

boutade contre les amateurs de vin mousseux :

Non, telles gens ne boivent pas
De cette sève délectable,
L'âme et l'amour de nos repas,
Aussi bienfaisante qu'aimable.
Leur palais corrompu, gâté,
Ne veut que du vin frêlé,
De ce poison vert, apprêté
Pour des cervelles frénétiques.
Si, tenons-nous pour hérétiques
Ceux qui rejettent la bonté
De ces " corpusculs balsamiques "
Que jadis Horace a chantés,

Cette riposte devint avec quelques autres strophes une chanson mise en musique " pour de belles dames," par M. Dormel, organiste de Ste-Geneviève. Hélas ! la musique, cette fois, resta sans effet sur les mœurs. Le vin de Champagne mousseux, malgré elle et M. Bertin, devint de plus en plus à la mode. A part quelques rares amateurs, capables de garder au fond de leurs caves quelques bouteilles de vin de Verzenay, d'Ay, d'Avize ou de Bouzy naturels, l'humanité des consommateurs a accueilli le vin mousseux. Le temps n'est plus où l'idée que bien des gens se faisaient de la mousse des vins était exprimée par cette simple question faite par un correspondant à qui le chevalier de Breda envoyait du vin de la Champagne :

— Est-ce du bon ou du saute-bouchon ?

Une statistique dressée d'après les feuilles de la régie par le syndicat des négociants en vins de Champagne établi à Reims démontre que le " saute-bouchon " a pris une belle revanche des critiques dont il était l'objet. Pendant l'année 1844, — le document que j'ai entre les mains ne remonte pas plus haut — le commerce des vins de Champagne expédiait aux consommateurs de France et de l'étranger 6,635,652 bouteilles, dont 2,255,438 en France et 4,380,214 à l'étranger ; en 1868 les expéditions se chiffraient par 10,283,886 bouteilles à l'étranger et 3,218,343 en France, soit au total, 13,502,229. En 1880 l'étranger consommait 18,220,980 bouteilles et la France 2,399,924, en tout 20,620,904 bouteilles livrées au commerce extérieur et intérieur ; en 1893 le nombre des bouteilles expédiées à l'étranger s'élevait à 17,359,319 et en France à 4,876,518, soit une expédition totale de 22,235,867 bouteilles.

En somme, depuis vingt ans, le chiffre des expéditions à l'étranger a oscillé entre 15 et 20 millions de bouteilles, selon les années, tandis qu'en France il a, à peu près, constamment progressé. Si on en croit la même statistique, la production des

vins mousseux de Champagne reste encore fort au-dessus de la consommation. L'année dernière, notamment, ce sont les chiffres mêmes du ministère du commerce qui l'indiquent, le département de la Marne, où se trouvent tous les vignobles fournissant les vins authentiques employés à la fabrication du Champagne mousseux, a récolté 740,100 hectolitres, soit, à raison de 93 centilitres par bouteilles — c'est l'ancienne mesure champenoise — 79 millions de bouteilles. Mais certaines parties de la Champagne produisent encore des vins rouges et des vins blancs qui ne sont pas utilisés dans la fabrication des vins mousseux, de sorte que la statistique exacte de la production de ces derniers vins est assez difficile à établir. Il est certain, néanmoins, que la Champagne produit assez de vins pour faire face à tous les besoins de la consommation. Malheureusement ces vins sont chers et devaient solliciter la cupidité des contrefacteurs. La chambre syndicale du commerce des vins de Champagne n'en est plus à compter les procès intentés par elle aux imitateurs des vins champenois. **Hambourg a pris ses étiquettes** et y a inscrit les noms de Rheims (ancienne orthographe), Silvery, Ay, Bouzy, avec les noms des négociants qui habitent ces communes ; le syndicat des négociants en vins de Champagne s'est souvenu que M. de Bismarck avait fait des démarches après la guerre pour interdire la vente des terrines et des pâtés de foie gras portant le nom de " pâté de Strasbourg " et fabriqués ailleurs que dans cette ville.

Le Syndicat compte profiter de ce précédent pour avoir raison des contrefacteurs allemands. En Amérique, on a fait mieux. " Les Américains, me disait un des membres du syndicat, ont planté des vignes dans les Etats de New-York et ont appelé les villages sur les territoires desquels elles sont situées, Rheims, Epernay, etc. Ils ont constitué une Champagne artificielle, et ils s'imaginent pouvoir, de la sorte, donner le change aux consommateurs. En Hongrie, en Suisse, sur le Rhin, en Californie, on contrefait nos étiquettes. Mais le syndicat champenois a bec et ongles : il a déjà reçu satisfaction sur divers points où des négociants, ayant accolé au nom du pays d'origine de leurs vins celui de champagne mousseux, ont été condamnés à ne conserver que la désignation du pays avec le qualificatif mousseux."

Malheureusement, la contrefaçon,

ainsi pourchassée, ressemble à une pâte molle qui, pressée d'un côté, trouve une issue d'un autre. Elle a pris le chemin de la Champagne et, au lieu de faire son vin dans l'Ouest, dans le Midi ou à l'étranger, elle s'installe dans les centres du commerce champenois, s'approvisionne de vins blancs à bas prix partout où elle en trouve, et expédie, en toute tranquillité cette fois, des vins portant l'étiquette " Champagne " et qui ont vu le jour, j'en connais, à deux cents lieues de la montagne de Reims. Les sucrer, les faire mousser, n'est qu'un artifice à la portée d'un chef de caves connaissant les petits secrets du métier. Aussi sont-ils nombreux ceux des consommateurs insuffisamment renseignés sur la valeur des marques et dont on peut dire qu'en matière de vins de Champagne, il n'y a que leur foi qui les sauve.

LE GAZ DETRONE

Le gaz d'éclairage se retire peu à peu devant l'électricité qui, dans les grandes villes, accapare insensiblement toutes les distributions de lumière. Le service des fourneaux de cuisine alimentés par le gaz est aujourd'hui menacé par son ennemi victorieux, qui le dépossédera également, dans un avenir rapproché, de sa contribution aux machines développant une force motrice. Le jour où les producteurs d'électricité arriveront à baisser leurs prix de vente, l'hydrogène bicarboné ira rejoindre dans l'oubli toutes les matières éclairantes ou combustibles que lui-même avait remplacées.

Lorsqu'un courant électrique traverse un conducteur, il se produit une élévation de température. Si ce conducteur s'interrompt sur un espace plus ou moins considérable, et que les deux extrémités produites soient réunies par un fragment d'une matière peu conductrice de l'électricité, et offrant ainsi une résistance au libre parcours du courant, il se produit une diminution dans la vitesse, qui, selon la loi des forces, se transforme en chaleur. Quand la résistance est suffisante, le conducteur peut être porté à une très haute température.

Si ce conducteur est enveloppé d'air libre, à moins qu'il ne brûle avec oxygénation, la chaleur se perdra dans l'air ambiant ; mais, si ce conducteur est en contact avec une substance non conductrice de l'électricité, la chaleur du conducteur se communiquera par contact à cette