sigillé et le Conservez en un lieu Chaud pour lusage quand vous voudrez vous en Servir Il faut en delayer un peu dans de l'Esprit de vin et le mettre dans du Miel Esumé Corrigé avec de L'Esprit de ♁ ou de ♁ Concentray sur le Kinag et mis en fermentation avec de l'Eau Commune et du levain de froment Bien delayé et vous ferez d'Excellent vin le mesme se peut faire pour la

Biere

Biere 2e pain

voisy une facon dont jay fait une Excellente Biere Jay pris de son de froment Jelay mis dans un tonneau et jay versé et affusé dessus de l'Eau tiede a plusieurs reprises C'est a dire tant quelle en est sortie blanche Jay assemblé touttes les Eaux blanches qui augmentent merveilleusement le pain Jelay fait bouillir avec le 4e de son poid de Miel, de Castonade ou de Sirop noir de Sucre en bouillant Jay Clarifié avec le Blanc d'oeuf bate et reduit en Eau selon l'art et quand tout a Esté clair et Evaporé a Consistance de pommis Soutenir un oeuf Jay mis Cette liqueur dans un tonneau avec une bonne Teinture de Graines de houblon et de bonne biere pour l'Eau de vie et je y ay mis du levain aeque suffisamment et bien

delaye le tout a fermenté 40 60 au bout duquel Jelay mis dans un tonneau le Remplissant avec de l'Eau de vie et j'ay eu de tres bonne Liqueur qui estant vieille donnoit par distillation beaucoup D'Eau De vie [Comme la Base de tous nos vins Composes et artificiels est le Miel pour avoir quelque Chose de parfait vois y Comme il le faut preparer Car de la bonté du Miel dependeva la bonté du vin

Miel la preparation

Amassez beaucoup de broches ou Ruches de miel Choisissez les morceaux qui sont blanc ou Jaunes bien plains de miel Exemps d'Elleins vivans ou Morts et de noirceurs ayant beaucoup de cette matiere prenez un vase de ♀ bien Etamé de toutte Embouchure ou une Cucurbite D'alembic et l'Emplissez de votre matiere puis y mettez une petitte Grille bien ajustée alors ayez un vase de Gres que vous entouverez bien avant dans la terre avec un Entonoir appropriée et au Col du vase de Gres et a l'Embouchure du vase de Cuivre Mettez sans dessus dessous le vase qui Contient le miel qu'il soit bien droit et ajusté et dans un endroit ou le Soleil donne aplomb et le laissez ainsy 5 ou 6 Jours et il sortira une liqueur claire Comme de l'Eau de Roche qui est le miel vierge sur le quel vous mettrez par chaque livre de Cette liqueur une once d'Esprit de Sel Concentray vous agitterez bien le tout et le laisserez quelques jours dans des flacons au O et il sera prest pour tout ce que vous en voudrez faire si vous le mettez au froid dans des vases de bois a la Cave il se Cagulera en Cristaux blanc Comme du Sucre et peut en Cette facon le Conserver 1000 ans. Les Cristaux ainsy Composes se resoudront au B. en une liqueur tres claire qui distille Douce telle quelle est ne laissant presque pas de feces par ce quelle n'en Contient pas. C'est l'Esprit Doux du miel qui est clair Comme de l'Eau de Roche avec lequel et l'Essence de Citron de cedrat de bergamotte de Limette et D'orange on fait plusieurs Liqueurs fines plus parfaittes que toutes les liqueurs des Grandes tables par ce quelles nont point de ♃ et ne prennent point a la Gorge

Likeness

Vill. Bien. 86

LE Sieur PERROT, le jeune, Négociant, demeurant à Chagny, en Bourgogne, instruit que plusieurs Personnes continuent de répandre sous son nom différens Vins, & ne voulant pas, par son silence, coopérer à l'abus qui en peut résulter, avertit encore le Public QU'IL N'A PAS D'AUTRE ENTREPÔT DE VINS, *que celui établi au petit Hôtel de Radzwill, rue Neuve-des-Bons-Enfans, vis-à-vis les Ecuries de l'Hôtel de Penthievre*, OU IL A TOUJOURS ÉTÉ ET SERA, NONOBSTANT LA RÉCONSTRUCTION DUDIT PETIT HÔTEL.

Cet Entrepôt de Vins en bouteilles, non seulement est formé des meilleurs Vins de la haute Bourgogne, que le S.r PERROT s'est procurés, ainsi que le prouvent les Certificats ci-après de MM. les Propriétaires des Vignes, & des Elus des Etats-Généraux de la Province, & assorti de tous autres Vins d'ordinaire, mais encore est de la plus grande commodité pour les Personnes qui n'ont pas de caves, ou qui veulent s'épargner les soins, souvent infructueux, d'entretenir les Vins de cette Province, desquels le parfum & la franchise font le principal mérite.

Ceux qui desireront faire leurs provisions en tonneaux, ou feuillettes, pourront faire prendre à l'Entrepôt quelques bouteilles pour essais, & le pareil Vin leur sera expédié directement de Bourgogne, avec la plus scrupuleuse exactitude; de maniere que si, à son arrivée, le Vin n'est pas tel qu'il aura été demandé, le S.r PERROT le reprendra.

Le S.r PERROT continuera l'Entreprise de la fourniture des Colléges & Maisons Religieuses, au prix le plus modique, & aux conditions les plus avantageuses.

La livraison des Vins en bouteilles, sera faite au comptant, & il sera rendu 5 sols par bouteille vuide, non fêlée, qui sera rapportée au Magasin.

Le S.r PERROT se chargera aussi d'expédier directement de Bourgogne, tous les vins qu'on pourra lui demander à son Entrepôt de Paris, pour quelqu'endroit que ce soit du Royaume, même pour les Pays étrangers, en lui assignant son remboursement sur de bonnes Maisons de Banque.

Et pour éviter toutes méprises, le S.r PERROT prie ceux qui desireront se procurer de ses Vins, de n'ajouter foi qu'à sa signature, ou à celle du S.r LECOMTE, Directeur dudit Entrepôt, & intéressé dans le Commerce desdits Vins.

CERTIFICATS.

NOUS soussignés Comte de Clermont-Montoison, Baron de Chagny, Seigneur de Chassagne en Bourgogne, &c. Certifions à tous qu'il appartiendra, que *le sieur Perrot*, de Chagny en Bourgogne, par le traité fait avec nous l'année derniere, est le seul possesseur de notre Vignoble du vrai Mont-Rachet, & des têtes & premieres cuvées de Chassagne, dépendants de notre Seigneurie, pour neuf années.

Fait à Chagny, le 15 Mai 1775. *Signé*, CLERMONT-MONTOISON.

Commendataire de l'Abbaye Royale de Belleville, Vicaire Général du Diocèse de Lyon, Elu du Clergé des Etats-Généraux de Bourgogne; Jacques-François, Marquis de Damas-d'Antigny, Brigadier des Armées du Roi, Elu de la Noblesse; Jean-François Maufoux, Maire de la Ville de Beaune, Elu du Tiers-Etat: Certifions à tous qu'il appartiendra, que *le sieur Perrot* le jeune, de Chagny en Bourgogne, est le seul Adjudicataire du Vignoble de Chassagne, & du vrai Mont-Rachet, de M. le Comte de Clermont-Montoison; des Clos S. Georges, du Chapitre de Nuits, & de M Mollerat; de la Romanée S. Vivant, d'une partie de Richebourg, & autres premieres qualités de Vosne, de M. l'Abbé de S. Vivant, de la Tâche, appartenante à M. Joly de Bevy, Président à Mortier du Parlement de Bourgogne; du Chambertin de M. Jobert de Chambertin, ancien Gendarme de la Garde du Roi.

Signé L'ABBÉ DE LA GOUTTE, *Elu du Clergé de Bourgogne.* DAMAS-D'ANTIGNY, *Elu de la Noblesse.* & MAUFOUX, *Elu du Tiers-Etat.*

VINS ROUGES VIEUX.	*La Bouteille.*	*Récolte de 1780.* *La Queue composée de deux Pieces, ou quatre Feuillettes, contenant 500 bouteilles, prise à Chagny.*
La Tâche,	4 *liv.* 10 *sols*	1200 *liv.*
Clos St. Georges,	4 . 10	1200 . .
Romanée St. Vivant,	4	1000 . .
Richebourg,	4	1000 . .
Clos Vougeot,	4	1000 . .
Chambertin,	4	900 . .
Vosne, 1.re qualité,	3 . 10	500 . .
Idem, 2.e qualité,	2 . 10	350 . .
Nuits,	2 . 10	300 . .
Vollenay,	2 . 8	220 . .
Pomard,	2 . 5	210 . .
Beaune,	2 . 5	200 . .
Chassagne, 1.re qualité	2 . 10	220 . .
Idem, 2.e qualité,		180 . .

Vins d'excellent ordinaire, soit Mercurey, Santenay, Givry, Auxey, &c. &c. à . . . . . 1 l. 4 s. . . . 150 l. à 180 l. suivant le choix.

Vins d'ordinaire de *Idem*, à 1 l. . . . . 120 l. à 150 l. aussi suivant le choix.

VINS BLANCS VIEUX.	*La Bouteille,*	*Récolte de 1780.* *La Queue, prise à Chagny.*
Mont-Rachet,	5 *liv.* . . *sols*	1500 *liv.*
Chevalier Mont-Rachet,	3	500 . .
Meursault, 1.re qualité,	2	250 . .
Idem, 2.e qualité,	1 . 4	180 . .
Vins blanc d'ordinaire,	1	120 à 150 l. suivant le choix.

Nota. Tous ces Vins vieux, expédiés par Feuillette, ou Tonneau, coûtent moins qu'en Bouteilles, à cause de la défalcation du prix des Bouteilles, & de l'économie sur les frais de transport.

N.a La Récolte derniere a été abondante & quoiqu'on ne puisse pas encore porter un jugement bien certain sur la qualité, on doit en avoir, néanmoins, l'idée la plus favorable, à cause des chaleurs considérables qui se sont soutenues pendant tout l'Eté.

Vins

CHAGNY en Bourgogne, le 1.er de l'An 1779.

M

NOUS avons l'honneur de vous informer, que méditant depuis long-temps le projet de former à Paris un Entrepôt de Vins en bouteilles, des premieres qualités de notre Province, nous avons eu soin, depuis plusieurs années, de faire des approvisionnemens considérables des meilleures productions, notamment de la récolte de 1774, qui sont les meilleures depuis celle de 1766, & aussi de celle de 1778, qui annonce la meilleure qualité.

Nous avons cru aussi indispensable, pour être certains des Vins que nous fournirons, de faire plusieurs traités qui nous assurassent des meilleurs climats, & nous missent en état de faire les vendanges nous-mêmes; ainsi que le prouvent les Certificats ci-joints, de M. le Comte de Clermont-Montoison, & de MM. les Elus des Etats Généraux de Bourgogne.

L'un avec M. le Comte de Clermont-Montoison, pour tout son Vignoble de Chassagne, son clos de Mont-Rachet compris.

Un autre avec M. l'Abbé de S. Vivant, pour le sien de Vosne, qui comprend la Romanée S. Vivant, une cuvée de Richebourg, & autres de premieres qualités de ce climat, le plus précieux de la Bourgogne; c'est-là qu'est situé le clos de S. A. S. Monseigneur le Prince de Conti, qui produit ce Vin si délicieux.

Autre avec M. Joly de Bevy, Président au Parlement de Bourgogne, pour le canton appellé la *Tâche*, à l'exception d'une réserve que ce Seigneur s'est faite.

Autre avec MM. du Chapitre de Nuits, & avec M. Mollerat, Trésorier de France, pour leurs clos S. Georges.

Autre enfin, avec M. Jobert de Chambertin, ancien Gendarme de la Garde du Roi, pour son canton de Chambertin.

L'un de nous restera toujours à Chagny en Bourgogne, pour veiller à la culture de ces différens Vignobles, à la façon & entretien le plus scrupuleux des Vins, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être mis en bouteilles, & à l'expédition enfin de ceux à l'Entrepôt de Paris, ou aux personnes qui desireront recevoir leurs Vins directement: les envois se feront par paniers de 25, 30, 40, 50 & 60 bouteilles, pour les soustraire à la cupidité des Voituriers.

Chaque bouteille sera ficelée & cachetée de notre cachet, & portera au col l'étiquette du crû & de l'année de récolte.

Celui de nous qui se fixe à Paris, veillera au bon ordre des Vins, qu'il recevra de Bourgogne, à l'Entrepôt formé pour l'agrément & l'utilité des personnes qui n'ont pas de caves, ou qui veulent se débarrasser du souci, souvent infructueux, d'entretenir nos Vins, qui peuvent péricliter, ou du moins perdre leur parfum & leur franchise, par le défaut d'un entretien exact.

Lorſqu'on deſirera faire de groſſes proviſions en pieces, (ce qui coûte moins qu'en bouteilles), on aura la facilité de faire choiſir à l'Entrepôt, le vin qui plaira le plus : & comme nous en aurons du pareil en Bourgogne, nous ferons parvenir directement la quantité qu'on voudra.

Ces mêmes Vins, arrivés en pieces, ſeront goûtés & viſités fréquemment, par des Tonneliers les plus experts, que nous avons amenés de Beaune ; ils indiqueront la façon de les bien entretenir dans le vrai degré de leur maturité.

Toutes ces différentes précautions aſſurent tellement la qualité de nos Vins, que nous répondons de tous ceux que nous livrerons, & nous nous engageons de les reprendre, s'ils ne ſont point tels que nous les aurons annoncés.

Nous fournirons auſſi d'excellens Vins de table, toujours de la Haute-Bourgogne, & jamais d'une autre Province, qui reviendront, en pieces, depuis 12, 15 & 20 ſols la bouteille, ſuivant les crûs & les années de récolte.

Nous entreprendrons auſſi la fourniture des proviſions des Colléges, Maiſons Religieuſes & autres, pour une ou pluſieurs années, à prix fait, ſi on le deſire, ou par commiſſion, en nous engageant de fournir chaque année, le Vin des mêmes vignobles ; ce qui doit être intéreſſant pour la ſanté, ſur-tout pour celles des jeunes gens des Colléges.

On rendra 5 ſols par bouteille, à ceux qui rapporteront les mêmes, franches de goûts & non fêlées.

Comme nous paſſons ces différens Vins au plus juſte prix, nous ne les vendons qu'au comptant.

Nous nous chargeons auſſi de faire paſſer de ces Vins, non-ſeulement dans le Royaume, mais auſſi dans tout l'Etranger, en nous aſſignant nos rembourſemens ſur des bonnes Maiſons de Banque de Paris.

Nous ſerons exacts, chaque année, de rendre publics les prix de tous les différens Vins de notre Province, qui auront été établis après chaque récolte, ſur leſquels nous nous contenterons du plus léger bénéfice ; nous nous bornerons même à un ſimple droit de Commiſſion, ſi ces Vins nous ſont demandés avant l'achat.

La derniere récolte a été aſſez abondante, & annonce la meilleure qualité : le raiſin, toujours nourri dans les plus grandes chaleurs & ſans eau, pour ainſi dire, ne laiſſe aucun doute ſur la plus grande ſolidité des vins, dont les prix, modérés d'ailleurs, doivent déterminer à de fortes emplettes. Nous aſſurons qu'il eſt difficile de rencontrer des circonſtances auſſi avantageuſes pour les proviſions.

Nous prévenons les perſonnes qui auroient pu faire quelques proviſions des Vins de la récolte de 1777, de les conſommer le plutôt poſſible : Ces vins annonçant un dépériſſement prochain.

Nous ſommes avec reſpect,

Vos très-humbles & très-obéiſſans Serviteurs,

PERROT, Freres.

M

CERTIFICATS

Nous soussigné Comte de Clermont-Montoison, Baron de Chagny, Seigneur de Chassagne en Bourgogne, &c. Certifions à tous qu'il appartiendra, que le sieur PERROT de Chagny en Bourgogne, par le traité fait avec nous l'année derniere, est le seul possesseur de notre Vignoble du vrai Mont-Rachet, & des têtes & premieres cuvées de Chassagne, dépendantes de notre Seigneurie, pour neuf années. Fait à Chagny, le 15 Mai 1775. *Signé*, CLERMONT-MONTOISON.

Nous soussignés Antoine de la Goutte, Doyen de la Cathédrale d'Autun, Abbé Commendataire de l'Abbaye Royale de Belleville, Vicaire Général du Diocèse de Lyon, Elu du Clergé des Etats-Généraux de Bourgogne; Jacques-François, Marquis de Damas-d'Antigny, Brigadier des Armées du Roi, Elu de la Noblesse; Jean-François Maufoux, Maire de la Ville de Beaune, Elu du Tiers-Etats: Certifions à tous qu'il appartiendra, que le sieur PERROT le jeune, de Chagny en Bourgogne, est le seul Adjudicataire du Vignoble de Chassagne, & du vrai Mont-Rachet, de M. le Comte de Clermont-Montoison; des Clos S. Georges, du Chapitre de Nuits, & de M. Mollerat; de la Romanée S. Vivant, d'une partie de Richebourg, & autres premieres qualités de Vosne, de M. l'Abbé de S. Vivant; de la Tâche, appartenant à M. Joly de Bevy, Président à Mortier du Parlement de Bourgogne; du Chambertin de M. Jobert de Chambertin, ancien Gendarme de la Garde du Roi. *Signés* L'ABBÉ DE LA GOUTTE, *Elu du Clergé de Bourgogne*; DAMAS-D'ANTIGNY, *Elu de la Noblesse*; & MAUFOUX, *Elu du Tiers-Etat.*

PRIX DES VINS ROUGES.

	1774.	1775.	1776.	1777.	1778.
	La Bouteille.		*La Queue* *	*sur lie.*	*sur lie.*
La Tâche.	6 l.	1000.	1200.	1500.	1200.
S. Georges.	6.	1000.	1200.	1500.	1200.
Romanée S. Vivant.	5.	800.	900.	1200.	1200.
Chambertin.	5.	800.	900.	1200.	1000.
Richebourg.	4.	800.	800.	1200.	1000.
Clos Vougeot.	4.	800.	800.	1200.	1000.
Vosne, premiere qualité.	3. 10.	600.	600.	800.	700.
Deuxieme qualité.		500.	500.	600.	500.
Nuits, idem.	3.	400.	400.	400.	400.
Vollenay.	3.	400.	400.	480 à 500.	320.
Pomard.	2. 10.	300.	360.	470.	310.
Beaune.	2. 10.	350.	350.	460.	300.
Chassagne, premiere qualité.	2. 10.	350.	350.	480.	350.
Seconde.		250.	250.	360.	250.
Savigny.	2.	250.	250.	300.	250.
Auxey	1. 16.	250.	250.	300.	220.
Mercurey. Rully. Santenay. Givry, excellent ordinaire.	1. 4.	240.	240.	250 à 260.	180 à 200.

PRIX DES VINS BLANCS.

Vrai Mont-Rachet.	6 l.	1500.	1500.	1500.	1500.
Chevalier Mont-Rachet.	3.	500.	500.	600.	500.
Mursaut, premiere qualité.	2. 10.	300.	300.	400.	300.
Deuxieme qualité.	1. 10.				220.

Vins d'ordinaire, en piece, depuis 12, 15 & 20 sols la bouteille.

* *La Queue est de 2 Pieces ou 4 Feuillettes, contenant 500 Bouteilles.*

L'Établissement de Paris, est rue Neuve des Petits-Champs, vis-à-vis celle Vivienne, la Porte cochere à droite du passage du Palais Royal.

Au Monsieur

Monsieur Adanson

Medecin Ordinaire

Yin.

Yin. l.m.

DÉPOT DE VINS,

VINS DE LIQUEURS ET LIQUEURS DES ISLES,

EN BOUTEILLES ET EN PIECES,

Chez BEAUCAINE, Rue de Provence, n°. 29, à Paris,

Où l'on trouve des Vins provenant des Caves les plus distinguées.

L'on délivre par partie en Bouteilles et en caisses tous les Vins Français de la plus grande réputation, ainsi que les Vins Etrangers les plus recherchés.

N°. 1.

Vins rouges de Bourgogne.

	liv.	sols.
Clos de Vougeaux	4	10
De Côte-Rotie	4	10
De Nuits	4	10
De Beaune	4	10
De Lachenet	4	
De l'Hermitage	3	10
De Chasseigne	3	10

N°. 2.

Vins blancs.

De Chambertin	5	10
De l'Hermitage	5	10
De Laromanay	5	10
De Chably	3	
De Mulceaux	3	10

Vins blancs de Bordeaux.

De Grave	5	
De Soterne	5	
De Langon	4	
De Barsac	4	
D'Aubrion	5	

N° 3.

Vins rouges de Bordeaux.

De Medoc	2	10
De St-Eltef	2	10
De St-Julien	3	10
De Ségur	4	10
De Château-Margot femelle (extrêmement rare)	5	

Vins blancs.

Château-Châlons	5	10
De Goutte	5	10
De Jurençon	5	10
De Rhin-la-Chartreuse	5	10
De Morache	5	10
De Grenache	5	10
De Rhin	5	10
De Suisse	5	10
De Roussillon très-vieux	5	10

N° 4.

Vin Mousseux de Champagne d'Ally ..... 4 liv. 10 sols.
Vin Non-Mousseux ..... 3 liv.

N°. 5.

Vins de Liqueurs.

	liv.	sols.
D'Alicante	5	
De Malaga très-vieux	4	10
De Muscat-Frontignan	3	10
De Lunel	3	
Anisette de Bordeaux	6	

N°. 6.

Cheresse	8	
Chypre	10	
Malvoisis-Mader	10	
Malvoisis-Canaries	10	
De Paille	10	liv.
De Palma	10	
De Barabara	10	
Rivalste	8	
Cap Rouge	22	
Cap Blanc	22	
Cuirasot	24	
Fin Orange	20	
Mocka	20	
Anis des Indes	18	
Rossollia	16	
Vanille	15	
Vieille Eau-de-vie	3	

Vin Macon

M

DESROCHES, Bourgeois de Macon, de présent à Paris, rue Bourbon - Villeneuve, vis - à - vis [illegible] Pâtissier; Sçait que l'on met du Jouche dan[illegible] Lettres Circulaires qu'il a donné, à cause [illegible] prix de 160 liv. & 130 liv. pre[illegible] & deuxiéme Classe de Macon en nature, & [illegible]us sur celui de 102 liv. commun; Mais les Seigneurs & Financiers qu'il fourni, tenant Table ouverte, & quil aura l'honneur de citer à ceux qui lui mettront leurs confiance, font sa preuve, & dit, qu'il attend le premier reproche, puis qu'il offre de reprendre son Vin, s'il périclite, ou s'il ne convient pas.

En attendant vos ordre, il a l'honneur d'être.

Votre très - humble & trés-

obéissant Serviteur;

DESROCHES.

Vin mâcon

M

LE Sieur DESROCHES, Bourgeois de Mâcon, en haute Bourgogne, de préſent à Paris, rue ~~Beaurepaire, à la Garde de Dieu~~ (de concert avec Meſſieurs les Propriétaires des meilleures vignes de ces côtes) a l'honneur d'annoncer qu'il a fait de bons Vins, & de garde; qu'il en fournit à pluſieurs Seigneurs: & pour que ceux qui en deſireront en ſoient inſtruits, il fait à ſavoir qu'il vend la premiere claſſe, en blanc, de Fuſſé, Poully & Davayé, & en rouge, du Moulin-à-Vent, la Tour-de-By, Thorin, Vivier & Cheſnard, 160 livres la piéce, tenant deux cents quarante bouteilles, qui fait 13 ſ. 4 d. la bouteille: ce Vin eſt bon à faire une bouteille de deſſert.

La ſeconde claſſe, qui fait de très-bon Vin de table, en blanc, de Solutré, Priſſé & S. Sorlin, & en rouge, de la Chapelle, Jully & Jullienas, à 130 livres la piéce, tenant deux cents quarante bouteilles, qui fait 10 ſols 10 den. la bouteille, rendue à la porte.

Il annonce pareillement qu'il fera venir tous les Vins des Bourgeois, dont il eſt député, par charriot, relié en pantalon & à double fonds, même emballé à ceux qui le deſireront, afin que ceux qui l'honoreront de leur confiance, reçoivent le Vin qu'ils commettront, à leur deſtination en droiture, & tel que Dieu l'a donné;

Pourtoute ville ou vue voie ville Maître

on ſera environ vingt à vingt-cinq jours pour le recevoir, du jour des ordres donnés.

Il prévient que ceux qui voudront recevoir leurs Vins voiturés par eau, auront 10 livres de diminution par piéce, & qu'il fournira la troiſieme claſſe voiturée par eau, à 102 livres la piéce, auſſi rendue à la porte, qui fait 8 ſols 6 den. la bouteille, bon vin ordinaire.

Il prie ceux qui demanderont des Vins par écrit, de mander ſeulement la couleur qu'ils veulent, & environ le tems qu'ils penſent le boire, parce qu'il y a des Vins fins, légers en couleur, qui ſe boivent bons pour Pâques, d'autres un peu plus rouges, qui ſe boivent bons en Septembre. Ces deux qualités ſe conſerveront très-long-tems; mais il a des Vins Chanay, qui ne ſont en boïette qu'après dix-huit mois & deux ans, qui ſe conſervent autant que l'on veut. Pour le bon goût & le naturel, on peut en être certain.

Il en enverra dans toutes les Villes, Châteaux & Maiſons de campagne que l'on deſirera, & que l'on ne payera que ſelon la diſtance & les droits du pays. Il en enverra même chez l'Etranger.

On peut arrêter les Vins que l'on deſirera, & ne les faire venir du pays qu'après un bon ſoûtirage, & dans le tems que l'on ſouhaitera.

En attendant vos ordres, il a l'honneur d'être

Votre très-humble & très-obéiſſant ſerviteur,

DESROCHES.

Inſtrument propre à faire diſtinguer les véritables eſpèces d'or monnoyé, des fauſſes.

Les papiers publics d'Angleterre annoncent la découverte de cet inſtrument, qui ne peut manquer d'être de la plus grande utilité dans le commerce, dans les Foires du Nord ſur-tout où l'on fait paſſer beaucoup de fauſſes eſpèces. On peut, avec cet inſtrument, diſtinguer les monnoies d'or de bon alloi, & en déterminer le poids, la quantité d'alliage, & par conſéquent la valeur d'une maniere sûre. Cet inſtrument eſt d'autant plus commode, qu'il eſt d'un très petit volume, & n'eſt pas plus embarraſſant qu'un canif. Il eſt d'ailleurs ſi ſimple, qu'un enfant même peut s'en ſervir ſans ſe tromper. On trouve cet inſtrument à Camden, dans le Glouceſter-Shire, chez Dorby & Compagnie ; & à Londres, chez S. Cave, T. Smith, &c.

Recette pour faire une eſpèce de vin qui reſſemble à celui de Madere.

De même que les Hollandais fabriquent des Indiennes à Amſterdam, les Anglais font du vin de Porto & de Madere à Londres. Pour faire du vin de Madere, prenez une certaine quantité de jus de pommes au moment qu'il ſort du preſſoir, & ajoutez-y autant de bon miel blanc. Faites évaporer le mêlange juſqu'à ce qu'il ſoit épaiſſi au point qu'un œuf puiſſe s'y ſoutenir plongé à la moitié de ſon diamètre. Il faut avoir attention

de ne pas se servir de vase de fer pour cette opération, à cause d'un goût de rouille que le fer donnerait. On ôtera l'écume dans le commencement seulement à mesure qu'elle s'élevera. Lorsque la liqueur sera refroidie on la versera dans un grand vase de grais en observant de ne pas le remplir entiérement, & on mettra ce vase dans un endroit chaud de douze ou quinze degrés au-dessus de la congellation, afin de laisser fermenter la liqueur. Lorsque la fermentation qui dure environ douze ou quinze jours sera finie, & dont on s'appercevra par l'odeur vineuse & par la cessation du mouvement entre les parties de la liqueur, il faut boucher le vaisseau, & le descendre à la cave pour arrêter les progrès de la fermentation. Au bout de trois ou quatre mois, lorsque la liqueur est parfaitement éclaircie, on la met en bouteilles, & elle sera bonne à boire six semaines ou un mois après. On aura par ce procédé une boisson vineuse aussi agréable & aussi forte que le meilleur vin de Madere. On observera que le miel contribue beaucoup à corriger l'aprêté du cidre, & à le métamorphoser en une liqueur vineuse qui n'est connue qu'en Angleterre.

