



QUINZIÈME ANNÉE.

On s'abonne  
à l'imprimerie.

PRIME: 12 Francs par an  
Payables par trimestre  
et d'avance.

# MESSAGER DE TAHITI.

DIMANCHE 4 DECEMBRE 1859.

NUMERO 49

ANNONCES: 1 Fr. l'heure  
caractères 9 points  
(petit roman.)  
Au Comptant.  
S'adresser à l'imprimerie



## PARTIE OFFICIELLE.

Papeete, le 4 Décembre 1859.

Par décision de Sa Majesté POMARE Reine des Iles de la Société, et du Commissaire Impérial p. i.,  
L'Indigène Tautila est nommée institutrice du District d'Afaroa.  
La présente nomination sera enregistrée au Bureau des Affaires Indigènes.

Papeete, le 25 Novembre 1859.

Le Commissaire Impérial p. i.,  
E. G. de la RICHERIE.

Par décision de Sa Majesté POMARE, Reine des Iles de la Société, et du Commissaire Impérial p. i.,  
L'Indigène Tolia est nommé Mutai à cheval du District de Papeete en remplacement de Maava démissionnaire.

Le Commissaire Impérial p. i., accorde à cet agent, à titre d'émolument pour ses fonctions une somme annuelle de trois cents francs.

La présente nomination sera enregistrée aux Revenues, et au Bureau des Affaires Indigènes.

Papeete, le 1<sup>er</sup> Décembre 1859.  
Le Commissaire Impérial p. i.,  
E. G. de la RICHERIE.

Conformément aux articles 5 et 11 de l'Arrêté du 5 Novembre 1859, les français ou étrangers résidant dans les Iles de Tahiti et Moorea ou autres du Protectorat, sont informés que les rôles de prestations des routes et des patentes seront déposés au secrétariat de l'Ordonnateur du 5 au 10 Décembre prochain pour être consultés par le public.

## PARTIE NON OFFICIELLE.

Quelque nos dernières nouvelles officielles s'arrêtent au Monitor du 1<sup>er</sup> juillet, nous savons par diverses sources certaines que l'Empereur a officiellement terminé la campagne d'Italie, et que la fête du 15 août a été célébrée à Paris au milieu des démonstrations les plus vives d'amour et de dévouement du peuple et de l'armée pour notre Souverain.

Conformément aux ordres de M. le commissaire Impérial p. i. M. Landes, Juge de Paix à Tahiti, partira pour sa tournée judiciaire, de l'île de Moorea, dans le courant du mois de Décembre.

Toutes les personnes qui ont des affaires à faire juger, dans cette île, sont priées de les remettre dans le plus bref délai au Greffe de la Justice de Paix de Papeete.

Le Juge de Paix,  
P. Landes.

## Variétés.

Fabrication du sucre.  
(Suite)

« Dans la fabrication du sucre, ce produit colonial dont l'usage s'étend de jour en jour, il faut éviter plusieurs graves inconvénients déjà signalés par d'habiles praticiens, et particulièrement par M. Peligot, dont le nom se rattache à plusieurs travaux sur cette industrie. Mais, comme on ne saurait répéter trop fréquemment ces excellents préceptes manufacturiers, qu'il ne soit permis de les rappeler encore très-brièvement.

« Le premier inconvénient à redouter, parce que sa réaction a lieu subitement, c'est la fermentation visqueuse qui prend naissance immédiatement après l'extraction du vesou, et qui est incessamment entretenue dans les bacs par la présence d'un ferment rôgissant sur le sucre à la température ordinaire de l'atmosphère. Pour détruire cette action défavorable, je ne fais aucun doute qu'il suffirait, dans le plus grand nombre des cas, de recevoir sur le feu le jus des cannes s'écoulant du moulin, et de le porter à l'ébullition sans retard. On pourrait éviter de la sorte l'usage de la chaux, malgré l'opinion contraire de la généralité des habitants sucriers, qui n'admettent pas la possibilité de fabriquer le sucre sans cette substance. Il faudrait seule-

## PAEAU PARAU NA TE HAU.

Papeete, le 4 Diteina 1859.

