



EXTÉRIEUR.

DANEMARCK.

Copenhague, le 28 mai.

LES nouvelles arrivées de Norwège vont jusqu'au 6 mai. Il paraît que les Suédois veulent recommencer leurs attaques, se fiant sans doute sur les renforts que leur a amenés l'amiral Saumarez. On croit qu'il a débarqué une partie de ses troupes à Gothenbourg. Ce dernier port n'étant pas assez vaste, plusieurs navires de transport paraissent devoir, après le débarquement, se retirer dans les autres ports suédois les plus voisins; treize ont passé le 20 mai à la vue de la rade de Copenhague, pour entrer dans le port de Malmö.

— La commission du gouvernement en Norwège a défendu aux corsaires de faire le moindre mal aux pêcheurs suédois qui ne s'approchent pas trop près des côtes danoises. Les Anglais, loin d'imiter cet exemple de générosité, se montrent pirates, même envers leurs derniers alliés. S'étant emparés de dix navires danois chargés de grains, en vain les Suédois qui en manquent ont offert de les acheter au plus-haut prix. Les Anglais ont répondu par un refus formel, sous prétexte que ces navires devaient être amenés en Angleterre pour y être condamnés; en attendant, les Suédois meurent de faim. Les corsaires danois font, au reste, les captures les plus riches, et leur audace égale leur habileté maritime. Les Belts sont à présent couverts de navires anglais; l'amiral Hood même a quitté le Sund pour s'y rendre; mais sa présence n'a pas empêché un bataillon espagnol de passer en Scélande. L'arrivée de la flotte anglaise paraît devoir amener des engagements plus sérieux entre les chaloupes canonnières suédoises et danoises. Plusieurs des canonnières suédoises rassemblées à Malmö se sont avancées jusqu'à Salsholm; seize chaloupes danoises ont aussitôt pris position près Dragoë, à peu de distance des Suédois.

— Un négociant arrivé de Suede assure que le général Toll s'est porté de Scanie, avec dix mille hommes, dans les environs de Stockholm, pour couvrir cette capitale contre les Russes, qui ont été très-bien accueillis dans l'île de Gothland.

(Publiciste.)

ALLEMAGNE

Francfort, le 1^{er} juin.

On mande de Prague, que l'ouverture de l'assemblée des Etats du royaume de Bohême a eu lieu le 23 mai, suivant les ordres de S. M. l'Empereur d'Autriche. La plupart des membres y ont paru avec le nouvel uniforme rouge et blanc.

(Gazette de France.)

— Le commerce des vins est devenu des plus actifs dans nos contrées. On nous mande aussi de Cologne qu'il s'y fait, comme dans le Haut-Rhin, des achats considérables de ce liquide qu'on transporte vers le nord de l'Allemagne, par Wesel. Il en passe également de grandes quantités en Hollande. La même leure ajoute que cette branche de commerce n'a jamais eu autant d'activité sur la place de Cologne. (Journal du Commerce.)

ROYAUME DE WESTPHALIE.

Cassel, le 26 mai.

Ce matin à 5 cinq heures, le retour de S. M. a été annoncé aux habitants par une salve de 21 coups de canon, et le soir il y a eu une illumination générale dans toute la ville.

— MM. le général de division comte de Schultenburg-Kehnert, nommé conseiller-d'état, président de la section de la guerre; le comte de Beust et le baron de Linsingen, nommés auditeurs, ont prêté serment entre les mains de S. M. dans la séance du conseil-d'état, tenue avant-hier au palais de Napoléonshöhe.

— Un décret royal du 25 avril 1808, conforme à l'acte constitutionnel, organise la conscription militaire.

Aux termes de ce décret, tout Westphalien se doit à la défense de la patrie, lorsque le roi l'appelle.

L'armée se forme par le moyen de la conscription militaire et par enrôlement volontaire.

Le nombre de conscrits à lever se règle d'après la connaissance de l'incomplet de l'armée.

La conscription militaire comprend tous les sujets Westphaliens, depuis l'âge de vingt ans accomplis, jusqu'à celui de vingt-cinq ans révolus.

L'action de la conscription militaire a commencé au 1^{er} janvier 1808, et tout sujet Westphalien qui, à cette époque, avait terminé sa vingtième année, et n'est pas entré dans sa vingtième, est conscrit.

(Suivent les articles réglementaires.)

— Un décret royal, du 10 mai porte :

Il sera payé à chaque membre des Etats 18 fr. par jour, à titre d'indemnité, pendant toute la session.

La même indemnité de 18 fr. par jour sera accordée aux membres des Etats pour leur frais de voyage, savoir : aux membres des Etats des départemens de la Fulde et de la Leine, autres que ceux qui résident à Cassel, à raison de quatre jours pour l'allée et le retour; à ceux du département du Harz, à raison de six jours; à ceux de l'Ocker, de la Saale et de la Werra, à raison de huit; à ceux du Weser, à raison de neuf; et à ceux de l'Elbe, à raison de dix jours.

Un autre décret, du 14, porte que tous les membres nommés par les Collèges des départemens, pour former les Etats du royaume, se rendront dans la ville de Cassel le 12 du mois de juin prochain.

Un décret ultérieur fera connaître le jour de l'ouverture de leur assemblée.

(Moniteur westphalien.)

Du 27 mai.

S. M. a rendu, en date du 30 avril, un décret contenant un règlement sur le commerce intérieur et extérieur des provinces ci-devant prussiennes, et le tarif des droits d'accise; en voici les dispositions principales.

