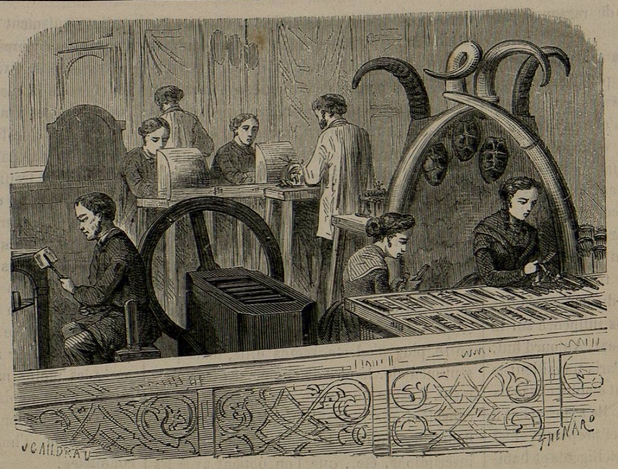
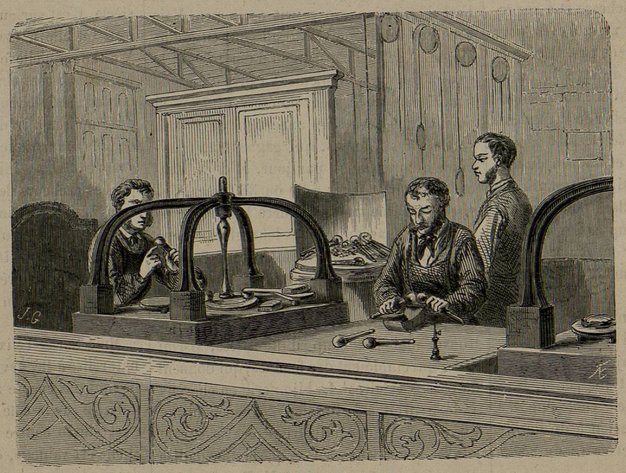
tuiles sont jetées des huîtres, lesquelles, la saison venue, abandonnent à l'eau leur frai qui, vu au microscope, contient des milliers de petites huîtres pour une seule huître mère. Ces petites huîtres ou *naissain* s'attachent aux tuiles, s'y nourrissent, s'y développent, et n'étant contrariées ni par les vents, ni par les grosses marées, de plus recevant un flot chargé d'animalcules imperceptibles à l'œil, mais plus abondants sur les côtes, ces petites huîtres, disons-nous, deviennent promptement adultes et bonnes à manger. Leur goût ne ressemble en rien à celui des huîtres que l'on pourrait appeler sauvages. Ce sont des fruits exquis et le nom d'ortolans de la mer dont on les a baptisées au congrès normand de 1863, a été adopté par le monde de la gourmandise. La coquille est légère, peu large mais profonde. Le poisson qui la remplit est gras, savoureux. Il y a entre lui et le mollusque venu sur les rochers battus du flot la même différence qu'entre la pêche cultivée à Montreuil et la nèfle agreste.

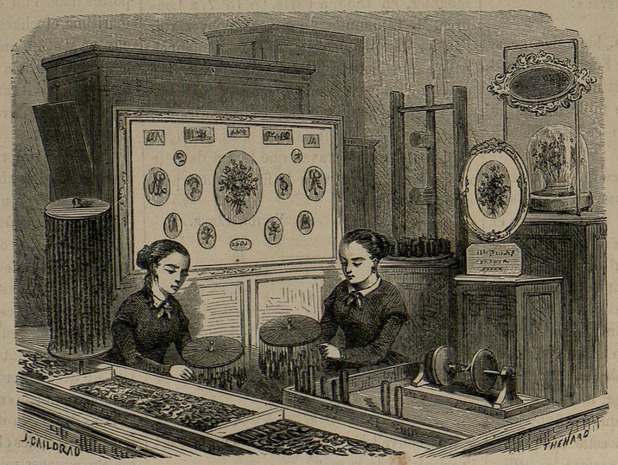
Nous avons vu poser nous-même les tuiles qui figurent aujourd'hui à l'aquarium. C'est d'inductions en inductions que M. Chaillet et Mme Sarah-Félix sont arrivés à ce résultat merveilleux. Dire ce qu'il leur a fallu d'essais, de dépenses, serait impossible, mais aujourd'hui le problème est résolu. Ayez de grands espaces de côtes incultes, disposez-les à l'abri des fureurs de l'océan, faites une mer tranquille, mais cependant toujours renouvelée, couvrez-la de matériaux capables de recevoir le naissain des huîtres semées sur le fond, et vous aurez des récoltes inespérées.



