

EXCURSION CHEZ L'ÉPICIER

PAR

A. BROWN

ILLUSTRÉ DE SEIZE GRAVURES



CHARAVAY, MANTOUX, MARTIN
LIBRAIRIE D'ÉDUCATION DE LA JEUNESSE
7, RUE DES CANETTES, 7
PARIS

EXCURSION

CHEZ L'ÉPICIER

CHAPITRE PREMIER

AURÉOLE

L'ÉPICIER. — ARISTOCRATIE DE LA MORUE. — L'ÉPICERIE AUX TEMPS
PASSÉS. — LE VERS DU SIÈCLE.

Epicier!...

Il n'est pas loin de nous, le temps où ce terme devenait dans la bouche de certaines personnes un qualificatif narquois et offensant.

Pour le gentilhomme insolemment dédaigneux, l'épicier était quelque chose de moins rustre que le paysan attaché à la glèbe, mais d'une extraction presque aussi basse. — Pour l'artiste, pour l'écrivain, l'épicier, c'était le *Philistin*, le *bourgeois*, l'ennemi par excellence du progrès et des hautes aspirations intellectuelles, vivant terré dans sa « boutique » comme le renard dans sa tanière, et s'enrichissant, le misérable... après de longues années de travail, d'ordre et d'économie.

Pourquoi le peuple le plus spirituel de la terre a-t-il exercé

sa verve et son ironie contre le marchand d'*épices*, à l'exclusion de tous autres commerçants : quincailliers, merciers ou papetiers, par exemple ?

L'explication est toute simple.

L'épicerie, partie intégrante de nos besoins matériels, de notre alimentation, de notre existence, est familière à tout le monde, et il ne faut pas être un bien grand clerc pour « débiter » des marchandises dont les prix, à peu près invariables, sont aussi bien connus de l'acheteur que du vendeur. En conséquence, peu de paroles inutiles à prononcer, pas d'*article* à faire, plus de ces insinuations qui ont tant contribué à la gloire des employés de la « Nouveauté » ; rien que le traditionnel :

— Et avec ça, Madame ?...

Eh bien, je le demande aux gens de bonne foi, en tout cela, y a-t-il l'ombre d'un ridicule ?... Je soupçonne bien des gentilshommes de l'ancien et du nouveau régime, bien des artistes à longues crinières, bien des Cabriens incompris, bien des folliculaires, d'avoir tenté de se venger de l'épicier parce que celui-ci leur *coupait les vivres* ou lançait à leurs trousses quelque recors chargé de recouvrer une note en retard... prolongé.

Mais les paroles s'envolent, la plaisanterie s'efface, et l'épicier, aussi majestueux derrière son comptoir que Jupiter derrière ses nuages, conscient de son utilité, indifférent aux sarcasmes,

Verse des torrents de lumière
Sur ses obscurs blasphémateurs,

et emplit sa caisse ; car ses torrents de lumière, à lui, sont l'huile, la bougie, le pétrole qu'il délivre, autant que possible, contre espèces sonnantes et trébuchantes. Après tout, qu'est-il resté de ces moqueries surannées ?

L'épicier a pris sa revanche, revanche éclatante, triomphante, qui l'a placé au premier rang dans l'estime des courageux, des forts, des vaillants, enfin de tous ceux qui combattent énergiquement pour vivre. Le succès a souri à ses efforts; l'humble boutiquier est devenu l'un des membres de cette classe enviée que les Américains appellent *Stockfish Aristocracy* (1), aristocratie qui en vaut bien d'autres, car elle repose sur le travail, et très souvent aussi, sur le déploiement continu de certaines aptitudes exigeant de solides études, une expérience habile, une probité du premier ordre.

Eh! Eh! Voilà qui relève singulièrement notre épicier... quoique les méchantes langues le traitent d'empoisonneur et prétendent qu'il triche parfois sur le poids. Le soleil lui-même n'a-t-il pas des taches? Si quelques négociants en denrées coloniales fraudent sur la qualité de la marchandise ou savent faire « pencher » la balance en leur faveur, la plupart d'entre eux ne négligent rien pour satisfaire la clientèle, se l'attacher en lui donnant bonne mesure et en lui vendant des produits de choix. Aussi, l'épicier, le bon, le vrai est fier de son rôle, et il serait en droit de répondre à ceux qui le bafouent :

— Evoquez le passé, fouillez les archives, rappelez les traditions, et vous vous convaincrez que toute gloire n'est pas accaparée par les guerriers et les chantres de leurs exploits. La noblesse de l'épicerie se perd dans la nuit des âges. Le pays d'Ophir en *exportait* chez les Egyptiens; la reine de Saba offrait à Salomon de l'or, des pierres précieuses, et des *épices*, avant que les rapsodes et Homère eussent célébré les aventures héroïques du siège de Troie. Plus tard, les Phéniciens, les Phocéens et maints autres peuples de l'Asie-Mineure, du Péloponèse, de la Grande-Grèce, s'adonnèrent sur une vaste

(1) Aristocratie de la morue.

échelle, à ce commerce spécial. Ils y trouvèrent brillante renommée et grandes richesses. Carthage devint leur héritière, et peu s'en fallut que l'empire du monde ne lui appartînt. Atteinte par l'invasion des barbares, l'épicerie se releva aussitôt qu'un peu de calme fut revenu dans les esprits, aussitôt que les nations s'édifiant sur les ruines du colosse romain, rompirent avec le passé pour regarder vers l'avenir. Venise, Gênes, Pise, les villes hanséatiques, les républiques des Flandres, quelques communes maritimes de la France connurent alors des jours de prospérité. A son tour, le Portugal se lança dans l'arène, et ses hardis navigateurs longèrent la côte africaine afin de chercher la route la plus courte pour arriver au pays des épices. Lorsque Christophe Colomb découvrit un nouveau continent, que voulait-il ? Trouver un « passage » vers les Indes Orientales. L'Amérique se dressa devant lui, et désormais, les peuples redoublèrent d'activité, de hardiesse, d'initiative, se ruèrent vers l'inconnu, essayant de conserver la prédominance que créait le commerce et ses intérêts multiples. Ce fut le signal de terribles guerres. Espagne, Angleterre, Hollande, France s'entrechoquèrent, bataillèrent, se disputèrent avec acharnement les contrées où fleurissaient la cannelle et le poivre, la vanille et la muscade, le girofle et le gingembre...

Mais l'excès du mal produisit un bien. Les colonies naquirent, et leur développement contribua dans une large mesure au bien-être de l'humanité, à son émancipation, à ses progrès... Voilà nos fastes ! En existe-t-il de plus riches en souvenirs, de plus fertiles en conséquences ?... Ce n'est pas tout : l'épicerie a suscité une foule d'industries et elle met à contribution presque toutes les sciences. Physique, chimie, zoologie, géologie, botanique lui prêtent un concours incessant et lui ont donné un essor qui l'auto-

riserait, si elle était vaniteuse, à graver sur ses flacons de moutarde, l'orgueilleuse devise de Fouquet: *Quo non ascendam!*

En effet, elle occupe les hauts sommets du monde des affaires; elle possède des richesses immenses; elle se bâtit des palais. A l'une de ses plus célèbres caricatures, Charlet ne mettrait plus la légende qui a tant égayé nos pères:

Être né pour être homme et devenir épicier!

Aujourd'hui, l'épicier est homme, au meilleur sens du mot, et parfois, son intelligence, son instruction, son expérience le désignent aux suffrages de ces concitoyens pour un siège au Parlement.

Député! Sénateur! l'épicier en butte à tant d'ineptes moqueries!... Ne nous en plaignons pas. Les bavards sempiternels, les orateurs à déclamations sonores, les politiciens excentriques sont toujours assez nombreux dans les Chambres hautes ou basses des diverses nations, tandis que les hommes d'affaires y figurent en minorité. Et pourtant, ce sont ces derniers qui enrichissent la patrie...

Le trident de Neptune est le sceptre du monde,
a dit le poète Lemierre.

Rien de plus vrai.

CHAPITRE II

ROLE HISTORIQUE DES ÉPICES

DEPUIS LES TEMPS ANCIENS JUSQU'AUX TEMPS MODERNES

SOUVENIR D'EDMOND ABOUT. — CANNIBALISME. — LE PREMIER CONDI-
MENT. — A LA CONQUÊTE DES ÉPICES. — LES LUTTES DU MOYEN AGE. —
LES VOLEURS ET L'ÂNE. — FRANCIS DRAKE. — LES HOLLANDAIS.

On le voit, la question des « épices » prend soudain des proportions inattendues. Je ne m'étonne plus qu'elle ait vivement intéressé, séduit même, un esprit charmant, ingénieux, prime-sautier, un écrivain distingué, Edmond About, que la mort frappait impitoyablement au moment où il préparait son discours de réception à l'Académie... et la *Boutique de l'épicier* sollicitée par l'une des principales librairies de la capitale.

Moi, chétif, je ramasse la plume du maître et j'essaie de marcher sur ses brisées. Qu'advient-il de mon audace?

Hélas! je l'ignore... Mais j'espère qu'on pardonnera les imperfections de l'ouvrage en faveur des bonnes intentions dont je suis pavé. Rassurez-vous donc, ô jeunes lecteurs, je m'efforcerai de ne pas être trop pédant et de ne pas vous ennuyer en traitant des *sujets* qui comportent forcément des

détails techniques et des notions scientifiques. Vous récréer d'abord, vous instruire si je puis, tel est mon but.

Ceci étant dit par acquit de conscience et pour démontrer qu'il n'est rien sur la terre dont on n'arrive à tirer quelque profit, revenons aux épices.

L'homme est soumis à une fatale nécessité. Pour vivre, il doit manger. Par surcroît de malheur, l'antique malédiction : « Tu gagneras ton pain à la sueur de ton front », rendit cette nécessité plus dure, plus amère, plus pénible. Dès l'origine de l'humanité, la lutte pour la vie dut revêtir un caractère de cruauté atroce, de férocité épouvantable, et dépasser l'acharnement des tigres se disputant une proie. Les tigres ne se mangent pas entre eux, tandis que l'homme dévora son semblable sans même prendre la peine de le cuire. Heureusement que l'homme est un animal raisonnable, et lorsqu'il transita de l'état de sauvagerie à celui de barbarie, le sens du goût se raffina. Dorénavant, sa nourriture plus variée, moins rebutante, exigea certaines préparations culinaires qui réalisèrent un progrès énorme sur le passé, et justifèrent le docte aphorisme que devait écrire, quelques centaines de siècles plus tard, notre Brillat-Savarin, le plus spirituel des gourmets :

« Celui qui invente un nouveau mets fait plus pour le bonheur de l'humanité que celui qui découvre une étoile. »

Alors, les cuisinières et les Vatels de ces époques primitives s'ingénierent pour relever la saveur de leurs mets rudimentaires, et trouvèrent des condiments propres à les rendre plus appétissants. Très probablement, le sel fut le premier assaisonnement employé, non seulement parce qu'il était à la portée de la main, se trouvant en abondance en tous lieux où la nature favorise les conditions de l'existence, mais parce que certains animaux, principalement les ruminants, montraient

une prédilection marquée pour les efflorescences salines qui couvrent le sol en bien des endroits.

Lorsqu'il commença à savoir manger, l'homme se rappela soudain qu'il était le roi de la création, et qu'il devait, selon la pittoresque expression de Virey, goûter toute la nature. — Comment découvrit-il les propriétés toniques, digestives, stimulantes des racines, des sucres, des feuilles, des fruits de quelques plantes? L'animal lui vint-il encore en aide, ou bien, des hasards heureux servirent-ils sa faim?... Mystère à jamais enseveli dans les ténèbres de l'oubli! Nul ne connaîtra jamais les noms de ces Triptolèmes ignorés, qui auraient, cependant, presque autant de droits à notre reconnaissance, que Parmentier, le propagateur de la pomme de terre.

Un fait bien avéré : c'est que les épices donnèrent lieu à d'importantes transactions aussitôt que leurs diverses qualités eurent été étudiées *in anima vili*. L'Orient, qui les produisait, s'enrichit prodigieusement, et ses richesses tentèrent les souverains, les généraux, les aventuriers avides de fortune. Que d'expéditions entreprises, que de guerres déclarées, de batailles livrées, de contrées dévastées, de villes détruites, que de sang répandu pour la conquête de ces pays où les aromates se multipliaient à l'infini, sous les chauds rayons d'un soleil éblouissant!

Ramsès et Sémiramis envoyèrent des armées jusqu'aux Indes ; puis ce fut Cyrus, puis encore Darius, fils d'Hystaspes, et enfin Alexandre le macédonien, qui détruisit la république des Tyriens et fonda Alexandrie pour monopoliser le trafic des Indes Orientales, de l'Ethiopie, de l'Arabie et de l'Égypte.

Les Romains, ainsi que le remarque Robertson, ne prirent point l'esprit commerçant des nations qu'ils avaient conquises. Ils laissèrent les arts mécaniques, le négoce et la navigation aux esclaves, aux affranchis, aux habitants des

provinces et aux citoyens de la dernière classe. Néanmoins, les épices créèrent un mouvement d'affaires considérable. Pline nous apprend que Rome en achetait pour dix millions de francs, et que tous les ans, il partait des ports de la mer Rouge, cent vingt vaisseaux à destination de l'Inde.

Comme un de ces brouillards épais qui s'étendent sur de vastes régions et les plongent dans l'obscurité, l'invasion des barbares fit la nuit dans tout l'Occident. Les transactions cessèrent, le commerce périt. Heureusement, quelques cités favorisées par leur situation, désireuses d'acquérir richesses et puissance pour exercer une suprématie incontestée sur les contrées avoisinantes, retrouvèrent la « route » des pays des épices.

Constantinople devint le principal marché de la Méditerranée; puis Venise, Gênes, Pise lui disputèrent son monopole et le lui enlevèrent. On sait quel degré de puissance et de fortune elles atteignirent. La découverte du cap de Bonne-Espérance et de l'Amérique, la formidable invasion des hordes ottomanes en Europe, leur portèrent de tels coups que le déclin en résulta.

Le Portugal et l'Espagne d'abord, l'Angleterre et la Hollande ensuite, équipèrent des flottes pour explorer les régions récemment trouvées ou en chercher de nouvelles; fondèrent quelques établissements, rudiments des colonies futures; combattirent avec un terrible acharnement pour commander les routes qui conduisaient aux Eldorados dont l'imagination enfiévrée exagérait la surabondance en métaux précieux et en plantes aromatiques.

Fièvre de l'or! Fièvre des épices!... Que de choses pourraient se résumer en ces quelques mots, pendant ce prodigieux xvi^e siècle qui vit, cependant, la Renaissance et la Réforme!

La France ne prit part à la curée que plus tard. Mais distraite de ses véritables intérêts par des guerres dynastiques, des intrigues de cour, l'insouciance et la légèreté de ses gouvernants, l'indifférence et l'apathie de son roi, elle recueillit beaucoup de gloire... et perdit son empire colonial, l'un des plus beaux, des plus vastes qu'ait jamais possédés nation d'Europe.

Ce fut pour enlever aux Portugais le commerce des épices dont ils étaient les maîtres incontestés, que Magellan, aigri par des injustices et un dédain immérités, abandonna le service de son pays, proposa à Charles-Quint d'aborder les Moluques en se dirigeant vers l'Ouest, et exécuta enfin ce *premier tour du monde* qui fit tant progresser la géographie et tout ce qui se rattache à cette science (1).

La moralité de la fable des « Voleurs et l'Ane » se vérifie dans les grands faits de l'histoire aussi bien que dans les petits incidents de la vie. Pendant que le Portugal et l'Espagne guerroyaient pour affermir leur autorité par-delà les mers, et même pour s'anéantir mutuellement,

Arrive un troisième larron
Qui saisit maître Aliboron.

Le troisième larron, c'étaient les Anglais. — Il en survint même un quatrième qu'on n'attendait guère,

Il est assez de cette marchandise,

c'étaient les Hollandais. A leur tour ces deux derniers faillirent

(1) Magellan eut la gloire d'entreprendre le *premier* tour du monde; mais il ne le termina pas, ayant été tué le 26 avril 1521 dans un engagement contre le roi de Matan (Archipel des Philippines). Son lieutenant, Sébastien del Cano, ramena heureusement le vaisseau amiral et débarqua à San Lucar, le 6 septembre 1522. Ce mémorable voyage de circumnavigation avait duré trois ans moins quatorze jours.

subir le sort des vaincus de la veille, et passer de l'état de voleurs à celui de volés... Mais n'anticipons pas sur les événements.

Francis Drake, l'un des plus intrépides marins de la Grande-Bretagne, semble avoir deviné, malgré son peu d'instruction, le secret de la future grandeur de sa patrie, et il osa tout pour la préparer. Animé en cela par sa haine contre les Espagnols qui l'avaient dépouillé et insulté à Rio-Hacha (Amérique colombienne), il opéra une descente dans le Darien, pilla la ville de Nombre-de-Dios, aperçut du haut d'un arbre, dit-on, l'Océan Pacifique, et poussa un rugissement de joie en songeant au mal qu'il pouvait faire à ses ennemis. Là, étaient ces régions lointaines où croissaient les plantes à épices, ces régions fécondes, inépuisables, dont la possession assurait alors la prééminence sur les autres peuples.

Audacieusement, il marcha sur les glorieuses traces de Magellan que nul n'avait osé suivre, et fit le *second* tour du monde, dévastant le Chili, le Pérou, reconnaissant les côtes de la Californie, saccageant quelques Philippines, recevant fastueusement à son bord le sultan de Termate, et signant avec ce souverain un traité qui proclamait hautement la liberté du commerce... pour les Anglais. — Charité bien ordonnée commence par soi-même, et nos bons voisins n'ont jamais négligé une occasion de mettre en pratique ce proverbe qui convient si bien à leur égoïsme et à leur orgueil.

Cependant, Drake eut peu d'imitateurs. Soit que la Grande-Bretagne éprouvât le désir d'un repos bien gagné, après ses longues guerres avec l'Espagne ; soit qu'elle préludât à sa révolution par des dissensions intestines, par des querelles irritantes entre presbytériens et papistes, entre le roi et le Parlement, elle seconda faiblement les premières tentatives

de colonisation entreprises d'abord par Walter Raleigh en Virginie, et poursuivies après leur échec par des aventuriers et des « émigrés » fuyant les persécutions que suscite toujours l'intolérance religieuse.

Entre temps, les Hollandais, qui avaient si bien résisté à l'oppression espagnole et si vaillamment conquis leur liberté, les Hollandais parurent sur les côtes du Brésil, au Cap, en Chine, au Japon, s'emparèrent des Moluques, préluant ainsi à leur puissance coloniale et maritime, qui atteignit un si grand développement au XVII^e siècle.

Alors, et à l'étonnement du monde entier, on vit un petit peuple acquérir des richesses immenses, soutenir de longues guerres contre de grandes nations, armer les flottes les plus redoutables et s'assurer l'empire des mers... Des pêcheurs, des négociants, des *épiciers*, presque des gens de rien aux yeux de l'Europe à peine débarrassée de la féodalité, étaient en majorité chez ce petit peuple. Les boutiquiers d'Amsterdam effrayèrent souvent la très forte Angleterre et humilièrent le Roi-Soleil !



CHAPITRE III

LES QUATRE ÉPICES

ÉPICES DE L'ORIENT. — CADEAUX PRINCIERS. — LES ÉPICES ET LES JUGES. — LES STIMULANTS. — EFFETS D'UNE BONNE DIGESTION.

Avant de raconter les *guerres commerciales* (deux mots assez mal accouplés) qui mirent aux prises quelques nations européennes, il est indispensable que nous parlions un peu de ces fameuses *épices* dont nous avons essayé d'esquisser le « rôle politique », et que nous les fassions mieux connaître à nos jeunes lecteurs. Dans tout différend, ne faut-il pas s'intéresser à l'objet du litige ?

Au sens le plus général, on désigne sous le nom d'épices, les substances végétales aromatiques, d'une saveur chaude et piquante, qui sont employées dans l'art culinaire pour rehausser le goût des sauces. A cette définition, digne de Gargantua et de Pantagruel, on peut ajouter que les épices servent aussi à composer certaines boissons et quelques préparations pharmaceutiques. Dans ce dernier cas, elles appartiennent au commerce de la *droguerie*.

Elles sont originaires des pays tropicaux, principalement des îles de la Malaisie, terres les plus fertiles du monde qui rappelleraient le Paradis si la température en était moins

élevée. Les épices qui tiennent le premier rang dans l'esprit des cordons-bleus émérites sont : la *cannelle*, la *muscade*, le *girofle*, le *poivre*, précieux condiments dont la réputation est consacrée depuis la plus haute antiquité.

Voici les fameuses *quatre épices* qui, selon l'expression de nos grands-pères, auraient ressuscité un mort, surtout lorsqu'un mélange savamment combiné confondait leur parfum et développait leurs qualités stomachiques. On a bien essayé de les détrôner, ou plutôt de leur susciter des rivales en employant comme similaires : le gingembre, le piment, l'anis, le fenouil, le safran, la moutarde, le laurier franc, le thym, la sauge, le cumin, le carvi, mais ces espèces indigènes sont aux épices des « îles » ce que la piquette aigrette est aux vins généreux de Bordeaux et de Bourgogne, ce qu'un chef de cuisine habile et savant est au vulgaire gargotier des *bouchons* de la place Maubert.

Nous avons constaté l'étonnante fortune à laquelle étaient parvenues certaines cités en se livrant au commerce des épices. Cette fortune s'explique par les dangers inhérents à ce commerce, lorsqu'on se portait vers des régions jalousement gardées, lorsqu'on affrontait les colères de la mer et les rapineries des pirates. Aussi, pendant tout le moyen âge, les épices furent toujours considérées comme objet de grand luxe, digne de figurer seulement sur la table des souverains, des hauts barons, des moines et abbés mitrés, enfin de tous les gens à privilèges et aimant, d'après le bien-dire de Panurge, les *reduits moult monastiquement assortis de harnois de gueule*.

On les distribuait parcimonieusement dans les grandes fêtes, dans les circonstances solennelles de la vie, principalement aux noces des personnes de qualité. Les convives conservaient jalousement la part qu'ils n'avaient point con-

sommée et l'emportaient chez eux, pour attester la libéralité des amphitryons.