Cette Recette se trouve dans l'*annual register* de l'année 1769, à l'article des projets & des découvertes utiles. Le registre de l'année est un ouvrage périodique particulier à la Grande Bretagne, dont il ne paraît qu'un volume tous les mois. On peut le définir, l'extrait de tous les Journaux Britanniques. M. Pingeron en a tiré plusieurs découvertes qui ne peuvent manquer d'intéresser le commerce & la société en général.

AVIS DIVERS.

« RÉPONSE de M. *Maupin*, à M. le C.... D*** & à toutes » les personnes qui desireroient que M. *Maupin* refondît tous » ses ouvrages en un, qu'il en retranchât tous les épisodes & » toutes les discussions polémiques, qu'il réunît ensemble toutes » les partites qui appartiennent à une même découverte, & » qu'il réduisît toutes ses méthodes *sur la Vigne*, *les Vins & les* » *Terres*, à la seule partie pratique, comme étant la seule qui » soit essentiellement nécessaire, & qui puisse convenir à tous » les Cultivateurs : conten. le plan sommaire du nouvel ouvrage, » en un vol. que M. *Maupin* propose en conséquence, & pour » lequel on pourra souscrire, moyennant 4 *liv.* chez l'Auteur, » rue du Pont-aux-choux, n°. 43 ; & chez *Musier* & *Gobreau*, » Libr. quai des Augustins. ». Cet ouvrage de M. *Maupin*, suivant la Réponse dont nous venons de transcrire littéralement le titre, sera composé de 3 parties principales, savoir de sa *nouvelle Méthode économique de cultiver la Vigne ;* de *l'Art de faire les Vins rouges*, *les Vins blancs & les Cidres ;* & de *la seule Richesse du peuple*, ou autrement dit, du *nouveau Plan très-économique que l'Auteur a imaginé pour l'amélioration & la culture des terres labourables*, *& particulierement des mauvaises terres* : le tout augmenté de plusieurs nouvelles parties, mais réduit à la partie purement pratique. M. *Maupin*, dans cette même Lettre, déclare qu'il exécutera bien certainement sa nouvelle culture des terres, à Belleville, banlieue de Paris, vers la fin de Mars ou dans le courant du mois d'Avril prochains.

N°. 10 des FEUILLES DE TERPSICHORE ou Journal de harpe & de clavecin, conten. pour la harpe, une Romance & un Air ; & pour le clavecin, 2 Airs, dont un de Ballet, d'*Atine & Zamorin*. Chez *Cousineau* pere & fils, Luthiers, rue des Poulies : *prix 1 liv. 4 s.*

M. *Dubois*, Profess. de Cosmographie, ouvrira dem. à midi, un COURS *complet d'Astronomie physique*, qu'il continuera les Dim. & Jeudis, & dans lequel il démontrera le mouvement des corps célestes, en y joignant les découvertes astronomiques les plus certaines, conformément aux observations de l'Acad. des Sciences, & mises à la portée des 2 sexes. Ce Cours, pour lequel il faut se faire inscrire d'avance, sera suivi de la Géogr. physique, & terminé par la démonstration des causes naturelles du flux & reflux de la mer : il comprendra 18 Leçons, dont 6 seront données à ciel découvert. S'adr. rue du fauxb. S. Denis, vis-à-vis les petites Ecuries du Roi.

L'Abonnement de ce Journal, *qui paroît tous les matins*, *est de* 30 liv. *pour Paris &* 37 liv. 10. s. *pour la Prov. celui du* Journal général de France, *publié trois fois la semaine*, 18 liv. *pour Paris &* 19 liv. 4 s. *pour la prov. & celui de la* Feuille du Marchand *une fois*, 7 liv. 4 s. *le tout* port franc. Le Bureau *est rue neuve S. Augustin.*

écrire, raser, coëffer, & qui a un petit revenu, voudroit être DOMESTIQUE ou Portier : sa femme sait très-bien travailler en linge. S'adr. à M. le Comte *de Choiseul*, au Palais Bourbon.

On desireroit trouver, pour une maison considérable, un FROTTEUR qui eût de bons répondans. S'adr. au sieur *Mercier*, Epicier, rue Thiroux.

Une v^e âgée de 30 ans, qui sait lire, écrire & travailler en linge, voudroit être FEMME-DE-CHARGE, Gouvernante d'un enfant ou placée auprès d'une personne seule & âgée. S'adr. à M. *Andrieu*, Médecin, quai de la Mégisserie.

On desireroit trouver *à louer préf.* une MAISON peu éloignée du Palais royal & du fauxb. Montmartre, où il y eût de quoi loger un M^e, 4 Enfans & 7 ou 8 Domest. avec Ecurie & 2 Remises : on s'accommoderoit des meubles, s'ils étoient frais. S'adr. par écrit, à M. *de Monteclain*, rue croix des Petits-champs, hôtel de Bretagne.

Un homme âgé, ainsi que sa femme, d'environ 50 ans, sachant lire & écrire, voudroit être PORTIER. S'adr. à M. *Germain*, Huissier en la Chancellerie, rue du petit Lyon S. Sauveur.

On desireroit trouver un HOMME de 25 à 30 ans, au fait de la Mercerie, à qui l'on donneroit des appointemens proportionnés à ses talens ; & un autre de 16 à 17 ans, qui sût lire, écrire, & qui voulût apprendre le même commerce : on se chargeroit de celui-ci moyenn. des arrangemens avec ses parens. S'adr. au sieur *Mouchet*, Négoc. rue Bourg-l'Abbé, *à l'Y*.

Une v^e d'un âge mûr, bien née & bien élevée, qui sait la musique & qui est au fait des détails du ménage, voudroit être chargée de l'EDUCATION d'une jeune personne ou être à la tête d'une bonne maison. S'adr. à M. *Guiard*, Huissier-audienc. aux Requêtes de l'hôtel, rue S. Honoré, n°. 199.

On desireroit trouver *à louer*, depuis le fauxb. Montmartre jusques vers le milieu du fauxb. S. Honoré, une petite MAISON bourgeoise. S'adr. rue Favart, lettre G, au Portier.

On voudroit EMPRUNTER *100000 liv.* à constit. ou par obligat. pour exercer le retrait d'une terre affermée 12200 liv. sur laquelle le Prêteur sera seul hypothécaire. S'adr. à M. *Courtois*, Proc. cour du Palais, près de la fontaine.

Un homme d'un âge mûr, qui entend très-bien la partie de la construction, la régie des biens de camp. & l'exploitation des bois, desireroit être RÉGISSEUR ou Concierge. S'adr. par écrit, à M. *Marchand*, Audienc. de la Chambre des Comptes, rue neuve S. Eustache, n°. 27.

On voudroit trouver *à louer préf.* depuis le boulev. du Temple jusqu'à la chaussée d'Antin, ou rues adjacentes, un APPARTEMENT au 1^r ou au 2^d, par préférence meublé, où il y eût Antichambre, Sallon, Chambre à coucher, Cabinet de toilette & Garderobbe, avec Ecurie & Remise. S'adr. à M. *Watin* fils, rue S. Appoline, n°. 33.

MON APOLOGIE, ou Essai sur les obligations, 1°. des talens envers la Société ; 2°. des Membres de la Société envers elle ; 3°. de la Société & de ses Membres envers les talens : jointe à la Démonstration de mes principales découvertes, concern. la vigne, les vins, les grains, les bois, &c. avec cette épigr. *O, sua si bona norint !* Par M. *Maupin*. Chez *Musier* & *Gobreau*, quai des Augustins. Ils vendent aussi l'Ecrit du même Auteur, intitulé : SUPPLÉMENT *nécessaire à la Science des Académies ou des Physiciens & Chymistes de tous les pays*, ou *nouvelle Démonstration* (*en y joignant mes ouvrages*) *de mes principales découvertes ; & l'établissement de la Vigne dans les prov. de France & plusieurs des Pays qui ne la cultivent point : joint à mes Expériences à Seve, & en dernier lieu, à Belleville*, br. in-8° : *prix 2 liv.*

On souscrit chez *Monory*, Libr. rue de la Comédie Franç. pour la COLLECTION des Coutumes générales, particulieres & locales du Berry, par M. *Pallet*, 3 vol. in-8°, qui paroîtront à la fin de Mai prochain : *prix 9 liv. en souscrivant* & *6 liv. en retirant l'ouvrage.*

M. *Rouland*, Profess. de *Physique expérimentale*, & Démonstrateur en l'Université, commencera le 14, à midi, un COURS de cette Science, qu'il continuera les Lundi, Mercr. & Vendr. à la même h. dans son Cabinet, rue S. Jacques, près de S. Yves. Il ouvrira un 2^d^ Cours de Physique, le 15, à 6 h. du soir ; & le continuera les Mardi, Jeudi & Sam. à la même h. Il faut, pour suivre l'un de ces 2 Cours, se faire inscrire d'avance.

De Nantes, le 4 Fév. Les Nav. *l'Aimable Thérese*, de 200 tonn. *l'Hercule*, de 300, *la double Alliance*, de 400, & *la Ville de Nantes*, de 600, sont arrivés ici, le 1^r^ ven. du Cap-François, le 2^d^ des Cayes, & les 2 autres du Port-au-Prince, chargés de sucre, café, cacao, riz, sirop, oranges, confitures, ananas, pistaches, patates, rum, vin muscat, indigo, coton, dents de morphil, bois de gayac & bois d'acajou. = Les Nav. *le Suffren*, de 1000 tonn. *le Montaudouin*, de 400, & *les Freres unis*, de 300, sont en charge, le 1^r^ pour l'Inde, le 2^d^ pour Léogane, & le 3e pour la Guadeloupe.

On écrit de Glogaw, en Silésie, que la femme d'un Soldat du régim. de Keller, en garnison dans cette ville, y est accouchée le 10 Janv. dernier, de 3 filles, qu'on a baptisées, & qui se portent bien, ainsi que la mere, à qui le régiment & plus. particuliers se sont empressés de procurer les secours nécessaires pour l'entretien de sa famille.

ENTERREMENS.

Du 9. M. Honoré-Floride-Alex. fils de M. Benoît *Hannedouche*, ci-dev. Greffier de la ville de Lillers, en Artois, & Secrétaire de la Députation des Etats d'Artois à la Cour, rue des vieilles Tuileries. = Marie *Couturier*, femme de Ch. le Riche, Cordonnier, rue des Boucheries S. G. A S. Sulpice.

On voudroit *troquer* un CLAVECIN d'un bon Me, à gr. ravalement, à jeu de buffle & petite octave, *contre* une bonne HARPE de *Naderman*. S'adr. le matin, rue de Richelieu, maison de l'ancien café de *Foy*, au 3e à gauche.

On desireroit trouver quelqu'un qui voulût s'accommoder d'un petit APPARTEMENT de garçon, tout meublé, donnant sur une nouvelle rue du Palais royal : on le loueroit même par mois. S'adr. au Portier du passage du café de *Foy*, rue de Richelieu.

On voudroit acheter de hasard, une bonne CHAISE-DE-POSTE à ress. à l'écrevisse; avec harnois de brancart & de côté. S'adr. au sieur *le Clerc*, Sellier, cul de-sac S. Claude.

On desireroit trouver un HOMME âgé de 20 ans au plus & bien né, qui eût fait ses études, & qui fût en état d'écrire sous la dictée & de copier : il sera logé, nourri, & aura des appointemens convenables. S'adr. à M. *Guillaume* l'aîné, Not. rue d'Orléans au marais.

On voudroit acheter des LIVRES Russes. S'adr. à M. *Usquin*, Proc. rue S. Martin, vis-à-vis celle des vieilles Etuves.

On desireroit EMPRUNTER *24000 liv.* par oblig. ou à constit. avec privil. unique sur une maison de 50000 liv. à Versailles. S'adr. à M. *Tiron*, Not. rue S. Denis.

On voudroit PLACER en viager, diverses sommes, pour lesquelles on accepteroit, soit des privil. sur des biens-fonds dans le ressort du Châtelet, soit l'usufruit de rentes sur le Roi ou sur les Etats, ou même des jouissances à vie de maisons à Paris. S'adr. à M. *Chavet*, Not. rue S. Martin.

AVIS DIVERS.

BIBLIOTHEQUE PHYSICO-ÉCONOMIQUE, instructive & amusante, années 1784 & 1785, conten. des Mémoires & Observations-pratiques sur l'Economie rustique, sur les nouv. Découvertes les plus intéressantes; la Description des nouv. Machines inventées pour la perfection des Arts utiles & agréables, &c. avec nombre de Recettes, Pratiques & Procédés découverts récemment sur les Maladies des Hommes & des Animaux, sur l'Economie domestique, & en général sur tous les Objets d'agrément & d'utilité dans la vie, 2 vol. in-12 de 400 p. chacun, avec des planches en taille-douce; ouvrage à la portée de tout le monde : *prix 2 liv. 12 s. chaque vol. br. port franc par la poste & 3 liv. rel.* S'adr. à M. *Buisson*, rue & hôtel Serpente. Par ce Recueil, qui forme déjà 4 vol. on a cherché à intéresser les Amateurs de l'Economie rustique & ceux des Arts. Les Notes & les Observations que le Rédacteur a jointes à plus. articles, ne peuvent qu'augmenter cet intérêt. Ces 2 nouv. vol. renferment de bons Mémoires, des Descriptions de machines & d'inventions nouvelles, des Procédés pour les Arts, des Remedes, & enfin, nombre de choses que le titre indique suffisamment. On en promet pour chaque année, une suite d'un ou de 2 volumes.

L'ART de multiplier le vin par l'eau, sans nuire à sa qualité, & même en l'augmentant ; ou nouveaux principes sur l'art de faire le vin, par M. Maupin, *brochure* in-12 *de* 25 *pages ; à Paris, chez* Musier fils, *Libraire, quai des Augustins, au coin de la rue Pavée,* 1768.

Ce nouvel art de faire le vin, qui a eu l'approbation de la Faculté de Médecine de Paris, résulte de plusieurs expériences faites sur la bonification des vins & sur leur multiplication lors de la fermentation. L'Auteur y a joint quelques observations sur les avantages que la multiplication des vins, portée au tiers, pourrait procurer au Roi, à la Nation, au commerce, & en particulier à toutes les maisons nombreuses, soit celles des grands Seigneurs, soit les maisons ecclésiastiques & séculieres.

» ton pere, par ta folle prodigalité, tu meneras une vie
» cachée : ta jeunesse sera remplie d'amertumes : mais il
» est un terme à tes malheurs ; la constance les fera cesser :
» fuis l'amour [illegible]

ALMANACH DES CENTENAIRES ou durée de la vie humaine jusqu'à cent ans & au-delà, démontrée par des exemples sans nombre, tant anciens que modernes. Tome huitiéme ; *à Paris, chez* Aug. Mart. Lottin l'aîné, *Libraire & Imprimeur de Monseigneur le Dauphin & de la Ville, rue S. Jacques, près de S. Ives, au Coq, & au Livre d'or*, 1769.

Ce Tome huitiéme contient des remarques [illegible]

Il donne des Leçons en Ville à toutes les autres heures de la journée, il traduit toutes ſortes d'écritures, en Français ou en Anglais, pour MM. les *Négocians*, *Banquiers*, &c.

Les perſonnes qui voudront aſſiſter au *Cours* qu'il vient d'indiquer, ſont priées de ſe faire inſcrire & s'abonner chez lui avant le dix-huit du courant.

Mademoiſelle *Conſeilleux* s'annonce pour avoir le ſecret de faire une Pommade, dite *de toute beauté*, qui ôte les rides & qui conſerve toute la fleur de la premiere jeuneſſe, même dans l'âge le plus avancé; elle donne l'éclat & la vivacité à la vue; elle ne fait aucun tort à la peau ni aux dents; au contraire, elle rafraîchit le teint, le blanchit & lui rend ſa premiere fraîcheur.

Cette Pommade peut ſe tranſporter dans tous les Pays, même paſſer les mers, pouvû que l'on la mette dans un pot ou vaiſſeau de terre couvert d'un papier blanc.

La maniere de s'en ſervir eſt de la faire fondre au Bain-Marie & en mettre le ſoir en ſe couchant avec une petite houpe de coton, & la laiſſer ſans l'eſſuyer, en remettre le matin & l'eſſuyer ſi on le juge à propos. Cette Pommade eſt unique en ce qu'il n'y a rien à craindre pour le linge, ni la dentelle, qu'elle ne graiſſe, ni ne ſalit; elle eſt ſi blanche & ſi tranſparente que l'on voit le jour à travers.

Ladite Demoiſelle Conſeilleux avertit qu'elle a des pots à 12 ſols, à 24 ſ. à 36 ſ. à 48 ſ. à 3 livres, à 6 liv. &c. &c.

Vin-perfectionement

Sa demeure eſt rue Simon-le-Franc, la troiſieme porte cochere à main gauche, en entrant du côté de la rue Maubuée, au troiſiéme étage.

SCIENCES.

CHIMIE.

Nouvelles expériences pour perfectionner la façon du vin.

avantcoureur f. 15. 11 avril 1768

La derniere vendange, ſi défavorable, tant pour la quantité que pour la qualité des raiſins, a fourni à M. *Maupin* l'occaſion de faire de nouvelles expériences ſur ſa méthode de faire le vin; méthode, qui, comme nous l'avons dit précédemment, a pour objet principal de corriger, par une bonne fermentation, la verdeur & les autres mauvaiſes qualités du vin.

La quantité de vendange ſur laquelle M. Maupin pouvait faire ſes expériences étant trop petite pour ſe ſervir d'une cuve, il eut recours à une ſimple tonne, qu'il fit revêtir entiérement de bons cercles de bois de châtaignier, & dont le fond était aſſuré par une forte barre de bois. Attendu le peu de maturité & pour donner au vin plus de corps & de couleur, en retenant le marc dans le clair, il prit la précaution de faire faire un ſac d'une toile aſſez claire pour que le moût pût facilement la traverſer en s'élevant au-deſſus du marc.

Le 16 Octobre, les raisins bien écrasés & égrappés, à un quart ou peut-être à un tiers près, ont été mis avec le moût dans le sac & la tonne; on y a jetté une chaudronnée de marc toute bouillante, & après avoir clos le sac à deux ou trois pouces du marc, on a bien fermé la tonne avec un dessus de bois de chêne de six lignes d'épaisseur. Elle était placée dans un Cellier bas & étroit; mais la température de l'air, & plus encore le défaut de maturité, joint à la trop petite quantité de vendange, n'étant rien moins que favorable à la fermentation, M. Maupin ne jugea pas à propos de s'en tenir à ces premieres attentions; il crut devoir encore échauffer le lieu avec deux chauffrettes, dont le feu a été entretenu sans interruption.

Le 21 au soir la fermentation était finie, le marc & le vin étaient froids; le 22 au matin il a été tiré : après avoir été rempli le 23 & le 24, il a été bondonné le 26, & dès le 15 Novembre il était *déja supérieur* à tous égards aux autres vins du même lieu, même à ceux qui avaient sur lui l'avantage du grain de terre, de l'exposition, de la maturité & de la plus grande quantité de vendange.

M. Maupin conclud de ses expériences 1° que loin de craindre la grande fermentation, comme on faisait auparavant, il n'est point d'efforts, au contraire, qu'on ne doive faire pour l'exciter, sur-tout dans les années contraires à la maturité. 2° Que quand il n'est pas possible, même à la faveur de la chaleur artificielle, de porter la fermentation au degré le plus avantageux, on doit

du moins chercher à y ſuppléer en la ſoutenant au plus haut degré où elle a pu s'élever. 3° Que lorſque malgré le ſecours de la chaleur artificielle la fermentation & l'ébullition du vin diminuent conſidérablement, il eſt bon de retirer le feu, de peur de troubler les mêlanges, les combinaiſons, & la dépuration qui reſtent à faire. 4° Qu'il ne faut tirer le vin de la cuve que lorſqu'il eſt froid, & que la nature par ſon repos, indique la conſommation de ſon ouvrage.

Ces nouvelles expériences viennent d'être communiquées par M. Maupin à la Faculté de Médecine de Paris. Il a publié ſur cet objet un ouvrage intéreſſant qui ſe vend chez Muſier fils, Libraire, quai des Auguſtins.

SPECTACLES.

Concert Spirituel.

Nous avons annoncé que les deux Motets ſur le Pſeaume *Super Flumina*, qui ont remporté les deux Prix étaient de M. l'abbé Girouſt, Maître de Muſique de la Cathédrale d'Orléans. Il y a un troiſiéme Motet qui a mérité de concourir, & qui a été auſſi entendu au Concert avec plaiſir; il eſt de M. Buée, Maître de Muſique de la Cathédrale de Coutances, âgé de 19 à 20 ans. Les Connaiſſeurs & les Amateurs ont trouvé que ce Compoſiteur poſſédait parfaitement ſon art, qu'il ſçavait deſſiner avec goût ſa compoſition,

Vin pesanteur qualité

considérables. Que serait ce si elle était aidée par des pilotis & par le remuage des terres?

Le P. B... propose un autre moyen encore plus facile de faire des Garres ou défenses contre les glaçons. C'est de placer d'espace en espace, le long d'un des bords de la rivière, des éperons flottants. Une grosse poutre tiendrait par une penture à un long & fort gond attaché au mur du Quai. A celle-ci tiendrait par un bout une autre forte poutre, au moyen de deux anneaux, & par l'autre bout elle serait poussée par le cours de l'eau contre le mur du Quai, avec lequel ces deux poutres, dans cette position, feraient un triangle. Les bateaux placés au dessous de ces différents éperons, seraient à l'abri de l'insulte des glaçons. Au reste l'Auteur de ces idées n'y tient que par l'intérêt public, il les abandonne au jugement des maîtres d'un art, dont il est fort éloigné par son état; mais, comme il le dit modestement, *un Mousse peut donner quelquefois un bon avis au plus habile Pilote.*

SCIENCES.

PHYSIQUE.

Oïnomètre ou instrument pour reconnaître à peu-prés la nature, ou la qualité des Vins par leur pesanteur.

avantcoureur. feuille 10. 7 mars 1768

Il semble que nous n'envisagions jamais certains objets que sous une même face, & que

toute autre maniere de les considérer nous soit interdite. On pese les eaux pour reconnaître si elles sont salubres; on goûte les vins pour reconnaître s'ils ont les qualités qu'on desire. On ne s'est presque pas encore avisé de les examiner du côté de leur pesanteur. Cependant ils ne sont pas tous également légers. Il y a certainement des différences dans leur pesanteur, & ces différences peuvent être assez grandes pour nous instruire jusqu'à un certain point, sur leur nature, & sur leur qualité. D'ailleurs l'usage & la grande consommation qu'on fait de cette liqueur, donnent lieu de penser qu'il n'est peut-être pas moins intéressant de déterminer la pesanteur des Vins que celle des eaux, soit qu'on les considére du côté du commerce ou du côté de la santé. Néanmoins on ne trouve rien de satisfaisant sur cet objet dans les ouvrages des Physiciens.

On a pensé, d'après ces diverses considérations, que cet examen des Vins relativement à leur pesanteur méritait d'être tenté, & que des expériences faites en conséquence pourraient nous apprendre sur cette matiére, plusieurs faits curieux & intéressans que nous ignorons absolument. Le premier pas dans cette recherche, & pour mettre tout le monde en état de la faire avec une égale facilité, était la construction d'un Instrument propre, ou adapté particuliérement à cet usage; c'est-à-dire qui fût de nature à donner des différences remarquables pour les différens Vins. C'est en conséquence qu'on a fait l'Instrument que nous annonçons aujour-

d'hui, & auquel on a donné le nom de *Oïnomètre* ou *meſure vin*, à cauſe de l'uſage auquel il eſt deſtiné.

Une perſonne très-verſée dans la Phyſique, ayant fait avec cet inſtrument pluſieurs expériences ſur différens Vins, a trouvé qu'elles juſtifiaient pleinement les conjectures dont nous venons de parler; l'Oïnomètre ayant fait appercevoir des différences remarquables dans la peſanteur de Vins fins, des Vins communs, & autres, d'après leſquelles on en a formé une table.

On trouve ce nouvel Inſtrument de Phyſique chez M. Germain, Sculpteur-Orfêvre du Roi, qui donnera tous les détails néceſſaires ſur ſes différens uſages, & la maniere de s'en ſervir.

CHIMIE.

Nouvelle Encre de Sympathie.

Si les Sciences ont leurs épines, elles ont auſſi leurs fleurs, leurs jeux & leurs amuſements. Les Savants, preſque toujours occupés de travaux ſérieux, ſe permettent quelquefois de ſe délaſſer par des recherches ſur des objets peu importants, & qui n'ont d'autre utilité que d'être récréatifs.

Les Chimiſtes ont toujours rangé les Encres de ſympathie dans cette derniere claſſe. C'eſt ainſi qu'en parle M. Hellot, dans pluſieurs Mémoires qu'il a donnés ſur cette matiére. Il les appelle de petites curioſités, & il avoue que tout ſon but, en cherchant des Encres Sympa-

thiques de la nature de celles qui paraiſſent au feu, était de trouver des variétés de couleur qui puſſent, entre les mains d'un habile deſſinateur, ſervir à faire un payſage bien dégradé dans ſes teintes, mais qui ne pût être vû qu'en le chauffant; un hyver, par exemple, qui dans l'inſtant deviendrait un printemps, ou ſi l'on veut, un verger, dont les arbres ſe couvriraient tout à coup de fleurs ou de fruits.

Celle que nous annonçons eſt de ce genre & elle eſt d'une belle couleur jaune. Voici le procédé par lequel M. Baumé a réuſſi à la faire. On prend deux gros de diſſolution de fer, faite par l'acide nitreux, un gros de ſel marin; un demi gros d'eſprit de nitre, on mêle le tout dans une demi-once d'eau, & c'eſt l'Encre de Sympathie en queſtion. On peut, ſi l'on veut, au lieu de ſel marin ordinaire employer du ſel marin à baſe terreuſe, ou même de l'eſprit de ſel, qui réuſſit également bien. L'auteur de ce procédé regarde comme un phénomène ſingulier, que l'acide marin ſeul ſoit la matiére qui produiſe la couleur dans cette Encre de Sympathie, ainſi que dans celle faite avec le cobalt, dont il parle dans ſon Manuel de Chimie.

M. Baumé a découvert cette Encre dès 1754, mais il y a fait ſi peu d'attention, qu'il a négligé d'en parler dans ſes ouvrages. Le public au-reſte n'y a rien perdu; car M. Hellot en a donné une de la même couleur: toute la différence c'eſt qu'elle eſt faite avec le cuivre. On peut conſulter ſon procédé dans les Mémoires de l'Académie pour l'année 1737, page 245; on

Le vin de France, qui payoit déjà d'énormes Droits par tonneau, est encore chargé de 8 livres en sus, & tout cela tombe sur le consommateur Anglois, qui voit avec peine que ces Droits sont éludés en Ecosse, où il y a très-peu de vins François asservis à quelque taxe. Celle qu'on vient de mettre sur les maisons en Angleterre n'est pas plus supportée par l'Ecosse, qui se trouve favorisée en tout, & dont la généralité des maisons n'est imposée qu'à 5000 livres sterlings, tandis qu'il n'y a pas de Comté en Angleterre qui ne soit tenu à payer une somme aussi forte, & que quelques-uns de ces Comtés paient cette taxe au quintuple.

Vins tous

On dit que le Lord Chatam se relâche assez de ses premieres demandes, pour qu'il s'en faille peu de chose qu'on ne le voie rentrer dans le Ministere, ce qui prononceroit la retraite de quelques-uns des Ministres actuels.

Extrait d'une lettre de Dublin, du 7 Mars.

Le 3 de ce mois, le Chevalier Edouard Newenham informa la Chambre qu'il feroit, le 10, une motion très-essentielle pour les intérêts de la Grande-Bretagne & de l'Irlande. Le Chevalier Henri Cavendish demanda le sujet de cette motion pour que les Membres y fussent préparés; le Chevalier Newenham répliqua qu'elle avoit pour objet de rendre notre situation plus respectable, & de maintenir la considération & l'influence que nous devons avoir dans les troubles dont l'Europe est menacée.

De Versailles, le 4 Avril 1778.

Le sieur Lebas, Graveur du Cabinet du Roi, Pensionnaire de Sa Majesté, Conseiller de l'Académie Royale de Peinture & Sculpture, que le Roi & la Reine ont honoré de leurs Souscriptions pour un Ouvrage intitulé : *Figures de l'Histoire de France, representant regne par regne les principaux faits & les traits les plus intéressans de cette Histoire depuis l'établissement de la Monarchie jusques & compris le dernier regne, avec l'explication sommaire des sujets au bas de chaque Estampe*, a eu l'honneur de remettre, le 1r de ce mois, à Leurs Majestés la premiere livrai-

Hist de France Figures

Royale Militaire, dont Sa Majesté avoit bien voulu agréer la dédicace.