Les Peignes en écaille.



Les Tailleurs de diamants.



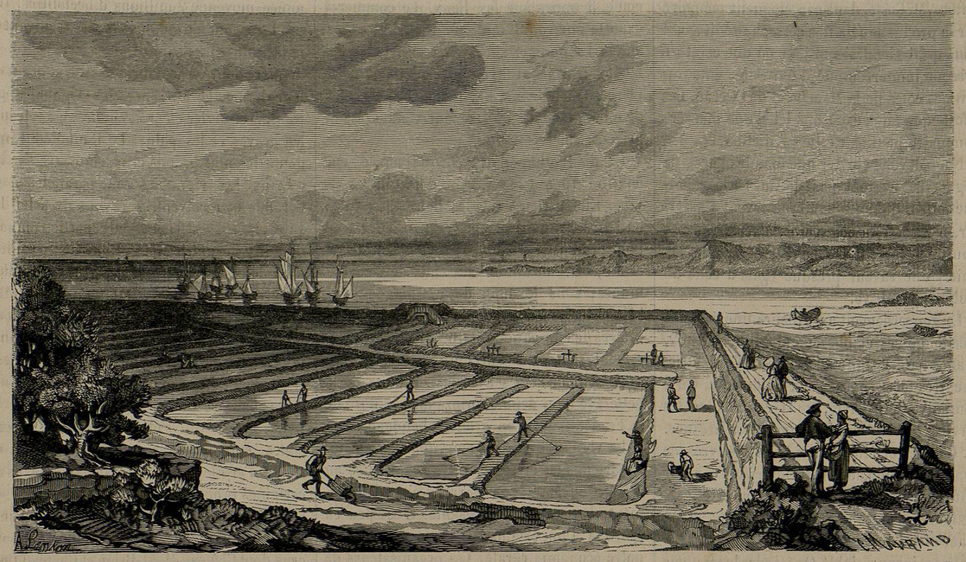
Les PETITS MÉTIERS : Bijoux en cheveux. — Dessins de M. Gaildrau.

Le jury, à ce que nous apprenons, décerne aux deux fondateurs des établissements de Régneville une médaille d'or. Ce n'est, il faut le penser, qu'une première justice.

Il y a là pour l'huître le même succès que Walthon a obtenu pour la moule. Celle-ci, par son abondance, est devenue à un bas prix excessif et tombée en défaveur, mais l'huître est chaque jour plus recherchée. On n'en consommait à Paris, au commencement de ce siècle, que quelques milliers de paniers ne s'élevant guère pour le prix qu'à un total de cinq ou six cent mille francs. Maintenant c'est par millions que la bouche toujours ouverte du Gargantua parisien en demande et en consomme. Le prix de la douzaine a quintuplé, et tout annonce qu'une diminution ne peut se manifester que si l'on découvre de nouveaux bancs très-riches ou que si la production artificielle se développe.

Il y aurait donc lieu d'étudier avec la plus grande attention les moyens employés à Régneville et à les propager. Voulant atteindre un succès dans lequel ils avaient mis leur honneur et leur avenir, les fondateurs des établissements de cette plage n'ont rien épargné. Des sociétés élégantes peuvent se promener à l'aise sur leurs digues. Tout ici est grandiose et fait pour défier le temps.

Que nos pêcheurs, sur toutes les côtes propices, imitent, sur une moindre échelle,



HUITRIÈRE DE RÉGNEVILLE. — Dessin de M. Lanson.

les parcs, les prises d'eau, le clayonnage, la distribution des tuiles ou autres objets destinés à recevoir le naissain, qu'ils protégent ce naissain par des ouvrages qui, au besoin, peuvent être communs à tout un canton, et bientôt nous verrons les huîtres de culture devenir aussi communes que les fruits de nos jardins. Le banc naturel, c'est la forêt, c'est la grande pépinière universelle. Si le système de M. Chaillet et de Mme Sarah-Félix était adopté et pratiqué, on ne pêcherait plus dans la mer commune que pour obtenir des huîtres destinées à la reproduction.