« Jérôme Napoléon, etc. considérant que par la cession des provinces prussiennes situées sur la rive gauche de l'Elbe, et incorporées au royaume de Westphalie en vertu du traité de Tilsitt, il est résulté de nouveaux rapports commerciaux et de nouveaux intérêts entre lesdites provinces et celles de la rive droite de ce fleuve, dont S. M. prussienne est restée en possession; qu'il existe deux systèmes d'accise bien distincts à l'égard des provinces ci-devant prussiennes, situées au-delà et en-deçà du Weser; et qu'il est nécessaire de faire cesser, le plus promptement possible la perception des droits et prohibitions qui ont encore lieu aux anciennes limites des ci-devant provinces de la Westphalie; qu'en attendant l'organisation définitive des impôts indirects, d'après un système conforme aux intérêts de nos sujets, et au bien-être de nos Etats, il importe que toutes les denrées et objets du pays y circulent librement, sauf les droits indispensables à conserver pour favoriser l'industrie locale des départemens, les uns vis-à-vis des autres; voulant favoriser autant qu'il est en notre pouvoir, l'union et le rapprochement de toutes les parties de nos Etats; sur les rapports de nos ministres des finances, du commerce et du trésor, notre Conseil-d'Etat entendu, nous avons décrété et décrétons :

Provisoirement, et jusqu'à l'organisation définitive des impôts indirects dans nos Etats, les anciennes provinces prussiennes situées au-delà du Weser seulement, pourront exporter et importer, à l'égard des autres parties du royaume, tous les produits quelconques, soit en objets de consommation, soit en matières premières, soit en objets fabriqués. L'origine des marchandises ci-dessus sera prouvée aux bureaux d'accises par les propriétaires, au moyen de certificats délivrés par le maire de la commune d'où les objets proviennent, constatant qu'ils sont indigènes et non étrangers à la Westphalie, etc. (Le reste du décret a rapport aux droits d'accise.)

(Journal du Commerce.)

BAVIÈRE.

Munich, le 27 mai.

La gazette de ce jour contient les statuts de l'Ordre du Mérite civil de Bavière, ainsi qu'un grand nombre de nominations aux dignités de grand-croix, commandeurs et chevaliers de cet Ordre, dont la fondation date d'aujourd'hui 27, jour anniversaire de la naissance du roi, S. M. en est le grand-maître, et M. le baron de Montgelas le chancelier. Il y aura 12 grands-croix, 12 commandeurs et 100 chevaliers.

Du 28 mai.

Hier on a célébré ici avec la plus grande solennité l'anniversaire de la naissance de notre souverain chéri.

— Le référendaire intime, M. d'Uzschmider, vient d'être appelé à Inspruck auprès du roi. M. le baron de Montgelas est encore ici; on ne croit pas qu'il se rende en Tyrol.

— M. le chevalier de Bray, qui était arrivé ici depuis peu de Berlin, vient d'être nommé envoyé extraordinaire et ministre plénipotentiaire de notre roi près de S. M. l'empereur de toutes les Russies.

— Le comte de Stadión, ministre plénipotentiaire d'Autriche près de notre cour, se rend pour deux mois à Vienne; il est remplacé par M. Doll, son premier secrétaire de légation, comme chargé d'affaires.

— Notre ministre plénipotentiaire à Vienne M. le baron de Rechberg, est arrivé ici ces jours passés. Il a également obtenu un congé de deux mois.

(Publiciste.)

Inspruck, le 25 mai.

LL. MM. ont reçu, les 22 et 23, les différens dicastres, le corps des officiers et les étrangers qui se trouvent ici. Hier, elles ont été à Inn et sont revenues le soir; demain elles iront visiter les salines de Hall.

— MM. le baron de Hompesch, ministre des finances, le général de Wartensleben et M. le baron de Gebattel, ministre de S. A. I. le grand-duc de Wurtemberg, sont ici.

(Journal du Commerce.)

Du 26 mai.

L'entrée solennelle et les autres fêtes qu'on avait préparées, n'ont pas eu lieu au moment de l'arrivée de S. M. Mais l'affluence de ceux qui se réunissent sur la grande place devant le château et qui remplissent l'air de leurs cris de joie et de leurs vœux, n'a pas cessé depuis que la famille royale est dans notre ville. Les autorités constituées et la noblesse ont été présentées au roi, le 22, par le comte d'Arco, gouverneur-général; les dames nobles, les femmes des fonctionnaires et de toutes les personnes de la société l'ont été à la reine et à la princesse Charlotte.

Le tems superbe dont nous jouissons donna au roi et aux princes les moyens de parcourir les environs et de jouir des sites pittoresques de nos contrées. Avant-hier la famille royale s'est rendue dans le val du Haut-Inn, et elle s'est arrêtée long-tems à Tels, où les Tyroliens de cette vallée étaient tous réunis. Aujourd'hui S. M. a visité les belles salines de Hall.

(Publiciste.)

ROYAUME DE HOLLANDE.

Utrecht, le 28 mai.

Les hussards, cuirassiers et l'artillerie à cheval de la garde royale sont partis avant-hier d'ici pour les cantonnemens qui leur sont assignés à Amersfort, Leusden, Wendenberg, Scherpenzeel et les environs. Le même jour, un gros détachement de grenadiers de la garde s'est mis aussi en marche de notre ville pour le château de Loo, afin d'y faire le service auprès de la personne de S. M.; un autre détachement a pris la route de Soesdyk, pour y occuper les gardes au palais royal. Les grenadiers de la garde qui se trouvent encore ici, partiront au premier jour pour le camp qui se forme entre Soesdyk et Amersfort.

(Journal du Commerce.)

INTÉRIEUR.

Bruges, le 2 juin.

C'était au 1^{er} juin seulement que le Lycée de Bruges pouvait recevoir ses élèves. Plusieurs parens se sont empressés d'y conduire dès hier leurs enfans, et ça été pour les habitants l'occasion d'une fête spontanée; par laquelle ils ont témoigné leur reconnaissance pour ce bienfait de S. M., et leurs justes espérances dans les succès de cet établissement.

A la rentrée des classes l'on se propose de consacrer, par une cérémonie plus solennelle, l'organisation de cette maison, l'une des plus belles sans doute, par la salubrité de sa position et par la distribution de ses vastes bâtimens, qui puisse être destinée à l'éducation de la jeunesse.

(Journal de la Lys.)

Paris, le 6 juin.

MINISTÈRE DU GRAND-JUGE.

Par jugement du 30 juin 1807, sur la demande de Jean-Adam Willems, demeurant à Luxembourg, et autres intéressés.

Le tribunal de première instance à Luxembourg, département des Forêts, a ordonné une enquête pour constater l'absence de Jean Willems, dont on n'a pas eu de nouvelles depuis 40 ans.

Par jugement du 23 mars 1808, sur la demande de Jean Aubineau, et Jeanne Robert, son épouse, jardiniers à Loudun, et autres intéressés.

Le tribunal de première instance à Loudun, département de la Vienne, a ordonné une enquête pour constater l'absence de Pierre Robert, parti comme réquisitionnaire en 1793, et incorporé dans le 2^e bataillon de la 23^e demi-brigade de chasseurs à cheval.