No te faataa raa a Tona Hanahana POMARE te Arii vahine o te mau fenua Totaite, e te mono o te Auvaha o te Emepera.

Usa faatoroa hia o Tautila et Orometua haapii tamarii no te matacinea ra ro Afaroa.  
E papea hia teienui faatoroa raa i te fare toroa ro te pae ai Tahiti.

Papeete le 25 no Novena 1859.  
Te Arii vahine o te mau fenua Totaite.  
POMARE.

No te faataa raa a Tona Hanahana POMARE te Arii vahine o te mau fenua Totaite, e te mono o te Auvaha o te Emepera.

Usa faatoroa hia o Tolia et Mutai puaa hore fenua no te matacinea ra ro Papeete, et mona ia Maava tei faaboi mai tona toroa.

E auha te mono o te Auvaha o te Emepera na teienui tanta toroa et uua no fona toroa i na faara e toru hanore i te matahi hore.

E papea hia te hohoa o teienui parau toroa i te hipopa raa e te fare toroa no te paeai Tahiti.

Papeete le 1<sup>o</sup> Teina 1859.  
Te Arii vahine o te mau fenua Totaite.  
POMARE.

## Pacau parau e ere ta te Hau.

Taara naa'ta a ta latou mau parau rui api hopena no te paeai parau a te hau, i roto i te nimepa o Moni enu ro te mahana i no Tauri, ue deuse me eni taara ro to i te hore mau parau pape, e na faai enu i te Emepera enu te hanahana rahi te tami i Italia ra, e te faara raa rahi no te 15 no Ateie ra, i Paris ia te faahana hana raa hia i roto pu i te mau rava i hau i te ananaua i te here e te Ai maita ata o te taata'ua e te mau, i to latou Arii.

Mai te au i te faara raa a te mono o te Auvaha e te Emepera, i roto i teienui avaa o Titiua, nei e re va i miti Landes te haava papea i Tahiti nei, e taama hore i Moorea e rave i te ohipa e ai i lona toroa.

Te ani hianu nei te mau taata'ua ohipa, ta ratou i tana fenua ra, i te hopena ohi mai i ta ratou mau ohipa i roto i te fare toroa no te haava raa papea i Tahiti nei.

Te hura papea,  
P. Landes.

ment filtrer le vesou après l'ébullition, et avant de le porter à la concentration. C'est ainsi que j'ai fait plusieurs fois en petite quantité, du sucre de très-bonne qualité, en prenant simplement le vesou coulant du moulin pour le porter de suite à l'ébullition, et au point de cuite. Estime donc que cette modification serait très-praticable, et que la suppression de la chaux, comme perfectionnement, augmenterait le rendement du sucre, attendu que les sels de chaux déliquescents en peuvent que rendre incristallisable une forte proportion de la matière sucrée contenue dans la canne.

« Cette suppression de la chaux a toujours bien réussi d'ailleurs dans le mode d'extraction du sucre par la commande, que je persiste à considérer comme la méthode la plus avantageuse au rendement et au perfectionnement que réclame l'art du fabricant de sucre. Je serais bien étonné si, dans peu d'années, ce procédé si méthodique n'obtenait pas une préférence marquée sur l'ancien et défectueux moyen des colonies, qui laisse perdre tant de sucre dans les cannes, dans les chaudières et dans les sirops.

« Le second inconvénient grave à éviter est l'acidité du vesou on son alcalinité trop prononcée. Malheureusement, les réactions et modifications qu'on éprouve le vesou ne sont pas toutes encore assez bien étudiées pour que la théorie seule puisse les expliquer d'une manière satisfaisante; mais elles ont été suffisamment et fréquemment constatées par tous ceux qui s'occupent de la fabrication du sucre.