De Paris, le 6 Avril 1778.

On écrit de Boulogne, en date du 21 Mars dernier, que le Navire *l'Emanuel*, de Copenhague, du port de cent cinquante tonneaux, Capitaine Jone-Severin Kok, venant d'Espagne chargé de sel & de cent demi-caisses de citrons & d'oranges, allant à Copenhague, a donné à la Côte le même jour, à deux lieues au Nord de cette Ville : l'équipage, composé de douze hommes, a été sauvé ; mais on ne croit pas pouvoir remettre le Navire à flot, parce qu'il a dix-huit ans, & que le fond en est mauvais.

Naufrage Danois

Arrêt de la Cour des Monnoies du 18 Mars dernier, qui fait défenses à toutes personnes, de quelque état & condition qu'elles soient, de recevoir ou donner en paiement aucunes vieilles pieces, & notamment celles dites de *quatre sols*, ni aucunes autres pieces de monnoie dont l'empreinte seroit totalement effacée, sans néanmoins, sous prétexte de ladite dé-

COURS DES EFFETS PUBLI

Avril.		*Jeudi 2*	*Vendredi 3*
Comp. d. Ind.	Actions..	1560, 50, 45, 40,	1540, 45.....
	D°. $\frac{16^{es}}{25}$.	1010.....(50	.....
	D°. 8es ..	.....	.....
	D°. 25es .	.....	..70.....
	Emp. Oct.	.352.....	.352.....
Rescriptions .		..22$\frac{1}{2}$.....	..22$\frac{1}{2}$, 22....
Bill. des Ferm.		...7.....	.....
Let. Colonies.		.....	.....
.....		.....	.....

On trouve chez le sieur Moutard, Libraire, hôtel de Cl
Nouvelle maniere de jouer aux Echecs, suivant la méthode
de l'Histoire générale des Provinces-Unies, 2 vol. *in*-12,
jours; par M. Berenger, 6 vol. *in*-12, 15 liv. *Nouveau Dict*
&c. par une Société de Physiciens, 2 vol *in*-8°, 10 liv.
pour les Coeffures. Chez Esnauts & Rapilly, rue Saint-Jac
colorié. —— Portraits du célebre Hancock, Président du
l'Académie Françoise, 12 s. piece. Chez les mêmes. ——
pagnement d'un Violon ou Violoncelle; par Benaut, 3 li
ordinaires. —— Troisieme numéro du Recueil de Ron
Ruault, rue de la Harpe, & chez Benaut, Maître de Cla

3e mois de art agriculture economie 8/cy

ÉCONOMIE.

Aux Auteurs du Journal. Raisin noir

MESSIEURS,

Quelques personnes imagineront sans doute pouvoir suspendre la fauchaison, parce qu'il tombe maintenant de la pluie; mais ce seroit à tort, elle ne peut plus influer que sur la seconde coupe, elle devient nulle pour le foin actuel; le maître brin de l'herbe ne tardera pas à se dessécher, s'il ne l'est déjà; alors plus de végétation; dans cet état il est à la plante ce qu'est une branche morte à un arbre, il ne fait plus qu'un foin liqueux peu nourrissant, que les animaux ne mangent point avec plaisir.

En indiquant le pampre & le feuillage de la vigne comme une excellente nourriture pour les bestiaux, j'ai désigné le nœud où le sarment devoit être cassé; j'ai dit que c'étoit un moyen de diminuer la coulure de la vigne; j'aurois dû ajouter que la séve repercutée par cette suppression ne tarde pas à faire renaître à côté de l'endroit cicatrisé un nouveau sarment sur lequel vient ordinairement une grappe de raisin, mais qui ne mûrit pas; cependant, Messieurs, j'ai cherché à tirer parti de ce raisin.

Les vendanges faites, je le fais cueillir, je l'écrase, je le distribue dans des tonneaux de manière qu'il en occupe le tiers; je les remplis ensuite avec du vin tiré à l'anche de la cuve. La fermentation étant à sa fin, je fais rouler mes tonneaux & on les met au cellier. Au commencement du printems, je soutire mes vins par un beau tems & le vent de nord, & dès ce moment, je n'houille plus qu'avec ce vin préparé, & jamais mes vins ne tournent; au défaut de ce moyen, j'employerois celui que M. *Maupin* indique & dont j'ai fait usage avec le même succès.

Adonné depuis plus de 20 ans à l'agriculture, art dans lequel nous sommes encore bien novices en France, j'ai été assez heureux pour y faire des découvertes, j'ai sur-tout vérifié nombre de faits, & ceux dont je vous ferai part me seront confirmés par une longue expérience. j'ai l'honneur de vous Avrey.

M. *Pincemaille*, Idem.

Bourse d'hier.

Act. des Ind. de 2500 l..2190. 95. 2200. 2195.
Portion de 1600 liv.....1400.
Idem de 312 liv. 10 s...
Idem. de 100 liv.....
Empr. d'Oct. de 500 l.. 426.
Rescriptions..... 1 $\frac{1}{2}$. 1. 1 $\frac{3}{4}$. 2. p°. p°.
Bill. de la Lot. de 1780 à 1200 liv.....
Primes de { 1785.. non sortie 194. sortie 86.. 203 $\frac{1}{2}$. 87.. 192. | 1788.. 89..
Loterie d'Avril 1783, à 600 le Billet, 727. 28.
Lot. d'Oct. 1783, à 400 liv. le Billet, 474. 94 $\frac{1}{2}$. 94.
Quit. de Fin. $\frac{3}{4}$. 1. 1 $\frac{1}{4}$. $\frac{3}{4}$. 1 $\frac{3}{4}$. p°. p°.
Viager, 1782. 17 $\frac{3}{4}$. 18. 17 $\frac{3}{4}$. 18. p°. b°.
Viager, 1783.
Id. de ch. au capl. à 10 p°. 15. 14. p°. b°.
Empr. de 125 mill. 4 $\frac{1}{4}$. 4. p°. b°.
Act. Nlles Indes. 1065. 66.
Caisse d'Escompte. 7600 l.
Eaux de Paris. 3280. 75. 70. 60. 65 l.

Cours des Changes d'hier.

Amst..53 $\frac{5}{8}$.	Cadix 14 l. 9 s. 6 d.
Hamb. 191 $\frac{1}{2}$.	Gênes.....75 $\frac{1}{2}$.
Lond..28 $\frac{5}{8}$.	Livourne. 99 $\frac{1}{2}$.
Madr. 14. l. 13 s. 0 d.	

LYON. pt. de Pâques. . . $\frac{1}{4}$. p°. b°.

MORTS.

M. Pierre *Guinard*, Md de Vin, place de Grève.

Marguerite Patineau, épouse de M. Jean *Baudouin*, Md de Vin, & ci-devant veuve de M. Jean-François *Lebreton*, aussi Md de Vin, grande rue du faubourg S. Denis.

M. François-Pierre *Sire*, fils mineur, chez M. son père, Bourgeois de Paris, rue du Four, faubourg S. Germain.

M. Louis-François *Rihouet*, Maître Chaircuitier, rue & Montagne Ste. Geneviève.

Vin purgatif à 6 la pinte.

 pour A purgatif. à 30. chez

20 p. % au-dessous de Fabrique, Fichus imprimés d'un nouveau genre, $\frac{5}{4}$ à 18 liv.

VIN PURGATIF, & PECTORAL, ou maniere de se purger sans répugnance & sans dégoût, & de jouir constament de la santé. Nos maladies étant presque toujours occasionnées par l'abondance des humeurs & des mauvais levains que la répugnance des remedes nous empêche d'évacuer aussi souvent que le besoin l'exige, il étoit nécessaire à notre guérison & à l'entretien de notre santé, de trouver un remede, qui, loin d'exciter notre répugnance & le dégoût, satisfit au contraire le desir & l'appetit, en conduisant au principe constant & assuré : *sublatâ causâ, tollitur effectus.* Tel est le Remede qu'on offre au Public, autant admirable dans son usage que dans ses effets. Ce purgatif composé de sucs de végétaux & d'un vin excellent, qui lui donnent la qualité purgative, pectorale & apéritive (tout est annoncé d'après l'expérience & la certitude), sera pris de la maniere & à la dose suivante : 1 cuillerée pour les enfans, depuis la naissance jusqu'à 2 ans ; de 2 cuillerées depuis 2 ans jusqu'à 4 ; de 3 cuillerées, depuis 4 ans, jusqu'à 8 ; de 4 cuillerées, depuis 8 ans jusqu'à 12 ; d'un demi-verre depuis 12 ans jusqu'à 16 ; d'un verre depuis 16 jusqu'à 20 ; & de 2 verres depuis 20 jusqu'à 80, & au-delà, pris tous les matins, à chaleur de boisson, jusqu'à parfaite guérison, & renouvellés toutes les fois qu'on se sentira incommodé : l'usage continué ne peut être que très-salutaire. Les personnes qui préféreront le prendre à leur repas, en prendront un verre le matin, dans lequel elles mettront tremper un biscuit, si elles le jugent à propos, & un autre verre à diné, pris à volonté, c'est-à-dire, en 2, 3 ou 4 fois. Les tempéramens forts & robustes pourront en doubler la dose, sans aucun inconvénient. Il n'exige du reste d'autre régime que celui de la sobriété, toujours nécessaire au maintien de la santé, & il n'empêche nullement de vaquer aux affaires intérieures & extérieures. Le prix de la bouteille ordinaire, est de 6 liv. celui de la demi bouteille, est de 3 liv. prises à Paris, rue des Tournelles, au Marais, n°. 51, au 1er, en avertissant, par des assurances, du nombre & de l'espece des bouteilles desirées. Toutes demandes par écrit, seront affranchies ou refusées.

Il sera exposé en vente, à l'Orient, vers le 1r Mars proch. à la suite des marchandises de l'Inde, à la clôture de la vente actuelle que fait la Compagnie, une partie de 40 quarts de GÉROFLE, proven. des plantations faites à Cayenne. La livraison s'en fera aux adjudicataires, apres avoir satisfait au paiement & aux mêmes clauses & conditions de vente que celles imposées pour les objets vendus par les Compagnies des Indes.

M. *Dulac*, Négoc. rue des Fontaines, n°. 29, propose à MM. les Armuriers, 3 Caisses d'Armes fabriquées à S. Etienne, cont. savoir, 25 FUSILS d'Officiers, à capucines & garnitures en cuivre, 12, *dits* plus fins, damasquinés, à plaques d'or ; 40, *dits* Mousquetons, pour Cavalerie, sans bayonnettes ; 19 paires de

Pistolets, demi-arçon, à canon, platine & garnitures en cuivre; 12 paires demi-arçon, garnitures en argent.

AVIS DIVERS.

DISCOURS sur la Constitution Françoise, lu dans la Séance publique de la Société Nationale des neuf Sœurs, par *Edmond Cordier*, avec cette épigr.

Sous un Sceptre de fer, tout ce Peuple abbattu,
A force de malheurs a repris sa vertu.
VOLTAIRE, Trag. de *Brutus*.

16 pag. De l'Imprimerie de la Société Nationale des neuf Sœurs, quai des Miramiones, n°. 19. — Le Tribut de la Société, ou Recueil de mémoires sur les Sciences, Belles-Lettres & Arts, & d'autres pieces lues dans les Séances de cette Société, composé de quatre feuilles & demie d'impression, paroît le 14 de chaque mois. La souscription est de 12 liv. par an pour Paris, & de 15 liv. 12 s. pour la Province. On souscrit chez *Onfroy*, Libr. de la Société, rue S. Victor, & chez *Née de la Rochelle*, au bout du quai des Augustins, près le pont S. Michel.

CONSERVATION DES HYPOTHEQUES.

Du 2 Déc. 1791. Vente à *Daniel Rasp*, Charron à Paris, d'un Terrein, Bâtimens & Angar, rue de Verneuil, comme lui ayant été adjugés, moyenn. 60000 liv. par Jugement rendu au ci-dev. Chât. le 15 Oct. 1791, sur les publications faites à la requête de *Pierre-Etienne Dufoy*, Charron à Paris, tant en son nom à cause de la communauté qui a existé entre lui & défunte *Marie-Barbe Belon*, sa femme, que comme Tuteur de ses 8 enfans mineurs.

Vente à *Jean-Nicolas Francastel*, Md Orfevre à Paris, d'une gr. Maison & Jardin à Courbevoye, comme lui ayant été adjugés par jugement rendu au ci-dev. Chât. le 15 Oct. 1791, moyenn. 25000 liv. sur les public. faites à la requête de *J.-B. Boiston*, Sculpteur, & *Marie-Marguer-Renée Huet*, sa femme.

Du 3. Vente à *Marie-Joseph Taupin Dorval*, ve d'*Antoine Auffray*, Bourgeois de Paris, d'une Maison rue du fauxbourg S. Jacques, n°. 145, comme lui ayant été adjugée, moyenn. 27000 liv. par jugement rendu au ci-dev. Chât. le 6 Juillet 1791, sur la licitation poursuivie entr'elle; *Marie-Jeanne Taupin Dorval*, ve de *Pierre Perdijon*, & *Marie-André Taupin Dorval*, Citoyen de Paris.

ENTERREMENS.

Du 20. Melle Marie-Anne *Dufoys*, majeure, rue Thibautodé. A S. Jacques-le-majeur.

Du 21. Charlotte *Courbec*, ve de M. René *Salmon Noury*, Bourgeois de Paris, rue aux Ours. A S. Leu.

Paris, chez Durand neveu, rue S. Jacques. *in-folio.*

Bibliothèque Physique de la France, ou *Liste de tous les ouvrages tant imprimés que manuscrits qui traitent de l'Histoire Naturelle de ce Royaume, avec des notes critiques & historiques, par feu M.* Hérissant, *Docteur en Médecine de la Faculté de* Paris, *mis au jour & augmenté par M***, Docteur de la même Faculté.* A Paris, chez Hérissant père, rue S. Jacques. *in* 8°.

Cette Liste bibliographique est fort imparfaite.

Mémoires sur la culture du Mûrier blanc, & la manière d'élever les Vers à soie, lûs à la Société Royale d'Agriculture de Lyon, *par M.* Thomé *de la même Société.* in-8°. 2 *vol. de* 25 *feuilles chacun, première Partie dans laquelle on trouve les instructions nécessaires au jardinage pour la culture de cet arbre, depuis le semis jusqu'à la cueillette de ses fruits. Seconde Partie, dans laquelle on trouvera tout ce qui est nécessaire pour parvenir à la meilleure éducation des Vers à soie, & des remarques sur le tirage, le moulinage, la teinture & la préparation des soies.* A Lyon, chez Aimé de la Roche, & à Paris, chez Durand Libraire, rue S. Jacques.

M. *Thomé*, de la Société d'Agriculture de *Lyon*, publia en 1763 deux Mémoires, l'un sur la culture du Mûrier blanc, & l'autre sur la manière d'élever les Vers à soie. Il a répondu dans le premier à cinquante-sept questions qu'il s'est faites à lui-même, & a donné les instructions nécessaires pour la culture de cet arbre. Le second Mémoire contient aussi les réponses qu'il a faites à ces questions sur l'éducation de cet insecte, & présente les procédés les plus clairs pour en tirer le plus grand avantage. Ces deux Mémoires ont été réimprimés plusieurs fois, & traduits en différentes langues. L'Editeur de cette nouvelle édition y a ajouté un précis de tout ce qu'il y a eu d'écrit sur l'un & l'autre objet, dont il a formé deux volumes *in* 8°, qu'on pourroit appeller le Manuel des

Cultivateurs du Mûrier, & des Educateurs de Vers à soie.

Nouvelle Méthode également prompte & facile pour guérir la gonorhée virulente, & pour s'en garantir : à laquelle on a joint l'examen chymique d'un remède appelle Eau antivénérienne préservative, par J. Warzen, *Anglois, Docteur en medecine, de l'Université d'Edimbourg.* A Paris, chez Quillau, Libraire, rue Christine. *in*-12.

Traité de l'éducation économique des Abeilles, avec leur histoire naturelle, par M. Ducarne de Blangi. A Paris, chez Gueffier, rue de la Harpe. *in*-12.

Traité méthodique & dogmatique de la Goutte, par M. Paulmier. A Paris, chez Guillyn, Libraire, rue du Hurepoix *in*-12.

Nouvelle Méthode de traiter les Fractures & les Luxations, par M. Lassus. A Paris, chez P. F. Didot le jeune, Libraire, quai des Augustins. *in*-12.

*Commentaires sur les Aphorismes d'*Hermand Boerhaave, *de la connoissance & de la cure des maladies, par M.* Wansvieten, *traduits en François par M.* Maublat. A Lyon, & à Paris, chez Cavelier.

Mémoire sur la meilleure manière de faire & de gouverner les vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers, qui a remporté le prix de l'Académie de Marseille, *par M. l'Abbé* Rozier, *de l'Académie Royale des Sciences, Beaux-Arts & Belles-Lettres, de* Villefranche, *de la Société Impériale de Physique & de Botanique de Florence, de la Société Economique de* Berne, *&c. &c. avec cet épigraphe :* O fortunatos nimiùm sua si bona norint. A Marseille, chez Brebion. *in* 8°.

Ce Mémoire mérite de fixer l'attention des Chymistes les plus éclairés & des Vignerons les plus zélés. Il est écrit de la manière la plus simple, la plus intelligible & la plus claire. Les principes que M. l'Abbé *Rozier* y présente sont généralisés avec tant d'art, que

Vin Provence Bord

ce qui d'abord ne devoit être utile qu'à la Provence, le devient à tous les vignobles du Royaume.

» Le vin, dit l'Auteur, est un nom générique que » l'on donne à toutes les liqueurs qui ont subi la fer- » mentation spiritueuse, & qui sont maintenues dans » cet état par l'éloignement des causes qui pourroient » continuer ou renouveller le mouvement dans les » parties mixtives qui constituent les liqueurs.

» Le vin, tiré du raisin, est un composé d'eau, » d'air, d'esprit ardent & de tartre; le produit mobile » en est l'esprit ardent; & l'eau, le produit fixe; le » tartre est la lie, qui distillée, donne de l'huile & de » l'air, & pour dernier produit, l'alkali & la terre.

» Toute liqueur qui renferme un muqueux doux, » & qui est placée dans les circonstances convenables, » éprouve trois degrés de fermentation, sçavoir, la spi- » ritueuse, l'acéteuse & la putride.

» On appelle fermentation spiritueuse, le premier » accident sensible de ce grand genre d'altération que » subissent tous les corps muqueux doux, fluides ou » rendus tels, abandonnés à eux-mêmes, dont le prin- » cipal produit est une liqueur singulièrement inflam- » mable, & aisément miscible à l'eau dont toutes les » proportions, & dont la nature & les principes mix- » tifs ne sont pas encore bien connus.

» La fermentation acéteuse est une continuation ou » un renouvellement de la fermentation spiritueuse, » qui en change & dénature les principes, & donne » une liqueur acide; elle differe de la fermentation » spiritueuse du vin: 1°. en ce qu'elle ne dépose point » de tartre: 2°. elle recombine dans le vin le tartre » qui s'y étoit formé auparavant, & qu'il avoit pré- » cipité dans la lie ou contre les douves des tonneaux: » 3°. en ce qu'elle ne contient point d'esprit ardent: » 4°. ses vapeurs ne sont pas meurtrières; le vin qui

» a ſubi ce degré de fermentation, eſt nommé *vi-*
» *naigre.*

» La fermentation putride, eſt celle qu'éprouvent » les liqueurs qui ont paſſé par la fermentation ſpiri- » tueuſe, & par la fermentation acéteuſe. On ne » reconnoît plus l'odeur, le goût, la couleur qu'elles » avoient dans les premières. Leur produit eſt tout » différent, elles donnent un ſel alkali volatil.

» Il faut obſerver qu'il y a des moûts de ſi mauvaiſe » qualité, que ſouvent ils paſſent à la fermentation » acéteuſe, ſans avoir preſque éprouvé la fermenta- » tion ſpiritueuſe, qu'il y a également des vins ſi peu » riches en principes, qu'ils éprouvent la fermenta- » tion putride, ſans qu'on ſe ſoit apperçu qu'ils aient » ſubi la fermentation acéteuſe «. Telles ſont les no- tions préliminaires que M. l'Abbé *Rozier* a jugé à pro- pos de mettre à la tête de ſon Mémoire, qu'il diviſe en neuf chapitres, dont je vais indiquer les ſujets.

Chap. I. Du terrein & de l'expoſition convenable d'une vigne. Abus en Provence ſur cet objet.

Chap. II. Du choix des raiſins.

Chap. III. Du temps le plus convenable pour ven- danger.

Chap. IV. Des ſoins néceſſaires en mettant le raiſin dans la cuve, & pendant le temps de la fermenta- tion.

Chap. V. Du temps auquel on doit tirer le vin de la cuve, des moyens d'en connoître le point préfixe, & expériences faites ſur la chaleur du vin en fermen- tation, au moyen du thermomètre.

Chap. VI. De la manière de tirer le vin de la cuve, du choix des tonneaux & de leur rempliſſage.

Chap. VII. De la conduite du vin, depuis que le tonneau eſt bouché, juſqu'en Mars.

Chap. VIII. De l'action de l'air ſur le vin, des qua-

lités qui constituent une bonne cave, & des moyens d'y perfectionner le vin, même avec œconomie.

Chap. IX. Des soins qu'exigent les vins destinés à passer la mer; des moyens faciles pour connoître quand un vin tend à l'acidité ou à la passe, afin de ne pas en risquer le transport.

Tous les sujets différens que je viens d'indiquer, sont traités dans ce Mémoire Académique avec beaucoup de clarté, de précision, & la lecture de l'ouvrage fait désirer que M. l'Abbé *Rozier* se donne entiérement à l'*œnologie*, qui semble devoir être, & avoir été son étude favorite.

Instruction pratique concernant la Médecine vétérinaire, par M. Erxleben, en allemand. A Gottingen, chez Gotte.

Traité complet de Chirurgie, par M. Mauquet de la Motte, *troisiéme édition revue & corrigée, par M.* Sabatier. A Paris, chez P. Fr. Didot le jeune, Libraire, Quai des Augustins, 2 *vol. in* 8°.

Analisi delle Acque minerali, &c. *Analyse des Eaux minérales de* San-Cassano, *des bains & de leur usage dans la Médecine, par M.* Annibal Bastiani, *Professeur de Médecine, établi à* San-Cassano. A Florence, chez Cambiagi, *in*-8°.

Les Traités sur les Eaux minérales se multiplient depuis quelques années en Italie, la méthode de les analyser, s'y perfectionne de jour en jour; on en a vû paroître plusieurs qui ont mérité des justes éloges à leurs auteurs; parmi ceux-là, les connoisseurs distinguent le *Traité des Eaux de la Porrete*, ouvrage posthume du célèbre M. *Beccari*, de l'Académie de *Bologne*, publié par M. *Bassi*, Professeur à la même Université; ils ne font pas moins de cas des procédés analytiques de M. Vincent Bozza, habile Chymiste de *Vérone*, sur les acidules de *Rovere di velo*. Le succès mérité de ce dernier ouvrage en a produit une infinité

d'autres, qui ont été méprisés en paroissant, & bientôt plongés dans l'oubli. Tous les petits Apothicaires de *Vérone* voulurent devenir Chymistes, & s'imaginerent pouvoir aspirer à la réputation de M. *Bozza*. Un certain M. *Moreni*, connu par une très belle collection dont il paroît embarrassé, puisqu'il cherche à s'en défaire, écrivit un pauvre traité sur les mêmes acidules; un autre qui ignoroit jusqu'aux premiers élémens de la Chymie, essaya de se faire un nom en écrivant un libelle contre M. *Bozza*, pour se venger de sa supériorité. Il ne lui en est resté que l'opprobre : c'est le serpent qui s'attache à la lime.

L'ouvrage de M. *Bastiani* mérite d'être placé à côté des premiers dont nous avons parlé; il profite des observations de feu M. *Jacques Bastiani*, qui publia en 1733, une analyse des mêmes eaux, & de celles de M. *Baltassari* qui se trouvent dans les actes de l'Académie de *Sienne*, avec les observations de M. *Neracci*. On boit ces eaux, on s'y baigne, on en arrose les parties malades, on fait des emplâtres avec la fange qui en est imbibée, &c. suivant les circonstances & le besoin.

L'auteur a trouvé ces eaux très utiles dans une grande quantité de maladies dont il fait l'énumération, en s'étendant sur la méthode qu'il faut suivre.

Avis aux Mères sur la petite Vérole & la Rougeole, ou *Lettre de M*** sur la manière de traiter ou de gouverner ses enfans dans ces maladies, suivie d'une question proposée à MM. de la Société Royale des Sciences de* Montpellier. A Lyon, chez les Frères Périsse, & à Paris, chez Cavelier, Libraire, rue S. Jacques.

Traité de la théorie pratique des Accouchemens, traduit de l'anglois de M. Semellie. A Paris, chez P. Fr. Didot le jeune, Libraire, Quai des Augustins, 4 *vol. in*-8°.

Dictionnaire vétérinaire & des Animaux domestiques,

Ehes 3e aaun. homme. arts. vins Provence

vent, qui s'éleva tout-à-coup, enleva le carroſſe où il était, & les ſix chevaux qui le traînaient, & les porta à deux cens pas de là. Comme on ne pouvait point croire cette aventure; pour lui donner le ſceau de la vérité, il dit : » demandez à » Jean, mon valet; il y était. » Ce domeſtique qui fut épouvanté de ce récit, commença à défaire ſa culotte en diſant à ſon Maître : » Monſieur, j'aime mieux vous la rendre; je » n'ai pas la force de ſoutenir un pareil menſonge.

Les traits Hiſtoriques concernant les Hommes illuſtres ſont les plus nombreux dans cet ouvrage, ceux qui ſatisfont le plus le lecteur & répondent le mieux au titre du Dictionnaire.

MEMOIRE ſur la meilleure maniere de faire & de gouverner les vins de Provence, ſoit pour l'uſage, ſoit pour leur faire paſſer les mers, qui a remporté le prix, au jugement de l'Académie de Marſeille, en l'année 1770, *par M. l'abbé* Rozier, *de l'Académie Royale des Sciences, Beaux-Arts & Belles-Lettres de Villefranche; de de la Société Impériale de Phyſique & de Botanique de Florence, de la Société économique de Berne, aſſocié à celle de Lyon, de Limoges & d'Orléans, ancien Directeur de l'Ecole Royale de Medecine Vétérinaire*, in-8°. *A Marſeille, chez* F. Brebion, *Imprimeur du Roi & de la Ville.*

O fortunatos nimiùm, ſua ſi bona norint!

Virg.

Le ſçavant Œnologiſte traite ſucceſſivement dans cet écrit du terrein, & de l'expoſition la plus favorable à la vigne, du choix des raiſins, du tems propre pour vendanger, des ſoins néceſſaires en mettant le raiſin dans la cuve & pendant la durée du la fermentation, du tems auquel on doit tirer le vin de la cuve, ainſi que des moyens d'en connaître le point préfixe avec des expériences ſur la chaleur du vin en fermentation, de la maniere de tirer le vin de la cuve & du choix, & du rempliſſage des tonneaux,

de la conduite du vin depuis que le tonneau est bouché jusqu'en Mars, de l'action de l'air sur le vin ainsi que des qualités qui constituent une bonne cave, & des moyens de perfectionner le vin même avec économie, enfin des soins qu'exigent les vins destinés à passer la mer, & d'une méthode facile pour connaître quand un vin tend à l'acidité ou à la pousse, pour ne pas en risquer le transport. Ce Mémoire est terminé par une récapitulatiou générale.

Quoique cet écrit ait été particulièrement composé pour le commerce des vins de Provence, cependant le Physicien & le Naturaliste y puiseront des connaissances applicables à tous les pays de vignoble, & le simple vigneron y trouvera une pratique éclairée, facile à saisir, & dont il pourra faire son profit.

L'INCRÉDULITÉ, *Ode dédiée à Mgr le Comte de Provence, par M.* Desmarais, *Chanoine régulier de l'Ordre de la Sainte Trinité*, dit *Mathurin*, *Docteur de Sorbonne ; ornée d'une figure en taille-douce*, in 8°. *A Paris, chez* Guillaume Desprez, *Imprimeur, rue S. Jacques.*

On souscrit pour l'*Avantcoureur* chez LACOMBE, LIBRAIRE A PARIS, RUE CHRISTINE, près la rue Dauphine. Le prix de la Souscription, pour Paris & pour les Provinces est de 12 livres pour l'année, sans aucune augmentation pour le port.