Un savant auquel nos populations maritimes élèveront certainement un jour des

AQUARIUM D'HUITRES DE RÉGNEVILLE AU CHAMP DE MARS. — Dessin de M. Lanson.

statues, M. Coste, dans son éloquent mémoire sur la production de nos côtes, a prédit avant nous qu'il viendrait un jour où une ceinture presque ininterrompue d'huîtrières entourerait nos côtes de la Manche et de l'Océan. Les efforts que nous exposons ici d'une manière sommaire justifient cette prédiction.

Nous devons ajouter que tous les parcs de Régneville ne sont pas destinés à la reproduction. Un grand nombre servent à assainir, à reposer, à engraisser, à verdir même, l'huître prise sur les bancs; et là elle acquiert une saveur presque égale à celle du mollusque cultivé.

Le gouvernement a d'ailleurs une part du mérite de ces établissements. Il a, en 1862, avancé sur les prêts destinés à l'industrie, une très-forte somme aux fondateurs. Qu'il poursuive son œuvre, qu'il reconnaisse les services rendus en abandonnant sa créance. M. Chaillet et Mme Sarah-Félix, délivrés de l'épée de Damoclès suspendue sur eux par suite de cette dette, pourront achever et perfectionner ce qu'ils ont commencé, et la France leur devra une source d'alimentation vraiment inappréciable. On joindra leurs noms à ceux de Coste et de Walthon.

LÉON PLÉE.

VIII

Les vins de France[1].

Après les céréales, le vin est la production agricole la plus importante en France. On évalue la récolte des céréales à 3 milliards, et celle des vins à 750 millions de francs. Les céréales occupent environ 14 millions d'hectares des meilleures terres, tandis que la vigne n'occupe que 2 500 000 hectares des plus mauvaises. Ces mauvaises terres payent en proportion autant d'impôt que les meilleures. En outre, le vin rend chaque année au Trésor 250 millions.

La quantité de vins de toute nature récoltée en France varie suivant les saisons de 50 à 70 millions d'hectolitres, pour une population de 38 millions d'habitants, c'est moins de 2 hectolitres par personne. Aussi, avons-nous beaucoup de nos compatriotes qui ne boivent que de l'eau.

Comment se distribue la récolte annuelle? Une partie est consommée par le producteur, une autre partie est achetée par le commerce, qui la revend avec de gros bénéfices après lui avoir fait subir toutes sortes d'altérations; enfin une autre partie est livrée aux flammes.

Le commerce achète les grands vins, les mélange avec des crus inférieurs et les livre sous de fausses marques d'origine. C'est ce qui explique pourquoi on vend pour 5 à 6 francs une bouteille de clos-vougeot, qui coûte 8 francs sur les lieux. Le commerce exporte environ 3 millions d'hectolitres par année. La plupart de ces vins sont tellement falsifiés, qu'ils trouvent difficilement à se placer. Quelquefois, ils reviennent au port d'embarquement, où ils sont vendus à des prix dérisoires.

La distillation porte chaque année sur environ 10 à 12 millions d'hectolitres de vins. Elle a lieu dans les deux Charentes, où l'on fabrique le cognac; dans le Gers, où l'on produit l'armagnac; dans Lot-et-Garonne, où l'on obtient les eaux-de-vie communes; sous le nom de marmande dans l'Hérault, dans l'Aude et le Gard, qui sont les centres de fabrication du trois-six. Malheureusement, toutes ces eaux-de-vie, tous ces alcools sont mélangés avec les produits de la betterave que, depuis quinze ans, le nord de la France fournit en grande abondance.

La vigne est cultivée dans quatre-vingt-un départements, et se trouvait représentée au Champ de Mars par soixante-cinq départements et six cents exposants. C'est peu eu égard à l'importance de cette branche de notre économie rurale. Les organisateurs de l'Exposition ne se doutaient certainement pas de cette importance. Aussi, ils avaient relégué nos vins dans une étroite galerie à laquelle on arrivait très-difficilement, et dans laquelle il n'y avait ni air ni lumière. Les bouteilles étaient entassées les unes sur les autres, à une hauteur de plusieurs mètres. Tout cela n'était pas digne de la viticulture française, qui n'a pas d'égale dans le monde.

