L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.

Bureaux, No 72 rue de Chartres.

NOUVELLE-ORLEANS.

DIMANCHE 8 FÉVRIER 1880.

Les infiniments petits des fermentations.

Lorsque le raisin est soumis à l'action du pressoir, il s'en écoule un jus, très riche en une variété particulière de sucre qu'on appelle "glucose", ou sucre de raisin. Abandonné à l'air, ce jus ne tarde pas à entrer en fermentation. Il perd peu à peu sa saveur sucrée, en même temps que sa richesse en alcool va en augmentant. C'est que la fermentation du jus de raisin a pour effet de transformer la glucose en alcool éthylique et en acide carbonique. L'alcool, personne ne l'ignore, est ce principe auquel les vins fermentés doivent leurs principales propriétés. Quant à l'acide carbonique, il n'est autre que ce gaz dont les belles incolores viennent se dégager à la surface de l'eau de seltz qu'on débouche. On le trouve encore dans l'air expiré par l'homme et par les animaux; c'est en somme un des déchets de l'organisme animal et comme tel il est impropre à l'entretien de la respiration.

Les accidents d'asphyxie qui surprennent des individus assez imprudents pour s'aventurer dans les cuves profondes contenant du moût de raisin sont imputables précisément à l'acide carbonique qui se dégage lors de la fermentation du moût.

L'orge qu'on fait fermenter avec de la levure pour fabriquer de la bière renferme également de la glucose qui se dédouble en alcool et acide carbonique. L'alcool communique à la bière sa force et c'est à l'acide carbonique qu'il tient en suspension que ce liquide doit de mousser plus ou moins abondamment.

Un autre exemple de fermentation nous est fourni par le lait qui tourne. Dans le lait de composition normale on trouve une variété de sucre appelé sucre de lait ou "lactose". Lorsque le lait tourne, le sucre disparaît; il se transforme en acide lactique dont la présence communique au lait cette saveur aigre qui nous fait dire que le lait a suri.

Dans ces trois exemples de fermentation que nous venons de citer, quel est donc l'agent qui transforme la matière sucrée en d'autres produits, tel que l'alcool, l'acide carbonique, l'acide lactique? Avant de répondre à cette question, quelques considérations préliminaires nous semblent indispensables.

L'ensemble des choses créées qui nous entourent se réduit en dernière analyse à deux sortes d'éléments distincts: la "matière" avec ses aspects "multiples et ses "forces" qui agissent sur cette matière, pour donner lieu à des manifestations ou phénomènes de toute espèce. Les forces, nous en ignorons la nature et l'essence; nous ne les connaissons que par les effets qu'elles sont capables de produire. Nous constatons, par exemple, que, lorsqu'on emprisonne dans un bocal le gaz verdâtre appelé chlore et un autre gaz incolore, l'hydrogène, qui entre dans la composition de l'eau, rien de particulier ne se manifeste tant que le bocal est maintenu dans une obscurité complète.

Mais, aussitôt qu'on l'expose aux rayons du soleil, une explosion a lieu. Le chlore et l'hydrogène ont disparu; ces s'unissant étroitement ils ont donné naissance à un corps nouveau, l'acide chlorhydrique. Cette union intime, cette combinaison de deux corps a été provoquée par l'intervention de la lumière solaire. D'où nous concluons que la lumière est une force, un agent capable de mettre la matière en mouvement pour produire certains phénomènes de combinaison.

De même, si nous venons à faire passer un courant de vapeur d'eau sur de la limaille de fer chauffée dans un tube de porcelaine, l'intervention de la chaleur est nécessaire pour décomposer cette eau en ses deux éléments, à savoir: Hydrogène qui, mis en liberté, s'échappe, et l'oxygène qui, s'unissant au fer, donne naissance à un produit analogue à la rouille. Si, au contraire, nous introduisons dans un tube de verre un mélange d'oxygène et d'hydrogène, et si nous faisons passer à travers ce mélange l'étincelle électrique fournie par la décharge d'une bouteille de Leyde, nous régénérons de l'eau en provoquant la combinaison des deux gaz.