Le cadeau le plus apprécié que l'on pût faire à un homme, surtout à un suzerain, c'étaient quelques paquets d'épices. Un abbé de Saint-Gilles réclamant une faveur de Louis VII, roi de France, joignit à sa supplique plusieurs cornets de cannelle et de poivre. L'impartiale histoire ne mentionne pas si ce présent exerça quelque influence sur la volonté royale. Sûrement, il ne dut pas nuire au solliciteur.

Quoi qu'il en soit, l'usage d'offrir des épices, sans se généraliser dans toutes les classes, devint une obligation pour les plaideurs, ces entêtés taillables et grugeables à merci, qui voulaient se rendre les juges favorables ou les remercier du gain d'un procès. Presque toujours, ils ajoutaient aux aromates, du sucre, des dragées et des confitures. Plus tard, ces honoraires en *nature* furent remplacés par de l'argent. A la longue, de tels abus se produisirent, que saint Louis défendit aux juges de recevoir plus de dix sous d'épices par semaine. Les lois du 4 août 1789 et du 24 août 1790, abolirent ce singulier usage. Si aujourd'hui Jean Hiroux, Polyte, Gigolo et d'autres clients de la police correctionnelle ou de la Cour d'assises trouvent les jugements *salés* et *voivrés*, les *épices* n'y sont pour rien.

Pourquoi donc les épices ont-elles été toujours recherchées, et surtout appréciées, non seulement par les gens qui vivent pour manger, mais aussi par les gens qui mangent pour vivre? La raison en est tout hygiénique. Dans les zones chaudes et humides, l'organisme humain est soumis à des conditions climatiques qui tendent constamment à l'affaiblir, à l'épuiser. Le sang s'appauvrit, les forces s'amoindrissent, les fonctions digestives deviennent excessivement paresseuses.

Le besoin de réagir contre toutes ces causes d'anémie s'impose impérieusement. Maître Gaster exige des « stimulants », pour accomplir sa mission ; et ces stimulants lui sont libéralement fournis par les végétaux dont les fruits, les fleurs ou l'écorce possèdent des propriétés essentiellement toniques.

Il est bien évident que les habitants des pays tempérés ou froids ne sauraient invoquer les mêmes raisons pour justifier l'emploi des épices ; mais les estomacs délabrés par les excès ou toutes autres causes, ne manquent point. Probablement, les Grecs et les Romains employèrent d'abord les condiments de l'Orient comme remèdes excitants, propres à relever l'énergie de l'économie animale. Puis, la gourmandise aidant, l'usage d'un remède qui flattait le palais, éveillait l'appétit, parfumait sauces et ragouts, favorisait la digestion quand il était ingurgité modérément, devint une nécessité, ou mieux, une habitude, et se perpétua. N'est-il pas advenu la même chose pour le café, le chocolat, et même pour le... tabac ?

« Usons, n'abusons pas », dit la sagesse des nations. Tous ceux qui ont un *faible* pour les épices, devront méditer ce proverbe et en tirer avantage au profit de leur santé. Prises en trop grande quantité, elles échauffent et produisent des embarras gastriques, préludes ordinaires de graves maladies. Absorbées à doses restreintes, et bien combinées avec les aliments dont la saveur laisse à désirer, elles remplissent le rôle d'apéritifs, exercent une action qui stimule l'activité des organes digestifs, contribuent à développer les qualités de sociabilité qui distinguent l'homme.

Qui ne sait, en effet, combien une bonne digestion influe sur le moral et prédispose à l'enjouement, à l'amabilité, au badinage, à la bonté ?

Bien rares sont les plantes alimentaires qui possèdent de semblables propriétés. Et comme chez elles, tout intéresse, nous allons les étudier sommairement, et dire quelques mots de leur importance commerciale.

CHAPITRE IV

CANNELIER, MUSCADIER, GIROFLIER, POIVRIER

I

LA CANNELLE

LE CANNELIER. — LA CULTURE. — LA RÉCOLTE. — LES CANNELLES DU
COMMERCE.

La cannelle est la seconde écorce des jeunes branches du cannelier, arbre de grandeur moyenne, appartenant à la famille des *Laurinées* de Jussieu. Les feuilles ressemblent beaucoup à celles de notre laurier commun; ses fleurs, placées à l'extrémité des rameaux, ont une odeur suave. Le fruit est un drupe ovoïde d'un brun violet, ayant la forme d'un petit gland et contenant une pulpe verdâtre. Il renferme un noyau dont l'amande est légèrement colorée en rouge.

Le cannelier est originaire des Indes Orientales, presque sûrement de Ceylan. Il croît abondamment à Java, à Sumatra, aux Moluques, en quelques districts de la Chine, de l'Indo-Chine et au Japon. Sa culture a été introduite aux Mascareignes, aux Antilles, dans la Guyane et autres contrées de l'Amérique du Sud. On le cultive aussi en Égypte, et, fait

digne de remarque, c'est avec deux pieds de canneliers transportés des serres de Paris que la « naturalisation » s'est effectuée dans la vieille terre des Pharaons.

Généralement, on exploite l'arbre vers l'âge de huit ans, exploitation qui se prolonge jusqu'à trente ans environ, un



Cannelier

peu plus un peu moins, selon la nature du terrain, l'exposition, le climat. On fait deux récoltes chaque année. La première commence en avril et finit en août; la seconde commence en novembre et finit en janvier. Des ouvriers habiles nommés *écorcheurs* de cannelle, inspectent les branches de trois à quatre ans, s'assurent que l'écorce est mobile, et ils l'enlèvent par lanières, à l'aide d'incisions longitudinales. Ils superposent ces lanières et font des paquets de 20 centi-

mètres d'épaisseur, que l'on conserve ainsi jusqu'à ce qu'une légère fermentation favorise la séparation de la partie verte de l'épiderme avec l'écorce, fermentation qui se produit généralement au bout de vingt-quatre heures. Puis, on étend l'écorce sur des linges ou des claies, on l'expose au soleil, elle se sèche, se roule et prend la couleur jaune rouge qui la caractérise. Il ne reste plus qu'à la trier, qu'à l'emballer en *surons* et à la livrer au commerce.

Les fragments trop petits ou *rebut*s sont distillés et donnent l'*huile essentielle de Cannelle* qui se vend toujours à un prix fort élevé, car 1 kilogramme de cannelle ne produit que 8 grammes d'huile volatile.

Ce n'est pas toujours comme condiment que la cannelle est employée. On s'en sert en médecine et en pharmacie, parce qu'elle est un remède éminemment tonique et cordial. Les parfumeurs, les confiseurs, les distillateurs en font aussi un très grand usage et préparent des poudres, des gelées, des liqueurs parfumées et fort agréables.

Outre la cannelle tirée du *laurus cinnamomum* (Linné), cannelle la plus estimée, d'autres variétés sont fournies par des arbustes dont l'écorce possède quelques-unes des qualités qui distinguent le laurier de Ceylan.

A part la cannelle fine ou *lettre rouge première*, la cannelle mi-fine ou *lettre rouge seconde*, la cannelle commune ou *lettre noire*, provenant presque exclusivement des Indes Orientales, il y a encore : la cannelle matte, préparée avec le tronc du cannellier, et non les rameaux. Elle est de qualité inférieure.

La cannelle de Chine vient du *laurus cassia*; elle est moins estimée que celle de Ceylan. Son odeur, toujours très forte, rappelle un peu l'odeur de la punaise. La cannelle de Malabar provient aussi d'un *laurus cassia*; l'écorce se réduit en pâte mucilagineuse quand on la met dans la bouche.

La cannelle de Cayenne présente à peu près les mêmes caractères que celle de Ceylan. — Si les Français voulaient, ou mieux, savaient vouloir, nous nous affranchirions en peu de temps du tribut que nous payons à l'étranger pour cette épice. Combien de richesses ignorées existe-t-il dans nos Frances intertropicales?

La cannelle blanche vient des Antilles, principalement de la Jamaïque. C'est le *Drimys aromatique* qui la produit. Sa couleur rappelle celle du citron. Sa cassure est blanche et grenue. Elle possède une saveur aromatique, amère, piquante.

La cannelle giroflée est la dépouille d'une espèce de myrte, le *myrtus caryophyllata*, nommé aussi *bois de crabe* ou *capelet*. Son odeur de girofle lui a valu le nom sous lequel elle est connue. Ses propriétés permettent de la comparer à la cannelle blanche, quoiqu'elle soit plus orangée et plus astringente.

Pour terminer, nous ajouterons que les fruits du cannelier fournissent par expression une huile concrète (cire de cannelle) avec laquelle on fait des bougies qui brûlent fort bien, répandent un parfum agréable et purifient l'atmosphère.

Par ces temps de microbes, voilà un auxiliaire qui n'est pas à dédaigner.

II

LA NOIX MUSCADE

LE MUSCADIER. — PROPRIÉTÉS DE LA NOIX MUSCADE. — LE MUSCADIER DANS L'ANTIQUITÉ. — ÉGOÏSME COMMERCIAL DES HOLLANDAIS. — FÉCONDATION PAR LA GREFFE.

La muscade, ou plutôt la noix muscade, est la partie centrale du fruit du muscadier aromatique, arbre rangé d'abord dans la famille des *laurinées*, mais que le botaniste Robert Brown prit pour type d'une nouvelle famille, celle des *myristicées*. — Son port, son aspect, ses feuilles le font ressembler à un oranger haut de 40 mètres. Ses fleurs, en grappes axillaires réunies par quatre à six sur de grêles pédicelles rappellent pour la grandeur et la forme, les fleurs du mugue, de nos bois. Nous passons les autres caractères botaniques de la plante pour nous occuper de son fruit.

Ce fruit est un drupe piriforme de la grosseur d'une pêche, marqué d'un sillon longitudinal. Il se compose de trois parties distinctes : 1° l'enveloppe externe ou le *brou*; 2° l'enveloppe moyenne ou le *macis*; 3° la noix centrale ou la *muscade*. — On rejette la première de ces enveloppes. La seconde est une arille charnue divisée en lanières d'un pourpre écarlate. En se desséchant, elle jaunit et prend une consistance cartilagineuse. C'est le *macis* du commerce employé comme aromatique dans la distillerie, la parfumerie et l'art culinaire.

Les bonnes cuisinières, et, avec plus d'autorité, les chi-

mistes, assurent qu'il faut se méfier de son influence narcotique.

La coque brune et à test osseux renferme l'endosperme ou amande, autrement dit la *muscade*, grosse comme une petite noix, grisâtre, sillonnée de veines rameuses qui lui donnent



Muscadier. — Noix de muscade.

une apparence marbrée. Sa chair est très odorante et donne une huile grasse que l'on emploie quelquefois en frictions dans certaines affections rhumatismales.

La noix muscade est une des épices les plus précieuses, mais comme de toutes choses, il ne faut pas en abuser. Elle a une action très énergique sur l'estomac et les intestins. — Prise à haute dose, elle déterminerait des tremblements, du délire, et, peut-être, l'apoplexie. Cependant, les Indiens l'emploient comme masticatoire et en ingurgitent d'assez fortes quantités, surtout lorsqu'elle a été immergée pendant quel-

que temps dans l'eau salée, et cuite ensuite avec du sucre. Si elle produit des désordres, en revanche, elle est conseillée par quelques médecins dans le traitement des fièvres intermittentes. En outre, elle entre dans la composition du baume hypnotique, de la thériaque céleste, de l'eau de mélisse, de l'esprit carminatif de Sylvius, de la poudre létifiante, du requiès de Nicolai, etc., etc.

On a beaucoup discuté pour savoir si les anciens connaissaient le muscadier. Des savants en *us* affirmaient que Théophraste l'avait décrit sous le nom de *Kómacon*, mais il est avéré que le botaniste grec avait parlé du cubèbe. Selon toute probabilité, ce furent les Arabes qui introduisirent la muscade en Europe. — Dès le ^x^e siècle, Avicenne la mentionne sous le nom de *Jansiban* ou *noix de Banda* (les îles de Banda forment un groupe de l'archipel des Molusques), et Sérapion l'appelle *Jenzbare*. Toutefois, ce n'est qu'après les découvertes des Portugais et des Hollandais dans la Malaisie que l'usage de la muscade se répandit en Occident.

Jaloux de conserver un monopole qui leur assurait de grands bénéfices, les Hollandais interdirent l'exportation du muscadier, et s'ingénierent pour en dérober la connaissance à tous, même aux botanistes de leur patrie. C'est en 1770 et 1772 seulement que Poivre, gouverneur de Maurice et de Bourbon, parvint à l'introduire dans ces îles, au prix d'efforts, de ruses, de sacrifices qui forment un des plus curieux chapitres de l'histoire des épices, et que nous raconterons plus loin, lorsque nous parlerons de cet homme célèbre, et surtout, éminemment utile.

Aujourd'hui, la culture du muscadier s'est étendue. On le trouve non seulement dans son pays d'origine : les Moluques, mais encore à Sumatra, à Java, au Bengale, aux Antilles, au Brésil, en Colombie et dans l'Amérique centrale.

Ce végétal craint la chaude ardeur du soleil et les vents trop vifs ; il croît dans un terrain frais, à l'ombre des grands arbres, et produit des fruits vers la sixième ou septième année. Fleurs et fruits se succèdent toute l'année, et lorsque le péricarpe de ces dernières s'ouvre légèrement, la cueillette commence et alterne avec assez de régularité tous les trois mois : en avril, en août, en novembre.

Macis et noix sont expédiés en Europe dans des caisses ou des barils de contenance variable. L'huile, ou mieux, le *beurre* de muscade, nous parvient dans des pots de terre.

Nous ne pouvons quitter le muscadier sans parler d'une heureuse application de la fécondation artificielle chez les végétaux, conquête scientifique curieuse et qui a donné des résultats inattendus.

Comme il ne faut qu'un individu mâle pour féconder cent femelles, dit M. A. Richard, et qu'on ne peut les distinguer que lorsqu'ils sont en fleurs ; la culture du muscadier offrait sous ce rapport un grand inconvénient. On doit donc savoir beaucoup de gré à Joseph Hubert, riche habitant des Mascareignes, pour le procédé sûr et expéditif qu'il a inventé. Il consiste à greffer au bout de deux ou trois ans, tous les jeunes plants de muscadier avec du muscadier femelle. Par ce moyen, il existe un rameau mâle qui féconde tous les autres inmanquablement, et l'on épargne beaucoup de temps, outre qu'on ne perd pas de terrain occupé par des individus qui ne donneraient aucun produit ; on hâte d'ailleurs la récolte d'un ou deux ans, et la floraison des mâles coïncide avec celle des femelles, ce qui n'arrive pas toujours dans les pieds de sexes séparés.

Et voilà comment notre excursion dans une épicerie nous conduit à l'étude de l'un des plus curieux phénomènes de la physiologie végétale.

III

LE CLOU DE GIROFLE

LE GIROFLIER. — LES FLEURS. — DRAME SANGlant. — EMPLOI DES
CLOUS DE GIROFLE.

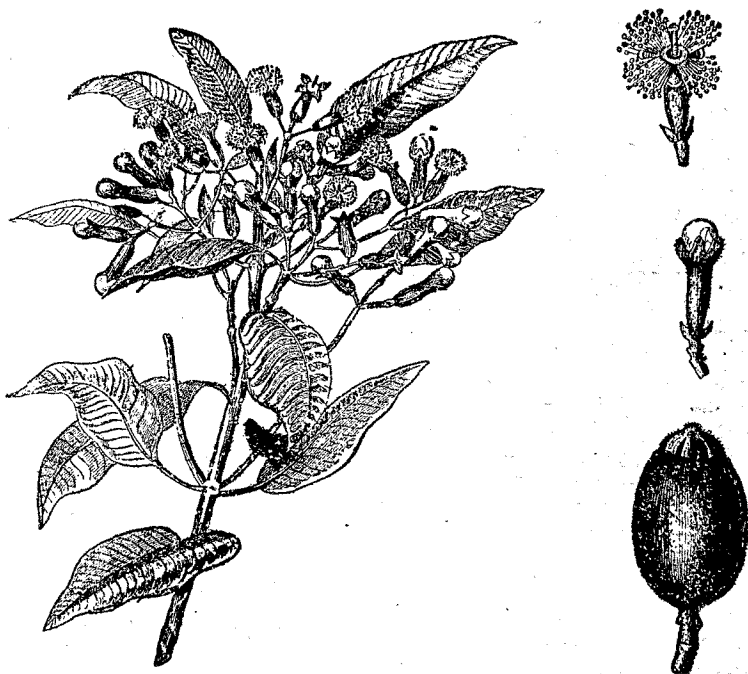
Le Giroflier ou Géroflier (*caryophyllus aromaticus*), arbrisseau au port élégant, à cime pyramidale, appartient à la famille des *Myrtacées*, tribu des *Myrtées*. Les fleurs roses, décrites avec soin par Tournefort et Linné, disposées en corymbes terminaux et trichotomes, ont un calice adhérent à l'ovaire, une corolle à quatre pétales arrondis, des étamines en nombre indéterminé, insérées ainsi que la corolle, sur un disque qui surmonte l'ovaire.

Les clous de girofle, tant employés par les maîtres-queux de tous pays où l'on se nourrit bien, ne sont autre chose que les fleurs avant leur complet épanouissement. On les récolte à la main, et le plus souvent, on les fait tomber sur des toiles étendues à terre, en frappant les branches avec de longs roseaux. On les sèche ensuite au soleil; leur partie supérieure formée par les pétales en boutons, se renfle, et leur donne cette forme de *clou*, bien exprimée par leur nom. Cependant la petite tête tombe souvent, et du clou, décapité, il ne reste que le fût, c'est-à-dire la portion du calice soudée à l'ovaire.

Leur saveur est chaude, aromatique, un peu amère, brûlant la langue et la gorge quand on les mâche. Ils possèdent en général quelques-unes des propriétés de la cannelle,

et nous nous dispenserons d'en parler plus longuement.

On a calculé qu'il fallait dix mille clous parfaits pour peser 1 kilogramme. Chaque giroflier adulte en donne, en moyenne, 10 kilogrammes. En outre, il fournit une certaine quantité d'*antofles* ou fruits, de la grosseur d'une olive, charnus,



Giroflier. — Clou de girofle.

noirs, aromatiques, dont on retire une huile essentielle, où que l'on convertit en confitures auxquelles on attribue des vertus stomachiques et digestives.

Le giroflier croît spontanément aux îles Moluques; il fut introduit à Maurice et à la Réunion par Poivre, en même temps que le muscadier. Depuis, il a été répandu aux Antilles, à la Guyane, aux Philippines, à Sumatra, enfin dans toutes les contrées dont le sol et le climat conviennent aux arbres à épices.

Mais avant de se multiplier en dehors des archipels de la Malaisie, il avait été la cause d'un drame qui mit une haine ardente au cœur des Anglais et des Hollandais, et contribua à rendre plus acharnée la guerre que se firent les deux peuples au xvii^e siècle.

En 1619, quelques Anglais parvinrent à envoyer dans leurs possessions voisines plusieurs pieds de giroflier qui y poussèrent merveilleusement. Jaloux de cette concurrence et privés d'une branche de commerce très lucrative, les Hollandais, possesseurs des Moluques, pourchassèrent les Anglais établis dans l'archipel, et finalement les massacrèrent en 1623. Non satisfaits de cette mesure par trop radicale, ils forcèrent les indigènes placés sous leur domination à détruire tous les girofliers, afin de concentrer la culture de ce végétal dans les îles de Ternate et d'Amboine.

Nous verrons comment les Hollandais, à force de tyrannie et de terreur, réussirent à conserver le monopole de cette culture pendant de longues années.

Il nous reste peu de choses à dire des clous de girofle, sinon que l'usage de ce condiment est général et qu'il parfume ou relève le goût de la plupart de nos préparations culinaires. Il entrait aussi dans la préparation de l'hypocras, ce breuvage que nos aïeux avalaient avec délectation..., ce qui permet de supposer que les estomacs de nos aïeux étaient doublés d'un métal inoxydable et capable de résister aux plus hautes pressions...

IV

LE POIVRE

CLASSIFICATION BOTANIQUE DU POIVRIER. — POIVRES DIVERS. — POIVRE BLANC. — LE POIVRE A ROME. — UN TRIBUT DE POIVRE. — LA PEVERONATA.

Pour les botanistes, le poivrier a été le sujet de savantes discussions, car il était fort difficile de lui assigner un rang dans la classification végétale à cause des différents caractères qu'il présente. Linné le voulait dans les Nymphéacées ou les Palmiers; Jussieu le rangeait à la suite des Orties; de Candolle le plaçait, ou plutôt le prenait pour type de son genre *Gonocarpus*... J'en passe et des meilleurs. — Enfin, L.-C. Richard et le hollandais Blume instituèrent la famille des Pipéracées composée presque exclusivement des arbrisseaux à tige souple, grimpante, sarmenteuse, auxquels nous devons le poivre.

Qui ne connaît ce condiment, assaisonnement presque indispensable, avec le sel, de tout ce qui s'ingurgite, en dehors du pain et des pâtisseries? Il se cultive dans les contrées les plus chaudes de l'Asie, de l'Océanie et de l'Amérique, Les feuilles sont alternes, pétiolées, coriaces; les fleurs dioïques ou hermaphrodites forment des chatons pendants, et sont accompagnées de bractées oblongues. Enfin les baies globuleuses, rouges à maturité puis noirâtres, renferment la graine.

Ce sont ces petites baies desséchées et généralement ridées

par la dessiccation, que l'épicerie en gros reçoit sous le nom de poivre noir, ou mieux, poivre *en lourd*, en *demi-lourd* et *léger*. Le langage commercial les nomme aussi : le *malabar*, le *jamby* et le *bilipatan*.

Le poivre *blanc*, souvent préféré par beaucoup de ménagères, n'est que le poivre noir dépouillé de sa pulpe par divers procédés assez compliqués. Sa saveur est alors moins forte, moins brûlante, moins active. Mais la médaille a son revers. — Certains poivres blancs sont préparés, surtout dans les Indes hollandaises, au moyen d'une peinture contenant de la céruse. Dans ces conditions, leur emploi n'est pas sans dangers. — Cuisinières et consommateurs, assaisonnez toujours vos mets avec du poivre noir; vous vous en trouverez bien.

