Leberbergisches Wochenblatt.

JOURNAL DU JURA, CANTON DE BERNE.

N.° 43.

XIV. Jahrgang. *XIV.me Année.*

Pruntrut. Samstag, 23. October 1830. *Porrentruy.* Samedi, 23 Octobre 1830.

Schweiz.

Der Vorort meldet den Ständen: Es habe sich als General-Handelskonsul der amerikanischen vereinten Staaten in der Schweiz, Hr. John G. Böker, durch sein von dem Präsidenten dieses Bundesstaats, Hrn. Jakson, zu Neuyork am 30. April 1830 ausgestelltes Diplom legitimirt, und da eine solche Konsularaufstellung der Schweiz nur angenehm und ihrem Handelsverkehr vortheilhaft seyn kann, so trägt der Vorort auf Anerkennung und Ertheilung des Exequatur an Hrn. Böker an, der in Basel einstweilen seine Konsularverrichtungen ausüben und von nun an die Waarenfakturen nach den amerikanischen vereinten Staaten mit den dort erforderlichen Konsular-Beglaubigungen versehen wird.

Waadt. (Iferten, 16. Okt.) Ein schöner, schwarzbrauner, männlicher Bär, 214 Pfund schwer, wird heute zur Schau gestellt. Ein Bauer schoß ihn gestern Abend in der Nähe von Oenens, wohin

Suisse.

Le Directoire fédéral prévient les Gouvernemens des Cantons, que M. John G. Bœker s'est légitimé en qualité de consul général de commerce des Etats-Unis d'Amérique, en Suisse, par son diplôme délivré à Neuyork, le 30 avril 1830; et comme l'établissement d'un tel consultat ne peut être qu'agréable à la Suisse et utile à son commerce, le Directoire propose de reconnaître en ladite qualité M. Bœker, qui exercera provisoirement ses fonctions consulaires à Bâle et munira les factures des marchandises destinées pour les Etats-Unis, des attestations consulaires qui y sont exigées.

Vaud. (Iverdun, 16 octobre). On fait voir aujourd'hui au public, un bel ours mâle, poil brun foncé, du poids de 214 livres. Il a été tué hier par un paysan près d'Oenens où il était venu du Jura pour manger des fruits et des raisins. Depuis

er vom Jura herabstieg, um Obst und Trauben zu naschen. Seit 14 Tagen waren mehrere Jäger ihm auf der Spur. Man vermuthet eine ganze Familie in der Nähe. Noch immer beherbergt der Jura diese Thiere, obgleich von ihnen seit Mannsgedenken kein Mensch, und auch Thiere nur selten, angegriffen wurden. Er wird nach Lausanne geführt und dort wahrscheinlich das Cantonalmuseum zieren.

Aufbewahrung der animalischen Substanzen vermittelst des Holzessigs.

H. Mackensie ist der Meynung daß die Holzsäure oder der rohe Holzessig dazu bestimmt ist am allgemeinsten als ein die animalischen Substanzen vor Fäulniß schützendes Mittel gebraucht zu werden. Es ist bekannt daß die Säuren sehr gut vor Fäulniß schützen, daher wird seit undenklichen Zeiten der Essig dazu gebraucht, Fleisch auf kürzere oder längere Zeit darinn aufzubewahren. Der Holzessig welcher wohlfeiler ist, und dem Fleisch den besondern Geschmack des sauren Rauchs mittheilt, den man an den Schinken und Pickelhäringen liebt, verdient zu diesem Gebrauch den Vorzug vor dem Essig. Er wirkt auf die animalischen Substanzen wie der Rauch von Holz; es giebt jedoch verschiedene Arten denselben anzuwenden. Auf das Fleisch hat die Einwirkung statt, während der Distillation der Säure. Die Fische hingegen, taucht man in die schon verfertigte Holzsäure.

