

Le Cidre (Paris). 1890/01.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

*La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.

*La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

[Cliquez ici pour accéder aux tarifs et à la licence](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

*des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés sauf dans le cadre de la copie privée sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

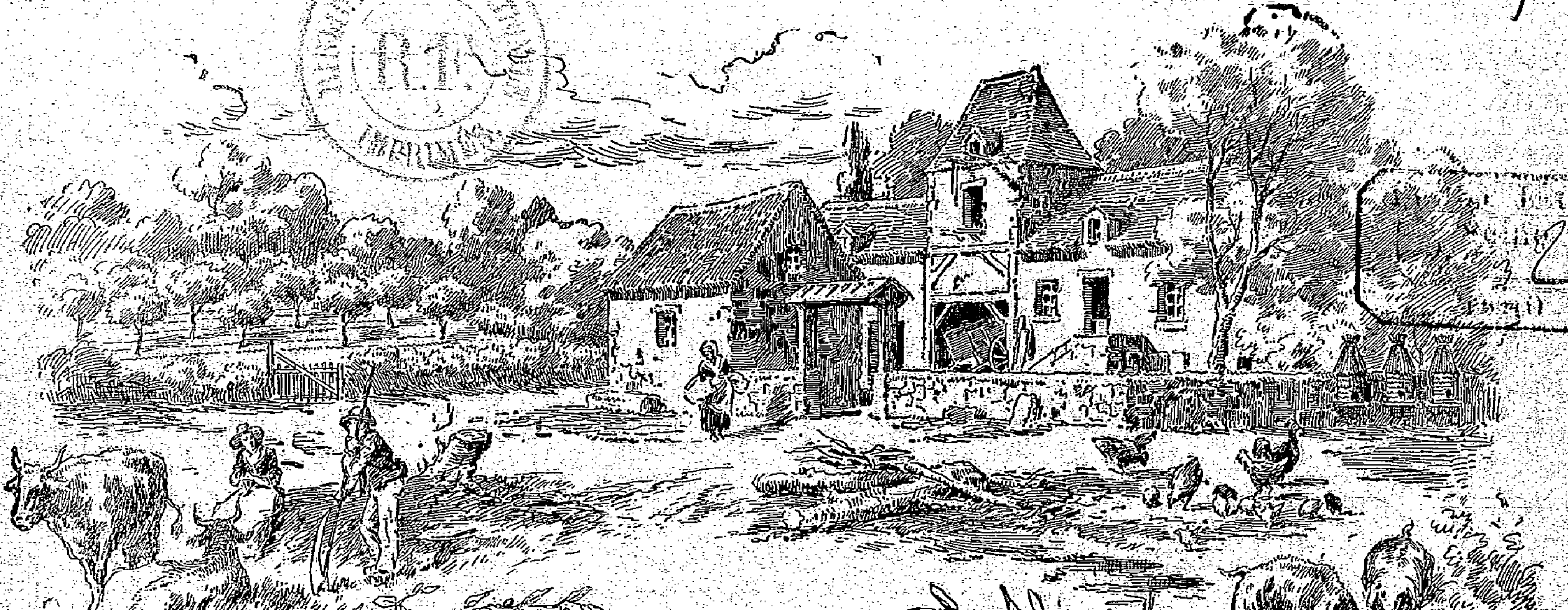
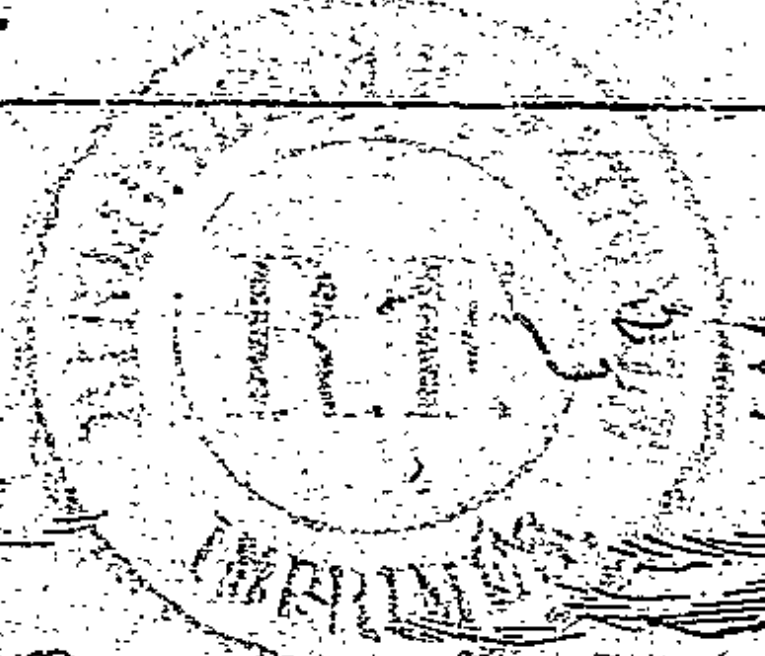
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source Gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue par un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter reutilisation@bnf.fr.



Les Produits
de
la Ferme et du Verger

LE CIDRE

Organe des Pépiniéristes, Cultivateurs, Fabricants et Négociants
Revue mensuelle, agricole et horticole.



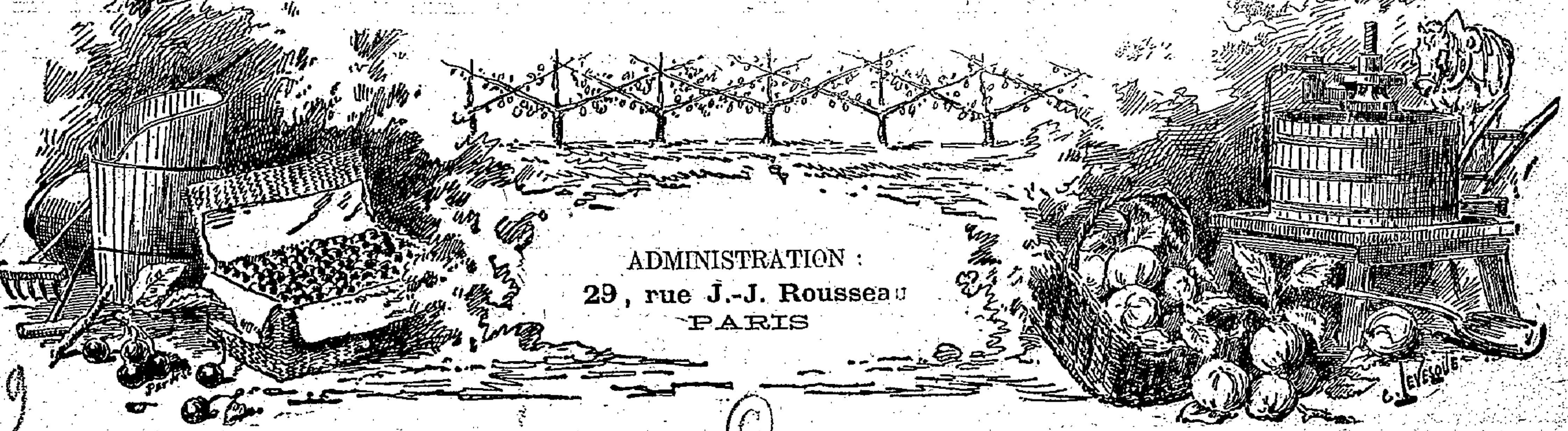
ABONNEMENTS

FRANCE..... 1 AN 6 francs
ETRANGER..... — 8 francs

ADMINISTRATION :
29, rue J.-J. Rousseau
PARIS



1009



Billets d'Aller et Retour à prix réduits

La Compagnie des chemins de fer de l'Ouest délivre, de Paris à toutes les gares de son réseau situées au-delà de Mantes, Rambouillet, Houdan et Gisors, des billets d'aller et retour, comportant une réduction de 25 0/0. La durée de validité de ces billets est fixée ainsi qu'il suit :

Jusqu'à 75 kil. inclus, 1 jour; de 76 à 125, 2 jours; de 126 à 250, 3 jours; de 251 à 500, 4 jours; au-dessus de 500, 5 jours.

