

LA TRIBUNE LYONNAISE

JOURNAL INDÉPENDANT

ORGANE HEBDOMADAIRE DES INTÉRÊTS COMMERCIAUX, INDUSTRIELS ET AGRICOLES

ABONNEMENTS

Rhône et départements limitrophes, un an..... 6 fr.
Autres départements, un an..... 8
Etranger, le port en sus.

ADMINISTRATION ET RÉDACTION

33, rue Thomassin, 33, à l'entresol, à Lyon.

Le Journal est mis en vente le Samedi matin.

ANNONCES

LES ANNONCES SONT REÇUES :

A LYON, au Bureau du journal, 33, rue Thomassin ;
A PARIS, à l'Agence EWIG, 9, rue d'Amboise.

Nous rappelons à nos abonnés qui n'ont pas réglé leur abonnement, qu'ils aient à nous en faire parvenir le montant afin d'éviter les frais de présentation de quittance à domicile. Le meilleur mode de couverture consiste dans l'envoi d'un mandat-poste à l'adresse du Directeur.

Les personnes qui ont l'habitude d'acheter au numéro la **TRIBUNE LYONNAISE**, sont priées de nous signaler les marchands de journaux et les kiosques où elles ne la trouveraient point.

A partir du 1^{er} JANVIER 1882, le prix de l'abonnement sera augmenté de **DEUX FRANCS** pour les nouveaux souscripteurs.

NOTRE PÉTITION

à M. le Ministre des Travaux Publics.

L'Administration de la *Tribune Lyonnaise* a cru devoir adresser à M. le Ministre des Travaux Publics, par la bienveillante entremise de l'honorable M. Chavanne, député du Rhône, une pétition constatant nos réclamations et nos desiderata en ce qui concerne les Chemins de fer. Cette pétition, revêtue de cinq cents signatures, vient d'être remise à M. le Ministre qui a promis de la prendre en très-sérieuse considération ; et selon notre promesse (voir notre n° 12 du 19 novembre), nous nous faisons un devoir d'en publier le texte :

Monsieur le Ministre,

Activer les relations commerciales, supprimer les abus qui en arrêtent l'essor, c'est là une œuvre digne de votre haute sollicitude et de votre patriotisme.

Aussi les soussignés, marchands de toute classe, éleveurs, commissionnaires en bestiaux, bouchers et charcutiers, propriétaires, consommateurs, n'hésitent-ils pas à vous faire parvenir respectueusement l'expression modérée de leurs légitimes réclamations, sûrs d'être favorablement accueillis.

Qu'on chiffre, si on le peut, la valeur et la quantité du bétail — gros ou petit — qui ne cesse de circuler, dans tous les sens, d'un bout à l'autre de la France : on se convaincra que c'est là, pour les compagnies de chemins de fer, un de leurs principaux éléments de prospérité, et que c'est pour le pays la richesse nationale par excellence.

Comment se fait-il que les grandes compagnies, loin de la favoriser, surchargent et entravent la circulation des bestiaux ?

Elles s'autorisent d'un ancien arrêté du 27 octobre 1877 pour prélever, sous prétexte de désinfection, une taxe de trois francs par chaque wagon ayant servi au transport des animaux, soit que ces animaux aient été réunis, soit qu'ils aient voyagé seuls. Mais où sont les épidémies actuellement régnantes ? Il y a longtemps que tout danger a disparu. Ce droit devrait tomber ; et c'est à vous, Monsieur le Ministre, qu'il appartient de rapporter le décret, désormais sans objet, de votre prédécesseur.

En attendant cette mesure que nous osons solliciter de votre impartiale bienveillance, il importe que les compagnies ne puissent plus faire payer cette taxe, non par wagon, mais, comme elles en ont l'habitude, par chaque lettre nouvelle d'expédition — ce qui a forcément lieu lorsque le même marchand est obligé d'embarquer ou de débarquer une bête sur un point quelconque de la ligne parcourue, et cela sans rompre charge, sans changer de véhicule. Il vous suffira, Monsieur le Ministre, d'appeler sur ce point l'attention sérieuse des fonctionnaires de contrôle qui ne relèvent que de vous.

Quant au défectueux ou nettoyage des wagons, les frais en incombent de droit aux Compagnies ; mais il serait utile que la parole ministérielle vint le leur rappeler ; car les petits commerçants n'ont pas souvent à leur disposition les moyens d'agir contre certaines exactions ou ils ont peur de lutter contre l'injustice des puissants. A vous, Monsieur le Ministre, de les protéger contre leurs propres craintes ou contre les prétentions dont ils deviennent victimes.

Voilà, Monsieur le Ministre, le côté général des revendications que nous vous adressons contre certains procédés des Compagnies de chemins de fer. Mais Lyon a des besoins particuliers que nous osons vous recommander et il vous suffira d'un mot pour nous faire donner satisfaction.

Il importerait que Lyon, comme Paris, eût une gare aux bestiaux, près du marché de Vaise, afin que les transports soient plus rapides ; on épargnerait aux animaux des fatigues inutiles de route et de coups.

Lyon reçoit chaque semaine environ quatre cents wagons de bestiaux. Ne serait-il pas possible d'avoir un quai où l'on pût débarquer au moins de quinze à vingt wagons à la fois ? La gare actuelle de Lyon-Vaise n'a pas de quai suffisant et toutes les pétitions adres-

sées précédemment à la Compagnie P.-L.-M. sont restées sans résultat. Aujourd'hui même l'activité des tramways rend plus difficile la circulation des animaux, de la gare au marché, et c'est à cette cause seule qu'il faut attribuer la fréquence des accidents.

Ces raisons, Monsieur le Ministre, pèseront dans la balance de vos décisions et vous n'hésitez pas à prendre nos intérêts en mains auprès de la Compagnie qui vous écoute.

Grâce à vous, nous obtiendrons bientôt cette gare aux bestiaux, qui trouve sa raison d'être dans l'accroissement continu de la population de l'agglomération lyonnaise.

Par ce service signalé, vous acquiescez, Monsieur le Ministre, pour vous et pour le gouvernement de la République, un nouveau titre de reconnaissance auprès de vos très humbles et tout dévoués serveurs,

(Suivent 500 signatures et plus, recueillies chez MM. Lacarelle et Michon, à Lyon-Vaise.)

LETTRE DE M. CHAVANNE

Comme preuves à l'appui de l'équité de nos réclamations, nous avons joint à notre pétition l'envoi des numéros de la *Tribune* où elles se trouvent consignées avec plus de développement et principalement le n° 6 avec une lettre de M. Allan-Targé (aujourd'hui ministre des finances), le n° 11 où il est question de la gare actuelle de Vaise, et le n° 12 qui traite de la nécessité ainsi que de la facilité de créer une gare aux bestiaux. Mais ce dernier point relève exclusivement du bon vouloir de la Compagnie P.-L.-M.

M. le ministre a fait le meilleur accueil à M. Chavanne, dont nos diverses Corporations n'oublieront point les services (il s'agit d'ailleurs d'une question d'intérêt général) et qui écrit à notre rédacteur en chef les lignes suivantes :

Paris, décembre 1881.

Monsieur et cher Concitoyen,

Je viens d'écrire à M. Lacarelle, un des députés de la région lyonnaise, par un grand nombre de négociants en bestiaux à M. le Ministre des Travaux Publics ; je l'informe que j'ai remis ce document à M. le Ministre qui en a pris connaissance avec beaucoup d'intérêt : son attention du reste était déjà éveillée sur le sujet principal de cette pétition de nos concitoyens.

Je saisis cette occasion, Monsieur le Directeur de la *Tribune Lyonnaise*, pour vous remercier de l'envoi de votre journal, où je trouve à puiser de précieux renseignements.

Permettez-moi de vous féliciter aussi de la manière sérieuse dont il est conçu et exécuté. Par la haute et traditionnelle probité non moins que par l'importance qui le distingue, le commerce lyonnais mérite bien d'être muni d'un organe qui lui ait-même ces caractères.

Je m'empresse de transmettre à M. Lacarelle, aussitôt que je les aurai reçus, les observations de M. le Ministre. J'ai lieu de compter qu'elles seront favorables.

Agréé, etc.,

CHAVANNE.

Où sont les trichines ?

Où est le chat ? Où est le Khroumir ? — Ce sont là des jeux bien connus auxquels se livrent les enfants qui cherchent dans tous les sens, à travers les fantaisies du dessin, la tête d'un Khroumir ou la forme d'un chat.

Autres temps, autres mœurs ; autre âge, autres amusements. L'enfant devient grand et ambitieux ; il se croit savant ; il lui faut des places. Il invente donc un jeu quelconque où il pourrait utiliser ses aptitudes et élargir de gros appointements. C'est pourquoi il a créé la question des trichines.

Où sont les trichines ? Où sont les germes de cette terrible et inguérissable maladie, la trichinose, dont on frémit dans les bureaux du *Courrier de Lyon* et dont personne n'est encore mort ?

On n'a jusqu'à ce jour constaté qu'un seul cas de trichinose, et le porc qui en était l'auteur était de provenance française. Est-ce pour cela qu'on a prohibé les viandes américaines ?

Quelques sinistres farceurs avaient à écouler des stoks considérables de lard français et ils ont déplacé les responsabilités, ils ont effrayé les populations par la crainte des trichines et ils ont réussi à nuire à l'industrie nationale de la charcuterie. Leurs compères faisaient chorus, demandaient des millions pour organiser un vaste système d'inspections successives et déjà ils rêvaient d'être ingénieurs micrographes.

Le nouveau ministre a bien fait de renoncer aux services onéreux de cette nouvelle légion de fonctionnaires inutiles ; mais vous verrez que les trichines s'en vengeront sur M. Rouvier !

Que sera-ce donc quand il aura rapporté le décret du 13 février, ce qu'il va faire bientôt ?

Il rendra confiance au public et sécurité aux estomacs. Le public, qui ne connaît rien aux distinctions et aux disputes des savants, reprendra le chemin de la charcuterie et retournera à ses anciennes préférences. Il aime — et il a raison — ces viandes de porc saines, généreuses, fortifiantes et succulentes, dont de prétendus amis avaient réussi à l'éloigner depuis quelque temps.

Le commerce de charcuterie retrouvera son ancienne activité : s'il vend à meilleur compte il vendra davantage. Il y aura large compensation en sa faveur et bénéfice pour tout le monde.

Qui nous dira les pertes que le décret du 18 février a imposées à la charcuterie française ? Qu'importe le prix élevé d'un article courant de consommation, si la consommation s'en éloigne ? Et la consommation ne revient pas à un article dont elle a longtemps été servie et s'est déshabituée. C'est ce qui serait infailliblement arrivé par le maintien indéfini du décret ; c'est ce qu'a compris enfin la Chambre de commerce de Paris : c'eût été la ruine de la charcuterie française.