Contrairement aux autres épices, auxiliaires précieux de certaines industries, le poivre ne sert guère que pour les usages domestiques. Ses propriétés excitantes et digestives sont appréciées depuis fort longtemps. Phéniciens et Hébreux, Grecs et Romains en consommaient d'assez grandes quantités, et en vantaient les effets sur l'organisme. Théophraste et Discoride le mentionnent et le placent au premier rang parmi les substances aromatiques. Horace célèbre ses vertus en termes des plus poétiques.

Les Romains le payaient chèrement; aussi, les souverains tributaires de la cité impériale en offraient aux consuls, aux sénateurs, aux généraux, enfin à tous ceux qui avaient en main quelques bribes d'autorité. Parmi les présents que l'empereur Théodose III envoya, en 449, à Attila, figurait un gros ballot de poivre.

Quoiqu'il fût compris, pendant le moyen âge, dans les épices que l'on présentait aux suzerains, on le mettait quelquefois à part, et il amplifiait, pour ainsi dire, l'acte de vasse-

lage. Ainsi, tous les ans à la Noël, les juifs d'Aix (Provence) remettaient à l'archevêque deux livres de poivre. D'autres prélats ne dédaignèrent pas un cadeau semblable.

En 1107, les gens de Béziers s'étant révoltés et ayant tué le fils du vicomte, celui-ci punit sévèrement les meurtriers et imposa ensuite aux citadins rebelles une contribution annuelle de trois livres de poivre.

Il aimait le poivre, le vicomte ! Mais est-ce extraordinaire dans une région où les habitants croquent l'ail comme des dragées et s'en régalent ? Du reste, tous les peuples du Midi ont une prédilection marquée pour les mets hauts en saveur, et jamais palais gascon ou provençal, italien ou espagnol, ne s'est dérobé à leur violence.

Une sauce ou un ragoût relevés, échauffants, irritants au dernier chef, capables selon une expression patoise, de vous crever gueule et poitrine, c'est du velours, du nanan, de l'ambrosie !

Les Corses ont même un plat « national », composé presque exclusivement de poivre... d'après ce que nous apprend Emile Bergerat, qui « faillit en manger » lorsqu'il visitait la patrie de Bonaparte, et escaladait monts sourcilleux et maquis ténébreux, à la poursuite d'un mouflon fantastique. C'est la *peveronata*, autrement dit, poivrade qui..., mais laissons la parole au brillant conteur :

« La *peveronata* n'est pas autre chose, en effet, qu'une bouillabaisse, ou soupe de poisson, à un seul poisson, qui est la truite du torrent corse. Elle les vaut tous. Bouillabaisse au vin, messieurs et mesdames ! Mais avez-vous le cœur solide et l'estomac invulnérable ?

« La truite grasse (il la faut grasse) est d'abord cuite dans l'huile d'olive, puis précipitée en un court-bouillon aromatique de vin de Corse où il entre du poivron, de la tomate,

des piments rouges, de l'ail à foison, comme il sied, du vinaigre et du *poivre*, du *poivre*, du *poivre*.

« J'ignore combien de minutes doivent cuire ensemble les éléments de cette terrible composition; mais quand on l'a avalée, on a l'enfer dans le corps : Dante lui-même en serait malade! »

Il y a un remède à tout. L'on se guérit d'une *peveronata* en buvant sec et longtemps. On constate en effet, ajoute le spirituel écrivain, qu'elle altère tellement qu'il faut boire au moins pendant un jour et une nuit pour apaiser la soif qu'elle détermine.

Que les francs buveurs se le disent!

CHAPITRE V

LA BOUTIQUE DE L'ÉPICIER

I

PREMIER ESSOR. — COMMERCE VARIÉ.

Après une courte monographie des quatre épices, il est aisé de comprendre que celles-ci ne pouvaient faire autrefois l'objet d'un commerce spécial. On les trouvait indistinctement chez les marchands qui entretenaient des relations avec les pays qui les produisaient. Tel fabricant de drap de Bruges, tel passementier de Paris, tel escompteur de Londres en achetaient aux négociants de Venise, de Gênes, par exemple, et les livraient ensuite à la consommation. En France, ce furent les fondeurs de suif, en même temps fabricants de chandelles, qui adjoignirent, les premiers, la vente des épices à leur commerce ordinaire. Comme l'usage du poivre se généralisa promptement, on baptisa les marchands de suif du nom de *poivriers*, terme remplacé plus tard par celui d'épicier, et enfin par celui de négociants en *denrées coloniales*.

C'est sous François I^{er} que l'épicerie prit un grand développement et eut rang marqué à côté des branches de commerce les plus importantes. Les *épiciers-grossiers* s'organisèrent en

corporation et se régirent par des règlements particuliers que le roi approuva. Petit à petit, des magasins de détail s'établirent et ajoutèrent à leur commerce d'autres marchandises, quoique la profession fût assujettie à des statuts qui restreignaient son extension.

Mais arrête-t-on le torrent déchaîné par l'orage?... L'épicerie avait pris son essor, et rien désormais, ne pouvait réfréner son envahissement, ou mieux son accaparement des objets qui servent journellement à l'économie domestique.

Maintenant, il est presque impossible de préciser la nature d'un commerce où l'on trouve les produits les plus variés : ceux du droguiste, du pharmacien, du liquoriste, du fruitier, du confiseur, de l'herboriste, du parfumeur, du marchand de vins, du charcutier, du quincaillier. — Nous renfermons notre travail dans les limites que comporte l'étude (excusez ce mot prétentieux) de certaines *spécialités* dérivant de l'épicerie, rien que de l'épicerie..., et nous y trouverons assez de documents pour intéresser.

II

BOILEAU ET FRANCOEUR. — LA LITTÉRATURE ET L'ÉPICERIE.

Assez bonne fille, l'épicerie fit peu parler d'elle sous l'ancien régime, et sans cette mauvaise langue de Boileau nous ne saurions pas grand'chose de ceux qui en vivaient. Grâce à lui, nous connaissons le nom du Félix Potin du grand siècle :

Il est fâcheux, grand roi, de te voir sans lecteurs,
Et d'aller du récit de ta gloire immortelle
Habiller chez Francœur le sucre et la cannelle.

(Épître au roi.)

Ce Francœur, si je ne me trompe, avait sa boutique dans la rue Saint-Jacques et était, selon le terme aujourd'hui consacré, l'un des fournisseurs de la cour, de la noblesse et du clergé. Avec cette clientèle de choix, il fit de brillantes affaires. C'est tout ce que l'histoire nous apprend de lui.

Prérogative immense du talent!... Il a suffi qu'un nom destiné à l'oubli se rencontrât sous la plume d'un poète, pour passer à la postérité et briller dans la gloire du siècle de Louis XIV.

Aujourd'hui, les œuvres invendues de nos hommes de lettres, — aussi nombreuses que les étoiles au firmament, — affirment les éditeurs, s'en vont tout droit au pilon ou dans la cuve à bisulfite de soude afin de fournir de nouveaux éléments à la fabrique de papier, tandis qu'autrefois, elles enve-

loppaient les marchandises de l'épicier. Boileau le répète lorsqu'il dit en parlant du sonnet,

A peine dans Gombaut, Mainard et Malleville,
En peut-on admirer deux ou trois entre mille.
Le reste aussi peu lu que ceux de Pelletier,
N'a fait de chez Sercy qu'un saut chez l'épicier.

(*Art poétique*, ch. II.)

Heureusement, les acheteurs n'étaient point forcés de dérouler et de lire le cornet qui contenait leur poivre ou leur sel.

Depuis, un progrès a été réalisé. Le sac à papier a détrôné la feuille détachée du livre. C'est moins littéraire, mais plus commode, et surtout, plus propre.

III

BOUTIQUE D'AUTREFOIS. — RESTRICTIONS PROFESSIONNELLES. — UN NID DE MICROBES. — MAGASIN D'AUJOURD'HUI. — LES CAISSIÈRES.

Arriverait-on bien à se représenter ce que pouvait être la boutique de ce Francœur, l'épicier le plus achalandé de son temps? J'ai bien sous les yeux de vieilles estampes qui ont la prétention de reproduire fidèlement l'intérieur d'une épicerie au dernier et à l'avant-dernier siècle, mais le dessin ne pêche point par excès de détails.

Je ne vois qu'un large comptoir surmonté de lourdes balances, des casiers symétriquement rangés sur la muraille du fond; çà et là, des sacs, des ballots entr'ouverts, quelques flacons de forme ronde, des barils, trois ou quatre poissons, harengs et sardines lamentablement pendus au plafond; des bouts de cordage, deux paquets de chandelles accrochés à une tringle. Je vois encore un gros personnage, le patron sans doute, la main gauche appuyée sur un mortier, la main droite tenant un énorme pilon ressemblant à la massue d'Hercule; puis, des bonshommes en tablier, les manches de la veste retroussées, affairés auprès de quelques clientes à demi perdues dans la pénombre.

Est-ce bien la boutique du bon vieux temps? — je ne le crois pas. — Elle contenait certainement un plus grand assortiment de marchandises et avait plus d'animation, car l'épicier préparait lui-même dans son officine, j'allais écrire dans son laboratoire, les divers produits ou mélanges qu'il reçoit

aujourd'hui tout prêts de différentes usines. Il « confectionnait » même des drogues, des remèdes qui guérissaient ou tuaient aussi bien que ceux des apothicaires, mais dont le débit portait une attaque sérieuse à la profession de ces derniers. C'est la loi du 21 germinal an XI qui interdit aux épiciers la préparation de toute composition pharmaceutique, et les soumit à une visite annuelle des membres d'un jury médical assistés d'un commissaire de police.

Cette visite a pour objet d'assurer la stricte exécution de la loi précitée et de constater la bonne ou mauvaise qualité des denrées mises en vente. Il est également défendu, sous peine de trois mille francs d'amende, de livrer des substances vénéneuses à des personnes autres que celles qui sont connues de l'épicier, et dont il doit inscrire le nom, l'âge, le domicile sur un registre paraphé par le commissaire de police.

Vous le voyez, l'administration s'intéresse à la santé des consommateurs et s'efforce de prévenir des sophistications quelquefois dangereuses, souvent inoffensives, mais qui ont le tort de passer dans l'estomac sans nourrir le corps et sans réparer les forces. Y réussit-elle?... Le laboratoire municipal est là pour répondre. En tous cas, nous savons que ce sont les épiciers dont la réputation commerciale et *chimique* ne redoute aucun soupçon, qui ont le plus de clients et encaissent les plus grosses recettes.

C'est un encouragement à vendre *bon* et à bon marché, ou je ne m'y connais pas.

Revenons à notre boutique.

Sans avoir l'âge de Mathusalem, bien des personnes se souviennent de ces magasins où les marchandises accumulées en un désordre inexprimable, rappelaient le chaos de Milton. Une odeur indéfinissable, où prédominaient le parfum des

épices mélangé à la senteur des huiles à quinquet, à la rancissure des graisses et du suif, une atmosphère surchargée de principes âcres, vous prenaient à la gorge, et vous forçaient de reculer, si vous n'étiez armé d'une triple dose de fermeté et de courage.

Dieu ! que les microbes devaient grouiller là-dedans ! C'était leur paradis ! Ils y croissaient, ils y multipliaient à l'infini !

Eh bien, cet antre où les exigences quotidiennes de la vie obligeaient certaines personnes à pénétrer plusieurs fois par jour, c'était la boutique de l'épicier.

Aujourd'hui, quelle différence ! Jamais Mercure, le dieu du commerce, n'a eu des temples si brillants, si riches, si grandioses, partout où les marchands, les agioteurs et même les voleurs, l'ont honoré d'un culte particulier.

Entrez dans n'importe quel grand magasin d'épicerie au moment où la lumière électrique projette ses lueurs éblouissantes sur les flacons, boîtes, bouteilles, pots, cornets, bocaux, caissons, paquets, récipients de toutes sortes enluminés, illustrés de dessins de maîtres, ornés d'étiquettes chatoyantes, et vous serez surpris.

C'est un palais des *mille et une nuits* embelli par la main ingénieuse des djins et des péris, un jour qu'ils ont quitté le paradis d'Allah et sont venus sur terre, transportés par un rayon de soleil.

Rien de disparate, rien de repoussant. Le fin parfum de la vanille, des nougats, des chocolats, alliés à l'arome du café et du thé, à l'odeur saine des fruits secs, des oranges et des citrons, vous pénètre et vous met au cerveau cette douce *gri-serie* qui surexcite agréablement les sens, éveille l'imagination, évoque la vision enchanteresse des contrées au ciel toujours bleu, aux splendides paysages, aux végétations touffues d'où

proviennent toutes les richesses « coloniales » étalées sous vos yeux.

Les pétroles, les fromages, enfin les « denrées » dont le relent se manifeste parfois un peu fortement, sont remisées avec soin dans quelque coin perdu du vaste hall, et vos narines n'en perçoivent que les émanations affaiblies. Ça et là, s'étalent les comptoirs en bois dur, frottés, luisants, d'une admirable propreté. A leurs extrémités se dressent des balances Roberval dont les plateaux toujours fourbis avec soin, brillent comme de l'or, et font songer aux miroirs métalliques des anciens. Un peu plus loin, c'est la machine à café avec sa forme d'urne funéraire, sa roue vernie, sa manivelle qui actionne l'encliquetage destiné à broyer la fève de moka, ainsi qu'on dit en style noble. Plus loin encore, dissimulé dans l'ombre, se trouvent les bidons renfermant toutes les matières visqueuses ou liquides coulant par des robinets qui en règlent le débit avec précision. Au lait seul, on accorde les honneurs de la « devanture » pour bien démontrer que le jour n'est pas plus pur que lui.

A tout cela, ajoutez les centaines de produits divers qui remplissent les vitrines, les étagères toujours ornées de bois finement découpés, quelquefois de sculptures qui ne dépareraient pas un meuble de Boule, et vous aurez enfin une idée de la science, du bon goût qui ont présidé à l'installation, à l'agencement d'une épicerie moderne.

Dans les endroits les moins encombrés, en des sortes de kiosques élégants, appelés plaisamment confessionnaux, se trouvent les caissiers, plus souvent les caissières, jeunes filles ou jeunes femmes accortes, gracieuses, intelligentes, qui inscrivent les ventes, en reçoivent le montant, rendent la monnaie, et savent, au milieu de leurs multiples occupations, sourire à une cliente connue, adresser quelques mots aimables

à une autre, être enfin d'une exquise politesse avec tout le monde.

Un honorable négociant m'a assuré qu'elles ne commettaient presque pas d'erreurs, — ce qui faisait son admiration, et la vôtre aussi, j'en suis persuadé, amis lecteurs. Qu'on vienne donc nous soutenir que les Françaises sont légères et n'ont point la tête solide!...

IV

LE COMMIS ÉPICIER. — SOCIALISME COMMERCIAL. — LA CLIENTÈLE.
LES BONNES. — LE GORDON-BLEU.

Les commis épiciers ont droit aussi à quelques parcelles de notre admiration, car leur métier est dur, pénible, et nécessite des qualités que bien peu d'employés possèdent à un tel degré. Debout dès la première heure, couchés très tard, il faut vraiment des jambes d'acier pour résister aux fatigues qui leur sont imposées par des acheteurs se renouvelant sans cesse. Voyez-les chez tels ou tels épiciers en renom, voyez-les au milieu de la cohue des clients. Ils doivent répondre à tous, suffire à tout, s'empresse de servir pour éviter les réclamations des impatients ou des hargneux. Et certes, le nombre de ceux-ci est grand. Je ne vois que les employés de *bazars* qui soient aussi occupés, aussi méritants que les commis épiciers.

Sont-ils payés en raison de leurs efforts, de leur travail? Hélas! la concurrence est grande et les bénéfices réduits, car en certains quartiers les épiciers sont nombreux et contraints à de lourds sacrifices pour conserver une clientèle aussi changeante et ondoyante que l'onde. Cependant, plusieurs chefs de maisons montrent une réelle sollicitude pour leur personnel, lui attribuent une part dans les profits et s'inquiètent de son avenir.

Voilà du bon socialisme; c'est même le meilleur... et un excellent exemple à imiter.

En dehors de la clientèle inconstante dont nous venons de parler, il en existe une autre que je qualifierai d'*abonnée*, pour bien exprimer ma pensée, et qui contribue fort souvent à la prospérité du magasin. C'est auprès d'elle, surtout, que le personnel redouble ses prévenances, prévenances qui attestent une profonde connaissance du cœur humain chez ces pauvres diables roulant sans cesse le rocher de Sysiphe.

La rentière exige plus d'égards que la femme du petit fonctionnaire; la ménagère du cinquième se contente de quelques attentions, tandis qu'il en faut énormément pour la *dame* du premier, ou même pour la concierge d'en face, loquace personne jouissant de quelque influence sur le monde des domestiques, et qu'il est utile de ménager à cause de ses crocs aigus et de sa langue de vipère. A chaque instant, le langage et les procédés changent, et ces changements imperceptibles à l'œil du profane, demandent beaucoup de finesse et de tact.

Voici le bataillon des bonnes : celle du premier est autrement « conséquente » pour me servir de ses propres paroles que celle du second, et celle du second plus que celle du troisième... Le jeune commis leur adresse ses œillades les plus assassines et les propos galantins dont il y a toujours ample provision, mais avec des expressions différentes dans le regard, l'intonation de la voix, la tournure de la phrase. N'est-ce pas une habileté que de savoir tenir compte de la « condition sociale » des pratiques? — Et Mlles Joséphine, Jeannette et Catherine s'en vont ravies, vantant à leurs maîtresses la supériorité des provisions achetées, n'eussent-elles apporté que du rebut.

Tout à coup, un grand silence succède aux sourires et aux chuchotements discrets; les fronts s'inclinent respectueusement, presque avec vénération; les physionomies perdent

leur jovialité pour prendre de la gravité et du recueillement. — C'est une cuisinière de bonne maison, c'est un cordon-bleu émérite qui s'avance. Elle pénètre dans le magasin, plus digne que Junon montant les marches de l'Olympe, et jette un regard satisfait autour d'elle. On s'empresse, on prévient ses moindres désirs, on la flatte, on la complimente, on l'écoute avec autant d'admiration que si elle était une pytho-nisse prête à rendre ses oracles. Les commis savent qu'elle est vieille fille, mais pour caresser sa vanité, ils la traitent de « Madame » à pleine bouche... Et Mme Brigitte ou Rosalie se ferait hacher en chair à pâté plutôt que de se servir ailleurs.

— Forcément, notre esprit doit posséder des ressources inconnues au commun des mortels, me disait un de ces employés, et bien des gens plus instruits que nous ne sauraient se *débrouiller* dans notre métier.

Allez de l'avant, futurs épiciers! Sans l'activité et l'initiative, l'instruction ne prépare que des hommes à *théories*, ou mieux, des pédants inutiles et vaniteux, tandis que le commerce fera de vous des hommes d'action. C'est de ces derniers que la France a besoin et non des autres.

CHAPITRE VI

LE SEL

I

SALINITÉ DES MERS. — CHIMIE DU SEL. — SEL GEMME. — SOURCES
SALÉES. — MARAIS SALANTS. — RÉCOLTE DU SEL. — ANALYSES.

En parcourant la boutique de l'épiciier, nous décrirons les divers produits que nous y rencontrerons, dans un ordre qui en rendra l'étude plus facile, plus naturelle; mais en dehors de toute classification, nous nous occuperons du sel, le condiment par excellence, celui dont l'homme ne saurait se passer, et qui joue dans l'économie domestique un rôle autrement important que les épices. Celles-ci sont des *accessoires* qu'on pourrait supprimer à la rigueur; celui-là est une nécessité indispensable.

Pour en dire tous les usages, tous les bienfaits, il faudrait un gros volume. De savantes monographies le concernant ayant été écrites, nous nous bornerons à des notions sommaires, à de brèves explications, suffisantes cependant pour nous renseigner sur sa composition et sur son histoire.

« Vous êtes le sel de la terre », a dit Jésus-Christ à ses apôtres, et nul en lisant cette phrase de l'Écriture ne se mé-

prend sur son véritable sens. Le sel n'est-il pas universellement répandu et ne préserve-t-il pas de toute corruption?

En effet, on le trouve presque partout; sa grande abondance est un des plus curieux phénomènes de la nature. Des lacs et des sources salés se rencontrent dans presque toutes les contrées, des mines de sel gemme existent en couches immenses dans les assises de la terre, et la salinité des mers est évaluée en moyenne à 3 p. 100.

L'épaisseur de la couche de sel qui se formerait dans la haute mer, serait approximativement de 14 millimètres par mètre cube d'eau. Les savants ont calculé que si l'Océan perdait ses eaux par évaporation, il resterait au fond une couche de sel d'environ 70 mètres, soit pour toutes les mers, plus de 27 millions de kilomètres cubes.

Les chimistes nous apprennent que le sel est un chlorure de sodium (NaCl), métal alcalin découvert par Davy en 1807, et servant principalement à la préparation industrielle du magnésium et de l'aluminium. Ses propriétés antiseptiques sont suffisamment connues pour que nous nous abstenions d'en parler. Il cristallise en cubes; à la chaleur il décrépite à cause de la minime quantité d'eau interposée entre les lamelles cristallines, puis il entre en fusion et répand des vapeurs visibles.

Il est peu de contrées qui ne possèdent du sel gemme. Comme types d'exploitation on cite toujours les mines de Cardona, en Espagne, et de Wieliczka, en Pologne. La France en a plusieurs gisements dans la Meurthe-et-Mosellé, le Jura, la Haute-Saône, l'Ariège, les Basses-Pyrénées.

Le sel gemme s'extrait ordinairement en établissant des puits et des galeries semblables à ceux qui servent pour retirer la houille des entrailles du sol. Il est détaché à l'aide du pic ou de la dynamite, porté au dehors dans des wagon-

nets, et pulvérisé. On le livre au commerce s'il ne contient pas de matières étrangères. S'il en contient, on le dissout dans l'eau, on décante, on évapore, et l'on obtient un produit très pur, très beau, et d'une blancheur éblouissante.