« Ainsi, ces réactions causent parfois un bouillon gras et comme pâteux, la masse sirupeuse se soulève démons-



ment dans la chaudière de cuite, et c'est surtout alors que, pour apaiser ce singulier phénomène, l'emploi d'un corps gras, ce qu'on n'a pu encore expliquer, produit un merveilleux effet. Quelquefois aussi la cuite ne produit aucune sorte de cristallisation : l'habitant a fait de la colle, ce qui ne lui serait probablement pas arrivé, si son vases ou son sirop à 25° avaient été préalablement filtré à travers le cuir animal, le grand et, jusqu'ici, le seul correctif propre à maintenir le vases dans une condition favorable à la bonne fabrication.

« Il existe donc encore des réactions parfois inexplicables qu'éprouve le vases dans les sucrières, réactions que l'on observerait à tout jamais, le fait dit, au moyen de l'extraction du sucre, mise en pratique sur les lieux, au moyen de la canne parfaitement deséchée.

« Un dernier inconvénient, qu'on ne reprochera peut-être de signaler de nouveau, est la cuite de sucre à feu nu, la pire de toutes les manipulations, parce qu'elle le colore et le détruit de la manière la plus déplorable. C'est peut-être ici le lieu de discuter, avec quelque détail, la valeur relative des procédés divers de cuite qui vont mettre à l'épreuve les industries particulières; car nous touchons à l'époque probable où le fabricant de sucre qui n'utilise que les équipements ordinaires à feu nu ne pourra plus, à l'aide de son habileté manufacturière seulement, faire face au nouvel état de choses qui se prépare, et où il lui faudra recourir à d'autres modes de travail mieux entendus. Car alors même que les circonstances imminentes ne lui en feraient pas une nécessité absolue, il reconnaîtra bientôt le besoin de mettre en œuvre les inventions d'une supériorité incontestable, parmi lesquelles il faut placer au premier rang les appareils qui opèrent la cuisson affinée et la cuite des sirops, à la pression atmosphérique et à basse température, en chauffant à la vapeur. Du reste, la question de leur supériorité est aujourd'hui si complètement résolue par une longue série de grands travaux manufacturiers, que vouloir la contester serait mettre en doute que le feu nu nuit au sucre, et que les solutions sucrées s'altèrent d'autant plus à la cuisson que les températures de chauffe et d'ébullition sont plus élevées. La chaudière qui bascule ne vaut mieux que la chaudière fixe que parce qu'elle soustrait le sirop à l'action du feu à l'instant même où il atteint le point de cuite; et si le chauffage à la vapeur, à l'air libre, est préférable à la cuisson par la bascule, la raison en est que, quand on cuit à feu nu, il y a qu'une chaudière de cuivre ou de fonte interposée entre le sirop et le foyer, qui a de 1,000 à 1,200 degrés de chaleur; tandis que quand on cuit à la vapeur, à l'air libre, la dissolution sucrée est évaporée par son contact avec une circulation de vapeur chaude de 145 à 150 degrés. Il est d'ailleurs un autre fait qui se reproduit constamment dans les concentrations à l'air libre, c'est que le sirop se colore et s'altère d'autant plus qu'il approche davantage de la cuite. Or, quand le sirop bout, il est d'autant plus chaud qu'il est plus concentré; par conséquent, l'altération qu'il subit ne s'accroît d'autant en instant que parce que, de minute en minute, il est soumis à une plus forte chaleur d'ébullition. Ce fait avait été remarqué fréquemment par des fabricants instruits, ils en ont conclu qu'on ne pouvait parvenir à bien conserver le sucre, et à l'empêcher de s'altérer, qu'en abaissant à la fois la température d'ébullition et par conséquent celle de la chauffe; et c'est là précisément l'effet réalisé au moyen des appareils à concentration et cuite en chauffant à la vapeur et opérant dans des vases clos, à l'abri de la pression atmosphérique. Ils sont donc préférables encore aux chaudières qui vaporisent à l'air libre, soit qu'on les chauffe à feu nu ou à la vapeur.