Allons donc, Messieurs du *Progrès*, ne parlons plus de trichines et, pour consolider notre réconciliation, faisons-nous servir un délicat rôti de porc.

Les Degrèvements de l'Agriculture

Le nouveau ministre se préoccupe vivement de la question des dégrèvements à opérer en faveur de l'agriculture, ainsi qu'il l'a fait connaître dans sa déclaration. On sait que deux dégrèvements sont en présence ; l'un est celui de l'impôt foncier, qui consiste à réduire de moitié, c'est-à-dire de 60 millions, le principal de l'impôt foncier sur les propriétés non bâties, qui est de 120 millions ; l'autre, réclamé par un grand nombre d'agriculteurs et par le conseil général des Vosges, a trait à la mise à la charge de l'Etat de la dépense d'entretien des chemins de grande communication, dépense qui s'élève à 60 millions d'après le rapport sur le service vicinal pendant l'année 1887, établi par le ministre de l'intérieur. Ce second dégrèvement paraît préférable à celui de l'impôt foncier, en ce qu'il permet d'alléger un impôt très lourd pour l'agriculture, celui des prestations. En effet, le jour où l'Etat prendra à sa charge l'entretien de tous les chemins de grande communication, il sera possible de décharger les communes d'une partie de leurs dépenses, et d'affecter les deux autres journées à l'entretien des chemins d'intérêt commun, vicinaux ordinaires et ruraux.

Cette journée représente à peu près une somme de 20 millions.

Les quarante millions restants seraient répartis entre les départements, de manière à alléger la charge sans cesse croissante que leur impose l'entretien de la vicinalité départementale. Cette charge, en 1877, était évaluée à 60 millions environ. Elle se trouverait donc réduite des deux tiers, dans le système du second des dégrèvements proposés. Les budgets de nos départements, qui sont grevés chaque année de nouvelles charges par le Parlement, recouvreraient ainsi une grande élasticité. Les communes ne verraient plus leurs prestations portées à une grande distance sur des chemins de grande communication qui sont aujourd'hui de véritables routes nationales de 2^e classe. Elles pourraient développer leurs chemins vicinaux et surtout leurs chemins ruraux, si utiles pour assurer la liberté des assolements ; car elles auraient des ressources doubles (deux journées de prestation au lieu d'une) de celles dont elles disposent aujourd'hui. En un mot, le dégrèvement des charges de la vicinalité paraît être celui qui sera le plus profitable au développement de l'agriculture, outre qu'il présente à l'Etat et à la défense nationale l'avantage d'assurer le parfait état des voies de communication d'un intérêt véritablement général.

(Le Fermier.)

Fabrication des Vins de raisins secs (1)

Suivant toute probabilité, ce fut sous la pression de viticulteurs de Bourgogne que le ministère de l'agriculture et du commerce tenta récemment de proscrire l'usage du plâtre dans les vins. La présence du plâtre ou sulfate de chaux étant très facile à déceler, cela ne faisait point, en effet, l'affaire de nos propriétaires de la Côte-d'Or, qui coupent leurs vins avec ceux du Midi ou d'Espagne.

C'est sans doute dans un ordre de fait identique qu'on essaya, un instant, d'entraver la fabrication des vins de raisins secs. L'expansion de cette fabrication devait, vraisemblablement, contrarier de hauts et puissants seigneurs qui, jusqu'ici, l'avaient monopolisée à leur profit.

En effet, ce n'est point d'aujourd'hui que cette production facie existe en France, car depuis au moins quinze années déjà, des industriels du Midi s'y livraient avec activité et écoulaient avec beaucoup d'avantage leur produit, sous le nom de fagon Tavel.

Mais alors, la matière première ne coûtait que 12 à 15 fr. les 100 k., tandis que maintenant, par suite du développement qu'a pris cette industrie, le Corinthe ne vaut pas moins de 50 à 60 francs.

On conçoit, dès lors, que les intéressés aient

(1) Voir notre numéro 13 du 26 novembre. Dans ce numéro on nous fait dire que, pour élever son vin à 10 degrés, le fabricant n'emploiera que 3 hectolitres d'eau et 200 litres : c'est 20 litres qu'il faut lire. Le bon sens de nos lecteurs a facilement corrigé cette erreur.

mit tout en œuvre pour conserver un privilège très rémunérateur et c'est, sans doute, eux qui crièrent le plus fort afin d'arriver à la condamnation des vins de raisins secs.

S'ils ne sont point arrivés à leur but, c'est que ces vins sont identiques, quant à leur composition organique, aux vins naturels et que, malgré les recherches les plus savamment organisées, il a été impossible d'établir une distinction entre les uns et les autres, lorsqu'ils sont mélangés.

Il y a assimilation parfaite.

L'administration a donc renoncé à faire une différence quelconque entre les deux sortes, elle leur fait subir le même traitement fiscal.

Cette fabrication est, ainsi, absolument légale. Elle rend d'immenses services à la consommation de la classe peu fortunée, aussi est-elle appelée à vivre longtemps, sinon toujours, car le prix des vins de vendange venant à baisser, même considérablement, celui des raisins secs s'abaissera dans les mêmes proportions. De la sorte on aura toujours à sa disposition un produit qui favorisera le bon marché qu'on recherchera dans tous les temps.

Le vin de raisin sec, comme nous l'avons déjà dit, est employé plus principalement pour les coupages, mais il peut être utilisé de même que les vins naturels, pour toute espèce d'usage.

Nous connaissons un fabricant de Paris, dont l'usine fonctionne naturellement hors barrière, mais qui s'est fait une spécialité de ne produire que des qualités de premier ordre. Ce fabricant vient de passer, avec une maison de la Marne, un marché de 2000 hectolitres à livrer par mois, lesquels seront transformés en vins de Champagne.

Une grande partie des vins courants de Bordeaux et que le client trouve remarquables parce qu'il les fait venir directement du voisinage de la Gironde, n'a pas d'autre formule que la suivante :

Vins de raisins secs	33 0/0
Vin d'Espagne	27 0/0
Vin du Midi (Minervois ou Corbières)	40 0/0

En résumé, nous n'aurons pas besoin de nous étendre davantage sur les ressources que l'on peut tirer des vins de raisins secs, lorsque nous aurons dit que les raisins secs, combinés avec le vin, donnent :

Pourquoi se sert-on plus particulièrement de raisins de Corinthe, préférablement au Thyra, au Youtira, au Samos et autres origines. C'est tout simplement parce que les premiers sont plus riches en principes organiques, donnent un rendement alcoolique plus élevé que les autres, toutes proportions de prix gardées, que d'un autre côté les produits qu'on en obtient sont de meilleure qualité, neutres comme goût ; qu'enfin ils se prêtent à une fermentation plus régulière et plus complète.

Cependant, il sera bon que l'opérateur recherche lui-même les combinaisons qui lui réussiront le mieux, pour la nature et le prix de la marchandise qu'il entend fabriquer.

Mais que l'on s'arrête à telle ou telle sorte, l'essentiel sera d'examiner avec le plus grand soin l'état de la marchandise qu'on emploiera et de prendre garde qu'elle n'ait subi aucune altération, telle que pourriture, moisissure ou commencement de fermentation, sous peine de compromettre la qualité du produit mis en fabrication et de le rendre invendable.

Qu'est-ce que le raisin sec ? Pas autre chose que du raisin tel que nous le concevons au moment de la vendange, sauf l'eau qui s'est évaporée.

Or, le fruit de la vigne se détermine d'après la composition suivante :

1^{re} Eau et matière minérales (sulfates, chlorures, phosphates) ;
2^{de} Acides végétaux libres et combinés avec les bases ; celui qui domine est l'acide tartrique ; — acide malique ; — acide tannique ou tannin ; — cellulose ; — sucre ; — une matière mucilagineuse ; — une huile grasse ; — une huile essentielle ;
3^{de} Matières azotées.

Il ne s'agit donc que de restituer à ces raisins secs l'eau qu'ils ont perdue, c'est là que commence la pratique de la fabrication des vins dits de raisins secs.

Cette restitution, quand on agit avec des raisins à pellicule épaisse et dure, s'obtient à l'aide d'une opération préalable qu'on appelle le trempage et qui consiste dans le gonflement du raisin auquel on aura fait absorber, dans des cuves spéciales, la quantité d'eau qu'il devait avoir lorsqu'il était à l'état frais.

Cette première opération n'est point nécessaire avec les raisins de Corinthe qui n'ont pas besoin d'être broyés avant leur mise en cuve parce qu'ils cèdent facilement leurs principes solubles à l'eau dans laquelle ils sont immergés.

Avant la mise en cuve, l'opérateur aura pris soin de diviser tous les grains de manière à ce qu'ils ne forment pas des mottes compactes à travers lesquelles l'eau ne pourrait point pénétrer ou n'entrerait qu'au moment où la fermentation serait déjà en activité. On s'exposerait, dans ce cas, soit à une perte sèche de matière première qui n'aurait aucune utilisation, soit à une irrégularité dans la fermentation avec tous les accidents qui peuvent en découler.

Au surplus, tout autre raisin que celui de Corinthe devra être préalablement broyé après son gonflement et avant sa mise en cuve, tout comme on foule la vendange afin de remettre, le plus possible, le jus en liberté.

L'opération du broyage se fera par telle système que le fabricant imaginera. Le plus usuel, dans les usines des environs de Paris, consiste dans une espèce de laminoin en bois placé au-dessus de la cuve, entre les cylindres duquel on fait passer le raisin.

Le choix des raisins devra d'ailleurs faire l'objet de l'une des plus grandes préoccupations du fabricant. Ainsi il arrive par exemple que le raisin a été mouillé puis desséché, soit qu'il ait été mis en contact avec l'eau au fond du navire qui l'a transporté, soit qu'il ait été exposé à la pluie dans les cours ou docks où il a séjourné.

Dans ce cas, il s'est produit dans les sacs un commencement de fermentation, il y a déperdition de sucre et conséquemment le rendement alcoolique sera moindre. La qualité du vin produit, subira également une altération.

Les raisins qui ont subi cet accident sont reconnaissables à ceci, qu'ils ont comme une enveloppe blanche autour du grain, laquelle n'est autre chose que du sucre cristallisé.

D'ordinaire, plus le raisin est noir et foncé meilleur est sa qualité. Les grains rouges sont souvent des fruits dont la maturité n'est pas suffisante.

Ces derniers donnent de la verdeur au vin qui en provient ; ce n'est point un défaut, il est vrai ; mais cette verdeur est acquise aux dépens de la production alcoolique ; il y a dès lors perte sèche pour le fabricant.

La proportion d'eau à mettre à la cuve avec le raisin pour arriver à produire une quantité déterminée de vin, doit être établie d'après le degré alcoolique du vin que l'on désire obtenir.

