

lesquels, depuis cette découverte, ont pris un nouvel essor, tant à l'intérieur qu'à l'étranger.

Si l'on songe au service immense que cette découverte a rendu à la France, dans un temps où elle avait besoin de toutes ses ressources pour se relever des malheurs qui venaient de la frapper, dans cette guerre malheureuse avec la Prusse, il est raisonnable d'admettre, à titre de reconnaissance, que l'innovateur de cette industrie, M. Joseph Audibert, a bien mérité de la patrie, je dirai même du monde entier, puisque les procédés de cette découverte pourront être mis en pratique dans toutes les régions, sous tous les climats de la terre que nous habitons.

La première fois que j'ai entendu dire que l'on faisait, en France, du vin avec du raisin sec, je n'ai pas été trop incrédule, car je me suis dit : on fait bien de la bière avec de l'orge séchée et de l'eau, pourquoi ne ferait-on pas du vin avec du raisin sec et de l'eau ? La théorie me paraissant la même, et ajoutant à ma pensée que la similitude des causes doivent produire les mêmes effets, je n'ai pas hésité à me rendre à l'évidence de la découverte. On pourrait bien faire de la bière avec de l'orge fraîche, mais dans la pratique, on a reconnu que la bière était meilleure lorsqu'elle était faite avec de l'orge séchée. Quoi qu'il en soit, pour être faite avec de l'orge séchée, bien que le grain ait perdu par le procédé de la dessiccation sa première substance aqueuse, tout le monde admet cependant que la bière faite ainsi n'en est pas moins naturelle.

Puisqu'il en est de la sorte avec la bière, pourquoi n'en serait-il pas de même avec le vin fait avec le raisin sec et l'eau ? Les savants de l'Académie n'ont pas vu de différence pour attaquer cette découverte par une critique raisonnable. Du reste, l'Académie des sciences qui a médaillé M. Audibert, a reconnu que le raisin séché renfermait tous