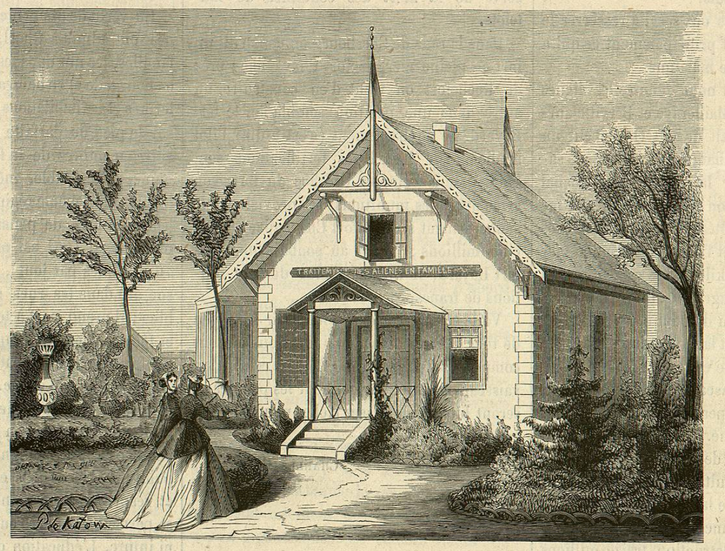
nelle et prolongée, on les emmène à l'infirmerie centrale, disposée pour les cas accidentels et munie des moyens d'action de la thérapeutique la plus puissante.

Quant aux aliénés, qui se montrent disposés à s'évader (et c'est un petit nombre), il suffit de leur mettre au pied de légères entraves, bien ouatées, pour empêcher leur fuite, sans gêner leur libre circulation à travers les rues et les chemins.

Grâce à l'ensemble de ces moyens, qui constituent le patronage familial, le nombre des accidents est très-rare; les guérisons sont nombreuses, et la vie s'écoule aussi douce que possible pour ceux qui ne guérissent pas: aussi la longévité y est-elle très-grande.

Cette colonie d'aliénés, intimement mêlée à l'existence d'une population raisonnable, reçoit, à son insu, les meilleures influences de la nature, de la famille, de la société. Le paysage est largement ouvert en tous sens, l'air doux et rafraîchi par les vents de mer, le climat sain; le malade jouit du calme de l'isolement sans être confiné dans la solitude. La famille l'entoure de soins et d'affection; il est aimé et souvent il aime très-vivement son entourage; les exemples sont nombreux d'attachements réciproques, de vraies adoptions du cœur, de rapports d'amitié qui survivent longtemps à la guérison. Enfin la commune de Gheel constitue pour ces infortunés le milieu social le plus sympathique qu'ils puissent souhaiter. Comme ils sont un bienfait pour le pays, qui s'enrichit de leurs pensions (3 à 400 000 fr. par an) comme cette spécialité est un legs d'un passé dix fois séculaire, et qu'elle a pénétré dans l'esprit, le sang, les mœurs des habitants, la commune tout entière les protége, veille sur eux, et tout abus est aussitôt dévoilé et dénoncé, comme une atteinte à la conscience et à la prospérité publiques.

En outre, l'administration et le service médical complètent, par leur vigilance quotidienne et leur intervention attentive, l'action de la nature, de la famille et de la société. Une commission provinciale, un comité local président à toutes les mesures réglementaires, et en suivent l'application. Un médecin inspecteur (aujourd'hui le docteur Bulekens)



AUTRICHE. — MAISON DES ALIÉNÉS. — Dessin de M. de Katow.

préside au placement des aliénés et à la direction du traitement; résidant sur place dans l'infirmerie, il reçoit les malades et les observe avant de les répartir. Il est aidé par quatre médecins et quatre gardiens, dont chacun est préposé à une section de la commune[1].

Une telle organisation présente une incontestable supériorité sur les asiles fermés départementaux, et même sur les maisons de santé, où l'on s'efforce en vain de masquer, par le luxe des décorations et de l'ameublement, les rigueurs, les ennuis et trop souvent les abus de la séquestration.