La lumière, la chaleur, l'électricité, voilà donc des forces qui, en agissant sur la matière inerte, produisent des phénomènes physiques, chimiques, etc., qui modifient la matière de mille façons diverses, mais sans jamais la détruire ni la multiplier.

L'agent qui, dans la fermentation alcoolique, opère le dédoublement du sucre de raisin en alcool et en acide carbonique est-il de même nature? Non! Aux forces qui seules se manifestent dans la matière inerte, nous sommes obligés d'en opposer d'autres qui sont les "forces vitales:" celles-ci animent les êtres organisés, les poussent à se développer, à s'accroître et à se reproduire aux dépens de la matière qui les entoure. Or n'est une force de cette espèce qui intervient dans les phénomènes de fermentation. Pour bien nous faire comprendre, nous allons étudier en détail ce qui se passe dans la fermentation alcoolique.

Cette fermentation, c'est-à-dire le dédoublement de la glucose en alcool et acide carbonique, n'est possible que si le liquide en sein duquel elle se passe renferme de la levure de bière. Lorsque dans la fabrication de la bière l'orge fermente au contact d'une faible quantité de levure, on voit se former à la surface du liquide une écume qu'on enlève de temps en temps et qui n'est pas autre chose que de la levure de bière de nouvelle formation. Celle-ci, on avait mise au début s'est donc multipliée et cette multiplication peut être constatée et suivie directement à l'aide du microscope. Si, en effet, on examine au microscope une parcelle de levure, on voit que cette matière est constituée par une agglomération de petits globules offrant une organisation identique à celle des éléments des végétaux et des tissus animaux.

Ajoutons-y un peu d'eau sucrée, et ces corpuscules ou cellules poasseront des prolongements, de véritables bourgeons, qui formeront finalement des cellules nouvelles, semblables à celles qui leur ont donné naissance. Chaque cellule se reproduit donc comme seuls les êtres organisés du régime animal ou végétal peuvent le faire. La levure de bière est donc formée par un amas de cellules organisées, véritables champignons microscopiques, auxquels on a donné le nom de "torula cerevisice, fermentum alcoolicum."

Pour prouver que c'est bien ce microorganisme qui est l'agent indispensable de la fermentation alcoolique, il suffit de filtrer de l'eau de levure; les matières insoluble dans l'eau passeront avec le liquide, tandis que les corpuscules organisés, insolubles qu'ils sont, seront retenus sur le filtre. Si alors on met le liquide filtré en contact avec du jus de raisin, il sera impossible de faire entrer ce jus en fermentation, tandis que ce résultat sera obtenu, sans difficulté, si on dépose dans le vin non fermenté le résidu de la filtration, c'est-à-dire les corpuscules organisés.

C'est un Français, à M. Pasteur, que revient la gloire d'avoir donné à ces phénomènes de fermentation leur véritable interprétation. M. Pasteur a fait voir que le jus de raisin en train de fermenter emprunte tout un monde de petits êtres microscopiques qui puisent dans ce liquide les aliments nécessaires à leur développement et à leur reproduction. Ces aliments sont d'une part la matière sucrée, puis des matières azotées analogues au blanc d'œuf qui sont la base des tissus animaux et des sels minéraux. C'est en enlevant à la matière sucrée du jus de raisin une partie de son carbone pour se l'assimiler, que les êtres microscopiques ou ferments dédoublent cette glucose en alcool et en acide carbonique.

Pour démontrer que, dans la fermentation alcoolique, le dédoublement de la glucose n'est qu'un phénomène subséquent, résultant de la pullulation, extrêmement rapide, de la multiplication de ce ferment représenté par des animalcules microscopiques, M. Pasteur a fait l'expérience suivante, restée célèbre: dans une solution de sucre candi pur, il a mis du tartrate d'ammoniaque capable de se transformer en une matière albuminoïde, et des sels minéraux, tels que des phosphates; puis il a ajouté une quantité très minime de levure fraîche; les globules de levures semés dans ces conditions se multiplient rapidement, en même temps que la matière minérale et l'ammoniaque disparaissent.