« Mais au nombre des appareils qui opèrent à vases clos et à basse température, il est nécessaire de distinguer celui qui abaisse le plus la température de la chauffe, et par conséquent le point de l'ébullition, celui qui cède le moins à l'ébullition, dont l'usage est le plus économique en combustible, et qui, d'ailleurs, peut s'établir dans toutes les localités. On voit qu'il n'est pas la question est aussi complète que possible, puisque la température d'ébullition d'un liquide est d'autant plus basse, qu'elle a lieu sous une moindre pression, en sorte que, pour faire bouillir une solution sucrée à une température inférieure à celle à laquelle elle bouillirait à l'air libre, il faut la soustraire, le plus exactement possible, à la pression de l'atmosphère, et condenser sa vapeur au fur et à mesure qu'elle se forme. Ainsi, sous ce dernier point de vue, l'appareil à cuite dans la ville de Degrad, combiné et perfectionné par M. Desreux, est de beaucoup supérieur à ceux d'Howard, de Roth et de Pelletan, puisqu'il évite une grande dépense de combustible et produit simultanément deux évaporations, c'est-à-dire une concentration de vases sur la partie externe du condenseur de l'appareil, et une cuisson de sirop dans la chaudière close, ce qui procure, comparé aux autres, une économie de 15 à 30 p. 100 sur le combustible qu'on brûlerait en mouillant le condenseur avec de l'eau pour abais-

sir la marche de l'appareil, de sorte qu'il réalise une économie d'un tiers environ relativement aux appareils analogues. D'où il résulte que l'appareil à cuite dans la ville de N.M. Desreux et Cast est celui qui fonctionne sous la moindre température de chauffe, et que son système de circulation de la vapeur à un grand développement de surface, tandis que, dans les appareils de la Roth, d'Howard, etc. les purgations d'air et une surface de chauffe moins développée, nécessitent la vapeur à une plus haute température. Il faut donc en conclure que la consommation de combustible avec l'appareil Desreux est moindre d'environ 35 p. 100 que dans les fabrications de sucre ordinaires. Cet appareil est d'ailleurs préférable aux autres :

« 1° Parce que son double effet le réduisant à de plus petites proportions, il coûte moins cher; qu'il a des génerateurs moins puissants, et qu'il entraîne moins de frais d'installation;

« 2° Parce que, ne nécessitant que de très-petites quantités d'eau pour le travail des sucrières, on peut l'établir facilement, même dans les localités où l'eau est rare;

« 3° Parce qu'il concentre et cuit les sirops à des températures de chauffe et d'ébullition plus basses que ses analogues, et que, conséquemment, il conserve mieux le sucre;

« 4° Enfin, parce qu'il est muni de pièces accessoires très-utiles qui font défaut pour les autres appareils à cuire dans le vide.

« Voilà certes des avantages incontestables, qu'il ne sera d'ailleurs pas plus difficile d'obtenir aux colonies qu'en France, quoi qu'on soutienne le contraire, quand on aura sous la main des ouvriers spécialisés pour dresser des indigènes, et un atelier complet d'outillage et de réparations.

« Ainsi donc, quoiqu'il ne soit que trop réel que les inventions nouvelles inspirent une certaine défiance aux colonies, à raison de quelques accidents, il y a tout lieu de penser qu'il arrivera une époque assez prochaine où tout le monde s'étonnera qu'un mode si perfectionné de fabrication du sucre n'ait pas été plus tôt adopté et plus vite répandu dans toutes les parties de la Guadeloupe.