Après avoir acquis cette conviction par de longs séjours réitérés à Gheel et la visite de la plupart des asiles d'aliénés d'Europe, le docteur Mundy a conçu la pensée d'une colonie qui reproduirait, autant que la science et l'initiative privées peuvent imiter une création des siècles et des mœurs, les principaux caractères de Gheel: la famille adoptive, la vie à l'air libre, le travail volontaire, un milieu bienveillant, un traitement efficace. Son plan, conçu pour 300 aliénés, disséminés sur un territoire de 100 hectares, comprend une infirmerie centrale pour 150 malades sujets à des cas aigus, et des maisons pour 150 autres sujets à un mal chronique, chacune pouvant recevoir cinq malades. Ces habitations, analogues à celles des Gheelois, varieraient suivant les pays et seraient, les unes entourées de champs, les autres occupées par des métiers divers; toutes auraient un jardin. Chaque lot de cinq maisons, ou de 25 aliénés, aurait un gardien chef, et chaque lot de 10 maisons ou de 50 aliénés un médecin adjoint: au-dessus de tous planerait un médecin inspecteur-directeur. A 2000 fr. l'hectare et à 2000 fr. la maison, les terrains et maisons pour 300 aliénés ne coûteraient que 260 000 fr., sur un million qui serait nécessaire pour l'entière installation de tout l'établissement.

Le type exposé est celui d'une *maison-modèle de gardien-chef*. C'est un cottage qui occupe une surface d'environ 93 mètres carrés, et est divisé par une allée en deux moitiés égales, l'une pour le gardien et sa famille, l'autre pour un ou plusieurs aliénés suivant l'occurrence. Les pièces destinées à l'habitation sont d'une longueur variable, mais larges de 3^{m},75 et hautes de 3^{m},30. Les dispositions spéciales à la destination, consistent dans des claires-voies métalliques aux portes et aux fenêtres, pouvant se masquer ou s'abaisser à volonté, des grillages et des stores aux fenêtres, des matelas de caoutchouc volcanisé, et quelques appareils de thérapeutique mentale.

A l'intérieur se voit le plan en perspective de la colonie-modèle pour 300 malades; un autre plus vaste pour 1500 malades; des plans, vues et coupes pour une clinique de 300 aliénés aux portes des grandes villes, pour des maisons de refuge provisoire à établir dans les divers quartiers. Un plan topographique colorié de la commune de Gheel orne une des pièces. Sous ce dernier tableau se trouve une bibliothèque comprenant une collection des écrits qui ont été publiés sur cette localité.

1. On trouvera es détails les plus complets dans notre volume sur GHEEL, 2e édition, août 1867 (Hachette).

Enfin, les murs sont tapissés de nombreuses inscriptions empruntées aux meilleurs ouvrages sur ce sujet. La lecture de ces préceptes, comme l'étude détaillée des arrangements de la maison, est propre à redresser l'éducation du public pour les sentiments vis-à-vis des aliénés, comme celle des médecins pour le traitement.

Par son ingénieuse et économique distribution, le cottage du docteur baron Mundy peut même servir de modèle pour des habitations ouvrières; car sa construction ne coûterait que 1500 à 2000 fr. et donnerait pour ce prix beaucoup d'air, de lumière et d'espace, point d'odeurs ni d'aspects incommodes, une grande facilité de circulation et de communications.

M. Mundy est chirurgien-major de 1re classe dans l'armée d'Autriche.

JULES DUVAL.

DÉBIT DES VINS D'AUTRICHE. — Dessin de M. Weber.