Ce n'est pas tout encore. On avait nommé pour dégustateurs des marchands de vins, très-forts sans doute en matière de coupages, mais dont le palais est bien trop perverti pour juger en connaissance de cause nos vins les plus délicats. Ces hommes, dont le savoir œnologique est très-borné, ont rejeté comme des produits sans valeur les vins qu'ils ne vendent pas habituellement, où qu'ils n'ont pas trouvé de leur goût. Voilà qui explique pourquoi la répartition des médailles a soulevé tant de récriminations.

Nous allons réparer leur oubli, en présentant un résumé des principaux crus de France et en signalant quelques vins estimables dont les dégustateurs ignoraient jusqu'à l'existence. C'est pourquoi nous nous occuperons avec quelques détails des vins de Bordeaux et des vins de Bourgogne, puis nous résumerons, en quelques mots, ce qui est relatif au champagne, aux vins de la côte du Rhône, du Rhin français, du Midi, en ayant soin de rattacher à chacune de ces catégories les produits qui s'en rapprochent le plus et qui se vendent sous des noms supposés.

Les vins de la Gironde, et notamment ceux du Haut-Médoc, sont les premiers du monde, aucun autre pays n'a la prétention de les imiter. La Gironde ne compte que 110 mille hectares de vignes, qui produisent année moyenne 2 millions d'hectolitres. Ces produits sont de qualités diverses suivant la nature du sol, l'exposition, les cépages, la manière dont on les fabrique et le soin qu'on leur donne. Le territoire des vignobles girondins se divise en trois classes: les coteaux, les graves et les palus. Le Haut-Médoc, qui donne les plus grands crus, se trouve sur les coteaux. Les vignobles sont parallèles à la Gironde et reçoivent les rayons du soleil levant. Le sol est en majeure partie composé de silice de quartz susceptibles d'être taillés, d'argile et de fer. L'analyse d'un échantillon de terre prise à Château-Laffitte, fait connaître que sur cent parties il y en a 62 de cailloux roulés de quartz, 28 de sable fin, 6 de silice pure, 1 d'humus, soit ensemble 97 parties; il en reste 3 qui comprennent de l'alumine, de la chaux et du fer.

Les graves qui s'élèvent en pentes insensibles, se composent de cailloux roulés, de sable, d'argile, de calcaire, mélangés dans de certaines proportions. Ce territoire commence aux portes de Bordeaux et se prolonge jusqu'à l'entrée du Médoc. Il fournit de très-bons crus dont Château-Haut-Brion et Château-Carbonneux sont les types. Enfin on nomme palus les terrains d'alluvions, formés par la Garonne et la Dordogne. Ils sont d'une fertilité extrême, mais ne donnent que des vins de dernière qualité. Comme type, on peut citer les produits de l'entre deux mers.

Les cépages que fournissent les grands crus rouges sont: le carmenet ou corbenet, la carmenère, le masbeck, le petit verdot, le gros verdot, le merlot et le massoulet. Il y a d'autres variétés plus fécondes qui fournissent les vins ordinaires. Les vignes blanches sont plantées de sauvignon, de sémilion, de rochalin, de verdot, de blanc-doux et de pruers. Il y a d'autres plants pour les vignes communes qui sont plus productives.

Sauterne et Barsac fournissent les grands vins blancs du département de la Gironde. Les crus sont secs en général, ils ont un goût de pierre à fusil très-agréable. Mais la commune de Sauterne possède Château-Yquem, dont le vin est d'une telle suavité qu'il laisse le tokai doux bien loin derrière lui. La fabrication de cette sorte de vin ne remonte pas à plus de trente ans. Il est bien supérieur au constance, au point de vue de la qualité marchande. Les vins rouges du Médoc se divisent en *châteaux*, en *bourgeois* et en *paysans*. Les vins de châteaux, traités selon toutes les règles de l'œnologie, tiennent la tête; après viennent les vins de bourgeois dont l'outillage est moins parfait, et les méthodes moins savantes; enfin les vins de paysans, qui souvent sont faits sans soins, et qu'on administre mal, occupent le dernier rang. Toutefois, il arrive que, fréquemment, les vignes appartenant à des bourgeois et à de simples vignerons, se trouvent cultivées dans les grands crus, preuve évidente que la culture, les procédés de vinification, et les soins après la vendange sont le secret de faire d'excellents vins. On cite le Branne-mouton qui jadis était un second cru, et qui, à force d'industrie, se trouve aujourd'hui classé au premier rang.