Nous avons dit que 100 kilog. de raisin ne donnent guère plus de 32 degrés d'alcool, c'est sur ce chiffre qu'il faudra se baser et, suivant que l'expérience ou l'habileté de l'opérateur lui aura fait obtenir tel ou tel résultat avec telle ou telle qualité de marchandise, il augmentera ou diminuera la quantité d'eau jusqu'à ce qu'il arrive exactement à ce qu'il veut.

Le mélange d'eau ou de raisin dans la cuve doit être fait de manière à ce qu'il y ait entre ces deux éléments le plus d'intimité et d'homogénéité possible.

L'eau devra être portée à la température de 30 à 35 degrés, en toute saison, avant la mise en train de la fermentation.

LES POMMIERS A CIDRE

Depuis que le phylloxéra sévit, l'attention des agronomes s'est portée sur la culture des pommiers, non-seulement dans les départements de l'Ouest et du Nord, où ces arbres se trouvent déjà en assez grand nombre et où le cidre est l'objet d'une fabrication régulière, mais encore dans tous les pays où cette culture peut réussir, c'est-à-dire dans toutes les contrées qui ne sont pas trop chaudes.

Il y a lieu d'augmenter la culture des pommiers, non-seulement dans les départements de l'Ouest et du Nord, où ces arbres se trouvent déjà en assez grand nombre et où le cidre est l'objet d'une fabrication régulière, mais encore dans tous les pays où cette culture peut réussir, c'est-à-dire dans toutes les contrées qui ne sont pas trop chaudes.

Le cidre est, d'ailleurs, une très-saine boisson, et nous avons tout lieu d'affirmer qu'il serait facile de l'améliorer sensiblement par une manipulation faite avec plus de soins et d'intelligence. Cette boisson, convenablement traitée, est acceptée avec plaisir par les habitants des campagnes, et même par ceux des villes. Elle jouit de propriétés efficaces contre la gravelle.

Le cidre représente, année moyenne pour l'agriculture, un revenu considérable atteignant près de 100 millions de francs. Cette somme pourrait facilement être portée à 200 millions et même davantage.

Tous les bons cidres s'exportent et se vendent à des prix rémunérateurs dans les grands centres de population ; on peut multiplier largement les pommiers, les planter sur les bords des pièces de terre même au milieu des champs. Cet arbre si robuste donnerait des récoltes bien plus considérables s'il était soigné d'une façon plus convenable au double point de vue de la culture et de la taille.

Ajoutons que les cidres bien fabriqués traversent les mers sans aucun inconvénient. Il paraît qu'il en est exporté tous les ans pour plus d'un demi-million au Brésil ; ils arrivent dans ce pays avec toutes leurs qualités après avoir subi des températures très-élevées.

UN NOUVEAU PAIN

D'intéressantes expériences viennent d'être faites à la boulangerie centrale des hôpitaux, rue du Fer-à-Moulin, par M. Ollivier aîné, ancien syndic des boulangers d'Alger et ancien fournisseur des armées d'Afrique.

M. Ollivier croit pouvoir fabriquer, en se servant des blés durs d'Algérie, du pain revenant à dix centimes de moins par kilogramme que le pain ordinaire ; sa qualité serait égale, sinon supérieure, au pain fabriqués au moyen des blés tendres.

Jusqu'à présent, les blés durs d'Afrique n'ont guère servi qu'à la fabrication des pâtes dites d'Italie ; il est démontré cependant qu'ils fermentent, en moyenne, 7 0/0 de gluten de plus que les blés tendres les plus estimés.

Si on ne s'en est pas encore servi pour la consommation proprement dite, cela tient aux mesures prises par le gouvernement impérial qui, en 1854, rendit un décret arbitraire étendant à la banlieue de Paris la réglementation de la boulangerie parisienne.

On n'est pas encore absolument fixé sur le rendement de farine, mais on croit pouvoir dire qu'il est supérieur de 10 0/0 au rendement ordinaire.

La Chambre syndicale de la boulangerie était représentée à ces expériences. On remarquait également le général de Wimpfen et le colonel Martin, le délégué du ministère de l'agriculture, etc.

Espérons que ces expériences n'aient pas le sort de celles qui ont eu lieu en 1854, et que le procédé de panification nouvelle sera sérieusement étudié par les hommes compétents.

Les Fourrures d'Écureuils.

L'approche de l'hiver appelle naturellement l'attention sur l'industrie des fourrures; déjà, à diverses reprises, depuis le commencement d'octobre, la température est descendue considérablement au-dessous de zéro; mais si l'on en croit, je ne dirai pas l'almanach, mais les prédictions des météorologistes, l'hiver sera, cette année, doux, et par conséquent déplorable pour les marchands de fourrures.

Un animal modeste dans ses habitudes, mais important pour le commerce dont il est la source, est l'écureuil que l'on rencontre dans toute l'Europe et une grande partie de l'Asie.

On donne la préférence à l'écureuil de Sibérie et de Russie; la fourrure d'hiver de ce petit animal est claire ou gris foncé dans les pays du Nord, tandis que les sortes du centre de l'Europe sont d'un brun rougeâtre et d'une qualité médiocre, ce qui fait qu'on leur donne rarement la chasse. Dans la Sibérie orientale, par contre, la chasse de l'écureuil est très importante; c'est par milliers que se compte la chasse d'un homme expérimenté; elle se fait au piège, tandis que chez les Fongoues on empoisonne ces petits rongeurs pour ne pas endommager leur peau.

Les écureuils que l'on prend sur les côtes de la mer d'Onchotz et dans le pays baigné par le fleuve Amur portent le nom de Saccamina; ce sont les meilleures sortes parmi lesquelles celles de Nertschinsk sont les plus grandes. Viennent ensuite celle de Yakoutsk, dont la plupart ont un reflet bleuâtre. Les sortes foncées sont toujours les plus grandes; les petites vont même jusqu'à la nuance gris perle ou gris acier. Les sortes de Léna bleues et moins rayées (dont on compte quatre qualités) et celle du fleuve Jénisséi sont les moins estimées, ainsi que celle de l'Ob, qui sont petites mais cependant d'une nuance pure et claire.

Ces sortes d'écureuil de Sibérie sont exportées annuellement au nombre de 6 à 7 millions. Les écureuils de Russie dont la production annuelle atteint près d'un million, sont plus petits et plus faibles. Le centre de commerce de ces peaux est Archangel et le voisinage de Moscou; c'est le petit gris de Kasan (Feh).

Les écureuils de Suède et de Norvège, dont la production atteint 300,000, sont employés dans le pays même; ils ont le dos rougeâtre.

La Russie emploie beaucoup l'écureuil pour les classes inférieures; mais la plus grande partie s'exporte en Chine ou se vend à la foire d'Irbit. De là, ces fourrures vont par millions dans l'occident de l'Europe. Un des grands centres où se travaillent ces peaux est Weissenfels, sur la Saale, d'où Napoléon I^{er} rapporta les premières qu'on vit en France.

FAITS ÉCONOMIQUES

Les Traités de Commerce.

Les sénateurs et députés du département du Nord se sont réunis pour examiner l'opportunité de voter isolément les traités qui ont été signés jusqu'ici; la réunion a reconnu que ce mode de procéder n'est pas le meilleur, à son avis, ni le plus pratique à suivre.

La raison en est facile à déduire et plusieurs l'ont déjà exposée. En vertu de la clause de la nation la plus favorisée, introduite dans tous les traités de commerce, chacun d'eux peut se trouver modifié par le traité subséquent si celui-ci contient des conditions meilleures. A quoi bon, alors, faire perdre à la Chambre son temps pour discuter des dispositions qui, en somme, peuvent n'avoir rien de définitif?

On convient généralement que le traité à conclure avec l'Angleterre, en raison des concessions spéciales que celle-ci demande, doit être le traité-type. Mais à supposer qu'on objecte que ce traité ne pourra peut-être pas être conclu, à cause de la difficulté qu'on éprouve à se mettre d'accord, il n'en est pas moins vrai qu'il y a en ce moment quatre traités signés avec l'Italie, la Belgique, la Hollande et l'Autriche-Hongrie. Pourquoi voter séparément le traité italien?

En réalité, il n'y aura qu'un traité, chaque nation pouvant aller chercher dans la traité d'une autre puissance une clause ou une taxe plus favorable que celle qui lui a été accordée. C'est que, dit-on, il y a là des considérations politiques, et il serait à craindre que l'Italie, si nous ne nous hâtons de ratifier son traité, ne prit mal la chose.

Mais il nous semble que l'Italie ne saurait se formaliser d'une mesure générale, qui ne révélerait contre elle aucun mauvais vouloir. Et puis, si elle faisait à notre gouvernement quelque observation, est-ce que celui-ci ne serait pas fondé à lui répondre que son bon vouloir à notre égard n'est déjà pas si remarquable? Est-ce que, jusqu'à présent, elle a reconnu le traité du Bard?

Non, et même la *Famulla* annonçait que notre gouvernement négociait avec le cabinet italien pour obtenir cette reconnaissance.

C'est donc que jusqu'à présent l'Italie a résisté; c'est donc qu'elle se montre assez peu empressée à faire ce qui peut nous être agréable?

Nous ne voyons pas pourquoi nous lui ferions des avances, au détriment de notre industrie. Nous comprenons les transactions; mais il faut qu'on présente des transactions sérieuses et profitables, et non des sacrifices pour une seule des parties.

C'est pourquoi nous donnons presque entièrement notre approbation au mode de procéder que recommandent les sénateurs et les députés du Rhône, et nous espérons que la Chambre des députés ne trouvera aucun empêchement sérieux à s'arrêter à ce parti.

D'ailleurs, est-ce que l'ancien cabinet n'était pas dans ce sentiment quand il disait qu'il voulait s'arranger pour que tous les traités expirassent à la même échéance fixe, afin d'être renouvelés tous ensemble? C'était là l'idée pratique. Pourquoi aujourd'hui ne la suivrait-on point?

La situation des Céréales.

Nous empruntons à une circulaire qui fait autorité les quelques considérations suivantes dont nos marchands de grains et de farines et nos boulangers sauront profiter. La revue mensuelle de M. Vandenberghe ne regarde pas seulement la place de Paris, mais elle intéresse celle de

Lyon où le commerce des céréales tend à prendre chaque jour une plus grande extension. Voici d'abord un extrait de la lettre que ce courtier adresse à ses correspondants d'ici et là jette à travers le présent un rapide coup d'œil sur les fluctuations prochaines du marché.

« Je disais dans ma dernière Revue, écrit-il, que la situation de place comportait plutôt la baisse que la hausse, et je n'hésitais pas à engager nos lecteurs à réaliser, au plus vite, les bénéfices qu'ils pouvaient encore avoir à prendre sur leurs achats primitifs.

« La plupart d'entre eux ont partagé mon avis et bien leur en a pris, puisque nos prix ont flechi depuis un mois de plus de 3 francs par sac.