H. Houston hat sich in den vereinigten Staaten mit Versuchen zu Aufbewahrung des Fleisches vermittelst des Holzessigs beschäftigt: er lies sechs Stücke Rindfleisch, jedes von 15 Pfund einsalzen, diese Stücke einige Wochen im Salzwasser liegen, dann einen Tag lang aufhängen; hierauf befeuchtete er sie vermittelst eines Borstenpinsels mit Holzessig. Einige Tage darauf hatte dieses Fleisch nicht allein ganz das Ansehen, sondern auch den Geruch und Geschmack des geräucherten Rindfleischs; Zungen und Schinken auf diese Art zubereitet, wurden eben so gut. H. Houston gieng noch weiter in Ansehung der Ersparniß: er versichert daß die Anwendung dieser Säure dem Räuchern vorzuziehen ist welches 40 Sols für hundert Pfund Fleisch kostet, wo hingegen vermittelst der Holzsäure die Kosten nicht

quinze jours plusieurs chasseurs étaient à sa poursuite. On croit qu'il en existe une famille dans les environs. Le Jura recèle toujours quelques-uns de ces animaux, cependant on ne se rappèle pas qu'aucun homme en ait été attaqué, et très-rarement des animaux. Il sera transporté à Lausanne ou il est destiné probablement à être placé au musée cantonal.

Conservatiou des substances animales par l'acide pyroligneux.

M. Mackensie pense que l'acide pyroligneux ou vinaigre de bois impur deviendra le corps dont on fera le plus d'usage comme antiseptique pour les substances animales. On sait, en effet, que les acides sont de très-bons antiputrides et que le vinaigre est employé de temps immémorial pour conserver plus ou moins de temps les viandes. L'acide pyroligneux, qui est à plus bas prix et qui communique aux viandes le goût particulier de fumée acide qu'ont les jambons et les harengs saurs, est préféré au vinaigre. Il agit sur les substances animales comme la fumée du bois; il y a cependant des différences dans la manière d'opérer. Pour les viandes, la réaction a lieu pendant la distillation de l'acide. Pour le poisson, on le plonge dans l'acide tout préparé.

M. Houston s'est occupé, dans les États-Unis, de la conservatiou des viandes par l'acide pyroligneux: il sala six morceaux de bœuf de 15 livres chacun, il les mit dans la saumure pendant quelques semaines et les fit suspendre ensuite pendant un jour; après ce temps, il les humecta à l'aide d'une brosse trempée dans de l'acide pyroligneux. Quelques jours après, cette viande avait toutes les apparences et surtout l'odeur et le goût du bœuf fumé; des langues et des jambons ainsi préparés réussirent également bien. M. Houston a été plus loin sous le rapport de l'économie: il assure que l'emploi de cet acide l'emporte sur la préparation à l'aide de la fumigation, qui coûte 40 sous par

über 7 Sols betragen. Zugleich verdient noch in Betrachtung gezogen zu werden, daß durch das Räuchern, das Fleisch einen Drittheil seines Gewichts verliehrt, wo hingegen mit Holzessig behandelt, daselbe nichts verliehrt und seinen Saft behält. Dieser Chemiker glaubt, daß man auf die nämliche Art auch die Häringe und Lachse zubereiten könnte, statt sie zu räuchern.

quintal de viande; tandis que, par l'acide pyroligneux, cela ne dépasse pas 7 sous. Il est bon de faire observer aussi que, par la fumigation, la viande perd un tiers de son poids; tandis qu'au moyen de l'acide elle ne perd rien et conserve son jus. Ce chimiste croit qu'on pourrait préparer et conserver ainsi les harengs et saumons, au lieu de les saurer.

Cirage dit anglais.

Noir d'ivoire, ...	2 onces.
Sucre candi en poudre, . .	aa 1
Gomme arabique id. . . .	
Acide sulfurique.	aa 1
Acide hydrochlorique, . . .	
Huile essentielle de lavande, . .	3 gros.
Vinaigre, ...	3 onces.

On mêle le noir d'ivoire avec le sucre candi, la gomme arabique et le vinaigre; on ajoute ensuite les acides sulfurique et hydrochlorique, on agite, et l'on y incorpore l'huile de lavande.

Noir pour les souliers.

Suif de mouton, ...	4 onces.
Cire ordinaire, ...	1
Sucre candi en poudre, . . .	aa 1 gros.
Gomme arabique pulvérisée, .	
Noir de fumée, suffisante quantité.	
Pour lui donner une belle couleur noire, térébenthine, une cuillerée.	

On fait fondre le suif, la cire avec la térébenthine à une douce chaleur, et l'on y mêle ensuite le sucre candi, la gomme arabique et le noir de fumée: lorqu'on a bien remué ce cirage et qu'on s'apperçoit qu'il commence à se refroidir, on le coule dans des moules d'étain pour en faire des bâtons, qu'on entoure ensuite de papier quand ils sont froids. Certains en font des boules, de petits pains, etc.

