

les produits vinicoles de 1861 ont tout ce qu'il faut pour devenir en 1862 d'excellents vins. Mais c'est à la condition qu'on voudra bien s'en occuper, en vertu de ce principe dont nous ne pouvons nous départir : que les vins sont ce qu'on les fait.

Les vins de 1861 sont riches en sucre, par conséquent en alcool; ils ont du corps, garantie de durée et de perfectibilité avec le temps, ils possèdent une robe magnifique et jouissent d'un bouquet qui rappelle les années privilégiées: que faut-il donc de plus pour constituer des vins d'élite?

Mais nous objectera-t-on, certains de ces vins si merveilleusement doués, ont éprouvé des accidents fâcheux dans le Midi même, et surtout dans le Midi d'importantes parties ont tourné: comment, avec des précédents pareils, compter sur l'avenir même le plus rapproché? Nous voulons bien croire et nous croyons à la réalité de ces accidents, malgré les doutes émis par un éminent viticulteur, M. Cazalis Allut; mais ces maux pouvaient être très-probablement prévus, assurément ils peuvent être guéris.

Nous ne voudrions pas nous montrer trop sévère, car il nous répugne d'avoir à formuler des reproches; nous n'accuserons donc personne des résultats pareillement défavorables qui sont survenus, mais il nous sera bien permis de rappeler que les vendanges ne se sont pas accomplies partout dans des conditions convenables. Ici, trop tôt, manque de maturité; là, trop tard, pourriture: partout mélange anormal de raisins parfaitement sains avec ceux qui étaient encore à l'état de verjus. Et l'on s'étonne ensuite que des produits d'alliance aussi disproportionnée ne soit pas défectueux.

Concluons: l'hiver à son début a été lent; la température tiède surtout humide, a favorisé une fermentation continue des vins, s'est opposée à leur dépouillement; de là, naissance de maladies que nous avons eu à signaler. Mais 1862 arrive escorté de gelées salutaires qui vont épurer nos vins en les dé-

gageant de tous les éléments étrangers qui masquaient leur qualité et pouvaient les compromettre; on va profiter des leçons d'un récent passé, soutirer les vins qui se dépouillent en ce moment à vue d'œil; on les séparera des lies, qui sont pour eux un constant danger; on pratiquera avec soin un premier collage sur ceux destinés à la bouteille, et dans quelques années on se rappellera la prédiction du *Moniteur vinicole*, qui ne craint pas d'affirmer que les produits de 1861 seront plus tard classés par les connaisseurs au premier rang des vins d'élite. (*Moniteur vinicole*.)

Dernières nouvelles.

Il est question d'envoyer au Mexique un corps de troupes d'une importance égale à celle du corps expéditionnaire de Syrie. La ville de Vera-Cruz sera, dit-on, occupée par les nations alliées.

— D'après une lettre de Francfort, une tentative contre la vie de l'Empereur d'Autriche, se rendant à Trieste, aurait été commise. On aurait coupé les rails du chemin de fer sur lequel S. M. devait passer.

— On assure qu'une proposition relative à l'extinction de la mendicité doit-être, dès les premiers jours de la session législative déposée sur le bureau du Sénat.

— On annonce, dit un journal, la nomination prochaine de MM. Grandguillot et Vitu comme chevaliers de la légion d'honneur.

Pour extrait: A. LAYTOU.

MARCHÉS DES DÉPARTEMENTS.

BLÉS.

Hausse, par hectolitre. — Chartres, 50 à 60 c.; Lagny, 30 c.; Verdun, 1 f. 43 (merc.)
Baisse, par hect. — Amiens, 50 c.; Blois, 6 c.; Bar-sur-Aube, 75 c. à 1 fr. par 100 kil.; Brezolles, 1 fr. à 1 fr. 66 c.; Dijon, 50 c. par

100 kil.; Douai, 50 c.; Etampes, 90 c. à 1 f.; Lisieux, 26 c.; Montdidier, 1 fr.; Nogent-le-Roi, 50 c.; Nogent-le-Rotrou, 60 c.; Orléans, 2 fr. 04 c. (merc.), 1 fr. (cours commercial); Péronne, 50 à 75 c.; Provins, 66 c. à 1 fr. 33; Pont-Sainte-Maxence, 1 fr. 32; Rambouillet, 1 fr. 50 à 2 fr.; Saint-Quentin, 1 fr. 50; Strasbourg, 58 c. (merc.); Saumur, 1 f.; Soissons, 40 à 50 c. par 100 kil.; Verdun (cours commercial).

Calme. — Angers.

Fermété. — Arras, La Fère.

Sans variation. — Cambrai, Nogent-sur-Seine, Noyon, Poitiers, Reims, Troyes, Valenciennes. (*Bayvet*)

MERCURIALE GÉNÉRALE DU DÉPARTEMENT, DE LA 1^{re} QUINZAINE DE JANVIER.

	Hectolitre.	le quintal métrique.
Froment....	29 ^r »	37 ^r 11
Méteil.....	22 61	30 96
Seigle.....	20 55	28 07
Orge.....	20 »	33 83
Sarrasin....	20 78	33 51
Maïs.....	17 52	24 87
Avoine....	11 28	25 77
Haricots....	26 54	34 07

PAIN (prix moyen).