Les globules de levure pour se multiplier s'approprient donc les sels minéraux, les principes azotés de l'ammoniaque, et une partie du carbone contenu dans le sucre, lequel sucre se dédouble du même coup en alcool et acide carbonique. Qu'on supprime dans la composition de la liqueur qui sert à la culture du ferment soit les sels minéraux, soit l'ammoniaque, les globules de la levure semée dans le liquide ne se reproduiront pas du tout, et il ne sera pas question de fermentation. Celle-ci, pour se produire, exige donc non seulement la présence des globules organisés constituant dans la levure, mais encore la multiplication de ces micro-organismes par voie de reproduction.

D'où viennent ces ferments microscopiques qui, en se reproduisant, dédoublent la glucose en donnant naissance à de l'alcool et de l'acide carbonique? Ils sont suspendus à l'état de germes dans l'air qui nous entoure. La chose n'est plus douteuse, depuis que M. Pasteur a fait voir qu'en plaçant du jus de raisin sous une cloche privée d'air la fermentation n'a pas lieu; mais, mettât qu'on y ajoute une bulle d'air, le liquide se met à fermenter. On peut encore entraver la fermentation en mettant le jus de raisin en contact avec de l'air, filtré à travers une couche d'ouate. Celle-ci retient les germes en suspension dans l'air, ce qui prouve bien que ces germes sont les agents indispensables de la fermentation alcoolique.

Quant à savoir si les germes organisés de la fermentation appartiennent au règne animal ou si ce sont des végétaux microscopiques ou rudimentaires, c'est là une question qui n'est pas encore résolue. Le caractère fondamental qui différencie les êtres des deux règnes, c'est que l'animal pour vivre absorbe de l'oxygène et exhale de l'acide carbonique, tandis que les végétaux accaparent l'acide carbonique qu'ils dédoublent, pour s'approprier le carbone et mettre en liberté l'oxygène. Or, à l'heure actuelle on ignore si le micro-organisme qui est l'agent de la fermentation, dépense pour vivre de l'oxygène ou de de l'acide carbonique.

Nous sommes mieux fixés sur la nature des germes ou microdermes qui font tourner le vin en vinaigre, autre exemple de fermentation. Quand du vin qui n'est pas trop riche en alcool est abandonné à l'air, il finit par aigrir; cela tient à la transformation progressive de l'alcool en acide acétique. En même temps, on le voit se former à la surface du liquide un voile de moisissure qui, comme la levure de bière, s'est formé par une agglomération de petits globules organisés ou microdermes.

Cette membrane constitue ce qu'on est convenu d'appeler la mère du vinaigre. Comme le vinaigre ou acide acétique n'est que de l'alcool uni à une certaine quantité d'oxygène, on explique l'action des microdermes en admettant qu'ils absorbent l'oxygène de l'air pour le transmettre à l'alcool contenu dans le vin. On comprend ainsi pourquoi l'acétification du vin s'arrête lorsque la membrane microdermique qui recouvre sa surface est immergée dans le liquide, de telle sorte que les micro-organismes sont soustraits au contact de l'oxygène de l'air. Dans la dernière séance de l'Académie des sciences, M. Pasteur a bien fait ressortir le rôle de ces microdermes, en le rapprochant des fonctions analogues qu'exercent dans notre propre organisme les éléments globulaires du sang; dans les lignes suivantes qui terminent son mémoire sur la fermentation acétique, etc.

"Nous venons d'apprendre qu'il existe des cellules organisées qui ont la propriété de transporter l'oxygène de l'air sur toutes les matières organiques, les brûlant complètement avec un grand dégagement de chaleur ou les arrêtant à des termes de compositions variables. C'est l'image fidèle de la respiration et de la combustion qui en est la suite, sous l'action de ces globules organisés que le sang apporte sans cesse dans les cellules pulmonaires où ils viennent chercher l'oxygène de l'air pour le répandre ensuite dans toutes les parties du corps, afin d'y brûler à des degrés divers les principes de l'économie."