« Bâle, nous désir de clore ce mémoire, je ne peux omettre de mentionner encore de nouveaux chiffres relatifs au rendement du sucre dans quelques localités de la colonie. Ils deviendront une preuve de plus de l'application des méthodes suivies jusqu'à ce jour, et du besoin d'en adopter de plus productives, ainsi qu'on y travaille avec activité au moment où l'on écrit ces lignes.

« L'habitation le Bidary, auprès de la Basses-Terre, emploie un défécateur en cuivre contenant 2,346 litres ou 630 gallons 3/4, à 3 litres 78, comme moyenne.

« Le rendement de son moulin hydraulique, éprouvé nombre de fois, a donné pour moyenne 65,5 p. 100 de vases. Enfin, la pesantier spécifique du vases fourni aux époques qui vont suivre a varié, par une température moyenne de 27° cent., de 1k.073 à 1k.084 égal à 1k.077 le litre de vases sortant du moulin, lequel vases a marqué de 100,5 à 107 par le densimètre de Collardau; et de 8 à 9 1/2 au pèse sirop.

Résultats pour le Bidary.

« 1° Du 3 au 8 octobre 1843, le moulin a fourni 38 clarificateurs ou défécateurs 1/2, et ce nombre a produit 15 boucauts de sucre 1<sup>er</sup> jet, ou 7,600 kilog. de sucre égrené en 3 semaines, et parfaitement sec : d'où il résulte que 38 clarificateurs 1/2, à 2,346 litres l'un, ont donné 90,321 litres de vases, qui pesaient 97,273k.71p.1k.077 par litre. Or, ce poids, divisé par 65,5, rendement moyen du moulin, donne 148,512 kilog. de cannes passées au moulin; de sorte que, d'après cette règle de proportion entre le poids des cannes, soit 148 512 kilog., et le sucre obtenu, 7,500 kilog. représentés par 15 boucauts, on devra dire : 148,512 kilog. de cannes est à 7,500 kilog. de sucre comme 100 est à égal à 5,05 p. 100 de sucre obtenu.

« 2° Du 20 au 25 décembre 1843, le moulin a fourni 23 défécateurs et 13 boucauts 1/2 de sucre 1<sup>er</sup> jet, ou 6,780 kilog. : d'où il suit, en calculant comme ci-dessus, un rendement moyen de 6,84 p. 100.

« 3° Du 17 au 23 janvier 1844, le moulin a rempli 28 clarificateurs et produit 14 boucauts 1/2 de sucre 1<sup>er</sup> jet, soit 7,250 kilog. : d'où il résulte, en reportant toujours au premier calcul, un rendement moyen de 6,74 p. 100.

« 4° Du 16 au 21 février 1844, 39 clarificateurs ont été obtenus et ont produit 15 boucauts ou 7,500 kilog. de sucre 1<sup>er</sup> jet, qui ont donné lieu à un rendement moyen de 6,70 p. 100.

« La moyenne des rendements ci-dessus a donc été de 6,84 p. 100. Comparons actuellement les résultats qui précèdent avec ceux que produirait un moulin à vent de la Grande-Terre, ne fournissant, en général, qu'une moyenne de 50 p. 100 de vases, pesant aussi 2k.077 par litre, et conservons les mêmes poids de sucre,



# Résultats à la Grande-Terre.

« A. En premier lieu, on aura 97,875k.717 à diviser par 55, rendement moyen des moulins à vent, ce qui produira pour quotient 176,863kilog. de cannes passées au moulin, et enfin : 176,863 : 7,300 :: 100 :: égal à 4,24 p. % de sucre.

« B. En deuxième lieu, le rendement serait de 5,24 p. %.

« C. En troisième lieu, le rendement s'élèverait à 5,63 p. %.

« D. Enfin le rendement serait, en quatrième lieu, de 5,42 p. %.