DE L'IMPRIMERIE DE MICHEL LAMBERT.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Sur le Vin, adouci

avant l'examen n° 8 22 Janvier 1768

Si jamais l'art d'adoucir & de faire mûrir en quelque sorte le vin verd a du être desiré, c'est assurement cette année, où les meilleurs vignobles n'ont guere donné que des vins acerbes, à cause du défaut de maturité des raisins. Nous avons annoncé précédemment que le Sr *Heran* a trouvé cet art si utile, qu'il a soumis sa méthode à l'examen de l'Académie Royale des Sciences & de la Faculté de Médecine de Paris, & qu'il a eu l'approbation de ces deux Compagnies célébres; nous croyons devoir avertir nos Lecteurs que le Sr *Legay de la Fontaine* prétend aussi avoir le même secret, ou du moins un secret analogue, au moyen duquel il adoucit le vin verd en deux fois vingt-quatre heures, sans que ce qu'il emploie puisse être nuisible à la santé. Mais jusqu'à présent il n'a produit aucune approbation qui soit venue à notre connaissance; il demeure à Paris, rue Bordet, vis-à-vis la Balayeuse, près les murs de Sainte Geneviéve.

qu'on peut le désirer. Ce travail est prompt; puisque cette Machine a laminé jusqu'à douze mille marcs de métal en un jour. Elle est actuellement établie sur la Seine proche la Samaritaine. On ne peut douter de l'utilité, & des secours de cette invention pour les Orfévres, pour les monnoies, & en général pour tous les Arts auxquels il faut des métaux réduits en feuilles, aussi minces, aussi légeres qu'on puisse les demander; plus unies & plus égales que par le marteau, ou par tout autre moyen. Les personnes qui voudront avoir recours à cette Machine, s'adresseront au Bureau du sieur *Vatrin*, rue des deux Boules, derriere la Monnoie.

SCIENCES.

Cours de Physique.

M. *Brisson*, de l'Académie Royale des Sciences, commencera, dans les premiers jours de Mars, son cours particulier de Physique expérimentale, dans son cabinet de Machines, quai

Vin adoui

» d'adoucir les vins trop durs, de détruire l'aci-
» dité de ceux qui commencent à s'aigrir, de
» corriger dans d'autres l'amertume qu'ils con-
» tractent en vieillissant, de reconnaître dans
» plusieurs cas si leur couleur est fausse ou pro-
» duite par le mêlange d'une partie colorante
» étrangére, telle que le jus du fruit de l'hyeble,
» dont se servent les Vinaigriers ; enfin de re-
» connaître s'ils sont altérés par le mêlange de
» l'alun, de la chaux, ou de la litharge, objet
» surtout important à cause des accidens qui
» peuvent résulter de leur usage. Tous ces arti-
» cles sont avantageux, tant pour les particuliers
» qui conservent des provisions de vin, que
» pour ceux qui sont chargés de maintenir la
» police sur ce commerce. Nous pouvons assurer
» de plus, que la composition du Sieur Heran,
» préparée en notre présence, ne contient rien
» de préjudiciable à la santé, » &c.

Cette composition a aussi la propriété de pouvoir corriger l'âcreté de quelques eaux-de-vie, comme il est constaté par le même rapport de MM. les Commissaires de l'Académie. Les personnes qui voudront écrire au Sieur Heran, lui adresseront leurs lettres, franches de port, en sa demeure à Paris, près des Gobelins, maison de Madame Hubert.

SCIENCES.

Aſtronomie.

On a inventé depuis quelques années pluſieurs inſtrumens nouveaux pour faciliter les moyens d'obſerver en mer avec préciſion, objet des plus importans, puiſqu'il tend à la connaiſſance des longitudes. M. le Marquis *de Courtanvaux*, pere de feu M. le Marquis de Montmirail, & ſon ſucceſſeur dans la place d'honoraire qu'il occupait à l'Académie Royale des Sciences, ſe propoſe d'eſſaïer tous ces inſtrumens, & en particulier les nouvelles Horloges marines. Il a annoncé à l'Académie dans l'Aſſemblée du 10 Avril dernier qu'il partira inceſſamment pour ſe rendre à cet effet ſur la Manche, d'où il ira peut-être juſques dans la mer Baltique. M. *Meſſier*, auquel le public doit pluſieurs obſervations intéreſſantes, l'accompagnera dans ce voyage, & l'Académie a prié M. *Pingré* de ſe joindre à M. de Courtanvaux pour concourir à ce travail aſtronomique.

L'un des inſtrumens nouveaux que M. le Marquis de Courtanvaux entreprend de vérifier eſt le *Mégametre* inventé par M. *de Charnieres*, enſeigne de vaiſſeau, dont il a expoſé les effets dans un Mémoire ſur l'obſervation des longitudes en mer, qui vient d'être publié par ordre du Roi. Les grandes difficultés qui ſe ſont rencontrée juſqu'à préſent pour faire exactement des obſervations de longitudes en mer, n'ont point effray

(vu pr le maximum) (17 avril 1794 jeudi)

SUITE DU MAXIMUM.

DÉNOMINATION des denrées et marchandises.	PRIX. Que doit vendre le marchand en gros.			PRIX. Que doit vendre le marchand en détail.			Réduction des prix ci-contre suivant les différens poids et mesures.		
VINS.									
De 288 pintes.									
Département de la Nièvre.									la pint.
Rouge et blanc, première qualite, Tannay	l. 162	s. 8	d. 4	l. 177	s. 17	d 8		l. 12	s. d. 4
Blanc première qualité, Pouilly et environs	117	19	4	129	4			10	9
Département de Paris.									
232 pintes.									
Rouge, seule qualité, Franciade	98	14		108	2			9	4
Dito, *idem*, Bourg-Egalité	115	10		126	10			10	11
Département de Seine et Oise.									
240 pintes.									
Rouge, première qualité, Corbeil	128	16		141	1	4		11	9
Dito, deuxiéme qualité *idem*	108	3		118	9			9	10
288 pintes.									
Dito, première qualité, Pontoise	159	13	9	174	17	11		12	2
Dito deuxième qualité, *idem*	144	18		158	14			11	
240 pintes.									
Dito, première qualité, Gonnesse	114	9		125	7			10	6
232 pintes.									
Dito première qualité, Argenteuil et environs	112	7		123	1			10	8
Dito deuxième qualité, *idem*	103	8	6	113	5	6		9	9
Département du Puy-de-Dôme.									
279 pintes,									
Rouge, première qualité, Ris, Châteldon et Mariol	145	14	10	159	12	4		11	5
Dito première qualité, Haute-Auvergne	172	6		188	14	3		13	6
Départ. de Rhône et Loire.									
216 pintes.									
Dito seule qualité, Côte Renaison	125	1		136	19	3		12	8

DÉNOMINATION des denrées et marchandises.	PRIX Que doit vendre le marchand en gros.			PRIX Que doit vendre le marchand en détail.			Réduction des prix ci-contre suivant les différens poids et mesures.		
	l.	s.	d.	l.	s.	d.	la pinte. l.	s.	d.
Dito, *idem*, Arrière-côte	117	19		129	3	8		12	
CRU DU BEAUJOLOIS.									
De 224 pintes.									
Seule qualité, Chenas, Viviers, Fleury	209	9	10	229	8	10	1		5
idem, Juillenas	177	5	10	194	3	6		17	4
idem, Villiers *idem*, Morgon *idem*, Saint-Lager *idem*, Cheroubles *idem*, Emeringues *idem*, Juilly *idem*, Audenas *idem*, Saint-Etienne *idem*, Lancée *idem*, Cercie	175	16	9	192	10	7		17	2
idem, Reignie *idem*, Lantigny *idem*, Quincy	160	5		172	1	6		15	4
idem, Arbuissonas *idem*, Veaux et environs	146	15	1	160	14	7		14	4
MACONNOIS.									
Département de Saône et Loire.									
Rouge seule qualité, Lestorin et Moulin-à-Vent	209	9	10	229	8	10	1		5
De 124 pintes,									
Seule qualité, le haut de Romanèche *idem*, les Daroux *idem*, les Gandelin	190	14	7	208	17	9		18	8

(*La suite à demain*).

aieme t de la Maison Commune de Paris. Six premiers mois 1793. Toutes Lettre

De l'Imprimerie du COURIER RÉPUBLICAIN.

Vin = prix maximum (18 avril 1794 Vendredi

SUITE DU MAXIMUM.

DÉNOMINATION des denrées et marchandises.	PRIX Que doit vendre le marchand en gros.			PRIX Que doit vendre le marchand en détail.			Réduction des prix ci-contre suivant les différens poids et mesures.		
VINS. Mâconnais							la pinte.		
	l.	s.	d.	l.	s.	d.	l.	s.	d.
idem, les Beaucard *idem*, les Deschamps *idem*, le haut de la Chapelle	190	14	7	208	17	9		18	8
Rouge et blanc, les bas de Romanèche *idem*, les bas de la Chapelle *idem*, les bas de Saint-Amour *idem*, Prussilly *idem*, Chanes Chaney *idem*, Leine *idem*, Saint-Vérand *idem*, Pricé *idem*, Chevignes *idem*, Chavagny *idem*, Colonges Seule qualité, le haut de Charnay	161	7		176	14	4		15	9
Blanc et rouge, seule qualité, le haut d'Avaye *idem*, Sommeré *idem*, les Bouroux *idem*, Saint-Sorlin *idem*, le haut de Saint-Amour *idem*, Lévigny *idem*, les haut. de Salornay	173	5	4	189	15	4		16	11
Blanc, seule qualité, bas de Chintré *idem*, Verginon *idem*, Vinzelle *idem*, Loché *idem*, Chasselat	163	13	2	179	14	11		15	1

Dénomination des denrées et marchandises.	Prix — Que doit vendre le marchand en gros.			Prix — Que doit vendre le marchand en détail.			Réduction des prix ci-contre suivant les différens poids et mesures
VINS. Maconais marbre blanc et rote	l.	s.	d.	l.	s.	d.	la pinte. l. s. d.
idem, Solutré. 17 5							
idem, d'Avey.	180	11	3	197	15	1	17 7
idem, Haut de Chintré.							
Chalonnais.							
De 240 pintes.							
Givry.	286	1	6	313	6	6	1 6 1
Première qualité, Mercurey.							
idem, Saint-Martin.	278	8	2	304	18	6	1 5 4
idem, Bourneuf.							
Deuxième qualité, Bourneuf.	266	14	4	292	7	4	1 4 3
Première qualité, Rully.	257	10	7	282	1	4	1 3 6
Deuxième qualité, *idem*.	236	14	5	259	5	4	1 1 7
Blanc et rouge, troisième qualité, Saint-Gamay.	198	4	6	217	2		18 1
Première qualité, Buxy, Saint-Valérien, Montagny, etc.	225	3	5	246	12	4	1 6
Deuxième qualité, Chenove.	213	12	5	233	19	4	19 6
Rouge, seule qualité, Couches et environs.	190	10	5	208	13	4	17 5
idem, Saint-Marc.							
idem, Saint-Jean-de-Veaux, Corpeaux.	198	4	5	217	2		18 1
Rouge et blanc, première qualité, Plat-Pays.	186	14	5	204	9		17 1
Deuxième qualité, *idem*.	175	2	5	191	15	10	15 11
Département de l'Yonne.							
De 288 pintes.							
Rouge, première qualité, Joigny.	218	11	6	239	7	10	16 8
Deuxième qualité, *idem*.	204	1		223	9	8	15 6
Troisième qualité, *idem*.	175	10	6	192	4	10	13 4

Paiement de l'Hôtel-de-ville de Paris. Six premiers mois 1783. Toutes Lettres.

De l'imprimerie du Courier Republicai

Vin-prix maximum arrêté par n° 22 ? (20 avril 1794 dimanche)

SUITE DU MAXIMUM.

DÉNOMINATION des denrées et marchandises.	PRIX Que doit vendre le marchand en gros.			PRIX Que doit vendre le marchand en détail.			Reduction des prix ci-contre suivant les différens poids et mesures.		
VINS.							la pinte.		
	l.	s.	d.	l.	s.	d.	l.	s.	d.
Première qualité, Avalon et côte d'Anette	289	13	10	317	5	6	1	2	1
Deuxième qualité, *idem*	217	14		238	8	8		16	7
Troisième qualité, *idem*	159	18	3	175	2	9		12	2
Première qualité, grande côte d'Auxerre	310	8	6	339	18	10	1	3	7
Deuxième qualité, *idem*	237	8	1	260		3		18	1
Première qualité, bas cru, Vigneron	194	2	10	212	12	6		14	9
Deuxième qualité, *idem*	165	6	1	181		11		12	7
Coulanges, Vincelotte et Jussey cuvée dite Bourgeoise.									
Première qualité	222	19	6	244	3	10		16	11
Deuxième qualité, *idem*, cuvée dite Vigneron	186	18	8	204	14	8		14	3
Blanc, première qualité, Chably	259	2	11	283	16	9		19	9
Deuxième qualité, *idem*	215	15	6	236	6	6		16	5
Troisième qualité, *idem*	186	18	8	204	14	8		14	3
Blanc, seule qualité, Fley(*a*)	136	9	3	149	9	1		10	4

(*a*) Les vins éprouvent en route un déchet ordinaire, qui est gradué à proportion des distances du lieu de récolte à celui de consommation; les uns s'importent avec lie, d'autres sans lie, et quelques-uns s'achètent sur les lieux de production, sans futaille; tous ces frais, ainsi que ceux de reliage, barrage et droits de canaux, sont joints à la colonne des frais de transport, d'où il résulte que dans le cas où le marchand en gros vendroit les vins avec lie, il seroit tenu de diminuer à l'acheteur cinq pour cent, pris seulement sur l'achat principal.

Les vignobles étant plus ou moins éloignés des grandes routes ou des lieux d'embarquement, les frais de transport sont calculés à raison des distances, soit par des chemins de traverse, soit par les grandes routes, soit par eau, rivière montante, descendante, ou soit par des canaux de navigation, il auroit été impossible de mettre dans le tableau tous les calculs que ces différentes données ont exigés; on a pensé qu'il suffisoit au consommateur d'en trouver le dernier resultat.

cuirs, prix maximum

SUITE DU MAXIMUM.

Dénomination des articles.	Prix à la boucherie.			Prix que doit vendre le marchand en gros.			Manière de vendre.
	l.	s.	d.	l.	s.	d.	
Cuirs en vert.							
Bœuf, gros et petit, pesant 90 livres et au-dessus, la pièce	50	—		52	10		le cent pesant, poids de marc.
idem, pesant 85 livres en raiz	45			47	5		*idem*
idem, pesant 78 à 80 liv., *idem*	42			44	2		*idem*
Vache mêlée de bœuf	38			39	18		*idem*
Veau en vert	60			63			*idem*
Bœuf et vaches salés, sans cornes ni queues	65			68	5		*idem*
idem, secs à l'oreille, sans cornes ni queues	100			105			*idem*
Veau sec à l'oreille	160			168			*idem*
Veau salé	70			73	10		*idem*
Cuir de cheval, première sorte	12			12	12		la peau.
idem, deuxième sorte	8			8	8		*idem*
Peau d'âne	2			2	2		*idem*
Mouton abbas d'été, première sorte	240			252			les 104 peaux.
idem, deuxième sorte	200			210			*idem*
idem, abbas d'hiver, première sorte	540			569			*idem*
idem, deuxième sorte	460			483			*idem*
Les peaux galeuses et rebut, ainsi que les peaux rases en hiver trois pour une. (a)							

(a) Le commerce des cuirs en vert ne peut reconnoître aucun marchand en détail, attendu que cette sorte de marchandise a besoin de plusieurs préparations pour être vendue au consommateur

Paiment de la maison commune de Paris. Six premiers mois, 1793. Toutes lettres.

De l'Imprimerie du Courier Républicain.

Vin conservé, soufré

Salfré se conserve dans les voyages de long cours sur mer; l'eau ne se conserverait pas ainsi soufrée (acad. an 1705 h.p.38) parvque - - - - - - - - - - - -

Vin qui devint aigre par un seul mouvement intérieur de la bouteille qui le contenoit. (ac. 1700. h.p.11)

Les vins liquoreux et sucrés comme miellés, tels que le vin muscat, le vin d'Espagne et de toutes les côtes méridionales de l'Europe, ressemblent assez à l'hydromel pour qu'on les imite par cette ~~préparation~~ fermentation du miel. (acad 1707. h.p.37.)

Vins d'Anjou eurent en 1704 une odeur de corne brulée. (ac. 1705. h.p.35)

M Vin, Liqueur Constance Canari Chypre

LE Sieur, NUGUES, à l'Hôtel de Montmorency, rue Saint Marc; vient de recevoir un aſſortiment des Marchandiſes ci-après, & leur prix.

Marchandiſes de Malte.

Oranges de Malte les plus belles, 12 & ~~12~~ 10 ſols la piéce. Eau de Fleurs d'Orange double de Malte, 6 liv. la Bouteille de pinte. Fleurs d'Orange ſans Sucre ſéchées au Soleil, 3 liv. le Bocal, Miel de Malte ſuperfin, 6 & 12 liv. le Pot d'une liv. & demie & trois liv. Cédras & Citrons verts confis dans leur Sirop, prix varié. Pommades ſupérieures à celle de Rome, à la Fleur d'Orange, Jaſmin, Roſe, Tubereuſe, Œuillet, agacia, Franchipane agacia, mil-Fleurs, Vanille, Bouquet, Pot-pourri, Ducheſſe, & Bergamotte, 6 liv. le Pot de demi-liv. Graines de Chou-fleurs, de Brocolis, & de Melons, 40 ſols le Paquet. Poudres d'odeurs de toute couleur, de Reggio, depuis 3 liv. juſqu'à 12 liv. la liv. Savon de Naples pour les bains & pour la barbe, parfumé & non parfumé, prix varié.

Savonnette aux fines Herbes, 2 liv. 10 ſols la piéce. Toutes ſortes d'Eaux de ſenteurs & éſſences, prix varié; Eſſences de Roſes des Grandes Indes, 24 liv. le petit Flacon.

Vins de Liqueurs.

La Bouteille eſt de pinte.

De Conſtance, 24 liv. la Bouteille.
Muſcat de Madére, 9 liv. la Bouteille.
Chypre, Alicante, & Rotta-Tinto, 6 liv. la Bouteille.
Xeres, 5 livres la Bouteille.
Canaries, & Muſcat de Calabre, 4 l. 10 ſ. la Bouteille.
Muſcat de Siracuſe, & Grenache, 3 l. 10 ſ. la Bouteille.
Malaga. & Torre-mila, 3 liv. la Bouteille.
Vin cuit de Pezilla, 5 liv. la Bouteille.

Vins d'Entremêts.

La Bouteille est de pinte.

Bordeaux, rouge-Ségure, 4 liv. la Bouteille.
De Grave, 3 liv. la Bouteille.
De Mazaro-Perpignan, 3 liv. la Bouteille.
D'Augouste, 3 liv. 10 sols la Bouteille.
De Champagne, mousseux & non-mousseux de la Montange de Sarau-Cramant & Sillery, 3 liv. la Bouteille.

Liqueurs.

Marasquin de Zara très-vieux, 24 liv. la Bouteille.
Rosolis de Boulogne, 12 liv. la Bouteille.

Nota. Tous ces Vins sont vieux, & de la premiere qualité dans chaque espèce.

cerné trois des Médailles proposées au Mémoire de M. *Roger*, de Grenoble, Docteur en Médecine, & elle s'est réservé la somme de 300 liv. dans la vue de doubler le Prix de Physique qu'elle aura à distribuer en 1788, & de proposer de nouveau, pour sujet de ce Prix double, cette unique question : *Quelle est la manière la plus simple, la plus prompte & la plus exacte de reconnoître la présence de l'alun & sa quantité lorsqu'il est en dissolution dans le vin, surtout dans un vin rouge très coloré?* Le Prix sera distribué en 1788, aux époques & aux conditions ordinaires. Celui de 1200 livres dont M. l'Abbé *Raynal* a fait les fonds, & dont le sujet, ci-devant continué, concerne *la découverte de l'Amérique*, a été renvoyé à l'année 1787. Des onze nouveaux Mémoires qui ont été admis au second Concours, l'Académie en a distingué trois comme vraiment dignes d'éloges, sans lui paroître d'un ordre assez supérieur pour leur décerner le Prix. Aucun des moyens proposés dans les 101 Mémoires qui ont concouru pour le Prix de 1200 liv. qui avoit pour objet *la direction des Aérostats*, n'ayant été présenté sous un point de vue capable d'en établir l'efficacité, ni même de la rendre suffisamment probable, l'Académie a jugé qu'elle n'étoit point dans le cas de décerner le Prix, & le sujet a été abandonné. Elle doit néanmoins des éloges très mérités à plusieurs Mémoires recommandables, les uns par de savans calculs, les autres par des idées ingénieuses; elle a principalement distingué les expériences intéressantes que M. *Mercier*, Artiste de Lyon, a répétées en présence de l'Académie.

L'Académie ayant renoncé au sujet concernant *la plaine du Forez*, a arrêté de doubler le Prix *des Arts*, fondé par M. *Christin*, & de proposer, pour l'année 1786, le sujet suivant : *Quels sont les moyens d'augmenter la valeur des soies nationales, en perfectionnant le tirage?* Le Prix consiste en deux Médailles d'or, de la valeur de 300 liv. chacune, & sera adjugé dans l'Assemblée qui sera tenue après la Fête de Saint Louis 1786. Aucun Ouvrage ne sera reçu au Concours, passé le 1er Avril de la même année.

Pour les Prix d'Histoire naturelle ou d'Agriculture, fondés par M. P. *Adamoli*, que l'Académie doit distribuer en 1786, elle propose le sujet qui suit: *Quelles sont les diverses espèces de* Lichens *dont on peut faire usage en Médecine & dans les Arts?* Les Auteurs détermineront les propriétés de ces plantes par de nouvelles recherches & des expériences. Ces Prix sont une Médaille d'or de la valeur de 300 livres, & une Médaille d'argent; ils seront distribués en 1786, après la Fête de St. Pierre; & les Mémoires reçus au Concours jusqu'au 1er Avril seulement.

Le Prix extraordinaire proposé par M. le Duc *de Villeroy*, sur *la refrangibilité des rayons hétérogènes*, sera distribué après la Fête de S. Louis 1786, & les Mémoires reçus jusqu'au 1er Avril. Le Prix est une Médaille d'or de la valeur de 300 liv.

Celui de *Mathématiques*, fondé par M. *Christin*, qui devoit être adjugé en 1784, à l'Auteur du meilleur Mémoire sur *les avantages & les inconvéniens des voûtes sur-baissées*, ayant été remis à 1787, il sera double & composé de deux Médailles d'or de la valeur de 300 liv. chaque; il sera distribué après la S. Louis 1787, & les Mémoires ne seront reçus que jusqu'au 1er Avril.

Un Père de famille, Citoyen plein de zèle & de lumières, a désiré que l'*Académie* s'occupât d'un sujet relatif *aux Voyages & à l'éducation de la jeunesse*; il

DE PARIS.

1785, *de la Lune le 20.*

inut. & se couche à 5 heures 11 minut.
ı soir, & se couche à 0 heur. 33 min. du soir.
du Soleil, la pendule doit marq. 11 h. 44 m. 31 s.
o à 2 p. o p. & le 21 à 2 p. o p.
. o min., éteints à 9 heur. 30 min.

re.	Baromètre.			Vent.	Etat du Ciel.
de o	28 pouc.	4 lig.	1/4	E.	Clair.
de o	28	4	2/3	E.	Clair.
de o	28	4	2/3	E.	Couvert.

Aux Auteurs du Journal.

A Bourg en Bresse, le 12 Octobre 1785.

MESSIEURS, -

Les Manuscrits Arabes sont un objet d'érudition un peu négligé actuellement, probablement à cause de l'extrême difficulté qu'il y a de se les procurer : M. *de Beauchamp*, Vicaire-général de Babylone & Correspondant de l'Académie des Sciences, m'écrit qu'il a des occasions fréquentes de nous en procurer ; ils coûtent depuis une piastre jusqu'à vingt, suivant le cas qu'en font les Savans ; la piastre est de 48 sols. J'ai cru, Messieurs, qu'il étoit utile de vous annoncer une occasion précieuse pour les Savans & pour nos bibliothèques ; tous les genres d'érudition vous intéressent, & ceux qui sont les plus difficiles semblent mériter quelque préférence.

J'ai l'honneur d'être, &c.

Signé *DE LA LANDE.*

ACADÉMIE.

L'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Lyon a tenu, le 30 Août, une Séance publique. Elle avoit continué à cette année, le sujet concernant la mixtion de l'alun dans le vin, & avoit annoncé qu'elle décerneroit pour Prix, quatre Médailles d'or, de la valeur chacune de 300 liv. Les Mémoires envoyés au Concours se sont accordés à annoncer le danger évident qui résulte nécessairement des vins alunés ; mais aucun n'ayant satisfait entièrement aux conditions du Programme, l'Académie a seulement dé-

avoit pour objet, *la direction des Aérostats*. Cette Compagnie proposa la question en ces termes : *Indiquer la maniere la plus sûre, la moins dispendieuse & la plus efficace, de diriger à volonté les Machines aérostatiques*. Elle demanda non-seulement une théorie, mais aussi des moyens pratiques & des expériences satisfaisantes. La 1re époque de la proclamation du Prix, fut fixée au 1r Déc. 1784. Le nombre des Concurrens s'étant extraordinairement multiplié, sur la demande de MM. les Commissaires nommés par l'Académie, il fut prorogé, & 99 Mémoires furent admis sans y comprendre 2 ouvrages survenus long-temps après les derniers délais assignés : enfin, après un gr. travail de MM. les Commissaires, plusieurs rapports faits par eux, & la discussion la plus réfléchie, l'Académie a pensé qu'aucun des moyens proposés pour la direction des Aérostats, dans les 101 Mémoires qui lui ont été adressés, n'a été présenté sous un point de vue capable d'en établir l'efficacité, ni même de la rendre suffisamment probable : en conséquence, elle a jugé qu'elle n'étoit point dans le cas de décerner le prix, & le sujet a été abandonné.

L'Acad. des Sciences, Inscriptions & Belles-Lettres de Toulouse, a été forcée de remettre encore à l'année prochaine, le Prix de 3400 liv. sur cette question : *Déterminer les moyens les plus avantageux de conduire dans cette ville une quantité d'eau suffisante pour fournir aux besoins domestiques, à l'arrosement des rues & des promenades*. N'ayant reçu qu'un seul Mémoire dont elle a été peu satisfaite, pour le concours au Prix de 500 liv. qu'elle devoit donner cette année, elle l'a remis à l'année 1788 ; & elle propose de nouveau d'*indiquer les moyens de rétablir le commerce de cette ville, de faire l'histoire de ses révolutions, & de faire connoître les moyens d'extirper les abus qui en ont opéré l'affoiblissement*.

L'Acad. des Sciences, Arts & Belles-Lettres de Dijon, a adjugé à M. *Voullenne*, anc. Professeur en Médecine de l'Université d'Avignon, le Prix sur la question de *déterminer les signes auxquels, dès le début d'une fievre continue ou intermittente, on reconnoîtra si elle sera maligne ; & ceux qui, dans son cours, indiqueront le moment où la fievre sera sur le point de prendre un caractere de malignité*. A l'égard du Prix de Physique, dont le sujet étoit *la Théorie des vents*, déjà réservé en 1780 & 1783, l'Acad. n'a reçu aucun Mémoire qui ait complettement résolu ce beau problême ; mais la bonté de celui de M. le Chev. *de la Coudraye*, anc. Lieutenant des Vaisseaux du Roi ; l'a déterminé à lui adjuger l'une des 2 médailles : elle réserve l'autre à celui qui, dans l'espace de 3 ans, enverra, sur ce sujet, un Ouvrage satisfaisant. Passé ce terme, la médaille sera employée à diriger l'émulation sur un autre sujet.