Plus loin nous nous pénétrons dans l'intérieur de notre propre corps pour y scruter ces actes complexes de la digestion dont le but est de mettre les substances alimentaires sous une forme qui les rende aptes à servir aux combustions animales et à la rénovation de nos tissus, nous découvrirons que ces actes digestifs ne sont que des fermentations d'un nouveau genre, opérées, elle aussi, par des germes organisés.

Ainsi dans la salive nous avons un premier ferment, la diastase, qui transforme l'amidon en glucose. Le suc gastrique sécrété par la membrane interne de l'estomac renferme un autre ferment, la pepsine, qui transforme les principes azotés, tels que l'albumine du blanc d'œuf, la fibrine de la chair des animaux, en peptones, substances solubles dans nos humeurs et assimilables. Le suc pancréatique, qui est un liquide alcalin, ses humeurs, se déverse en partie et les livre à la putréfaction qui n'est qu'une fermentation d'un nouveau genre.

Qu'est-ce donc que la fermentation, sinon des manifestations de la vie chez les êtres microscopiques. Ces germes ou ferments répandus partout imprégnent et l'air qui nous entoure et les humeurs de nos organes.

Pénétrés par le souffle de vie et de sa reproduction, ils cherchent partout les matériaux destinés à subvenir à leur besoins. Dans ce monde des infiniment petits, ce prolétariat des êtres organisés, nous rencontrons, il est vrai, des classes d'individus, qui se contentant de vivre aux dépens de la matière inerte, concourent, tout en s'accroissant eux-mêmes, à fournir à nos organes les éléments nécessaires l'entretien de la vie. Mais nous y rencontrons aussi de nombreuses familles d'êtres malfaisants, en conflit perpétuel avec les cellules vivantes de nos tissus, et qui, dans cette lutte pour l'existence, sèment la mort autour d'eux pour accroître leur place au soleil de la vie.

Le chant des poissons.

Lac Arthur 29 janvier 1880.

MM. les Editeurs de *l'Abeille*,
Nlle-Orléans.

Messieurs,

Tout est si calme ici, si monotone, que c'est bien difficile d'y trouver un sujet de quelque importance à signaler.

Ce n'est qu'en jetant les yeux sur un de vos récents numéros que j'en trouve un d'un certain intérêt pour moi, relaté par un M. Sorensen, de Copenhague; je veux parler d'une variété de poissons qui ont la faculté d'articuler des sons, sous l'eau, tels que l'on peut, sans exagération, les appeler "Le chant du poisson".

Il y a plusieurs années que je publiai sur le Lac Arthur, dans le Cotton Boll, alors édité à Vermillionville, un article où je parlai du "chant du poisson."

Plusieurs personnes en rirent, personne n'y crut. Cependant ce fait étrange m'avait été rapporté par un vieil habitant sérieux et croyable.

Peu de temps après j'en acquis la certitude.

Un jour, par un temps calme et ravissant, je traversais le Lac Arthur, seul, dans un esquif, lorsque tout-à coup, des sons, parfaitement clairs, partirent de dessous moi et tout à l'entour. C'était une espèce de doux crescendant qui ne pouvait provenir que des poissons dont on m'avait parlé et pouvait être entendue à une assez grande distance. Je ralentis ma marche, de peur de les effrayer; car ils me semblaient suivre mon esquif, comme s'il excitait leur curiosité.

Ils fluirent enfin par s'éloigner.

Bien des années plus tard le 25 mai 1875, je revenais de Galveston, sur la goëlette "Two Sister's", Capt. Joseph Colly. Vers 2 heures de l'après dîner, par un temps doux, avec une brise légère, nous entrions dans le long, profond et tortueux canal naturel qui sépare le Grand Lac du Lac Arthur.

Soudainement, un vrai concert de ces mêmes sons frappa nos oreilles. De dessous la navire, de tous côtés à l'entour, ce doux et triste crescendant se faisait entendre; cette fois un bien plus grand nombre de poissons y prenaient part. Le Capt. Gally n'en témoigna aucune surprise. Il avait, dit-il, entendu cela bien souvent.