Pour se servir de ce cirage, on le chauffe un peu afin de le rendre plus facile à s'étendre. Il a un avantage sur les autres, c'est que, bien loin d'attaquer le cuir il tend au contraire à le conserver et à le rendre imperméable à l'eau.

Observation sur la préparation des cirages.

Par l'exposé des diverses recettes que nous avons données, on a dû voir que le noir d'ivoire ou de fumée et le sucre sont la base fondamentale de ces cirages; cependant on y ajoute la gomme arabique, les acides hydrochlorique et sulfurique, l'huile douce, les essences, etc. Nous ferons, à ce sujet, quelques remarques essentielles: 1.° nous ignorons à quoi peuvent servir les acides dans ces cirages, puisqu'il est bien évident qu'ils attaquent le cuir et qu'ils ne tendent, par conséquent, nullement à sa conservation. Nous les croyons donc inutiles pour la composition des cirages; et, ce qui le prouve, c'est que nous avons donné un grand nombre de recettes très-bonnes qui n'en contiennent pas un atome. Un de nos plus habiles chimistes, qui n'a pas dédaigné de s'occuper de cet objet, M. Braconnot, les a supprimés complétement: nous sommes totalement de son avis, et nous engageons ceux qui voudraient encore les conserver de diminuer au moins la dose qu'ils en emploient, et de ne la porter qu'au quart. Nous croyons aussi l'emploi de la gomme très-inutile lorsqu'on emploie de la mélasse, parce que celle-ci donne au cirage le liant et le luisant convenables: quant au sucre, la mélasse remplit également les mêmes indications, et l'addition des huiles essentielles dans les cirages paraît aussi déplacée: la fabrication du cirage devrait se borner à un simple mélange de noir d'ivoire, de mélasse et d'huile. Pour me convaincre si, en opérant ainsi, j'obtiendrais des résultats heureux, je fis, il y a plus de deux ans, le cirage:

Noir d'ivoire broyé à l'eau, .	4 onces.
Mélasse, ...	4 de chac.
Eau, ...	
Huile d'olive ou de lin, . .	2 cuill.

Je détrempe la mélasse dans l'eau et j'y ajoute successivement l'huile et le noir d'ivoire. Si je veux rendre ce cirage plus consistant, j'y ajoute un peu plus de noir. Depuis plus de deux ans, je n'emploie pas d'autre cirage, et je le trouve aussi beau que tous les autres: les premiers jours, il est un peu poisseux; mais cet inconvénient disparait bientôt.

Habitans du Jura!

Vous aurez déjà sûrement appris l'événement qui vient d'avoir lieu à Porrentruy, et dont la malveillance s'emparera sans doute pour envenimer les choses et les présenter sous un faux jour, afin de vous agiter.

Voici la vérité, qui calmera vos inquiétudes. Le 18 courant, vers dix heures du soir, quelques malintentionnés, ivres, et tous étrangers à la commune, ayant à leur tête un homme flétri par une condamnation infamante, ont sssayé de faire de la rumeur en proférant des cris séditieux, et en appelant aux armes la population de Porrentruy; mais personne n'ayant répondu à cette provocation, cinq d'entre eux furent bientôt arrêtés par la police et l'on passa le reste de la nuit dans la plus parfaite tranquillité.

Dès le lendemain une garde urbaine s'est organisée spontanément, et les honnêtes gens se sont réunis pour prévenir toute espèce de désordre.

Ces faits que l'on ne manquera pas de dénaturer, prouvent que les habitans de Porrentruy ne s'écarteront point de la ligne que le devoir et l'honneur leur ont tracée.

Soyez donc calmes et pleins de confiance dans vos magistrats, qui veillent à votre sûreté, et sauront maintenir l'ordre et la tranquillité publique.

Le Grand-Baillif, Sig. de Diesbach.

AVIS.

Sur la demande de l'autorité tutélaire de la commune du Bémont et des parens du Sr. Alexis Beurret, de la Bosse; celui-ci a été mis en état d'interdiction pour cause de prodigalité, et un tuteur lui a été nommé en la personne du Sr. Jacques-Joseph-Jérome Froidevaux dudit lieu de la Bosse.

Fait à Saignelégier, le 14 octobre 1830.