Un savant chimiste de Bordeaux, M. Faure, a fait avec beaucoup de soin l'analyse des vins du Médoc. Il y a découvert deux principes qu'on ne soupçonnait pas avant lui: le fer et l'œnanthine. Le fer donne à ces produits des qualités fortifiantes qui les rendent très-favorables aux personnes faibles de complexion. L'œnanthine, est une substance glutineuse, filante, élastique, qui unit entre eux les principes constitutifs du vin; et lui donne le velouté, le moelleux, l'onctuosité, qu'on ne trouve que chez les grands crus du Médoc. L'œnanthine et le bouquet sont les deux substances qui caractérisent ces produits et qui sont le plus recherchées par les connaisseurs. Mais après de nombreuses recherches, M. Faure déclare qu'on n'est point encore parvenu à découvrir la nature de ce principe inconnu qu'on appelle *bouquet*. En revanche les gourmets et les dégustateurs savent très-bien saisir les nuances qui distinguent les différents crus, ils affirment que le Château-Laffite rappelle à la fois le goût de l'amande et le parfum de la violette, et le Branne-Mouton le goût de la noisette et un parfum très-délicat facile à percevoir, mais très-fugitif.

Les principaux grands crus du Médoc sont: Château-Laffite, Château-Latour, Branne-Mouton, Château-Léoville, Château-Margaux et dans la région des graves, on cite en première ligne Château-Haut-Brion, vin rouge et Château-Carbonneux vin blanc. Nous laissons de côté les palus, pour arriver aux grands crus de Sauterne, de Barsac, et autres communes environnantes, qui forment la tête des graves, et parmi lesquels le Château-Yquem est le type des vins doux.

L'alcool est, avec l'acide et le tannin les élements conservateurs du vin. Les rouges renferment moins d'alcool que les blancs. Les grands crus n'en ont guère que de 8 1/2 à 9 1/2 pour 100. Les autres peuvent titrer jusqu'à 11 pour 100. La proportion est un peu plus forte chez les blancs. Dans les bonnes années elle peut s'élever jusqu'à 15 pour 100, les moins riches ont de 7 à 8 pour 100.

Ce qui fait la supériorité des grands crus de Bordeaux, c'est leur faible titre d'alcool, on peut ainsi en boire beaucoup sans avoir la tête prise. D'un autre côté, les vins qui ont moins de 11 à 12 degrés, fermentent mieux que les vins plus riches dans lesquels il reste toujours du sucre. Ils sont ainsi mieux conditionnés, redoutent moins les maladies, et se conservent plus longtemps.

Le champagne est un vin factice inventé par les moines du dix-huitième siècle. On doit aussi aux moines les principales méthodes de vinification connus dans le Bordelais et notamment en Bourgogne. Mais depuis lors, on les a beaucoup perfectionnées.

Le sol crayeux de la Champagne fournit un petit vin léger et résistant, qui est mousseux de sa nature. La clairette de Die, la blanquette de Limoux et beaucoup d'autres vins blancs jouissent des mêmes propriétés. En Champagne, tout vient au secours de la nature. C'est au moyen du sucre candi et de l'essence de vieux vin qu'on donne au champagne ses qualités particulières. Le grand secret de cette fabrication est-il dans les mélanges dont chaque maison possède une formule? Les vins blancs de toute sorte et de tous les pays servent de matière première. Le vin semble, sur les lieux, y entrer pour une certaine part. Le vin resté deux ans en tonneau, on le mélange ensuite dans les proportions voulues, et on le met en bouteilles. Les bouteilles sont placées sur pointe et tournées chaque jour, jusqu'à ce que le dépôt arrive sur le bouchon. Alors, on dégorge, et on remplit le vide avec de l'essence de champagne, dans laquelle on a fait dissoudre du sucre candi. Les champagnes destinés à l'Angleterre et à la Russie reçoivent une addition de cognac Le titre alcoolique de ceux destinés à la consommation intérieure, varie de 10 à 12 p. 100.