Chose singulière, ce chant semble imposer une trêve aux combats que se livrent des poissons voraces à la surface de l'eau. Tant que dura ce chant, près de deux heures, pas un de ces terribles coups de nageoires si fréquens dans nos cours d'eau et qui annoncent une lutte mortelle entre deux poissons, ne se fit entendre.

Voilà, messieurs, les éditeurs des faits dont je garantis l'exactitude. Excepté pour les savans et les amateurs d'histoire naturelle, ils n'ont que peu ou point d'importance.

Quant aux amateurs de courtbouillon, frites ou Bonilla-baise, je suppose qu'ils s'inquiètent fort peu si les poissons qui composent ces mets, ont été muets comme des carpes ou chefs d'orchestre dans le pays aquatique ou il ont pris naissance.

Agréez, messieurs les éditeurs l'assurance de ma respectueuse considération.

J. R.

—M. Villemot réédite une anecdote sur le vieux baron James de Rothschild:

Un jour, le baron James—qu'on appelait le baron tout court—reçoivait la visite d'un des personnages les plus distingués et les plus influents du second empire. Comme il était très occupé, il ne daigna pas lever les yeux.

—Prenez ris chaise, dit-il bonsaquement en visiteur sans le regarder.

—Pardon, fit ce dernier, piqué au vif dans son amour-propre, vous n'avez pas entendu mon nom. Je suis le comte de M....

—Eh bien, repartit le baron James sans se déranger davantage, prenez tous chaises.

—"De l'ensemble des rumeurs qui circulent à la Chambre, il paraît résulter, dit la "Gazette de France," que, d'ici peu, la Chambre des députés sera saisie d'une proposition de loi qui, tout en concédant aux princes des familles ayant régné en France, la liberté de séjour dans leur patrie, leur enlèverait le droit d'éligibilité et les exclurait de toutes les fonctions civiles et militaires."

—On annonce que, depuis deux jours, des négociations sont ouvertes, par le ministre des affaires étrangères, auprès du gouvernement italien, pour préparer la nomination de M. Challemel-Lacour à l'ambassade de France à Rome.

—M. Waddington va, dit-on, partir dans peu de jours, pour l'Italie ou il doit passer quelque temps.

—M. Le Royer, fait en ce moment un voyage en Egypte.

—Le *Soir* raconte que Mme Nicolet, la femme du bâtonnier de l'Ordre des avocats, a été victime mercredi d'un vol de 11,000 fr. commis dans les circonstances suivantes:

Au moment où M. Nicolet prenait son billet pour Cannes, Mme Nicolet attendait dans un salon des premières, tenant à la main un petit sac de voyage.

Profitant d'un instant de distraction de cette dame, un inconnu saisit le sac et disparut. Cette sacoche contenait des bijoux pour une valeur de 5,000 fr. et un portefeuille dans lequel était glissée une liasse de six billets de 1,000 fr.

Après une plainte portée aussitôt au commissariat de la gare, des perquisitions minutieuses furent opérées, mais sans résultat, dans les wagons du train en partance. Toutes les recherches ont été jusqu'ici inutiles.

—Dans un salon.

On accable d'adulations la maîtresse de la maison, qui s'en défend de son mieux.

—Voyons, baronne, vous savez bien que nous ne disons que la vérité. Ainsi, parmi les hommes de votre entourage, citez-en un seul qui n'ait pas été amoureux de vous.

La baronne, après réflexion:

—Le fait est que je ne vois guère.... que mon mari!

MATERIAUX de CONSTRUCTION
TONNELLERIES, &c.

Tableau de prix fixés et corrigé par L. W. Miller & Co., No 30 Union street. (Nous le publions en anglais pour ne pas nuire à l'exactitude des termes).