Par jugement du 19 mars 1808, sur la demande de François et Simon Munier, demeurant à Morhange, et autres intéressés.

Le tribunal de première instance à Sarreguemines, département de la Moselle, a ordonné une enquête pour constater l'absence de Michel Munier, Nicolas Munier l'aîné, et Nicolas Munier le jeune.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Parmentier, membre de l'Institut, à M. le rédacteur du Moniteur, sur les moyens de remplacer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour la médecine et l'économie domestique.

Monsieur,

Le prix du sucre devenu aujourd'hui pour l'Europe une denrée en quelque sorte de première nécessité, s'élève progressivement à un taux si élevé qu'il appelle naturellement toutes les idées vers la recherche des moyens propres à en diminuer la consommation ou à la remplacer; jamais circonstance n'a donc été plus impérieuse pour donner une application utile aux vues que j'ai insérées dans le *Moniteur* du 8 vendémiaire an 13, sur les avantages de certaines préparations faites sans le concours du sucre, avec le raisin non fermenté, préparations connues sous les noms vulgaires de *raisiné*, *vin cuit* et *sirops de raisins*.

Il est constant que, sans mon état valétudinaire, ces préparations, les sirops particulièrement, auraient été cette année d'un usage journalier dans les pharmacies des hospices civils de Paris. Aussi j'attends avec une impatience assurément bien légitime le moment des vendanges pour opérer dans ces établissements une grande économie sur la consommation du sucre et diminuer les dépenses sans cependant enlever à la médecine aucun de ses moyens curatifs.

Lorsque je me suis occupé de l'examen chimique et pharmaceutique du raisin non fermenté, pour en connaître toutes les ressources, j'annonçai que, de tous les végétaux cultivés en Europe, les fruits succulents renfermaient la plus grande quantité de sucre, et que le raisin devait, après la canne, figurer en première ligne. J'étais loin d'imaginer avoir fait une découverte; car dès 1772, la première fois que je rencontrai le sucre dans la farine de froment et des autres graminées que j'analysais, je n'en témoignai aucune surprise, puisque c'est une loi en chimie que toutes les fois qu'on voit une substance passer à la fermentation vineuse et donner par la distillation de l'alcool, on est en droit de conclure qu'elle contient une matière sucrée.

Mais ce n'est pas du sucre concret et blanc, analogue à celui du commerce, que je propose d'extraire des raisins; quels que soient sa rareté et son prix, il y en aura toujours assez pour les besoins du riche; ma prétention se borne à faire servir nos productions indigènes à le remplacer dans les circonstances où il est difficile pour le pauvre de s'en passer.

Avant d'entrer en matière, je crois devoir m'arrêter un moment sur quelques considérations générales qui ne sont pas tout-à-fait étrangères à l'objet de cette lettre.

Considérations préliminaires sur le sucre.

On sait depuis long-temps que le sucre n'appartient pas exclusivement à la canne *arundo saccharifera*, les organes exercés en avaient déjà découvert la

présence dans une foule de végétaux, et la culture dont le pouvoir est d'adoucir les fruits les plus âpres et d'affiner les racines les plus grossières, a également prouvé qu'elle était en état de fabriquer ce produit; mais il fallait les expériences des chimistes pour lever, à cet égard, tous les doutes.

A la vérité, il faut convenir que quoique les racines charnues aient fixé d'abord leurs recherches, elles ne sont pas cependant la partie du végétal la plus favorable à la saccharification.

Enfoncée presque toujours en terre et destinée à servir la plante dans l'obscurité, la racine ne peut recevoir les influences immédiates de la lumière solaire dont la privation est si souvent préjudiciable à la couleur et à la saveur exquise de nos fruits.

La végétation intérieure paraît plus occupée à créer la substance parenchymateuse, qu'à convertir la matière muqueuse extractive en un véritable sucre cristallisable. D'ailleurs pour obtenir celui qui s'y trouve, on est forcé de déchirer les réseaux fibreux où il est renfermé, d'employer les expressions, les filtrations, les évaporations, toutes opérations qui ne manquent pas d'en détruire une portion notable.

Une autre vérité non moins intéressante que la chimie nous a encore dévoilée, c'est que la saveur sucrée d'un corps n'est pas toujours en raison de la quantité de sucre cristallisable qu'il contient, puisqu'en effet le miel le plus grenu et le plus parfait en fournit au plus 8 décagrammes par kilogramme, et que la manne qui découle spontanément ou par incision des frênes et des mélèzes ne donne que des atômes de sucre, quoique cependant elle en ait toutes les propriétés excepté celle de cristalliser. Mais c'est particulièrement dans mon mémoire sur le maïs, couronné en 1784 par l'Académie des sciences de Bordeaux, que cette question a été traitée et développée autant que le sujet le comportait.

La tige de cette belle plante possède si éminemment à son premier début de la végétation une saveur sucrée, que quelques auteurs d'un certain ordre n'ont pas fait de difficulté de la comparer à la canne; il ne s'agissait plus, suivant eux, que de lui appliquer les opérations du raffinage pour la faire cristalliser. Mais il s'en faut que cette dernière plante, quoique de la même famille, puisse soutenir la comparaison; des expériences très-multipliées faites à dessein d'en étendre l'utilité, ont prouvé de la manière la plus positive que des tiges cueillies au moment où elles sont le plus savoureuses, c'est-à-dire lorsque le panicule est près de sortir du fourreau, fournissent à peine deux gros de vrai sucre par quintal. Encore, pour que les molécules saccharines puissent se réunir et se présenter sous la forme de cristaux réguliers, faut-il que le fluide mucilagineux qui les contient séjourne quelque temps dans un lieu sec et éprouve une évaporation insensible, ou bien employer l'alcool. Or quand bien même le sucre serait plus abondant, on conçoit qu'il n'est guère possible de recourir pour son extraction à des procédés aussi longs et aussi coûteux.

A cette époque de mon travail, il y a 25 ans, nos colonies fournissaient à la France du sucre bien au-delà de sa consommation, et, loin de décourager l'industrie de nos colons, il était de la politique de les exciter à mieux faire encore. Je crus donc prudent de faire connaître le résultat de mes tentatives infructueuses avec autant d'empressement qu'on en met ordinairement à publier des succès, dans la crainte que l'esprit de système ne cherchât à former à cet égard quelques spéculations, et pour empêcher ces hommes à projets qui, la tête échauffée de ce que certains écrivains ont avancé concernant les avantages exagérés du maïs, n'auraient pas manqué d'entraîner tôt ou tard une compagnie dans des entreprises ruineuses, sous le fol espoir de trouver dans un champ limité des bénéfices immenses.