Les bouteilles qui ont subi l'opération du dégorgement sont bouchées à la mécanique. On y met l'étiquette, puis on peut les expédier. On calcule que la Champagne vend en moyenne 20 millions de bouteilles chaque année, et qu'il y a toujours dans les caves pour huit ans d'approvisionnement. Les caves sont creusées dans la craie. Celles de M. Folkson, de Châlons-sur-Marne, avaient, la dernière fois que je les ai visitées, 14 kilomètres de longueur, on pouvait les parcourir en chemin de fer.

Les grandes marques de champagne sont veuve Cliquot, de Reims, Moët et Perrier, d'Épernay, et beaucoup d'autres, qu'il serait trop long de nommer. M. Folkson est connu pour ses champagnes à 2 francs la bouteille.

Ce vin, le plus éminemment français, est l'objet de nombreuses imitations. En Bourgogne, on fait de très-bon champagne. Je citerai entre autres celui de M. Paul Labouré, de Nuits. On fait aussi du champagne sur les bords de la Dore, en Auvergne, mais il est aussi mauvais que celui fabriqué en Amérique.

J. VALSERRES.

1. L'étendue de l'article si important et si intéressant de M. Jacques Valserres nous oblige, contre notre habitude, à renvoyer la fin à la prochaine livraison.

CHRONIQUE.

28 octobre.

La semaine du déménagement a commencé: les ballots du mois de mars reparaissent fin octobre, non plus pour apporter mais pour remporter. Les rails des voies ferrées qui relient le Champ de Mars à la gare ont été reposés. Dans quelques jours nous verrons ce lamentable défilé; et tout sera consommé. Sur tous les établissements du Parc, sur chaque objet exposé on lit ce triste mot: *A vendre*. Hélas, oui! tout est à vendre, même les débris du Palais. Pourquoi donc le Champ de Mars n'est-il pas à vendre aussi? nous lui trouverions plus d'un acheteur. Les cent mille pétitionnaires qui sollicitent le maintien du *statu quo* se chargeraient de fournir le capital d'acquisition suffisant.

Un soleil splendide a favorisé la visite de l'empereur d'Autriche. On aurait dit l'Exposition du mois de mai, avec toutes les ferveurs du début. La section autrichienne, cela va sans dire, s'était parée pour la circonstance; et le buste de l'empereur François-Joseph, coulé en fonte d'un seul jet par M. Zégut, dominait toute la rue d'Autriche.

La police, ayant reçu pour mission d'éviter tout encombrement à l'empereur d'Autriche, visitant le Jardin réservé, cette merveille des merveilles, la police, dis-je, s'est avisée d'un tour malin. Les agents ont fait ranger la foule d'un côté, comme si François-Joseph allait les suivre, pendant que François-Joseph passait du côté opposé, à l'abri des curieux.

Eh bien! quel mal y aurait-il eu à ce que l'empereur d'Autriche passât, comme fait l'empereur des Français, entre une double haie de curieux? Il aurait été partout accueilli par des saluts respectueux et des vivat sympathiques.

Donc, au 31 octobre, tout sera fini; et le rideau baissera définitivement comme sur une féerie. Ah! la nuit sans lendemain du 31 octobre sera belle à voir, comme une sortie de banquet; et je conseille aux étrangers, curieux d'un beau spectacle, de ne pas manquer celui-là.

Cependant, que le tourniquet se garde bien d'abdiquer! Tant que les conduits d'eau et de gaz ne seront pas coupés, il y aura des obstinés qui ne voudront pas croire que l'Exposition est finie; et il est bon que le tourniquet soit là pour les punir de leur obstination. La race du gabelou est immortelle!

Sur le tard, la Commission impériale fait largesse; et elle a chargé la Commission d'encouragement pour les études des ouvriers de la distribution de ses faveurs. Savez-vous combien nous avons distribué de billets gratuits la semaine dernière? deux cent vingt-cinq mille. Et qu'on ne dise pas que pour un billet gratuit, donné à un ouvrier, nous avons attiré sa famille payante! C'est surtout aux ouvriers chefs de famille que nous avons recommandé aux Délégués de prodiguer les billets, sur leur référence. L'on a mieux fait encore: moyennant 10 000 fr., la Commission impériale nous a permis de faire largesse, aux cent mille enfants des écoles communales de Paris. Nous verrons ce magnifique défilé,