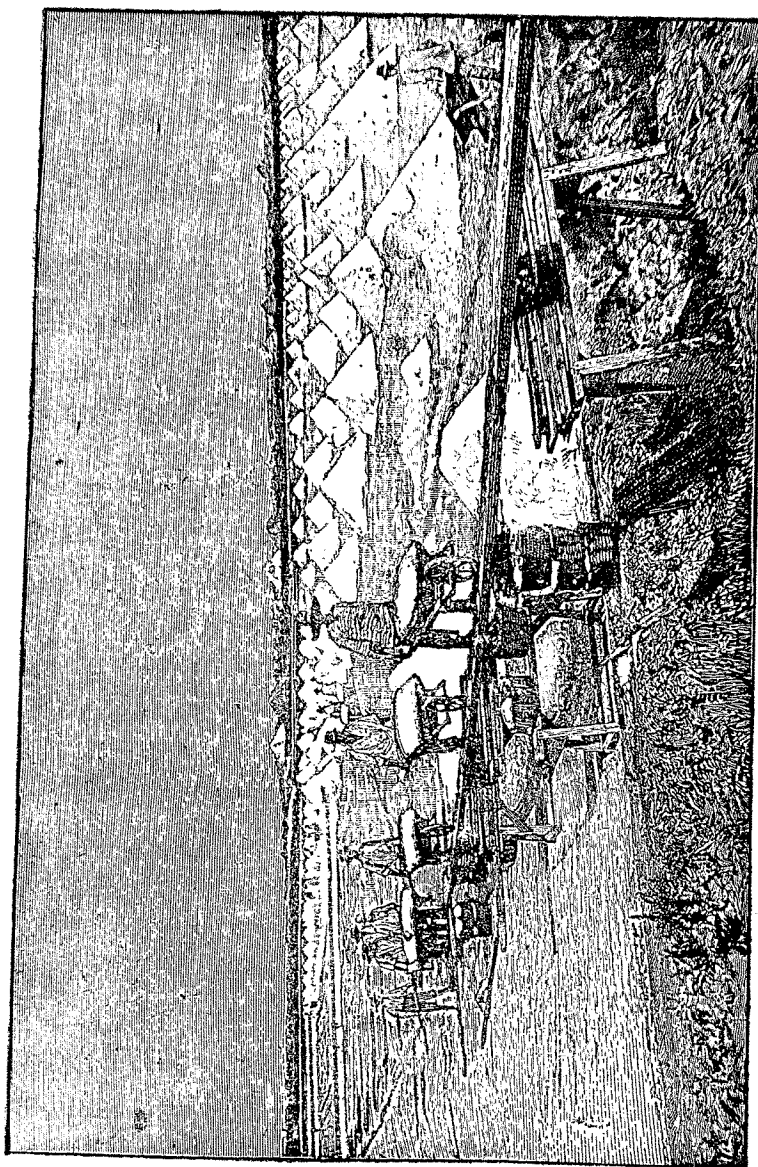
Il y a quelquefois avantage à ne pas entreprendre ces travaux longs et coûteux que nécessite le creusement des galeries et des puits. Alors, on prépare dans la mine des *Chambres de dissolution* dans lesquelles on dirige des eaux douces qu'on soutire, lorsqu'elles sont au point extrême de saturation.

En certains endroits, principalement en Souabe, on atteint le gîte salifère au moyen d'un trou de sonde dans lequel on établit une pompe aspirante. L'eau douce pénètre dans ce forage, se charge petit à petit de chlorure de sodium et devient de plus en plus dense. Il se forme de vastes cavités, tenant lieu de chambres de dissolution, dont on élève les eaux inférieures, c'est-à-dire les plus saturées, au moyen du tuyau aspirateur. Il ne reste plus qu'à évaporer et à concentrer pour obtenir le sel. La méthode des trous de sonde tend à se substituer aujourd'hui à toutes les autres méthodes d'extraction.

Nous ne citons que pour mémoire l'exploitation des sources salées, exploitation que l'on délaisse et qu'on ne tardera pas à complètement abandonner, parce qu'elle est longue et peu rémunératrice. La principale opération consiste dans le passage des eaux faiblement saturées à travers des fagots d'épines rangés très haut sous des hangars couverts, e nommés *bâtiments de graduation*. Par la division excessive des gouttelettes sur une large surface, par l'action incessante du vent, l'évaporation s'effectue et la concentration s'accomplit ; mais l'opération doit être souvent renouvelée.

Nous arrivons enfin à la grande productrice, à la mer

illimitée qui fournit l'homme d'une énorme quantité de sel et restera éternellement inépuisable.



Marais salants.

Sur les côtes de l'Océan Atlantique et sur celles de la Méditerranée, c'est au moyen des *marais salants* que l'on

récolte la moyenne partie du chlorure de sodium exigée pour les besoins de la France. Il en est même exporté une certaine quantité dans les pays du Nord. Malgré l'intérêt que présentent l'établissement, l'organisation, la récolte d'un marais salant, nous devons nous borner à résumer les opérations auxquelles son exploitation donne lieu.

Les marais salants sont des bassins, ou mieux, une suite de bassins que l'on tapisse d'argile. Pendant la haute mer, on introduit l'eau, au moyen d'une vanne, dans le premier réservoir appelé *jas*; et de là, on la distribue par une pente douce dans des bassins très larges, très peu profonds, qui offrent une grande surface à l'air pour favoriser l'évaporation. Ces bassins communiquent entre eux par une série de canaux qui obligent l'eau à parcourir quatre à cinq kilomètres avant d'arriver dans le *muant* d'où elle est dirigée enfin vers les *aires* ou *œillets*, bassins plus petits où le sel se dépose.

Quand le temps est favorable, on récolte le sel tous les jours, sinon on l'enlève une ou deux fois par semaine. Aussitôt, on le dispose en petits tas sur les bords des œillets; puis on le transporte sur un terrain légèrement élevé et on en forme des *mulots*, grandes masses coniques ressemblant aux meules des charbonniers. Les mulots sont recouverts d'une couche de terre glaise qui les met à l'abri de la pluie, tout en conservant de l'humidité dans la masse, particularité qui permet aux sels déliquescents de se liquéfier et de s'écouler par des rigoles ménagées à la base du cône.

Dans le Midi, sur les côtes de Provence et du Languedoc, l'eau ne fait pas le long circuit des marais salants de la Bretagne. Elle tombe dans un puits, est remontée par une roue hollandaise que manœuvre un mulet ou un cheval, et reversée dans les bassins supérieurs. Elle est ainsi constamment remuée. Son contact avec l'air se renouvelle sans cesse et

active énormément l'évaporation. La différence des climats explique l'emploi de ces deux méthodes qui donnent aussi des produits différents. Le vieil Océan nous livre des sels gris et impurs, la coquette Méditerranée nous fournit des sels blancs et moins chargés de matières étrangères. Voici les analyses des sels de l'une et de l'autre provenance :

	Océan	Méditerranée
Chlorure de sodium	87.97	95.51
Chlorure de magnésium . . .	1.58	0.23
Sulfate de magnésie	0.50	1.00
Sulfate de chaux.	1.63	0.91
Matières terreuses	0.80	0.10
Eau et perte.	7.50	2.25
	100.00	100.00

La récolte du sel n'a lieu qu'en été, ordinairement en août et en septembre.

L'ouvrier qui prépare et exploite le marais salant se nomme *paludier* ; celui qui en transporte le produit est appelé *saunier*.

II

LE SEL CHEZ LES ANCIENS. — LA FEMME DE LOTH. — LE SEL CHEZ LES SAUVAGES. — MAUVAIS PRÉSAGES. — LE MARÉCHAL DE MONTREVEL.

Quand il écrit sur le sel, Pline ne tarit pas d'éloges et lui attribue toutes sortes d'excellentes propriétés. C'est la panacée universelle qui guérit les maladies et prolonge l'existence. Parmi les exagérations du naturaliste latin, on trouve cependant des notions et des appréciations qui sont vraies aujourd'hui comme elles l'étaient de son époque.

Le sel excite l'appétit, il relève tous les aliments, dit-il ; et le fait est que, parmi les innombrables assaisonnements dont nous usons, le goût propre au sel domine toujours. Bien plus, rien mieux que le sel ne donne appétit aux bêtes à cornes et bêtes de somme. Il augmente la quantité du lait et donne meilleur goût au fromage. On ne peut donc vivre agréablement sans sel. C'est une substance tellement nécessaire, que le nom en est appliqué même aux plaisirs de l'esprit ; on les nomme, en effet, *sales* (sels). Tous les agréments de la vie, l'extrême gaieté, le délassement du travail n'ont pas de mot qui les caractérise mieux.

Homère et Platon qualifient le sel d'*objet divin*, non parce qu'on le consacrait aux Dieux immortels, mais parce qu'il leur paraissait, comme à Plutarque, le « condiment par excellence ». Telle était aussi l'opinion de la plupart des Anciens. Les Romains donnaient le sel aux nouveau-nés comme signe de sagesse, et les Augures le répandaient à

profusion sur les chairs des animaux sacrifiés, avant de rendre les présages. Il était encore l'un des symboles de l'hospitalité, symbole qui s'est conservé en Orient dans toute sa vigueur. Si vous avez partagé le pain et le sel avec le plus fieffé brigand de l'Idumée ou de la Mésopotamie, avec le Bédouin le plus mal léché du Sahara, vous pouvez vous confier entièrement à eux. Ils se laisseront écharper plutôt que de consentir à ce qu'un seul cheveu de votre tête ne tombe, plutôt que de manquer à la parole donnée.

Pourquoi la femme de Loth punie de sa curiosité, ainsi que chacun sait, fut-elle changée en statue de sel? J'avoue ne pas bien comprendre le choix de cette matière en cette occasion. Probablement, il y a ici une fausse interprétation de la Bible, ou bien l'écrivain sacré s'est rejeté sur le surnaturel pour expliquer un phénomène géologique se produisant d'une façon subite. Sûrement, la femme de Loth mourut comme la plupart des habitants d'Herculanum et de Pompéi. S'attardant dans sa fuite, voulant contempler le cataclysme épouvantable qui engloutissait Sodome et Gomorrhe, elle fut entourée de vapeurs arsenicales, sulfureuses, et tomba asphyxiée. Son corps imprégné de substances antiseptiques se momifia. Cette histoire miraculeuse ou non, nous prouve que le sel était connu très anciennement et que les parages de la mer Morte en possédaient des couches épaisses qu'on exploitait sans doute.

On a souvent répété qu'il n'existait aucun peuple, même ceux qui se trouvent au dernier échelon de l'humanité, pouvant se passer de sel. Cette assertion n'est nullement hasardée, et si Haller cite dans sa *Physiologie* des peuplades qui n'en employaient pas, elles ingurgitaient certainement des substances qui le remplaçaient ou qui en contenaient. Beaucoup assaisonnaient leurs aliments avec des cendres renfermant toujours des sels de potasse et de soude. Aus-

sitôt que les Espagnols eurent pénétré dans le Mexique et le Pérou, ils remarquèrent que le chlorure de sodium formait la principale branche de commerce. Il en est de même aujourd'hui dans le Soudan africain, et souvent, il y tient lieu de monnaie.

Qui se serait imaginé qu'une matière d'un usage si général et d'une telle utilité fût devenue, pour les esprits faibles, un présage funeste ? Ainsi, la salière oubliée sur la table ou renversée pendant le repas annonçait des calamités effrayantes. En bien des pays, lorsqu'un incident de cette nature se produit, les bonnes femmes se signent et tentent de conjurer le *mauvais sort* par des prières, l'offrande de cierges à la Vierge, des neuvaines et des jeûnes prolongés. Devant quelques grains de sel répandus sur la nappe, les plus braves tremblent, et tel qui eût affronté sans broncher tous les dangers de la guerre, se trouble, pâlit et perd toute confiance en soi.

Ne cite-t-on pas journellement le cas d'un maréchal de France, mort de saisissement à la vue d'une salière renversée ?

En effet, le marquis de Montrevel, renommé pour sa bravoure et sa brillante conduite sur vingt champs de bataille, après avoir conquis tous ses grades par des prodiges de valeur, après s'être distingué à Sénéf, à Namur, à Fleurus, mourut le 10 octobre 1716, maréchal de France et gouverneur de l'Alsace, des suites de la frayeur qu'il éprouva et des appréhensions qui s'emparèrent de son esprit, parce que le contenu d'une salière maladroitement heurtée, se répandit sur lui.

Il est vrai que Saint-Simon, dans ses *Mémoires*, malmène assez cruellement le pauvre maréchal, se moque de son ignorance et prétend qu'il ne savait pas distinguer sa main droite de sa main gauche.

O sancta simplicitas

III

LA GABELLE. — DÉTAILS HISTORIQUES. — LE MONOPOLE. — LES FAUX-SAUNIERES. — LA CONTREBANDE. — LES RÉVOLTES. — GABELOU DÉPECÉ ET SALÉ. — TERRIBLE CHATIMENT. — LE CODE PAYSAN. — LE BON VIEUX TEMPS.

Ainsi que la plupart des matières de première nécessité, le sel fut soumis à l'impôt; mais en France, jamais répartition ne fut plus inégale, n'entraîna tant d'abus, ne suscita plus de colères et de souffrances. Il fut appliqué dès le règne de Philippe IV, en 1286, sous le nom de *gabelle*, d'un mot allemand, *gabe*, qui signifie tribut. Cet impôt, joint au désordre des finances, fut une des principales causes de la révolution de 1789, et les cahiers des trois ordres en demandèrent unanimement la suppression. Il est donc intéressant de lui consacrer quelques lignes.

Une ordonnance de Louis X le Hutin supprime les marchands de sel, coutumiers de fraudes et d'exactions sans nombre, pour remettre ce commerce entre les mains des officiers du roi. Cette mesure était prudente et sage, mais elle ne tarda pas à dégénérer. Philippe VI de Valois établit les greniers à sel en 1331, et augmenta le prix de la denrée, prix soumis dès lors au bon plaisir du roi, et qui ne fit que s'accroître.

Sous prétexte de payer la rançon de Jean le Bon, prisonnier en Angleterre, après la bataille de Poitiers, l'impôt fut élevé à six deniers; puis à huit sous Charles V; à douze sous Louis XI, et porté à vingt et une livres par muids sous Fran-

çois I^{er}. — En 1553, Henri II afferma la vente du sel et vendit chèrement l'exemption de l'impôt à quelques provinces : au Poitou, à l'Aunis et à la Saintonge, à l'Angoumois, au Périgord, au Limousin. Bien entendu, le chiffre général de l'impôt ne fut pas diminué par ces aliénations... Au contraire, on l'augmenta.

En outre, chaque habitant dut renouveler sa provision de sel tous les trois mois, en eût-il besoin ou non. Il lui était formellement interdit de revendre ce qui excédait sa consommation, sous la menace des plus rudes châtimens. Par une mesure administrative tyrannique, le chiffre de l'impôt variait de province à province, et même de ville à ville. Il résultait de cette disparité de régime de criantes inégalités de charges. Tandis que des provinces *franches* payaient par cent livres de sel, de 2 à 9 francs, d'autres en payaient 20, d'autres 33 et 62. — Ces différences énormes commandaient une surveillance incessante aux frontières des provinces, par un nombreux personnel, afin d'empêcher la contrebande. Ce personnel dépassa souvent 25,000 hommes.

Qui est-ce qui payait cette armée de gabelous ?

Les consommateurs, naturellement.

Et si l'impôt ne rapportait pas assez, les fermiers généraux augmentaient la quantité à délivrer par tête, et haussaient les prix. Il est facile d'apprécier les bénéfices scandaleux réalisés avec ce monopole inique, monopole protégé par les juridictions des greniers à sel, les juridictions prévôtales, les cours supérieures. Pour intéresser les magistrats à poursuivre les contrebandiers, on avait imaginé d'assigner le paiement de leurs « honoraires » sur les produits de la gabelle. Au délateur, on accordait le tiers du corps du délit.

Les contrebandiers étaient désignés par l'appellation de

faux-sauniers; le sel vendu clandestinement portait le nom de *faux-sel*.

Il n'existe pas de martyrologe plus navrant, plus émouvant, que celui du faux-saunage, classé au rang des crimes, et toujours châtié avec la dernière rigueur. Lorsqu'on en lit l'historique dans les ouvrages spéciaux, on est épouvanté et saisi d'une immense pitié. Necker constata que le faux-saunage occasionnait, année moyenne, 3,700 saisies dans l'intérieur des maisons; qu'on arrêtait sur les routes 2,300 hommes, 1,800 femmes, 6,000 enfants, 1,400 chevaux, 50 voitures; enfin que le nombre d'individus envoyés annuellement en prison s'élevait à près de 2,000, et que celui des gens condamnés aux galères à *perpétuité* dépassait 300. — Les cahiers des États de 1484 disent que, en moins de quelques années, plus de cinq cents faux-sauniers furent exécutés dans le Maine, l'Anjou et le pays chartrain seulement. Établissez la proportion pour les autres provinces.

Afin d'arrêter la contrebande, dit Montesquieu indigné, on avait recours à des peines extravagantes, et pareilles à celles que l'on inflige pour les plus grands crimes, ce qui n'empêche pas que, même après les objurgations de l'auteur de l'*Esprit des lois*, et sous Louis XVI dont on vante la philanthropie, il y avait encore au bagne 1,800 forçats condamnés comme faux-sauniers, parmi lesquels on remarquait des enfants de douze à quinze ans!

La gabelle se montrait si intraitable, si tyrannique, si oppressive, qu'elle était détestée, haïe, exécrée comme la plus hideuse des calamités. En maints endroits, le peuple exaspéré se révolta, mais inutilement. Après chaque tentative de rébellion, il fut traqué, pourchassé, massacré, avec une férocité inouïe, et plus que jamais, déclaré corvéable et taillable à merci.

Pendant le xv^e siècle, plusieurs villes se soulevèrent, principalement Reims, Dijon, Rouen. La répression fut terrible. En 1548, la Guienne s'insurgea et tint en échec les troupes royales. Aux environs de Cognac et de Châteauneuf, 40,000 paysans, las de souffrir, et irrités contre les préposés de la Gabelle, battirent les soldats envoyés pour les combattre, s'emparèrent de Saintes, qu'ils pillèrent, ravagèrent tous les pays compris entre Poitiers et Blaye. À leur tour, les Bordelais se révoltèrent, assommèrent le chef de l'administration des gabelous, Tristan de Moneins, le dépecèrent et le salèrent.

Malheureusement, les révoltés ne se bornèrent pas à cet acte de justice sommaire; ils commirent des excès, et pour les réduire, il fallut envoyer une armée que commandait le connétable de Montmorency, ce vautour qui, d'après Brantôme, ne récitait jamais ses patenôtres en campagne sans ordonner quelque pendaison, le massacre des prisonniers, le ravage et l'incendie « à un quart de lieue à la ronde ».

La Guienne fut hérissée de gibets. Montmorency entra dans Bordeaux par une brèche de quarante pieds, désarma les habitants, les priva de leurs cloches, leur imposa une amende de 200,000 livres, suspendit le parlement pour un an, obligea cent vingt-cinq citoyens notables à déterrer le corps de Moneins avec leurs ongles, puis condamna, sans jugements, deux cents personnes à être pendues. Quelques-unes n'échappèrent au supplice que pour aller aux galères.

Colbert réglementa l'organisation de la gabelle, mais il ne détruisit aucun de ses abus. La France fut divisée en pays de *grande gabelle* et de *petite gabelle*; dix-sept directions furent créées avec leurs tribunaux, leurs présidents, lieutenants, contrôleurs, avocats, procureurs, enfin toute une légion de parasites prêts à tondre jusqu'au dernier brin le

peu de laine qui restait sur le dos du peuple. Le remède devint pire que le mal.

En 1675, quatorze paroisses au *pays d'Armorique* s'étaient soulevées pour faire abroger l'impôt du sel. Elles s'associèrent afin de mieux soutenir la lutte et publièrent des statuts connus sous le nom de *Code paysan*. L'un d'eux disait :

« Il est défendu à peine d'être passé par la fourche, de donner retraite à la gabelle ou à ses enfants, de leur fournir ni à manger ni aucune commodité; mais au contraire, il est adjoint de tirer sur elle comme sur un chien enragé. »

Chien enragé! C'était bien la qualification qui convenait à cette meute toujours avide de curée et jamais assouvie, que le gouvernement royal déchainait sur ses administrés. Les braves campagnards bretons joignirent l'action à la parole; les gas de Concarneau, de Douarnenez, d'Audierne prirent les armes et se battirent comme se battent les désespérés.

Pour les réduire, il fallut envoyer contre eux une troupe de six mille hommes qui exercèrent d'affreuses représailles et mirent à sac toute la contrée. Inutile d'ajouter que de nombreux pendus se balancèrent aux arbres des chemins, et que les galères du roi reçurent de forts contingents de rameurs.

C'était le bon vieux temps!... Et dire qu'il y a des gens qui le regrettent et se pâment d'admiration devant ses institutions!

Je suis certain que parmi eux, on ne trouvera pas un seul épicier.

C'est la morale de ce chapitre un peu long.

CHAPITRE VII

EMPLOIS DU SEL

QUELQUES DÉRIVÉS

I

SOUDE

LA SOUDE. — UN AGENT DE SALUBRITÉ. — NICOLAS LEBLANC.

Avant de terminer notre notice sur le chlorure de sodium, nous aurions dû énumérer ses principaux emplois, en dehors de son usage comme condiment. Nous réparons cet oubli, et nous rencontrerons certainement des applications intéressant l'épicerie.

Le sel est l'un des meilleurs antiseptiques; il préserve de toute putréfaction les viandes, les légumes, les poissons que l'on veut conserver. Nul n'ignore l'important mouvement d'affaires créé par l'industrie des salaisons dans toutes les parties du globe, et surtout en Amérique.

On emploie encore le sel pour la préparation du chlore et de tous les chlorures; pour la préparation des mélanges réfrigérants lorsqu'on désire se procurer de la glace; pour le mouillage des tabacs, et enfin, pour la fabrication de la soude, fabrication qui en absorbe d'énormes quantités.

La soude est l'oxyde du sodium, ce métal alcalin dont le vulgaire sel de cuisine est un chlorure, ainsi que nous l'avons déjà dit. Il n'est d'aucun usage, mais son sulfate et son carbonate jouent un rôle immense dans les industries du verre et du savon. C'est sans aucune exagération que le chimiste Liebig a pu écrire : « On peut regarder la fabrication de la soude, au moyen du sel commun, comme la cause et le principe de l'essor extraordinaire que l'industrie moderne a pris dans toutes les directions. »

Ici, nous ne mentionnons ce produit que pour les services qu'il rend dans les ménages, car il devient un agent de salubrité de premier ordre, entre toutes les mains. Quelle est la femme, en effet, maîtresse de maison ou servante, qui n'ait recours aux *cristaux de soude* pour nettoyer, rincer, blanchir, laver, dégrasser sa cuisine, un plancher, un carrelage, du mobilier, des étoffes communes, du linge, etc.? L'épicier sait les proportions qu'il faut dissoudre dans l'eau pour tel ou tel lavage, et ses conseils évitent souvent des mécomptes, parce qu'une trop grande quantité de soude serait nuisible en bien des cas, les cristaux contenant presque toujours du sulfate de soude, et par conséquent, de l'acide sulfurique ou *huile de vitriol*, ce corrosif puissant.