Dans cet état de choses il ne restait plus qu'une chance aux spéculateurs; dans la conviction que la canne était le réservoir le plus abondant du sucre, et que la nature avait destiné cette plante à le préparer, ils crurent devoir tenter de la naturaliser sur le point le plus méridional de la France. La canne a bien acquis une hauteur et une grosseur analogues à celles qu'a la même plante en Amérique; mais lorsqu'il a été question d'en retirer du sucre cristallisable, on n'a pu obtenir que du mucoso-sucré, c'est-à-dire de la mouscade, ou plutôt les matériaux du sucre.

Sans parler des espèces ou variétés de cannes qui peuvent fournir du sucre plus ou moins abondant et parfait, à différentes latitudes, nous ferons observer que la plante coupée verte en offre à peine quelques atômes; que les cannes qui croissent d'une manière fougueuse dans les terres neuves à Saint-Domingue, ne donnent que du mucoso-sucré et peu de sucre cristallisable, de même que celles de certains cantons qui n'atteignent pas le maximum de leur végétation.

La première patrie de la canne à sucre nous offre encore un exemple frappant des différences

essentielles que présentent les résultats de cette plante cultivée dans toute l'étendue de l'Égypte. Elle donne du beau sucre dans le Saïd; elle est déjà beaucoup moins savoureuse au Caire, où au lieu de l'exprimer on se contente de la manger; du côté de Rosette on ne retire souvent que de la mélasse.

Enfin, parmi les cassonnades des différentes contrées, que le commerce nous apporte, il en est comme celle de nos colonies, dont le grain est gros, bien cristallisé et très-sec; d'autres, comme celle du Brésil, qui paraît légèrement pâteuse et grasse. La première est plus estimée pour faire du sucre candi et du sucre en pain; l'autre convient davantage pour les sirops, parce que se cristallisant difficilement, elle ne les expose pas à être décuits quand ils sont préparés avec elle.

Dans l'intention de connaître l'influence du sol sur les plantes qui contiennent du sucre, et s'il ne serait pas possible d'augmenter par la culture la quantité de ce qu'elles en fournissent naturellement, mon collègue Deyeux, qui a été chargé par la classe des sciences physiques et mathématiques de l'Institut de rédiger le rapport sur la proposition de faire en grand le sucre de betteraves, a semé de la graine de betterave champêtre dans une portion de terre neuve de son jardin: il en a formé deux carrés. L'un a été parfaitement fumé et arrosé; l'autre, au contraire, n'a reçu que les façons ordinaires. Les plantes venues dans le premier carré étaient extrêmement vigoureuses; mais lorsqu'il fut question d'en examiner les racines, il observa qu'elles avaient une saveur amère, que leur chair était humide et visqueuse, et qu'elles ne produisaient que très-peu de mucoso-sucré; tandis que celles du second carré, sans avoir été fumées ni arrosées, se sont trouvées être plus compactes, et réunir, quoique moins grosses, toutes les conditions qui leur appartiennent essentiellement; ce qui s'accorde assez bien avec l'opinion dans laquelle nous sommes que, dans l'exploitation d'une ferme, c'est toujours le terrain le moins fort et le plus meuble qu'il faut réserver de préférence pour la culture des plantes dont les racines contiennent du sucre ou de l'amidon, deux substances les plus importantes de la végétation, puisqu'elles procurent abondamment à l'homme de quoi satisfaire ses plus pressants besoins, la faim et la soif.

S'il est bien certain que le climat, la saison, la nature du sol, l'acte plus ou moins prolongé de la végétation exercent une influence notable sur le sucre, il faut convenir que le procédé employé à son extraction, n'est pas non plus étranger à la qualité et à la quantité de celui qu'on en obtient. On a observé dans les sucreries qu'une chaleur trop intense faisait éprouver au *vesou*, qui est le moût de la canne, une décomposition partielle, augmentait son eau-mère ou la mélasse, et donnait au sucre cet état qu'on appelle *graisser*. Heureusement qu'on est venu à bout de parer à cet inconvénient majeur, en changeant la forme des chaudières, et je me flatte d'avoir eu dans le tems un peu de part à cet utile changement. Il serait donc possible que les éléments qui constituent le genre de sucre contenu dans le raisin, particulièrement celui des contrées septentrionales, ne fussent pas assez perfectionnés pour résister à une forte chaleur sans subir une altération sensible. J'en fais exprès la remarque pour ceux qui se proposent de suivre ce travail. Ils n'ignorent pas sans doute que du sucre candi dissous dans l'eau, et exposé long-temps à une vive chaleur, finit par ne pouvoir plus se cristalliser.

Dès qu'une denrée de premier besoin manque par une cause quelconque, ou se trouve à un prix trop élevé, tous les efforts de l'industrie doivent tendre à chercher des suppléments partout où la nature les offre. C'est ce que nous devons faire relativement au sucre, dans ce moment où nous pouvons nous considérer comme dans un tems de disette de cet article. Nous pensons que les habitants des cantons qui ne sont pas favorisés par la vigne, devraient reprendre en sous-œuvre les racines dans lesquelles on a découvert du sucre, et les diriger vers le but des sirops, toutelois cependant en préférant la betterave jaune de Castelnaudary, qui, à plus juste titre que la betterave champêtre, mérite le nom de *betterave à sucre*. C'est aussi celle-là que nous recommandons, M. Deyeux et moi, pour cet emploi: tout en convenant qu'elle a le défaut inhérent aux autres racines qui ne peuvent, à cause de leur texture parenchymateuse, subir aussi facilement la préparation des sirops.

Au reste, quel que soit un jour le sort du travail entrepris par Margraff et Achard, considéré relativement au sucre de carottes et de betteraves, ces savans ont toujours acquis des droits à notre reconnaissance, puisqu'en appelant l'attention des agronomes sur ces plantes potagères, ils ont concouru à étendre leur culture en grand, et à rendre leurs racines plus substantielles et plus salutaires aux hommes et aux animaux.