Les délais indiqués ci-dessus ne comprennent pas les dimanches et jours de fête; la durée des billets est augmentée en conséquence.

CIDRE

Cru Château St-Hilaire-s/-Rille (Orne)

MÉDAILLES D'OR :

Concours pomologique de Versailles 1886. Paris 1887. — Alençon 1888. — Palais de l'Industrie 1888.

32 francs l'hectolitre par 220 litres et 25 fr. la caisse de 25 bouteilles.

LIBRAIRIE

DES

HALLES & de la BOURSE de COMMERCE

DE PARIS

33, Rue Jean-Jacques-Rousseau

—→ PARIS ←—

ALIMENTATION**A. BLANCHON**

12, Rue Mandar. Paris

GROS & DEMI-CROS

Fromages, Beurres, Œufs. — Salaisons et Conserves. — Légumes et tous produits alimentaires.

LE MEILLEUR MARCHÉ DE PARIS

CIDRE DE NORMANDIE & DE BRETAGNE

DE PREMIÈRE QUALITÉ

Provenant directement des Propriétaires

F. H. FONDEUR

CONSTRUCTEUR

Usine à l'Orme-du-Sart

A Viry, par Chauny

AISNE

TELLIER-VILLION

23, Rue Jean-Jacques Rousseau

PARIS

POMMES, POIRES

de toutes provenances

IMPORTANTE MAISON de BORDEAUX

DEMANDE

des Représentants sérieux

POUR LA VENTE

DES SUCRES COLONIAUX

destinés à la Fabrication des Cidres

S'adresser au bureau du Journal

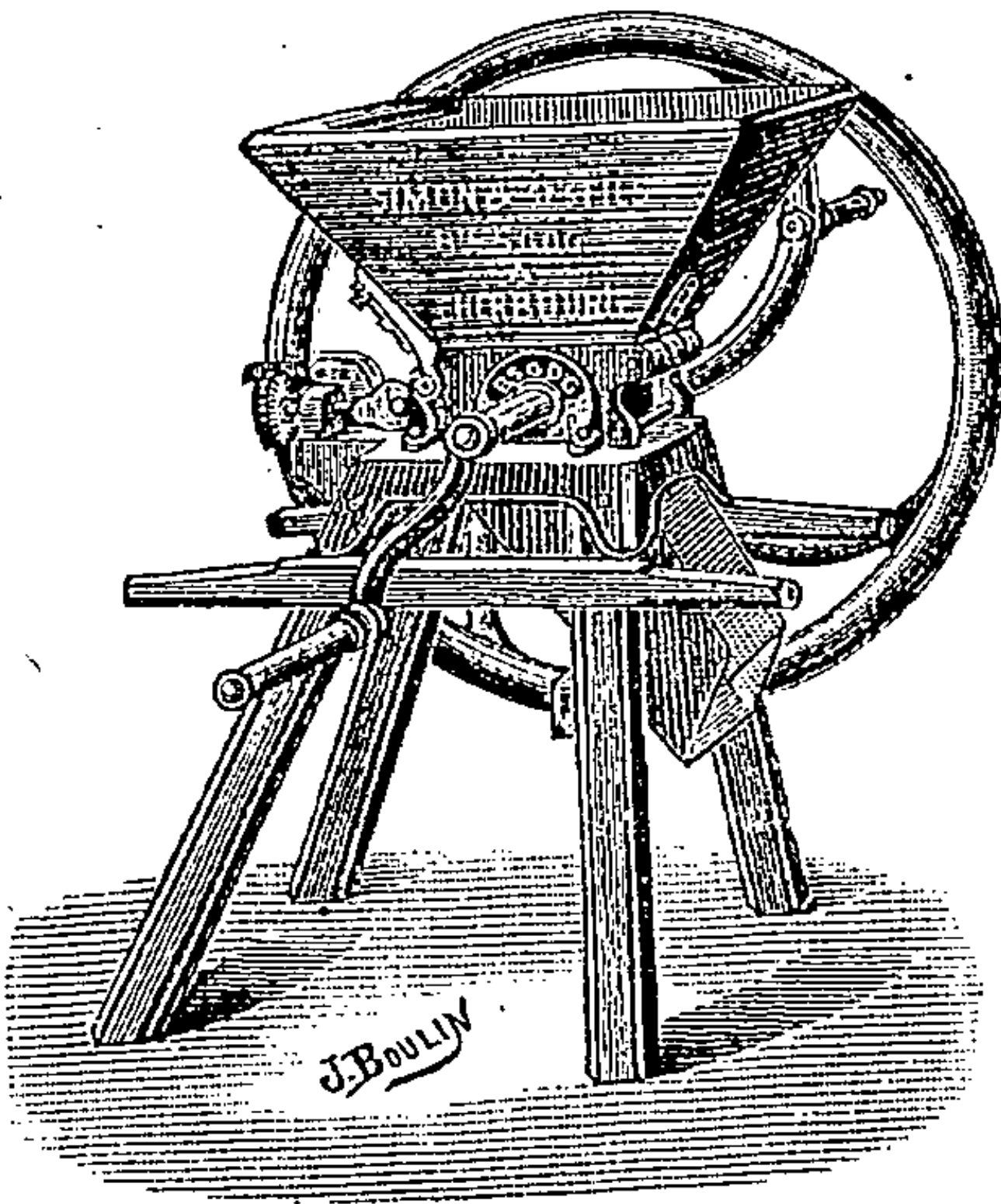
15 DIPLOMES D'HONNEUR

46 Médailles

EN VENTE PARTOUT

MASTIC L'HOMME-LEFORT

POUR GREFFER A FROID
Cicatriser
les plaies des Arbres
GREFFAGE DE LA VIGNE
40, rue des Solitaires, PARIS

**SIMON & SÈS FILS**

CHERBOURG

MATÉRIEL COMPLET POUR CIDRERIES

NOUVELLES PRESSES CONTINUES ROTATIVES

pour Cidres, Vins, etc.

au Manège et au Moteur

PRESSOIRS PERFECTIONNÉS

Catalogues illustrés franco sur demande

ALAMBICS

Appareils à Distiller et à Rectifier

NOUVEL ALAMBIC BRULEUR

Fixe ou Basculant (Brevetés s. g. d. g.)

Système DEROY

Produisant de l'Eau-de-vie supérieure
SANS REPASSE ou PAR REPASSE,
à volonté, avec une économie considérable de
temps, d'eau et de combustible en distil-
lant des Vins, Cidres, Lies, Marcs, Fruits,
Moûts, etc. Sert aussi à cuire les aliments
pour les bestiaux.

