

LES FERMES A CIRE EN CHINE

On rencontre en Chine, surtout dans la province de Sé-tchouan, une multitude de fermes, où les paysans se livrent à l'élevage d'un insecte qui produit une excellente cire blanche. Cet insecte appartient à la même famille que la gracieuse coccinelle. Ce n'est naturellement pas pour faire le bonheur des paysans chinois que cette petite bête produit de la cire: comme nous allons le voir, son but est tout simplement de se mettre à l'abri dans une demeure confortable. Ces demeures ainsi formées, ces cocons, pour employer, par assimilation, un terme assez exact, sont serrés les uns contre les autres, et leur ensemble forme un revêtement épais de cire sur les branches de l'arbuste qui les porte. C'est d'ailleurs une plante bien déterminée qu'il faut à l'insecte; autrement il ne consentirait pas à s'installer pour faire cette enveloppe de cire que l'industrie humaine sait utiliser à son profit. Comme le ver à soie, que beaucoup de nos lecteurs ont sans doute élevé, l'insecte à cire passe par plusieurs phases dans son existence: c'est d'abord un insecte ailé qui pond des oeufs; ceux-ci éclosent peu à peu et ils donnent naissance à des larves qui se mettent à se traîner de branche en branche, attendant une nouvelle évolution, et cherchant sans cesse la place favorable pour celle-ci. Et, au moment voulu par la nature, chaque larve mâle s'enferme dans un cocon ovale, fait de filaments d'un blanc de neige, qui sont précisément en cire blanche; les larves disposent leurs cocons à se toucher tous, ainsi que nous le disions, et l'ensemble forme un étui cireux à la branche sur laquelle se sont établis les insectes. Si l'on ne vient pas les troubler, ils vont subir alors leur dernière transformation, tout comme le ver à soie sort papillon de son cocon; et, un beau jour, par une fente ouverte dans le revêtement de cire, on verra sortir un insecte ailé qui va vivre son éphémère petite existence.

Les insectes à cire se rencontrent en grand nombre dans les vallées montagneuses de Chien-Chang, dans l'ouest de la Chine; mais, par une particularité curieuse qu'ont découverte les Chinois, pour qu'ils produisent de la cire en grande quantité et dans de bonnes conditions, il faut les transplanter sous un autre climat. Et c'est ce à quoi des porteurs spéciaux sont employés, transportant des chargements de larves dans des paniers de forme particulière qu'ils pacent sur leurs épaules; avec leur précieuse cargaison, ils ne voyagent que de nuit, car les larves, sous l'influence de la chaleur du jour, évolueraient trop vite. Ils marchent du reste aussi vite qu'il leur est possible par les chemins

de la montagne, et arrivent ainsi chez les fermiers, les éleveurs spéciaux, qui sortent les larves du panier avec mille précautions, et les mettent dans des petites corbeilles fixées aux branches des arbustes nécessaires à la réussite de cet élevage. Les larves sortent bientôt des corbeilles, vont se nourrir des feuilles de l'arbuste, et, au bout d'un certain temps, tandis que les femelles pondent leurs oeufs et se transforment en insectes ailés, les mâles se cloîtent dans leurs cocons de cire pour subir, eux aussi, une transformation analogue.

Mais on n'en laisse pas le temps au plus grand nombre, car les éleveurs coupent les branches recouvertes de l'étui de cire, râclent cette cire, autrement dit les cocons avec leurs habitants, et jettent le tout dans des chaudières où la substance cireuse fond. Une est passée, coulée en moules, et sert à faire des cierges pour les temples, des bougies pour les lanternes, tandis que l'habile artisan du cocon est détruit et son corps jeté au vent.