1^{re} qualité, 0^r 43; 2^e qualité, 0^r 39; 3^e qualité, 0^r 35.

VIANDE (prix moyen).

Bœuf 1^r 03; Vache »^r »; Veau 1^r 12; Mouton, 1^r 14 c. Porc, 1^r 25.

Mercuriale des marchés aux bestiaux pour la 4^{re} quinzaine de janvier.

	Amenés.	Vendus.	Poids moyen.	Prix moyen du kilog.
Bœufs.....	44	44	578 k.	0 ^r 60
Veaux.....	72	72	77 k.	0 ^r 67
Moutons.....	245	245	34 k.	0 ^r 50
Porcs.....	101	101	182 k.	0 ^r 90

VILLE DE CAHORS.

Marché aux grains. — Mercredi, 22 janvier.

	Hectolitres exposés en vente.	Hectolitres vendus.	PRIX moyen de l'hectolitre.	POIDS moyen de l'hectolitre.
Froment..	474	46	29 ^r 46	78 k. 240
Maïs.....	71	23	15 ^r 94	»

BULLETIN FINANCIER.

BOURSE DE PARIS.

20 janvier 1862.

	Dernier cours.	Hausse.	Baisse.
Au comptant:			
3 pour 100	69 80	» 45	» »
4 1/2 pour 100	98 45	» 45	» »
Obligations du Trésor ..	445	» »	» »
Banque de France.....	2950	» »	» »

21 janvier.

	Dernier cours.	Hausse.	Baisse.
Au comptant:			
3 pour 100	70 30	» 50	» »
4 1/2 pour cent	98 50	» 35	» »
Obligations du Trésor ..	453 75	8 75	» »
Banque de France.....	2950	» »	» »

22 janvier.

	Dernier cours.	Hausse.	Baisse.
Au comptant:			
3 pour 100	69 70	» »	» 60
4 1/2 pour 100	98 55	» 05	» »
Obligations du Trésor ..	448 75	» »	5 »
Banque de France.....	2950	» »	» »

ÉTAT CIVIL DE LA VILLE DE CAHORS

Naissances.

18 janv. Gombault (Marie-Thérèse-Antoinette-Hélène).

Mariages.

18 — Rodrigues (Saturnin), domestique, et Pasquet (Jeanne), domestique.

Décès.

21 — Biars (Jean-Baptiste), propriétaire, 66 ans.

Pour tous les articles et extraits non signés: A. LAYTOU

En vente chez M^{me} veuve Richard, libraire à Cahors, et chez tous les Libraires du département.

CALENDRIER

Statistique, Administratif et Commercial

DU DÉPARTEMENT DU LOT POUR 1862

Contenant les Adresses des principaux Négociants, Commerçants, etc., du département. — Les Foires du Lot, de Lot-et-Garonne, de Tarn-et-Garonne, de l'Aveyron, du Cantal, de la Corrèze et de la Dordogne, ont été scrupuleusement prises en entier dans les Annaires de ces préfectures.

On trouve toujours chez M^{me} Richard, les ouvrages de Religion et d'Histoire des meilleurs auteurs; un grand assortiment de livres pour distributions des Prix, les Ouvrages classiques et l'Article de bureau au complet.

TABLEAU DES DISTANCES

De chaque Commune du Département du Lot aux chefs-lieux du Canton, de l'Arrondissement et du Département, dressé en exécution de l'article 93 du règlement du 18 juin 1811.

SE VEND A CAHORS,

Chez M. Laytou, rue de la Mairie, 6.

PRIX: 1 FRANC.

AVIS

Les sieurs MANDELLI, frères, ont l'honneur de prévenir leur nombreuse clientèle qu'ils viennent de recevoir, cette année, de Paris, un bel assortiment d'articles nouveautés pour étrennes.

Ces articles sont des plus frais des plus élégants et des plus variés. En conséquence, ils invitent le public à visiter leur magasin, convaincus, d'avance, qu'ils sont à même de satisfaire à l'exigence de tous les goûts.

Vente à prix fixe et modéré. Galerie Bonafous, à Cahors.

A LA VILLE DE CAHORS HABILLEMENTS

CONFECTIONNÉS

SABRIÉ, M^d TAILLEUR

A l'honneur de prévenir le public qu'arrivant de Paris, à la fin de la saison, il ose espérer que les personnes qui l'honoreront de leurs visites seront satisfaites; elles pourront s'habiller à des prix très-modérés. Ses Magasins sont situés rue de la Mairie, 6, à l'entre-sol.

LIBRAIRIE UNIVERSELLE

J. U. CALVETTE, A CAHORS.

L'Art de découvrir les **SOURCES**, par M. l'abbé Paramelle, 2^e édition, 1 vol. in-8°..... 5 fr.

Bureaux: Rue du Faubourg-Montmartre, N° 10, à Paris.

16 FRANCS. PAR TRIMESTRE

LE TEMPS

16 FRANCS. PAR TRIMESTRE

Rédacteur en chef: A. NEFFTZER, ancien rédacteur en chef de LA PRESSE.

LE TEMPS publié tous les Dimanches une REVUE FINANCIÈRE, par M. EUGÈNE FORCADE.

Le propriétaire-gérant, A. LAYTOU