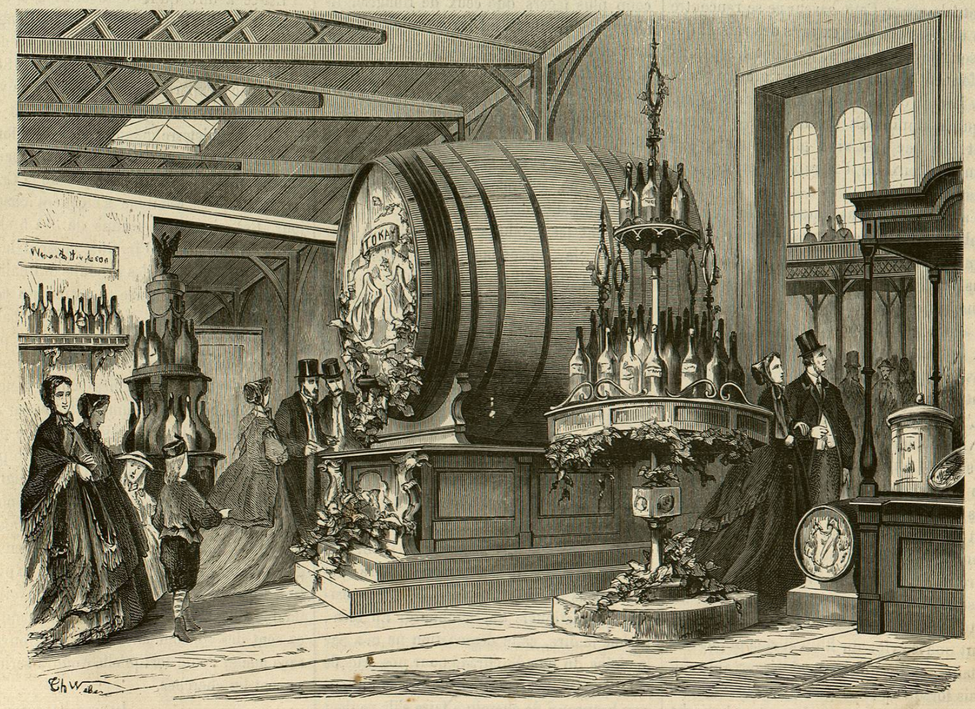
VII

Les Vins d'Autriche.

Cette exposition, dont nous donnons ici deux dessins d'ensemble, est installée avec beaucoup de soin, je dirais, presque avec coquetterie. Elle fait suite au restaurant autrichien et se trouve dans la partie du Palais qui tourne vers le midi. La direction en est confiée à M. Ladislas de Wagner, commissaire délégué, qui a bien voulu me donner les notes avec lesquelles j'ai pu rédiger ce travail.

L'Autriche, vers la fin de 1866, possédait 607 171 hectares de vignes répartis dans les diverses provinces de l'empire. La production s'élevait à 18 558 046 hectolitres. A elle seule, la Hongrie comprenait 296 962 hectares et produisait 7 200 000 hectolitres de vins. C'est presque la moitié, en étendues et en produits, des deux sommes totales.

La monarchie autrichienne est, après la France, le pays de l'Europe qui possède le plus de vignes et qui récolte le plus de vins. Est-ce à dire que l'Autriche nous égale en cette industrie et que même elle nous suive de près? Non, nous possédons aujourd'hui environ 2 400 000 hectares de vignes qui nous donnent de 60 à 70 millions d'hectoli-



SALLE DES VINS D'AUTRICHE. — Dessin de M. Weber.

tres, suivant les années. Nos surfaces plantées sont donc par rapport à l'Autriche comme quatre est à un, et notre production se trouve dans la même proportion. D'où il faut conclure qu'à superficie égale, les vignes d'Autriche donnent autant que les vignes de France.

Mais des différences très-grandes existent en ce qui concerne la nature des produits. Les vins rouges de Hongrie se rapprochent beaucoup de nos crus de Bourgogne. Les blancs peuvent se ranger en deux types : les doux et les secs. Ce qui domine, ce sont les vins doux, lesquels ont entre eux des nuances très-variées. La plus haute expression de ce type, c'est le tokay, qui a une odeur très-pénétrante et une saveur sucrée d'un haut titre. Après viennent les crus dont l'odeur et la saveur diminuent progressivement jusqu'à la limite des vins secs.