« Cette baisse, à laquelle on ne paraissait pas s'attendre, ne me semble pas avoir encore dit son dernier mot; nous nous trouvons, en effet, en présence d'intérêts très-puissants qui gouvernent aujourd'hui notre marché et qui vont agir encore, pendant le mois de décembre, avec autant de vigueur qu'en novembre.

« Le découvert, parti du prix de 50 fr. dès le début de la campagne, va tenter de nous ramener au point de départ, je doute qu'il puisse y réussir, mais il fera certainement les plus grands efforts pour se rapprocher du prix de 63 fr., qui représente, à peu près, son prix moyen de vente, car, s'il a pu profiter, dans une certaine proportion, des grands prix pratiqués en septembre et en octobre, la plus grosse partie de ses ventes a été effectuée dans les prix de 59 à 63 fr.

« Il pourrait alors s'opérer une volte-face complète et rapide sur notre marché.

« Le découvert, ayant allégé et même sauvé sa situation, pourra fort bien greffer sur la base une opération de hausse qui aurait alors d'autant plus de chances de réussite que la baisse aurait été plus exagérée.

« Nous pouvons donc voir tomber les 4 premiers mois et même les 4 mois de mars bien près du prix de 61 fr. C'est surtout sur les 4 mois de mars que j'appelle l'attention du lecteur.

« La période de calme que nous traversons peut, en effet, se prolonger au-delà du mois de décembre, et les mois de janvier et de février sont généralement peu favorables à la hausse; ils le seront d'autant moins cette année, que c'est précisément sur cette période que vont peser, plus que d'ordinaire, les gros arrivages de blé de la Californie.

« Cependant, il ne faudrait pas attendre jusqu'à cette époque pour faire une opération, car la spéculation saura ex-compter, par avance, cette situation, et c'est probablement en décembre que nous verrons les plus bas prix.

« Il est donc important de suivre de très-près les fluctuations qui vont se produire durant ce mois: si nos cours viennent à fléchir d'environ 1 franc, il faudrait, sans se préoccuper des idées qui pourraient dominer alors, se mettre résolument acheteur sur les 4 mois de mars; car la campagne ne terminera pas sans un violent mouvement de reprise qui ne sera que la conséquence toute naturelle de l'exagération de la baisse.

Notes et Renseignements

Le recensement. — Ainsi que nous l'avons annoncé, le recensement général de la population française va avoir lieu incessamment.

Une récente circulaire de M. le ministre de l'intérieur indique comment il sera procédé à cette opération.

Il a été décidé que le recensement serait effectué le 1^{er} décembre, à l'aide de bulletins individuels établis au nom de toute personne présente ledit jour dans la commune. Des formulaires de bulletins seront à cet effet déposés, quelques jours à l'avance, dans chaque maison. Les intéressés seront invités à les remplir eux-mêmes et les agents recenseurs les contrôleront en les reprenant à domicile.

Ces feuilles sont au nombre de trois: le *bulletin individuel*, la *feuille de ménage* et le *bordereau de maison*.

Le bulletin individuel se divise en deux colonnes, l'une pour les demandes, l'autre pour les réponses.

NOM ET PRÉNOMS. — Quel est votre nom de famille? Quels sont vos prénoms?

SEXE. — Masculin ou féminin?

ÂGE. — Quelle est la date de votre naissance? ou quel âge avez-vous?

LIEU DE NAISSANCE. — Où êtes-vous né? En France? dans quel département? dans quelle commune? A l'étranger? dans quel pays?

NATIONALITÉ. — Êtes-vous né de parents français? naturalisés français? étrangers? de quelle nation?

ÉTAT CIVIL. — Êtes-vous marié? non marié? veuf?

PROFESSION, ÉTAT OU FONCTION. — Quelle est votre profession? Êtes-vous chef d'établissement ou d'exploitation? fermier ou métayer? propriétaire? patron? employé ou commis? ouvrier? homme de peine? manœuvre ou journalier? domestique? membre de la famille (femme, enfant, parent, etc.) sans profession?

SÉJOUR. — Habitez-vous dans la commune? Y êtes-vous simplement de passage?

Le bulletin individuel s'applique, on le voit, à chaque individu pris isolément.

Aussi, doit-on remplir autant de bulletins individuels qu'il y a de personnes dans la famille, le plus jeune de ses membres n'étant-il que quelques mois, voire quelques jours.

Ceci fait, le père de famille recopie sur la feuille dite de ménage les noms, prénoms, sexe, âge et profession des personnes de sa famille ou habitant chez lui.

Cette feuille est double et forme une chemise dans laquelle se placent les bulletins individuels, qui ne comportent qu'une feuille.

Ce petit dossier est rendu au concierge qui le remet au propriétaire; celui-ci réunit tous les bordereaux de ses locataires et les place dans le *bordereau de maison*, feuille également double, formant une deuxième chemise et sur laquelle il a totalisé le nombre des ménages de son immeuble, le nombre des personnes présentes et absentes; il a dû, en outre, indiquer le nombre des locaux d'habitation vacants chez lui, le nombre des locaux à usage d'ateliers, de magasins et de boutiques, et enfin le nombre des étages au-dessus du rez-de-chaussée.

Les dossiers, recueillis par le recenseur, donnent de suite, grâce aux bulletins individuels, qu'il suffit de compter, le chiffre de la population; en les analysant, on a en mains, outre l'état nominatif des habitants pour toute la France, leur nombre par sexe, profession, âge, etc.

Les feuilles de recensement, qui ont été imprimées en trop, seront envoyées au pilon; les bulletins individuels sont laissés aux archives des mairies, où on les conserve... généralement au grenier.

Les frais de dénombrement étant classés parmi les dépenses obligatoires des communes, ces dernières auront à porter à leur budget les dépenses que le recensement aura occasionnées.

Choix du sexe. — Est-elle donc enfin résolue cette grande question de la procréation à volonté des mâles et des femelles, jadis rêvée par les naturalistes, aujourd'hui cherchée par les zootechniciens?

Peut-être, car les résultats obtenus par M. Fiquet, de Houston (Texas), sont assez précis, — s'il faut en croire la relation que vient de publier sur la matière le Dr Sauke, de Berlin, — pour qu'il y ait lieu de tenir compte des tentatives qui viennent d'être faites dans ces sens.

Le savant allemand nous expose, dans un long travail, les procédés mis en usage par M. Fiquet.

C'est sur des taureaux et des vaches qu'ont été faites ces intéressantes expériences.

En donnant à ces animaux une nourriture abondante et d'excellente qualité, ou insulaisante et pauvre, on augmente ou on diminue, à volonté, leur puissance de reproduction et, de la sorte, on détermine à l'avance, — affirme M. Fiquet, — le sexe du jeune animal à venir.

En d'autres termes, voici comment on procède :

Vient-on avoir une jénisse, il faut nourrir la vache avec du foin, tandis qu'en revanche, on donne au taureau qu'on lui destine une nourriture abondante et de première qualité.

Vient-on, au contraire, que le jeune sujet à venir un mâle, on procède exactement de la façon inverse.

En opérant de la sorte, M. Fiquet aurait, — nous dit le Dr Sauke, — constamment obtenu pour le sujet à naître le sexe qu'il avait indiqué à l'avance.

Si simple quelle soit, cette méthode doit être d'application délicate. Ainsi s'expliquent, sans doute, les résultats négatifs qu'elle a donnés dans les mains de ceux qui ont tenté de la mettre en pratique, car, jusqu'à ce jour, M. Fiquet est le seul qui l'ait appliquée avec un succès constant.

On comprendra, néanmoins, quels avantages pourront en retirer tous ceux qui se livrent à l'élevage du bétail, car ces procédés ne visent pas seulement le taureau et la vache, ils peuvent s'appliquer indistinctement à tous nos animaux domestiques.

Extinction des feux de cheminée.

Les pompiers de la ville de Paris se servent du *sulfure de carbone* pour éteindre les feux de cheminée. Ce moyen prompt et facile a le double avantage de ne nécessiter l'usage d'aucun matériel encombrant ou pouvant détériorer les meubles, et de ne plus exposer les pompiers au danger de monter sur les toits pour éteindre ces feux.

Voici comment on procède: on place du sulfure de carbone dans 2 ou 3 vases, selon l'intensité du feu, sans intercepter d'ailleurs la circulation de l'air. La vapeur du sulfure de carbone dégage un gaz intense qui, en se dilatant dans la cheminée, éteint immédiatement le feu.

Ce moyen pourrait être très utilement employé dans la campagne, où les secours contre l'incendie sont souvent assez éloignés, et où les flammèches de suie peuvent aller porter l'incendie dans les maisons facilement inflammables.

Les brûlures.

Nous venons d'obtenir dans un cas de brûlure en touchant un vase de faïence placé directement sur le feu, un résultat merveilleux, par un moyen d'une simplicité élémentaire et qui est à la portée de tous. La brûlure existait sur trois doigts de la main gauche. Elle a d'abord été arrosée d'eau-de-vie, ce qui a produit un soulagement immédiat. Puis, après avoir râpé du savon de Marseille dans deux ou trois cuillères d'eau-de-vie et avoir battu le tout pour en faire une sorte de pommade, nous en avons appliqué une couche épaisse sur la partie lésée, et une autre couche sur la ligne appliquée sur cette même partie. La douleur a dès lors disparue. Lorsqu'elle tendait à reparaitre, elle disparaissait de nouveau en arrosant le linge avec de l'alcool. Au bout de quelques heures, la guérison était assurée, et si l'accident était arrivé le soir, le lendemain matin il n'y paraissait plus, la peau étant seulement jaunée à la place atteinte. Alors même qu'il y aurait plaie, le moyen est aussi efficace, mais il faut renouveler le pansement deux ou trois fois en vingt-quatre heures. En trois jours, il a été remédié à un cas pareil après un incendie à Painpoul, près de Saint-Pol-de-Léon, sans douleur aucune pour le malade.

Un pain nourrissant.

Les pois, les haricots, les fèves, les fèves, etc., c'est-à-dire les grains alimentaires les plus usuels provenant de la nombreuse famille des légumineuses, ont une composition telle qu'elles sont, à poids égal, plus riches en matières nutritives que les meilleures farines et le meilleur pain.

La matière azotée nutritive spéciale, nommée légumine, qui, chez ces grains, représente la glutine des céréales, l'albumine du blanc d'œuf, la caséine du lait, la musculine de la viande, etc., y entre dans une proportion qui, selon l'espèce de grain, varie de 24 à 31 0/0; l'amidon et ses dérivés, dextrose et glucose, de 49 à 59; les graisses, dont une partie est phosphorée, de 2 à 4/8; les matières minérales de 21 à 31/3; la cellulose, matière formant la trame de la graine, identique par sa composition à l'amidon et de 10 à 15 0/0.