Parfait Fonctionnement Absolument Garanti

1600 Appareils vendus après Essai

DEROY FILS AÎNÉ, Constructeur

75, 77, Rue du Théâtre (Grenelle) Paris

et à l'EXPOSITION, Palais des

Machines, Classe 50, Section des

Appareils de Distilleries, Envoi

franco du **TARIF ILLUSTRÉ**.

Application de l'Acide carbonique liquide

A LA FABRICATION DU CIDRE

Envois par quantité de 10 à 15 kilos

S'adresser à M. le Directeur de la *Compagnie des Produits antiseptiques*, 26, Rue Bergère, Paris.

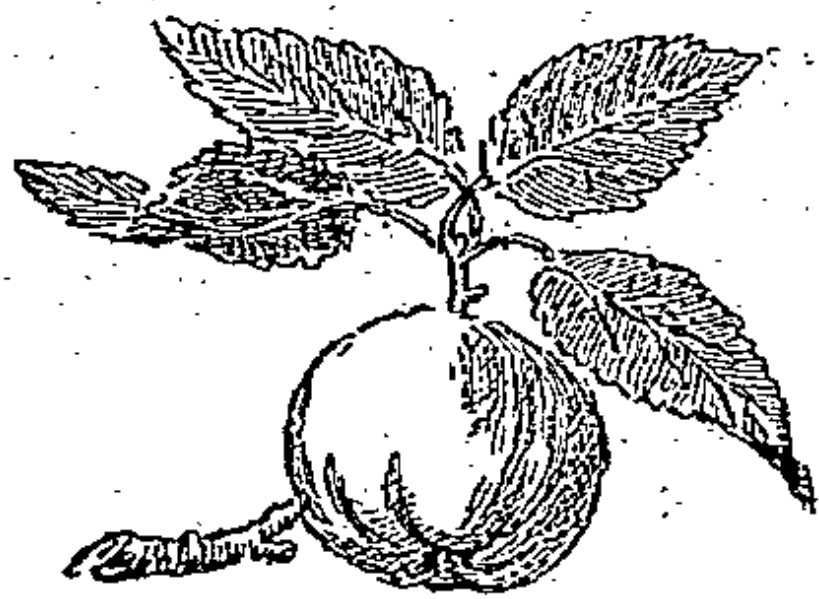
LE CIDRE

PARIS, Janvier 1890

SOMMAIRE

LE CIDRE : L'Industrie du Cidre. — Les Cidres et la Loi de 1816. — Les Raisins secs.

LA FERME : L'Agriculture et le Commerce. — Des Peuples sans pain. — Les falsifications du Beurre. — Recettes contre les maux de dents. — Cours des Cidres et des Pommes.



L'INDUSTRIE DU CIDRE

(3^e article)

Ainsi que nous l'avons fait ressortir au cours de cette étude, tandis que toutes les industries qui mettent en œuvre les produits de l'agriculture, et plus spécialement celles qui ont pour objet l'alimentation générale, ont apporté dans leur outillage et leurs moyens de production des perfectionnements de toute sorte, alors que la préparation du vin, de la bière, du sucre, etc., n'a cessé de s'améliorer pour atteindre de nos jours, on peut dire, la perfection, la production du cidre et les multiples emplois de la pomme sont restés abandonnés à la routine la plus invétérée. Ou plutôt, depuis que la multiplication des moyens de transport offrait à ces produits des débouchés plus faciles, plus nombreux et rémunérateurs, le cidre livré à la consommation s'est trouvé de plus en plus médiocre. Le fait est indéniable; nous l'avons maintes fois constaté depuis quelque dix ans; il est de notre devoir d'en répéter encore ici la triste constatation, d'en signaler les causes et d'indiquer les moyens faciles et pratiques d'y porter remède.

Autrefois, alors que le cidre, faute de débouchés, devait, quelle que fût l'abondance des pommes, être consommé sur place, bon nombre de producteurs, soucieux de la renommée de leurs celliers et d'assurer de copieux approvisionnements pour les temps de disette qui suivent presque toujours les années d'abondance, soignaient leurs pommes et leurs cidres, et l'acheteur local, qui connaissait les bons crus, trouvait généralement pour lui et ses amis, à des prix fabuleux de bon mar-

ché, des cidres de qualité vraiment excellente. Il fut même un temps où de grands propriétaires bretons et normands constituaient d'importantes réserves dans de vastes souterrains dont le souvenir est resté légendaire.

Mais, depuis que les chemins de fer, les moyens de communications et d'échange de toute sorte ont permis aux producteurs de pommes et de cidres d'expédier au loin et à bon prix leurs produits, ce souci de la bonne renommée a fait place à une triste et déplorable tendance : qu'il s'agisse de pommes ou de cidre à expédier au dehors de la région, on recherche les plus gros profits immédiats sans se soucier de cette loyauté dans les échanges qui est encore, cependant, le plus sûr moyen de succès durable. Ainsi, trop souvent, le producteur de pommes livrant au poids des fruits achetés par des intermédiaires qui les distribuent, à leur tour, sur des points plus ou moins éloignés, ne se fait aucun scrupule de choisir ce qu'il a de plus médiocre, et visant surtout la quantité, il sature d'eau ce qui lui reste de pommes et ne livre que des cidres médiocres, insipides, sans teneur alcoolique, souvent même détestables.

En achetant les betteraves au poids, les fabricants de sucre en étaient arrivés à la ruine générale; depuis que la loi de 1884 les a obligés à extraire au moins 7,25 0/0 de sucre de leurs racines ou de payer l'impôt sur les quantités inférieures, comme si elles existaient en réalité; ils ont abandonné l'ancien mode d'achat au poids brut pour le remplacer par l'achat à la densité; c'est-à-dire selon la valeur saccharine de la betterave, la prospérité est revenue. Que le même usage se généralise pour l'achat des pommes à cidre, et l'acheteur aura au moins de la marchandise pour son argent; dans tous les cas, il faudra se préoccuper de la quantité de fruits à livrer ou à employer.

Qu'on y prenne garde? Tout semble, depuis quelque temps, préparer l'entrée du cidre dans la grande consommation; tout concourt à en développer rapidement l'usage; mais à la condition de ne pas tolérer que des producteurs ignorants, routiniers ou peu consciencieux que des intermédiaires sans scrupules, livrent, sous le nom de cidre, de ces mélanges nauséabonds et frelatés qui éloignent pour toujours le consommateur dont la bonne foi a été surprise.

Il faut rompre avec ces fâcheuses et trop générales tendances; il faut combattre résolument l'ignorance et la routine par l'exemple, en créant, comme nous l'avons exposé précédemment, des centres de production bien choisis, munis de tous les meilleurs moyens indiqués par l'expérience et par la science. Il faut faire pour le cidre ce qui s'est fait depuis longtemps pour la bière dans toute l'Europe septentrionale, et ce qui s'est si merveilleusement accompli en France depuis dix ans. Les admirables découvertes de Pasteur ont été le point de départ de cette puissante organisation de la brasserie française, telle qu'elle s'est manifestée à l'Exposition universelle de l'année dernière et qui n'a plus rien à envier aux établissements les plus complets, les mieux outillés d'Allemagne, de Ba-

vière, de Belgique, de Hollande et des Etats scandinaves.

