

fleurent l'ancien temps, plongez tout ce quartier dans un profond silence que vient seul interrompre le son de vos pas, ou, de loin en loin, le bruit d'une barrique dont on fait sauter la bonde, ou bien encore le cliquetis de bouteilles que l'on remue à l'intérieur d'un magasin, répandez dans l'air l'arôme si délicat et si caractéristique de la vieille eau-de-vie, et vous vous serez fait ainsi une idée de l'ancien Cognac.

Mais il serait fâcheux de terminer notre excursion sans aller vers le soir flâner un instant sur le quai. C'est un coin intéressant que ce petit port. Au bas de la vieille ville que nous venons de traverser, la Charente, large à peu près d'une centaine de mètres, coule doucement vers la mer. Derrière nous, le pont la traverse élevé sur ses cinq arches. Sur la rive droite, en face, le chemin de halage avec de hauts arbres, qui se reflètent dans le fleuve et dérobent un peu à la vue par le rideau de leur feuillage une partie du faubourg Saint-Jacques, qui disperse ses dernières maisons parmi la verdure. Le soleil, en se couchant au delà, les noie ainsi que la rivière, dans un poudroiement d'or. Sur la rive où nous sommes, un quai étroit bordé de magasins, les anciennes tours du pont disparu, l'ouverture des vieilles rues. On se hâte, car le remorqueur, maintenant sous pression, siffle et s'impatiente; le paquebot qui doit prendre toutes ces marchandises n'attendrait pas; lui, à Tonnay-Charente. Aussi des camions arrivent-ils succédant aux camions, des barriques sortent des magasins les plus rapprochés en roulant sur des madriers assemblés ou "poulains" afin d'éviter la poussière, des brouettes apportent des caisses, et les gabarres s'enfoncent lentement sous le poids de leur cargaison qui monte peu à peu.

Si vous vous amusez alors à regarder les noms des lieux auxquels sont destinés ces envois, tous les pays de la terre se succèdent à votre imagination dans l'ordre le plus inattendu : l'Amérique du Sud, l'Amérique du Nord, l'Europe, l'Asie, l'Afrique, l'Australie ou l'Extrême Orient, Valparaiso, Mont-réal, Hambourg, Calcutta, Capetown, Sydney ou Hong-Kong, sont tour à tour évoqués; et, tandis que les lourdes gabarres filent là bas entre les deux rives basses et découvertes, derrière le Saint-Jacques ou la Ville de Cognac, qui fait bouillonner l'eau de son hélice, vous songez combien est heureusement trouvée, si elle n'est pas vraie, l'anecdote

que les Cognacais se plaisent à raconter pour attester l'universelle renommée de leur ville : il y a quel que cinquante ans, un évêque d'Angoulême, se trouvant à Rome, assistait à un dîner avec un grand nombre de prélats venus de toutes les parties du monde. Comme on lui demandait le nom de son diocèse : "Je suis évêque d'Angoulême," dit-il. Le regard encore interrogateur des convives l'avertit que ce renseignement était plutôt insuffisant. "...Et de Cognac," ajouta-t-il aussitôt. A ce mot, tous les convives se firent en chœur par une seule exclamation admiratrice : "Cognac ! Oh ! splendide évêché !"

R. PINGAUD.

L'EXPOSITION DE LAITERIE A LONDRES

(De La Laiterie)

Le Dairy Show annuel, organisé par la British Dairy Farmer's Association, vient de se tenir à Londres, du 19 au 22 courant, dans l'Agri-cultural Hall, Islington.

L'exposition comprenait, à l'entree, une jolie et très complète collection de carrosserie laitière : grandes voitures pour le ramassage du lait dans la campagne et voitures basses et coquettes pour la distribution du lait dans les villes. Les Anglais prodiguent à ces voitures légères et gracieuses un grand souci de l'ornementation; ce sont des cuivres ou des ferrures s'harmonisant au métal brillant des bidons, des couleurs bleues ou jaunes pâles, un luxe général, peut-être un peu coûteux, mais qu'on ne saurait blâmer cependant, car l'entretien de ces équipages exige de la part des conducteurs des soins multipliés et minutieux, indices des soins qu'ils apportent à la propreté intérieure des vases et à la qualité de la marchandise qu'ils sont chargés de distribuer aux clients.

Dans le grand hall de l'agriculture étaient les animaux, vaches de Jersey, Kerry, Shorthorns, etc., dont la beauté retenait et attirait les amateurs, puis une très nombreuse collection de chèvres; le public paraissait s'intéresser beaucoup à cette partie de l'exposition et, de fait, nous a-t-on dit, les chèvres sont d'un excellent rapport dans les montagnes de l'Ecosse et quelques districts de l'Irlande.

Ne nous arrêtons pas davantage à causer pigeons ou poulets pour en arriver aux questions des beurres et des fromages.

Beurres. — Le coup d'œil de cette exposition était charmant; on avait bien fait les choses; sur les longues tables, on avait placé de 2 pieds en 2 pieds environ, de larges carreaux plats de faïence blanche émaillée. Chaque exposant mettait sur le carreau, à lui destiné, deux morceaux de beurre prismatiques ou cylindriques, d'une livre chacun, et entre les carreaux, dans tout l'espace libre sur les tables, on avait fait pousser du gazon, dru et propre, qui avait été ensuite coupé à l'ordonnance de deux pouces de hauteur mais partout avec une parfaite régularité.

C'était propre et appétissant; puis là, pas de camaraderie; le jury n'avait en face des deux morceaux de beurre sur chaque carreau que des numéros d'ordre. Si l'impartialité est une vertu, c'était, dans ce cas, une vertu obligatoire, inévitable !

J'ai appris dans cette exposition que les Anglais aimaient de plus en plus le beurre frais; à l'instar des Parisiens, ils tendent à le préférer au beurre salé.

Eh bien, diront quelques-uns, qu'on leur envoie du beurre frais !

La chose n'est pas aussi simple qu'elle en a l'air : nos beurres français sont renommés pour la délicatesse de leur arôme, mais cet arôme résulte d'une fermentation, d'une vie qui se continue dans la substance et qui la transforme à chaque instant, en l'entraînant vers la décrépitude et vers la décomposition. Les beurres rancissent d'autant plus vite qu'ils ont plus d'arôme; des beurres doux et gras se conservent bien plus longtemps sans altération sensible.

Si l'on ajoute des composés du bore, du borax, par exemple, à du beurre fin et délicat, les qualités du produit résistent aux effets du temps. Donc boratons nos beurres, mais voici que la tendance générale des tribunaux est d'interdire cette addition de borax. A-t-on tort ? les ennemis du borax ont-ils raison ? je ne veux pas m'attarder à discuter la chose, mais ce que je vois d'après les goûts actuels des Anglais, c'est que si nous ne boratons pas, c'est un marché qui va nous échapper, c'est un désastre pour la Normandie. Je dis si nous ne boratons, ou si nous n'inventons ou n'employons pas un moyen de conservation quelconque, pourvu qu'il soit inoffensif au même titre que le borax.

Les Danois vont, en effet, nous battre de plus en plus avec leurs beurres sans arôme, mais sans vie; ils ont depuis longtemps senti la