Toutes ces observations que j'abrege servent à faire connaître que le sucre sec et cristallisable est le produit de la maturité complète de la canne, et que quand sa végétation n'a pas été achevée dans le cercle qu'elle doit parcourir, soit à défaut d'une chaleur suffisante et continue pendant quinze mois, comme l'a très-judicieusement fait remarquer Cels, soit à raison de quelques circonstances locales de saison ou de qualité de terrain, la plante alors abonde en mucoso-sucré : car il est démontré que les végétaux dans lesquels le sucre forme une des parties constituantes, en fournissent d'autant plus qu'ils se trouvent placés à une bonne exposition et cultivés dans un sol gras et sablonneux, le plus propre à la génération du sucre.

Arrêtons-nous maintenant au mode de préparation du sirop et des robs.

Du choix des raisins pour les sirops et les robs.

Quoique toutes sortes de raisins puissent servir à la préparation des sirops et des robs, il faut proposer au Midi, le muscat blanc, le muscat rouge et le chasselas : au Nord, le franc pineau ou le maurillon noir.

S'il est nécessaire de réunir trois états de raisin pour que la fermentation s'établisse efficacement, promptement, et donne un vin de bonne qualité, ici c'est la parfaite maturité qu'il convient de saisir, et la condition principale qui doit régler tout le travail. Ainsi il ne faut cueillir le raisin, autant que possible, que par un tems sec et un soleil ardent, choisir les grappes dont les grains ne soient pas trop pressés; et lorsqu'on jouit encore après la vendange de quelques rayons de soleil, qu'il n'y a rien à redouter de la part des oiseaux et des insectes, il serait utile d'en profiter pour laisser plus long-tems le raisin au cep, perdre de son eau de végétation et un peu d'acide acéteux, ce qui tourne au profit du sucre. Dans le cas contraire, il faut le rentrer à la maison, l'exposer sur des claies ou sur de la paille, comme pour en faire le vin de liqueur de ce nom, et ne le presser que quand le grain est tant soit peu fané. Ce serait un moyen économique de diminuer les frais de l'évaporation, de tenir moins long-tems à l'action du calorique le moût qui alors donne un résultat plus abondant, moins coloré et d'une saveur plus agréable.

Un autre soin dont l'influence sur la perfection des sirops est hors de doute, c'est de bien monder le raisin, et de l'égrapper exactement, vu que quelques grains gâtés, un brin de rafle préjudicieraient à leur qualité; Il serait à souhaiter que le moût fût obtenu sans expression et qu'on n'employât que le premier qui découle par le simple foulage, parce qu'il appartient à la portion la plus mûre du raisin.

Préparation des sirops.

L'art de concentrer le moût par la chaleur à différens degrés d'épaississement, était connu des anciens. Les habitans de l'Archipel et de l'Egypte sont encore aujourd'hui dans l'usage de préparer, par ce moyen, des sirops et d'en composer une espèce de sorbet.

Ce moyen d'augmenter la qualité du moût donnerait à celui du nord le caractère du moût du midi, et deviendrait dans beaucoup d'occasions d'une grande utilité. Mais il entraîne dans des frais de combustible qui le rendent impraticable pour certains cantons.

Les sirops se préparent en versant le moût dans un chaudron placé sur un feu modéré; et, après une heure d'évaporation, on y ajoute par petite portion du carbonate de chaux réduit en poudre (de la craie) pour saturer l'acide tartareux et les acides libres; il se fait une effervescence due au dégagement de l'acide carbonique, il se précipite une matière blanche insoluble, on clarifie avec les blancs d'œufs, on décante et on filtre à travers un blanchet serré. Lorsqu'on a reconnu que la liqueur n'est plus acide, au moyen du papier bleu, on fait évaporer de nouveau la liqueur jusqu'au 30^e degré de l'aréomètre de Beaumé, ou jusqu'à ce qu'en en jetant sur un corps froid, elle ne jaillisse pas à l'extérieur.

On peut donc avoir sous la main, et sans beaucoup de frais, un moyen de suppléer le sucre solide dans la préparation des ratafias, des liqueurs, des confitures et des gelées, dans les compotes de pommes, de poires, et de pruneaux. C'est le sucre du ménage. Il peut se conserver dans un lieu frais l'espace de plusieurs mois : nous verrons bientôt qu'il est possible d'en avoir toute l'année sans qu'il soit nécessaire d'attendre le retour de la vendange.

Sirop de raisins secs.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de raisins de caisse; séparez-en les rafles; écrasez-les légèrement avec les mains; versez par-dessus à plusieurs reprises de l'eau chaude, que vous laisserez macérer l'espace de douze heures; au bout de ce tems exprimez légèrement; mettez la liqueur

sucree sur le feu; ajoutez du carbonate de chaux, filtrez et évaporez à trente degrés. Nous préférons, pour opérer ces décompositions, le carbonate de chaux à la cendre lessivée, parce qu'il n'a pas le désavantage de communiquer aux sirops une saveur désagréable.

Ce sirop ressemble à celui qui vient d'être décrit, et quoique les raisins valent encore 12 sous la livre, il présente une grande économie comparativement au même sirop préparé avec le sucre le plus commun au prix actuel. L'un et l'autre peuvent servir à édulcorer toutes les boissons, tisanes, et potions.

Rob ou extrait de raisin.

Un moyen simple de favoriser la conservation et le transport des sirops de raisin, c'est de poursuivre l'évaporation du moût et de le réduire à l'état de rob, expression arabe adoptée en médecine pour désigner l'extrait des fruits mous et pulpeux, appelés bayes.

Préparation du rob au Midi.

On verse une portion de moût dans un chaudron de cuivre jaune ou de cuivre étamé. A mesure que la liqueur entre en ébullition, on ajoute insensiblement l'autre portion et l'on pousse l'évaporation jusqu'à la réduction des trois-quarts en remuant sans cesse, principalement quand le terme de la cuisson approche; parce qu'alors la liqueur se caramélise et brûle facilement. On est assuré qu'elle a atteint le point de cuisson lorsque sa couleur, de vineuse qu'elle était, est devenue d'un brun médiocrement foncé, et qu'en laissant tomber sur une assiette une petite masse, elle ne s'affaisse pas et qu'elle conserve la consistance de raisiné solide.

Préparation du rob au nord.

