

Cognac eurent grand'peine à décider les propriétaires à leur céder une partie de leur réserve de vieilles eaux-de-vie. Ceux-là seuls vendaient, et à des prix exorbitants, qui ne pouvaient agir autrement; le paysan des Charentes considérait son eau-de-vie comme de l'or en barres: il préférait la garder dans ses chaix que de la vendre; c'était sa banque, sa caisse d'épargne, et il ne s'en dessaisissait qu'à regret.

C'est de 1878 que date la ruine du vignoble charentais; si le commerce de Cognac a pu continuer à exporter dans les pays anglo-saxons des quantités de brandy bien supérieures à la production annuelle des Charentes et même de toute la France, il le doit et à ses puissantes réserves commerciales et aux approvisionnements presque inépuisables que lui conservait le paysan charentais.

Les habitudes mêmes du commerce, qui n'expédiait à la consommation que des eaux-de-vie dites jeunes quand elles avaient 7 à 8 ans de chai, raisées quand elles reposaient depuis 15 ou 20 ans, ont assuré aux expéditeurs la continuation de leurs opérations en dépit de la ruine des vignes charentaises.

Quant aux stocks de vieilles et de très vieilles eaux-de-vie, contentons-nous de rappeler que des maisons de Cognac offraient des eaux-de-vie de 1848 et de 1811 à l'Exposition de 1878, sinon à celle de 1889.

C'est donc une vingtaine d'années après la destruction du vignoble que le commerce avait à compter avec ses effets; c'est depuis dix ans seulement qu'il a été contraint de puiser dans les innombrables réserves payannes, fortifiées par la merveilleuse récolte de 1875.

Or, la hausse des prix de l'eau-de-vie a fait baisser la consommation et la production s'est relevée dans les Charentes au moment où la destruction des vignobles allait produire ses effets en faisant naître la pénurie commerciale.

La disproportion qui a pu exister, qui peut exister encore entre le montant des expéditions et la production annuelle l'eau-de-vie de vin ne prouve nullement que la France expédie en Angleterre des eaux-de-vie de grains ou d'alcool de betteraves; le commerce puise dans les réserves de la propriété ce qu'il ne trouve pas dans ses chais ou dans la production annuelle. Il puise aussi en ce qui concerne les eaux-de-vie courantes dans la production globale des bouilleurs de cru libres. Leur production réelle est bien supérieure à l'évaluation officielle " par approxima-

tion," suivant la note mensuellement insérée au *Journal Officiel*.

Cette évaluation est basée sur cette fiction légale que la production est limitée par les besoins de la consommation de famille, éventuellement accrue par les déclarations de livraisons au commerce.

Mais rien ne prouve que cette hypothèse soit conforme à la réalité. La comparaison des productions de diverses années montre qu'il serait loisible de doubler ou de tripler l'estimation officielle sans encourir le reproche de majorations arbitraires.

La statistique officielle de la production des eaux-de-vie ne saurait donc être invoquée sérieusement comme une preuve de la sophistication des eaux-de-vie de France. Leur production réelle n'a jamais été connue que sous la forme d'une addition sûrement insuffisante comme somme, car elle comprend un nombre absolument exact comme minimum rapproché de la vérité, la production des bouilleurs de cru patentés, et un minimum sûrement très inférieur à la production réelle, la distillation des bouilleurs de cru libres, qui fabriquent ce qu'ils veulent, quand ils le veulent, et dissimulent soigneusement le montant réel de leur production.

Aussi longtemps que subsistera le privilège des bouilleurs de cru, il sera impossible de tenir pour sérieuses les statistiques officielles et de les regarder autrement que comme des évaluations jamais supérieures et toujours bien au-dessous de la réalité.

Graisse pour montre

On prend de l'huile d'amande ou d'olive qu'on dissout dans de l'esprit de vin. On distille le liquide pour éloigner l'alcool qui s'empare de la stéarine et qui laisse une oléine pure. On prépare une graisse pour montre plus économique, mais inférieure, en mettant de l'huile d'olive dans un verre; on dépose dans l'huile une petite quantité de plomb, on expose à l'air durant quelque temps, puis on décante l'huile qui s'est dépouillée de toutes les impuretés.

Les horlogers de Genève ne font plus usage de graisse, mais emploient la poudre de graphite. A cet effet, ils prennent de la poudre de graphite broyée très finement et lavée à l'eau, puis à l'alcool. Quand la poudre est sèche, elle est broyée dans l'alcool avec lequel elle forme une sorte de graisse.