Ces derniers n'ont pas tous les mêmes caractères. Ils sont plus ou moins secs et ont plus ou moins de finesse. Les plus estimés sont ceux qui proviennent du risling, que nous cultivons sur une assez grande échelle en Alsace. Il y a ensuite d'autres crus qui par des nuances différentes arrivent jusqu'à la limite des vins sucrés.

Parmi les vins rouges, il y en a qui conservent une certaine douceur. D'autres se rapprochent davantage de la grande masse des vins français qui ont le goût de la grappe ou de la *mâche*, comme on dit en Bourgogne, goût qui vous saisit le palais et porte légèrement à la gorge. Cette saveur ne se rencontre que chez les produits extraits des raisins qui ne sont pas trop mûrs, et dont les pepins renferment du tannin en assez grande quantité. Lorsqu'on laisse trop mûrir les grappes, et que le tannin fait défaut, alors on n'obtient plus que des vins plats comme, par exemple, ceux de l'Hérault destinés à la chaudière.

J'ai dit que les vins rouges de Hongrie ressemblaient beaucoup à nos vins de Bourgogne; mais ils n'en ont pas le bouquet qui vous inonde l'odorat et vous caresse si agréablement les nerfs olfactiques ; le bouquet est un agent encore peu connu. On l'attribue aux huiles essentielles tenues en suspension dans le liquide et qui ne se dégagent qu'au bout d'un certain nombre d'années.

L'Alsace donne en petit les différents types de vins blancs qui se récoltent en Autriche. Lorsqu'on connaît bien ces produits, on a une boussole pour se guider dans l'étude des vins allemands. Nos crus blancs d'Alsace sont doux ou secs, et parmi les diverses nuances que renferment ces deux catégories, on retrouve, quoique à des degrés moindres, presque toutes les variétés de produits qui distinguent l'Allemagne. J'ajouterai seulement que les vins du Rhin allemand ont une certaine acidité qui les rend désagréables au palais lorsqu'on les déguste pour la première fois. Ces types existent également en Autriche et en France dans le Bas-Rhin et dans la Moselle.

Les vins les plus renommés d'Autriche sont d'abord ceux de Hongrie qui remportent cinq médailles d'or, trois médailles d'argent et deux médailles de bronze. Viennent ensuite les vins de la basse Autriche qui obtiennent deux médailles d'or et trois médailles de bronze ; ceux de la Transylvanie deux médailles d'or, une médaille d'argent et une de bronze ; ceux de la Styrie une médaille d'or, d'argent et de bronze ; ceux de la Croatie une médaille d'or, d'argent et de bronze. Le Tyrol, la Dalmatie, la Moravie, etc., ne donnent que des produits communs.

Le tokay doux occupe le premier rang parmi les vins d'Autriche. Il se fabrique comme ceux du Rhin allemand. On cueille les grappes et on les presse, le moût est mis dans des fûts de 3 à 5 hectolitres, on le ouille, on le transverse, et à la fin de la troisième année on peut commencer à le boire. Le tokay se conserve plus de cent ans. Nous n'avons en France qu'un vin qui l'approche pour la durée, c'est le château-châlons (Doubs). J'en ai bu qui avait 130 ans. Ce cru est blanc-jaune, il est très-alcoolique, circonstance qui lui permet de vieillir.

Le tokay est également très-alcoolique. Il titre de 18 à 22 degrés. Le prix des premiers crus varie de 5 à 20 fr. la bouteille d'un demi-litre suivant leur âge. Les seconds crus ne valent plus que de 3 à 10 fr.

Les vins de la basse Autriche sont beaucoup plus légers que ceux de Hongrie, ils n'ont plus que de 12 à 13 degrés d'alcool. Par leur saveur acide ils rappellent les vins du Rhin allemand, ceux du Bas-Rhin et de la Moselle. Ils sont agréables et légers l'été surtout lorsqu'on les boit avec de l'eau de seltz ou même de l'eau pure. On dit alors qu'ils rafraîchissent et ont sur la santé une action bienfaisante. Ces vins se vendent de 1 à 2 fr. la bouteille d'un demi-litre.