« Et la moyenne de ces 4 derniers rendements équivaldrait à 5,13 p. % à la Grande-Terre, toujours aux dates relatives ci-dessus; de sorte qu'en rapprochant tous ces résultats par le tableau suivant,

DATES.	AU BORDAUPRÉSSION du moulin65,5 p. %.	A LA GRANDE-TERRE,pression du moulin,55 p. %.
1 <sup>er</sup> 3 octobre 1843....	5,05 p. %.	4,24 p. %.
2 <sup>o</sup> 30 décembre 4 <sup>o</sup> ....	6,24 p. %.	5,24 p. %.
3 <sup>o</sup> 17 janvier 1844....	6,71 p. %.	5,63 p. %.
4 <sup>o</sup> 16 février 4 <sup>o</sup> ....	6,70 p. %.	5,42 p. %.
MOYENNES.....	6,18 p. %.	5,13 p. %.

il en résulte, finalement, qu'en ne pressant les cannes qu'une seule fois, et par un rendement de vesou dont les extrêmes varient de 55 à 65,5 p. %, on a trouvé des moyennes de rendement en sucre qui prouvent qu'entre des habitants sucriers dont le premier emploie un moulin fournissant 55 p. % de vesou, et le deuxième un moulin fournissant 65,5 p. %, il y a un déficit de 1 p. % de sucre au compte du premier, qui ne produit qu'une moyenne de 5 kilog. quand le second en obtient 6; ou, enfin, 100 boucaux, en premier lieu, contre 120 dans le second cas. Rien ne serait plus facile, du reste que de multiplier ces calculs et ces exemples sur un plus grand nombre de localités de la colonie, afin de faire ressortir davantage la nécessité non d'une simple modification dans le système actuel, mais bien d'une réforme complète qui se rattacherait au travail par les cannes desséchées, dont on ne semble pas encore comprendre toute l'importance. Il ne faudrait peut-être, pour arriver à ce résultat, que l'emploi complet de son temps pendant toute une récolte. Qu'il me soit permis maintenant d'indiquer mes nombreuses tentatives pour opérer l'épuration et le blanchiment des sucres de premier jet, de manière à pouvoir se passer de chaux et de la filtration à travers le noir animal granulé. Ces tentatives multipliées serviront encore à prouver que je n'ai cessé d'employer tout mon temps, depuis bien des années, pour atteindre un but auquel je ne crois pas être fort éloigné.

## Épuration et blanchiment des sucres.

« L'introduction de corps étrangers dans les sucres ou dans des sirops, pour en opérer la décoloration, ne saurait être faite, en général, qu'avec la plus grande circonspection, parce qu'ils peuvent donner lieu, dans beaucoup de cas, à des combinaisons capables d'altérer et de diminuer le rendement du sucre. Il faudrait donc trouver un moyen infallible et peu coûteux de séparer tout ce qui est étranger au sucre dans le vesou, et de le décolorer en même temps sans risquer de diminuer en rien la quantité de produit recherché.

« Les essais de ce genre n'ont jamais été très-variés aux colonies, où la chaux a été généralement adoptée pour l'épuration du vesou, quoique elle présente bien des inconvénients.

« Je ne connais qu'une épreuve imparfaite tentée en 1838, à la Guadeloupe, au moyen de l'acide sulfureux, dont le mode d'addition, dans des chaudières contenant un liquide bouillant, ne pouvait opérer rien de bien efficace, attendu l'excessive volatilité de cet acide. Tout le monde comprendra cependant qu'elle haute importance il serait pour la fabrication du sucre de trouver un mode qui permit d'obtenir du premier coup non-seulement un vesou d'une limpidité parfaite, mais encore un sirop décoloré fournissant au moins de la belle quatrième, sans qu'il y ait nécessité d'employer la filtration à travers le noir granulé.

