

arrivé à charger ces produits de 50 p. c. en matières étrangères.

La concurrence allemande a surtout contribué à l'abaissement de la qualité du savon. Les fabricants du pays sont arrivés à connaître cette industrie dans ses moindres détails, et c'est avec eux que la lutte est la plus vive sur les marchés étrangers. On dédaigne souvent en France l'enseignement technique spécial, mais nous avons de bonnes raisons de croire que, dans la fabrication qui nous occupe cet enseignement a puissamment aidé l'industrie allemande. Celle-ci a pour elle deux écoles pratiques de savonnerie, l'une à Berlin, l'autre à Chemnitz; et deux organes spéciaux, tirant ensemble à 8,000 exemplaires, le *Seifensederei* et le *Seifenfabrikant*, ne traitant que de ce qui intéresse la savonnerie, se chargent de renseigner les intéressés sur les progrès industriels qui peuvent leur être utiles. On avait fondé en France, il y a quelques années, un journal spécial, la *Savonnerie*, qui donnait les traductions les plus intéressantes des deux journaux allemands: il n'a pu vivre faute d'abonnés.

Cependant, malgré les efforts de l'industrie allemande, l'industrie française de la savonnerie est encore la première de l'Europe. C'est elle qui livre encore les produits les plus réputés et les plus avantageusement connus. Nous pouvons ajouter que cette supériorité de fabrication lui vient uniquement de ce qu'elle a su conserver, malgré tout, les procédés d'une vieille fabrication, au lieu d'employer, comme en Allemagne, les méthodes à grand rendement, donnant des produits à bon marché mais essentiellement de mauvaise qualité. Forte d'elle-même, ne craignant pas la concurrence, elle s'est toujours montrée hautement libre-échangiste, et dans la discussion douanière de 1891, on se rappelle avec quelle ardeur communicative elle a soutenu la lutte pour obtenir la franchise de ses matières premières; corps gras animaux d'une part, graines oléagineuses et huiles végétales d'autre part. En dépit de l'explicite acharnement des protectionnistes de l'ancienne Chambre, elle a remporté une victoire durable, dont le contre-pied eût amené l'anéantissement de l'industrie du savon et le déclin rapide de notre grand port méditerranéen. Quelques efforts lui suffiront aujourd'hui pour asseoir définitivement son triomphe et vaincre l'étranger, pour toujours, sur les marchés du dehors. — (*Le Monde Economique*).

## A PROPOS DE SHERRY.

Xérès, prononcez: *Jérèssè* en donnant un son guttural au J., est une petite ville du sud de l'Espagne qui donne son nom au vin de la contrée, comme Bordeaux donne son nom au vin de la Guyenne, et Oporto à celui de la partie nord du Portugal. Le vin de Xérès, d'ailleurs, de même que celui d'Oporto et de Bordeaux, change de nom en entrant sur le territoire Anglais. En Angleterre, le Xérès s'appelle le *Sherry*; l'Oporto s'appelle le *Port* et le Bordeaux s'appelle..... *Claret*.

Les principales qualités du Sherry, puisqu'il faut l'appeler par le nom qu'il porte dans notre contrée, sont le moëlleux qu'il dispute au Madère, dont il ne diffère que par une nuance de goût et d'arôme; et la force alcoolique qui, quoique masquée, est considérable.

Le principal marché du vin de Xérès c'est l'Angleterre où il est tenu en grande estime et où on le prise suivant son âge et ses mérites, tandis que dans les pays à vignobles on ne le regarde généralement que comme un *vin de liqueur*, à l'usage spécial des dames, comme le Madère.

Aussi c'est avec une certaine consternation que l'on a constaté la diminution constante en Angleterre de l'importation des vins de Sherry. On cite à ce sujet un rapport de M. Hall, consul des Etats-Unis à Xérès, qui passe pour connaître intimement la situation de la localité où il réside. M. Hall, dans un rapport à son gouvernement déclare qu'aucune des maisons respectables de Xérès ne falsifie ses vins ni ses eaux de vie.

Les vins si renommés du district de Xérès de la Frontera demandent un traitement long et très soigneux, pour atteindre la perfection qu'on veut leur donner pour la mise sur le marché et l'exportation, et pour acquérir ces qualités spéciales si estimées par les connaisseurs et que le temps ne fait que perfectionner.

Pendant la durée de ce traitement, les vins de Sherry subissent des modifications chimiques, principalement dans leur élément aqueux, qui concentrent leur arôme, et augmentent leur force alcoolique par un procédé naturel dont les plus habiles n'ont pas encore su trouver le secret. Par exemple, voici un vin qui, après la fermentation, ne contient, d'après une analyse soigneuse, pas plus de deux grammes de sulfate de potasse par pinte; et cependant cette quantité de sulfate augmente ensuite au fur et à mesure

que le vin vieillit, de manière à devenir double et même triple, dans un vin vieux. Cette augmentation d'un élément que l'on peut considérer, peut-être, comme malsain, est cependant compensée par l'augmentation simultanée des propriétés toniques qui neutralisent l'action du sulfate de potasse.

M. Hall affirme que le vin de Sherry, pour tous ceux qui connaissent les vins, possède une individualité absolue qui le distingue des vins de même genre provenant de tout autre pays et dont on inonde les marchés et il prétend qu'il est impossible de produire un vin artificiel qui ressemble assez au naturel pour que la substitution de l'un à l'autre soit facile. Il s'étonne que l'exportation en Angleterre, si considérable il y a quelques années ait depuis diminué d'autant, quoique, de l'avis général, les sherrys actuellement sur le marché anglais, soient excellents en qualité et à très bon marché pour le prix.

La mode, paraît-il, n'est plus au sherry; ce sont les vins de Porto qui ont la vogue; mais rien n'empêche qu'il puisse y avoir un nouveau changement de goût et que le sherry regagne dans quelque temps la faveur publique.

~~Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.~~

## PROTECTION ET MONOPOLES.

On nous affirme qu'une maison canadienne de premier ordre qui avait fait tous les préparatifs nécessaires pour la mise en opération d'une distillerie de whiskey dans notre province, vient de renoncer à ce projet, après discussion préalable des conditions de cette abstention avec les riches distillateurs d'Ontario. On paierait à la maison canadienne \$20,000 par année pendant cinq ans, soit \$100,000 pour compenser la perte des bénéfices que la distillerie aurait pu donner.

Aux Etats-Unis, les faits de ce genre sont de commune occurrence. Chaque fois qu'un syndicat se forme entre toutes les manufactures du même article, il arrive que, sous la direction du syndicat (*Trust*), la fabrication est diminuée pour éviter l'encombrement du marché; pour cela on ferme une ou plusieurs manufactures, dont les propriétaires cependant, en vertu des actions qu'ils possèdent dans le syndicat, continuent à toucher leur part des bénéfices réalisés en commun.