Autrefois la soude du commerce s'obtenait par l'incinération de certains végétaux croissant au bord de la mer (les fucus, les salsola, les salicornia). Cependant, on en demandait quelque peu à des contrées dont le sol en produisait, par suite de certaines réactions qu'étudia Bertholet, en Egypte. C'était le natron des anciens.

En 1792, la France ayant à lutter contre l'étranger et à soutenir une guerre civile, la France dépourvue de toutes ressources, envoyant ses enfants en sabots et le ventre vide à la frontière, dut s'imposer les plus lourds sacrifices, tout pré-

parer, tout créer pour combattre l'ennemi, le vaincre, le repousser, et relever les industries qui s'éteignaient faute de matières premières fournies par l'étranger.

Alors, un modeste chirurgien de la maison du duc d'Orléans, *Nicolas Leblanc*, après de longues recherches et des essais multipliés, trouva un procédé pour fabriquer de la soude à volonté, pour ainsi dire. Ce procédé consiste à chauffer dans des fours spéciaux du sel marin préalablement traité par l'acide sulfurique, avec du calcaire et du charbon en poudre. Par patriotisme, Leblanc rendit son procédé public... et se ruina. Longtemps, il espéra des gouvernements qui se succédèrent une indemnité pour compenser ses pertes énormes, mais il n'obtint que des secours dérisoires. Fatigué de lutter, désespéré, réduit à la misère, il se tua le 16 janvier 1806.

Le mythe de Prométhée sera-t-il donc toujours une lamentable vérité pour la plupart des inventeurs?

Nous ne citons le carbonate de soude que pour mémoire, car on le trouve plutôt chez les droguistes et les pharmaciens que chez les épiciers. Ce sel sert à fabriquer les eaux gazeuses artificielles et à la préparation des pastilles de Vichy que l'on recommande pour faciliter les digestions (bicarbonate de soude).

II

LE CHLORE. — EAU DE JAVEL. — LIQUEUR DE LABARRAQUE. — ASSAÏ-
NISSEMENT GÉNÉRAL. — RECETTES DIVERSES.

Dans la fabrication de la soude, le sel marin étant traité par l'acide sulfurique, il se dégage de l'acide chlorhydrique, qui possède une très grande affinité pour l'eau, et que l'on retient facilement dans des condensateurs. Lorsque l'eau est complètement saturée, on a l'*acide fumant*, ou mieux, l'acide muriatique, l'acide marin, l'esprit de sel du commerce.

Scientifiquement, c'est une combinaison de chlore et d'hydrogène.

Le chlore est un corps simple, gazeux, découvert en 1774 par Scheele, illustre chimiste suédois. C'est un déshydrogénant énergique, et aussi un oxydant puissant, et par conséquent un *désinfectant* et un *décolorant*.

Il est désinfectant parce qu'il s'empare de l'hydrogène des matières organiques en putréfaction; il est décolorant parce qu'il enlève l'hydrogène des matières colorantes du règne végétal ou parce qu'il les oxyde indirectement, et en change ainsi la nature. Il est donc facile d'apprécier son importance dans l'industrie. Néanmoins on s'en sert rarement à l'état de pureté à cause des difficultés de transport et de conservation. Généralement on le condense par la chaux, et c'est à l'état de *chlorure de chaux* qu'il est vendu par l'épicier.

Le chlorure de chaux est liquide ou solide. Le plus souvent on l'emploie en ce dernier état parce qu'il se conserve mieux.

On le prépare en faisant arriver du chlore sur de la chaux éteinte ou mouillée.

Il existe deux autres chlorures, mieux des *hypochlorites*, employés dans tous les ménages, et achetés en quantités considérables. Ce sont l'*eau de Javel* et la *liqueur de Labarraque*.

L'eau de Javel, ainsi nommée du village où elle fut d'abord fabriquée, s'obtient en faisant dissoudre 10 kilogrammes de chlorure de chaux dans 120 litres d'eau, puis on filtre. D'autre part, on dissout 12 kilogrammes de carbonate de potasse dans 40 litres d'eau chaude, et on verse ce dernier mélange dans la dissolution de chlorure de chaux. Ce produit est ordinairement coloré en rose par l'addition d'un peu de sel de magnésie.

La liqueur de Labarraque, hypochlorite baptisé du nom de son inventeur, pharmacien militaire des hôpitaux de Paris, se fabrique à peu près de la même manière; seulement le carbonate de potasse est remplacé par le carbonate de soude. Ce composé possède les mêmes propriétés désinfectantes et décolorantes que le précédent, et coûte moins cher, le prix de la soude étant toujours inférieur à celui de la potasse.

L'eau de Javel et la liqueur de Labarraque sont presque exclusivement affectées au blanchissage du linge, tandis que les emplois du chlorure de chaux sont très nombreux. On s'en sert pour assainir l'atmosphère des hôpitaux, des ateliers malsains, des fosses d'aisances; pour désinfecter les ustensiles des vidangeurs, les colonnes publiques, les tas d'immondices, les cuirs en vert, les boyauderies, les clos d'équarrissage, les égouts, les étables, etc., etc.

Aux notions scientifiques que nous venons d'écrire pour le plus grand ennui de nos lecteurs, sans doute, nous croyons devoir ajouter quelques recettes utiles. Ce sera une petite compensation.

Le chlorure de chaux était beaucoup employé autrefois pour le *chaulage* des blés. On l'a remplacé par le sulfate de cuivre, et, pour notre part, nous ne voyons pas les avantages de cette substitution. Si vous tenez à activer la germination de n'importe quelles semences, plongez-les quelques secondes, avant de les confier à la terre, dans un bain composé de 19 parties d'eau pour une partie de chlorure.

Parfois des plantes s'étiolent malgré les soins qu'on leur prodigue; mettez dans un récipient environ 15 grammes de chlorure de chaux pour chaque litre d'eau et arrosez de temps en temps. Il y a cent à parier que la végétation se ranimera.

Voulez-vous conserver des œufs? Immergez-les dans une solution composée de 1 partie de chlorure et de 32 parties d'eau.

En été, la viande et les poissons éprouvent souvent des commencements d'altération, quelque précaution que l'on prenne. Plongez-les à plusieurs reprises dans de l'eau contenant un cinquantième de son poids de chlorure de chaux, rincez-les ensuite à grande eau; vous supprimerez toute odeur désagréable et leur rendrez bon goût.

Agir de la même manière pour les légumes conservés en boîte, haricots, petits pois qui commencent à *passer*. Leur couleur primitive et leur bonne senteur reviendront infailliblement.

Nous citerons encore le bon parti que l'on tire du chlorure de chaux pour blanchir les féculs, les toiles, les fils, le papier; pour restaurer les gravures enfumées, les livres tachés. Une solution de chlorure sur vingt parties d'eau suffit amplement. Prolongez le contact jusqu'à blanchiment désiré et lavez à grande eau.

Pour nous résumer, nous ajouterons que bien peu de miasmes, d'odeurs méphitiques, de moisissures, de fermenta-

tions résistent à l'emploi d'un soluté aqueux de chlorure de chaux. Si les ménagères en connaissaient mieux les propriétés, elles préviendraient le développement de bien des maladies, combattraient efficacement certaines contagions, et feraient plus pour l'hygiène domestique et la salubrité publique que tous les règlements de police présents et futurs.

Espérons que les « enseignements » à déduire de cette petite excursion dans le domaine de la chimie, viendront à l'esprit de quelques personnes lorsqu'elles entreront dans un magasin d'épicerie.

CHAPITRE VIII

POISSONS SALÉS

L'EMPEREUR CLAUDE ET LE SÉNAT. — CHARCUTERIE ET ÉPICERIE.

Nous avons vu que le sel marin, par ses qualités antiseptiques, conservait parfaitement certains aliments. Dès les temps héroïques, la salaison des viandes fut en honneur; l'histoire nous apprend que l'empereur Claude s'écria, un jour, en entrant au Sénat:

— « Pères conscrits, dites-moi, je vous prie, est-il possible de vivre sans petit salé? »

On ne sait pas ce que répondit la grave assemblée, mais à notre époque et dans tous pays, des Chambres aussi autorisées que le Sénat romain se sont vivement préoccupées des subsistances salées, parce qu'elles permettent de réaliser de notables économies dans l'alimentation populaire, et facilitent les approvisionnements lorsque des circonstances imprévues amènent la pénurie de la *nourriture fraîche*, ou lorsqu'on est contraint de supprimer cette dernière, dans les villes assiégées par exemple.

On a donc salé, en quantités énormes, la viande et les poissons, et créé deux industries communes au fond, mais distinctes dans leurs opérations et leurs applications. Pour lo

commerce de détail, la charcuterie s'est emparée de l'une, et l'épicerie de l'autre.

C'est donc chez l'épicier qu'il convient d'examiner tout ce qui est relatif aux poissons salés vendus journellement : la morue, le hareng, la sardine, l'anchois.

LA MORUE

LE LANGAGE SCIENTIFIQUE. — CARACTÈRES PHYSIQUES DE LA MORUE. —
 LE MORAL. — FÉCONDITÉ SURPRENANTE. — L'HABITAT. — PÊCHEURS
 D'ISLANDE. — LA PÊCHE. — LA PRÉPARATION. — LE STOCKFISH. — LA
 BRANDADE DE MORUE. — LE FRENCH SHORE

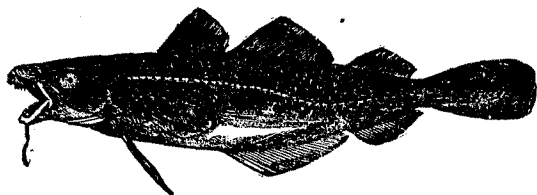
La morue est une des mânes de la mer, a dit un naturaliste. Aucune autre phrase n'exprimerait mieux l'importance de ce poisson dans l'alimentation, son abondance, sa fécondité extraordinaire, le mouvement d'affaires auquel sa pêche donne lieu. La morue, à elle seule, ajoute Michelet, a créé des colonies, fondé des comptoirs et des villes. Sa préparation est un art, et cet art a une langue, tout un idiome technique propre aux pêcheurs de morue.

Ce poisson appartient au genre des Gades, famille des gadoïdes, ordre des *malacoptérygiens subbrachiens*. — Respirons après avoir prononcé ces termes scientifiques, et disons que la dernière appellation scientifique signifie : poissons à squelettes osseux et dont les nageoires ventrales sont attachées sous les nageoires pectorales.

Dieu ! que la science serait belle, et réellement à la portée de tout le monde, si elle n'avait parfois un langage si rébarbatif.

Occupons-nous d'abord des caractères physiques de la morue, que l'on connaît peu, parce qu'elle nous arrive toujours défigurée. Elle se distingue par trois nageoires dorsales,

deux anales, le museau obtus et un barbillon charnu au bout de la mâchoire inférieure. Elle a le dos et les côtes d'un gris bleuâtre, le ventre blanc nuancé du gris perlé au gris rosé. Ses écailles minces et assez fortes sont toujours transparentes, petites et mouchetées de nuances dorées comme celles de la truite. La tête est forte, la bouche très fendue et garnie de plusieurs rangées de dents aiguës, les unes plantées dans les alvéoles des maxillaires, les autres concentriques et fixées



La morue.

dans les chairs. Ses yeux sont grands, mais voilés par une membrane assez dense qui doit affaiblir la vue. La taille moyenne est de un mètre, et le poids de huit kilogrammes environ.

Maintenant passons au moral.

La morue est très vorace et avale indistinctement tout ce qui se trouve à sa portée : mollusques, poissons, crabes, morceaux d'étoffes, matières inertes de couleurs brillantes. Elle soutient avantageusement la comparaison avec l'autruche qui n'est guère difficile, comme on le sait, sur le choix des aliments. La puissance digestive de son estomac est merveilleuse ; un gros crabe ingurgité est complètement réduit en chyle en quelques heures, malgré la dureté de son test. Possède-t-elle la faculté qu'ont les squales et les oiseaux rapaces de rejeter les corps ingérés qui l'incommodent ? On le prétend. — En tous cas, c'est sa gourmandise qui la perd,

car elle happe gloutonnement les amorces qui lui sont tendues et se *ferre* elle-même à l'hameçon.

Sa fécondité égale sa voracité. Chez une femelle de moyenne grosseur, Leuwenhoeck a compté 9,384,000 œufs. Après cela, qu'on ne nous parle plus de la mère Gigogne.

Si ces œufs n'étaient pas en majeure partie dévorés, ainsi que le frai qui en provient, la morue remplirait la mer en un petit nombre d'années. C'est par milliards de milliards qu'il faudrait compter la descendance d'un seul individu avant la dixième génération.

La morue affectionne les mers du Nord, mais on la rencontre aussi dans les régions équatoriales, et fort probablement on la trouvera en presque aussi grande quantité qu'à Terre-Neuve lorsqu'on aura découvert des « bancs » favorables à sa multiplication. Ne l'a-t-on pas signalée dans la baie d'Arguin, en Afrique? — C'est à l'époque du frai, époque variant selon les latitudes, qu'elles s'approchent des rivages en bandes nombreuses. Au mois de février, on les voit se réunir près des côtes de la Norvège, du Danemark, de l'Ecosse, de l'Angleterre, de la Hollande; — en avril et en mai, elles se rassemblent dans le golfe Saint-Laurent, dans la mer qui baigne le sud de l'Islande, et enfin en quantités prodigieuses, sur le banc de Terre-Neuve.

La pêche de la morue a pris parfois des développements considérables, encouragée qu'elle était par les gouvernements, non seulement à cause des ressources alimentaires qu'elle procure, mais parce qu'elle est, pour tous les pays maritimes, une grande école de matelots exercés. Ce furent les marins basques, poursuivant la baleine jusque dans les mers polaires, qui remarquèrent, les premiers, l'abondance extraordinaire de la morue sur les hauts-fonds de Terre-Neuve. Ce sont eux encore qui pêchèrent les premiers ce poisson; mais

ils ne tardèrent pas à être imités par les marins des autres nations, malgré les fatigues qu'imposait cette pêche, et les périls qu'il fallait affronter.

Qui n'a lu les *Pêcheurs d'Islande*, ce beau roman de Pierre Loti, où l'auteur décrit avec tant de vérité les souffrances de ces marins isolés sur la mer infinie, perdus dans la brume, toujours en lutte avec les froids humides qui gèlent jusqu'aux os, avec les tempêtes rageuses qui hurlent leurs colères sur les sombres vagues des lugubres océans polaires?

Ah ! les braves gens ! Ils ne reviennent pas tous au foyer familial ; ils ne revoient pas tous la terre de la patrie ; ils savent que beaucoup d'entre eux deviendront la proie des tourmentes, que leurs cadavres raidis flotteront dans les ténèbres de l'abîme, que les deuils s'ajouteront aux deuils, que le nombre des veuves et des orphelins augmentera ; et cependant, ils partent chaque année, l'âme remplie de dévouement et d'abnégation, impassibles en apparence, fiers d'aller se mesurer contre les fureurs de la houle et l'impétuosité des vents glacés du Nord.

— Il faut vivre ! disent-ils simplement.

Et pourtant le salaire, ou mieux la part de ces héros obscurs, est presque dérisoire : de 800 à 1,200 francs généralement pour six mois d'une navigation périlleuse et d'un travail incessant.

C'est ordinairement en avril que les navires arrivent sur les lieux de pêche ; leur séjour se prolonge pendant deux à trois mois. Chaque matelot, établi le long du bordage, jette des lignes et les laisse filer. Lorsque *ça mord*, il n'est pas rare qu'un seul pêcheur prenne jusqu'à cinq et six cents morues dans sa journée, le poisson ne se faisant guère prier pour s'élancer sur l'appât. Les doigts transis et bleuis, le pêcheur ôte la langue à la morue, lui ouvre le ventre pour en retirer les entrailles qui lui serviront à amorcer, et la passe

au *décolleur* qui lui coupe la tête, et enlève le foie qu'il dépose dans un baril où l'huile s'écoule; puis, elle arrive au *trancheur* qui lui ouvre le ventre depuis la gorge jusqu'à l'anus, sort les arêtes, et la remet au saleur, dont le nom désigne clairement le travail.

Les morues *habillées*, c'est-à-dire préparées comme nous venons de l'écrire, sont entassées les unes sur les autres, tête contre queue et queue contre tête, séparées par une couche de sel. On les laisse ainsi pendant trois ou quatre jours afin de les égoutter complètement. Enfin, on les sale à demeure, on les empile dans la cale ou dans des tonneaux, et l'on recommence ces diverses opérations jusqu'à chargement complet. On a ainsi de la morue en vert, ou verte.

On le voit, le métier de pêcheur de morues n'est pas une sinécure, surtout si l'on songe aux froides latitudes sous lesquelles il s'exerce. Dès 1768, Cassini écrivait : Il est difficile de se former une idée du séjour du « grand banc » et de la vie qu'y mènent les pêcheurs, sans y avoir été. Il faut un motif aussi puissant que l'est sur les hommes l'appât du gain, pour déterminer ces *malheureux* pêcheurs à passer six mois entiers entre le ciel et l'eau, dans un séjour presque toujours privé de la vue du soleil, respirant la plupart du temps une brume si épaisse, que l'on distingue avec peine d'une extrémité à l'autre du bâtiment.

Depuis, les choses n'ont guère changé, et plus que jamais, les pêcheurs d'Islande sont dignes d'intérêt.

Lorsqu'on veut préparer de la morue *sèche*, on l'étend au soleil, la chair en haut, en ayant soin, chaque soir, de l'empiler par tas que l'on augmente successivement de hauteur. Il faut environ dix jours pour mener à bien cette opération. — On la dessèche aussi en la suspendant par la queue au-dessus d'un foyer. A proprement parler, on la fume, on la *boucane*,

et elle acquiert une dureté qui leur a valu le nom de *Stocfish*, en anglais (*Stock*, bois, et *fish*, poisson).

Tout le monde a mangé de la morue, volontairement ou involontairement, car les restaurateurs ont des recettes particulières pour la transformer en raie, en sole, en carpe, en thon, en saumon, voire en turbot, et nous ne dirons presque rien de sa chair un peu lourde lorsqu'elle est salée, mais très délicate et de facile digestion lorsqu'elle est fraîche, ou lorsqu'elle a subi une immersion plus ou moins prolongée dans un bain aromatisé dont il est utile de renouveler l'eau.

Pour les populations du midi de la France, pour les Italiens et les Espagnols, la morue bien dessalée, relevée par une pointe d'ail et de persil, arrosée d'huile, est un mets fort apprécié. — Vous parlerai-je de la brandade de morue? — Non, car Tartarin de Tarascon et quelques indigènes de l'opulente Cannebière ne me pardonneraient pas d'avoir traité ce « sujet » en vile prose. — Il faut être doué de toute la finesse, de tout l'atticisme, de tout le talent souple et varié d'un Alphonse Daudet pour oser célébrer la brandade dans un simple roman.

Il est vrai que l'écrivain et ses héros, Numa Roumestan et Bompard, sont du pays, mon bon ! et qu'ils n'en renient pas la cuisine. M. Thiers aussi avait un *faible* prononcé pour la brandade, et l'on prétend qu'il ne dédaignait pas s'entretenir de sa préparation, avec sa cuisinière, entre deux séances de la Chambre ou avant de présider le conseil des ministres.

Pardi ! le petit *Adolphe*, comme l'appelaient familièrement ses compatriotes, il était natif d'Aixxxx...e... en Provence.

Que serait-ce donc si la morue se pêchait dans le vieux port de Marseille ou dans le bassin de la Joliette ?

En effet, la morue ne se trouve pas dans la Méditerranée.

Par une étrange anomalie, ce sont les riverains de cette mer qui en consomment le plus.

Nous nous abstiendrons de citer les traités qui ont donné à la France le droit de pêche sur le banc de Terre-Neuve, mais nous ne pouvons passer sous silence la question de *French Shore* (Rivage français), question qui préoccupe vivement les diplomaties anglaise et française, et qui, nous l'espérons, se résoudra pacifiquement.

Le French Shore est une partie du littoral de l'île de Terre-Neuve réservée par traités aux Français. Nul ne peut y fonder des établissements permanents, pas même les Anglais et les indigènes. — Néanmoins, bien des pêcheurs de morue s'y sont installés parce que cette région offre plus de ressources que les autres parties de l'île. Le nombre des Français y est relativement élevé. Cette situation a créé de sérieuses difficultés, et maintenant, Anglais et Canadiens, demandent la revision des traités pour nous enlever les droits dont nous jouissons depuis très longtemps. Comme l'appétit vient en mangeant, ils demanderont bientôt nos îles de Saint-Pierre et Miquelon, points de relâche qui nous sont très utiles, sinon indispensables, dans ces mers inhospitalières.

L'essentiel est de ne rien abandonner sans de sérieuses compensations. Les intérêts français commandent d'assurer une protection efficace à nos pêcheurs de morues et de faciliter leur tâche pénible et ardue. Nous y parviendrons si nous savons être fermes, tenaces... autant que les Anglais.

II

LE HARENG

UNE PAGE DE MICHELET. — MIGRATIONS. — ITINÉRAIRES. — ENGINS DE PÊCHE. — LES TROUBLE-PÊCHE. — BEUCKELSZ. — L'ENCAQUAGE. — LA HOLLANDE ET LES HARENGS. — VOCABULAIRE DE PÊCHE ET DE PRÉPARATION. — LA GENDARMERIE ET LE HARENG SAUR.