L'Abonnement de ce Journal, *qui paroît tous les matins, est de* 30 liv. *pour Paris &* 37 liv. 10 s. *pour la Prov. celui du* Journal général de France, *publié 3 fois la semaine*, 16 liv. 4 s. *& celui de la* Feuille du Marchand, *une fois* 7 liv. 4 s. *le tout* port franc. *Le* Bureau *est rue neuve S. Augustin.*

aux Gens de bon goût. — *Le Sérail à l'encan*, Pièce Turque. — *La nouvelle Omphale*, Comédie. — *Les Bigarures agréables*, Almanach lyrique & galant. — *Les Délices de Cythere* ou *l'Ecole de l'Amour*, Étrennes aux Grâces. Chez *Crépy*, rue S. Jacques : *30 ſ. chaque.*

ETRENNES du Sentiment, de l'Amour & de l'Amitié, pour 1786. Chez *Deſnos*, Ingén.-Géogr. & Libr. du Roi de Danemarck, rue S. Jacques, *au Globe*. Ces Etrennes ſont partie d'une nombreuſe collection d'Almanachs que le ſieur *Deſnos* met en vente pour l'année prochaine, & dont il diſtribue le catalogue. Tous ſont ornés de 12 Eſtampes, rel. en maroquin, avec tablettes économiques, perte & gain, & fermés d'un ſtylet : *prix 4 liv. 10 ſ.* & *5 liv. port franc.* Il ſera aux Libraires, une remiſe honnête & proportionnée à chaque demande.

L'Editeur de l'ALMANACH des Adreſſes de Paris, deſirant en rendre la 2de partie auſſi utile pour le commerce en général, que pour chacun de ſes Membres, invite les principaux Mds Fabricans & Artiſans, à envoyer avant le 1r Nov. leurs noms, profeſſions, demeures, &c. au ſieur *Leſclapart*, Libraire, pont Notre-Dame, no. 23.

L'Acad. des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Lyon, avoit remis à cette année, le ſujet concernant *la mixtion de l'Alun dans le vin*, & avoit annoncé qu'elle donneroit pour Prix, 4 médailles d'or, de 300 liv. chacune, à celui qui auroit ſatisfait aux différentes queſtions de ſon programme, ſavoir, 2 médailles d'or de la fondation de M. *Chriſtin*; 300 liv. ajoutées par l'Académicien qui a propoſé le ſujet, & pareille ſomme priſe ſur les fonds dont l'Acad. peut diſpoſer. Elle a diſtingué 2 Mémoires, & décerné 3 des médailles à celui de M. *Roger* de Grenoble, Docteur en Médecine, le même qui a déjà obtenu des lauriers dans cette Acad. Elle s'eſt réſervé la ſomme de 300 liv. qui devoit être priſe ſur ſes fonds, dans la vue de doubler le Prix de Phyſique fondé par M. *Chriſtin*, qu'elle aura à diſtribuer en 1788, & de propoſer de nouveau, dès-à-préſent, pour ſujet de ce Prix double, cette unique queſtion, dont la ſolution complette lui paroît de la plus grande importance pour le bien de l'humanité : *Quelle eſt la maniere la plus ſimple, la plus prompte, & la plus exacte de connoître la préſence de l'Alun, & ſa quantité lorſqu'il eſt en diſſolution dans le vin, ſur-tout dans un vin rouge très-coloré?* Ce Prix ſera diſtribué en 1788, aux époques & aux conditions ordinaires. L'Acad. auroit vivement deſiré d'avoir à diſtribuer en même temps le Prix de 1200 liv. dont M. l'Abbé *Raynal* a fait les fonds, & dont le ſujet ci-devant continué, concerne *la découverte de l'Amérique*. 11 nouv. Mémoires ont été admis au 2d concours : elle en a particuliérement diſtingué 3; mais elle a cru devoir encore renvoyer le Prix à 2 ans. M. *de Fleſſelles* & M. le Marquis *de S. Vincent* engagerent l'Acad. au mois de Décembre 1773, à propoſer un Prix de 1200 liv. qui

vin aoreu; mieux peu soufrage

vin. *Réponse des Rédacteurs.*

L'accident dont il s'agit est une suite de la décomposition des vins. Lorsque l'air s'en échappe, lorsque la partie colorante se précipite, ils poussent à l'amertume & deviennent ce qu'on appelle absynthés. C'est l'effet d'une foible constitution, d'une vieillesse prématurée que la saison détermine. On peut prévenir cet accident en soufrant son vin, en suspendant dans la pièce un citron dépouillé de son écorce; mais si on a laissé l'amertume se développer, il n'y a plus d'autre remède que de mêlanger le vin absynthé avec des vins un peu verds.

de Danſes, terminées par *le Fripier Marchand de Modes*, Pantomime.

Mardi *Diogene tel qu'il fut.*

VARIÉTÉS AMUSANTES. Aujourd'hui 16, *le Mariage de Jeannot*, avec ſon Prologue, tout ſon Spectacle, Scènes d'ombres magiques, muſique & danſes; *Jérôme Pointu* & *l'Enrôlement ſuppoſé.*

En attendant la 1re repréſent. de *l'Embarras de rien*, Piece en proſe & en un acte.

PAYEMENS de l'Hôtel-de-Ville de Paris, d'hier : 6 premiers mois 1782.

ÉCONOMIE.

Aux Auteurs du Journal.

MESSIEURS,

Je vous prie d'insérer dans votre Journal la question suivante :

Y a-t-il des moyens assurés, lorsque les vins rouges ou blancs ont acquis de l'amertume, de les guérir de cette espèce de maladie ? Les vins de l'année derniere y ont été, & y sont encore très sujets. En résolvant la question, vous rendrez service au Public ; il attend cette solution de vos connoissances en Chymie, & si les Chymistes ne connoissent point à ce sujet de procédés sûrs, il regardera l'amertume dans le vin comme un mal incurable.

J'ai l'honneur d'être, &c.

DELATOUR, *Abonné.*

» Pour le Poëte de la Ville.—
Crieur public de vieux bons mots,
Mettons nos vers dans la balance:
J'en fais souvent de circonstance,
Tu n'en fais jamais à propos.

Par M. DE PIIS, *Abonné.*

Aux Auteurs du Journal.

MESSIEURS,

Le nouveau Poëme des *Quatre Saisons*, annoncé dans votre Feuille du 13 de ce mois, fera époque dans ce siècle; mais il a un défaut essentiel que je me hâte d'indiquer à l'Auteur, dans le cas d'une seconde édition: c'est qu'il est trop long de moitié. Le demi vers *de la Pluie & du Vent*, dit assez, puisqu'il dit tout.

J'ai l'honneur d'être, &c.

Vin. aromatisé.

Pour donner au vin une odeur agréab. lorsqu'il est nouveau et commence à fermenter, on y suspend dans un nouet un peu de poudre de fleurs de vigne (? oenanthe) secherés à l'ombre et pulverisés. (Rabelais, 2. p. 129) voyez au devant.)

Vin. bécaigre

MUSIQUE.

Six Quatuors concertans à deux violons, alto & basse, dédiés à M. *de Thélusson*, par M. *Fodor* l'aîné. 2e Livre de Quatuors; prix 9 liv. A Paris, chez *Imbault*, rue & vis-à-vis le cloître St. Honoré, près le Palais Royal, maison du Chandelier; & chez le Sr *Sieber*, rue S. Honoré, entre la rue d'Orléans & celle des vieilles Etuves.

ÉCONOMIE.

Nous avons reçu plusieurs Lettres par lesquelles on désiroit de nous les moyens de remédier aux divers accidens qu'ont éprouvé les vins des dernières récoltes, tels que de se graisser, d'absynther ou de tourner au besaigre. Il seroit difficile de satisfaire complettement sur ces objets; toutefois lorsque ces accidens ne font que se déclarer, on peut utilement employer, pour y remédier, un seul & même moyen; savoir, l'addition d'un corps muqueux sucré, tel que le miel, & les clarifier ensuite exactement. C'est le procé é qu'employe avec beaucoup de succès le Sr Fendenheim, Allemand; il le varie selon le vice des vins. On peut s'adresser à la Communauté des Prêtres de St. Barthelemy où demeure ce particulier, Tonnelier de profession.

SPECTACLES.

ACADÉMIE ROYALE DE MUSIQUE. Aujourd. 23, la 3e représ. de LA CARAVANNE, Opéra en trois Actes, paroles de M.**, musique de M. Grétry.

Dimanche 25, la 14e représ. de *Didon*, &c. suivie de *l'Oracle*, nouv. Ballet d'action, par M. Gardel l'aîné.

Le même soir BAL.

THÉATRE FRANÇOIS. Aujourd'hui 23, LE PÈRE DE FAMILLE, Pièce en cinq Actes, en prose, par M. Diderot, & LES FAUSSES INFIDÉLITÉS, Comédie en un Acte, en vers, par M. Barthe.

L'Actrice nouvelle jouera le rôle de *Sophie* dans la 1re Pièce, & celui d'*Angélique* dans la seconde.

Demain *Tancrède & le Galant Jardinier*.

Dimanche la 4e représ. de *Macbeth*, Tragédie nouvelle, & *les Mœurs du Tems*.

Demain *Mazet*, & la 8e représ. *du Droit du Seigneur*, Comédie nouvelle en trois Actes, mêlée d'Ariettes.

Dimanche la 9e *du faux Lord*.

FOIRE SAINT GERMAIN.

WAUX-HALL *d'hiver*. Il sera ouvert Dimanche 25, & continuera les Dimanc., Fêtes & Jeudis. On y donnera alternativement des Fêtes & des Quadrilles de différens caractères.

BOULEVARDS.

GRANDS DANSEURS DU ROI. Aujourd. 23, la 1re représ. de *la Prise de la ville de Mitilène*, ou *les Princes infortunés*, Pant. histor. en trois actes; *la petite Jeannette*, ou *les Battus ne payent pas toujours l'amende*; la 7e représ. de *la fausse Peur*, en un acte; dans les entr'actes, les deux Voltigeurs Anglois & Portugais; les Sauteurs; l'Espagnol fera le grand Saut de lion. On commencera par la Danse de corde; la Dlle Houdidon fera l'Exercice de la table, de la chaise & de la planche.

AMBIGU COMIQUE. Aujourd'hui 23, la 1re représ. de la reprise de *Pierre de Provence*, Pantomime en trois actes, précédée de la reprise de *la Comédienne Auteur*, ou *la Répétition*, Pièce en un acte, en prose, & de *Diogène Fabuliste*, Pièce épisodique en un acte & en vers.

VARIÉTÉS AMUSANTES. Aujourd'hui 23, à la Foire St. Germain la 5e représentation *du Sculpteur*, ou *la femme comme il y en a peu*, Pièce en prose & en deux actes; *A bon Vin point d'enseigne*, & *les Têtes changées*, Parade presque philosophique, en prose, en un acte, avec le Ballet des cerceaux.

En attendant la 1re représ. *des Amours de Félix & de Rosine*, Pantomime en deux actes.

Amphithéâtre des Sieurs *Astley*, père & fils, Ecuyers de Londres, rue & faubourg du Temple. Aujourd'hui 23, grande Cavalcade; Tours de Cartes & de la Montre au grand galop; le grand & le petit Voltigeurs à Cheval; plusieurs attitudes par le Paillasse; grand Saut de la Barrière; plusieurs Tours par les deux Dames Angloises; le Menuet du Sr Vestris, fils; le Tailleur Anglois, & le Menuet à deux Chevaux.

Vin bonifier

Lettres ont été trouvées parmi les manuſcrits d'un ancien Avocat ; il les avait adreſſées à un ami qui l'avait conſulté ſur la profeſſion qu'il ferait embraſſer à ſon fils. On y reconnaît en effet le langage de l'amitié ordinairement un peu diffus. L'éditeur pour rendre les inſtructions que contiennent ces Lettres plus utiles a eu ſoin de dreſſer un catalogue des livres qui doivent compoſer la Bibliothéque d'un Avocat, & d'en marquer les meilleures éditions. Il a joint à ce catalogue différentes piéces qui ne ſont point raſſemblées ailleurs, & qui ont un rapport direct avec l'objet des Lettres.

EXPÉRIENCES SUR LA BONIFICATION DE TOUS LES VINS, tant bons que mauvais, lors de la fermentation ; ou l'art de faire le vin, à l'uſage de tous les vignobles du Royaume, avec les principes les plus eſſentiels ſur la maniere de gouverner les vins, par M. Maupin, *ſeconde édition, revue & corrigée*, in-12. *A Paris, chez* Muſier *fils, Libraire, quai des Auguſtins, au coin de la rue Pavée.*

La premiere fois que cet écrit a été publié on a applaudi au zèle d'un bon citoyen qui n'a négligé aucune expérience économique, aucune observation phyſique pour améliorer en France les vins qui ſont une des plus grandes richeſſes de ce Royaume. L'Auteur s'eſt particuliérement proposé dans cet écrit réimprimé avec de nouvelles obſervations de faire connaître des moyens sûrs pour améliorer les plus mauvais vins, pour en corriger la verdeur, la dureté & tous les défauts groſſiers qui les dégradent. Si on pratique bien exactement toutes les opérations indiquées dans cet écrit qui doit ſe trouver entre les mains de tous ceux qui vivent à la campagne, il n'y aura point de vin dont on ne puiſſe faire des vins potables & ſalubres ; il n'y aura point de vignobles où dans les années tardives, on ne puiſſe avec des raiſins verds, d'ailleurs très-parfaitement foulés & écrasés, faire en général des vins auſſi bons dans ces mêmes vignobles que dans les années les plus favorables à la maturité ; ainſi la méthode de l'Auteur eſt capable de mettre en valeur tous les mauvais vins, tous les vins

devait en effet s'empreſſer de ſe procurer la lecture d'un morceau d'hiſtoire qui nous remet devant les yeux des faits intéreſſans par eux-mêmes & par la relation qu'ils peuvent avoir avec ce qui ſe paſſe aujourd'hui ſous nos yeux. L'Hiſtorien inſpire d'autant plus de confiance qu'il s'eſt trouvé dans la vraie poſition pour bien ſçavoir les faits qu'il rapporte & même pour les bien voir. Il a ſervi dans le militaire de Ruſſie, il a été employé dans le cabinet, & joignait à un jugement ſolide un eſprit éloigné de toute prévention nationale. Comme ces Mémoires ont été dictés en Français, langue qui n'était pas abſolument familiere à l'Auteur, on pourra y trouver quelques expreſſions impropres, quelques tours étrangers, quelques vices d'élocution dont pluſieurs ont été corrigés par les différens éditeurs qui ont publié ces Mémoires. L'édition qui en vient de paraître ſera préférée à celles qui l'ont précédée par l'attention qu'a eu le nouvel éditeur d'y joindre la vie de l'Auteur, & de l'enrichir de notes hiſtoriques, & de cartes & de plans qui facilitent l'intelligence des faits.

LETTRES *ſur la profeſſion d'Avocat, & ſur les études néceſſaires pour ſe rendre capable de l'exercer; on y a joint un catalogue raiſonné des livres utiles à un Avocat, & pluſieurs pieces concernant l'ordre des Avocats, vol.* in-12. *A Paris, rue S. Jacques, chez* Jean-Thomas Heriſſant *pere, Imprimeur-Libraire.*

Ces Lettres ſont au nombre de cinq. L'Auteur fait très-bien voir que l'étude, l'application & la pratique des affaires que cette profeſſion exige ſont les moyens les plus propres pour former des hommes capables de remplir les premieres charges de l'état. Auſſi cette profeſſion fut très-conſidérée dans les beaux jours de la République Romaine; & les jeunes gens qui couraient la carriere du barreau pouvaient aſpirer aux honneurs & aux places les plus éminentes de la République. Ces Lettres renferment des inſtructions très-propres à guider le jeune éleve du barreau dans le cours de ſes études; elles lui remettront devant les yeux les obligations que l'honneur & la vertu impoſent à ceux qui par état ſe chargent de la défenſe de leurs concitoyens. Ces

NUMÉRO 323. 1353

JOURNAL DE PARIS.

Jeudi 18 NOVEMBRE 1784, *de la Lune le* 7

LE SOLEIL se leve à 7 heures 31 minut. & se couche à 4 heures 28 minut.

LA LUNE se leve à 0 heur. 43 min. du soir, & se couche à 9 h. 51 m. du soir.

Rapport du Tems vrai au Tems moyen. Au midi du Soleil, la pendule doit marq. 11 h. 45 m. 38 s.

Hauteur de la Riviere. Le 16 à 2 p. 5 pouc. & le 17 à 2 p. 5 p.

Reverberes. Allumés à 5 h. 10 min., éteints à 3 h. 0 m.

Observations Météorologiques, d'hier.

Époques du jour.	Thermomètre.	Baromètre.	Vent.	Ét. du Ciel.
A 7 heures du matin .	8 au-dessus de 0	28 pouc. 1 lig.	S. O.	Couvert.
A midi.	9½ au dessus de 0	28 0 ½	S. O.	Clair.
A 5 heures du soir. .	8½ au-dessus de 0	28 0	S. O.	Clair.

BELLES-LETTRES.

DIALOGUES des Morts de Lucien, traduits en françois en deux parties, avec des Remarques élémentaires à l'usage des Colléges de l'Université. Nouvelle Edition revue, corrigée & augmentée. Par M. l'Abbé *Gail*, Docteur Aggrégé de l'Université de Paris. A Paris, chez *l'Auteur*, rue de la Harpe, au Collége d'Harcourt; *Brocas*, rue St. Jacques; *Nyon*, au pavillon des Quatre-Nations; *Colas*, place Sorbonne; *Guyot*, rue St. Jacques. In-12 de 175 pages.

Nommer *Lucien*, c'est rappeller l'idée du badinage le plus ingénieux & de la philosophie la plus enjouée. Les hommes faits y trouvent d'admirables leçons, & il n'y a pas d'Auteur plus propre à répandre de l'agrément sur le travail des jeunes gens qui commencent à étudier la langue dans laquelle il a écrit. M. l'Abbé *Gail* facilite encore cette étude, en leur expliquant les premiers Dialogues dans le plus grand détail, en indiquant les combinaisons des termes entre eux, la force des prépositions, l'analogie de la langue grecque avec la langue françoise, les déclinaisons, les conjugaisons, même les racines de chaque mot. Dans une seconde Partie, des Elèves un peu plus forts trouvent des secours plus ménagés. Quant à la traduction qui suit ces différentes explications, elle est très fidèle, comme l'atteste le Censeur Royal, M. *Sélis*, excellent Juge en cette partie, ainsi qu'en beaucoup d'autres. On peut ajouter que cette fidélité est relative non-seulement au sens de chaque expression, mais au ton général de ces Dialogues, & que M. l'Abbé *Gail* s'est bien gardé de présenter en style oratoire des Opuscules pleins de causticité, espèce de contre-sens que n'a pas évité un autre Traducteur de *Lucien*.

L'éloge le plus complet de cet Ouvrage, c'est qu'il a été honoré du suffrage de l'Université, mis au nombre de ses livres classiques, & adopté de différentes Provinces. L'Université dit expressément, dans une Approbation, que cette version françoise conserve heureusement l'élégance & l'urbanité de l'Auteur original; que les explications éclaircissent les élémens de cette langue ancienne & lèvent même en grande partie les difficultés; qu'en conséquence ce petit Ouvrage sera fort utile aux jeunes-gens qui commencent à s'initier dans la littérature grecque.

On ne peut qu'exhorter M. l'Abbé *Gail* à continuer son travail sur les autres Dialogues de *Lucien*, & à publier ensuite une Traduction complette de cet Auteur, en supprimant les

explications mot-à-mot, qui ne sont faites que pour les écoles.

LIVRES DIVERS.

Le Mentor universel, par M. l'Abbé *Roy*, Censeur Royal, &c. N°. VII, 1784. A Paris, chez *l'Auteur*, au Bureau *du Mentor universel*, rue Guénégaud, n°. 20, & Théophile *Barrois* jeune, Libraire, quai des Augustins.

L'abonnement pour l'année entière, composée de 24 Cahiers, formant 12 Volumes, est de 13 liv. 4 s. pour Paris, & de 16 l. 4 s. pour la Province, port franc.

Histoire Universelle, depuis le commencement du Monde jusqu'à présent, composée en Anglois par une Société de Gens de Lettres, nouvellement traduite en François par une Société de Gens de Lettres, enrichie de Figures & de Cartes. Tome 70e, formant le 30e de l'Histoire moderne, & contenant *l'Histoire d'Espagne & des Royaumes qui composent aujourd'hui cette Monarchie, jusqu'à l'avénement de Saint Ferdinand à la Couronne.* A Paris, chez *Moutard*, Imprimeur-Libraire de la Reine, rue des Mathurins, Hotel de Cluni.

AGRICULTURE.

Aux Auteurs du Journal.

Argenteuil le 10 Novembre.

MESSIEURS,

J'ai toujours pensé que notre siècle avoit abusé de la philosophie; mais il me semble que cet abus même a produit d'excellens effets. Je vois qu'insensiblement on s'est dégouté de toutes les idées qui n'étoient qu'audacieuses, de tous les systêmes qui n'étoient que chimériques, & qu'on ne se passionne aujourd'hui que pour des expériences vraiment utiles, & qui tendent au bonheur de l'humanité. Je mets hardiment au rang de ces expériences heureuses, celles qui ont pour objet de perfectionner l'agriculture; &, dans ma retraite d'Argenteuil, où je me suis désabusé de bien des vanités, j'ai vu, avec le plus grand intérêt, l'honnête M. *Chevalier* retrouver l'art de greffer la vigne, art que les Grecs avoient connu, & qu'une longue désuétude nous avoit fait perdre, malgré tous les avantages dont il est susceptible.

Je l'ai vu avec plus d'intérêt encore s'occuper des moyens de nous procurer des récoltes plus abondantes, en épargnant la moitié des semences qu'on étoit en usage d'employer. Moi-même, Messieurs, j'ai consacré dans mon enclos, défendu par des murs, environ trente perches de terrain, à faire l'épreuve de son procédé, qui est infiniment simple. Il ne s'agit que de préparer le bled avec une lessive de cendre de sarment, dans laquelle on a fait éteindre une certaine quantité de chaux vive. J'ai vu avec satisfaction nos meilleurs Cultivateurs, rendre justice au zèle & aux lumières de M. *Chevalier*. J'en ai vu d'autres, il est vrai, fidèles à leur ancienne routine, sourire dedaigneusement de ses expériences, & prétendre qu'ils n'avoient pas besoin d'être instruits. J'aime à croire que ce fût à-peu-près ainsi que les hommes encore sauvages, accoutumés à recueillir le gland des forêts, durent se moquer des essais de Triptolême.

Quoi qu'il en soit, Messieurs, je ne crois rien de plus digne d'un siècle vraiment philosophique, comme le nôtre, que d'accueillir des expériences aussi utiles & c'est même ce que j'ose attendre de la sagesse actuelle de notre Administration. Ces procédés, qui tendent à augmenter la seule richesse réelle de l'homme, ne sont pas, comme bien des gens le pensent, de simples innovations. La plupart sont des découvertes déjà faites, mais malheureusement abandonnées par notre frivolité. Vous pouvez en juger, Messieurs, par cette citation curieuse du Poëme de l'Anti-Lucrèce, Ouvrage du Cardinal de Polignac, beaucoup moins lu qu'il ne mériteroit de l'être. Je me sers de la Traduction de M. de Bougainville : « Ne vous reposez donc pas entièrement sur la Nature : elle ne dédaigne pas le » secours de l'art.... Avant que de semer vos » grains, trempez-les dans une eau que le fumier, le nître & les cendres de plusieurs » plantes auront rempli de sels volatils. » Bientôt vous verrez ces grains, quoique » confiés à un fond de médiocre valeur, se » multiplier par une fécondité qui tiendra du » prodige. Il en sortira d'un seul, jusqu'à deux, » trois & quatre mille : tant est grande la vertu » de ce sel! &c. »

Voilà bien évidemment, Messieurs, les mêmes expériences dont on s'occupe aujourd'hui, & qui peuvent être encore perfectionnées : mais alors le tems n'étoit pas encore venu de les suivre avec cette attention réfléchie, dont le véritable esprit philosophique est seul capable. Il en est des vérités comme de la parabole du bon grain. Plusieurs ne tombent que sur des rochers, ou sur une terre stérile, c'est-à-dire, sur des siècles d'ignorance & d'*incuriosité*; pardonnez-moi ce mot énergique de Montaigne. Mais

Vin bonifié

médiocres, ou plutôt tous les vignobles qui les produisent; avantage bien précieux ſans doute pour les cantons les plus ingrats tels que la Brie & la Picardie, mais encore pour l'Orléannais, le Poitou, l'Anjou, la Bretagne, le Berry & en général pour plus des trois quarts des vignobles du Royaume, qui ſur dix années n'en ont pas quelquefois une dont les vins ne laiſſent encore beaucoup à deſirer. La méthode de l'Auteur doit d'ailleurs mériter d'autant plus de confiance qu'elle a reçu l'approbation de la Faculté de Médecine de Paris, & qu'elle a été adoptée par un grand nombre de cultivateurs inſtruits & éclairés.

ANNONCES.

Digreſſions académiques ou eſſais ſur quelques ſujets de phyſique, de chimie & d'hiſtoire naturelle, par M. *Guyton de Morveau*, Avocat-Général au Parlement de Dijon, honoraire de l'Académie des Sciences, Arts & Belles-Lettres de la même ville, correspondant de l'Académie royale des Sciences de Paris: à Dijon, chez *L. N. Frantin*, & à Paris, chez *Didot* le jeune, Libraire, quai des Auguſtins, vol. *in*-12.

Le Bal masqué, Opéra-comique en un acte, mêlé d'Ariettes mises en muſique par M. *Darcis*, âgé de 12 ans, élève de M. Gretry; représenté à Verſailles devant Sa Majeſté le Mardi 31 Mars 1772; & à Paris, par les Comédiens Italiens, le premier Avril ſuivant: à Paris, chez *Vente*, Libraire, rue & montagne Sainte Genevieve, *in*-8°; prix 1 liv. 4 ſ.

Eſſais hiſtoriques ſur la morale des anciens & des modernes, par M. *le Pileur d'Apligny*: à Paris, chez *les Freres Etienne*, Libraires, rue S. Jacques, à la Vertu, vol. *in* 12.

Hiſtoire du vénérable Dom Didier de la Cour, réformateur des Bénédictins de Lorraine & de France, tirée d'un

manuscrit original de l'Abbaye de S. Vanne ; avec une apologie de l'état monastique, par un Religieux Bénédictin de la Congrégation de S. Maur,

Curavit gentem suam & liberavit eam à perditione.

Ecclesiastici caput 50, v. 4.

vol. *in*-8° : à Paris, chez *J. F. Quillau*, Libraire, rue Christine, au Magasin Littéraire.

Lucie ou les parens imprudens, drame en cinq actes & en prose, représenté sur le Théâtre de Bordeaux le 14 Mars 1772, par M. *Collot d'Herbois*, Comédien du Roi, dans la troupe de Mgr le Maréchal Duc de Richelieu.

» Qu'est-ce que l'homme de bien préfère à sa femme ?
» Qu'y a-t-il au monde qu'un pere aime plus que son
» enfant ?

Diderot, Pere de Famille, Acte 2, Scène 2.

brochure *in*-8° : à Bordeaux, chez *Chappuis* & *Philippot*, Libraires.

N. B. En rendant compte dans notre derniere feuille des nouvelles peintures de la Coupole de la chapelle de S. Gregoire de l'Hôtel-Royal des Invalides, nous avons obmis de dire que le moment le plus favorable pour les voir est depuis deux heures après-midi jusqu'à six. Cette chapelle est alors mieux éclairée, & on craint moins de déranger le service de l'Eglise.

On souscrit pour l'*Avantcoureur* chez LACOMBE, LIBRAIRE A PARIS, RUE CHRISTINE, près la rue Dauphine. Le prix de la Souscription, pour Paris & pour les Provinces est de 12 livres pour l'année, sans aucune augmentation pour le port.

DE L'IMPRIMERIE DE MICHEL LAMBERT.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Vin — Bordeaux

Barsac
Haut-Brion
Sauterne

AU MAGASIN DES BORDELAIS.

Magasin de vins de Bordeaux de toutes qualités, cour du cloître Saint-Honoré, au premier au-dessus du passage de la rue des Petits-Champs. L'entrée du magasin est dans le cloître à côté du passage. Pareilles affiches sont sur la porte.

Les propriétaires de cet établissement préviennent le public qu'ils n'ont rien négligé pour se procurer les vins des meilleurs crus du Bordelais. Ils se sont principalement attachés à ne faire leurs achats que chez les propriétaires des vignobles de cette province. Ces vins ont été soignés avec toutes précautions possibles, ils sont mis en bouteille à Bordeaux même, afin qu'on ne puisse pas les altérer dans la route.

Le choix qu'on a fait dans ces différentes qualités de vins, les prix modérés qu'on y a mis, font espérer qu'on pourra mériter la confiance des consommateurs.