Il est bon de faire observer que la légumine étant coagulable à la température normale d'ébullition de l'eau lorsqu'elle se trouve en présence d'un excès de ce liquide l'eau de cuisson, ou autrement dit, le bouillon de légume se trouve contenir, à l'état de dissolution, la plus grande portion de la légumine et peut servir ainsi à l'alimentation en même temps que le légume cuit.

On doit seulement prendre soin d'éviter de rendre la légumine insoluble en jetant brusquement les lentilles, les pois, les haricots ou les fèves dans l'eau chaude, ce qui détermine la coagulation de cette matière azotée, qu'encore en les faisant cuire dans de l'eau trop chargée de sels de chaux, comme l'est souvent celle de la Seine, car, alors, la légumine contractant avec ceux-ci une combinaison insoluble, les pois, les haricots, les lentilles et les fèves durissent au lieu de se ramolir.

Ces légumes doivent être placés dans l'eau aussi peu calcaire que possible, et avant que celle-ci commence à chauffer.

La légumine est surtout intéressante par cette

particularité, qu'elle est la plus riche en phosphore de toutes les substances du groupe de l'albumine, lesquelles font partie de tout aliment complet. Elle est, avec les œufs, les cervelles et le poisson, l'aliment qui fournit à notre corps le plus de cet aliment essentiel surtout à la constitution de notre système nerveux et particulièrement de notre cerveau.

Comparons la composition du blé à celle des graines de légumineuses.

Le blé renferme en moyenne 15 0/0 de substances albuminoïdes, c'est-à-dire de ces substances azotées essentiellement nutritives, analogues par leur constitution, leurs propriétés et leur rôle alimentaire à l'albumine, à la fibrine, à la caséine, à la musculine, à la légumine, etc. C'est de toutes les céréales celle qui en présente la plus forte proportion. La principale des substances albuminoïdes du blé est de la glutine, nommée aussi fibrine du gluten ou fibrine végétale, de même que la légumine a été nommée aussi caséine végétale.

La glutine, dans les céréales, représente la légumine des pois, des haricots des lentilles et des autres graines de la même famille végétale, de même que la légumine, dans ces grains, représente la glutine des céréales. Ces deux substances, du reste, sont appelées au même rôle alimentaire, à part cela que la légumine est plus riche en phosphore que la glutine.

Le blé contient en outre 60 0/0 d'amidon, 7 de glucose, 12 de graisses dont, comme pour celles des graines de légumineuses, une partie est phosphorée, 16 de matières minérales, 17 de cellulose et 14 d'eau.

Ainsi, tandis que dans les graines de légumineuses la proportion de matière azotée essentiellement nutritive est de 24 à 31 0/0; dans le blé, qui est de toutes les céréales celle dont la composition et des plus avantageuses au point de vue alimentaire, cette proportion n'est plus que de 15 0/0, en moyenne.

C'est pourquoi un pain dans la confection duquel entrerait de la farine de lentilles, de pois, de haricots, de fèves, ou d'autres graines légumineuses, serait, à poids égal, comme aussi à proportion d'eau et à cuisson égales, sûrement plus nourrissant que le pain ordinaire.

Souvenez-vous de vos Frères!

Fête de l'Arbre de Noël. — Noël approche. Le comité des dames de la Société de secours alsacienne et lorraine s'occupe activement de l'organisation de la fête annuelle du Sapin. Il ne veut à aucun prix abandonner cette vieille tradition, si consolante pour les malheureux originaires des départements annexés.

C'est aujourd'hui surtout qu'il ne faut pas songer à réduire les proportions de la fête. Après onze années de séparation, une manifestation splendide vient de se produire en faveur de la France par les voies légales du vote en Alsace et en Lorraine. Tous les députés envoyés au Reichstag, il y a deux mois à peine, appartiennent au parti de la protestation.

Le comité des dames est heureux de constater que en réponse de cette marque évidente de fidélité inaltérable, un courant d'affection plus intense s'est établi dans toute la France. Partout le mouvement de sympathie pour l'Alsace et la Lorraine s'est accentué et sans dépasser la mesure que commande la prudence, il a cherché des voies légales pour se faire jour.

Quelle belle occasion pour la noble cité lyonnaise, toujours si généreuse envers ceux qui se sont réfugiés dans ses murs hospitaliers, de prendre part à cette protestation pacifique contre des rigueurs exagérées!

Envoyez donc au comité des dames, jouets, bonbons, livres et vêtements pour les enfants qu'il protège. Tous les dons seront reçus avec reconnaissance. On est prié de remettre les cadeaux avant le 30 décembre afin d'en faciliter la répartition. La liste des donateurs sera publiée.

Un avis postérieur indiquera la date et le programme de la fête.

Prière d'adresser les dons en argent et en nature à :

Mmes Lloch, 48, rue de la Charité; Brissac, 10, rue des Archers; Gaisman, 3, quai de Retz; Gloxin, 116, rue Saint-Clair; Heilmann, 43, rue Mercière; Helmreich, 70, rue Saint-Joseph; Hoffner Friz, 19, cours du Midi; Müller, 47, rue Franklin; Reichshoffer, 19, cours du Midi; Spitz, 53, place de la République; à la brasserie Georges Hoffner, cours du Midi; ou au local de la Société, 6, rue Delandine.

ACTES ET AVIS OFFICIELS

Les examens prescrits par l'arrêté ministériel du 18 mai 1879, pour les emplois de commissaires de police ou d'inspecteurs spéciaux de la police des chemins de fer, auront lieu du 15 au 30 janvier prochain, à la préfecture; le jour et l'heure seront indiqués ultérieurement.

Les candidats qui auraient l'intention de subir les épreuves de ces examens, pourront prendre connaissance des conditions exigées et du programme, soit à la préfecture (4^e division, 1^{er} bureau), soit au Recueil des actes administratifs. — Année 1879, n^o 41, déposé dans les mairies de Lyon et des communes du département.

Ils devront adresser directement leur demande accompagnée des pièces réglementaires, à M. le ministre de l'intérieur avant le 15 janvier 1881.

Les jeunes gens exerçant les professions d'ajusteur, de forgeron, de chaudronnier en cuivre ou fer, fondeur-mouleur, qui doivent concourir au tirage au sort, sont prévenus qu'ils peuvent être admis à faire leur service dans les équipages de la flotte, en qualité d'ouvriers mécaniciens, s'ils produisent les certificats d'aptitudes de leurs directeurs d'usines mentionnant leur paye journalière, constatant qu'ils réunissent trois ans d'exercice dans leur profession y compris l'apprentissage, et qu'ils sont des ouvriers capables.

La même faculté est étendue aux ouvriers âgés 18 à 24 ans.

Les rôles des contributions foncières des portes et fenêtres, pour l'année 1882, revêtus des formalités prescrites, viennent d'être remis aux percepteurs chargés d'en faire le recouvrement dans les communes de toute la France. Les municipalités ont été invitées par le gouvernement à rappeler à leurs administrés qu'ils ne doivent pas omettre d'acquiescer exactement, dans les délais fixés par la loi, les termes échus à leur quote-part respective, afin de s'épargner les frais de poursuites qu'entraîne toujours l'oubli de cette obligation.

Suivant la loi du 4 août 1844, le délai de trois mois accordé aux contribuables pour les demandes qu'ils auront à présenter en décharge, la réduction ou mutation d'actes ne courra qu'à partir de la publication des rôles dans chaque commune.

Les demandes en dégrèvement pour vacance trimestrielle ou annuelle de maisons seront admises à toute époque, pourvu qu'elles soient présentées dans les quinze jours qui suivront l'année, ou les trois, six ou neuf mois de non habitation. Lorsque la vacance continuera, la réclamation ne devra être faite qu'à la fin de l'année.

Ces diverses réclamations devront être adressées par les contribuables au préfet de leur département; elles devront être accompagnées des avertissements ou extraits de rôle et de la quittance des douzièmes échus. Elles ne sont point d'ailleurs assujetties au droit de timbre, lorsqu'elles ont pour objet une cote inférieure à 30 francs.

Une bonne nouvelle pour tous ceux qu'intéresse la promptie exécution des chemins de fer départementaux du Rhône. Le dossier de cette affaire, à l'étude depuis l'année dernière, en suite du vote du conseil général, a été examiné et approuvé successivement par les divers pouvoirs compétents, soit : le conseil supérieur de la guerre, le conseil d'Etat et M. le ministre des travaux publics.

Nous tenons de bonne source que la loi déclarative d'utilité publique, la seule formalité qui reste à remplir, sera votée avant la séparation des Chambres, soit vers le 15 de ce mois.

Les travaux commenceront donc dès le premier mois de l'année prochaine.

Nous croyons devoir mettre sous les yeux de nos lecteurs un jugement en matière de patente, que vient de rendre le conseil de préfecture de la Seine.

Ce jugement apporte une jurisprudence nouvelle qui intéresse surtout les commerçants.

Jusqu'ici, la question de savoir ce qui constitue les marchés de gros et de demi-gros restant dans le vague, au point de vue de la patente. On appréciait par là peu près.

D'après les tarifs annexés à la loi de 1880 sur les patentes, sont réputés marchands en gros ceux qui vendent principalement à d'autres marchands.

Le mot *principalement* doit-il s'appliquer au nombre des acheteurs ou bien au chiffre d'affaires?

Le conseil de préfecture de la Seine a adopté cette dernière interprétation, qui est, en effet, conforme à l'esprit de la loi.

Dans le cas spécial qui a motivé ce jugement, un contribuable avait introduit une demande en réduction de patente, prétendant qu'il faisait les deux tiers de ses ventes à des consommateurs, qu'en conséquence il devait être patenté comme marchand de demi-gros.

Le conseil, constatant que les ventes faites aux marchands étaient beaucoup plus importantes commercialement que les autres, a maintenu la patente de marchand en gros.

Le préfet du Rhône est sur le point, dit le *Nouveliste*, de prendre un arrêté par lequel il déclarera administrativement que toutes les divisions, de quelque nature qu'elles soient, établies dans les cimetières publics, pour distinguer les différents cultes, seront immédiatement supprimées.

M. Julien, député de Loir-et-Cher, a déposé hier une proposition tendant à régler le sort des recidivistes. Il propose que tout individu condamné déjà trois fois pour vol, escroquerie, abus de confiance, etc., qui serait pris en état de quatrième récidive, puisse être condamné à la transportation par jugement du tribunal correctionnel.

Une colonie pénitentiaire serait affectée à ce service de la transportation.

On sait que le gouvernement prépare un projet de loi sur le même sujet. Ce projet sera déposé à la session de janvier prochain.

Convocation. — Cuir et Paux.

Les membres de la commission pour la vente des cuirs, ont l'honneur de convoquer à une réunion générale, la boucherie de l'agglomération lyonnaise, qui aura lieu le 14 prochain, 12 courant, à 1 h. 1/2, précise du soir, au Palais du Commerce, salle des Réunions industrielles.