« Dans la nuit de la Saint-Jean (du 24 au 25 juin), cinq minutes après minuit, la grande pêche du hareng s'ouvre dans les mers du Nord. Des lueurs phosphorescentes ondu lent ou dansent sur les flots : « Voilà les *éclairs* du hareng. » C'est le signal consacré qui s'entend de toutes les barques. Des profondeurs à la surface un monde vivant vient de monter, suivant l'attrait de la chaleur, du désir et la lumière. Celle de la lune, pâle et douce, plaît à la gent timide ; elle est le rassurant fanal qui semble les enhardir à leur grande fête d'amour. Ils montent, ils montent tous d'ensemble, pas une ne reste en arrière. La sociabilité est la loi de cette race ; on ne les voit jamais qu'ensemble. Ensemble ils vivent ensevelis aux ténébreuses profondeurs ; ensemble ils viennent au printemps prendre leur petite part du bonheur universel, voir le jour, jouir et mourir. Serrés, pressés, ils ne sont jamais assez près l'un de l'autre ; ils naviguent en bancs compacts. « C'est (disaient les Flamands) comme si nos dunes se mettaient à voguer. » Entre l'Ecosse, la Hollande et la Norvège, il semble qu'une île immense se soit soulevée, et qu'un continent soit près d'émerger. Un bras s'en détache à l'Est et s'engage

dans le Sund, emplit l'entrée de la Baltique. A certains passages étroits, on ne peut ramer ; la mer est solide. Millions de millions, milliards de milliards, qui osera hasarder de deviner le nombre de ces légions ? On conte que jadis, près du Havre, un seul pêcheur en trouva, un matin, dans ses filets, huit cent mille. Dans un port d'Ecosse, on en fit onze mille barils dans une nuit.

« Ils vont comme un élément aveugle et fatal, et nulle destruction ne les décourage. Hommes, poissons, tout fond sur eux ; ils vont, ils voguent toujours... »

Cette page de Michelet nous peint avec de vives couleurs les instincts du hareng et nous dit l'importance de sa pêche. Si la morue est la mène de la mer, le hareng en est le blé. Bien des populations du Nord connaissent à peine d'autre nourriture.

Il appartient à l'ordre des *malacoptérygiens abdominaux*, famille des *clupes*. Il a les ouïes très fendues, les dents visibles aux deux mâchoires, la carène du ventre peu marquée, les flancs aplatis, la tête mince, le museau pointu, le dos noirâtre, le ventre argenté. Il est long d'environ 25 centimètres.

Les migrations de ce poisson n'ont jamais été signalées par les anciens, car il ne pénètre pas dans la Méditerranée. Les modernes les ont étudiées, mais quelquefois pour les nier. Certains savants, parmi lesquels nous remarquons Pleville-Leplay, Couch, Mac Culloch, Valenciennes, prétendent que le hareng est un poisson de *fond*, montant à la surface de la mer et s'approchant des côtes pour assurer la conservation de l'espèce. Ils appuient leur affirmation sur des observations très précises ; néanmoins, leurs contradicteurs opposent des observations non moins précises, et soutiennent que le hareng est un *voyageur* au premier chef. Nous nous garderons de trancher ce nœud gordien de l'ichthyologie.

Qu'ils viennent des profondeurs, qu'ils viennent des mers polaires, les harengs se montrent, dès le mois de mars, en bandes pressées, sur les côtes de l'Islande et se divisent en deux colonnes. L'une se dirige vers l'Amérique et descend jusqu'aux Carolines, en telle abondance parfois, que les clupes y sont considérés comme une espèce de fléau, surtout si une tempête les rejette sur les plages. Leur corruption excessivement hâtive, répand une odeur épouvantable. Fort heureusement, des oiseaux voraces arrivent de toutes parts et travaillent si bien de leur bec que l'atmosphère ne tarde pas à être assainie.

La seconde colonne, celle qui nous intéresse directement, descend le long de la Norvège et se répand, en divers détachements, dans la Baltique, la mer du Nord, la mer d'Irlande, la Manche, et enfin dans l'Océan, jusqu'à la Loire.

Tous les riverains de ces mers se livrent à la pêche du hareng, et quelques ports trouvent dans cette industrie leur principale source de prospérité. Le nombre des marins qui y prennent part est évalué, pour toutes nationalités, à plusieurs centaines de mille. Ils se servent de filets d'une longueur dépassant parfois deux kilomètres et dont les mailles ont à peu près un pouce de large; c'est avec un cabestan placé à l'arrière de l'embarcation qu'on lance le filet à l'eau et qu'on l'en retire. La partie supérieure est garnie de barils vides pour lui permettre de surnager; la partie inférieure est terminée, de distance en distance, par des *plombs* destinés à le maintenir dans une position verticale. Les harengs qui rencontrent cet obstacle, tentent de le forcer, s'engagent dans les mailles et y restent accrochés. Il y a tout avantage à ne pas trop tendre le filet. On le relève ordinairement toutes les deux heures, à moins qu'il ne se garnisse presque instantanément, ce qui a lieu quelquefois.

La pêche est souvent troublée par les requins, les mar-teaux, les chimères et autres poissons gloutons, qui poursuivent les bancs de harengs et sont très friands de leur chair. Ils causent de grandes avaries dans les filets, et, malheur plus irréparable, ils déterminent la colonne de clupes à prendre une autre direction.

Egalement, les bourrasques toujours trop fréquentes, souvent soudaines dans les mers du Nord, interrompent la pêche et forcent les marins à chercher un abri vers la côte. Heureux quand ils y réussissent ! Les pêcheurs de harengs, comme les pêcheurs de morue paient un lourd tribut à l'Océan. Si ceux-là ne courent pas autant de dangers que ceux-ci, leurs petites embarcations deviennent le jouet des vagues et sombrent, lorsqu'ils ne parviennent pas à gagner un refuge. Cependant, après la tempête, grâce à des bouées de *démarcation* attachées aux extrémités des filets, chacun retrouve son bien, la plupart du temps, sans mélanges et sans avaries.

Il n'est pas un auteur écrivant sur les clupes qui n'ait répété la fameuse légende de Wilhem Beuckelsz ou Beuckelszon, trouvant la manière d'*encaquer* le hareng, et par cette découverte, enrichissant prodigieusement sa patrie. Beuckelsz était un pauvre patron de barque, né à Biervliet, village de la Zélande, vers 1340. C'est tout ce qu'on sait de lui. Pour honorer sa mémoire, chère aux Hollandais, ou plutôt dans un but politique, Charles-Quint, accompagné de sa sœur la reine de Hongrie, visita son tombeau en 1506, et prononça quelques paroles louangeuses qui ne produisirent pas l'effet qu'il en attendait, car les Pays-Bas furent toujours hostiles à son administration louche et oppressive.

Aujourd'hui, il est bien avéré que l'invention de ce procédé, procédé qui consiste spécialement à vider le poisson et à se servir de saumure au lieu de sel pour le conserver, était pra-

tiqué avant Beuckelsz. Les Islandais, les Suédois, les Norvégiens en réclament la priorité, et aussi les Anglais, les Flamands et les Français. — Bien téméraire qui oserait se prononcer ! — Toutefois, il est indéniable que des documents historiques datant de 1080 et 1086 pour l'Angleterre ; de 1163 pour la Flandre ; de 1030, 1083 et 1170 pour les ports de Dieppe, de Fécamp et du Tréport, mentionnent la méthode du pêcheur de Bervliet. Peut-être avait-elle été délaissée au ^{xiv}^e siècle, et l'humble marin la retrouva-t-il.

Quoi qu'il en soit, la Hollande retira de telles richesses du commerce des harengs, ses matelots se familiarisèrent tant avec l'Océan alors presque inexploré, qu'elle devint une puissance de premier ordre. Ce sont ses pêcheurs qui lui fournirent ces *gueux* dont les prouesses guerrières affranchirent la patrie de la tourbe étrangère qui l'opprimait et la suppliciait. Les bourgeois d'Amsterdam purent dire fièrement que leur ville avait été bâtie sur des arêtes de harengs. Lacépède a écrit que les clupes sont « une de ces productions naturelles dont l'emploi décide de la destinée des empires ».

Parmi les animaux, les poissons surtout, en trouverait-on beaucoup qui aient de pareils titres de noblesse, et dont le rôle historique ait été plus grand ?

Nous ne décrirons pas les diverses préparations que subissent les harengs, car nous serions obligés d'entrer dans des détails prolixes. Sachons seulement qu'ils ne peuvent rester sans apprêts plus de vingt-quatre heures sans perdre de leur valeur, et qu'on les apporte à terre le plus tôt possible, en détachant vers les ports voisins les barques inoccupées.

Un petit vocabulaire nous indiquera les principales phases de la pêche et les diverses préparations subies par les poissons.

Les harengs sont :

Pleins, lorsque la femelle est remplie d'œufs et les mâles de laitance. C'est ceux qu'on estime le plus;

Gais ou *vides*, ceux qui ont frayé;

Boussards ou *Cornés*, les plus maigres et malades des suites de la ponte;

Marchais, les boussards rétablis de la maladie du frai, et qui ont repris leur graisse. On les donne comme prime au maître d'équipage;

Pecs, ceux que l'on pêche dans le Nord.

Fonciers Francs ou *Bourgeois*, les sédentaires; c'est-à-dire, ceux qui restent près des côtes et que l'on prend en toutes saisons.

Frais, s'ils n'ont subi aucune préparation;

Bacs, s'ils ont été suffisamment salés en mer pour attendre d'autres préparations;

Brailés, s'ils sont salés et mis en barils;

Caqués, si on les met dans la saumure après leur avoir extrait les ouïes, la gorge, les entrailles, et si on les y laisse au moins huit jours.

Paqués ou *Blancs*, ceux que l'on met en barils après les avoir bien lavés dans la saumure et égouttés. — On les empile en lits, le dos en dessous, en ayant soin de les presser avec un tampon à poignée, ou même avec une presse *ad hoc*;

Fumés, ils se divisent en harengs bouffis, en harengs demi-prêts et en harengs saurs;

Bouffis, ils sont exposés pendant deux heures à la fumée d'un brasier sans flamme et prennent cette couleur dorée si appréciée par les amateurs;

Demi-prêts, ayant été traités comme les précédents, on les enfle dans des baguettes, on les reporte aux cheminées pour les enfumer à nouveau sur un foyer brûlant à flamme douce.

Ils y restent de trois à six jours. Autant que possible, on emploie du bois de hêtre.

Saurs, ceux qu'on fume. — Après les avoir salés, on les met dans des appartements nommés *coresses*, *roussables*, dont les fenêtres sont ouvertes ou fermées suivant la direction du vent, de manière à produire le plus de fumée possible. On allume plusieurs foyers; les harengs enfilés dans des baguettes restent suspendus une quinzaine de jours. Ils prennent la couleur cuivrée qui les caractérise en cet état et sont d'une facile conservation. On les expédie principalement dans les pays chauds.

Maintenant, amis lecteurs, vous êtes aussi savants que votre épicier, et en temps de carême vous pouvez hardiment faire votre choix. En effet, c'est pendant le carême que les harengs se mangent en grande quantité, quoique certains historiens prétendent que la Réforme en diminua considérablement la consommation par la non-observance du cinquième commandement de l'Église catholique :

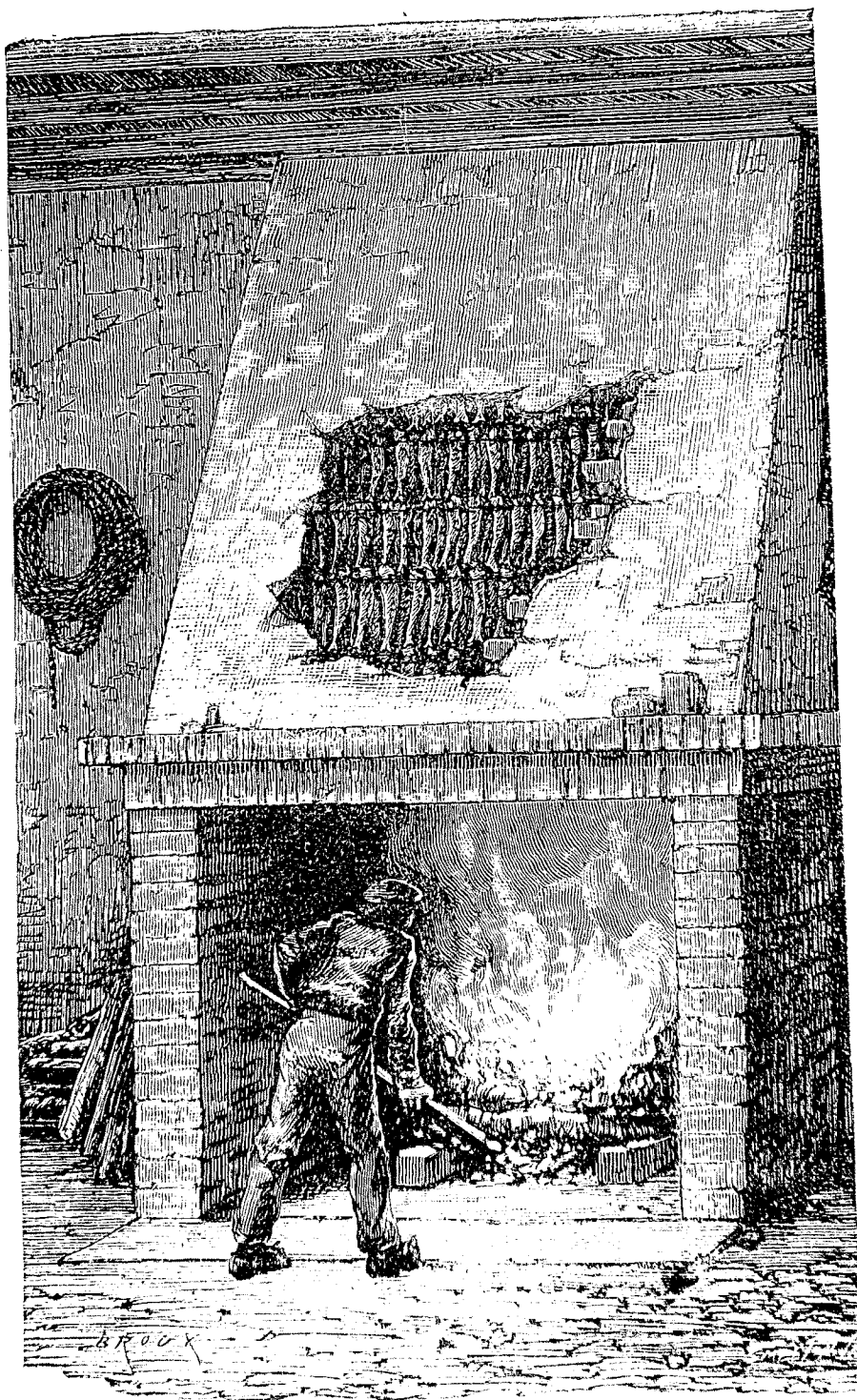
Vendredi chair ne mangeras,
Ni le samedi mémement.

Avant de finir, une simple question :

Pourquoi a-t-on donné le nom de *gendarme* au hareng?

Toutes les explications fournies ne paraissent avoir que des rapports lointains avec la maréchassée. Acceptons donc celle de ce farceur qui affirmait que l'odeur des harengs saurs rappelait parfois celle de la chaussure échauffée par la sueur, désignée par les naturalistes à tous crins sous le nom de *protoxyde de bottassium gendarmium*.

Ne cherchez pas dans la chimie la composition de ce nouveau corps; — vous ne l'y trouverez pas.



Saufrage du hareng.

III

LA SARDINE

PARAGES FRÉQUENTÉS PAR LA SARDINE. — PRÉPARATIONS DIVERSES. —
LE HORS-D'ŒUVRE UNIVERSEL. — SARDINES A L'HUILE. — VIVES APPRÉ-
HENSIONS. — LA SARDINE ET LES SAVANTS. — AFFIRMATION ET NÉGATION.

Tout ce que nous avons écrit sur le hareng, nous pourrions le répéter, à peu de chose près, et nous serions renseignés sur la sardine, qui n'est qu'un clupe moins gros et moins long. Il n'y a que le changement d'habitat qui les différencie. Le premier paraît venir des mers boréales, la seconde semble être originaire des eaux de la zone tempérée. Elle est très abondante dans la Méditerranée et sur les côtes de l'Océan, depuis le détroit de Gibraltar jusqu'à l'extrémité de notre Bretagne, qu'elle ne dépasse guère. Aussi est-elle une source importante de revenus pour les Bretons et les Provençaux, qui la pêchent avec des filets pareils à ceux qu'on emploie pour les harengs, mais à mailles plus étroites.

La présence des sardines est indiquée au large par une substance huileuse qui surnage au-dessus de leurs colonnes et qui brille d'une lueur phosphorescente pendant les nuits sombres. Dans la Méditerranée, la pêche commence en mars et finit en juin; dans l'Océan, elle commence en juillet et finit en octobre. Aussitôt les filets relevés, on saupoudre de sel les sardines, car elles meurent et s'altèrent très rapidement, pour les conserver jusqu'au moment de la mise à terre. Malgré cette précaution, il s'en perd énormément.

On sale et on fume les sardines comme les harengs. Mais elles ont servi à créer une industrie très florissante, très française dont nous allons dire quelques mots : celle des *Sardines à l'huile*.

C'est le hors-d'œuvre universel.

Allez au fin fond de la Laponie, du Kamtchatka ; allez sous les tropiques, dans les déserts les plus arides, et partout, vous trouverez la sardine à l'huile. Tous les peuples de la terre, les noirs et les blancs, les jaunes et les rouges, les plus civilisés et les sauvages, tous en mangent.

Pour préparer les sardines à l'huile, il faut d'abord les vider, les laver, afin de les débarrasser de leur sel, les sécher sur des claies ou dans des étuves, puis les immerger pendant deux à trois minutes dans un bain d'huile comestible chauffée à 250 degrés. On les range avec soin dans des boîtes de fer-blanc, on les couvre d'huile en y ajoutant quelques parcelles d'aromates ou d'épices, et on soude les couvercles des boîtes. Celles-ci sont soumises à l'action d'un bain-marie en ébullition selon le procédé d'Appert. Dès lors, la sardine à l'huile est prête pour les plus longs voyages et ne perd rien des qualités qui la font rechercher.

Un cri d'alarme a été poussé :

« Les harengs et les sardines s'en vont ! »

Bien des causes de leur disparition progressive ont été énoncées, mais hélas ! elles sont tellement contradictoires que les plus savants y perdent leur latin. M. Pouchet, professeur au Muséum, et directeur du laboratoire zoologique de Concarneau, après de patientes recherches, s'exprime ainsi dans l'un de ses rapports :

« Nous ignorons tout de l'existence de la sardine : en quels lieux, en quels temps, elle fraye ; la durée de sa croissance,

les causes qui la poussent ou l'attirent sur nos côtes et ensuite l'en éloignent. »

Cependant, tout en se retranchant derrière une ignorance un peu coquette peut-être, pour un professeur de sa valeur, M. Pouchet croit que les sardines vivent surtout dans la haute mer et qu'elles ne voyagent pas du sud au nord sur les côtes de l'Océan, ainsi qu'on l'a supposé jusqu'ici. — Elles arriveraient du large, iraient tantôt de-ci, tantôt de-là, s'arrêtant près des plages qui leur conviendraient momentanément, désertant celles qu'elles visitaient régulièrement, n'obéissant enfin qu'au caprice.

Cette conduite est bien « raide » pour un petit poisson qui brille plus par ses écailles argentées que par son intelligence.

D'autre part, M. Marion, directeur du laboratoire d'Endoume, affirme, après de consciencieuses études, que la sardine, dans la Méditerranée comme dans l'Océan, est un poisson nomade dont les déplacements sont déterminés par les deux grandes causes qui régissent les actes de toutes les autres espèces : la recherche constante de la nourriture et les obligations temporaires du frai.

Il conclut hardiment que la sardine se tient constamment près des côtes où elle trouve nourriture abondante et les « milieux » propres à la reproduction, anses et baies relativement calmes.

D'autres savants, et principalement des Anglais, ont dit leur opinion dans cette curieuse discussion, mais sans être plus d'accord que les Français.

Et les notices, les rapports, les études, les monographies s'accumulent dans les cartons des ministères ou des instituts et ne nous apprennent rien, malheureusement, sur les causes qui rendent sardines et harengs plus ou moins rares en certains parages.

L'espèce serait-elle menacée dans sa vitalité par la consommation humaine? Cette hypothèse n'est guère admissible. Certainement, la pêche ne détruit pas la dixième partie des clupes qui viennent sur nos côtes.

Où s'en vont les autres neuf dixièmes?

Mystère!

IV

L'ANCHOIS

PÊCHE AU FLAMBEAU. — PRÉPARATION ET CONSERVATION. — LE GARUM.

C'est aussi un clupe, mais le plus petit avec le *melet*, poisson de la même famille. Les espèces sont nombreuses et se rencontrent sur différentes côtes : celles de France, d'Italie, de Turquie, d'Espagne, de Hollande, d'Angleterre, d'Amérique, de Malabar, de Coromandel, etc.

Ses mœurs et ses habitudes ne semblent guère différer de celles de la sardine. Leur pêche offre des particularités assez curieuses qu'il est bon de connaître.

Réunies trois par trois, des petites barques se rendent à deux lieues environ au large et attendent la nuit. L'une porte à son avant un réchaud alimenté par des branchilles sèches de pin, afin de produire une grande clarté. C'est le meilleur moyen d'attirer beaucoup de poissons. — A un signal convenu, les deux autres barques lancent à la mer la *rissole*, filet à mailles très serrées, long de 70 mètres sur 10 de haut, qu'elles font traîner, et s'avancent silencieusement en décrivant un cercle. Le feu est éteint, les marins battent l'eau de leurs rames, et les anchois effarouchés s'enfuient et vont se mailler par la tête. Il y a tels de ces coups de filets qui prennent des quantités énormes d'anchois. Pendant la nuit obscure, on croirait que les pêcheurs puisent dans la mer une couche malléable d'argent.

Les anchois ne sont pas mangés frais ; on les sale immédiatement après leur avoir enlevé la tête, les entrailles, et surtout la vésicule du fiel dont l'amertume gâterait la chair. Ainsi vidés, lavés à l'eau de mer et égouttés, on les introduit dans des barils en les disposant de telle manière qu'il y ait alternativement un lit de sel et un lit de poissons. On mêle au sel une argile rougeâtre bien cuite et bien pulvérisée pour leur donner la belle couleur pourprée tant prisée des gourmets.