Le magasin est ouvert tous les jours depuis neuf heures du matin jusqu'à dix heures du soir. On y trouvera des vins rouge et blanc à 30, 35, 40, 50 sols et 3 liv.; et incessamment des vins vieux d'Haut-Brion, de Sauterne et de Barsac, dont l'arrivée est retardée par les mauvais temps.

On trouve aussi actuellement au même magasin des vins muscats de Lunel, première qualité des années 83 et 84; des liqueurs vieilles de la Martinique, fabrique de Grand'-maison; des vins de Champagne mousseux, première et seconde qualités; kirchenwasser très-vieux, et vieille eau-de-vie de Coignac. On garantit la bonté et la qualité de tous ces objets.

Vins Bordeaux. Calon

Biens-fonds particuliers, situés à Paris, à raison de 4 ½ p. %. S'adr. à M. *Delamotte*, Not. rue de la Verterie, ou à M. *Bourdon*, Proc. au ci-devant. Chât. vieille rue du Temple, n°. 141, près l'hôtel Soubise.

On souhaiteroit PLACER 20000 par obligation avec privilege. = On desireroit avoir des nouvelles du sieur *Meyssin*, qui demeuroit il y a peu de jours, rue des Boucheries S. Honoré, & qui est disparu, sans faire savoir à ses parens où il s'est retiré. S'adr. à M. *Meyssin*, princip. Clerc de M. *Maris*, Avoué, rue S. André-des-arts, n°. 44, qui donnera une récomp. honn. à la presonne qui lui donnera des nouvelles de son frere.

ANNONCES PARTICULIERES.

On trouve à l'ancien Dépôt de VINS, cloître S. Honoré, vis-à-vis la principale porte, à coté du passage Ste Claire au-dessus du Md de Toiles, les suivans : Vins de Bordeaux Lafitte, à 3 liv. 10 s. la bouteille, *idem* Hautbrion, 50 s. il y a des Caisses de 30, 40 & 50 bouteilles, *idem* Calon, 40 s. *idem* Medoc, 30 s. *idem* Barsac blanc, 40 s. *idem* Barsac ancien 50 s. *idem* Soterne très-vieux, 3 liv. *idem* Grave 30 s. Jurançon blanc & rouge, 40 s. Côte-rotie, 40 s. *idem* tres-vieux, 3 liv. Muscat, 40 s. *idem* tres-ancien, 3 liv. 10 s. S. Perez, 40 s. Malaga, 3 liv. & 3 liv. 10 s. Rota, 3 liv. 10 s. Alicante, 3 liv. Pacaret, Xerès, Setuval, Rancio de Tudel, Corinthe, Liparis & Malasturie, à 4 liv. Canarie, 5 liv. Parme, 6 liv. Chipre, 5 liv. Chambertin, 3 liv. *idem* blanc, 50 s. Beaune, à 25 & 30 s. Nuits, 35 s. Chably & Mulleaux, 25 s. Chassaigne blanc, 40 s. Montrachet, 3 liv. Champagne mousseux, 3 liv. 10 s. Epernay, 40 s. Rosay, 50 s. Hongrie, 8 liv. Mosel, 40 s. Rhin, 2 & 3 liv. Tokay, 18 liv. Malvoisie sur Tokay, 10 liv. Paille, 5 liv. Cap rouge, 10 l. Constance, oeuceille du pays, 9 liv. Rhum de la Jamaique ancien, à 4 liv. 10 s. *idem* plus nouveau, à la pinte, 3 liv. 10 s. Arake de Batavia, 6 liv. Liqueurs de Phalsbourg & de Bordeaux assorties, Cairasseau & autres Liqueurs des Isles & d'Italie. La plus gr. partie de ces Objets proviennent des ventes des plus gr Amateurs. On trouvera aussi audit Dépot du Thé de Russie & de la Caravane, du Chocolat d'Espagne, &c.

Bordeaux Lafitte hautbrion medoc calon Barsac Soterne Jurançon cotrotie Parme malaga

Rome

Le REMEDE ANTI-APOPLECTIQUE du sieur *Arnoult*, connu depuis 1700, par ses bons effets, qui s'est distribué depuis 30 ans, rue Quincampoix, vis-à-vis la rue de Venise, où on en trouvera jusqu'au 1er. Juillet prochain, se distribue présentement chez le sieur *Arnoult*, rue de Grenelle S. Honoré, vis-à-vis la rue des deux Ecus, n°. 61 Tout le monde sait que ce Topique supérieur non-seulement guérit les Apoplexies, mais les prévient, & qu'il n'est question que de le porter au cou ; que ses bons effets sont constatés dans une dissertation que l'on donne chez

blanchir, faire une cuisine bourgeoise & ayant de très-bons répondans, desireroit être PLACÉE chez une personne seule d'un certain âge. S'adr. à M. le Directeur du Musée des 4 Nations, rue J.-J. Rousseau, n°. 24.

On voudroit *acheter* une GRILLE en fer, de 50 à 60 pieds de long, sur 4 à 5 pieds de haut. S'adresser à M *Parent*, rue Ste. Anne, n°. 64.

On souhaiteroit EMPRUNTER 40000 liv. avec hypothéque sur un immeuble de 200000 liv. au moins, dont on a déja payé partie : on donnera d'ailleurs toutes sûretés au prêteur. S'adr. à M. *Choppin*, anc. Avocat, rue n^e S. Sauveur, seule porte-coch.

On desireroit PLACER avec toutes sûretés, 20 à 21000 liv. en viag. sur 2 têtes, savoir, à raison de 10 p. 100 sur une de 53 ans, & à 5 p. 100 sur une tête de 35, toutes 2 d'une santé très-frêle. S'adr. à M. *Thévenot*, Avoué, rue du Four-S.-Germain, n°. 33.

On souhaiteroit *acquérir* une MAISON, entre Cour & Jardin, du prix de 60 à 70000 liv. avec Ecurie pour 6 à 8 chevaux. S'adr. à M. *Coffinet*, Archit. rue du Sépulcre, n°. 29, ou rue des Prouvaires, n°. 60.

On desireroit acquérir dans le quartier S. Honoré, du côté des Tuileries & rue S. Denis, près le boulev. une MAISON de 40 à 50000 liv. = Petite MAISON bourgeoise à Fontainebleau. *A vendre* 10000 liv. S'adr. à M. *Fourchy*, Not. rue Aubry-le-Boucher.

Un jeune homme de Prov. âgé de 24 ans, sachant lire, écrire, panser un cheval, mener un cabriolet, courir la poste, frotter, au fait du jardinage & ayant de bons répondans, desireroit être PLACÉ à Paris ou en Prov. S'adr. à M. *Demangeot*, M^e. de Pension, rue Quincampoix, cul-de-sac de Venise.

Un particulier qui possede la nue propriété de 150000 liv. de bons biens-fonds à Paris, voudroit EMPRUNTER 8000 liv. qu'il remboursera avec les intérets à 5 p. 100, qui cumuleront à fur & mesure, 3 mois après le décès de l'usufruitier, qui est âgé de 63 ans. Il donnera une hypotheque sur tous ses biens qui ne sont point encore grévés & un privilege de bailleur fonds, pour ladite somme, sur une Maison de 12000 liv. en Province. S'adr. à M. *Normand*, Avoué, rue Pavée S. André, n°. 20.

On desireroit trouver *à louer pour le* 1^r *Avril proch.* dans un beau quartier de Paris, par préférence dans l'arrondissement des rues S. Honoré & de Richelieu, une gr. MAISON ayant double Appartement au rez-de-chaussée, dont un principal, Logemens d'Intendant, Secrétaire, Valets & Femme-de-chambre, 20 Chambres de Domest. Remise pour 5 à 6 voit. Ecurie pour 16 chev. Jardin, &c. on y mettra jusqu'à 10000 liv. de loyer, & l'on pourra s'accommoder des Meubles à l'amiable. S'adr. à M. *Péan de S. Gilles*, Not. rue de Condé.

On voudroit PLACER 20 à 24000 liv. par privil. unique sur des

NUMÉRO 27.

Vin Dance de 1 an 107 fermentation

JOURNAL DE PARIS.

Lundi 27 JANVIER 1783, *de la Lune le 25.*

LE SOLEIL se leve à 7 heures 26 min. & se couche à 4 heures 34 minut.

LA LUNE se leve à 2 heures 16 min. du mat., & se couche à 10 h. 49 m. du mat.

Rapport du Tems vrai au Tems moyen. Au midi du Soleil, la pendule doit marq. 0 h. 13 m. 15 s.

Hauteur de la Riviere. Le 25 à 11 p. 8 pouc. & le 26 à 11 p. 4 pouc.

Reverberes. Allumés à 5 h. 20 min., éteints à 3 h. 0 m.

Observations Météorologiques, d'hier.

Époques du jour.	Thermomètre.	Baromètre.	Vent.	État du Ciel.
A 7 heures du matin .	5 au-dessus de 0	27 pouc. 11 lig. ½	S.	Couvert.
A midi.	7 au-dessus de 0	28 0	S.	Clair.
A 5 heures du soir. .	7 au-dessus de 0	28 0 ½	S.	Clair.

BELLES-LETTRES.

COUPLETS à un de mes Amis qui vient de se marier, ce qu'il avoit juré de ne jamais faire.

De l'Hymenée & de Venus,
Enfin te voi'à tributaire,
Tu possédois trop de vertus
Pour demeurer célibataire.
Que près de toi l'Hymen toujours
Avec le bonheur vive en frere,
Tu peux compter sur les amours
Ils n'iront pas quitter leur mere.

Ne cessez jamais d'être Amans,
Que l'amour pour vous n'ait point d'âge,
Ne vous boudez quelques instans
Que pour vous aimer davantage.
Couple fidele, heureux Epoux,
Goutez des plaisirs sans nuage,
Et pour jouir d'un sort plus doux,
Pensez souvent qu'on les partage.

Ayez bientôt des rejettons
Dignes d'une tige si belle;
On voit toujours quelques boutons
Embellir la rose nouvelle.
Quand vos fils sauront prononcer
Le nom d'une mere chérie,
Apprênez leur à répéter
Celui de leur meilleure amie.

Par Madame DE WAN***.

CHARADE.

MON premier, mon dernier serpentent sur la glaise,
Mon milieu vous présente une élégante Anglaise
A la taille de Nymphe, à l'air tendre & pensif,
Mon tout de mon premier est le diminutif.

Le mot dans la Feuille de demain.

ÉCONOMIE.

Aux Auteurs du Journal.

à H. le 6e jour de 1783.

MESSIEURS,

Je suis un Curé à portion congruë, & pourtant un heureux de ce monde, car j'ai deux amis : le Seigneur de mon Village & le Curé de N.... L'un d'eux me fait la galanterie de vos Feuilles que je lis avec avidité, & me paye tous les ans un poinçon de vin.

L'autre prétend que mon poinçon se gâte en été; dès lors il ne vient plus me voir. C'est un Amateur que le Curé de N....

Je voudrois bien mettre mon poinçon à l'abri des mauvais propos. Je ne vise pas à la quantité; je l'aurois si je voulois : c'est un si bon Seigneur que celui de mon Village!

Feu M. son Oncle étoit aussi un brave homme & qui aimoit le bon vin.

Il fit venir du plant de Bourgogne ; il le plaça prés de son Château, dans un fond de caillou, marne & argile, où heureusement j'ai droit de dîme.

Le vin qu'on y récolte est foncé en couleur ; il est fait au bout de deux mois ; dès-lors délicieux à boire, & chaud, en dépit du climat qui ne produit que des vins froids & durs.

Mais tout-à-coup, en Août & Septembre, ce vin perd beaucoup ; il cesse d'être clair, il s'agite, se trouble, travaille, casse le verre, prend à la gorge, tourne légèrement, ou devient amer.

C'est, je crois, le vice d'une lie trop abondante, inséparable de la liqueur, & ne formant ni sédiment ni tartre.

Dépositaires des inventions utiles & des actes de bienfaisance de ce siècle, voudrez-vous bien, Messieurs, insérer mon agreste Epitre dans votre Journal ? j'espere que quelques personnes charitables voudront bien m'indiquer.

1°. De meilleures recettes que le blanc d'œufs & le soutirage multiplié pour clarifier mon pauvre poinçon de dîme.

2°. Peut-être quelque composition chymique qui donne un corps à cette vilaine lie qui trouble mon bonheur, la rende tartreuse, la précipite, en fasse un amalgame, & conserve ma provision d'une année sur l'autre.

3°. J'ai encore quelques bouteilles de l'année derniere : mais le vin est louche & épais ; à l'extraction du bouchon, il sort une fumée noire qui me fait peine & toujours le dernier verre est un verre de lie.

Prenez, je vous en supplie, Messieurs, mes questions en considération ; il seroit trop fâcheux pour un pauvre Curé de Village, de perdre son vin & son ami.

J'ai l'honneur d'être, &c. M...., *Curé d'H....*

Réponse.

La réponse ne sera pas satisfaisante pour notre Correspondant. Il paroit que son vin est dans la classe de ceux qui ne peuvent durer qu'une année ; quelque précaution qu'on prenne, ils ne vont pas plus loin. Les parties constituantes de ces sortes de vins sont dans des proportions si peu exactes & leur combinaison est si lâche, qu'un rien suffit pour la rompre. Nous voyons les vins les plus généreux éprouver annuellement dans les tonneaux, lors des changemens de tems, une altération sensible. C'est alors que leur tartre se précipite, que leur couleur diminue, & qu'ils laissent dégager une grande quantité d'air. Dans des petits vins cette altération est plus marquée, elle va presque toujours jusqu'à leur décomposition totale. Veut-on la retarder, il faut les mélanger avec d'autres vins de bonne qualité, souvent il suffit d'y ajouter de l'eau-de vie. Ce dernier moyen est sur-tout fort employé par les Marchands de vins.

Une chose qui contribue pour beaucoup à augmenter les différentes altérations auxquelles sont si sujets les petits vins, c'est le peu de précaution qu'on prend pour les préparer. Chaque Pays a sa maniere de faire, & cette maniere n'est pas par-tout également bonne. C'est lorsque le vin est encore dans la cuve, c'est lorsqu'il commence à fermenter que l'œil du Maître est nécessaire. Il n'est point toujours indifférent d'abandonner la fermentation à elle-même, il faut savoir l'arrêter à propos, & c'est cet à-propos que bien des personnes ne sont pas en état de saisir.

GRAVURE.

L'Estampe représentant *le Couronnement de Voltaire*, gravée par M. *Gaucher*, d'après le dessin de M. *Moreau* le jeune, se distribue toujours chez *l'Auteur*, avec le Prospectus, rue S. Jacques, la porte cochere vis-à-vis S. Yves. C'est par erreur que l'on a annoncé, dans quelques papiers publics, qu'elle ne paroîtroit que vers la fin de Février prochain. Il n'y en a point d'autres du même sujet.

CHANGEMENT DE DOMICILE.

M. *Baudelocque*, de l'Académie Royale de Chirurgie, & Chirurgien Accoucheur, ci-devant rue de la Harpe, demeure actuellement rue Dauphine, la porte cochere entre la rue Christine & celle Contrescarpe, N°. 44.

TABLEAU des Séparations affichées aux Consuls.

Du 22 dudit. Angélique Claudine Luzin, femme de Jean-François *Vimeux*, Md Epicier, rue du Petit-Repoloir.

Ledit jour. Marie-Françoise Mory, femme de Jean-Baptiste *Noris*, Me Sellier, à Paris.

Du 24 dudit. Marie-Louise Descoins, femme d'André-Nicolas *Hamel*, Md de Bois, Porte St. Bernard.

Vins. Hongrie

DE FRANCE,
NOVEMBRE 1772.

de cette année. 3°. On convoquera, pour le mois de Janvier, un second *Senatûs Consilium*, & l'on écrira, pour cet effet, des lettres circulaires à tous les Sénateurs qui sont au nombre de cent vingt trois. 4°. On ordonnera aux deux Instigateurs (Fiscaux, Procureurs Généraux) de Pologne & de Lithuanie, de publier les Manifestes nécessaires contre la prise de possession violente, arbitraire & illégitime de plusieurs parties du Royaume, & de procéder contre les Sujets de la République qui ont prêté serment de fidélité à des Puissances étrangeres, sans être déliés de l'obéissance qu'ils ont jurée à leur Souverain légitime : enfin le Roi confirmera provisionnellement ces articles & protestera personnellement contre le demembrement de ses Etats.

Protestation du Roi de Pologne

De Stockolm, le 27 Octobre 1772.

Le Roi revint ici, le 25 de ce mois, du Château d'Eckolmsund, où la Reine continue de séjourner.

Le College de la Guerre a notifié, d'après les ordres du Roi, à tous les Gouverneurs de Provinces & à tous les Officiers Civils & Militaires, qui se trouvent à Stockolm, de se rendre à leurs postes.

De Vienne, le 1er Novembre 1772.

La Cour Impériale quitta, avant hier, le Château de Schonbrun & revint en cette Capitale.

Les vendanges ont été très-abondantes cette année dans la Hongrie. C'est principalement dans les environs de Bude que les vignes ont été plus fécondes. La quantité du vin nouveau y est si grande que la mesure (*Eimer*) qui contient soixante bouteilles de France, ne se vend que 40 creutzers, qui sont à peu près 34 sols. Cependant, le vin rouge qu'on fait

Vendanges abondantes en Hongrie

Vendange de Tokai

qualité. La vendange du vin de Tokai n'eſt pas encore faite. Elle n'a lieu ordinairement que vers la fin de Novembre, lorſque les raiſins ſont parvenus au dernier degré de maturité & que les premieres gelées en ont abſorbé la partie la plus aqueuſe.

Belle moiſſons.

Comme la récolte a été aſſez belle en Bohême, le Gouvernement avoit rétabli la perception des droits de *tranſit* & de conſommation qu'on payoit avant la diſette pour les grains tranſportés d'une Province héréditaire à l'autre; mais cette impoſition ayant augmenté de nouveau le prix de cette denrée & renouvellé, en quelque ſorte, la miſere du Peuple, on vient de ſuſpendre la levée de ces droits, & les bleds qu'on verſera de Hongrie en Bohême reſtent encore, pour un temps illimité, exempts de toute impoſition. La fertilité dont jouit la Hongrie la met en état de venir au ſecours des autres Provinces héréditaires dont elle eſt le véritable grenier à bled, comme la Sicile l'étoit de Rome. Les moiſſons pour y être abondantes n'exigent pas les ſueurs & les fatigues qu'elles demandent à l'homme dans d'autres Pays. La terre n'a beſoin que d'être un peu remuée pour rendre avec uſure ce qu'on lui a confié. Dans pluſieurs endroits même on ne laboure point du tout, & les épis tombés après la récolte ſuffiſent pour une nouvelle reproduction. Ce n'eſt pas par ce ſeul avantage que la Hongrie eſt une poſſeſſion utile à la Maiſon d'Autriche; elle eſt encore plus précieuſe par les mines d'or, d'argent, de cuivre & d'autres métaux. Le produit général de toutes ces richeſſes monte, ſuivant les calculs les plus exacts, à 5 millions de florins, c'eſt-à-dire, à près de treize millions de livres, argent de France. Tous ces avantages cependant ne rendent pas la Hongrie auſſi floriſſante qu'elle pourroit l'être. Les vices du Gouvernement Féodal y étouffent les biens que la nature y prodigue aux hommes & rendent preſque déſert un Pays ſi fertile. Ce qui nuit encore à la population, c'eſt l'inſalubrité de l'air & la mauvaiſe qualité des eaux. Des milliers d'étrangers que le Gouvernement & les Seigneurs particuliers y avoient attirés, y ont trouvé leur tombeau. Les vapeurs malignes qu'exhalent ſans ceſſe les marais dont la Hongrie eſt couverte dévorent les malheureux Colons; peu échappent aux fievres ſcorbutiques dont ils ſont attaqués & qui n'épargnent pas davantage les naturels du Pays.

Richeſſes de la Hongrie

Vin-bordeaux : Cantenac cop mait

un Département. S'adr. à M. *Ganneron*, chez M. *Bain*, rue S. Sauveur maiſon de Bourbon.

Une Cuiſiniere de 35 & 36 ans, ſachant bien faire la pâtiſſerie & l'office, deſireroit etre PLACÉE à Paris ou à la camp. S'adr. chez M. *Peroud Deroizon*, rue de Gramont, n°. 5.

Une d^{elle} de 24 ans, au fait du commerce & de div. ouvrages du ſexe, deſireroit trouver une PLACE de 1re, ſoit dans la Clincaillerie, la Toilerie ou la Lingerie. S'adr. rue Montmartre, n°. 86.

Une perſonne de 24 ans, ſachant lire, écrire, deſireroit être CUISINIERE ou Gouvernante d'enfans. S'adr. tous les jours, depuis 6 h. du matin juſqu'à 9 du ſoir, même Fêtes & Dimanches, à M. *Clauſſe*, Ecrivain, en ſon Bureau, Salle Merciere, vis-à-vis les portes du haut du gr. eſcalier du Mai.

ANNONCES PARTICULIERES

PENSION Angloiſe & Françoiſe, pour les jeunes Demoiſelles, dans la plus belle ſituation & l'air le plus pur des environs de Paris, ſur le quai de Chaillot, n°. 34. Mad. *François*, native de Paris, qui a demeuré 12 ans en Angleterre, dans les meilleures Ecoles de Demoiſelles, a l'honneur d'informer les peres, meres, & tuteurs, que, par une étude conſtante de la maniere d'enſeigner, elle s'eſt miſe en état de s'acquitter convenablement de tout ce qui tient à l'éducation; convaincue, par l'expérience, des défauts de l'éducation de la plupart des Ecoles Angloiſes, Mad. *François* donnera perſonnellement ſes ſoins à toutes les parties de l'éducation & aux mœurs de ſes Eleves, bien perſuadée que c'eſt le ſeul moyen d'aſſurer les progrès des jeunes perſonnes qui lui ſeront confiées, à qui elle ſe propoſe d'enſeigner l'Anglois, le François, l'Hiſtoire, & toutes ſortes d'Ouvrages utiles & agréables : la Géographie, la muſique, la Danſe & le Deſſin ſeront enſeignés par les meilleurs Maitres de la capitale.

36

Le Dépôt des VINS de Bordeaux, ci-dev. rue Quincampoix, n°. 106, eſt actuellement rue S. Denis, n°. 158, près celle du petit Hurleur. On y vend toujours des Vins de Bordeaux des meilleurs crûs, tels que des Vins rouges de Margaux du crû de M. *Copmartin*, des années 1785 & 1786, le 1^{r} à 60 liv. le 2^{d} à 67 liv. 10 ſ. la caiſſe de 30 bouteilles, de Cantenac, année 1784, à 75 liv. lad. caiſſe; de Hautbrion, année 1786, à 82 liv. 10 ſ. du Vin blanc de Soterne du crû unique de Sudaitant, dit crû du Roi, à 75 liv. lad. caiſſe. On y trouve auſſi des Vins de Lafitte & de Château-margaux à un prix très-modéré; du Vin de Lunel à 45 ſ. la bouteille, d'excellent Vin de Rota, de l'Aniſette de Bordeaux, de l'Eau-de-vie d'Andaye, du Rum de différentes qualités, &c. Le propriétaire aſſure MM. les Conſommateurs, qu'il continuera de mériter la confiance qu'un grand nombre d'entre eux lui ont accordée dans ſon ancien domicile; il fait des envois pour tous les pays.

Marg

Cant

M. *Bourgeois*, Md Amidonier, Parfumeur-Distillateur, rue du fauxb. S. Antoine, n°. 258, près la Boule blanche, tient Fabrique & Magasin d'AMIDON de toutes especes, Poudre de toutes qualités, savoir, superfine parfumée, 7 s. 6 d. la livre; même qualité sans odeur, 7 s. 2de qualité, 6 liv. Pommade fine de Provence à la fleur d'orange, au jasmin & autre, 2 liv. le pot; Pommade double à la moële de bœuf parfumée, 15 s. le pot ou 2 liv. la livre; bâtons de Pommade blanche & à la moële de bœuf, Pommade blanche, 1re qualité, 30 s. la livre; Pommade ordinaire, 24 s. Bonne Eau-de-vie de lavande nouvelle, 3 liv. la bouteille de pinte; Eau-de-vie de lavande ambrée, 4 liv. Essence du savon de Naples, 15 & 20 s. la demi-topette; il tient aussi des Poudres de toutes couleur avec & sans odeur; on trouvera chez lui tout ce qui concerne la Parfumerie & la Distillation en tout genre & dans le plus nouveau goût, le tout en gros & en détail; il fait des envois dans les Départemens & à l'Etranger, au plus juste prix. Les personnes qui ne veulent pas se donner la peine de venir, sont priées d'écrire.

AVIS DIVERS.

Tome IV des CONSTITUTIONS *des principaux Etats de l'Europe & des Etats-Unis de l'Amérique*, par M. *de la Croix*, Professeur de droit public au Lycée; vol. in-8°. prix 4 liv. broché, & 4 liv. 10 s. fr. de port par la poste. Chez *Buisson*, Libr. rue Hautefeuille, n°. 20. — Plus M. *de la Croix*, avance dans son examen des différentes constitutions des Etats de l'Europe, plus il pique la curiosité de ses lecteurs: partout ses connoissances & sa logique, sont au-dessus des difficultés de son entreprise. Ce quatrieme volume doit encore exciter un intérêt plus vif que les premiers: il y est question de la Constitution Françoise, & c'est à l'aide de notre propre histoire qu'il nous démontre les abus les moins connus de l'ancien ordre de choses, & qu'il démasque des personnages importans, à qui cette même histoire avoit prodigué des épithetes dictées par la flatterie & jamais par la vérité. M. *de la Croix* terminera cet ouvrage intéressant par un cinquieme volume qui rappellera les événemens qui ont nécessité la révolution.

ENTERREMENS.

Du 30. M. André-Marie-Louis *de S. Hélene Blondel*, mineur, chez M. son pere, Huiss.-pris. rue Coquillière. A S. Eustache.

M. Jean *Giraudet*, Perruquier, rue S. Thomas-du-Louvre. A S. Germain-l'Auxerrois.

Delle Charlotte-Genev. *Maucuy*, mineure, chez M. son pere, Horloger, rue S. Martin. A S. Jacques-le-majeur.

Le 23, entre 7 h. ½ & 8 h. du soir, on a perdu, depuis la rue J.-J. Rousseau jusqu'à la porte du Temple, un LIVRE de quittances de locations couvert en parchemin, conten. un bail passé dev. Notaire, une quittance finale de ladite location sur papier timbré, une autre de 600 liv. sur papier non timbré, dans laquelle il est fait mention de la construction d'un puits, une quittance de don patriotique, un avertissement de contribution fonciere. Récomp. honn. à qui rapportera ledit Livre à M. *Hardy*, Emballeur à la Douane, rue du Bouloy, ou à son adresse indiquée dans lesdites quittances.

Le 24, après-midi, il a été volé, à l'hôtel de Suede, rue de l'Université, n°. 7, 4 CASSEROLLES rondes, d'argent, armoriées de 3 pinces & une couronne. Récomp. honn. à qui en donnera des nouvelles aud. hôtel.

DEMANDES.

On desireroit trouver *à louer pour Pâques*, à une lieue environ ou une lieue ½ au plus de Paris, une MAISON proprement meublée, avec Jardin, à proximité de quelques promenades agréables; on y mettra de 8 à 900 liv. S'adr. au Portier du n°. 5, rue Salle-au-comte.

On voudroit *acheter* depuis la rue des Petits-carreaux, jusqu'à la rue d'Antin & dans les rues adjacentes, une petite MAISON en bon état, avec Rem. & Écurie: on y mettra 40000 liv. env. S'adr. à M. *Duval*, rue de Bondy, n°. 23.

ANNONCES PARTICULIERES.

M. *Daix*, Interprète pour les langues Françoise, Latine, Angloise, Allemande, Italienne, &c. ouvrira au commencement de Mars, 2 COURS de langue Angloise, dont l'un aura lieu le matin & l'autre le soir. Il continue son cours de conversation Angl. Il donne aussi des leçons particulieres en ville & chez lui. Il demeure, rue Dauphine, carrefour de Bussy, n°. 65.

On a quelque chose de très-avantageux à communiquer à *Marie-Jeanne. Elisabeth Comprat.* S'adr. à M. *Joly*, rue N.-D. de Nazareth, n°. 115.

MM. les Notaires de Paris, sont priés de chercher, dans leurs minutes à la date de 1741, le CONTRAT-DE-MARIAGE de *Claude Bizan* & de *Therese-Claudine Feret*, mariés à S. Nicolas-des-Champs. S'adr. chez M. *Royer*, maison de M. *Michelet*, rue de Duras, fauxb. S. Honoré.