Dès que le moût est réduit, par une évaporation ménagée, aux deux tiers, on le retire du feu et on le distribue dans des vaisseaux évases qu'on porte dans un lieu frais. Après deux jours de repos, on ramasse, à la faveur d'une écumoire, la pellicule saline qui en recouvre la surface, laquelle n'est autre chose que des cristaux de tartre dont la séparation est un moyen de diminuer l'acidité trop marquée des sirops des vins cuits et des raisins préparés dans les cantons septentrionaux, d'augmenter la puissance du sucre et de rapprocher pour la qualité le moût du Nord de celui du Midi.

Cet extrait de raisin, qu'on peut facilement conserver en bon état pendant plusieurs années, donnera, en tout tems et dans les endroits les plus éloignés des vignobles, la facilité de préparer les différentes espèces de sirops dont on aura besoin. Il suffira de les délayer comme du miel dans les véhicules appropriés, de les clarifier et de les rapprocher au degré de consistance convenable, pour en faire des sirops doux ou aigrelets, des sirops d'agrément ou des sirops médicamenteux suivant l'intention.

Observations générales sur les sirops et les robs du raisin.

C'est spécialement au midi de la France où les différentes espèces de raisins sont, presque toutes les années, d'autant plus riches en sucre, qu'elles le sont moins en tartre, que ces nouveaux genres de sirops deviendraient, sous la main du vigneron industriel et du propriétaire de vignes, une branche lucrative d'industrie, parce que la préparation dont il s'agit, a cela d'avantageux sur l'art de faire le sucre, c'est d'être praticable dans toutes les localités et par de simples cultivateurs, et de ne point exiger une grande mise de fonds. Il ne faut en effet ni ateliers ni machines; c'est absolument la première opération des sucreries que nous appliquons au moût. Une fois celui-ci retiré du raisin avec précaution, on n'a besoin que de chaudières et d'un fourneau pour en soustraire l'eau surabondante, au moyen d'une chaleur lente et modérée, et lui donner le degré d'épaississement nécessaire à sa conservation, à son transport au loin, et à ses usages domestiques.

Mais, dira-t-on, ces suppléments du sucre ne pourront s'obtenir qu'aux dépens de la cuve. Nous ne manquons pas de vin en France, et à peine le litre coûte-t-il, dans nos contrées méridionales, cinq centimes. Souvent on ne sait qu'en faire; il semble que moins il y a de consommation de cette boisson, plus la vigne s'obstine à nous donner des raisins; cette année offre encore la perspective la plus désolante par l'excessive abondance.

Je demande qu'on ne destine aux sirops que le raisin qu'on gaspille chaque année pendant que la vendange est ouverte. D'ailleurs, il ne suffit pas d'avoir rempli le cellier; les sirops ont aussi dans le ménage leur utilité. Ne sera-t-il pas agréable pour une mère de famille, en supposant qu'elle ne veuille pas renoncer aux jouissances du sucre, de pouvoir, à l'aide d'une

cinquantaine de ceps, se procurer, du raisin de sa treille ou du chasselas de son jardin, qui en général ne donnent qu'un petit vin qui n'est pas de garde, sa provision annuelle de sucre. Mais pourquoi le dissimuler, on pourrait à la rigueur se passer de sucre, si chaque ordre de la société consentait à employer les raisins sous forme sirupeuse ou dans l'état de rob. N'était-ce pas le sucre de nos bons aïeux, comme le miel leur plus délicieuse confiture?

Dans le Nord, les vigneronniers pourraient tirer un autre parti de cette application du raisin; quand la vendange est trop tardive, les raisins sont verts ou trop aqueux; ils trouveraient dans ce rob la cassonade et le tartre aussi nécessaire à la vinification que le sucre, et que les analogistes modernes recommandent d'ajouter à la cuve pour la vendange de quelques cantons et de certaines années; si les vigneronniers savaient combien il y a à gagner par cette addition, certes ils ne négligeraient jamais de l'employer; qu'ils imitent au moins ceux d'Argenteuil près Paris, qui mettent en pratique le procédé des anciens, celui d'introduire dans leurs cuves du moût bouilli et réduit au quart ou au tiers; la composition de ce fluide, dont la première connaissance est due à M. Charpentier, peut, comme l'observe avec raison M. Cadet-de-Vaux, servir de guide dans la recherche des moyens d'améliorer les vins lorsque la saison n'a pas été favorable à la vigne.

Les particuliers à portée de préparer, au-delà de leurs besoins, les suppléments du sucre que nous proposons, pourraient en faire le commerce, soit en sirops, soit en rob ou extrait; ils mettraient les premiers dans des bouteilles de grès, et les seconds dans des barriques ou tonneaux.

Dans ce moment où l'on exagère les produits du raisin comme on diminue les frais pour les obtenir, il est naturel qu'on désire savoir quelle quantité le raisin fournit communément de sirop ou de rob; à quels signes on reconnaît que l'un et l'autre ont atteint le degré de perfection nécessaire, enfin le prix auquel ces objets bien conditionnés reviennent soit au midi soit au nord de la France; ce ne sera qu'après toutes ces données résultant d'expériences variées, nombreuses et comparatives, qu'on pourra avoir une opinion sur les avantages réels des suppléments proposés. Elles seront la matière d'une instruction pratique que je me réserve de publier dans le mois qui précédera la vendange. J'ai cru, quant à présent, devoir me borner à un simple aperçu, et mettre sur la voie ceux qui seraient dans l'intention de tourner leurs vues vers cet article important de nos ressources indigènes.

Je me flatte que ma proposition ne saurait tempérer le zèle des savans qui se disposent à suivre en grand ce travail; et je forme des vœux pour que les opérations du sucrier qui vont être appliquées au raisin, soient couronnées du plus heureux succès; je me plais même à croire que les propriétaires des ateliers où se raffinaient autrefois le sucre, s'empresseront de les seconder; leurs expériences et leurs observations sont bonnes à recueillir, il faut les consulter.

Eh pourquoi mon espoir serait-il déçu! Le travail se prépare sous les plus heureux auspices. M. Proust qui s'en occupe d'une manière spéciale, est avantageusement connu en chimie; et la Société d'agriculture du département de la Seine, pour donner à l'auteur un témoignage de son estime, et de l'intérêt qu'elle prend au succès de son expérience, lui a décerné, dans sa dernière séance, publique une médaille d'encouragement. Enfin, S. Ex. le ministre de l'intérieur n'a pas balancé de dérober quelques instans à son administration pour les consacrer à cet objet si digne de sa sollicitude. Son exemple, n'en doutons pas, aura des imitateurs parmi tous les préfets.