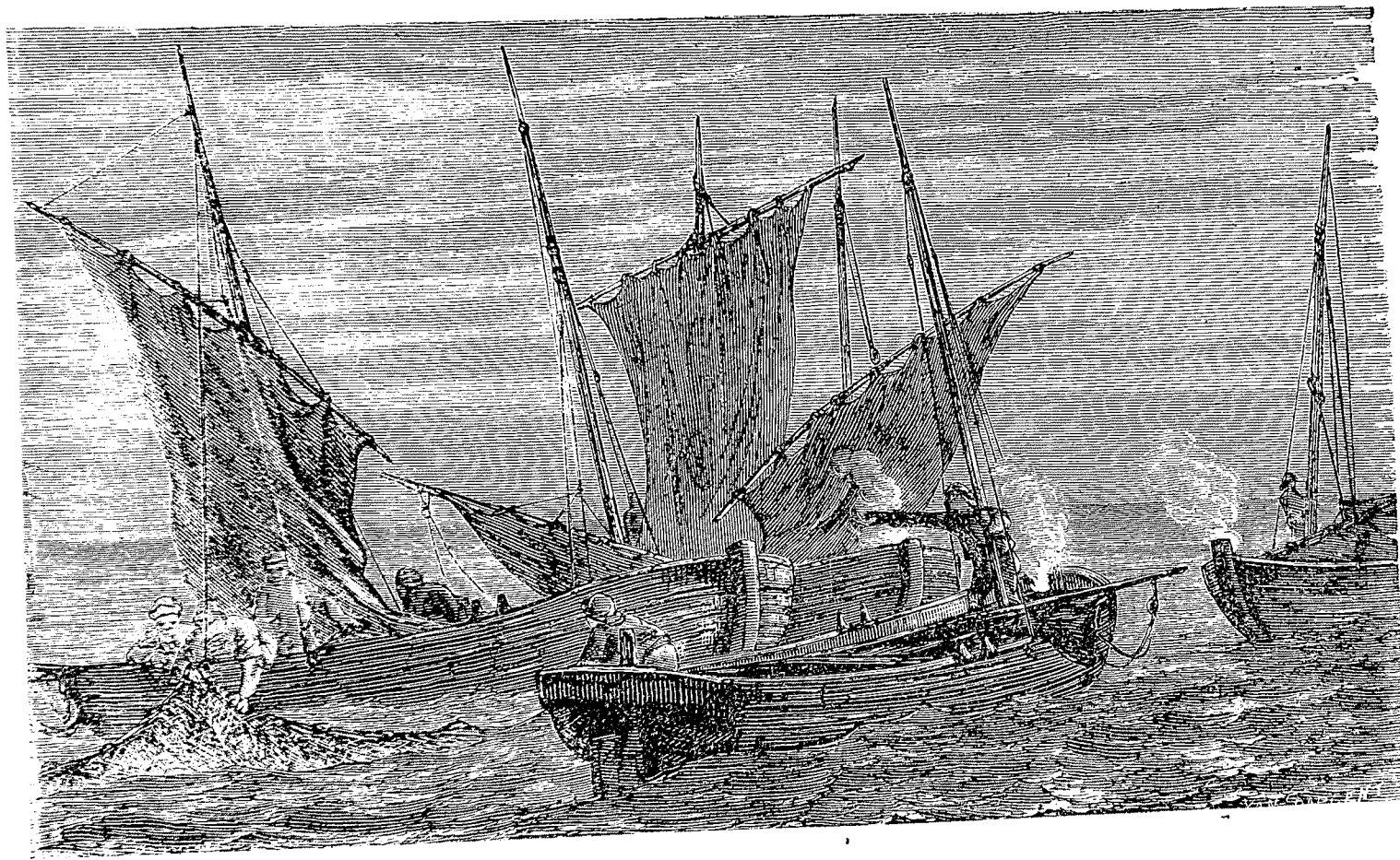
Soit comme assaisonnement, soit comme hors-d'œuvre, les anchois figurent sur toutes les tables bien servies. Ils excitent l'appétit et facilitent la digestion... absolument comme les épices.

Le dernier élève de sixième sait que l'anchois entrait dans la préparation du *garum*, cette sauce tant appréciée des Romains, et dont la recette, parvenue jusqu'à nous, permet de supposer que les maîtres du monde avaient le sens du goût complètement dévoyé.

Et la preuve, c'est que le magnifique turbot de Domitien fut préparé à la sauce piquante, après avis du Sénat.

Crime de lèse-cuisine, déclarent les cordons-bleus.

Vrai, les Romains s'emplissaient, mais ils ne mangeaient pas.



Pêche aux anchois.

CHAPITRE IX

PIERRE POIVRE

UN NOM PRÉDESTINÉ. — PREMIÈRES ÉTUDES. — MAUVAISE FOI D'UN CHI-
NOIS. — EN PRISON. — PREMIÈRE EXPLORATION. — MANCHOT. — PRI-
SONNIER DE GUERRE. — GUÉRISON. — PRISONNIER UNE SECONDE FOIS. —
PROJETS. — SUCCÈS DANS L'ANNAM. — AUX PHILIPPINES ET AUX MOL-
LUQUES. — MUSCADIERS ET GIROFLIERS ENLEVÉS. — A MADAGASCAR. —
PRISONNIER UNE TROISIÈME FOIS. — UN SAVANT PRATIQUE. — POIVRE
EST NOMMÉ INTENDANT DES MASCAREIGNES. — UN ADMINISTRATEUR MO-
DÈLE. — CONTRARIÉTÉS. — EXPÉDITIONS AVANTAGEUSES. — LE JARDIN
DE MONPLAISIR. — DE CÉRÉ. — INDIFFÉRENCE. — RÉCOMPENSE MÉRITÉE.
UNE VIE BIEN REMPLIE. — SOYONS RECONNAISSANTS.

Balzac croyait à la prédestination des noms, et certes, en
voici un qui semblerait confirmer les théories de l'illustre
auteur de la *Comédie humaine*. L'homme qui le portait fut
avant toutes choses un homme éminemment utile, un
excellent citoyen, un savant aux idées pratiques, et à qui on
peut appliquer ce que disait Huxley à propos de Pasteur:
« Les services rendus à la France par ses découvertes com-
pensent amplement les cinq milliards qui furent imposés
(pardon ! extorqués) après les malheurs de l'année terrible. »

Nul ne s'occupa autant que lui de nos colonies de l'Océan
Indien, et de leur assurer une prospérité qui leur manquait,
par l'introduction des arbres à épices, introduction difficile,

délicate, exigeant du courage, de la volonté, de la fermeté, et présentant de grands dangers à cause de l'hostilité égoïste des Hollandais. Quelques biographes ont écrit que, par une sorte d'intuition familière et reconnaissante, le populaire avait donné au « poivre » le nom de celui qui permit enfin, aux pauvres comme aux riches, d'user largement de ce condiment précieux. Mais nous savons qu'il n'en est rien, puisque bien avant le dix-huitième siècle, les épiciers furent appelés *poivriers*, dénomination qu'ils ne conservèrent pas longtemps, du reste.

N'importe ! Bien des grands hommes, ou prétendus tels, qui ont des statues, ne valaient pas celui dont nous nous proposons d'écrire une courte notice biographique pour l'édification de nos lecteurs. Ah ! s'il avait été un massacreur, un dévastateur, un destructeur de cités et de nations, il n'existerait pas de pinacle assez haut pour le placer, il n'y aurait pas de style assez dithyrambique pour célébrer sa *gloire* !

La Chambre syndicale de l'épicerie s'honorerait en élevant un modeste monument au citoyen qui s'employa si activement et si intelligemment pour développer le commerce français ; au citoyen qui fut sans conteste un des bienfaiteurs de l'humanité.

Pierre Poivre naquit à Lyon, le 22 août 1719, de négociants aisés ; il fit ses études chez les missionnaires de Saint-Joseph et termina brillamment son cours de théologie. Ses goûts pour les sciences naturelles et le dessin le firent distinguer par ses professeurs, qui lui conseillèrent de visiter les pays lointains, et surtout ceux où les missionnaires se rendaient afin de catéchiser les populations non chrétiennes, principalement les Indes, la Cochinchine et la Chine.

A cette époque, s'en aller au delà des mers pour étudier,

examiner, observer, enrichir la flore et la faune alors connues, n'était point chose facile ni agréable. On passait de longs mois en mer, on débarquait sur des côtes inhospitalières, on pénétrait dans des régions inexplorées. Bien rares étaient ceux qui revoyaient la patrie après l'une de ces expéditions presque toujours entreprises sans aucun appui du gouvernement royal.

Poivre ne s'effraya pas. Il partit à vingt ans avec quelques missionnaires qui s'arrêtèrent aux Indes. Lui, continua sa route, muni d'une lettre de recommandation que lui remit un Chinois pour le vice-roi de Canton. Cette lettre n'était qu'un tissu de délations odieuses et présentait le jeune voyageur comme espion. Victime de cette basse fourberie, il fut conduit en prison et menacé des plus cruels supplices, s'il ne se justifiait.

Seul, sans références, éloigné de ceux qui pouvaient quelque chose pour lui, comment se justifier? Il demanda du temps, apprit la langue du pays en peu de mois, et lorsqu'il la parla couramment, il présenta si bien sa défense que le vice-roi, honteux d'avoir été si indignement trompé, le prit en estime, lui accorda sa protection et s'empressa de faciliter ses recherches. Pendant deux années, Poivre parcourut une partie de la Chine méridionale et de la Cochinchine, recueillant une ample moisson d'observations, qu'il réservait aux savants de France.

Il s'embarqua pour revenir en Europe, mais dans le détroit de Banca, le vaisseau qu'il montait fut attaqué et pris par les Anglais. Pendant l'action, il se comporta en vrai Français, c'est-à-dire bravement et eut la main droite emportée par un boulet.

— Quel malheur! s'écria-t-il, je ne pourrai plus dessiner!
Ce fut sa seule exclamation. Il supporta avec un calme

héroïque l'amputation du bras droit, amputation habilement pratiquée, du reste, par un chirurgien anglais. On l'emmena prisonnier à Batavia, et on l'expédia ensuite à Pondichéry où il resta quelque temps, ayant besoin de repos et de grands ménagements pour rétablir sa santé. Sa grande âme fut attristée par les funestes querelles de Dupleix et de La Bourdonnais, querelles qui contribuèrent, autant que l'indifférence de Louis XV, à nous faire perdre la domination des Indes.

Il se rendit à l'île de France (Maurice) pour regagner la patrie, et prit place à bord d'un navire français. Mais il était écrit que le malheur s'acharnerait sur lui. En face de la Manche, un corsaire anglais le fit prisonnier et le conduisit à Guernesey, où il ne resta pas longtemps. La paix de 1748 lui rendit la liberté. Il était absent depuis sept années.

Le jeune et sagace voyageur s'aboucha aussitôt avec les principaux fonctionnaires de la Compagnie française des Indes, leur communiqua les résultats de ses recherches et soumit deux projets à leur appréciation.

Premièrement, ouvrir un commerce direct de la France avec la Cochinchine, pays neuf, peu exploité, presque dédaigné par les Anglais et les Hollandais, et par conséquent, source assurée de bénéfices; — secondement, transplanter aux Mascareignes (îles de France et de Bourbon) les plantes à épices cultivées seulement aux Moluques.

La Compagnie des Indes le chargea de mettre à exécution ces deux projets dont elle saisissait la haute portée et promit de le seconder activement. Il repartit, revint en Cochinchine où il s'annonça comme ministre du roi de France, non par vanité, mais pour mieux assurer le succès de ses entreprises. Après avoir lutté contre des intrigues qui lui permirent de déployer toutes les qualités d'un excellent diplomate, il obtint

l'établissement d'un comptoir français à Fai-fo, l'un des principaux marchés de l'Annam.

Puis, il alla en Chine, et de là, il se rendit aux Philippines pour être plus près des Moluques où nul ne pouvait débarquer *sous peine de mort*, sans permission spéciale des autorités hollandaises. Il séjourna à Manille et s'insinua tellement dans les bonnes grâces des Espagnols qu'il obtint d'eux la liberté du roi d'Iolo, petit roi négrito qui sut être reconnaissant, resta toujours l'ami dévoué de son libérateur et seconda ses plans. Il s'engagea enfin dans l'archipel des Moluques, le visita en s'exposant à toutes sortes de dangers, bravant tempêtes et écueils sur les embarcations des indigènes, bravant les sévérités d'un code colonial excessivement barbare, essayant vainement de se procurer les plantes pour la possession desquelles il s'exposait avec tant de courage et de patience. Il aborda à Timor, s'ingénia pour démontrer qu'il n'était qu'un voyageur égaré, et parvint, au prix d'efforts et de ruses sans nombre, à acquérir quelques plants de muscadiers de Banca et de girofliers d'Amboine. Il s'empressa de transporter sa périlleuse conquête à l'île de France et de donner d'utiles conseils aux rares cultivateurs qui voulurent bien accepter ce don précieux.

Quant à la Compagnie des Indes, elle se débattait au milieu des difficultés qui allaient amener sa ruine... et avait oublié son voyageur.

Froissé de cette indifférence et de cette ingratitude, Poivre recommença ses explorations et hiverna à Madagascar. Ses études sur cette grande île peu visitée, mal connue avant lui, furent une véritable révélation, et il résolut d'appeler sur elle l'attention de la France.

Il s'embarqua pour l'Europe, mais une troisième fois, il est fait prisonnier par les Anglais. Ceux-ci, cependant, savaient

les immenses travaux de Poivre tandis qu'on les ignorait dans sa patrie. Ils le traitèrent avec les plus grands égards et le conduisirent en Irlande.

De retour en France (1737), Poivre rendit compte de sa mission, mais le désarroi de la Compagnie des Indes était tel que nul ne s'intéressa à ses travaux et à ses découvertes. Il se retira à la campagne, près de Lyon, s'occupa d'agriculture, d'économie politique et vécut en faisant beaucoup de bien autour de lui.

Sans avoir rien publié, Poivre était réputé l'un des plus grands savants de l'époque ; et de fait, sauf Buffon, Linné, Daubenton, bien peu d'hommes possédaient un bagage scientifique plus lourd, plus varié que le sien. Ajoutons à cela, la connaissance de plusieurs langues de l'extrême Orient. Avant tout, — et c'est ce qui le distinguait, — il était un savant pratique ne s'attardant pas aux spéculations de la théorie, exécutant, expérimentant lui-même ce qu'il concevait, dans un but de progrès, poursuivant ce but avec une ténacité sans pareille. Il correspondait avec plusieurs hommes célèbres, coopérait assidûment aux travaux de l'Académie de Lyon, dont il était membre, et n'essaya jamais de sortir du modeste milieu qui convenait tant à son caractère paisible, à ses goûts simples.

La dissolution de la Compagnie des Indes avait compromis l'administration, bien chancelante déjà, des îles de France et de Bourbon. Pour la relever et la consolider, le duc de Praslin, secrétaire d'Etat de la Marine, songea à Poivre, vivant depuis neuf ans en sage dans sa retraite. Après bien des hésitations, il accepta les fonctions d'intendant des colonies de la mer des Indes, reçut le cordon de Saint-Michel et des lettres de noblesse, et partit en mars 1767. Avant de s'embarquer, il se maria avec une femme digne de lui et qui le suivit

aux pays lointains, pour partager ses fatigues, et plus tard, pour le consoler de l'ingratitude des hommes.

L'administration des îles Mascareignes est restée légendaire; elle est un véritable modèle pour les « gouverneurs » de



Pierre Poivre.

colonies. Poivre répara tous les désastres produits par la plus coupable incurie et parvint à ramener l'abondance en encourageant l'agriculture, l'éducation des troupeaux, en exécutant des travaux d'utilité publique, en combattant la reproduction des sauterelles, qui, chaque année, causaient de grands dommages à ses administrés. Il organisa des établissements de charité, des hôpitaux, les finances, la justice, la

répartition des impôts; il assura toute protection aux travailleurs et facilita leur installation; il adoucit le sort des esclaves et ne négligea rien pour combattre la traite. Malheureusement, il ne lui était pas possible de faire davantage.

Le duc de Praslin avait donné à Poivre les pouvoirs les plus étendus, promis que la métropole le seconderait énergiquement, que rien ne lui manquerait et qu'il faciliterait sa tâche.

Pour commencer l'exécution de ce beau dessein, il lui adjoignit un associé militaire qui, naturellement, contraria en toutes choses le zélé intendant, et faillit, à diverses reprises, sérieusement compromettre son œuvre. En outre, les circonstances devinrent difficiles; l'approvisionnement en vivres fut compromis par la guerre.... et personne en France, pas même le ministère, ne s'inquiéta des îles lointaines qui, avec nos Antilles, formaient à peu près tout notre empire colonial, l'Angleterre ayant eu le soin de nous dépouiller jusqu'aux os par le traité de Paris (1763).

Pierre Poivre s'ingénia, et pourvut à tout par des ressources qu'il créa. C'est aux moments les plus embarrassés de sa gestion qu'il envoya près des rois de Gueby et de Patany, petites îles des Moluques, deux vaisseaux commandés par ses amis, les lieutenants de Tremigon et d'Etchevery. Ceux-ci rapportèrent presque toutes les plantes à épices cultivées par les Hollandais. Une nouvelle expédition placée sous la direction de MM. Provot et Cordé, compléta l'œuvre des deux officiers et enrichit les collections botaniques du jardin de Monplaisir, fondé par Poivre, jardin contenant les spécimens les plus curieux, les plus utiles des flores de l'Inde et de l'Afrique, et qu'on appelait la huitième merveille du monde.

Par l'entremise de Commerson et de Céré, l'intendant envoya des graines, des drageons, des plants en grande quantité au jardin du roi, à Paris; en outre, il rendit de bons services à la science en invitant un autre de ses amis, l'abbé Rochon, à poursuivre les observations astronomiques et géographiques commencées par lui, mais qu'il fut obligé d'abandonner, fatigué par l'excès de ses travaux administratifs.

Cependant l'envie, la basse jalousie, la médisance, la calomnie n'épargnèrent point Poivre. Il se vit en butte à tout un parti d'impuissants dirigés par le commandant militaire, et, las de se heurter à une opposition systématique, dédaignant les politesses qui s'efforçaient d'entacher sa délicatesse, méprisant souverainement ceux qui essayaient de le salir, l'âme trop noble peur désirer la vengeance, il demanda son rappel.

Il gouvernait les Mascareignes depuis six ans.

Lorsqu'on examine les merveilleux résultats obtenus en un laps de temps si court, on reste confondu et saisi d'étonnement. Le départ de Poivre faillit anéantir le fruit de sa persévérante et intelligente initiative. Fort heureusement, il laissait après lui un élève, ou mieux, un ami, directeur du Jardin de Monplaisir, et qui avait compris l'importance, l'utilité, la grandeur de l'œuvre du meilleur administrateur que la France ait jamais eu.

De Céré surveilla attentivement la culture des plantes à épices dans l'île de Bourbon, celle des Mascareignes qui devait nous rester, et envoya des plants de giroffier, de poivrier, de muscadier, de cannelier aux Antilles, à Saint-Domingue, à Cayenne, afin de créer de nouvelles ressources exotiques, si les Anglais nous chassaient définitivement de la mer des Indes.

Poivre revit la France en 1773, et nul ne s'intéressa à sa personne et à ses immenses travaux. Le bailli de Suffren fut le seul qui lui rendit justice en lui adressant publiquement des éloges. Enfin Turgot, étant ministre, recommanda au roi l'homme qui avait enrichi l'une de nos dernières colonies et en était revenu presque pauvre.

Louis XVI accorda une pension de 12,000 livres au modeste intendant et ne lui ménagea pas les félicitations. Dès lors, Poivre se retira sur les bords de la Saône, dans une campagne appelée *Freta*. Il y vécut entouré de sa famille et de quelques vrais amis qui l'engagèrent à publier les intéressants mémoires qu'il lisait parfois aux séances de l'Académie de Lyon, mais invariablement il répondait :

— Il y a déjà assez de livres.

C'est après une vie sans tâche que cet homme, utile entre tous, mourut le 6 janvier 1786, enlevé aux siens par une hydropisie de poitrine.

Quelques années plus tard, sa veuve épousa Dupont de Nemours. L'une de ses filles était mariée à Bureaux de Pusy, le compagnon de captivité de Lafayette, dans la triste prison d'Olmütz, en Autriche.

Ainsi que nous l'avons dit, Pierre Poivre ne voulut rien livrer à l'impression de son vivant. — *Les Voyages d'un philosophe*, publiés après sa mort, ne sont que des fragments des nombreux manuscrits qu'il a laissés. Parmi ces derniers, il en est d'une importance capitale, d'une *actualité* aussi vraie aujourd'hui que de son époque, car on y trouverait des aperçus sur la colonisation qui ne seraient pas à dédaigner de nos gouvernants, surtout en un temps où les nations de la vieille Europe, à l'étroit chez elles, pratiquent la politique d'expansion, cherchent à s'installer dans les pays neufs pour étendre leur influence, créer des débouchés à leur industrie,

et au besoin, verser le trop-plein de leur population dans de « nouvelles patries ».

Poivre avait scrupuleusement étudié les systèmes coloniaux de l'Angleterre, de la Hollande, de l'Espagne, du Portugal, et signalé avec soin les vices ou les avantages de ces systèmes différents. N'y aurait-il rien à glaner dans les « productions » d'un esprit si bien préparé pour l'observation, si sagace, et, lâchons le mot, si *utilitaire* au meilleur sens?

Nous avons la ferme conviction qu'on y trouverait des idées neuves, hardies, fécondes, et dont l'application ne saurait que servir la patrie.

Quoi qu'il en soit, quoi qu'il advienne, il reste acquis ceci :

Pierre Poivre a droit à la reconnaissance de l'épicerie.... et de la France entière.

Qu'on s'en souvienne !

CHAPITRE X

LE SAVON

I

VOYAGE EN ZIGZAGS. — COMBINAISONS CHIMIQUES. — SAPONIFICATION.
— ÉPINAGE. — SAVON MARBRÉ. — SAVONS MOUS ET DURS. — LES EAUX
CRUES.

Logiquement, nous aurions dû placer le chapitre du « savon » après celui de la soude ; mais par la variété des produits rencontrés chez l'épicier et par la nature souvent hétérogène de leur composition, notre *excursion* se poursuit forcément en zigzags, à l'instar des voyages de Tœpffer. Si la classification, ou plutôt, la forme, comme dirait Brid'oison, y perd quelque chose, l'esprit y trouve cette « diversité » qui plaisait tant à Montaigne.