Il partira tous les jours à 5 h. du matin excepté les Dimanches, de Paris pour Soissons, & de Soissons pour Paris, des VOITURES très-commodes & bien suspendues, à 6 & 8 pl. & qui arriveront le même jour entre 5 & 6 h. du soir: *prix des places* 10 *liv.* 4 *s.* Le Bureau de Paris est fauxb. S. Martin, n°. 59, au gr. Monarque, & celui de Soissons, rue du Pot-d'étain, hôtel de la Licorne.

Il y a dans la maison de M. *Quesnel*, rue du fauxb. Mont-

martre, n°. 5, vis-à-vis la rue Grange-Bateliere, le 2e. à droite en entrant, au 3e. un Magasin où l'on trouvera du TABAC à fumer de Hollande de 1ere. qualité, environ 8 à 900 bouteilles de Vin de Malaga, des années 1778 & 1780 1ere. qualité, 450 bouteilles de Vin de Bordeaux très-vieux, du Café très-ancien, de l'écaille de Carret en feuilles, des dents d'Eléphant de div. grosseurs & poids & autres objets de 1ere. main. *A prix fixe.* S'adr. à Mad. *Felix*.

Le sieur *Henri* l'aîné, Teinturier, rue Jean-de-l'Epine, n°. 10, au 3e, possede un MOYEN pour dégeler, sans casser, quelques vases que ce soit, même la porcelaine, en une demi-heure : il prendra 6 d. pour un verre & 3 liv. pour une fontaine. On le trouvera chez lui depnis 7 h. jusqu'à 9.

Il vient d'arriver, au Dépôt des VINS de Bordeaux, rue Quincampoix, n°. 106, plus. barriques d'excellent Rhum, qu'on y vendra en tout ou en partie, à un prix fort modéré. On y trouve toujours du Vin blanc de Soterne, du crû unique de Suduirant, à 67 *liv.* 10 *s.* la caisse de 30 bouteilles; du Vin vieux de Margaux, du cru de M. *de Copmartin*, au même prix; des Vins de Cantenac, du crû de M. *Gorse*, de Lafitte-Ségur, Château-Margaux & Hautbryon; de 1784, tous véritablement des crus annoncés; de très-bon Vin muscat de Frontignan, à 2 liv. 10 s. la bouteille; Eau-de-vie d'Andaye de *Bernard Rochet*, à Bayonne, Anisette fine de Bordeaux, Prunes & Abricots à l'Eau-de-vie, Raisins secs de Roquevaire, &c. &c.

Entrepôt de VINS DE BORDEAUX rouges & blancs *à* 45 s. la bouteille. Rue ne S. Eustache, n°. 35, où il y a un Appartement meublé, pour mari & femme, ou pour 2 amis, à *louer pré.*

« J'ai promis au Public de lui faire connoître le jugement qui interviendroit sur la demande injuste & ridicule que plusieurs Dentistes de la Capitale ont faite contre moi, à fin de révocation du Brevet qui m'a été accordé par le Roi, comme Inventeur des nouvelles Dents & Rateliers de pâte minerale & incorruptible; je tiens ma parole. Mais il est important aussi que le Public soit instruit qu'à la tête du complot indécent formé contre moi, figuroit, comme principal acteur, M. *Dubois-Foucou*, Dentiste du Roi, que l'on a vu long-tems dans les papiers publics employer les moyens les plus odieux pour discréditer ma découverte, & tâcher de faire croire qu'elle étoit dangereuse, & qui se plaint aujourd'hui de ce que cette découverte doit opérer sa ruine & celle de tous les Dentistes; d'y voir figurer avec lui, comme son digne collegue, le sieur *Palermo* (l'envie & le charlatanisme personnifiés); mais ce qui surprendra davantage, & indignera sans doute le Public, c'est de voir paroître dans cette ligue mon propre frere, ce frere ingrat auquel, dans le besoin, j'ai tendu une main secourable, que j'ai gardé chez moi pendant 2 ans, & qui n'en est sorti que pour se métamorphoser en Dentiste; qu'on a vu aussi dans les journaux vouloir s'approprier ma découverte, & se joindre à mes antago-

A Monsieur

Monsieur Edanson

Rue des bons enfants

Vin, Bourgogne

ENTREPÔT
DE VINS DE BOURGOGNE,

Du Sieur MORVANCHET *(ci-devant aux Sieurs* PERROT *freres)*, ~~*au petit Hôtel de Radziwill, Rue Neuve des Bons-Enfants.*~~

L'ÉTABLISSEMENT de cet Entrepôt eſt avantageux au Public, & particulierement aux Perſonnes qui veulent ſe ſauver l'embarras d'un entretien de Caves, toujours inquiétant & diſpendieux.

On y trouve des Vins vieux en bouteilles depuis vingt ſols juſqu'à cent ſols (y compris le flacon).

Si l'on veut faire une proviſion en pieces, ou ſimplement un aſſortiment en bouteilles de différentes qualités, on goûtera à l'Entrepôt les Vins qui conviendront; & le Sr. MORVANCHET en fera expédier de l'Entrepôt ou de ſes Magaſins en Bourgogne, pour Paris, hors de Paris, & chez l'Etranger, la quantité demandée dans la qualité & le prix convenus.

Le Sr. MORVANCHET vendant à juſte prix, ne vend qu'au comptant.

pour Le 15. juillet a l'hotel de Bullion rue plastrière

PRIX DES VINS EN BOUTEILLES.

VINS ROUGES.

Vin ordinaire,	1 l.	» s.
Mercurey, Givry, Santenay, Rully; à	1	4
Auxey,	1	16
Savigny,	2	»
Chassagne, 1ere qualité,	2	10
Idem. 2e qualité,	1	10
Beaune, 1ere qualité,	2	10
Idem. 2e qualité,	1	10
Pomard, 1ere qualité,	2	10
Idem. 2e qualité,	1	10
Vossenay,	3	»
Nuits,	3	»
Vosnes,	3	10
Clos Vougeot,	4	»
Richebourg,	4	»
Chambertin,	5	»
Romanée S. Vivant,	5	»

VINS BLANCS.

Vin ordinaire,	1 l.	» s.
Mursaud, 1ere qualité,	2	10
Idem. 2e qualité,	1	10
Chevalier Mont-Rachet,	3	»
Vrai Mont-Rachet,	5	»

Nota. *On rend 5 sols par flacon, quand on rapporte les mêmes francs de goût & non fêlés.*

Vin de Champagne
Monsieur et Mon Monsieur
a 3 tt. 12
tt 4 "

Un Particulier de la Caroline Méridionale vient ſolliciter, auprès du Gouvernement, les encouragemens néceſſaires pour la culture des vignes, dans les Etabliſſemens intérieurs de cette Province, où il prétend, d'après une expérience de huit ans, que cette culture pourroit avoir les plus grands ſuccès.

Vigne

Vigne cultivée au Caroline

On continue de travailler au Canal qui unira la Mer d'Allemagne à la Mer d'Irlande, depuis Leeds juſqu'à Liverpool. Ce Canal aura cent huit milles de long. Les travaux ont été conduits avec tant d'activité qu'on en a fait la cinquieme partie en neuf mois.

Canal

Il y a préſentement, près de Morpeth, au Comté de Northumberland, une femme âgée de cent quatre ans, qui jouit d'une très-bonne ſanté. Sa nourriture ordinaire eſt du pain & de la petite bierre qu'elle braſſe elle-même.

Femme de 104 ans

Un Bourgeois, qui appartient à une famille honorable & qui jouit d'une fortune honnête, vient de donner un exemple d'avarice bien extraordinaire. Il aſſiſtoit, il y a quelque temps, à une aſſemblée de l'Hôtel de Ville, & ſe trouvant placé auprès du Greffier, il apperçut, ſur le Bureau, quelques cahiers de papier blanc, qui tenterent ſa cupidité. Il étendit le bras adroitement, & croyant que perſonne n'avoit les yeux ſur lui, il prit le papier; mais au moment qu'il le mettoit dans ſa poche, on ſaiſit ſa main. Cette affaire fit beaucoup d'éclat dans l'aſſemblée. Cet homme fut traîné au Tribunal du Lord-Maire; & ſes parens vinrent, auſſi-tôt, offrir caution pour obtenir ſa liberté. Le Lord-Maire ne crut pas devoir accorder cette grace à un coupable, pris en flagrant délit. La famille s'adreſſa au Lord Mansfield, Chef de la Juſtice du Banc du Roi, dont le pouvoir eſt plus étendu. Ce Lord fixa la caution à une ſomme

Bourgeois surpris aux Colonies pour vol.

De Petersbourg, le 22 Octobre 1771.

LE Baron de Stackelberg, Ministre Plénipotentiaire de notre Cour à celle de Madrid, est arrivé ici, le 18 au soir. Il a eu l'honneur d'être présenté, le lendemain, à Sa Majesté Impériale.

De Stockolm, le 25 Octobre 1771.

Le Prince Frédéric est légerement indisposé, depuis quelques jours, d'un mal de jambe.

Avant-hier, la Noblesse examina de nouveau la résolution qu'elle avoit approuvée, le 19, d'envoyer un extrait de ses Registres aux autres Ordres & de les presser de s'en tenir, pour l'Assurance du Roi, à l'Acte de 1751, conformément à l'Ordonnance de 1766, concernant les Loix fondamentales. On lut, à cette occasion, deux Mémoires, l'un du sieur Von Post, Conseiller du Parlement, & l'autre du Chambellan, Baron Von Essen. Le premier tend à prouver qu'on ne peut rien changer à l'Assurance signée par le feu Roi, à son avénement au Trône, en 1751: le second, que les innovations proposées ne blessent point les Constitutions de l'Etat & doivent être admises. Ces deux assertions exciterent de grands débâts; on recueillit les suffrages, & le Mémoire du sieur Von Post fut approuvé à la pluralité de quatre cens douze voix contre trois cens dix.

Le 12, le Parlement de cette Ville chargea, conformément aux ordres du Roi, sept de ses Membres, d'examiner la conduite de quelques Gouverneurs de Provinces, accusés de s'être illégalement mêlés de l'élection des Députés.

De Vienne, le 2 Novembre 1771.

L'Impératrice-Reine vient de faire publier

12 liv. en retirant chacun des 12 1ers vol. les 5 derniers seront livrés *gratis* aux Souscripteurs. Il paroîtra exactement un vol. tous les mois. On souscrit chez *Visse*, rue de la Harpe, près de la rue Serpente.

L'EXTRAVAGANCE AMOUREUSE ou *la Boîteuse*, Comédie en 1 acte, en prose, représ. pour la 1e fois, sur le Théâtre des gr. Danseurs du Roi, le 8 Avril 1784. = LE VALET A DEUX MAÎTRES ou LE MARI A DEUX FEMMES, Comédie en 1 acte, en prose, représ. pour la 1re fois, sur le Théâtre des *Variétés amusantes*, le 26 Sept. dernier. Chez *Cailleau*, rue Galande, n°. 64, in-8° : *prix 24 s. chaque.*

Extrait d'une Lettre de Reims, en date du 12 Oct. « Les Vendanges, en Champagne, ont commencé cette année le 20 » Sept. & elles ont duré jusqu'au 10 de ce mois. Le tems a » été constamment beau pendant cette précieuse récolte, ex- » cepté les 28 & 29 Sept. A Ay, l'arpent n'a rendu qu'une piece » de Vin, c'est-à-dire le tiers de l'année derniere ; mais à Cu- » mieres, Hautvillers & autres lieux, il en a rendu jusqu'à 6 » & même 10 pieces. Les Vins promettent d'être très-bons, les » raisins étant parvenus au degré de maturité nécessaire ».

Le 3 Nov. prochain, on fera dans la ville d'Ostende, sous la direction de MM. *Guil. Herries*, *G. Keit* & Comp. la vente de la Cargaison du Vaisseau *l'Archiduc-Maximilien ;* & le 15 du même mois, & jours suiv. on vendra à Anvers, celles des Vaisseaux *le Prince de Kaunitz*, *le Comte Zinzendorff*, *le Comte de Collowrath* & *l'Autrichien*, tous richement chargés & venant de Chine, pour le compte de la Société de Trieste. Entre les conditions auxquelles se fera cette vente, il est dit que les Habitans d'Ostende & ceux d'Anvers seront les seuls conjointement admis aux encheres ; & que, si les Etrangers, par spéculation, desirent de renchérir par eux-mêmes, il suffira qu'ils dénomment une Maison d'Anvers ou d'Ostende, assez connue des Vendeurs pour être reçue Adjudicataire. Les marchandises consistent en thé, canelle, fleurs de canelle & rotins. A la suite de cette vente, on fera à Anvers, celle des porcelaines, soieries, Nankins & papiers peints des mêmes Vaisseaux.

ÉPIGRAMME.

Jean Parchemin, grand Généalogiste,
Disait un jour à certain gros butor,
Bien lourd, bien plat & bien chamaré d'or :
De vos ayeux, Monsieur, voici la liste ;
Vous y voyez trois Barons, six Marquis
Qui tous auront maint village conquis,
Item dix-sept Gouverneurs de Province,
Trente Baillifs, cent Chevaliers errans ;
Somme totale en voilà pour cent francs :
Cent francs de plus, demain vous serez Prince.

Par M. HOFFMAN.

MIS, n'importe dans quelle partie. S'adr. à M. *Cochu*, Avocat aux Conseils, rue des Fossés-Montmartre, n°. 25.

Un Saxon, âgé de 30 ans, qui a enseigné l'Allem. à l'Ecole royale militaire à Pont-Leroi, & qui possede plus. autres langues étrangeres, voudroit trouver une PLACE analogue à ses talens, ou se procurer des ECOLIERS, particulierement pour l'Allemand. S'adr. à M. *Cambon*, au Bureau royal de Correspondance nationale & étrangere, rue neuve S. Augustin.

Un garçon tranquille & jouissant d'un état honnête, desireroit se mettre en PENSION à Versailles. S'adr. à M. *Vaudé*, Banquier, rue Michel-le-comte, n°. 14.

On souhaiteroit acquérir *par réconstitution*, 1200 liv. de RENTE, en 1 ou en 2 parties, avec privil. sur des charges non comptables, à Paris, ou sur des biens-fonds dans le ressort du Châtelet. S'adr. à M. *Brion*, chez M. *Fourcault de Pavant*, Not. rue Sainte Croix de la bretonnerie.

On voudroit acheter une DILIGENCE Angl. de 44 pouces de largeur, doublée de drap, n'importe de quelle couleur, & neuve ou presque neuve. S'adr. place des Victoires, au Portier du n°. 17.

Un particulier propriétaire de 2 MAISONS à Paris, louées ensemble 2700 liv. voudroit les *échanger contre* un BIEN de camp. ou des EFFETS royaux de 34000 liv. de valeur réelle. S'adr. à M. *Guyot*, Avoc. chez M. *Monnot*, Not. rue de l'Arbre-sec.

Un particulier bien né & au fait des affaires, qui a déjà régi plus. TERRES, en voudroit trouver une considérable à régir. S'adr. à M. *de Cancey*, Auditeur des Comptes, rue S. Antoine, vis-à vis la rue de Fourcy.

On desireroit trouver un AVOCAT lettré & consommé dans les affaires, qui fût parfaitement instruit de la procédure du Conseil : on lui fera un traitement proportionné à ses talens. S'adr. à M. *Martin*, Avocat, rue de la Harpe, près de la rue des 2 Portes.

AVIS DIVERS.

CATALOGUE des Livres de M. *Gouillard*, dont la vente se fera dem. 27, de relev. au petit hôtel de la Valliere, place du Carrousel. Ce Catalogue se distribue chez *Knapen*, au bas du pont S. Michel.

RÉPERTOIRE UNIVERSEL ET RAISONNÉ de Jurisprudence civile, criminelle, canonique & bénéficiale ; ouvrage de plusieurs Jurisconsultes : mis en ordre & publié par M. *Guyot*, Ecuyer, anc. Magistrat. Nouv. édit. corrigée, & augmentée tant des Loix nouvelles que des Arrêts rendus en matiere importante par les Parlemens & les autres Cours du royaume, depuis l'édit. précédente. T. IV. Cet ouvrage, ainsi que nous l'avons déjà annoncé, contiendra 17 vol. in-4°. La souscription est de 108 liv. *en feuilles* : on paiera 24 liv. en souscrivant

Vin — concentré gelé.

Concentré par la gelée perd les 3/4 de son Phlegme et le restant a une consistance plus epaisse de vin de liqueur et un gout tres fort. acad. Par. an. 1751. hist. p. 133.

Le Plomb ou sa litharge ~~corrigent~~ adoucissent l'acidité du vin aigri, mais ~~le rendent~~ en font un poison corrosif des plus dangereux. p. 136.

On reconnoit ~~cette~~ melange en versant quelques goutes de matieres alkalines telles que l'huile de Tartre par defaillance ou la lessive de cendres de bois neuf qui aiant plus daffinité avec l'acide du vin ~~fait~~ unissent et font precipiter la terre alkaline du plomb ~~en la sorte~~ sous la forme de ~~verte ou~~ poudre blanche qui est de la ceruse. p. 136.

Vin, corrigé

SALUBRITAS VINI.

AVIS

TRES-INTÉRESSANT

A TOUS LES CITOYENS.

LE Sieur HERAN a ſoumis à l'examen de la Faculté de Médecine de Paris, & à l'Académie Royale des Sciences, un nouveau Spécifique parfaitement efficace à dépouiller les *Vins* des mauvaiſes qualités auxquelles ils ſont ſujets, à prévenir les inconvéniens qui en réſultent, & à les conſerver dans la bonté & la ſalubrité qu'il leur procure. Le Rapport de ces deux célèbres Compagnies ne laiſſe aucun doute ſur l'excellence de ſa méthode, & eſt très-curieux.

C'eſt d'après une déciſion ſi éclairée, que Meſſieurs les Magiſtrats ont accordé au Sieur HERAN leur Approbation, & l'autoriſent à exercer ſes talens pour l'avantage des Citoyens. Cette Découverte a paru à la ſageſſe des Magiſtrats un moyen des plus puiſſans pour empêcher les mélanges & les altérations dont le Public ne ceſſe de ſe plaindre, & pour que les Particuliers ne livrent plus leur confiance à de prétendus ſecrets dont on oſe, ſans permiſſion, infecter la Capitale & les Provinces.

L'art du Sieur HERAN conſiſte à ôter aux *Vins*, le *dur*, le *vert*, l'*aigre*, *l'amertume*, le *gras*, le *moiſi*, & tous les autres défauts qu'ils pourroient attraper par les vices du tonneau; à les épurer de toutes ces parties groſſières que les Pharmaciens & les Médecins aſſurent être

nuisibles à chaque individu, & même destructives des plus forts tempéramens. Tel étoit l'avis de l'illustre Abbé *Nolet*, & tel est le sentiment des Professeurs les plus accrédités de Paris, dont les Gens éclairés sont à portée de consulter l'opinion.

Le Sieur HERAN peut aussi prouver par un nombre d'expériences tant de fois réitérées & l'attestation de quantité de Personnes, même d'un rang tres-élevé, tant du Royaume que de l'Etranger, qu'il s'est mis en état, par une application assidue, de ne trouver aucun *Vin* qui résiste à ses soins, & qu'en même tems qu'il détruit les acides & corrige les autres imperfections des *Vins*, il sçait en conséquence les améliorer, & les rendre très-agréables au goût, & infiniment plus bienfaisans à la santé. Personne n'ignore que tous les acides détruisent les plus forts tempéramens.

Les bouteilles de sa préparation sont de pinte, mesure de Paris, d'un très-beau rouge, cachet noir portant ces mots, *Salubritas Vini*. Prix de *six livres* compris le verre, la caisse & l'instruction pour en faire usage.

Il va lui-même arranger les *Vins* à Paris, & dans la Banlieue. On le trouve l'après-dînée: les Fêtes & Dimanches le matin jusqu'à midi.

On prie les Personnes qui liront cet *Ecrit*, de le conserver & de le communiquer à leurs Amis: l'humanité les y invite, sur-tout les années où les vins sont durs & verts.

Il demeure rue de Bourgogne, la premiere Porte Cochere en entrant par la rue de Grenelle, Fauxbourg S. Germain.

Vu l'Approb. per. d'impr. ce 18 Mars 1777. LE NOIR.

De l'Imprimerie de VALLEYRE l'aîné.

Vin corrigé

le Cabinet du Roi, & dans ceux des Princes Français & étrangers. Sa collection en contient actuellement deux mille, qu'elle vend selon leur grandeur depuis 1 liv. jusqu'à 6 liv. piéce. Elle exécute aussi pour le prix de 6 liv. en pierres de telle couleur que l'on desire, les armoiries, cachets, portraits, médailles, dont on lui envoie le modèle. Elle demeure à Paris, rue de la Comédie Française, maison de M. *Jorry*, Imprimeur Libraire.

Sur le Vin.

Le Sieur *Heran* a trouvé un moyen de corriger, en peu de tems, les mauvaises qualités des vins durs, austères ou acerbes, de prévenir les dangers qui naissent de leur usage, & de les conserver dans l'état de perfection qu'il sçait leur procurer. Nous en avons parlé dans notre feuille du 25 Juin 1766, & nous avons annoncé en même tems que la Faculté de Médecine de Paris avait approuvé cette invention par un décret du 12 Avril précédent.

Le Sieur Heran a voulu aussi avoir les suffrages de l'Académie Royale des Sciences; il a soumis son procédé au jugement de cette Compagnie, qui après avoir entendu le rapport des Commissaires chargés d'en faire l'examen, lui a accordé son approbation le trois du mois dernier. MM. *Bourdelin*, *de Montigni* & *Cadet* qu'elle avait nommés Commissaires, terminent ainsi leur rapport.

» Nous concluons des faits qui précédent, que » le Sieur *Heran* est en état, comme il l'annonce,

Académies de Grenoble, Clermont & Moulins; vient de mettre au jour cinq Motets à voix seule avec symphonie, qui se vendent chez lui à Paris, rue Haute Feuille, à l'Hôtel de Touraine; chez Madame *Berault*, rue & à côté de la Comédie Françoise; & aux Adresses ordinaires.

L'Opéra de *Silvie*, dont nous avons annoncé les succès dans nos feuilles précédentes, est actuellement gravé, & se vend à Paris, chez M. *Trial* l'un des Auteurs, rue S. Nicaise, à l'Académie Royale de Musique; & chez les Marchands ordinaires de ces sortes d'ouvrages.

INDUSTRIE.

Pierres gravées de composition.

Les pierres fines gravées, soit en creux, soit en relief, sont comptées au nombre des monumens les plus curieux qui nous soient restés de l'antiquité. Celles surtout qui nous viennent des Grecs saisissent l'admiration des connaisseurs, par la correction, l'élégance, la simplicité sublime, jointes à un fini parfait. Mais le haut prix & la rareté de ces antiques ne permettent pas à tout le monde d'en pouvoir jouir. Il faut donc se contenter de copies exactes prises sur les originaux. Mademoiselle *Feloix* possède ce talent; elle a imité fidélement en pierres de couleur factices les plus belles antiques qui se trouvent dans

vin corrigé

Le Sr Heran non-seulement détruit les acides du vin, & corrige leurs imperfections, mais encore il les améliore, & les rend plus agréables au goût & plus salubres. Il distribue sa préparation dans des bouteilles de pinte, mesure de Paris, dont le prix est de six livres, compris le verre, la caisse & l'instruction pour en faire usage. Il va lui-même arranger les vins à Paris & dans la Banlieue. On peut lui écrire à l'adresse ci-dessus en affranchissant le port des lettres.

Rouge végétal pour la Toilette.

Ce Rouge, qui est de la composition du Sieur *Collin*, est fort doux au toucher, & produit sous les doigts la même sensation que l'amidon. Il n'a point de saveur sensible, & ne laisse appercevoir sous les dents aucune partie dure. Il ne contient aucune matière minérale terreuse, métallique ou saline, qui puisse nuire à la santé ou offenser la peau : avantage que n'ont pas toutes les compositions faites jusqu'à présent pour la toilette des Dames.

Le seul Bureau pour la distribution de ce Rouge végétal sous toutes sortes de nuances, est à Paris, chez la Dlle *Heran*, la porte cochère près des Gobelins. Il y a un tableau sur la porte. Le prix des pots est fixé à 6 liv. Les personnes qui écriront de Province auront l'attention d'affranchir les lettres.

Moyen pour détruire les souris & les rats qui ravagent les champs.

Pour faire usage de ce moyen, qui a réussi à un Paysan de Talmatsch, près de Hermannstadt, en Transylvanie, il faut que les corneilles soient communes dans le pays. Ce paysan voyait ses champs ravagés par des milliers de rats. Il s'avisa pour faciliter aux corneilles, qui sont très-friandes de cette proie, les moyens de s'arrêter sur ses champs, d'y planter des perches de distance en distance. Les corneilles en effet s'y rassemblèrent en foule, & firent une telle chasse des rats & des souris qu'au bout de quelque tems on n'en vit plus.

Moyen très-simple pour empêcher que l'humidité ne pénètre les souliers.

On ne s'étendra point sur les inconvéniens qui résultent de l'humidité que reçoivent les souliers, de même que sur les avantages que l'on retirera des moyens de la prévenir. On connaît trop par sa propre expérience que l'humidité des pieds est la cause des rhumes & des fluxions auxquels on est toujours exposé pendant les saisons pluvieuses. Or, pour prévenir cette humidité, il ne s'agit que de mettre entre les deux semelles du soulier un morceau de vessie de bœuf desséchée & un peu ramollie. Cette espèce de peau, qui est très-mince, & qui a été destinée par la nature à contenir de l'eau, ne la laissera sûrement pas filtrer au travers

Vin-droits

VIN COMMUN, VIN DE LIQUEUR, EAU-DE-VIE ET ESPRIT-DE-VIN.

N° 322

BUREAU D

ÉTAT des Droits d'Entrées qui doivent être payés pour un Muid de Vin commun, de Vin de liqueur, Eau-de-vie & Esprit-de-Vin, par Eau ou par Terre, en exécution des Édits, Arrêts & Déclarations de Sa Majesté :

FERME GÉNÉRALE.	VIN COMMUN dans Paris.			VIN COMMUN hors Barriere.			VIN de Liqueur.			EAU-DE-VIE simple.			ESPRIT-DE-VIN.		
	tt	s.	d	tt	s	d	tt	s	d	tt	s	d	tt	s	d
Anciens Droits principaux & réunis....	26.	15.	»	23.	10.	».	46.	16.	»	60.	8.	»	169.	19.	»
Portion du Petit Octroi, par Muid ou Demi-queue.....	».	».	9.	».	».	9.	»	»	9.	»	»	»	»	»	»
TOTAL des Droits principaux & réunis.....	26.	15.	9.	23.	10.	9.	46.	16.	9.	60.	8.	»	169.	19.	»
Huit Sols pour livre desdits Droits.	10.	14.	3 3/5.	9.	8.	3 3/5.	18.	14.	8 2/5.	19.	1.	7 2/5.	67.	19.	7 1/5.
Huit Sols pour livre des Droits appartenans à la Ville & aux Hôpitaux, ci-après détaillés...	5.	9.	» 4/5.	5.	9.	» 4/5.	3.	15.	7 1/5.	19.	1.	7 1/5.	33.	15.	7 1/5.
TOTAL des Droits appartenans à la Ferme générale.....	42.	19.	1 2/5.	38.	8.	1 2/5.	69.	7.	» 3/5.	103.	12.	9 3/5.	271.	14.	2 2/5.
Droits appartenans à la Ville, par muid.	9.	13.	11.	9.	13.	11.	5.	11.	»	47.	3.	»	83.	18.	9.
Idem, par Piece, Contrôleurs-Jaugeurs & Petit Octroi.....	».	13.	».	».	13.	».	»	13.	»	»	11.	»	»	11.	»
Droits appartenans aux Hôpitaux.....	3.	5.	9.	3.	5.	9.	3.	5.	»	»	»	»	»	»	»
TOTAL DES DROITS.....	56.	11.	9 2/5.	52.	».	9 2/5.	78.	16.	» 3/5.	151.	6.	9 3/5.	356.	3.	2 2/5.
Quittance.....	».	1.	2.	».	1.	2.	»	1.	2.	»	1.	2.	»	1.	2.