Le Grand-Baillif, Hopf *Colonel.*

Le Sr. Jean-Michel Simonin, bourgeois du Bémont, étant parti en 1802 pour le service des armées françaises et n'ayant point donné de ses nouvelles depuis son départ; ses héritiers présomptifs demandent l'ouverture de sa succession et l'envoi en possession de ses biens.

Ceux qui auront des oppositions à former à cette demande devront les déposer, d'ici au premier novembre prochain, au Greffe-baillival de ce lieu.

Au Château-baillival de Saignelégier, le 2 octobre 1830.

Le Grand-Baillif, Hopf, *Colonel.*

Le nommé Conrad Chasseur, de Chatilllon, étant parti en 1802, pour les armées françaises, et n'ayant point donné de ses nouvelles depuis lors, ses héritiers présomptifs demandent l'ouverture et l'envoi en possession de ses biens.

Ceux qui auront des oppositions à former contre cette demande, devront les déposer d'ici au 15 novembre prochain au Greffe-baillival d'ici.

Moutier, le 14 octobre 1830.

Le Grand-Baillif, A. de Buren.

Ensuite d'autorisation supérieure, la commune de Vellerat exposera en vente publique, par voie d'enchères, en la maison de M. le Maire dudit lieu, le Jeudi 28 de ce mois, à deux heures de l'après midi, 67 troncs sapins, passant leur maturité.

Les mises pour l'exportation en France et dans les autres Cantons suisses seront reçues, mais l'exportation ne pourra avoir lieu que sur la ratification du procès-verbal des enchères.

Moutier, le 16 octobre 1830.

Pour M. le Secrétaire-baillival absent:

Scherz, *Secrétaire substitut.*

On fait savoir qu'à la requête du Sr. Nicolas Negelen, boulanger, demeurant à Porrentruy,

Il sera le Mardi 9 novembre prochain, à neuf heures du matin, en la maison ci-après désignée à Moremont, procédé devant le Notaire soussigné, à la vente volontaire, par adjudication publique, aux plus offrant et derniers enchérisseurs, des immeubles ci-après désignés, appartenant audit Sr. Négelen et situés sur les territoires de Moremont et Courchavon.

1.° Une maison, grange, écuries et verger, de la contenance d'environ 19 fauchées; ledit verger emplanté d'arbres fruitiers avec deux sources servant à l'arroser, sera vendu par parcelles d'une fauchée chacune, ou en bloc avec la maison.

2.° Un journal de champ sur les Roches.

3.° Environ un journal de champ: es Courtats.

4.° Un journal de champ, sous la combe la Vieille, en Eparat.

5.° Un pré contenant 3 fauchées, situé sous les roches de Courchavon, entre la rivière de midi, la forêt du Gouvernement de minuit, les héritiers Jecker et le Sr. Guinans de vent, le Sr. Pierre-Antoine Prudon de bise.

Ladite vente aura lieu sous des conditions avantageuses, et le vendeur accordera dix années de terme pour le paiement du prix de vente.

Le plan géométrique des maison et verger, situés au village de Moremont, se trouve déposé en l'étude du Notaire soussigné, chez lequel les amateurs pourront en prendre connaissance.

MM. les Maires sont priés de faire publier le présent avis dans leurs communes respectives.

Porrentruy, le 21 octobre 1830

BERBIER, *Notaire de Bailliage.*

L'école primaire de Moutier-Grandval étant vacante par la démission volontaire du Sr. Auguste Chodat, Messieurs les aspirans à cette place sont invités à se présenter à la cure de Moutier, où l'examen aura lieu le 28 octobre 1830, dès les dix heures du matin, munis de leurs certificats.

Office: la tenue de l'école, dès la mi-octobre au 23 d'avril; la lecture en chaire par quinzaine et assister le maître de la seconde école dans la conduite du chant à l'église. Le bénéfice consiste en 80 liv. suis. et le chauffage de la chambre d'école.

F. DUCROT, *Pasteur et Commissaire des écoles du Grand-Bailliage.*

La régence de Reconvilier se trouvant vacante par l'avancement d'Abram-Louis Zetler, Messieurs les aspirans à cette place, sont invités à se rencontrer à la cure de Tavannes, munis de leurs certificats, le 19 octobre courant, où l'examen aura lieu, dès les dix heures du matin. L'office est celui des Régens de campagne. Bénéfice: deux louis en argent, et 24 penaux de grains, moitié froment, moitié boige, la chambre et le le logement se chauffent par les soins du régent, mais aux frais de la commune.