Mon unique but est de mettre à la portée de l'intelligence du commun des hommes les moyens les plus économiques et les plus faciles de remplacer le sucre employé ordinairement sous forme de sirops, dans les asiles de la bienfaisance et dans les ménages les moins fortunés. Diminuer, pour le présent et pour l'avenir, la consommation du sucre, c'est concourir à l'intérêt général et particulier.

Terminons par une réflexion que fait naître la circonstance; la végétation n'est pas le seul laboratoire où la nature prépare du sucre; le système animal a aussi, comme on sait, la faculté de le fabriquer; peut-être un jour l'art parviendra-t-il à imiter ces deux grands agens: il y a 30 ans que, mêlant ensemble de l'amidon de pommes de terre avec un peu de tartre acide de potasse (crème de tartre) et de l'eau distillée, j'ai remarqué que le mélange avait acquis, au bout de quelques mois une saveur sucrée, que cette saveur était plus marquée quand je substituais à la crème de tartre de l'acide acéteux; assurément il n'existe pas de sucre dans les ingrédients employés ici; M. Deyeux, qui a répété l'expérience, a observé le même phénomène. Une pareille découverte serait sans contredit un des plus grands bienfaits de la chimie.

P O É S I E.

Le POÈTE, Ode qui a remporté un prix aux Jeux Floraux, le 3 mai 1808, par M. L. Dusillet (de Dôle), membre de l'Académie de Besançon.

Quel pouvoir a rendu sensible
Ce marbre si long-temps glacé ?
Quel attrait, quel charme invincible
Flechet le lion courroucé ?
Ne fuyez plus, mortels sauvages ;
C'est trop errer, sur ces rivages,
Sans frein et sans nobles desirs !
Thèbes vous offre une patrie,
Ses saintes lois, sa paix chérie
Et ses arts, source des plaisirs.

Ce doux concert qui vous enchante,
Ces sons à l'oreille inconnus,
C'est la voix auguste et touchante
Des Amphions et des Linus.
Siècles fortunés ! heureux âges,
Où les graves leçons des sages
Coulèrent en vers mélodieux ;
Où la Grèce entière inspirée,
Inventait la langue sacrée
Pour converser avec les Dieux !

C'est alors que la voix d'Orphée
Charma les paisibles humains ;
Par lui la discorde étouffée
Vit briser le glaive en ses mains.
Sur l'autel Thémis descendue
Vengea l'innocence éperdue
Des transports du crime effénué ;
Et l'hymen embrassant la Terre,
Vint plier à son joug austère
L'Amour surpris d'être enchaîné.

Mais bientôt du Parnasse antique
Fuyant l'humble tranquillité,
Au sein d'un monde fantastique,
S'élance Homère avec fierté :
L'illusion, les doux mensonges,
Les prestiges brillants, les songes,
Les jeux, les ris, vont l'entourer ;
Et sous des cieus qu'elle varie,
L'imagination fleurit
Le promène sans l'égarer.

Là, tout s'anime pour lui plaire ;
Son cœur, ses yeux, tout est séduit :
Cet astre éternel qui l'éclaire,
C'est un char que l'on voit
Son ame inquiète, agitée,
C'est ce feu pur que Prométhée
Ravit au céleste flambeau ;
Et ses jours que Platon réclame
Ne sont qu'une légère trame
Dévouée au fatal ciseau.

De ces lieux, féconds en prodiges,
Le Barde inhumain repoussé,
Ne connut point les doux prestiges
Dont le Grec heureux fut bercé :
Ses Muses tristes, vagabondes,
Au fracas des vents et des ondes
Mélèrent leurs cris impétueux ;
Et le noir aspect des orages
N'inspirait à des cœurs sauvages
Que des chants sauvages comme eux.

Celui qu'un astre favorable
Fit prêtre du sacré vallon,
Et qui ceint le laurier durable
Promis aux enfans d'Apollon,
Des Muses fidèle interprète,
N'a point de la foule indiscrete
Les sens trompeurs, l'instinct borné :
Dans ses yeux la flamme éternelle ;
Et sa voix, son regard décele
Le sang des Dieux dont il est né.

Ses vers de l'aimable innocence
Respirent la douce candeur.
Modeste, il blâme avec décence,
Sincère, il loue avec pudeur.
Du pontique élève sévère,
Il chante les Dieux qu'il révère,

Les lois, les talents, les vertus,
Et jamais sa Muse asservie
Ne vend au bourreau d'Otravie
L'encens qu'elle doit à Titus.

Cachant sa fortune et sa vie
Sous l'humble toit de ses aïeux,
Les noirs chagrins, la pâle envie,
Respectent ses jours précieux :
Riches des seuls trésors du Pinde,
Il ne va point aux mers de l'Inde
S'appauvrir de biens superflus ;
Ni, des grands esclaves stupide,
Partager l'ivresse insipide
Des Verrés et des Lucullus.

Il sait qu'une gloire facile
Ne plaît qu'à des cœurs indolens,
Et dédaigne un laurier fragile,
Faible prix des faibles talens ;
Des siècles bravant les outrages,
Il veut qu'à ses moindres ouvrages
Un sceau divin soit imprimé,
Et que sa verve inépuisable,
Comme une source intarissable,
Abreuve l'Univers charmé.

Tantôt dans la riche Epopée
Variant ses sons, ses couleurs,
Aux larmes d'Elise trompée
Il nous force à mêler nos pleurs,
Il guide la lance altérée
Que du beau sang de Cythérée
Un Grot impie osa tremper ;
Ou vient des fureurs d'Armide,
Il lui confie un trait timide
Qui menace et craint de frapper.

Tantôt sur la scène ennoblée,
Étalant d'augustes malheurs,
De Mérope ou de Cornélie
Il fait éclater les douleurs.
Comme il peint les fureurs d'Atreé,
Les tourmens de Phédre égarée,
Les remords tardifs de Jason !
Comme il prend bien avec Thalée
Le langage de la folie
Pour mieux parler à la raison !