Il y cependant, en France, plus de consommateurs de cidre que de bière, et alors que la consommation de celle-ci est à peine de 10 millions d'hectolitres, celle du cidre est presque double, si on tient compte non seulement du cidre qui circule (12 millions en moyenne), mais encore de celui qui se consomme sur place. Le cidre, d'ailleurs, répond mieux que la bière aux goûts et au tempérament de notre race. Il est agréable au goût et plus rafraîchissant. Il n'alourdit pas comme la bière. Ainsi que le relève le docteur Denis Dumont, de Caen, dans une publication récente et très remarquée « il égaie et stimule le cerveau, comme le vin; il a deux avantages sur ce dernier; ceux d'être à la portée de toutes les bourses, et de n'être que rarement falsifié. Il lui attribue, en outre, la vertu de guérir le scorbut, l'asthme et les maladies du poumon, de tempérer l'ardeur du sang, de prévenir la fièvre, la mélancolie et les obstructions du foie. » Il considère comme une « boisson salubre contre la bile, l'hydropisie, la pierre, la gravelle et la goutte; il n'apporte aucun trouble dans l'estomac; il est favorable aux divers actes de la digestion et excellent contre l'obésité. »

LES CIDRES ET LA LOI DE 1816

L'Opinion de l'Administration centrale

C'est là une loi bien vieille, mais qui, pour cela, n'en est pas mieux appliquée. Ordinairement, quand un texte de loi existe depuis quelques années, son application n'offre guère de difficulté. La même thèse ne saurait être soutenue en faveur de la loi de 1816, relative à la licence (ou déclaration préalable) à laquelle sont soumis les marchands de boissons, de spiritueux.

L'administration des finances donnant à cette loi une extension que ne permettent ni son texte, ni son esprit, l'applique aux fabricants de cidres. Pour elle, qui dit fabricant dit marchand, c'est-à-dire négociant; mais elle établit une distinction fâcheuse entre certains fabricants. C'est du moins ce dont se plaignent quelques cidreries de l'Ouest de la France.

Il nous a paru intéressant de connaître la façon dont cette loi est interprétée à l'administration centrale. Nous nous sommes rendu au ministère des finances. M. Catusse, directeur général des contributions indirectes, souffrant depuis quelques mois, est actuellement à Nice; d'où impossibilité de relater ici son opinion; mais nous avons causé avec son très aimable suppléant, avec quelques administrateurs et chefs de bureau. Voici, en résumé, notre conversation :

« — Comment entendez-vous l'application de la loi de 1816 en ce qui concerne les fabricants en gros de cidre? »

« — Cette loi peut être diversement interprétée. Mais, ici, nous n'avons qu'une manière de l'envisager. Le fabricant est assimilé au marchand lorsqu'il se trouve

dans une ville de 4,000 habitants et au-dessus. Il est astreint alors à la déclaration préalable, à la licence. Si, au contraire, le fabricant est un propriétaire de la campagne, son exploitation est exempte de tout contrôle.

« — Mais ne sentez-vous pas comme une iniquité à l'endroit du fabricant assimilé à un négociant qui met sa marchandise en circulation, tandis que le fabricant propriétaire producteur jouit d'un grand privilège ? »

« — Sans doute; mais les choses sont ainsi établies depuis longtemps. Il y a même sur ce point une autre question que je vous signale comme économiste, mais dont je n'ai pas à me préoccuper en tant que fonctionnaire. Cette loi de 1816, qui assimile le fabricant de cidre au marchand de cidre en gros, ne saurait être applicable à la fabrication du cidre, puisque cette industrie est toute nouvelle. La loi de 1816 ne pouvait donc viser une industrie qui à l'époque n'existait pas. Mais quand les cidreries se sont multipliées, il a bien fallu les régir d'après un texte. Il n'en a pas été créé un pour elles; et c'est la loi de 1816 qui a été appliquée. »

Inutile d'insister, tout le monde sent qu'il y a là une lacune à combler.

S'il est une industrie que l'Etat doit protéger, c'est assurément celle du cidre. Il est la boisson d'une vingtaine de départements de l'ouest de la France et par suite la principale ressource de la Normandie et de la Bretagne.

Aidons, au contraire, au développement des cidreries de façon à empêcher chez nous l'invasion du cidre étranger. Que l'exemple de la bière nous soit enfin un salutaire enseignement.

L'Etat ne doit pas oublier que l'application du même régime au fabricant de cidre et au marchand de cidre en gros, dans l'état actuel de la cidrerie, ne saurait être équitablement maintenue, alors même que le fabricant de cidre est en même temps marchand en gros. Il est indispensable, si la surveillance de la fabrication par les employés de la régie continue à être imposée au fabricant de cidre, que la prise en charge des produits fabriqués n'ait lieu que lorsque ceux-ci seront complets et suffisamment fermentés, c'est-à-dire après trois soutirages. Alors, mais alors seulement, ils passeront au compte du marchand de cidre en gros. Ils seront définitivement imposables pour les quantités constatées. Tout cidre qui, même à la sortie des presses, sera déplacé et mis en circulation, deviendra immédiatement imposable; étant bien entendu que tout produit en cours de fabrication ne peut être pris en charge qu'autant qu'il se déplace et qu'il circule. Jusque-là, il ne doit pas être acquis au fisc, celui-ci conservant d'ailleurs tout droit de surveillance à son égard.

A un autre point de vue, les cidreries sont appelées à rendre d'immenses services. Les vignobles du sud-ouest de la France ont été détruits. Les nouvelles plantations ne produiront rien avant cinq ou six ans. Les pertes occasionnées par ce fléau sont considérables. D'après les rapports officiels, elles s'élèvent à 520 millions de francs. Ne trouverait-on pas dans ces départements éprouvés une exportation

toute naturelle? Les bénéfices de l'ouest détruiraient les pertes du midi.

Le cidre est fort prisé dans le Midi. L'Espagnol l'appelle *sidra* ou *sizra*, c'est-à-dire boisson enivrante.

« Lorsque le cidre est fermenté et qu'il est clarifié, dit M. de Brébisson, s'il est mis en bouteilles il devient très spiritueux et fort agréable. J'en ai bu qui avait huit ans; il était généreux et bien faisant. »

Le cidre du pays d'Auge contient beaucoup d'alcool, il est mousseux et vaut le Champagne. Aussi bien que son rival, le jus de la vigne, il a eu ses enthousiastes et ses poètes. D'aucuns ne craignent même pas de lui donner leurs préférences sur la liqueur chantée par Horace et Désaugiers :

N'est-ce pas un mortel poison
Que le jus de la treille?
L'ivrogne laisse sa raison
Au fond d'une bouteille.
Le cidre, plus doux,
Nuit bien moins chez nous
A la raison d'un homme.
Donc, il est certain,
Sur le meilleur vin,
Le cidre a la pomme.

Mais ce n'est là que le côté amusant d'une question très sérieuse.

LES RAISINS SECS

La question des raisins secs est à l'ordre du jour. C'est le moment de s'occuper de ce produit, et nous croyons intéressant de résumer ci-après un travail remarquable fait à l'occasion de l'Exposition universelle. Il s'agit du rapport présenté par M. Em. Rodocanachi, secrétaire de la classe 70-71 du jury international des récompenses.

