

prise pour le véritable candélabre. Quelque chose de nouveau, à ce sujet : on donne au candélabre une couche de vernis ou de laque, soit argentée, soit dorée. Cette housse invisible peut durer des mois, avec des soins, et tant qu'elle subsistera, le métal ne ternira pas et n'aura besoin ni d'être frotté ni d'être poli. Il suffira de l'essuyer d'abord avec un linge mouillé, puis, immédiatement après, avec une flanelle sèche. Lorsque le vernis est usé, on le fait renouveler chez le bijoutier.

LA SITUATION DES SUCRES.

Les Etats-Unis souffrent d'une disette de sucres raffinés. Pendant la panique financière à New-York, parmi les valeurs les plus éprouvées figuraient les titres du "Sugar Trust," autrement dit, du Syndicat des Raffineurs. Ce syndicat, énormément riche puisqu'il a le monopole du commerce à l'est des Montagnes Rocheuses, s'est trouvé cependant si sérieusement menacé, qu'il a cru bon d'employer ses fonds à soutenir les cours de ses actions plutôt qu'à faire fonctionner ses raffineries. La politique s'en est mêlée aussi ; la crainte d'un remaniement du tarif douanier diminuant la protection dont jouissent les sucres raffinés a induit le syndicat à faire cause commune avec les autres manufacturiers qui ont exploité la crise dans un but politique, en suspendant leurs travaux sous prétexte de changement probable dans le tarif.

Ces deux causes réunies ont fait que les raffineries ont peu travaillé et que les raffineurs ont acheté peu de sucres bruts. Le résultat qui s'en fait actuellement sentir est une disette telle que les marchés de la frontière importent des sucres raffinés du Canada.

La situation n'est évidemment que d'une gravité temporaire, mais elle a forcé déjà nos raffineurs—dont les stocks sont épuisés—à hausser leurs prix et à ne livrer les commandes du gros qu'au fur et à mesure de la fabrication. De sorte que le commerce d'épicerie peut s'attendre au maintien de la fermeté actuelle, sinon à une nouvelle hausse, tant que nos raffineurs ne seront pas arrivés à tenir tête facilement à la demande, c'est-à-dire, tant que les Etats-Unis seront dans la nécessité d'importer de chez nous des sucres raffinés.

**Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.**

L'INDUSTRIE DU CHAMPAGNE

L'industrie de la fabrication du vin de Champagne dit un confrère, est l'une des plus intéressantes et des plus productives.

Elle n'est pas concentrée, comme on pourrait le croire, dans les départements de l'ancienne Champagne. On fait du vin mousseux dit de Champagne dans la plupart des départements de l'Est, notamment dans le Jura, dans le Centre et dans l'Ouest. Le vin de Saumur en est un type connu et apprécié.

Mais l'industrie se concentre surtout aux environs de Reims, et c'est là qu'il faut aller l'étudier pour se rendre compte de son importance.

Il y a dans presque tous les vignobles de ce pays des installations qui dépassent tout ce qu'on peut imaginer et qui laissent bien loin derrière elles les plus grands chais du Bordelais.

Les caves de M. Mercier, à Epernay, celles de l'ancienne famille Jacquesson, à Châlons, ou de Mme Pommery, à Reims, sont gigantesques.

On descend dans ces dernières par un escalier de 116 marches et conduisant à des catacombes éclairées à l'électricité, dans lesquelles s'amoncellent des tas de bouteilles de Champagne dont quelques-uns atteignent 100,000 à la fois. Le stock enfoui dans ce labyrinthe varie perpétuellement entre 10 et 11 millions de bouteilles, expédiées uniquement à l'étranger et notamment en Angleterre, aux Etats Unis et en Australie. Il y a là 80 tunnels, dont quelques-uns mesurent 900 pieds et ont au minimum 60 pieds de large sur 90 de profondeur.

L'établissement de M. Mercier possède des caves immenses taillées dans la craie, sans aucune maçonnerie et s'étendant sur une surface de 48 arpents. La longueur totale des galeries ne mesure pas moins de neuf milles et demi. Elles sont réunies par des artères principales, éclairées à la lumière électrique et munies de voies ferrées qui permettent aux wagons de la Cie de l'Est d'y arriver.

La fabrication du vin mousseux, dans le seul département de la Marne, atteint d'énormes proportions et fait d'incessants progrès.

Voici quelle y a été, dans ces dernières années, la situation du commerce des champagnes, d'avril à avril, période consacrée :

	Consommation étrangère	Consommation française
	Bouteilles exportées	Bouteilles expédiées au commerce et à la consommation intérieure
1881-82....	17,071,366	3,100,860
1882-83....	17,042,821	2,069,231
1883-84....	18,206,956	2,675,578
1884-85....	18,180,250	2,822,601
1885-86....	17,923,490	2,518,227
1886-87....	16,222,903	2,861,071
1887-88....	17,257,085	3,070,630
1888-89....	18,904,469	3,654,615
1890-90....	20,148,382	4,170,180
1890-91....	21,609,111	4,077,083

En 1844, les exportations et les importations réunies n'atteignaient que 6 millions et demi de bouteilles. Les voilà aujourd'hui à 26 millions.

Comme on le voit, c'est l'étranger qui consomme le plus de Champagne. Les prix d'expédition y sont tenus très élevés et on ne s'écartera pas de la vérité en fixant à \$1.60 la moyenne de la bouteille pour les 26 millions de vente. Cela représente, par conséquent, une valeur de \$42,500,000, qui vient annuellement enrichir le département de la Marne.

Mais cette fabrication ne se fait pas seulement avec les raisins du département. Son vignoble n'a pas plus de 63,000 arpents de superficie et ne suffirait pas à alimenter la moitié de la production. Les vendanges employées par les fabricants d'Epernay, Reims ou Châlons viennent de tous les départements frontalières. On va en chercher dans la Meuse, dans la Meurthe-et-Moselle, dans l'Aube et même plus loin. C'est même un débouché assez important pour des récoltes qui seraient, par défaut de maturité, assez peu propres à faire du vin de table ordinaire. Mais leur acidité n'est point un désavantage pour la manipulation des grandes cuvées.

Le champagne se forme essentiellement par du vin pur auquel on mélange du sucre candi et de l'acide carbonique. Mais pour que le mélange de ces éléments soit complet, il faut une série de préparations nombreuses, délicates et longues. Les principales sont les soutirages répétés, les coupages, le collage, le tirage, le dosage, le moussage, le dégagement et le bouchage. Deux ans sont en général nécessaires pour achever la série de ces opérations. Un soin minutieux y préside pour les cuvées qui doivent produire les vins de haute-marque.

Quand le champagne est mis alors en bouteille, il est prêt pour la consommation. Mais les grandes maisons le tiennent en repos dans les caves pendant un an au moins, pour qu'il se fasse, avant de l'expédier.

Le champagne est une richesse de