Restent les produits communs qui alimentent la consommation courante; ils valent de 40 à 60 centimes le litre et s'expédient en fûts. Les Allemands, au dire de M. Ladislas de Wagner, les préfèrent à nos bordeaux ordinaires. Cela se conçoit, car la petite bourgeoisie allemande ne connaît le bordeaux que de nom. Mais si elle en consommait seulement pendant quelques semaines, sans doute elle n'en voudrait plus boire d'autre.

Le vin rouge de Hongrie est celui qu'il nous intéresse le plus de connaître, parce qu'on le pose comme un concurrent sérieux de nos vins de Bourgogne. En 1863, j'ai dégusté à Pesth un assez bon nombre d'échantillons de ces vins destinés à l'exposition internationale de Hambourg. Eh bien, je dois le dire, cette dégustation ne m'a pas le moins du monde effrayé pour nos crus de la Côte-d'Or. Les vignerons hongrois ont encore beaucoup de chemin à faire s'ils veulent nous atteindre. J'avoue que le pays que j'ai traversé, depuis Bazias jusqu'à Pesth, ressemble beaucoup à la Bourgogne; je reconnais que les pineaux noir et blanc qui produisent nos grands crus de la Côte-d'Or, composent aussi en majeure partie les vignes de Hongrie; mais je dois ajouter que les vins qui en proviennent ne valent pas les nôtres. Ils ont moins de bouquet, moins de saveur, moins de finesse, moins de distinction. Cela tient, très-probablement, à ce que les procédés de vinification et de conservation qu'on leur applique sont bien inférieurs aux nôtres. En œnologie, la main-d'œuvre est tout. Ce qui le prouve, c'est que certains crus de Bordeaux classés au troisième et au quatrième rang, sont montés d'un ou de deux degrés, par le seul fait de soins mieux entendus.

Parmi les nombreux échantillons que j'ai dégustés, à Pesth, il y en avait de troubles, il y en avait de doux, il y en avait d'acides. Les échantillons bien élaborés, bien conservés, étaient rares. D'où je conclus que nous n'avons pas à redouter la concurrence des produits de la Hongrie, tant que les vignerons hongrois ne seront pas à la hauteur de nos vignerons de la Côte-d'Or. Avec des maîtres de celliers tels que les nôtres, la Hongrie pourrait peut-être nous faire une concurrence sérieuse. Mais, pour se mettre à notre hauteur, il lui faudrait peut-être plus d'un siècle; nous n'avons donc rien à craindre pour le moment.

Est-ce à dire qu'il faille nous endormir dans une douce sécurité? Non. La Hongrie fait de louables efforts pour ouvrir de nouveaux débouchés à ses produits. En 1866, l'Autriche a exporté 34 500 000 kilos de vins soit 345 000 hectolitres. C'est surtout du côté de l'Angleterre que tournent ses efforts. Il y a à Londres un Croate qui vend chaque année 600 000 bouteilles de vins de la Croatie, et dont les relations s'étendent chaque jour. Ces vins sont vendus de 3 à 5 shillings (de 3 fr. 75 à 6 fr. 25), ce sont là de très-beaux prix pour des produits ordinaires.

Nous avons, en France, des vins qui conviennent bien mieux que ceux-là au palais un peu blasé de nos voisins. Mais les producteurs auxquels il incomberait de s'organiser et de vendre directement en Angleterre laissent ce soin à un commerce trompeur qui ruine notre vieille réputation et fait le plus grand tort à notre propriété viticole. En présence de l'ardeur avec laquelle les Hongrois recherchent de nouveaux acheteurs, notre apathie finirait un jour par nous être fatale. Il ne faut donc pas laisser perdre l'enseignement qui résulte pour nous de l'Exposition universelle. La France pourrait avoir le double de plantations. Ce qui lui manque, ce sont des consommateurs, qu'elle trouvera sans aucun doute lorsqu'elle voudra sérieusement les chercher.

JACQUES VALSERRE.