J'AI reçu de M demeurant à
la somme de
pour les Droits d'Entrées de la quantité de

excédent de Jauge,
le tout évalué à
à lui arrivé cejourd'hui, suivant la déclaration qui en a eté faite, au desir des Déclarations du Roi, Arrêts & Réglemens, sans préjudice de plus grande quantité, de fausse déclaration & autres Droits. Fait audit Bureau des Entrées d
le mil sept cent quatre-vingt

N° 322

LAISSEZ-PASSER.

BUREAU D

COMMIS de la Porte d laissez entrer dans la Ville, la quantité de
sur laquelle il s'est trouvé d'excédent de Jauge
le tout évalué à de net, appartenant à M
demeurant à dont j'ai reçu les Droits d'Entrées, & lui en ai donné Quittance : Gardez le Présent, pour vous servir de décharge. Fait audit Bureau d le mil sept cent quatre-vingt

De Dantzick, le 4 Décembre 1771.

Roy Prusse taxe triplement la Pologne prussienne

LE Roi de Prusse a fait tripler la taxe en argent, qu'il avoit mise sur toutes les terres de la Prusse Polonoise. Le Général Tadden avoit envoyé dernierement, à Marienbourg, un Lieutenant pour recevoir du Bourguemaître de cette Ville l'état du nombre de ses habitans : sur le refus du Magistrat, le Général Prussien a envoyé chez lui quarante hommes pour y vivre à discrétion.

Le Colonel During s'est posté aux environs de Bialistock à la tête de douze cens hommes.

Il paroît qu'on craint encore quelques mouvemens à Warsovie. Le Général Zuwarow a été rappellé dans cette Capitale, avec son Corps de troupes : le Prince Fabulow le remplace à Tykoczyn, avec huit cens hommes.

Le Prince Sapieha, Palatin de Polock & Petit Général de Lithuanie, qui étoit en cette Ville depuis plus d'un an, est parti avant-hier, pour Warsovie. On ignore le véritable motif de son voyage ; on présume seulement que son dessein est de se mettre à la tête de la Commission de Guerre de Lithuanie, & d'empêcher, par ce moyen, la nomination d'un Régimentaire Général, dont la Cour de Warsovie & les Russes semblent s'occuper depuis que le Comte Oginski s'est déclaré pour les Confédérés.

De Hambourg, le 26 Novembre 1771.

Un Navire, du port de quatre cens lasts, nommé *le Saint Luc*, commandé par le Capitaine Werner, venant d'Archangel, avec un chargement d'huile de baleine, a péri à Wangroë, Isle voisine de celle de Hoiligeland. Tout l'équipage s'est sauvé à l'exception du Capitaine qui s'est obstiné à vouloir rester à bord, & qui n'a cessé de répéter, pour toute réponse aux sollicitations pressantes

aux octrois, en mettant plusieurs droits additionels sur différens objets d'importation; sçavoir six livres sterl. par tonne, sur tous les vins Espagnols & François; trois livres sur tous les vins de Portugal, & cinq livres sur tous ceux des autres Pays.

Droits sur les vins

On jugea qu'il étoit nécessaire de faire un emprunt pour payer la dette Nationale. Le sieur Flood proposa de le porter à cent mille liv. st. & de suppléer au reste par des moyens d'œconomie. Le parti de la Cour insista pour que cet emprunt fût de deux cens mille livres, &, malgré tous les efforts de l'opposition, cette demande passa, à la pluralité de cent vingt-six voix contre quatre-vingt seize.

De la Haye, le 13 Décembre 1771.

On commence a ressentir ici les effets de la disette. On doit l'attribuer moins à la rareté des denrées qu'à la multitude d'étrangers que la guerre de Pologne & la misere qui regne dans d'autres Pays font refluer vers des contrées moins malheureuses.

Disette

La campagne est finie entre les Turcs & les Russes, & leurs forces respectives se dispersent dans leurs quartiers d'hiver.

Notre Consul à Tunis a été instruit que le Bey devoit lui demander trois Frégates construites dans les chantiers de la République, & il a écrit pour prendre d'avance des ordres sur la réponse qu'il doit faire.

L'Impératrice de Russie a fait demander qu'on lui envoyât de Hollande ou des Etats voisins, autant de Médecins qu'on pourroit en engager. Elle leur promet six cens roubles d'honoraires & plusieurs autres avantages. Elle sollicite ce secours avec d'autant plus d'instance, que la peste continue ses ravages. Les calculs les plus modérés portent à soixante mille le nombre des personnes que ce fléau a enlevées, dans l'étendue du District où il s'est manifesté.

Peste.

Un Juif, nommé Salomon Emmanuel, est

Vin grave Roxfoucade Languedoc
7 grave 2793 Mouller blanc

& certificats, & il ne demande pas de forts gages S'adr. chez M. *Giroux*, Me Perruquier, cour de Lamoignon, au Palais-Marchand, près le quai des Morfondus.

Un anc. Magiſtrat deſireroit trouver *à louer pour le* 1r *Oct.* depuis le Théâtre-Italien & environs, juſqu'à la porte du Temple, un APPARTEMENT dans une maiſon bourgeoiſe & de bonne ſociété, où il pourroit ſe mettre en penſion. S'adr. par écrit, à M. *Chappe*, Avoué, rue de l'Homme armé, au coin de la rue du Plâtre.

ANNONCES PARTICULIERES.

Vin Roque foucade Languedoc 7 grave Mouller

VIN blanc mouſſeux. Un particulier ayant, au Château de Rocque-foucade, au midi, ci-dev. Languedoc, un côteau en vignoble d'une expoſition unique, a trouvé, ſeulement depuis 3 ans, la maniere de faire un Vin blanc mouſſeux infiniment ſupérieur au Champagne, par un moëlleux & parfum que ce climat ne peut atteindre. Ce particulier en a fait deux envois à S. Domingue, qui ont parfaitement réuſſi. Les troubles qui agitent cette infortunée Colonie l'ont engagé à diriger le troiſieme à Paris. Il ne fait point ici un pompeux étalage de ce Vin, qui, comme tout autre, ne ſouffre point de flatteries : mais il offre d'en livrer une bouteille pour échantillon. Ceux qui deſireront en avoir, s'adreſſeront au Propriétaire lui-même, M. *Puech*, à Paris, hôtel Montpenſier, rue des Frondeurs, vis-à-vis celle de l'Evêque ; on le trouvera depuis 8 h. juſqu'à 2 ; ou à M. *Ricard*, à Paſſy, gr. rue, n°. 131. M. *Puech*, qui au premier avis n'avoit que 48 bouteilles pour échantillon, prévient que ſes caiſſes ſont arrivées au port S. Nicolas, le 25 de ce mois, d'où on pourra les prendre. Comme il deſire faire connoître ce Vin à Paris, & que des affaires l'appellent dans ſon pays, il l'a fixé à un prix très-modéré. La caiſſe eſt de 24 bouteilles, même forme & grandeur que celles de Champagne, & exactement conditionnées de même. Il en attend ſous 8 jours un échantillon de 24 bouteilles en rouge, du même côteau, qu'il livrera à 40 ſ. la bouteille : il en a dans ſon pays environ 1200 bouteilles, qu'il enverra lorſqu'il y ſera de retour.

On vient de recevoir à l'hôtel du Commerce, rue Bourg-l'Abbé, n°. 19, une partie conſidérable de NANKIN rayé, à 4 liv. l'aune, & croiſé, à 5 liv. ainſi que de la Toile de coton de Troyes pour doublure & pour rideaux, Baſin, Futaine, Drap de coton piqué, Gilets Angl. Siléſie royal à très-bon compte, que l'on vendra en détail depuis 7 h. du matin juſqu'à 6 de l'après midi.

Le ſieur *Poſtal*, Reſtaurateur au Palais royal, n°. 95, deſſous le paſſage du Perron, prévient que ſon local n'étant pas aſſez étendu pour recevoir toutes les perſonnes qui ſe préſentent chez lui, il vient d'ouvrir un 2d Salon très-gai & très-agréable, ainſi que pluſieurs Chambres particulieres pour les Sociétés. Il ſervira toujours avec la plus gr. propreté, les mets les meilleurs & les plus diſtingués, les vins de 1re qualité ; il entreprend les forts

Repas en ville, le tout à un tiers de meilleur marché que ses Confreres.

Le sieur *Avrillon*, Professeur de Langue Espagnole, anc. Me des Pages du Roi d'Espagne, enseigne ladite Langue, & fait des traductions. Il demeure chez M. *Robert*, au café Manoury, quai de l'Ecole, près le pont Neuf.

Les Créanciers de feu M. *de l'Etoriere* sont prévenus, qu'en conséquence des sentences rendues au ci-dev. Chât. de Paris, les 7 Juillet 1779 & 19 Mars 1785, portant homologation du contrat d'union desdits Créanciers & d'une délibération par eux prise à la charge par lesdits Créanciers de faire vérifier leurs titres de créances, & de les affirmer sincères & véritables; il a été arrêté par une délibération prise en l'assemblée desdits Créanciers, le 1r Mars 1791, que lesdits Créanciers seroient tenus de faire lesdites affirmations & vérifications dans le délai de quinzaine, à compter de la sommation qui leur seroit faite, si non qu'ils seroient déchus de leurs créances; que cette Délibération ayant été homologuée par 2 Jugemens rendus par le Tribunal du 1r Arrondissement de Paris, les 21 Septembre 1791 & 25 Janvier 1792, il a été fait le 4 Juin présent mois, une sommation auxdits Créanciers, tant au domicile par eux élu par leur opposition qu'en leur domicile dernier connu, faute de savoir leur demeure actuelle, de faire dans la quinzaine les vérifications & affirmations de leurs titres de créance, par-devant M. *Carouge*, Commis à cet effet l'un des Juges du Tribunal du 1r Arrondissement, avec déclaration que, faute par eux de ce faire dans ledit délai, ils seront déchus de leurs créances. Ainsi ceux qui voudront entrer dans la distribution à faire des deniers de ladite Succession, sont invités à se présenter au Greffe dudit Tribunal sous huitaine, & à porter de suite leurs titres chez M. *Lemaire*, Not. à Paris, rue S. Victor.

Il est arrivé au Magasin des Bordelois, cloître S. Honoré, du RUM de la Jamaïque, en petites caisses de 12 bouteilles chaque, d'une qualité infiniment supérieure, des Liqueurs de la Martinique de Grandmaison, Kersewaser très-vieux, ayant plus de 30 ans de bouteille, des Vins de Barsac & Soterne, des crûs de MM. *Decroi* & *Filon*, des Vins de Bordeaux rouges & blancs, de toutes qualités, depuis le prix de 35 s. pour les Vins de Médoc, jusqu'à 5 liv. pour les Vins d'Haubrion, du crû de M. de *Fumel*. On emploie les plus grandes précautions pour l'arrivée de ces Vins en bouteilles & en caisses, s'assurer de leur 1re qualité & se mettre à l'abri de toute falcification dans la route. Il se trouve aussi dans le même Magasin des Vins de Champagne, d'Ay mousseux de 1re qualité, Vin rosé *idem*; le débit pour le tout se fait à la bouteille ou en caisse de 27: on réunit aussi la vente en gros de toutes especes de Vin ordinaire de Bourgogne & autres; on attend incessamment des Vins d'Espagne de toutes qualités pris sur les lieux, ainsi que des Vins de S. Georges, Richebourg, Chambertin, Beaune, Volnay, Pommard, Nuits, Vosne, Chantbolle, Mont-

EXCELLENT RUM VIEUX DE LA JAMAIQUE,

DE LA PREMIERE QUALITÉ,

A VENDRE EN BOUTEILLE.

6.10.

Vin - Jamaïque

S'adresser à M. SÉNEZ, rue de la Grande Truanderie, chez le Marchand de Vin, au coin de la rue Verderet, au second sur le devant, par la cour.

mais trois ſemaines après, elle commença à croître d'une manière extraordinaire, quoique nourrie ſeulement du lait de ſa mère : elle eſt parfaitement proportionnée, & les Médecins aſſurent que cette taille & ce poids ne ſont point une monſtruoſité, mais le réſultat du bon tempéramment de ſes parens, qui diſent eux-mêmes qu'ils ont toujours évité les alimens de mauvaiſe qualité, & ſurtout l'uſage des liqueurs fortes.

ÉCONOMIE.

Un Particulier d'Argenteuil nous écrit pour nous engager à indiquer le parti qu'on peut tirer des ceriſes dans les années abondantes, telles que l'eſt celle-ci.

On obtient de la ceriſe un excellent vin. Le fruit écraſé, les noyaux concaſſés, on y ajoute, par cent livres de fruit, une livre & demie à deux livres de ſucre, caſſonade ou miel ; la fermentation ne tarde pas à s'exciter, & le vin qui en réſulte eſt excellent.

Tous les fruits doux & ſucrés peuvent également donner du vin, la groſeille, l'abricot, la pêche, &c. &c. M. *Baumé* a indiqué la manière de faire le vin de groſeille ; MM. *Rouelle* obtenoient de l'abricot & de la pêche un vin délicieux, mais leur procédé n'eſt pas connu.

On peut, en diſtillant le vin de ceriſe, en retirer une liqueur ſpiritueuſe fort analogue au Kirſch Waſſer, & peut être plus agréable au goût que ce dernier, qui ſe fait avec la meriſe. (Le meriſier eſt le grand ceriſier des bois.)

On obſervera que le vin de ceriſes ne peut être d'aucune reſſource dans les pays vignobles & ſurtout dans les années d'abondance ; mais c'en ſeroit une précieuſe dans les circonſtances contraires.

BIENFAISANCE.

Le 18 de ce mois, nous avons reçu *qua-*

découvert, avec son prologue; *l'Enlèvement de bonne volonté*, ou *le Mort vivant*; *le Nécromancien*, & *les deux Arlequins rivaux*, Pant. à machines avec un Divertissement.

AMBIGU COMIQUE. Aujourd'hui 23, *le Manteau; la petite Ecole des Pères; Ni trop ni trop peu*, Pièces en un acte, en prose, & *les quatre Coins*, Pastorale en un acte, mêlée de Danse & de Musique.

PAYEMENS de l'Hôtel-de-Ville de Paris d'hier: 6 derniers mois 1784.

M. *l'Empereur*, Viagères, Perpétuelles..... L
M. *Bejcheron*, Viagères, Perpétuelles..... L
M. *Penchein*, Viagères, Perpétuelles..... L
M. *Patu*, Viagères, Perpétuelles..... L
M. *Rouillard*, Perpétuelles, Viagères..... L

Bourse d'hier.

Act. des Ind. de 2500 l..2182 $\frac{1}{2}$.
Portion de 1600 liv.....
Idem de 312 liv. 10 s...
Idem de 100 liv.....
Emp. d'Oct. de 500 l.. 435.
Rescriptions.....
Bill. de la Lot. de 1780 à 1200 liv..... 758.
Primes de { 1785.. non sortie / sortie / 86.. 203 $\frac{1}{2}$. / 87.. | 1788.. 184. / 89.. 175.
Loterie d'Avril 1783, à 600 l. le Billet. 739.
Lot. d'Oct. 1783, à 400 liv. le Billet. 497 $\frac{1}{2}$.
Quit. de Fin. 1 $\frac{1}{2}$. 2 $\frac{1}{4}$. 2 $\frac{3}{4}$. 2 $\frac{1}{2}$. 1 $\frac{1}{4}$. 2 $\frac{1}{2}$. p°. p°. p°.
Viager, 1782. 17. p°. b°.
Viager, 1783.
Id. de ch. au capl. à 10 p°. 17. p°. b°.
Empr. de 125 mill. 4 $\frac{3}{8}$. $\frac{1}{4}$. p°. b°.
Act. Nlles Indes. 1072.
Caisse d'Escompte. 7600 l.
Eaux de Paris. 3750. 800. 760. 70. 60 l.

Cours des Changes d'hier.

Amst..53 $\frac{3}{4}$. | Cadix. 14 l. 11 s. 0 d.

Mesle Vin-goût-fût. Zouen

soins de M. l'Intendant, & qu'elle décernenera à la fin de 1786, la question suivante : *Par quel genre de Culture ou d'Industrie, applicable à la Sologne Orléanoise, pourroit-on améliorer son Sol & augmenter son produit ?*

Elle propose également, pour l'année 1787, de déterminer : 1°. *A quelle cause on doit attribuer le mauvais Goût que les tonneaux font quelquefois contracter au vin, & qui est généralement connu sous le nom de* Goût de fût? 2°. *Si le Bois ne subit l'altération qui occasionne ce Goût, qu'après avoir été coupé, ou si sa sève en étoit affectée lorsqu'il étoit sur pied?* 3°. *A quels signes on peut reconnoître les Bois qui ont souffert cette altération?* 4°. *Quels sont les moyens de corriger ou de faire perdre au vin le Goût désagréable que le fût lui a communiqué?*

Les Mémoires, écrits en Latin ou en François, seront adressés, francs de port, ou sous le couvert de M. l'Intendant de la Généralité d'Orléans, avant les premiers de Juin 1786, pour le premier Prix, & 1787, pour le second, à M. *Huet de Froberville*, Secrétaire-Perpétuel de la Société, à Orléans.

NUMÈ

JOURNAL

Vendredi 10 JUIN 1

LE SOLEIL se leve à 3 heures 59 minut.

LA LUNE se leve à 7 heur. 7 min. du m

Rapport du Tems vrai au Tems moyen. Au midi c

Hauteur de la Riviere. Le 8 à o

Reverberes. Allumés à 9 heure

Observations Météorologiques, d'hier.

Époques du jour.	Thermomètre
A 7 heures du matin..	15 au - dessus d
A midi.	17½ au - dessus d
A 5 heures du soir. .	17½ au - dessus d

BELLES-LETTRES

Vin

De Londres, le 9 Novembre 1771.

Les deux Sherifs font, chaque jour, de nouveaux efforts pour se concilier le suffrage du Peuple : le 7 de ce mois, on a publié, en leur nom, une Ordonnance qui défend à tout Huissier, sous peine de perdre son Office, de violer le domicile d'un particulier, en y arrêtant un débiteur.

Le Lord-Maire doit donner, le 9 de ce mois, un grand répas, auquel il a fait inviter les personnes de la premiere distinction. Les deux Sherifs lui ont écrit que, s'il faisoit servir des vins de France, la dépense de cet article seroit supportée par lui seul & qu'ils la rayeroient du compte qu'il leur fourniroit.

Vin de France défendu parles Sherifs de Londres.

On écrit de la Grenade qu'il s'est manifesté, parmi les Negres, dans le quartier Saint-Marc, une maladie qui en a emporté un grand nombre. Elle s'est communiquée dans les autres parties de l'Isle, & elle a attaqué les Blancs, dont beaucoup en sont déjà morts.

Maladie épidemiq. à la grenade

De la Haye, le 15 *Novembre* 1771.

Les difficultés, qui s'étoient élevées entre la Zélande & les autres Provinces Unies, concernant la contribution aux charges publiques, ont été terminées, le 30 Octobre dernier, par le Prince Stathouder, auquel les Etats Généraux en avoient déféré le jugement. Cette Province jouira, pendant sept ans, d'une remise proportionnée à la situation présente de ses finances. Elle obtiendra la même diminution, pendant sept autres années, si elle justifie qu'elle ne peut pas fournir, comme par le passé, sa cote part dans le tableau de la contribution générale.

N°. 94.

De Warsovie, le 15 Octobre 1771.

ON croit que les Prussiens vont remplacer les troupes Russes dans Thorn. Le Lieutenant-Colonel Lange a eu ordre de s'approcher d'ici. Il a confié aux Houssards de Belling la garde des magasins qu'il s'étoit formés dans la Posnanie. La peste se renouvelle avec fureur dans quelques parties de la Pologne, dans la Moldavie, dans la Volhinie & dans la Podolie. On prend, dans ces différentes Provinces, des mesures pour arrêter les progrès de ce fléau. La Garnison Russe d'Ibraïlow, en Moldavie, en a déjà beaucoup souffert.

Peste en Pologne.

De Lithuanie, le 15 Octobre 1771.

Le sieur Kossakowski est actuellement à Sluk avec un Corps de troupes considérable. Les Russes sont en marche pour attaquer le sieur Bielewiez, qui est à Kowno, avec cinq cens chevaux.

Les Confédérés ont fortifié Landscroon &

Vins de France bannis par Wilkes

Il faut que ce Sherif se persuade qu'il y a un grand mérite à se déclarer ennemi des vins de France. Il ne se contente pas de les exclure de sa table, il veut encore les bannir des repas des autres. Il a écrit, le 23, au nouveau Lord Maire, que, dans les différens festins qu'il donneroit au vieux Bailliage, il défendroit de servir aucuns vins de France & qu'il le prioit de suivre son exemple, lorsqu'il traiteroit la Cité. Le Lord-Maire lui a ré-

nazech. Prix 6 liv. Chez Lacombe, Libraire, rue Christine.

Troisieme Décade de la *Suite de Planches gravées d'après nature & tirées des meilleurs Ouvroges de Botanique*, par M. Buch'oz. Chez Fetil, rue des Cordeliers.

On souscrit, tous les jours, pour la Gazette de France, au Bureau, rue Neuve Saint-Roch, pour les Abonnemens des Provinces; & pour ceux de Paris & de la Cour, au Bureau, Cul-de-Sac-Saint-Thomas-du-Louvre. L'Abonnement est de 12 liv. pour le Caractere ordinaire & de 24 liv. pour le gros Caractere.

Vin-fermentation-chaude

SCIENCES.

Chimie.

avant comm. 15. fév. 13 and 1767.

Lorſque les raiſins n'ont pas acquis une parfaite maturité ſur le cep, le vin qui en provient eſt ordinairement acerbe, peu ſpiritueux & en général très-foible de qualité. C'eſt un inconvénient auquel on eſt ſouvent expoſé dans les vignobles ſeptentrionaux de la France, moins favoriſés pour le ſol & le climat que ceux de nos Provinces méridionales.

L'art ne peut-il pas venir ici au ſecours de la Nature, comme en tant d'autres occaſions? Ne peut-il pas fournir quelques moyens de donner au vin plus de qualité dans les circonſtances que nous venons d'indiquer? La ſolution de ce problême intéreſſant vient d'être tentée avec ſuccès par M. *Maupin*, demeurant à Saint-Germain en Laye. Il a penſé qu'en retenant, autant qu'il ſeroit poſſible, les vapeurs qui s'exhalent pendant la fermentation, & en rendant la fermentation même prompte & vigoureuſe, le vin qui en réſulteroit ſeroit plus fort & plus généreux.

M. Maupin couvre la cuve exactement, il n'y laiſſe qu'autant de vuide qu'il eſt néceſſaire pour éviter la rupture du vaiſſeau, & il a ſoin en même-tems de ſoutenir & d'exciter la fermentation par la chaleur du feu lorſqu'il en eſt beſoin. A l'aide de ce procédé il eſt parvenu à faire de

for bonorarame des radins imperfectamentis.

denrée ſerait exempte de tous droits aux entrées de Paris. Cette franchiſe a auſſitôt produit ſon effet, & les Magaſins ſont déja fournis de Morue ſéche. La veuve *Metas*, rue des Prêcheurs, & le Sr *Granger* l'aîné, rue de la Grande Truanderie, annoncent qu'ils en ont de deux prix, ſçavoir ; celle de la premiere qualité à 6 ſ. 6 d. la livre, & celle de la ſeconde à 5 ſols 6 deniers.

Méchanique.

M. *Rabiqueau*, dont le génie induſtrieux eſt bien connu du public, vient de finir le modèle d'une machine de ſon invention, qui pourroit être d'une grande utilité dans les Halles, les Ports, les Douanes, enfin dans tous les cas où il s'agit d'enlever ſucceſſivement un grand nombre de fardeaux pour les mettre en dépôt ou en réſerve dans des Greniers ou Magaſins. Elle eſt compoſée d'une ſeule grande roue à caſes montantes & deſcendantes, de façon que dans le ſervice de cette machine il n'y a pas un ſeul inſtant de perdu. Les caſes étant toujours emplies & ſucceſſivement vuidées, il en réſulte qu'une ſeule roue doit ſuffire. Le modèle que M. Rabiqueau a fait eſt dans des proportions à gagner de l'avantage par l'exécution en grand, au lieu d'en perdre, comme il arrive dans les machines à frottement. La ſienne en étant exempte, la grandeur ne fera que donner de la chaſſe à la roue qui en fait toute l'eſſence.

Vin - maurin metod faison

Le titre de ce grand ouvrage suffit pour en faire connaître l'importance & l'utilité. On y annonce une grande variété d'objets qui sont tous parfaitement remplis ; ce Dictionnaire a réussi sous sa premiere forme, mais les améliorations & les augmentations de cette nouvelle édition doivent fixer sa fortune & sa réputation.

L'antiquité justifiée, ou réfutation d'un Livre qui a pour titre : L'Antiquité dévoilée par ses usages. *A Amsterdam; & se trouve à Paris, chez* Vallat-la-Chapelle *Libraire, au Palais.*

Suivant l'Auteur de cette brochure, le Livre de l'Antiquité dévoilée par ses usages était l'espoir des plus célèbres blasphémateurs ; mais les aveux importans qu'il contient, viennent, au contraire, de prouver évidemment la Religion qu'ils voulaient anéantir. C'est ce qu'il fait voir dans ses deux premiers Chapitres. Les deux autres contiennent une comparaison de la Religion des Philosophes & des Peuples, avec celle de Moyse & de Jesus-Christ, & un examen du projet des incrédules dogmatiques.

Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc & le cidre, avec des vues pour la plantation de la vigne en Normandie & dans quelques autres de nos Provinces septentrionales ; par M. Maupin, *un petit volume* in-12. *A Paris, chez* Musier fils *Libraire, quai des Augustins* 1767.

C'est l'ouvrage que nous avons annoncé dans notre feuille du 13 Avril dernier, où nous avons donné en même tems une légére idée de la nouvelle méthode que l'Auteur propose, d'après ses expériences, pour perfectionner le vin en le faisant. Il faut avoir recours à l'Essai qu'il publie pour voir le détail dans lequel il entre sur cet objet intéressant. Il nous suffira d'ajouter ici qu'il entreprend de prouver que la fermentation, en développant les principes du vin, supplée jusqu'à un certain point, à sa maturité,

& qu'avec des raisins presque tout verds, on peut faire des vins qui ne le soient pas. » Pourvu, ajoute-t-il, que » les raisins soient, je ne dis pas noirs, mais seulement » un peu rouges, je regarde comme une chose sûre, qu'en » tout pays, on peut à la faveur de ma méthode, parve- » nir à faire un vin potable, & dont l'usage n'aura rien » de mal sain. » Il indique ensuite les moyens qu'il croit les plus convenables pour établir des vignobles dans nos Provinces septentrionales.

LIVRES NOUVEAUX.

Dictionnaire de Cuisine, d'Office & de Distilation : 1 vol. petit in-8° rel. 5 liv. A Paris, chez Vincent, Libraire, rue S. Séverin.

Essais sur le Commerce, le Luxe, l'Argent, l'Intérêt de l'argent, les Impôts, le Crédit public &c., par M. David Hume : pet. in-8°, br. 2 liv. 8 s. A Lyon, chez de la Roche Libraire, & à Paris, chez Saillant Libraire, rue S. Jean de Beauvais.

CEUX qui voudront faire insérer dans l'*Avantcoureur* quelques articles concernant quelqu'un des objets qu'il embrasse, sont priés de les envoyer au LIBRAIRE seulement, depuis le Lundi jusqu'au Mercredi, & jamais plus tard : autrement ils seront retardés de huit jours.

On souscrit pour *l'Avant-Coureur* chez LACOMBE, LIBRAIRE A PARIS, QUAI DE CONTI. Le prix de la Souscription, pour Paris & pour les Provinces est de 12 livres pour l'année, sans aucune augmentation pour le port.

IL en paroît une Feuille le Lundi de chaque Semaine.

LES Souscripteurs de Province sont priés de remettre leur argent à la Poste, avec une Lettre d'Avis, & d'affranchir l'un & l'autre.

DE L'IMPRIMERIE DE MICHEL LAMBERT.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Lu à l'acad. le Mercredi 28. avril 1778 par M. Maquer rentrée publique

Vin pharmaceutique

La manière de faire un vin genereux ou mousseux et moins aiseé, dans les annees froides et pluvieuses, consiste selon M. Maquer à faire cuire et bouillir le moût dans une chaudière pour exciter une fermentation suffisante qu'elles manqueroit par cela.

Comme la maturité qui donne au raisin le mucilage sucré qui produit la fermentation suffisante, et le meilleur vin. c'est de la selon M. Maquer qu'il faut rendre à la nature ce qui lui manque dans les années froides càd la quantité de sucre suffisante.