L'auteur, qui était commissaire de la Grèce, donne surtout des renseignements au sujet de ce pays, qui est, du reste, le principal producteur; mais il indique aussi quelques autres pays où se développe cette industrie, qui est susceptible d'un grand avenir.

« On est tout étonné, dit-il, de découvrir dans l'exposition de la province de Victoria (Australie) des raisins secs qui, par leurs qualités intrinsèques et la perfection de leur mode de préparation, ne le cèdent en rien aux échantillons envoyés par maints producteurs grecs : le goût en est délicat, la consommation excellente. »

Le Chili aussi a envoyé des spécimens de sa production, et même le Japon; l'Amérique du Nord a fait quelques efforts, la Serbie a des espérances et l'Algérie des souvenirs. Pauvre Algérie! Ce n'est pourtant que l'initiative seule de nos colons qui manque, car son climat est propice à tous les produits du sol.

La Turquie paraît être le seul concurrent que la Grèce ait à redouter. Et cependant, nous remarquons qu'il y a diminution en 1887 où l'on n'a importé qu'une valeur de 19 millions de francs, contre 43 millions 600,000 et 43 millions 800,000 fr. en 1886 et 1885, alors qu'en 1880, le chiffre

de l'importation représentait déjà une valeur de 30 millions de francs.

La Grèce est donc et paraît devoir rester longtemps encore le principal fournisseur de raisins et fruits secs des pays du Nord, parmi lesquels la France est un des principaux consommateurs. Le principal centre de la culture du raisin est le rivage péloponésien du golfe de Corinthe; c'est un vignoble continu et florissant jusqu'à Pyrgos. Le raisin est souvent le seul élément de richesse de ces contrées, où l'on ne voyait, il y a trente ans, que quelques vignes, groupées autour de pauvres hameaux.

C'est surtout pendant les vingt dernières années que la culture du raisin s'est accrue; il en occupait, en 1885, une superficie d'environ 35,000 hectares.

Voici la progression de la production depuis le commencement du siècle :

	Tonnes		Tonnes
1800.....	4.000	1883.....	114.200
1821.....	6.000	1884.....	133.036
1841.....	10.000	1885.....	113.448
1860.....	51.750	1886.....	129.159
1870.....	53.836	1887.....	127.300
1880.....	91.600	1888.....	158.728

En cette dernière année, la culture se répartit comme suit d'après les provinces :

	Tonnes.		Tonnes.
Pyrgos.....	33.000		
Trifyllia.....	17.000		
Messénie.....	17.000		
Patras.....	16.000		
Campos.....	13.000		
Pylia.....	11.000		
Céphalonie.....	10.000		
Corinthe.....	10.000		
Zante.....	9.500		
Olympie.....	7.000		
Divers.....	16.500		
Total.....	160.000		

Voici maintenant la valeur des exportations totales de la Grèce pendant ces dernières années :

1875.....	37.813.000 francs
1882.....	49.158.000 —
1888.....	58.057.840 —

Comme on le voit par ces quelques chiffres, l'industrie des raisins secs a prospéré en Grèce avec une rapidité étonnante, dans un espace de temps relativement restreint.

Et cette prospérité est d'autant plus remarquable, qu'il y avait, pour y parvenir, de sérieuses difficultés à surmonter, comme le dit d'ailleurs un juge compétent, M. Burlumis.

En effet, la culture de la vigne ne pouvant se pratiquer que manuellement, et la main-d'œuvre étant exceptionnellement chère en Grèce à cause de la rareté de la population ouvrière, il en résulte que la dépense moyenne pour la production de 100 kilogrammes de raisins secs s'élève à 35 fr. et même bien au-dessus pour les qualités supérieures, comme celle de Vostizza, par exemple, tandis qu'elle ne s'abaisse jamais au-dessous de 30 fr. pour les qualités courantes expédiées en France, comme celles de Calamata.

Il faut distinguer deux sortes de raisins

secs; ceux de qualités supérieures et ceux de qualités dites provinciales.

On range, dans la première catégorie, le produit des trois provinces de Patras, Vostizza et Corinthe; c'est-à-dire tout le fruit récolté sur la côte Péloponésienne du Golfe de Corinthe; tous les autres raisins rentrent dans la seconde catégorie, sauf cependant celui des Iles Ionniennes, qui porte le nom de fruits des îles.

La sorte la plus estimée de toutes est celle de l'Argialée, connue sur les marchés sous le nom de « Vostizza »; vient ensuite celle de Corinthe, connue sous le nom de « Golfe ».

Les raisins inférieurs sont cotés comme suit : Raisin de la Tryfillie, raisin de Pyrgos et Campos, raisin d'Olympie, Pylie et Messénie.

Mais les débouchés de ce produit n'ont pas suivi la même marche que sa production. Parmi les pays consommateurs, l'Angleterre tient évidemment le premier rang, car, bien que les raisins secs y soient frappés d'un droit de 17 fr. 22 c. par 100 kil., son importation, d'une régularité parfaite, n'a pas cessé de progresser : de 5,631 tonnes en 1820, elle est successivement montée à 32,081 tonnes en 1860 et à 50,847 tonnes en 1888.

La consommation de l'Allemagne est aussi croissante; quant à l'Amérique, bien qu'on lui ait fourni au début des qualités de raisin très inférieures, comme elle ne peut se suffire à elle-même, ses marchés resteront ouverts pendant longtemps encore à ce produit.

La consommation aux Etats-Unis est restée stationnaire et même a un peu diminué puisque de 20,000 tonnes en 1881 elle est descendue à 15,500 en 1888.

Quant à la consommation universelle, elle a augmenté dans des proportions assez notables : de 99,000 tonnes en 1879 elle s'est élevée à 111,000 en 1883 et à 121,000 en 1888.

Il est intéressant de remarquer que chaque pays a, pour ainsi dire, sa qualité attitrée et son mode d'expédition. Ainsi l'Angleterre consomme les qualités supérieures, tandis que l'Allemagne ne prend que des sortes secondaires; le fruit de Tryfillie est recherché par l'Australie et l'Allemagne; la France achète presque toutes les qualités ordinaires, Pyrgos, Campos, etc.; le reste est expédié en Amérique; enfin les Pays-Bas reçoivent tout le fruit des îles.

On n'expédie en Angleterre que par demi-caisses et quarts de caisses de 30 et de 15 k.; pour les colonies, on emploie de préférence les caisses de 60 kil.; dans les pays du nord de l'Europe, les raisins sont expédiés en barils de 120 kil., tandis qu'en France, on ne les reçoit que par sacs de 100 kil.

C'est dans la consommation de la France que l'on a toujours remarqué les plus grandes fluctuations. Aussi est-ce elle qui offre le plus grand intérêt pour cette denrée, car de l'importance de ses achats dépend presque toujours le succès de chaque campagne.

Ces grandes variations s'expliquent aisément, si l'on remarque que les raisins secs importés en France sont presque tous destinés à la fabrication du vin. Dans les autres pays, en Allemagne, en Angleterre, par exemple, les raisins secs étant unique-

ment employés pour la consommation journalière, leur importation augmente uniformément; en France, au contraire, l'emploi des raisins est, par sa nature, essentiellement variable.