Les membres de la commission :

POULARD, GENET, JACQUETTON aîné, TONNÉRIE aîné et CARRON neveu.

ORDRE DU JOUR :

1^o Entendre la lecture des propositions des divers candidats qui se sont présentés pour gérer la nouvelle Société.

2^o Nomination d'une Commission qui choisira le nouveau gérant, qui devra être approuvé par l'assemblée générale.

3^o Organisation de la nouvelle Société.

TRIBUNE THEATRALE

GRAND-THÉÂTRE. — Après Mlle Riveri, voilà Mlle Baux indisposée, bientôt l'on ne pourra plus rien chanter au Grand-Théâtre. Lundi nous avons eu une excellente représentation de *Lucie de Lamermoor*. M. Lestellier, bien en voix, a chanté avec un réel talent d'artiste et de musicien le rôle d'Edgard; nous regrettons que la direction nous prive d'entendre plus souvent ce charmant ténor, car nous ne serions pas fâchés de lui voir jouer le *Trouvère*, la *Favorite*, *Faust*, etc. Mlle Dalmont a été assez bonne dans le rôle de Lucie, mais elle manque de voix. M. Augier, première basse d'opéra comique, a fait un premier début dans les *Mousquetaires de la Reine*. Nous attendrons de l'avoir entendu plusieurs fois pour le juger.

THÉÂTRE-BELLECOUR. — Aujourd'hui, samedi, 10 décembre, pour les dernières représentations de la toute charmante Mlle Judic, à 8 heures du soir, la <

TRIBUNE BIBLIOGRAPHIQUE

LYON-REVUE

Sommaire du 16^e numéroILLUSTRATIONS DANS LE TEXTE PAR E. FROMENT
Directeur : Felix DESVERNAV.

- I. Poésie : François Rabelais, par Anatole de Montaiglon.
II. Rabelais à Lyon, 1532-1534 : étude avec documents inédits, sur le séjour de l'illustre médecin dans notre ville, par V. de Valous.
III. Familles Lyonnaises : documents inédits sur les ou Poyrat (160), par E. Varheron.
IV. La Perle de l'Océan indien : l'île de la Réunion (écrit spécialement pour Lyon-Revue), par Elyse Pelagaud.
V. Page d'une vie : Une larme (inédit), nouvelle, par M^{lle} A.-F.-C.
VI. Mireille : Charles Gounod (représenté pour la première fois à Lyon, le 4 novembre 1881), par Felix Desvernay.
VII. Revue musicale : Grand-Théâtre, réouverture. La nouvelle direction : M. Campocasso. Les artistes : Mlle Baux ; MM. Salomon, Queyrel, Seguin, etc.
VIII. Le Dauphiné : de Lyon à Grémieu, Morestel et St-Genix-d'Aoste. Guide artistique et pittoresque, par le baron Ravertat. Complément, par F. D.
IX. Lyon-Nouveau : Le chemin de fer de Lyon à St-Genix-d'Aoste. La gare de l'avenue du Château ; description et aspect de la ligne.
X. Planche de Lyon-Revue : Vue générale de Grémieu, dessin, par J. Seon.
XI. Chronique de la Revue.
XII. Planche de Lyon-Revue : carte du chemin de fer de Lyon à Grémieu, Morestel et St-Genix-d'Aoste, par le baron Raveat.

FER ENCAUSSE. — Trois gouttes équivalent en puissance martiale à une livre de viande.

Exposition à la Chapellerie des Négociants, 52, rue de l'Hôtel-de-Ville, Lyon. — Maison Amedée et Antonin POYARD frères, fondée en 1745, (anciennement rue Saint-Pierre), sans succursale à Lyon. Fabrique rue Sala, 58. Exportation.

FOIRES ET MARCHÉS

Du 10 au 17 décembre 1881.

Département du Rhône. — 12 Villefranche, Albières, Chambost. — 13. Haute-Rivoire, Chamelet. — 14. Rivecourt. — 15. Sainte-Foy-l'Argentière. — 16. Grigny, Julliat, Chailion-d'Azergue, Anse. — 17. Joux, Saint-Genis-Laval, Vilié, Vieuxsieux.

Département de l'Isère. — 11 Saint-Laurent. — 12. Pont-de-Beaurois, Mures. — 13. Tullins, Lentiol. — 14. Voiron, Beaurepaire. — 15. Côte-Saint-André, Grémieu, Saint-Antoine, aux Troilières. — 17. Goussetin, La Mure, Châte.

Département de l'Ain. — 12 Bourg, Lent, Montreuil, Montluel. — 13. Pont-de-Vaux, Treffort. — 16. Palliat.

Département de la Loire. — 12 Pinay. — 13. St-Just-en-Chevalier.

Département de Saône-et-Loire. — 11. Buxy, Chagny. — 12. Marigny. — 14. Charolais. — 15. Saint-Christophe, Trammes. — 16. Saint-Eusèbe. — 15. Louhans, Romaneche.

Département de la Haute-Loire. — Chillac, Labrosse. — 15. Monistrol, Tirages.

Département du Jura. — 12 Saint-Claude, Doucier, Saint-Julien. — 14. Sellières. — 17. Chauxmery, Champagnole.

Département du Puy-de-Dôme. — 11. Tauves. — 13. Giat, Chapuis-Beaufort, Ardes. — 14. Messeix, Jumeaux. — 17. Larodde.

LYON

Marché de Lyon-Vaise

Lundi 5 décembre 1881

ESPECES	AMENES	PRIX DES 100 KILOS			PRIX extrêmes
		1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	
Porcs...	1081	140	136	130	125 à 144

Renvoi : 10.

Mardi 6 décembre 1881

ESPECES	AMENES	PRIX DES 100 KILOS				PRIX extrêmes
		1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	4 ^e q.	
Bœufs.....	705	150	136	120	100	80 à 152
Vaches.....	327	128	125	120	118	113 130
Veaux.....	2005	140	136	130	125	130 180

Renvoi : Bœufs et vaches, 37.

Veaux, 0.

Moutons, 668.

Jeudi 8 décembre 1881

ESPECES	AMENES	PRIX DES 100 KILOS				PRIX extrêmes
		1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	4 ^e q.	
Veaux.....	145	140	132	120	100	120 à 130
Moutons.....	4780	180	168	160	150	145 185
Porcs.....	984	138	133	130	122	122 140

Renvoi : 860 moutons.

10 veaux.

133 porcs.

Vendredi 9 décembre 1881

ESPECES	AMENES	PRIX DES 100 KILOS				PRIX extrêmes
		1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	4 ^e q.	
Bœufs.....	583	140	132	120	100	80 à 144
Vaches.....	961	126	122	120	116	116 128
Veaux.....	1337	174	162	154	141	139 179

Renvoi : Bœufs et vaches, 131.

Veaux, 0.

Moutons, 389.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

SUR LES

Marchés aux Bestiaux de la semaine

LUNDI 5 décembre.

Porcs. — Ce marché a montré beaucoup plus d'activité que ceux précédents, car les environs commencent à venir s'approvisionner; bon nombre d'habitants de la campagne sont venus pour acheter

leur provision de lard, ce qui a facilité les ventes. Nos prix se maintiennent probablement surtout croissants pas à une hausse. Il se trouvait sur notre marché des marchands de premier choix qui ont trouvé acquiesceurs à de forts prix, relativement aux autres qualités, et qui ont été vite enlevées.

Charollais.....	250	130	130	138
Bouguignons.....	250	130	130	140
Bressans.....	380	130	130	141
Bombes.....	160	128	128	136
Bombomais.....	31	126	126	133

MARDI 6 décembre.

Bœufs. — Le petit nombre de bestiaux exposés a rendu le marché un peu plus actif. Les ventes se faisaient avec beaucoup plus de facilité. Il y avait des bœufs d'Italie de première qualité. Il se vend des bœufs pour expédier sur d'autres marchés où probablement les cours sont plus élevés qu'à Lyon.

Charollais.....	230	110	110	150
Bouguignons.....	120	105	105	148
Bressans.....	180	100	100	149
Bombes.....	36	103	103	140
Bombomais.....	80	130	130	150
Divers.....	59	90	90	120

Moutons. — La vente a augmenté un peu, grâce aux bouchers des environs qui préfèrent venir le mardi afin de ne faire qu'un seul voyage dans la semaine; aussi les cours se sont-ils maintenus, et s'il s'est vendu autant de moutons à ce marché, il faut croire que la boucherie est désapprovisionnée.

JEUDI 8 décembre.

Moutons. — Le grand nombre de moutons exposés a fait baisser un peu les cours. Quoique cela les approvisionnements tiennent toujours des prix élevés, ce qui rend les transactions un peu plus difficiles. Les ventes se font avec assez de lenteur malgré que la marchandise soit recherchée. Nous ne comptons pas sur une baisse prochaine, car les marchands se plaignent que les moutons sont chers sur les marchés et foires qui fournissent les approvisionnements.

Charollais.....	520	170	170	182
Auvergne.....	1380	165	165	180
Dauphiné.....	850	160	160	175
Hautes-Alpes.....	560	150	150	165
Italie (rasés).....	1250	146	146	160
Divers.....	220	145	145	155

Porcs. — Les porcs exposés à ce marché provenaient en grande partie de la Bourgogne et de la Bresse, il y a aussi quelques wagons du Morvan. La belle marchandise était abondante, aussi malgré le grand nombre de bêtes mises en vente les cours ont très peu baissés, nous croyons que nos prix se maintiendront.

VENDREDI 2 décembre.

Bœufs. — Vente difficile, vu le grand nombre de bêtes exposées, aussi s'est-il produit une baisse assez forte. Pour le marché de mardi nous comptons recevoir de belles et bonnes marchandises provenant des foires et marchés de la Bresse. Nous ne croyons pas à une hausse prochaine.

Charollais.....	180	116	116	140
Bressans.....	160	115	115	148
Bouguignons.....	60	114	114	138
Comtois et Hte-Saône.....	120	110	110	136
Divers.....	63	100	100	125

Moutons. — A part deux ou trois wagons arrivés hier au soir, le reste des moutons exposés provenait de renvoi du marché d'hier, la bonne qualité manquait, aussi les cours ont-ils baissé de 6 fr. par 100 k.

ADJUDICATIONS

LYON. — A l'Hôtel-de-Ville le 17 décembre 1881, à 2 h., adjudication de la fourniture de 2 500 q. de foin; 400 q. de luzerne, 5 000 q. de paille; 5 500 q. d'avoine à livrer dans les magasins militaires de Lyon.

— A l'Hôtel-de-Ville, le 17 décembre à 1 h. 1/2, adjudication de la fourniture à faire de 3 250 q. de blé tendre, et de 100 q. de sucre, à livrer dans les magasins militaires de Lyon.

