

à faire avec du sucre un vin blanc de seconde cuvée. Si le débit augmente, il augmente comme de juste sa provision au fur et à mesure de ses besoins. On n'est pas sûr avec lui et la conscience ne peut écarter des doutes légitimes qui la troublent dans sa sécurité.

En réalité, comme l'a déclaré Son Eminence l'Archevêque de Malines à ses prêtres dans la réunion synodale dont je vous ai déjà parlé, on n'a qu'un moyen pour tranquilliser sa conscience et la mettre à couvert de toute responsabilité : s'adresser à une maison de confiance, autorisée par l'Ordinaire, et qui présente toute garantie.

Si vous le voulez bien, dans une seconde partie, nous ferons une petite excursion dans le domaine des faits. Ce ne sera peut-être pas sans intérêt ni même sans avantage.

Il y a longtemps que l'industrie humaine s'exerce dans la fabrication des vins. L'histoire grecque a conservé le nom d'un Canthare, célèbre dans les pratiques des mélanges les plus ingénieux ; il savait, au dire de ses contemporains, donner à l'eau des qualités vineuses auxquelles les amateurs les plus distingués se plaisaient à rendre hommage. Pline rapporte dans son *Histoire naturelle* (Livre XIX, chap. viii) que les riches de son temps ne buvaient pas pur le fameux Salerne qu'on s'empressait de frelater dans la cave. Il ajoute qu'on se défiait de certains vins de la Gaule Narbonnaise où les vigneronseux-mêmes avaient établi des fabriques de vins.

A plusieurs époques de l'ère chrétienne les évêques et même les conciles ont été obligés d'intervenir, tant la fraude était devenue générale.

De nos jours, c'est un fait acquis, tout le monde en convient, on est devenu maître passé dans l'art de travailler les vins. On les fait excellents et telle cave du Midi a la réputation, méritée d'ailleurs, reconnue par les vrais connaisseurs, de fabriquer des vins de Bordeaux aussi bons, aussi fins que ceux-là même que fournissent les clos les plus en renom.

Comment procède-t-on ? De plusieurs manières. Chaque maison a sa recette dont elle garde le secret. Ne vous méprenez pas sur les affirmations données de vive voix ou imprimées sur des prospectus. Tous les négociants assurent que leur vin est naturel, mais s'ils étaient francs