M. Rodocanachi a établi, dans son rapport, un tableau comparatif des importations générales en France et des importations particulières de la Grèce et de la Turquie depuis 1864; nous en extrayons les quelques chiffres suivants :

	IMPORTATIONS		
	générale	grecque	turque
	kilog.	kilog.	kilog.
1864.	>	55.324	>
1881.	60.577.000	21.267.943	>
1885.	93.350.000	49.500.000	37.000.000
1888.	70.000.000	pour les 10 premiers mois	

En 1887, les importations grecques en France représentaient en France une somme de 27.749.000 fr.; sur ce chiffre, les raisins entraient pour 18.472.000 fr.; c'est-à-dire qu'à eux seuls, ils représentent les deux tiers de l'importation totale de la Grèce; par contre, la même année, l'exportation de la France en Grèce se montait à 10.500.000 fr.

Autrefois, l'importation de la France n'ayant d'autre but que la consommation journalière, la moyenne en était bien plus modeste, mais aussi bien plus stable. Ce n'est guère qu'à partir de 1874, alors que le phylloxéra faisait ses plus grands ravages dans le Midi, que les négociants français, à court de produits, s'avisèrent d'acheter à vil prix des raisins secs avariés de l'année précédente, qui restaient invendus sur les marchés anglais.

D'après M. Marty, député, la fabrication du vin de raisins secs est excessivement simple et très peu coûteuse; pour 100 kil. de raisins secs on obtient de 3 à 4 hectolitres de vin d'une richesse alcoolique variant de 7 à 10°. Malheureusement on y ajoute souvent d'autres substances dont la présence n'est pas sans danger. Ces mélanges, joints à la facilité même de production et au bon marché du prix de revient, ont seuls été cause de la méfiance ou plutôt de la malveillance qui a accueilli ces vins, car le vin de raisins non falsifié soutient avec avantage la comparaison avec le vin de vendange.

Cependant, les raisins secs ne payant qu'un droit d'entrée de 6 fr. par 100 kil. qui produisent 4 hectolitres de vin, tandis que les vins étrangers payent 4 fr. 50 par hectolitre; de plus, les vins fabriqués avec ces raisins étant soumis, à leur entrée dans les villes, à des droits d'octroi bien moindres que les vins naturels, les prix de transport mêmes étant réduits en faveur de ces vins fabriqués, on comprend facilement que tant d'avantages réunis ne manqueraient pas de susciter une vive opposition de la part des viticulteurs français, qui, lors des dernières discussions relatives au traité de commerce, ont réclamé les modifications suivantes au régime déjà existant :

1° Les raisins paieront un droit de 30 fr. par 100 kil.

2° A leur entrée en France, ils seront pris en charge et ne pourront circuler que munis de pièces de régie.

3° Le fabricant produira pour chaque 100 kil. de fruits secs pris en charge une quantité d'alcool déterminée.

4° La durée de la cuvée sera fixée à six jours.

5° Il devra être tenu pour les vins de raisins secs un compte spécial et absolument indépendant de celui des vins de vendanges. La mention de la qualité et de l'espèce des boissons sera obligatoire et sera inscrite sur les acquits.

6° A l'entrée des villes sujettes, les raisins seront frappés des mêmes droits que les vins naturels.

On le voit, c'était une guerre à outrance, une persécution de tous les instants, et cependant, malgré tous ces obstacles, la fabrication du vin de raisins secs a été encore, dans les premiers mois de 1888, où s'arrêtent les renseignements fournis par les statistiques, de 2,220,425 hectolitres.

N'est-ce pas une preuve convaincante que cette fabrication répond à un besoin des consommateurs, et n'est-ce pas sa meilleure défense?

Pour ne pas laisser périr définitivement cette industrie naissante, il fallait donc frapper un coup décisif et prouver à la France que la Grèce produit d'excellents raisins secs, avec lesquels on peut fabriquer d'excellents vins, à l'aide de procédés économiques. Cette preuve éclatante, la section hellénique, à l'Exposition universelle, vient de la fournir; à l'appel du comité, 115 exposants grecs ont envoyé des produits dont la plupart sont dignes des plus grands éloges; les communes mêmes ont rivalisé avec les particuliers, et certains échantillons ont été considérés comme tout à fait hors ligne.

Le jury de la classe 70-71 a été frappé de cette abondance et de cette perfection, et, pour couronner tant d'efforts, il a proposé au jury supérieur de nombreuses et hautes récompenses pour les exposants hellènes.

M. Rodocanachi termine son intéressant rapport en assurant que les efforts si intelligemment faits par la Grèce ne tarderont pas à porter tout le fruit que l'on en attend.

LA FERME

L'AGRICULTURE ET LE COMMERCE

Doit-on considérer comme commerçant le propriétaire qui, dans une usine lui appartenant, fabrique du sucre avec des cannes récoltées sur ses propres terres; celui qui, pour alimenter son usine, achète des cannes à ses voisins; enfin, celui qui s'engage avec son fermier, celui-ci commerçant, au remboursement de sommes avancées ou prêtées à ce dernier?

Telles sont les questions qui étaient soulevées, le 16 décembre dernier, à la Cour de Paris, dans les circonstances suivantes :

M. de Larenty est propriétaire, à la Martinique, d'un domaine important, con-

tenant une usine qui sert au traitement de la canne à sucre.

Par suite des opérations auxquelles il s'est livré, M. de Lareinty a été amené à souscrire, au profit de la Banque des consignations, des valeurs pour une somme considérable.

Poursuivi, devant le Tribunal de commerce de la Seine, en paiement de ces valeurs, il a soutenu qu'il n'était pas commerçant et ne pouvait pas, en conséquence, être appelé devant la juridiction commerciale.

Mais, par jugement du 28 novembre 1888, le tribunal a repoussé ce moyen de défense.

« Attendu, dit le tribunal, que de Lareinty a déclaré, dès le 9 octobre 1885, exploiter son usine et faire par lui-même ou ses mandataires les opérations industrielles et commerciales découlant de l'exploitation de ladite usine;

« Qu'il est établi que celle-ci n'est pas l'accessoire de ses propriétés; qu'il résulte d'un précédent jugement que, pour justifier l'emploi de sommes qu'il ne devait consacrer qu'au fonctionnement de l'usine, de Lareinty a déclaré avoir été dans la nécessité d'acquiescer et louer des propriétés productives de canne à sucre pour alimenter son établissement industriel;

« Qu'en outre, les valeurs par lui souscrites n'ont pas eu pour motif exclusif de créer des ressources nécessaires aux frais de culture des terres lui appartenant, à l'entretien et à l'amélioration de l'usine, mais représentent le montant de négociations se rapportant à des opérations sur les sucres expédiés en Europe et vendus commercialement;

« Que de Lareinty s'est livré, depuis 1885, à des actes constants de commerce, qu'il ne saurait dès lors se soustraire à la qualité de commerçant qu'il n'a cessé d'avoir depuis cette époque, ainsi qu'il a été d'ailleurs précédemment jugé; que la cause est commerciale et le tribunal compétent pour en connaître. »

Devant la Cour, M. de Lareinty a soutenu de nouveau que son usine avait été originairement établie pour l'exploitation de ses terres et habitations dans l'île de la Martinique; que si, depuis 1873 surtout, cette usine a pris un développement de plus en plus considérable, c'est par suite de l'extension parallèle dont les terres et habitations du domaine ont été l'objet, de ladite époque à 1885; qu'il résulte des déclarations de l'ingénieur sequestre, commis par justice en 1888 à l'administration du domaine que, postérieurement même à ces développements, l'usine dont il s'agit est encore insuffisante pour l'exploitation des terres à cannes dont elle est destinée à manufacturer les produits; que, si ces habitations et ces terres sont d'une importance tellement inférieure à celle de l'usine, qu'elles ont fait l'objet, en 1875, d'un bail moyennant 40,000 francs, tandis qu'en 1873, l'usine avait été affermée 100,000 francs en sus d'importants avantages réservés au propriétaire, cette différence de valeur relative s'explique par les circonstances particulières dans lesquelles est intervenu le bail dont s'agit;