— A l'Hôtel-de-Ville, le 15 décembre à 2 h., adjudication de la fourniture à faire de différentes denrées pour le dépôt de mendicité d'Albigny, telles que pain, viandes, vin, épicerie, toiles et combustibles.

— Le maire de Lyon donne avis que le jeudi 22 décembre 1881, à deux heures de l'après-midi, dans une des salles de l'Hôtel de Ville, il sera procédé à l'adjudication, en un seul lot, du droit exclusif de la vente du lait au parc de la Tête-d'Or et de stationnement des vaches laitières pour la vente en ville du lait dit « beurre » sur divers emplacements désignés au cahier des charges.

Cette adjudication comprend la jouissance :
1^{re} De toutes les installations et bâtiments de la petite ferme du Parc, située sur l'allée du Grand-Camp, vers la jonction de l'allée du parc aux daims.
2^e L'exception de deux pièces du premier étage du petit bâtiment servant actuellement de logement au fermier et destinées à loger un des gardiens du parc.

2^e Du Chalet-Crémier, existant sur la place Bellecour, entre le corps-de-garde et la place de la Charité.

3^e D'une pelouse de trois hectares et demi environ, formant la dépendance actuelle de la petite ferme et destinée à servir de parc pour les vaches ;
4^e Du produit des coupes de la presque totalité des pelouses du Parc, ayant une contenance de 38 hectares environ.

La concession commencera le 1^{er} janvier 1882, pour finir le 31 décembre 1890.

L'adjudication aura lieu à la bougie éteinte et sera tranchée en faveur du plus offrant et dernier enchérisseur, au-dessus de la mise à prix fixée à 5 000 fr. par an.

Le cahier des charges est déposé à l'Hôtel de Ville de Lyon (1^{re} division, bureau des travaux de la ville), où chacun sera admis à en prendre connaissance tous les jours non fériés, de dix heures à trois heures.

SUIFS

Cours de Lyon, 7 décembre.

Suiifs en branche, 72 à 74 fr.

Peaux de moutons sèches, de 1,70 à 1,90 lek.

Cours des Suiifs de la Boucherie de Lyon

Abattoirs de Perrache et de Vaise réunis

RENDREMENT DU MOIS DE NOVEMBRE

Reçu frais, suifs et résidus, à l'abattoir, 56.669 k 700

1^{re} choix, 17.345 k 500 prix convenu 88 302^e 28.761 8 0 payé 71 503^e 4.879 900 414^e 5.682 500 40Prime sur le 2^e choix, de 1,95 par 100 fr.

SALAISONS ET SAINDOUX

Cours de Lyon.

Lard en bande, 1^{re} épais..... 165 à 170— nouveau 1^{re} —..... 155 à 160— 2^e —..... 150 à 155

Lard maigre, poitrine..... 155 à 160

Saïndoux au, fondue, 1^{re} qual..... 155 à 160— 2^e —..... 150 à 155

Panne salée..... 160 à 165

— non salée..... 155 à 160

Jambon blanc de Lyon..... 220 à 230

Saïndoux de Lyon 1^{re} qual..... 5 50 à 5 75— 2^e qual..... 4 50 à 4 75

— de ménage..... 3 40 à 3 20

— d'Arles nouveau..... 2 80

Peu de transactions.

FRUITS ET LÉGUMES

Avis de la Maison J. BURDIN, commissionnaire, rue Claudia, 17.

Cours du 9 décembre 1881

Petits pois de Châteaurenard.....	200
Petits pois d'Afrique.....	150 160
Haricots verts d'Alsace.....	100 125
Haricots verts ex-fines d'Afrique.....	150 200
Haricots verts moyens d'Afrique.....	90 100
Haricots verts d'Afrique gros.....	70 75
Pommes Canada, de Savoie, 1 ^{re} choix.....	50 55
Pommes Canada, de Savoie, 2 ^e choix.....	35 40
Pommes rayées rouges de Savoie.....	32 35
Pommes ordinaires de l'Ardèche.....	22 25
Poires à cuire, de Savoie.....	25 28
Noix sèches mayettes de Grenoble.....	70 75
Noix sèches Chabertes de Vinay.....	45 50
Rais de Bourgogne.....	6 7
Carottes de Bourgogne.....	11 12
Artichauts de Perpignan, la douz.....	1 50 2
Artichauts d'Afrique, la douz.....	3 3 75
Mandarines de Palerme, le cent.....	7 7 75
Mandarines de Beldah, le cent.....	5 6 8
Choux fleurs de Châteaurenard, la douz.....	4 6 8
Choux-fleurs de Châteaurenard, beaux.....	4 4 80

COURS OFFICIEL

DES MARCHANDISES EN GROS

Affiché à la Bourse de Lyon le 9 décembre

Les prix sont cotés aux 100 kil. : pour spiritueux, à l'hectolitre et entrepôt, et hors barrières, pour les marchandises sujettes aux droits d'octroi.

GRAINS ET FARINES

Blé de pays.....	les 100 k.	30	31	50
Seigle.....	id.	19	25	19 75
Orge de brasserie.....	id.	22	24	24
— de mouture.....	id.	19	50	20 50
Avoine.....	id.	20	20	75
Son.....	id.	13	13	50
Farine de commerce 1 ^{re} les 125 k.....	id.	54	50	55 50
— — — — — 2 ^e —.....	id.	49	50	50
— de boulangerie 1 ^{re}	id.	57	50	58 50
— — — — — 2 ^e —.....	id.	52	50	53 50
Riz de l'Inde.....	id.	35	39	39

FOURRAGES

Foin de Bourgogne.....	id.	15	50	16
— de pays.....	id.	12	25	12 75
Paille de froment.....	id.	6	6	25
— de seigle.....	id.	6	25	6 50

SUCRES

Sucre en pains du Nord les 100 k.....	118	50	119
— 2 ^e —.....	118	50	119
— Châlon.....	118	50	119
— Mars 1 ^{re} —.....	118	50	119
— pils.....	121	122	122
Sucre Bourbon.....	102	105	105

MARCHÉS AUX BESTIAUX

Marché de la Villette

Paris, vendredi, 2 décembre.

L'approvisionnement était ordinaire, la vente était facile et les cours se sont maintenus fermement.

Les bœufs de Seine-et-Marne se sont payés 1,40 au détail jusqu'à 1,12. Les champenois de bonne qualité se cotaient de 90 à 98 fr.

Aux halles centrales, la vente est meilleure et les cours ont légèrement progressé.

Lundi 5 décembre 1881

ESPECES	AMENES	RENOIS	VENUS les 100 kil.
Bœufs.....	3.476	508	110 à 164
Taureaux.....	193	43	94 à 123
Vaches.....	1.482	394	96 à 150
Veaux.....	972	99	140 à 204
Moutons.....	23.419	2.500	146 à 186
Porcs, p. v.....	1.898	66	104 à 114
viande net.....			136 à 152

Veaux. — Vente assez bonne. Choix de Brie et de Beauce 214 à 220. Extra au détail 220 à 226.

Jeudi 8 décembre 1881

ESPECES	AMENES	RENOIS	PRIX les 100 kil.
Bœufs.....	2.918	406	104 à 162
Taureaux.....	139	41	90 à 124
Vaches.....	877	236	94 à 150
Veaux.....	1.090	118	150 à 214
Moutons.....	15.316	300	156 à 194
Porcs, p. v.....	3.922	52	100 à 126
viande net.....			140 à 152

Veaux. — Vente assez bonne. Choix de Brie et de Beauce 214 à 220. Extra au détail 220 à 226.

Aix, 1^{er} décembre.

ESPECES	AMENES	RENOIS	PRIX les 100 kil.
Bœufs du pays.....	190	190	140 à 145
d'Afrique.....	43	43	120 125
Moutons du p.....	3100	3100	172 à 18

procédé de panification nouvelle sera sérieusement étudié par les hommes compétents.
Cacazo. — On a traité 400 quarts Antilles à 130 fr. 190 sacs Guayaquil Arriba à 95 fr. 80 sacs d'ilo Machela 80 fr. les 59 kil. ent.

CONSERVES DE SARDINES

Nantes (Loire-Inférieure), 3 décembre.
Produits fabriqués. — Sans changement, et la situation est très diversement appréciée. La seconde main se montre toujours désireuse de liquider ce qu'elle détiend et continue, presque exclusivement, à alimenter la vente. Nous constatons, par contre, la même résistance chez le fabricant, qui a toujours une foi solide dans l'avenir, se basant sur le peu d'importance des existences et ne voulant pas céder à des prix qu'exécute son revient.

Quelques ventes ont été faites en demi et en quart américains contenant de la sardine salée de pêche espagnole. Ces produits ont d'abord obtenu les environs de 82 fr. usages, puis sont tombés vers 76 à 77 fr., prix auxquels il y aurait encore vendeurs; mais les acheteurs sont plus réservés.

Les quarts de fabrication espagnole, de moule moyen, sont toujours faisables à 46 fr. usages.

Les ventes de sprats ont été peu importantes cette semaine, les détenteurs ayant élevé leurs prétentions.

Nous pouvons toujours voir les mêmes cours nominaux suivants :

Sardines : 47 à 50 fr. pour 7/8 et 8/12; 44 à 45 fr. pour 6/7; 41 à 43 fr. pour 5/6; 40 à 42 fr. pour 4/3; suivant marques et qualités.

Sprats : 32 à 33 fr. pour petits moules; 38 à 40 fr. pour moyens. Ces prix aux usages de Bordeaux, soit : franco Bordeaux ou Nantes, 5 0/0 comptant; commission 2 0/0 due par le vendeur.

MORUES

Marseille (Bouches-du-Rhône), 3 déc.

Les prix se sont établis cette semaine ainsi qu'il suit :

3e et 4e qual., 70 fr. les 100 kil.; les 1er revers, 65 fr.; estrasses, 60 fr.; 2e revers, de 55 à 58 fr.; sur chaque sorte, les escomptes varient de 1 à 4 0/0, selon le mérite de la qualité, relative à sa cargaison ou à l'importance de l'achat. Les estrasses manquent.

Les ventes ont repris un peu de leur importance.

Bordeaux (Gironde), 3 décembre.

Rien de changé dans la situation, bonne tenue des prix du sec, et plus rien à vendre en vert; tous les déchargements sont terminés.

On parle d'un petit chargement, le « G.-C. », 41, qui aurait relevé de l'écaup, pour venir sur Bordeaux avec 25,000 kil. environ de petits poissons au vert, mais nous sommes sans savoir le prix auquel l'armateur veut vendre.

CUIRS

Ventes publiques faites à Paris le 30 nov. 1881

Vente de M. Alexandre Lévêque

ABATS DIVERS.

2,000 bœufs lourds, 95 demi-kilos et au-dessus, vendus par lots de 50.