F. DUCROT, *Pasteur et Commissaire des écoles du Grand-Bailliage.*

Le public est prévenu, que le Jeudi vingt-huit octobre courant, la commune de Roche vendra par enchères publiques, à l'auberge de Roche, dès les dix heures du matin, quatre mille toises de bois pour charbon, situé sur le territoire dudit lieu, à laquelle vente les mises pour les cantons confédérés ne seront pas reçues.

A vendre ou à amodier, à Charmoille, Grand-Bailliage de Porrentruy, à des conditions favorables, la forge de la Touillère, ayant trois martinets et une Tréfilerie pour pointes de Paris, l'une et l'autre en bon état, assorties de nombreux outils; plus; les divers bâtimens et terrains à cultiver, qui en dépendent.

S'adresser, pour de plus amples informations, à M. Gindra, Maire à Pleujouse, avec qui on pourra traiter.

Messieurs les Maires sont priés de donner la plus grande publicité au présent avis.

☞ Le Sr. Kusnick fils, boulanger à Porrentruy, prévient le public, qu'il se charge de cuire du pain à toutes les personnes qui voudront bien lui confier de la farine, au prix de deux batz par boisseau de Berne.

Getraidepreise des Kornmarkts in Bern, vom 5. October 1830.
Mittelpreis von einem Mäß
Kernen . . . 23 btz. 5 1/5 rap.

Roggen . . .	14 btz. 0 rp.	—	18 btz. 0 rp.
Gerste . . .	7 btz. 5 rp.	—	10 btz. 0 rp.
Haber der Mütt	60 „ 0 „	—	86 „ 0

Prix des grains au marché de Berne, du 5 Octobre 1830.
Prix moyen du boisseau
Epeautre égrugé, 23 bz. 5 1/5 rap.

Seigle, . . .	14 bz. 0 rp.	—	18 bz. 0 rp.
Orge	7 bz. 5 rp.	—	10 bz. 0 rp.
Avoine (le sac)	60 » 0 »	—	86 0

Geraidepreise des Kornmarkts in Basel, vom 15. October 1830.
Preis von einem Sack.

Kernen . . .	17 Fr. 5 Btz.	—	24 Fr. 0 Btz.
Roggen . .	00 „ 0 „	—	00 „ 0
Gerste . . .	9 „ 0 „	—	0 „ 0
Blieben Säck stehen	1234.		

Prix des grains au marché de Bâle, du 15 Octobre 1830.
Prix du sac.

Epeautre égrugé,	17 fr. 5 bz.	—	24 fr. 0 bz.
Seigle, . . .	00 » 0 »	—	00 » 0
Orge, . . .	9 » 0 »	—	0 » 0

Le nombre de sacs non vendus est de 1234.

Kornmarkt-Preis.

Pruntrut, den 21. October 1830.

	Das Bern-Mäs. Batz.	Rap.
Mittel-Preis.		
Kernen	23	5
Mischelkorn	16	—
Haber	5	—
Gersten	11	5
Poischi	—	—
Wicken	—	—
Erbsen	—	—

Delsperg, den 20. October 1830.

Kernen	21	5
Roggen	—	—
Gersten	14	—
Erbsen	24	—
Linsen	22	—

PRIX DES GRAINS.

Porrentruy, du 21 Octobre 1830.

	La mesure de Berne. Batz	Rap.
Prix moyen.		
Epeautre égrugé	23	5
Epeautre mélangé	16	—
Avoine	5	—
Orge	11	5
Boige	—	—
Vesces	—	—
Pois	—	—

Delémont, du 20 Octobre 1830.

Epeautre égrugé	21	5
Seigle	—	—
Orge	14	—
Pois	24	—
Lentilles	22	—

TAXE DU PAIN ET DE LA VIANDE.

		Rap.
Porrentruy:	Pain blanc, la livre, .	15
	— mi-blanc, id. . .	13
	— bis, id. . .	11
	Le bœuf, la livre, . .	23
	Le veau, id. . . .	23
	Le mouton, id. . . .	23

		Rap.
Delémont:	Pain blanc, la livre, . .	15
	— mi-blanc, id. . . .	13
	— bis, id. . . .	11
	Le bœuf, la liv., . . .	22 1/2
	Le veau, id. . . .	20
	Le mouton, id. . . .	22 1/2
	La Vache, id. . . .	15