Conduit par toi, molle Elégie,
Il va pleurer sous un cyprès ;
Ou d'Eucharis trop tôt fléchie
Vanter la honte et les attraits ;
Tour-à-tour rebelle ou docile,
Tyran sombre, esclave imbecille,
Heureux d'un mot, d'un mot troublé,
Usant son cœur dans les alarmes,
Le matin, tout baigné de larmes,
Et le soir déjà consolé.

Mais si de Pindare et d'Alcée
La voix fait palpiter ton cœur
Si vers eux ton ame élançée
Frémir aux sons d'un luth vainqueur ;
Fils des Dieux, déployons nos ailes !
Osons des voûtes éternelles
Sonder l'auguste profondeur ;
Et qu'un effroi pusillanime
Du saint transport qui nous anime,
N'étouffe point la noble ardeur.

Viens... Que la colombe ignorée
Languisse en son humble séjour !
L'aigle qui touche à l'Empyrée
Plane inondé des feux du jour.
Ainsi dans son vol intrépide
S'élevait le chantre rapide
D'Aristomène et d'Hieron,
Quand des hauteurs de son génie
Il versait des flots d'harmonie
Sur les sommets du Cythéron.
J'éprouve sa brûlante ivresse :
Enfin les Dieux m'ont exaucé !
Apollon m'embrasse, il me presse ;
Le double mont s'est abaissé !
Adieu, terre où rampe la lyre ;
Mon ame, impétueux délire,
S'épure à ton souffle enflammé !
Libre d'une chaîne grossière,
Je n'ai plus rien de la poussière
Dont les Dieux jaloux m'ont formé.

Quelle est cette Muse nouvelle
Qui joint la grâce à la beauté ?
Chaste Isabeau, en toi tout révèle,
Tout trahit la Divinité.
Mon œil charmé t'a reconnue
A cette pudeur ingénue
Qui seule attire tous nos vœux,
A ces Fleurs, quinze ans délaissées ;
Que les Amours ont enlacées
Dans l'or mouvant de tes cheveux !

O Troubadour, me dit Clémence,
Noble cœur de la gloire épris,
Prends ces fleurs : qu'une gloire immense
D'un si pur amour soit le prix !
Je les dois au mortel sensible
Dont la lyre douce et flexible
Soupira tant d'accords divers !
O Troubadour ! ton art suprême,
C'est d'avoir caché l'art lui-même
Sous le feint désordre des vers.

(Extrait du Mercure de France.)

COURS DU CHANGE.

Bourse d'hier.

EFFETS PUBLICS.

Cinq pour 100 c. j. du 22 mars 1808	86 fr. 65 c.
Idem. Jouis. du 22 sept. 1808	84 fr. 10 c.
Bons de remboursement	fr. c.
Provisoire	fr. c.
Bons an 7	fr. c.
Bons an 8	fr. c.
Rescrip. pour rachat de rentes fonc.	fr. c.
Idem. Non réclamées dans les dép.	fr. c.
Act. de la B. de Fr.	1345 fr. c.

Entreprises particulières.

Actions des Ponts, j. du 1 ^{er} avril	fr. c.
Actions des fondries de Vauluse	fr. c.

S P E C T A C L E S.

Académie impériale de Musique. Aujourd'hui, les Prétendus, suiv. des Amours d'Antoine et de Cléopâtre.

Théâtre-Français. Les comédiens ordinaires de S. M. l'Empereur donneront aujourd'hui, le Cid, et le Confident par hasard.

Théâtre de l'Impératrice, rue de Louvois. Les comédiens ordinaires de S. M. donneront aujourd'hui, Marton et Frontin.

Théâtre de l'Opéra-Comique. Les comédiens ordinaires de S. M. donneront aujourd'hui, Renaud d'Ast, et Roméo et Juliette.

Théâtre du Vaudeville, rue de Chartres. Aujourd'hui, 1^{re} repr. d'Arlequin en Perse, parodie d'Ar-taxerce, vaud. en un acte, précédé de la Mégalantopogénésie.

Théâtre de la Gaîté, boulevard du Temple. Aujourd'hui, la 5^e repr. de l'Ange tutélaire, ou le Démon femelle, mélodrame en trois actes, à grand spectacle.

Ambigu-Comique, boulevard du Temple. Aujourd'hui, les Stréclitz, préc. de la Fille de la Nature.

Salon Monansier, Palais-Royal. Aujourd'hui, danse sur la corde tendue, et exercices extraordinaires des Chiens et Singes savans. — Dem. la clôture.

Salle du Marais, rue Culture-Sainte-Catherine. L'ouverture le 12 juin, par la 1^{re} repr. des exercices de la grande danse-volige, tours d'adresse, d'agilité, sauts périlleux avec et sans balancier ; suivis de la Bataille de Friedland, ou les Français sur le Niémen, action héroïque et mouvemens militaires.

Panorama. Les vues des villes d'Amsterdam, et de Boulogne, sont exposées au public dans les deux rotondes du boulevard Montmartre ; depuis dix heures du matin jusqu'à six. — La vue de Naples et de ses environs vient d'être exposée dans une troisième rotonde — Prix d'entrée, 2 fr. chaque.

Spectacle pittoresque et mécanique de M. Pierre, rue de la Fontaine-Michaudière, carrefour Gaillon. M. Pierre continuera aujourd'hui, et tous les jours, à sept heures et demie, son intéressante collection de Pièces nouvelles annoncées par les affiches.

L'abonnement se fait à Paris, rue des Poitevins, n° 6, le prix est de 25 fr. pour trois mois, 50 fr. pour six mois, et 100 fr. pour l'année entière. On ne s'abonne qu'au commencement de chaque mois.

Il faut adresser les lettres, l'argent et les effets, francs de port, à M. Agasse, propriétaire du journal, rue des Poitevins, n° 6. Tous les effets, sans exception, doivent être à son ordre.

Il faut comprendre dans les envois le port des pays où l'on ne peut affranchir. Les lettres des départements, non affranchies, ne seront point retirées de la poste.

Il faut avoir soin, pour plus de sûreté, de charger celles qui renfermeront des valeurs.

Tout ce qui concerne la rédaction doit être adressé au rédacteur, rue des Poitevins, n° 6, depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq heures du soir.

A Paris, de l'imprimerie de M. AGASSE, propriétaire du *Moniteur*, rue des Poitevins, n° 6.