La Cour, admettant ces moyens, a pro-

noncé l'infirmité du jugement par un arrêt ainsi conçu :

La Cour,

« Considérant qu'il n'est pas contesté qu'en 1872 les terres et habitations dépendant de ladite usine étaient affermées moyennant un prix de 80,000 fr.; que, s'il est avéré que, dans son usine, telle qu'elle est constituée, de Lareinty ne se borne pas à traiter les cannes récoltées sur ses propres terres, mais qu'encore il en achète à ses voisins pour alimenter son usine, il n'est pas établi que l'importance de ces achats dépasse ou même atteigne celle des cannes produites par les terres qui lui appartiennent en propre, ou qu'il a dû louer par suite d'une circonstance indépendante de sa volonté; que, dans de telles circonstances, on ne saurait considérer le propriétaire de cette usine comme un entrepreneur de manufactures soumis, de plein droit, en cette qualité, à la juridiction commerciale.

« Considérant, d'autre part, qu'il n'est pas établi que les valeurs souscrites par de Lareinty et dont excipe la banque intimée, aient eu d'autre cause que des négociations se rapportant, soit à des fournitures nécessaires à l'administration de ses domaines ruraux et de son usine, soit à des opérations sur les sucres provenant de ladite usine et consignés à la banque intimée qui, seule, en opérant le placement commercial et en touchait le prix.

« Considérant, enfin, que, si, par un acte d'obligation du 30 décembre 1884, de Lareinty s'est obligé avec le sieur Quennesson, commerçant, au remboursement des sommes avancées ou prêtées à ce dernier, il ne résulte pas de cette circonstance que de Lareinty ait fait acte de commerce; qu'en effet, le fait par de Lareinty de s'être reconnu débiteur avec Quennesson du montant des avances faites sous sa garantie par la Banque de Consignations audit Quennesson n'offre aucun caractère commercial; qu'il en serait autrement, sans doute, si de Lareinty avait été, au regard de son fermier, dans les liens d'une société commerciale en participation; mais que l'attribution à de Lareinty, par le bail du 12 août 1873, d'une participation à concurrence de 70 0/0 dans les bénéfices annuels de son usine, n'étant autre chose qu'un élément du prix de location de cet établissement, ne saurait constituer une telle association; qu'il n'y a donc lieu de s'arrêter à ces conclusions additionnelles;

« Et considérant qu'il résulte de ce qui précède qu'il n'est pas justifié que de Lareinty se soit livré, dans l'exploitation de son usine à la Martinique, à des actes de commerce le rendant justiciable de la juridiction consulaire;

« Par ces motifs,

« Reçoit de Lareinty appelant du jugement susdaté;

« Infirme ledit jugement du chef de la compétence;

« Décharge l'appelant des dispositions et condamnations qui lui font grief;

« Et statuant à nouveau;

« Dit que le tribunal de commerce était incompétent pour statuer aux fins de la demande :

« Renvoie les parties à se pourvoir ainsi que de droit. »

Il est certain que le propriétaire qui se sert exclusivement, pour une fabrication quelconque, des produits récoltés par lui ne fait pas acte de commerce.

La question de savoir s'il est ou non commerçant ne devient délicate que s'il ne se contente pas d'employer ses produits et s'il en achète pour les réunir aux siens.

Dans ce cas, la solution de la difficulté dépend de la quantité des produits achetés par rapport aux produits récoltés. Si les produits achetés sont en quantité supérieure à ceux récoltés le propriétaire devient commerçant et, comme tel, il est soumis à la juridiction commerciale. Si, au contraire, ils sont en quantité inférieure, le propriétaire ne prend pas la qualité de commerçant, et, dès lors, il n'est pas justiciable du tribunal de commerce.

DES PEUPLES SANS PAIN

En disant « peuples sans pain », nous n'entendons pas, dit le *Bulletin de la Boulangerie toulousaine*, parler des peuples souffrant la faim, mais de peuples ayant une nourriture suffisante, et ne faisant pas usage de pain. Cela semblera peut-être singulier à nous et à d'autres peuples civilisés, et on croira peut-être que nous allons fournir quelques renseignements sur la manière dont se nourrit l'une ou l'autre peuplade à demi-sauvage. Il n'en est rien. Ces peuples, qui vivent sans pain, vivent plus près de nous que nous ne nous l'étions imaginés, ils vivent au midi de l'Europe, en d'autres termes, ils habitent l'Autriche méridionale, l'Italie, la Roumanie.

Il va de soi que nous ne parlons ici que de la masse du peuple, des campagnards et non des habitants des villes et des gens fortunés. Déjà, à une faible distance de Vienne, dans les montagnes de la Haute-Styrie, on mange très peu de pain; on y trouve même, en pleine campagne, des maisons où l'on n'en mange pas du tout. La nourriture journalière principale est le « sterz », fait de farine de sarrasin. Le sarrasin, appelé « heiden » en Autriche, croît à merveille dans les vallées alpestres de la Styrie, de Krain et de la Carinthie.

On prépare le Sterz en remplissant une casserole profonde de farine de sarrasin, qu'on chauffe ensuite sur le feu en la tournant toujours avec une cuillère de bois.

On ajoute ensuite à cette farine de l'eau bouillante et du sel, tout en continuant à tourner et on continue l'opération jusqu'à ce que l'eau et la farine, étant bien mélangées, ne forment plus qu'une masse de morceaux granuleux.

Quant tout le mélange est devenu fumant, le mets est préparé. Les paysans de la Styrie, de Krain et de la Carinthie mangent le Sterz le matin avec du lait, à midi avec du jus de viande ou du lard rôti et le soir de nouveau avec du lait. Grâce à cette forte nourriture les habitants des pays alpins ont rarement besoin de pain. Même

dans les ménages plus aisés, dans les villes, le Sterz est très apprécié. C'est donc un mets national dans une grande partie de l'Autriche méridionale.

Dans les contrées italiennes avoisinantes, le pain est également peu répandu; on y mange la Polenta. La préparation de celle-ci approche beaucoup de celle du Sterz, avec cette différence, cependant, que pour la Polenta on se sert de farine de maïs; on sait que la Lombardie en produit d'excellente.

Ensuite on ne forme pas la Polenta en morceaux granuleux; on fait de toute la masse un grand gâteau, qu'on coupe en morceaux à l'aide d'une ficelle.

Beaucoup d'Italiens mangent la Polenta froide, en guise de pain, tandis que les gens plus fortunés la préparent d'une manière plus raffinée.

Les Roumains ont aussi leur mets national, qui a beaucoup de rapport avec la Polenta et qui est également fait de maïs, c'est le Mamaliga. La différence consiste en ce que le Mamaliga n'est guère mangé à l'état solide, mais seulement sous forme de bouillie.

Chacun des trois mets ci-dessus décrits peut facilement remplacer le pain, parce qu'il est beaucoup plus nourrissant que celui-ci.