LA FABRICATION DU COGNAC

Les pures eaux-de-vie de cognac sont distillées de vins produits dans la région de Cognac, départements de la Charente et de la Charente-Inférieure, et sont classées, pour la qualité, d'après le district dont le vin provient. On distingue la "Fine Champagne," la "Petite Champagne," les "Borderies," les "Fins Bois," les "Bois Ordinaires" et les "Bois Communs." Le raisin pour la "Fine Champagne" croît dans un district de France situé directement au sud de Cognac, et comprenant un demi-cercle dont Cognac est le centre. La "Petite Champagne" croît dans un district inclus entre le premier demi-cercle et un autre plus grand parallèle au premier situé à une distance de plusieurs milles. Le raisin des Borderies est produit dans une portion de territoire triangulaire située immédiatement au Nord et un peu à l'Ouest de Cognac. Autour de ces régions, mais s'étendant à une distance plus grande vers l'Ouest et l'Est, se trouve la région où est produit le raisin "Bois Ordinaire," tandis que le "Bois Commun" pousse entre ce dernier district et la côte, directement à l'Ouest et au sud-ouest. Les "Bois Communs" sont aussi produits sur les îles de Ré et d'Oléron.

Les vins, dit le "Journal of the Society of Arts," sont distillés par trois catégories d'individus: 1o. Le bouilleur de cru, propriétaire de vignes, qui distille son produit et le vend aux manufacturiers; il possède ordinairement un alambic et quelquefois deux. 2o. Le propriétaire qui distille son produit et

ceux de ses voisins auxquels il peut acheter du vin ou pour lesquels il distille moyennant rémunération; le propriétaire peut posséder de quatre à huit alambics. 3o. Le commerçant qui possède de nombreuses distilleries importantes où les vins provenant de ses vignes et les vins qu'il achète sont convertis en eau-de-vie. Lorsque le vin est acheté, le producteur est payé d'après le degré d'alcool qu'il contient. Le commerçant peut avoir 16 ou même 20 alambics dans chacun de ses établissements et peut convertir en eau-de-vie pendant la saison 40,000 à 50,000 hectolitres de vin (800,000 à 1,100,000 gallons).

Les méthodes de distillation varient grandement suivant le vin, le district et la personne qui est en charge de la distillerie. Le Consul des Etats-Unis à La Rochelle dit que, en règle générale, tous les vins de Cognac sont distillés avec la lie. Les alambics employés dans le district des "Champagnes" sont généralement de simples alambics à feu nu avec ou sans chauffe-vin. L'alambic ordinaire est composé de la chaudière, du chapiteau qui relie la chaudière avec la troisième partie et enfin du condensateur avec son serpent. Le chauffe-vin est considéré comme une amélioration à l'alambic simple, et cette amélioration permet d'économiser plusieurs heures sur chaque opération. Le chauffe-vin consiste en un réservoir relié à la chaudière; à travers ce réservoir, passe le tuyau du chapiteau contenant les vapeurs chaudes du vin qui chauffent le vin à un degré juste inférieur à celui qui est nécessaire pour produire des vapeurs en quantité suffisante pour la condensation. Par conséquent, quand la chaudière est vide, elle peut être remplie immédiatement avec du vin à une température assez élevée pour que les vapeurs commencent à se produire dès qu'elles passent au-dessus du feu. La chaudière est remplie de vin au moyen d'une pompe, si l'alambic n'a pas de chauffe-vin; et au moyen du chauffe-vin, s'il y en a un. Les chaudières contiennent, d'ordinaire, environ 500 litres (110 gallons) et l'évaporation de liquide est produite par une chaleur moyenne qui est maintenue jusqu'à ce que l'alcôométrique indique que le produit de la distillation ne contient plus d'alcool. A ce moment, 1-4 à 1-3 de la quantité de tout le vin est passé à travers le condensateur, et ce produit de la distillation est appelé "brouillis."

Dans les petites distilleries, l'alambic est rempli trois fois avant qu'on obtienne assez de brouillis pour commencer une seconde distillation. Dans les distilleries plus importantes, les produits de trois alambics sont réunis dans un seul, et une seconde distillation