« Je me suis occupé depuis lors, en maintes occasions, d'appliquer à l'épuration et au blanchiment des sucres de premier jet plusieurs substances, en variant à l'infini leurs doses et le moment de les introduire avant ou après l'action de la chaleur. Tous ceux qui se sont occupés de chimie et de ses nombreuses applications dans les arts industriels savent qu'il existe deux agents fort énergiques

pour décolorer les matières végétales, et que le nombre de leurs composés jouissent également de cette propriété remarquable. Je veux parler, d'une part, du chlore et de quelques chlorures, et, de l'autre, de l'acide sulfureux et des sels de plusieurs bases.

« La solution de chlore, introduite à petite dose dans le vesou ou dans le sirop qui en provient, a bien réussi à décolorer la liqueur; mais son action sur les matières colorantes végétales yant toujours pour résultat de donner naissance à de l'acide chlorhydrique, il s'ensuit, en définitive, une réaction acide prononcée qui ne peut être préjudiciable au rendement du sucre. Ce résultat n'a pas tenu fort longtemps contre une première épreuve, d'autant que le chlore liquide offre l'inconvénient grave de ne pouvoir se conserver longtemps à son état primitif de pureté.

« Restait à tenter l'épreuve par le chlorure de chaux, qui réunit en même temps le chlore et la substance généralement employée pour l'éclairage ou la décoloration du vesou aux colonies. J'ai donc traité à maintes reprises du vesou pur ou composé, qui a fourni une excellente décoloration, en produisant dans le liquide une décoloration assez marquée. Mais, malheureusement, ce moyen rend le sirop comme gras à l'approche de la cuite; il monte beaucoup pendant l'ébullition; il exige impérieusement de l'huile ou du suif pour abaisser le bouillir; enfin, il finit véritablement par arriver à de mauvaises conditions qui s'opposent probablement à son emploi.

« J'arrive maintenant à l'acide sulfureux, dont l'usage bien dirigé possède l'incontestable avantage d'épurer, de décolorer, et de produire de beau sucre. J'ai varié son emploi ainsi qu'il suit, après en avoir fabriqué exprès pour être plus assuré de sa pureté.

## La suite au prochain numéro.

ERRATA.—C'est par erreur que dans le dernier numéro du Messenger il a été dit que le Reine était accompagnée de sa fille aînée, fille du Roi de Borobora. Cette jeune princesse indienne est fille du Roi et adoptée par le Roi de Borobora.

Les personnes qui n'auraient en leur possession quelques instruments de musique et qui voudraient s'en débarrasser à un prix raisonnable, sont priées de les adresser à la Majesté, tous les jours de 8 à 9 heures du matin.

Nous Directeur des Affaires Européennes,  
Vu l'arrêté du 8 Août 1859;  
Attendu que sur la place, le prix de 100 kilogrammes de farine est de 90 fr.

## ARRÊTONS.

La taxe du pain à partir du 1<sup>er</sup> Décembre est ainsi fixée:

## PAIX ASSUJETTI A LA TAXE ET A LA PÈSE.

Pain de 250 grammes	0 fr. 25 c.
do de 500 do	0 50
do de 750 do	0 75
do de 1000 do	1 00
Le pain de fausse au-dessous de 250 grammes vendra	0 25

Paris, le 1<sup>er</sup> Décembre 1859  
Le Directeur des Affaires Européennes,  
P. Lander.

Approuvé:  
Le Commissaire Impérial p.  
E. G. de la RICHERIE.

## Mercuriale du 24 Novembre au 1<sup>er</sup> Décembre 1859.

	Prix	le bo.
Pain.	1 fr.	le bo.
Farine.	90 fr.	les 100k.
Beuf frais.	1 fr. 80	le bo.
do.	1 fr. 20	le bo.
Lard frais.	1 fr. 80	le bo.
do.	1 fr. 50	le bo.
Omelette.	2 fr. 50	le bo.
Légumes.	1 fr.	le paquet
Poissons.	1 fr.	le bo.

Certifié véritable  
Le Commissaire du Palais  
Kieffer.

Vu: Le Directeur des affaires Européennes;  
P. Lander.