*CYPRESS, for General Business.		
Alng..... " " "Clear"	50,00 à $	55,00
" " " "Inferior"	40,00 à	45,00
*HARD PINE " "Select"	14,00 à	15,00
" " Gallery Flooring,		
" " " Wide	30,00 à	35,00
" Mississippi Short		
" Leaf, "Batch"	17,00 à	20,00
" Bay Cuts and Scantlings	11,00 à	20,00
" Bay Boards and Shiplap		
" Clear	30,00 à	40,00
" Boards and Shiplap		
" Mississippi, common	12,00 à	15,00
" Merchantable, common	20,00 à	25,00
" Clear " "	18,00 à	20,00
" Clear " "	25,00 à	30,00
*WHITE PINE, Saw Logs	8,00 à	12,00
" Mill Run, Pine, 25 to 30 feet long, very white, free from knots	35,00 à	40,00
" Mill Run, Pine, 20 to 25 feet long, very white, free from knots	30,00 à	35,00
" Square-edged, Culls to Cotton Boll Checks	25,00 à	50,00
*BLACK WALNUT Common Logs	100,00 à	$150,00
" Log Run, Sound, Merchantable	60,00 à	80,00
" Random Logs and Culls	10,00 à	20,00
*POPLAR, Choice to order	25,00 à	30,00
" Merchantable, Random Logs	10,00 à	15,00
*ASH, Choice, 15 and up, white thick and long	25,00 à	30,00
" Common, Culls	10,00 à	15,00
*COTTON WOOD, and similar foul logs and Box Lumber	5,00 à	10,00

Timber and Sawlogs are scarce in consequence of low water. Shippers will realize good prices for desirable wood.

We quote:

*CYPRESS, Saw-logs, $ M ft (Berthier's Rule)	6,00 à	10,00
*HARD PINE " " "	5,00 à	7,00
*WHITE OAK " " "	5,00 à	7,50
*BLACK WALNUT " " "	10,00 à	15,00
*COTTON WOOD and other Common Saw Logs " " "	15,00 à	20,00
*WAHNUT WALNUT, for Veneers, per sch. ft	3,00 à	3,50
*SQUARE EDGED WHITE OAK, for export, per sch ft	30c à	40c
Mahogany and Cedar for Cigar Box manufacture has been received largely, but the demand continues fair. We continue and shipped to and before March they will find ready sale at remunerative prices.

We quote:

*MAHOGANY, five to eight cents per cup foot, according to quality		
*CEDAR, five to eight cents for well-cured, sound and high color.		

The Walnut Oak or Ash we have here been coming forward freely during the season just closing. The demand however has exceeded the supply, and shippers may rely on a good reference for extra Choice Staves. We recommend the manufacture of 60 in. Extra Pipe Staves

48 in. Pipe.....	$130,00 à	$140,00 P M
48 in. Hhds.....	90,00 à	95,00
40 " Claret.....	70,00 à	75,00 "

Cooperage Stock for Sugar and Molasses has ruled at uniformly low prices. We do not quote Molasses shipment.

Notes—F. O. B. Cars or Steamboat N. O., or F. O. B. Mississippi Sound.

F. O. B. New Orleans.

On landing, New Orleans.

On raft at New Orleans.

THOS. MARKEY, NEW BASIN.

	per m feet
Framing Lumber cut to size, Pine.....	$16 00
Fromenades Scantling.....	16 00
Tongue and Grooved Pine Flooring, 1¼.....	30 00
" " Pine Ceiling, ⅝.....	32 00
Gallery Flooring, Pine, 1¼ wide.....	32 00
" " Cypress 1¼.....	40 00
" " Cypress cut to lengths	45 00
Weather Boards, Pine, 1¼ wide.....	34 00
" " Cypress.....	37 50
" " Pine dressed.....	36 00
" " Cypress dressed.....	40 00
Dressed Shelving, Pine.....	32 00
" " Cypress.....	36 00
Dressed Base Boards, Pine.....	32 00
" " Cypress.....	35 00
Cypress Ceiling, 20 inch.....	$3 50 à $4 00
Planching Lumber.....	21 00
Wharf Timber, per running foot.....	10c
Cypress, 1 inch, 1¼, 1½ and 2 inches.....	$35 00

SASH AND BLIND.