VIII

Pavillon de la maison Cheuvreux-Aubertot.

Si vaste que soit le Palais élevé dans le Champ de Mars, aujourd'hui chacun le sait, ce Palais, contrairement aux calculs les plus larges et aux prédictions les plus sages en apparence, s'est trouvé infiniment trop étroit pour que satisfaction complète pût être donnée aux plus légitimes demandes. Il est inutile de dire que grand et très-grand a été l'embarras de la Commission impériale.

Pour sortir d'une difficulté tout à fait imprévue, qu'avait-elle à faire? Le mieux pour elle était de suivre tout simplement l'exemple du conseil municipal de Paris, et c'est là ce que très-sagement elle a fait.

Ledit conseil, à la suite de tout nouvel emprunt ouvert par la ville, est constamment obligé, vu le nombre considérable et le chiffre énorme des demandes, de procéder, non par voie d'élimination et d'exclusion, ce qui serait désobligeant et injuste pour les petits déposants, mais par voie de réduction et de répartition proportionnelle, ce qui, sans contenter tout le monde, n'est désagréable à personne.

Ainsi devait faire et ainsi a fait la Commission impériale. Pour satisfaire à toutes les requêtes, elle a réduit les demandes de chacun. Toutefois elle a gracieusement laissé à tous ceux qui pouvaient trouver insuffisante la place qui leur était octroyée, le droit de s'établir dans le Parc et de s'y installer à leur aise et selon leur convenance.

C'est à cette libérale concession que nous devons la plupart des élégants kiosques et des charmantes constructions répandues autour du Palais, et qui ressemblent à autant de vigoureux rejetons sortis de ses racines.

Tel est le pavillon de la maison Cheuvreux-Aubertot, élevé près le théâtre international, sur les dessins et sous la direction d'un de nos meilleurs architectes, M. Paul Sédille.

Ce gracieux monument, style renaissance, que baigne à toute heure une douce lumière tamisée par les arbres d'alentour, mérite, entre tous, par son heureuse disposition, sa distribution gracieuse, et sa décoration riche et coquette, d'être visité dans ses moindres détails par ceux qui désirent emporter un souvenir de toutes les merveilles du Champ de Mars.

MM. Hoschedé et Blémond, les chefs de cette maison, tenaient à honneur de se présenter à l'Exposition armés de toutes pièces. Héritiers d'un passé commercial doublement glorieux, il leur importait de prouver que l'établissement qu'ils dirigent est resté à la hauteur de sa renommée. A ce dessein, ils avaient réuni leurs plus beaux produits pour en faire une exposition d'ensemble qui ne laissât aucun doute sur le rang qu'ils occupent dans la grande industrie de luxe.

Mais pour une exhibition aussi importante il fallait de la place; or, comme l'étroit compartiment qu'on leur offrait n'eût pu contenir leurs produits qu'en tas ou empilés les uns sur les autres, ils se sont vus contraints, bien malgré eux, de se séparer de leur groupe, et d'aller dresser leur tente dans le voisinage.

Noblesse oblige, et de toute succession honorable il incombe une responsabilité qu'on ne peut décliner sans démériter.

M. Hoschedé et Blémont ont compris cette vérité depuis le jour où ils sont entrés en possession de la maison qu'ils dirigent; aussi n'est-ce pas moins pour leurs prédécesseurs que pour eux-mêmes et pour le public, qu'ils ont voulu se montrer tels qu'ils sont et qu'ils n'ont consenti ni à se réduire, ni à s'effacer en partie, pour de futiles raisons d'emplacement et de localite.

La maison Cheuvreux-Aubertot ne date pas d'hier. Fondée en 1786 sur les bases les plus larges et les plus solides, elle a vu sous chacun de ses directeurs successifs sa renommée s'accroître et s'affermir.

Les traditions du fondateur sont restées une loi pour tous.

