

Sentes Publiques.

Par Baudou & Domingo.

Il sera positivement vendu, Vendredi prochain, 30 courant, à midi précis : VINGT TERRAINS des îlets No. 48, 47, 45, 44, 43, 31 et 27, situés dans le faubourg de l'Annunciation. Conditions un quart comptant, le reste à un, deux et trois ans en billets endossés à satisfaction avec hypothèque jusqu'à parfait paiement. Le même jour et à la même heure, un Terrain situé au faubourg Saint-Jean, désigné sous le numéro 1, de l'îlet No. 30 ; mesurant 52 pieds 7 pouces à la rive d'Appollon, sur 120 pieds de profondeur, et 52 pieds 6 pouces sur la ligne de profondeur ; avec une maison et toutes ses dépendances. Aussi : une propriété située au faubourg St. Marie, rue Tchoupiotolas, entre les rues Julie et Joseph, bornée dans la partie supérieure par M. Charles Burn et Price, et dans la partie inférieure par M. Jacques Tourné, ayant 26 pieds 7 pouces de face sur 172 pieds de profondeur, avec une maison en briques, couverte en bois divisée en 4 appartements, ayant deux cheminées, 2 cabinets et galeries ; les murs pouvant supporter un étage, cuisine, pigeonnier, puits ; la cour et le corridor carreux.

Conditions, 1/4 comptant, et le reste à 1 et 2 ans, avec billets endossés à satisfaction et hypothèque jusqu'à parfait paiement.

27 Janv.

COUR DES PRÉUVES.

Paroisse St. Charles.

ETAT DE LA LOUISIANE.

Lundi prochain 30 de mois de Février prochain, en vertu d'un ordre de la Cour des Prévues de cette paroisse, à neuf heures du matin, et sur l'habitation ci-après décrite, il sera vendu par le juge de la dite paroisse à l'encaissement et au plus haut enchérisseur, les biens suivants, dépendans de la succession de son Dame Louise Fortier, épouse séparée de bien et corps de Mr. Louis Habine, maintenant résident en France : savoir :

Une habitation établie en pierre, une en cette paroisse sur la rive droite du fleuve, à environ 8 lieues de la ville, ayant 32 arpens de face au dit fleuve sur 80 de profondeur, et ouvrant d'environ 13 degrés, avec tous les bâtiments qui sont dessous sans exception ; la dite habitation ornée dans sa partie supérieure par celle connue sous le nom de A. Baron, maintenant la propriété de Mr. Joseph Girard, et dans sa partie inférieure par une petite habitation appartenant à la succession de Madame Habine,

avec 60 paires de bœufs de tire, 50 vaches laitières, 80 bœufs à cornes, de un à quatre ans, 100 bœufs, 35 chevaux anglais, toutes les fèves, le foin et le maïs qui se trouvent sur l'habitation ; toutes les charrettes, les charrois, drays, tonneaux etc. qui s'y trouvent également ; et 130 étoffes attachées, tant à l'habitation qu'à la maison, qu'il s'agit trop long de nommer et de décrire, pour lesquels se trouvent des domestiques, des cochers, des charrois, laboureurs, domeli, charpentiers, maçons, grecs, cuisiñere, blanchisseuses, en nombre suffisant pour le service d'une grande habitation. Il n'est pas possible prendre connaissance sur les lieux avant l'assiette, mais lorsque les négociants des autres objets ci-dessous énumérés et autres dépendans, de la dite habitation auront été vendus en un état.

2^e. Une petite habitation d'un arpent et six toises de front au fleuve sur la profondeur ordinaire, entièrement neuve, habilité maintenant par Mr. le Dr. Rigaud à qui toutes les bâtiments appartiennent et à qui portion de la dite habitation (toute la face sur 6 arpens de profondeur) a été décernée pour un certain nombre d'années, dont sept ont encore à courir.

3^e. Tous les meubles, l'argenterie, les ustensiles de cuisine, provisions, hing de table et de lit, appartenant à la succession etc. des bois énumérés, deux châsses à sucre en cuivre etc.

CONDITIONS:

L'habitation, les édifices, animaux etc. en un seul tout ce qui est attaché à la dite habitation seront vendus en un seul lot, payable comme suit, savoir : un tiers du prix, au comptant, et le reste en cinq payements égaux, à 1, 2, 3, 4 et 5 ans et qui déboursent en tout avril des années 1830, 1831, 1832, 1833, et 1834, avec hypothèque spéciale sur la terre et les clavées jusqu'à parfait paiement.

Les acquéreurs fournitront leurs billets des dites sommes par coupons au gré des héritiers et endossés à leur satisfaction.

La petite habitation sera vendue payable en trois termes égaux sur billets 6-heures en tout avril des années 1830, 1831 et 1832, fait également par coupons, endossés d'une manière antisécurisante, et portant hypothèque jusqu'à parfait paiement.

Tous les objets de nature mobilière seront payés comptant jusqu'à 100 piastres et depuis 100 piastres et au deus, dans un an, à dater du jour de la vente.

J. M. MOREL GUIRAMAND,
14 Janv. — Juge

SALLE D'ORLEANS.

La souscription du BAL ET SOUPER qui doit avoir lieu le 23 Février, en commémoration de la naissance du Grand Washington, est ouverte. Les personnes qui désireront y assister doivent bien s'adresser chez Mr. J. Davis ou Mr. E. Bertus. 27 Janvier

Salle d'Orléans

Lundi 9 Février,
AU BÉNÉFICE DE MR. JANDOT FILS,
CONCERT ET BAL.
Le programme du concert paraîtra incessamment.

A VIS.—Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.

Il continuera toujours à servir en ville et le tout au plus juste prix.

Note.—Il tient aussi un dépôt de gelée de gourmets de la flambée.

28 Janv.

LA SALLE D'ORLEANS.

Le sieur GUILLAUME, restaurateur, rue Bourbon, avantageusement connu en cette ville, à l'heure de prévenir le public, qu'au premier Février prochain il va transporter son établissement rue d'Orléans, en face le Théâtre et à côté de Mr. Matouz.

Le restaurant sera tenu à l'instar de Paris, la carte sur laquelle le prix des mets sera coté, sera chaque jour variée, en gibier, poisson, volaille de toute espèce et viande de boucherie de la première qualité, ainsi que patisserie de tout genre.

Les personnes qui voudront bien l'honoré de leur présence auront à même de juger la qualité de la cuisine.

Il entreprend les repas de commandes, de quelques gars que ce soit.