Size of lights.	Thickness of sash.	Price of 2 sash, light wide.	Price of 2 sash, wide.	Price of blinds per pair, glued.	Price of sash per roll, or stationary.
8x10	1¼	$ 2.40	$ 2.10	$ .37	$1.20
10x12	1¼	2.70	2.40	.45	1.35
10x14	1¼	3.10	3.00	.55	1.60
10x15	1¼	3.10	3.25	.55	1.80
10x16	1¼	3.40	3.50	.70	2.40
12x14	1¼	3.60	3.10	.75	2.50
12x15	1¼	3.90	3.40	.80	2.65
12x16	1¼	4.20	3.75	1.00	2.95
12x18	1¼	4.40	4.00	1.00	3.20

All Sash made with Patent Sash Checked and Hung add 20 cents per pair. All Blinds made 1½ inches longer than those in table.

POUR PAREE DOORS.

Size.	Thickness.	Panels.	Half Moulded.	Full Moulded.
2.10x7.0	1¼	6	$2.00	$2.25
2 0x7.0	1¼	2	2.10	2.25
2. 0x7 6	1¼	2	2.40	2.65
2 2x7.0	1¼	2	2.50	2.75
2. 0x7.0	1¼	4	2.75	3.15
2. 0x7.6	1¼	4	2.90	3.40
2. 0x8.0	1¼	4	3.05	3.50
				3.60

BODLEY BROTHERS

Offrent l'approvisionnement le plus complet de magasin à commerce, charrettes à commerce à 2 et 4 chevaux, charrettes à bagages, chars, pour hôtels, voitures à commerce, charrettes à bagages, charrettes à ordures, charrettes à ...ts, petites charrettes de toutes dimensions, chars à bagages, chars à ordures, Bailles à 4 et 6 chevaux, voitures à bagages pour chemins de fer, voitures à ...ches, ...ts, pantes, brancards, milliers de charrues, milliers de harnais de voiture, Colles pour ouvrages, moyeux. Nous recevons les ordres arrêtant à deux chemin, non compris frais à Trold et tous les ferments ...ts Bodley et une charrettes et voitures, bagages sont toujours en stock. Nous prenons ...ches, à Washing. W. Vyse, avec des matériaux supérieurs et des ouvriers habiles ouvriers. Nous garantissons tout, les ordres seront exécutés promptement et négligeons plus haute demande.

Magasin 157 et 159 rue Union

8 oct—1 an

SYDNEY DAVIESON
Arrivé à la Nlle Orléans.

Le Dr Sydney Davieson, M. R. C. S., de Londres, M. D., Glasgow.

Auteur de "Pressions Observations on Nervous Debility," "Essay on Marriage," etc., etc. professeur honoraire du Musée d'Anatomie de Bilcourt, à St-Louis, se trouve en ce moment à la Nlle Orléans et de passage qu'il consacrera à l'examen des malades qui le consulteront jusqu'au 20 avril prochain à son domicile.

7 rue des Bonnepesches, entre Canal et Bienville.

Tous les jours de 10 à 1h. du matin à 3 h de l'après midi, et de 6 h. à 8 h. du soir.

Le Dr DAVIESON aymé fait une spécial du traitement et de la guérison de

Maladies Nerveuses.

A passé des années à étudier et à approfondir cette partie de la médecine qui a rapport à l'affaiblissement des sens et des facultés du corps et les infirmités de la jeunesse et qui déterminent le débilité mentale, intellectuelle et physique qui mènent que la perte de toute vitalité. Et dont les expériences acquises dans les plusieurs hôpitaux de l'Europe, ainsi que dans ses propres hôpitaux ...ment ...ent pendant neuf ans d'autre dans ...ent de l'Europe qu'en Amérique lui permettent de garantir au

Soulagement à tous les malades qui le consulteront. Il a en trouvant de remède dans ses

Traitements par correspondance.

Il est cependant à désirer qu'il ait en même temps possible, une entrevue avec la personne malade.

Le Dr DAVIESON s'adresse particulièrement aux hommes qui, d'abord ...ble à des ...ts ignorants, qui va s'aggravant ...ment ...ne. Le médecin qui comprend sa profession et l'...ve ...ble, ...ent ...ble, ...ent le mieux l'ordre de ses ...ble, ...ent ...ble à l'humanité. Le ...ent ...ne que les médecins eux-mêmes prétendent ...ent. Le Dr DAVIESON prouvent que ...ent ...ent ...ent