Pour les héritiers du nom de Cheuvreux-Aubertot, pour les successeurs de Legentil, une de nos plus grandes illustrations commerciales, l'Exposition du Champ de Mars offrait une digne et merveilleuse occasion de se produire au grand jour. Quelle plus noble publicité, en effet, et quelle plus honorable réclame que celles-là. Les premiers comme les derniers venus peuvent les contrôler à toute heure, et nul n'apprécie et ne juge mieux que celui qui a les pièces dans sa main et sous les yeux.

MM. Hoschedé et Blémont qui n'ont jamais usé des autres moyens de publicité, s'honorent, à juste raison, d'user de celui-là dans toute son étendue.

Leur pavillon, annonce séduisante, réclame muette mais éloquente, offre à tous les visiteurs l'ensemble complet des riches produits de leur industrie : articles de haute nouveauté, châles des Indes, dentelles de Belgique, de Bayeux et de Caen, riches points d'Alençon, corbeilles, trousseaux, layettes, tout ce que recherche le luxe, l'élégance et le bon goût, est là, non pas entassé, mais exposé avec un art qui est un des secrets des grandes maisons de Paris.

PROSPER POITEVIN.

IX. — CHRONIQUE.

Paris, 25 août.

Tous les rapporteurs du jury ont remis leur travail à M. Michel Chevalier, qui s'est chargé, non pas de revoir les rapports, mais de les mettre en ordre, en y cherchant la philosophie qui s'en dégage. On peut s'en rapporter à ce maître illustre du soin de donner la note tonique et la note dominante de ce grand concert où toutes les idées qui vibrent dans le monde viennent en convergence. Il ne faut pas croire que les rapporteurs eux-mêmes soient les auteurs uniques de leur œuvre. Ils en ont pris les éléments parmi leurs collègues du jury, dont ils sont plus ou moins les échos. Dans chaque classe, selon l'importance, il y a un ou plusieurs rapporteurs : dans le dixième groupe principalement, il y a quatre ou cinq rapporteurs par classe, à cause de la multitude d'objets divers à traiter.

Le public ne se doute guère du vaste agencement de travail dont le rapport général de l'Exposition de 1867 sera le résumé. On peut affirmer hardiment que six cents personnes compétentes ont contribué à l'œuvre ; car les jurés étrangers, — rendons-leur cette justice, — ne se sont pas plus épargnés que les jurés nationaux ; ils ont même d'autant plus travaillé qu'ils pouvaient craindre que la nation qu'ils représentaient ne fût oubliée dans la répartition de l'étude et des récompenses.

Soit par le rapport de la commission d'enquête du dixième groupe, soit par les notices publiées par les comités d'admission dans le catalogue officiel, qu'on ne lit pas assez, soit par les renseignements prodigués tantôt par les exposants, tantôt par les mandataires des exposants étrangers, on peut dire que les rapporteurs du jury ont été environnés de plus de lumières, sur les conditions de travail dans le monde et sur les progrès accomplis, que jamais commission ait eu à sa disposition.

Les exposants qui se plaignent du verdict ne savent pas quelle puissance d'investigation le jury a exercée, et par quelles filières de discussion les jugements ont passé. On sera étonné, j'ose le dire, sinon de la valeur propre de chaque rapporteur, au moins de la masse de lumières dont chacun s'est entouré. Toutes les questions ont été débattues entre les comités d'admission, qui les agitaient dans leur sein depuis deux ans, et les membres du jury, pris en grande partie dans le contingent des comités d'admission pour la partie française. C'est même là ce qui explique que les membres du jury français, si sévères pour les produits nationaux, aient admis plus facilement aux récompenses les produits étrangers, qu'ils connaissaient moins, sous la pression et l'influence hospitalière de leurs collègues de l'étranger.

Et nous-même, dans notre publication, est-ce que nous n'avons pas fait instinctivement une part relativement plus large aux puissances étrangères qu'à la France? Et pourquoi cela, sinon parce que nous nous sommes dit, comme le jury, que nous n'aurions plus sous les yeux et sous la main les produits étrangers, pour en parler, une fois l'Exposition close, tandis que l'occasion de parler des produits français, peut-être plus méritants, nous serait offerte tous les jours,