Avec un morceau de Polenta et un demi-litre de vin un ouvrier italien peut se livrer pendant toute une journée au travail le plus pénible.

On peut dire, avec la presque certitude de ne pas se tromper, que ces trois mets datent de bien avant le christianisme.

CONSEILS A LA FERMIÈRE

LES FALSIFICATIONS DU BEURRE.

Deux chimistes, MM. Amagat et Ferdinand Jean, viennent d'imaginer un instrument qui permet de découvrir les falsifications du beurre.

Cette découverte repose sur le principe de la réfraction des rayons lumineux dans les différents liquides. Suivez bien, vous allez comprendre tout de suite.

Chacun de nous a remarqué qu'en plongeant un bâton dans l'eau claire, ce bâton a l'air de dévier, de changer de direction, de former un angle dans l'eau, comme s'il s'était rompu ou tordu. Ce trompe-l'œil est un effet de réfraction qui nous montre les objets où ils ne sont pas. Cet effet varie avec la nature des liquides, de façon que si au lieu de plonger le bâton dans de l'eau claire, vous le plongiez dans de l'alcool, dans un liquide sucré, dans de la graisse fondue, dans un liquide transparent quelconque, la brisure apparente du bâton persisterait, mais en formant des angles variables. Or, il existe dans les cabinets de physique des instruments au moyen desquels on mesure ces angles. Il ne s'agissait que d'en prendre un, de le modifier un peu et de l'arranger tout exprès pour déterminer les déviations de la lumière dans le beurre naturel fondu et la margarine fondue.

MM. Amagat et Jean, à l'aide de leur appareil, ont constaté que, dans le beurre naturel fondu, le rayon lumineux dévie de trente-cinq divisions en le traversant, tandis que dans la margarine fondue la déviation du rayon lumineux n'est plus que de dix-neuf divisions.

Supposez maintenant qu'on vous vende un mélange de moitié beurre et moitié margarine, la déviation sera de vingt-trois divisions. Elle sera de vingt-huit s'il entre dans le beurre 25 0/0 de margarine, et de trente-deux divisions s'il n'entre que 10 0/0 de margarine dans le beurre fraudé.

Nous croyons que cet appareil est appelé à rendre de très grands services.

LE CARNET DE L'HYGIÈNE

RECETTES CONTRE LES MAUX DE DENTS

Lorsqu'une dent n'est pas trop cariée, en attendant qu'on puisse la faire plomber, car on n'a pas toujours un dentiste à proximité, on calmera les douleurs en introduisant dans la cavité une petite boulette de coton, ou bien un petit morceau d'amadou imbibé du mélange suivant :

Créosote.....	1 gramme.
Teinture de benjoin..	2 —
Chloroforme.....	2 —

La créosote brûle la langue et les gencives, et a une odeur que quelques personnes ne peuvent supporter; on peut remplacer le mélange précédent par celui-ci :

Essence de girofle.....	2 grammes
Baume de commandeur	2 —
Laudanum.....	2 —

Agiter avant d'imbiber le coton.

Quel que soit le mélange que l'on emploie, on devra au préalable bien nettoyer la dent, ce qui se fait facilement en introduisant à deux ou trois reprises un petit peu de coton imbibé d'eau-de-vie ou de vinaigre très fort dans la dent cariée, au moyen d'un petit crochet.

Lorsque les dents font mal et ne paraissent point gâtées, on peut toujours essayer, surtout si les douleurs viennent à peu près à heure fixe, de prendre une ou deux pilules de sulfate de quinine, environ deux heures avant l'accès. Si, au bout de deux ou trois jours, les rages de dents continuent, c'est qu'il y a carie: il faut alors recourir au dentiste.

PARTIE COMMERCIALE

Cours des Cidres et des Pommes

Paris. — Les prix à coter à Paris sont pour disponible de 155 à 165 fr. les 1,000 kilos; les poires de 80 à 85 fr. le tout parité Paris.

Remes. — On paie 80 fr. les 500 kilos et 75 à 78 à la propriété. — On

trouve encore du cidre de 47 à 50 fr. la barrique.

Neubourg (Eure). — Les pommes valent 8 fr. 50 l'hecto; les poires 5 fr. 50; il est amené environ 360 hectos de pommes à chaque marché.

Vimoutiers (Orne). — Les pommes sont très recherchées à 10 fr. l'hect.; à Regmolard, à Condé-sur-Huisnes, les poires valent 15 fr. les 2 hect.

Rouen. — Les pommes sont vendues 9 fr. 50 à 10 fr. l'hect., y compris 1 fr. 15 pour les droits du Trésor et la ville.

Neufchâtel (Seine-Inférieure). — On fait ainsi que dans le pays de Bray de 3 fr. 50 à 4 fr. le demi-hectol.

Fécamp. — Les pommes s'obtiennent de 145 à 155 fr. les 1,000 kilos, les poires de 73 à 76 fr.

DE LA HESBAYE.

Le Gérant: WUNDERLICH.

Paris. Impr. de la Bourse de Commerce de Paris (Wunderlich), 33, rue J.-J. Rousseau. — (4054)

Services quotidiens rapides entre Paris et Londres PAR DIEPPE ET NEWHAVEN

Les importants travaux exécutés récemment dans les ports de Dieppe et de Newhaven, en donnant la facilité d'organiser, dans ces deux ports des départs à heures fixes, quelle que soit l'heure de la marée, ont permis aux Compagnies de l'Ouest et de Brighton de réduire considérablement la durée du trajet entre Paris et Londres et de créer des services rapides qui fonctionnent tous les jours, sauf le cas de force majeure, aux heures indiquées ci-dessous :

DE PARIS A LONDRES :
(Nuit, 1^o, 2^o, 3^o classe)

Départ de Paris-Saint-Lazare, 8 h. 50 du soir.

Départ de Dieppe, 1 heure du matin.
Arrivée à Londres, gare de London-Bridge, 7 h. 40 du matin; gare de Victoria, 7 h. 50 du matin.

DE LONDRES A PARIS :

Départ de Londres, gare de Victoria, 8 h. 50 du soir; gare de London-Bridge, 9 heures du soir.

Départ de Newhaven, 11 heures du soir.

Arrivée à Paris-Saint-Lazare, 8 heures du matin.

PRIX DES BILLETS

Billets simples, valables pendant sept jours :

1^o classe, 41 fr. 25; 2^o classe, 30 fr.; 3^o classe, 21 fr. 25, plus 2 fr. par billet, pour droits de port à Dieppe et à Newhaven.

MAISON
MICHAEL DOYLE & C^{IE}

ROCHESTER. N. Y. ÉTATS-UNIS

Fabricants et Exportateurs de

POMMES SÈCHES DITES AMIRAL

SERVANT

A LA FABRICATION DU CIDRE & DES BOISSONS

POMMES ÉVAPORÉES EN TRANCHES

POMMES PELÉES ENTIÈRES SANS PÉPINS Dites ROCHESTER PIPPINS

Pour Confitures & Ménages

CIDRE PUR JUS

EN FUTS DE 200 A 220 LITRES

POUR TOUS LES RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER :

J. LORIN, seul agent concessionnaire pour la France, 3, rue du Louvre, PARIS

ou E. JANSSEN, Bureau du CIDRE, 29, rue Jean-Jacques Rousseau

PARIS