

des débouchés ; elle possède depuis peu, à New-York, une station dans le genre de celles de l'Italie, et la convention qu'elle vient de signer avec la République Argentine, par laquelle elle s'engage à ne pas augmenter le droit sur la viande salée, assure à ses vins de grands avantages sur ceux de France et d'Italie.

Les vins espagnols sont en train de conquérir le marché suisse, car, en 1894, leurs arrivages se chiffrent par plus de 400,000 hectolitres, soit environ quatre fois plus qu'il y a trois ans ; ils tiennent maintenant la tête dans l'importation vinicole en Suisse.

Enfin, la reconstitution des vignobles phylloxérés est l'objet de l'attention du gouvernement, puisqu'il n'y a que quelques semaines encore, des plantations de vignes américaines étaient commencées à Jerez-de-la-Frontera dans les terrains qu'il y a achetés.

Le Portugal a beaucoup faibli par suite de l'invasion phylloxérique qui a décimé des régions entières. La Hongrie également. Toutefois, dans ces deux pays, la reconstitution suit, quoique lentement, une marche ascendante.

Les autres vignobles du monde ont eu plus ou moins affaire au phylloxéra et aussi, comme ailleurs, aux maladies cryptogamiques ; mais la production s'y est à peu près maintenue ; dans quelques-uns elle s'est accrue, grâce à de nouvelles plantations.

Un vignoble dont le rôle est grand dans le monde, c'est celui de la Gironde. Il n'est pas besoin d'insister longuement sur la part importante prise par la viticulture girondine dans la reconstitution du vignoble français, et par suite du vignoble universel. Tous les moyens propres à faciliter cette œuvre colossale ont été, de bonne heure, étudiés par elle, et la solution de plus d'un problème s'y rattachant a été trouvée dans la Gironde. Mais qu'il soit permis de placer ici le tableau de dix années des récoltes de vins rouges et blancs de ce département, qui compte actuellement environ 150,000 hectares de vignes :

Années	Hectolitres	soit, barriques de 225 litres	ou bouteilles
1885	1.076.056	479 000	143 700.000
1886	1 108.685	490 000	147.000.000
1887	1.154.519	513.000	153.900.000
1888	2 666.535	1.187.000	356.000.000
1889	2 148.516	955 000	286.500.000
1890	1.593.941	698 000	209.400 000
1891	2.445.220	1.089.000	326 700.000
1892	1 843.805	820.000	246 000.000
1893	4.927.897	2 220 000	666 0 0.000
1894	2.333.996	1.037.328	311 198 000

Comme on le voit, la progression

témoigne éloquentement de la reprise de possession par la viticulture girondine d'une situation un instant amoindrie. Si le régime atmosphérique de l'année 1894 avait été plus élément, le rendement en vin de cette année-là eût tenu de très près celui de 1893.

Si l'on ajoute à cela que la sélection des cépages, en vue de donner la prépondérance aux qualités fines, tend de plus en plus à se généraliser, on aura la véritable physionomie du vignoble girondin en 1895.

Il reste à souhaiter que ses produits inimitables, comme aussi tous les bons vins du monde, arrivent jusqu'au consommateur débarrassés de toute entrave et protégés contre les boissons frelatées de tous les pays, dont nous aurons bientôt à nous occuper. — *Chronique Industrielle.*

LE VINAIGRE DE MIEL

Qui croirait que le miel, ce symbole matériel et poétique de la douceur, est susceptible de fournir, comme matière première, un vinaigre incomparable, délicieux, inédit, d'une saveur et d'un parfum exceptionnels ? C'est pourtant ce qui résulte d'une étude récente de M. J. Colard, pharmacien-chimiste. Les chimistes, on le sait, ne connaissent pas d'obstacles, et transformer du miel en vinaigre leur paraît être l'enfance de l'art.

En juin 1892, on a rempli à peu près complètement un tonneau d'un mélange fait dans les proportions d'une partie de miel (récolte 1892) pour 10 parties d'eau ; le liquide, évaporé dans le courant de l'opération, a été remplacé par de l'eau miellée au même titre. La bonde du tonneau n'était fermée que par une toile métallique pour éviter les poussières.

Le tonneau a été exposé, pendant tout l'été, aux rayons du soleil. En octobre, on a siphonné le liquide dans un autre tonneau qu'on a rempli complètement et bien fermé. En février 1893, le vinaigre était propre à être consommé.

Ce vinaigre est d'un jaune clair ambré, transparent, d'une odeur et d'un goût très francs et très agréables.

Soumis à l'analyse en octobre 1893, il présente les caractères suivants : Son poids spécifique est de 1,004.

Il renferme 3,36 p.c. d'acide acétique, à peu près la teneur moyenne des vinaigres de pomme.

Il a fourni 1,416 p.c. d'extract réduisant encore la liqueur de Fehling.

L'extract incinéré a laissé 0,136

p.c. de cendres contenant les acides phosphorique et sulfurique, du chlore, de la soude, de la chaux, à l'état de sels provenant des matières minérales contenues dans le miel et dans l'eau ordinaire ayant servi à la préparation du vinaigre ; celui-ci précipite naturellement par le chlorure barytique et le nitrate argentin.

La présence de l'alcool n'a pas été constatée dans le produit de la distillation partielle du vinaigre préalablement saturé par le carbonate sodique.

Le microscope y a décelé la présence de quelques anguillules, et l'analyse n'y a fait découvrir ni acides minéraux, ni acide oxalique, ni crème de tartre, ni métaux, ni matières colorantes étrangères.

LES FINANCES PROVINCIALES

L'honorable M. Taillon, premier ministre et trésorier provincial de Québec, a fait, mardi soir, son exposé budgétaire à l'Assemblée Législative. D'après les prévisions qu'il a exposées, le budget de 1895-1896 se soldera, pour les opérations ordinaires, par un excédant de recettes de \$304,504 ; mais pour l'ensemble des opérations budgétaires, y compris les subventions aux chemins de fer, par un déficit de \$22,217. Le budget de 1896-97 se soldera pour les opérations ordinaires par un surplus de \$160,864 et pour l'ensemble des opérations, y compris les dépenses de capital, par un déficit de \$127,439. Nous consacrerons un article spécial à l'étude de ces budgets dans un prochain numéro où l'espace nous sera moins chichement mesuré que dans celui-ci. Il nous suffira pour aujourd'hui de constater que l'honorable trésorier provincial a tenu la parole qu'il avait donnée d'abolir les taxes commerciales aussitôt que possible et qu'il a promis de diminuer, dans un avenir assez rapproché, la taxe sur les mutations d'immeubles.

COMMIS-VOYAGEURS.

Nous aurons besoin pour le 1er janvier, de trois commis-voyageurs, pour la ville, pour la province de Québec et pour la province d'Ontario, partie Est. Nous recevrons des applications par écrit jusqu'au 5 décembre.

Inutile de solliciter aucune de ces positions sans avoir l'expérience et les aptitudes requises.

L. CHAPUT, FILS & CIE.,
Epiciers en gros.