Prix moyen, 54 fr. 25.
Contre le mois dernier, 50 fr. 88.

1er lot, 57.75. — 2e lot, 57. — 3e lot, 56. — 4e lot, 55.25. — 5e lot, 54.50. — 6e lot, 53.75. — 7e lot, 53. — 8e lot, 52.25. — 9e lot, 51.50. — 10e lot, 50.75. — 11e lot, 50. — 12e lot, 49.25. — 13e lot, 48.50. — 14e lot, 47.75. — 15e lot, 47. — 16e lot, 46.25. — 17e lot, 45.50. — 18e lot, 44.75. — 19e lot, 44. — 20e lot, 43.25. — 21e lot, 42.50. — 22e lot, 41.75. — 23e lot, 41. — 24e lot, 40.25. — 25e lot, 39.50. — 26e lot, 38.75. — 27e lot, 38. — 28e lot, 37.25. — 29e lot, 36.50. — 30e lot, 35.75. — 31e lot, 35. — 32e lot, 34.25. — 33e lot, 33.50. — 34e lot, 32.75. — 35e lot, 32. — 36e lot, 31.25. — 37e lot, 30.50. — 38e lot, 29.75. — 39e lot, 29. — 40e lot, 28.25.

1,400 bœufs moyens, 94 à 70 demi-kilos, vendus par lots de 50.

Prix moyen, 47 fr. 39 c.
Contre le mois dernier, 48 fr. 20 c.

Du 1er au 9e lot, 46. — 10e lot, 45. — Du 11e au 15e lot, 44. — 16e lot, 43. — Du 17e au 19e lot, 42. — 20e lot, 41. — 21e lot, 40. — 22e lot, 39. — 23e lot, 38. — 24e lot, 37. — 25e lot, 36. — 26e lot, 35. — 27e lot, 34. — 28e lot, 33. — 29e lot, 32. — 30e lot, 31. — 31e lot, 30. — 32e lot, 29. — 33e lot, 28. — 34e lot, 27. — 35e lot, 26. — 36e lot, 25. — 37e lot, 24. — 38e lot, 23. — 39e lot, 22. — 40e lot, 21.

250 bœufs légers 69 demi-kilos et au-dessus, vendus par lots de 50.

Prix moyen, 44 fr. 75.
Contre le mois dernier, 45 fr. 31.

Du 1er au 12e lot, 62. — Du 13e au 26e lot, 62.50.

700 vaches moyennes, 7 à 13 3/4 1/2 k., en 10 lots, vendus par lots de 100.

Prix moyen, 76 fr. 35.
Contre le mois dernier, 74 fr. 90.

1er lot, 44.75. — 2e lot, 44.75. — 3e lot, 44.75. — 4e lot, 44.75. — 5e lot, 44.75. — 6e lot, 44.75. — 7e lot, 44.75. — 8e lot, 44.75. — 9e lot, 44.75. — 10e lot, 44.75. — 11e lot, 44.75. — 12e lot, 44.75. — 13e lot, 44.75. — 14e lot, 44.75. — 15e lot, 44.75. — 16e lot, 44.75. — 17e lot, 44.75. — 18e lot, 44.75. — 19e lot, 44.75. — 20e lot, 44.75. — 21e lot, 44.75. — 22e lot, 44.75. — 23e lot, 44.75. — 24e lot, 44.75. — 25e lot, 44.75. — 26e lot, 44.75. — 27e lot, 44.75. — 28e lot, 44.75. — 29e lot, 44.75. — 30e lot, 44.75. — 31e lot, 44.75. — 32e lot, 44.75. — 33e lot, 44.75. — 34e lot, 44.75. — 35e lot, 44.75. — 36e lot, 44.75. — 37e lot, 44.75. — 38e lot, 44.75. — 39e lot, 44.75. — 40e lot, 44.75.

500 vaches laitières lourdes, 60 demi-kilos et au-dessus, vendues par lots de 50.

Prix moyen, 43 fr. 87.
Contre le mois dernier, 47 fr. 25.

Du 1er au 5e lot, 43.75. — Du 6e au 10e lot, 44.

200 vaches laitières légères, 59 demi-kilos et au-dessus, vendues par lots de 50.

Prix moyen, 50 fr. 06.
Contre le mois dernier, 49 fr. 43.

1er et 2e lot, 50. — 3e lot, 50. — 4e lot, 50. 25.

1,500 vaches de bandes lourdes, 60 demi-kilos et au-dessus, vendues par lots de 50.

Prix moyen, 46 fr. 27.
Contre le mois dernier, 50 fr.

1er et 2e lot, 46. — Du 3e au 16e lot, 46.25. — 17e et 18e lot, 46.50. — Du 19e au 23e lot, 46.25. — 24e lot, 46.25. — 25e et 26e lot, 46.50. — Du 27e au 29e lot, 46.25. — 30e lot, 46.50.

200 vaches de bandes légères, 59 demi-kilos et au-dessus, vendues par lots de 50.

Prix moyen, 44 fr. 68.
Contre le mois dernier, 46 fr. 45.

1er lot, 44.75. — 2e lot, 44.75. — 3e lot, 44.50. — 4e lot, 44.75.

350 taureaux tous poids, vendus par lots de 50.

Prix moyen, 46 fr. 14.
Contre le mois dernier, 46 fr. 38.

1er et 2e lot, 46. — 3e et 4e lot, 46.25. — 5e et 6e lot, 46.25. — 7e lot, 46.

Veaux (abats divers)

PARIS

2000 veaux lourds, 14 1/2 k. et au-dessus, en 26 lots vendus par lots de 100.

Prix moyen, 63 fr. 25.
Contre le mois dernier, 62 fr. 46.

Du 1er au 20e lot, 63.25.

600 veaux moyens, 7 à 13 3/4 1/2 kilos, en 10 lots vendus par lots de 100.

Prix moyen, 77 fr. 50.
Contre le mois dernier, 76 fr. 35.

Du 1er au 6e lot, 77 fr. 50.

Veaux (abats particuliers)

ABATS COMPLETS

NOTA. — Pour les abats particuliers les quantités mises en vente étant forcément approximatives le dernier lot de l'abat comprend toujours le solde quel qu'il soit.

Goujon, 50 à 100 veaux, raie de novembre, 13 1/2 k. en lot, 75.75.

Lion, 60 à 100 veaux, raie de novembre, 1. 1/2 k., en 1 lot, 71.25.

Bidault, 100 à 200 veaux, raie de novembre, 13 1/2 k., en 1 lot, 73.25.

Foucher, 200 à 300 veaux, raie de novembre, 14 1/2 k., en 2 lots : 1er et 2e lot, 73.75.

Géault, 100 à 200 veaux, 14 1/2 k. et au-dessus, raie de novembre, 20 1/2 k. en 1 lot, 65.25.

Mentel, 300 à 400 veaux, 14 1/2 k. et au-dessus, raie de novembre, 21 1/2 k. en 3 lots : du 1er au 3e lot, 61.50.

40 à 50 veaux, 13 3/4 1/2 k. et au-dessus, raie de novembre, 12 1/2 k., en 1 lot, 77.50.

Lemoine (Eugène), 400 à 500 veaux, raie de novembre, 18 1/2 k., en 4 lots : du 1er au 4e lot, 71.50.

Vessière, 400 à 500 veaux, raie de novembre, 12 1/2 k., en 4 lots : du 1er au 4e lot, 78.

Ramond, 300 à 400 veaux, raie de novembre, 17 1/2 k., en 3 lots : du 1er au 3e lot, 72.50.

Lemoine (Emile), 400 à 500 veaux, raie de novembre, 18 1/2 k., en 4 lots : du 1er au 4e lot, 71.50.

Molard, 400 à 500 veaux, raie de novembre, 18 1/2 k., en 4 lots : 1er, 2e lot, 69.75; 3e, 4e lot, 69.75.

Pustel, 200 à 300 veaux, raie de novembre 17 1/2 k., en 2 lots : 1er, 2e lot, 69.50.

Boisseau, 300 à 400 veaux, raie de novembre, 15 1/2 k., en un lot, 72.25.

Bis h et Clérot, 40 à 60 veaux, raie de novembre, 15 1/2 k., en un lot, 70.75.

Dutertre, 100 à 150 veaux, raie de novembre, 15 1/2 k., en un lot, 72.

Bourg-ois aîné, Bourgeois jeune, Delattre, Dange, Yvonneau, Mazier, Minier, Aladenize et Letellier, 400 à 500 veaux, 14 1/2 k. et au-dessus, raie de 17 1/2 k., en 4 lots : du 1er au 4e lot, 68.

150 à 200 veaux, 13 3/4 1/2 k. et au-dessus, raie de 11 1/2 k. en un lot, 78.50.

Vente de l'Union de la Boucherie

Cuirs salés à repeser et à livrer les 15 et 30 décembre prochain.

350 vaches laitières et de bandes de tous poids, salées, à repeser, raie de novembre, 73 1/2 k. en 7 lots, sur ordre, 43.75.

25 bœufs ayant pesé 95 1/2 k., et plus, salés, à repeser, un lot, sur ordre, 47.50.

25 bœufs ayant pesé 94 1/2 kil. et moins, salés, à repeser, un lot, retiré à 43.

ABATS DIVERS.

Gros bœufs, de 95 demi-kilos et au-dessus.

Moyens bœufs, de 94 à 70 demi-kilos.

Petits bœufs, de 69 demi-kilos et au-dessus.

Vaches laitières, de tous poids.

Vaches de bandes, de tous poids.

Taureaux, de tous poids.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

Petits veaux, sans têtes, de 13 1/2 kilo-kilos et au-dessus.

BRASSERIE JACOLIN
Au PONT D'ECULLY (Lyon-Vaise)

GRAND CONCERT

TOUS LES DIMANCHES

A partir du 4 décembre 1881

M^{me} MARCEL, comique.

M^{me} HARDY, forte chanteuse.

M. LEFRANC, comique danseur.

M^{me} HENRY, pianiste.

EAU DU LIBAN
Un seul flacon suffit pour ARRÊTER LA CHUTE DES CHEVEUX, même la plus rapide.

Prix du Flacon : 5 Francs.

Exiger sur les flacons la signature de la Maison FAYOLLE. — Se défier des contrefaçons. (Marque déposée).

DÉPOT GÉNÉRAL

POUR LA FRANCE ET L'ÉTRANGER

Maison FAYOLLE, 10, r. de la Préfecture

LYON

Vente et Achat de fonds de Boucherie et Charcuterie

BUREAU DE PLACEMENT

Des Garçons Bouchers et Charcutiers

J.-M. MICHON

21, Chemin de Saint-Just à Saint-Simon, 21, LYON-VAISE

Ouvert les jours de marché, de 9 à 2 heures

SUCCURSALE : 48, rue Saint-Jean, 48, LYON