Les savons sont des combinaisons des acides gras avec des bases, ou mieux, pour bien nous faire comprendre des personnes peu familiarisées avec les notions chimiques, disons que la potasse et la soude, en réagissant sur les huiles végétales et les graisses d'origine animale, fournissent les savons. Nous ne pouvons examiner en détail les diverses manipulations nécessaires à la fabrication, car un volume y suffirait à peine ; nous nous contenterons de résumer les opérations principales.

Rappelons d'abord que l'industrie des savons, autrefois

confinée dans quelques villes, a pu s'étendre, se généraliser, grâce à la production énorme de la soude par le procédé Leblanc.

Rappelons encore que tout corps gras est le résultat de la combinaison d'un acide gras et d'un principe nommé glycérine. Pour avoir du savon, il s'agit de substituer à la glycérine une base alcaline.

Pour obtenir ce résultat, on fait une dissolution à chaud de sel de soude qu'on rend caustique par l'addition de chaux. Quand cette lessive est près de l'ébullition, on ajoute l'huile en soutenant la chaleur à un degré déterminé ; la saponification se produit. C'est ce qu'on appelle l'*empâtage*. Pour enlever à ce premier produit la quantité d'eau en excès, on ajoute petit à petit de la lessive concentrée et une dissolution de sel marin. Le savon étant insoluble dans la lessive salée, abandonne l'eau, se rassemble à la surface en pâte consistante. La glycérine se mêle aux liquides, et la saponification est complète.

La chaudière où ont lieu ces diverses réactions porte dans sa partie inférieure un tuyau à soupape appelé *épine*. On éteint le feu, et après quelques heures, on ouvre l'épine pour laisser écouler une notable portion du liquide. La pâte qui reste est encore soumise à l'ébullition en y ajoutant de nouveau de la lessive concentrée et du sel. On met le savon à sec en épinant et l'on a une masse d'un bleu foncé.

Cette masse est délayée à une douce chaleur avec des lessives faibles. On appelle cette opération *liquéfaction* ou *liquidation*. Elle est accélérée par un brassage continu avec le *redable*, planchette de bois munie d'un long manche. Quand la pâte est homogène, on la maintient fluide en chauffant à peine ; elle se sépare alors en deux couches. L'une, le *gras*, se dissout dans la lessive, gagne la partie inférieure de la chaudière, entraînant les impuretés. Le savon insoluble dans cette

même lessive, surnage. On l'enlève avec des poches de cuivre nommées *poidons*, et on le coule dans les *mises*, c'est-à-dire dans les moules,

Le savon ainsi obtenu est blanc. Si l'on désire du savon marbré, on ajoute une certaine quantité de sulfate de fer dans la chaudière en même temps que les lessives et le sel, après le premier épinage.

L'acide oléique, qui est l'un des résidus de la fabrication des bougies stéariques, est aussi employé en grande quantité pour la préparation des savons. En ce cas, les opérations sont très simplifiées parce qu'il n'y a pas de glycérine à expulser et que l'acide se combine directement à la soude. On fait aussi des savons mous. Ils sont à base de potasse.

Les savons de toilette ne diffèrent des précédents que par les essences parfumées que l'on y ajoute.

Lorsqu'on saponifie les huiles de colza, de chènevis, de lin, de sésame, de cameline, etc., on obtient des savons mous. Lorsqu'on saponifie l'huile d'olive, l'huile de palme, l'huile de coco, la résine, le suif, les graisses animales, on obtient des savons durs.

La soude et la potasse ne sont pas les seules bases qui puissent saponifier les corps gras; la chaux, la magnésie, la baryte, la strontiane, les oxydes de zinc, de cuivre, de plomb, jouissent de cette propriété, mais le savon est alors insoluble dans l'eau.

Il n'y a donc, — et les ménagères le savent bien, — il n'y a que les savons à base de soude, de potasse et d'ammoniaque qui se dissolvent parfaitement dans une eau relativement pure, car si elle contient des sels, la dissolution se coagule et ne nettoie point. Pour laver le linge et les étoffes, on ne doit pas se servir des eaux *crues* qui, du reste, sont impropres à la consommation.

II

LE SAVON CHEZ LES ANCIENS. — LES SAVONNERIES DE POMPÉI. — INFLUENCE DES GROISADES SUR LES HABITUDES DOMESTIQUES. — PERFECTIONNEMENTS. — LES GÉNOIS A SAVONE. — MARSEILLE. — CONSIDÉRATIONS DE LIEBIG SUR L'EMPLOI DU SAVON.

Les Hébreux, les Egyptiens, les Phéniciens, les Grecs, connaissaient le savon. Les prophètes Jérémie et Malachie, Théocrite et d'autres auteurs le mentionnent. Plus tard, les écrivains latins parlent de ses principales propriétés. Pline en attribue l'invention aux Gaulois ; il dit explicitement que nos ancêtres le faisaient avec des cendres de hêtre et du suif de chèvre, et qu'ils s'en servaient pour teindre les cheveux en blond.

Le peintre Luminais sait bien cette particularité, car les Gaulois de tous ses tableaux ont des chevelures rutilantes, fauves, pareilles à celle de Phébus « aux crins dorés ».

Martial, Valère-Maxime, Quintus Serenus, Galien citent le savon, mais comme une émulsion seulement, c'est-à-dire comme un produit presque liquide où la matière grasse avait bouilli pendant un certain temps avec l'eau dans laquelle on lavait les cendres.

A Pompéï, on a trouvé deux savonneries ; dans l'une on voit encore six cuves de pierre où se préparaient les lessives ; dans l'autre, on découvrit des baquets contenant du savon assez bien conservé.

L'invasion des Barbares, qui porta un coup si terrible à la civilisation romaine, arrêta dans leur essor toutes les indus-

tries naissantes. La propreté disparut presque, et le luxe ne se maintint quelque peu qu'en Orient et dans les contrées qui avaient échappé à l'action directe des envahisseurs. Le midi de la France fut un de ces pays privilégiés. Marseille prit une importance toujours croissante, et son industrie, son commerce rivalisèrent parfois avec ceux des villes d'Italie les plus florissantes.

Les croisades contribuèrent à changer les mœurs encore rudes de l'Occident, et exercèrent une heureuse influence sur les habitudes domestiques. Le linge fit son apparition, et par lui, le désir de la propreté s'imposa, ou du moins, s'accrut. Pour se tenir propre, il fallait du savon, et la fabrication de ce produit se simplifia. Les Arabes ajoutèrent les résidus des cendres lessivées (la soude), et quelque fabricant inconnu, Italien probablement, Marseillais peut-être, substitua l'huile d'olive au suif et aux graisses. Dès lors, on eut du véritable savon qui devint bientôt un objet de première nécessité, et fit plus pour chasser les pestes, les éléphantiasis, les lèpres, enfin les épidémies qui décimaient l'humanité au moyen âge, que toutes les drogues et toutes les ordonnances des Facultés de médecine.

Malaga, Alicante, Carthagène, Venise, Gênes, Savone surtout, rivalisèrent pour la fabrication des savons. Cette dernière ville acquit une réputation prépondérante. Jaloux à l'excès, les Génois résolurent de ruiner le commerce de leur voisine. A cet effet, vingt de leurs galères chargées de roches, de ferrailles, de débris lourds et encombrants, s'approchèrent par une nuit obscure de Savone, déchargèrent leur singulière cargaison à l'entrée du port et l'obstruèrent complètement. Cet acte de haute coquinerie, approuvé et loué par le Sénat de Gênes, porta un coup irrémédiable aux fabriques de Savone. Mais la fière république ne jouit pas longtemps de ce lâche

triomphe, car à partir de cette époque (1525), son commerce, déjà atteint, ne fit que périliter.

C'est Marseille, devenue ville française, entourée de champs d'oliviers, ayant derrière elle les débouchés d'une grande nation, qui hérita de l'industrie en déclin des cités italiennes, la releva et s'assura un monopole qu'elle n'a jamais perdu, malgré la concurrence qu'elle soutient depuis fort longtemps.

Colbert porta son attention sur les savonneries de la vieille ville phocéenne... mais pour en gêner la production. Il accorda des privilèges qui ne tardèrent pas à tomber en désuétude, et l'initiative privée combattit heureusement des mesures bien intentionnées, sans doute, mais dont l'application eût amené des désastres irréparables.

Depuis la substitution de la soude artificielle à la soude naturelle, d'après le procédé Leblanc, les usines se sont multipliées et la production des savons a augmenté dans de notables proportions, aussi bien en France qu'à l'étranger; néanmoins, Marseille soutient dignement sa réputation et elle reste toujours, selon l'expression caractéristique d'un épicier de marque : la capitale du savon.

Nous terminerons notre notice historique en reproduisant les considérations économiques énoncées par Liebig dans ses *Lettres sur la chimie*. On les a souvent citées, mais elles sont toujours d'actualité.

« La quantité de savon que consomme une nation peut servir à mesurer le degré de son opulence et de sa civilisation. Les économistes refuseront probablement d'accorder une pareille importance au savon. Mais que l'on prenne au sérieux ou que l'on tourne en plaisanterie ma manière de voir, peu importe. Il n'en est pas moins positif que, si l'on compare deux pays également peuplés, on trouvera plus de richesse, plus de bien-être, plus de civilisation, dans celui où

se fera la plus grande consommation de savon. En effet, l'usage du savon n'est pas une affaire de mode ou de sensualité; il est intimement lié à l'amour du beau, du bien-être et du confort, qui accompagne toujours celui de la propreté.

Or, les peuples que de tels goûts sollicitent sont toujours les plus avancés sous le rapport de l'aisance et de la civilisation. Au moyen âge, où l'usage du savon était inconnu, les gens riches savaient, à l'aide de parfums très coûteux, déguiser les exhalaisons peu agréables qui émanaient de leur corps et de leurs vêtements; ils déployaient plus de luxe que nous dans leurs festins, dans leurs vêtements et dans leurs chevaux. Cependant quelle différence entre cette époque et la nôtre, où le manque de propreté est le signe le plus évident de la pauvreté et de la misère la plus affreuse. »

CHAPITRE XI

LE SUCRE

I

DÉSACCORD DES CHIMISTES. — ABONDANCE DU SUCRE. — ANALYSES EN POIDS, EN VOLUMES, EN ATOMES. — CANNE A SUCRE ET BETTERAVE.

Avec le café, le cacao et quelques autres produits, le sucre resta pendant plus de deux siècles la *denrée* essentiellement coloniale, et créa une industrie, un commerce d'une haute importance.

Qui le croirait? Les chimistes ne sont pas d'accord sur la catégorie qu'il convient de donner au sucre dans la classification chimique. Pour les uns, c'est un *oxyde végétal*, pour les autres, c'est un *alcool polyatomique*, etc., enfin, pour les simples mortels comme vous et moi, c'est une substance *naturelle* ou *artificielle* qui, dissoute dans l'eau et mise en contact avec le ferment, peut être décomposée en gaz acide carbonique et en alcool.

Laissons les savants s'engager dans des discussions à perte de vue et couper des cheveux en quatre pour soutenir leurs opinions scientifiques; quant à nous, essayons d'être simples et clairs, prenons le sucre pour du sucre, ainsi que dit M. Louis Figuier, et tout le monde nous comprendra. Ici, il

ne saurait être question, bien entendu, que des deux qualités de sucre qui alimentent la consommation; ceux de la canne à sucre et de la betterave.

Presque tous les végétaux et presque tous les fruits produisent du sucre, principalement le bouleau, l'érable, le maïs, le sorgho, le frêne, le noyer, le platane, le robinier, le châtaignier, les carottes, les navets, les oignons, le chiendent, le raisin, les figues, les pêches, les pommes de terre. Ne s'est-on pas avisé d'en demander à la paille de toutes les graminées, aux chiffons et à bien d'autres choses encore?

Pour en finir avec la composition chimique du sucre, nous donnons ci-après les résultats des analyses en poids, en volumes, en atomes, faites, la première par Gay-Lussac et Thénard, la seconde par Berzelius, la troisième par Thomson :

	EN POIDS	EN VOLUMES	EN ATOMES
Carbone. . . .	42.47	44.200	6
Oxygène	50.63	49.015	5
Hydrogène . . .	6.90	6.785	11

Nous n'apprendrons rien à personne en disant que la canne à sucre a l'aspect d'un grand roseau et est cultivée dans les pays très chauds; — que la betterave est la racine d'une plante commune dans nos champs. Ce sont ces deux végétaux qui, à peu d'exceptions, fournissent le sucre du commerce par extraction de leurs sucs que l'on convertit en sirops, que l'on cristallise, que l'on raffine, après des opérations nécessitant un grand outillage industriel.

Le sucre de bonne qualité doit être brillant, très blanc, sonore lorsqu'on le frappe avec un corps dur, se casser net, se dissoudre dans l'eau sans en altérer la transparence, avoir un goût franc, exempt de toute saveur étrangère.

II

UN ANE PROVIDENTIEL. — LA CANNE A SUCRE EN DIVERS PAYS ET EN FRANCE. — LE RAFFINAGE. — UNE PLANTE SCÉLÉRATE. — PRIX DU SUCRE A DIFFÉRENTES ÉPOQUES. — EFFETS DU BLOCUS CONTINENTAL.

Le sucre paraît être originaire de l'Inde; le terme sous lequel on le désigne dérive du mot sanscrit *sarkkara* qui décèle sa provenance première. Les anciens le signalent comme une espèce de miel fourni par des roseaux. Il faut arriver au huitième siècle de notre ère pour trouver une mention du sucre cristallisé, dont la fabrication était tenue secrète par les prêtres bouddhistes. C'est un âne, oui, un âne, un coursier à longues oreilles, un modeste Aliboron qui fut la cause principale d'une « divulgation » profitable à tous. Du moins, c'est le naturaliste chinois Li-Schi-Tschin qui raconte le fait. Souvent les plus petites causes n'amènent-elles pas les plus grands effets?

Donc, certain jour, l'âne d'un bonze nommé Tsen, brouta quelques cannes du champ d'un pauvre paysan appelé Noang-Schi. — Pour se payer de la perte causée, celui-ci voulut retenir la monture du prêtre, mais Tsen le dédommagea amplement en lui enseignant à fabriquer le sucre, c'est-à-dire, à cuire le suc de la canne, à le laisser durcir et sécher en cristaux.

On le voit, ce n'était pas plus malin que ça... Mais cette histoire, ou mieux, cette légende consignée dans un vieux traité d'histoire naturelle, nous démontre que la canne à sucre était cultivée en Chine, dans les Indes, et qu'elle se

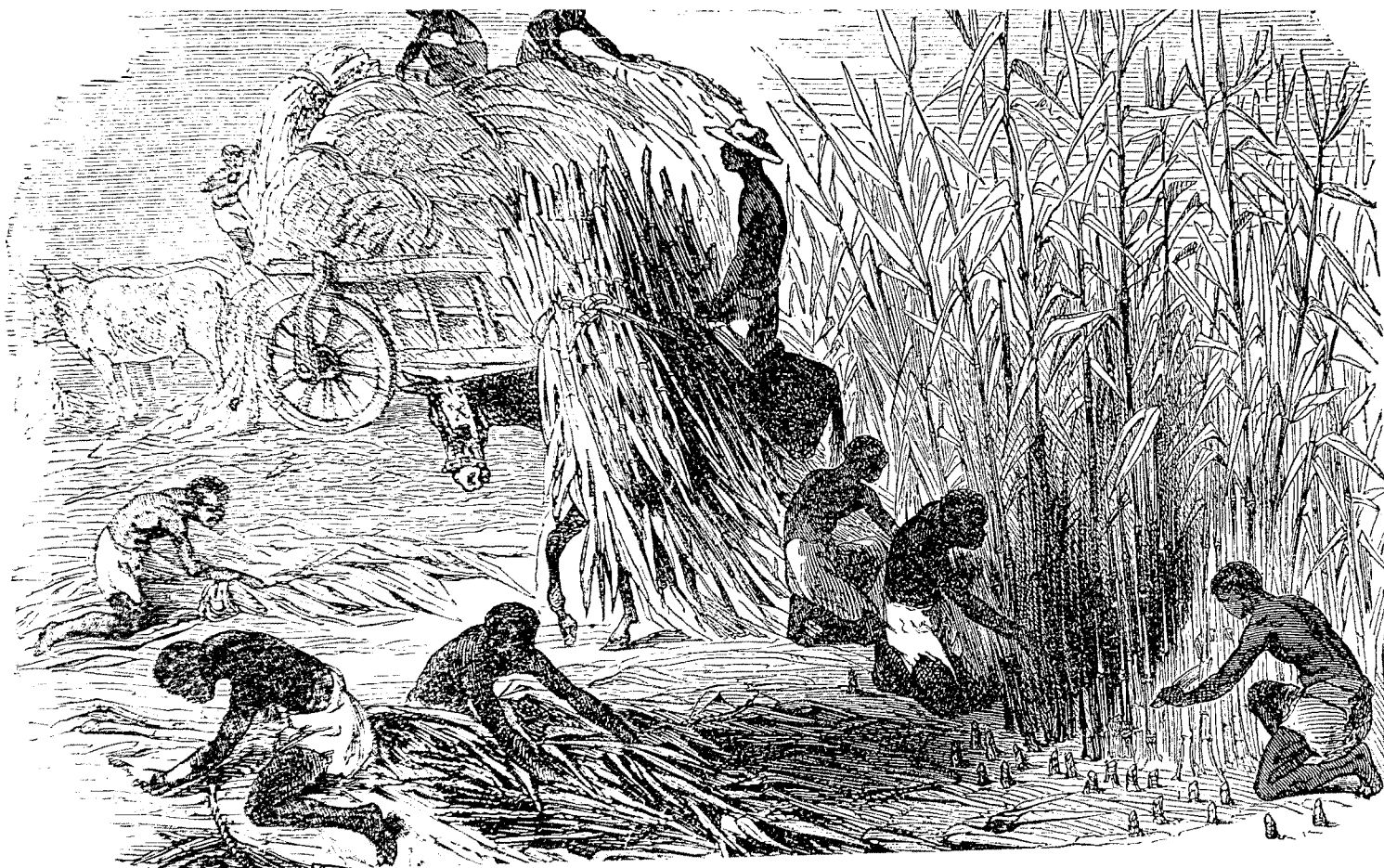
répandit progressivement en Arabie, en Égypte, en Crète, à Rhodes, à Chypre, à Malte, en Sicile, en Espagne, et même en France, probablement introduite par les Arabes.

J'ai écrit : en France. — Au ^{xiii}^e siècle, en effet, elle y fut cultivée dans le Midi comme plante décorative. Plus tard, on arriva à la rendre utile. Des actes authentiques de 1333 et 1353 parlent de sucre préparé dans la Provence. Beaujeu, écrivain du ^{xvi}^e siècle, affirme que la culture de la canne resta en plein rapport sur le littoral de la Méditerranée jusqu'à l'année 1551. — A cette date, il fallut baisser pavillon devant l'abondante production des Antilles.

Cependant, la plus grande partie du sucre consommé en Europe était importée par les Vénitiens, qui inventèrent le procédé du raffinage, procédé promptement connu des Portugais et des Espagnols. Bientôt, il y eut des sucreries aux îles Canaries, à Madère, à Saint-Thomas, à Saint-Domingue. Le montant des droits d'entrée servit à payer les riches édifices que Charles-Quint construisit à Madrid et à Tolède.

En Amérique, la canne se propagea rapidement. Dans le nouveau continent elle trouvait des terrains et des températures parfaitement appropriés à son acclimatation. En quelques lustres, des champs aussi étendus que des provinces du vieux monde, couvraient les régions équinoxiales et les enrichissaient. Mais au point de vue social, la canne à sucre fut une plante *scélérate*, car sa culture, exigeant beaucoup de soins, contribua énormément à l'introduction des esclaves dans les pays dont Christophe Colomb avait pris possession au nom du roi d'Espagne et du Rédempteur des hommes.

Pendant les ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles, le sucre employé jusqu'alors pour édulcorer les remèdes, et vendu par les apothicaires, entra dans l'alimentation de luxe, puis se glissa dans celle de la bourgeoisie et du peuple. Son prix baissa dans



Récolte de la canne à sucre.

de grosses proportions; les petites bourses purent s'en procurer, et l'épicier l'admit dans sa boutique.

Vers 1500, le sucre valait de 6 à 10 francs le kilogramme; en 1650, ce prix était descendu à 3 fr. 50, et en 1700 à 2 francs. Vers 1728, le succès des établissements anglais réduisit ce dernier prix, qui tomba à 80 centimes le kilogramme. A mesure que la valeur de la « denrée » diminuait, la consommation augmentait, et l'Angleterre domina le marché jusqu'à la guerre qui devait amener l'indépendance des États-Unis.

La France profita des embarras de sa voisine. Bordeaux, le Havre, Nantes, Marseille, rivalisèrent heureusement avec les ports de la Grande-Bretagne pour le commerce du sucre. Cela dura jusqu'en 1790. — Puis, vinrent les guerres de la Révolution, celles de l'Empire, le blocus continental, et chez nous, il fallut être riche ou fort aisé pour sucrer son café et sa tisane. La livre de sucre se vendit jusqu'à 4 francs... Il est vrai que chez les Anglais, le prix de cette même quantité était tombé presque à rien. — En 1807, ils avaient dans leurs entrepôts de tels excédents de sucre, qu'ils ne savaient comment s'en débarrasser, le blocus continental arrêtant l'exportation dans les principaux centres de consommation, et les taux du fret et des assurances étant excessivement élevés par suite de la guerre.

Les Anglais éprouvèrent de grosses pertes..., qu'ils nous firent payer, du reste, reprirent en 1815 leur suprématie commerciale et se préparèrent à nous vendre le plus chèrement possible le sucre de leurs colonies. Mais la betterave les arrêta et rétablit l'équilibre en faveur de la France.

Cette compensation nous était bien due.

III

MARGRAFF. — ACHARD. — DÉCONVENUE DES ANGLAIS. — LIEBIG ET LE SUCRE. — NAPOLEON ENCOURAGE LA FABRICATION DU SUCRE INDIGÈNE. — SINGULIÈRE POLITIQUE. — LA BALANCE COMMERCIALE. — SOLIDARITÉ DES COLONIES ET DE LA MÉTROPOLÉ. — LA BETTERAVE AUXILIAIRE DE LA MORALE.

C'est Olivier de Serres, dit-on, qui, le premier signala le principe sucré contenu dans la betterave ; mais personne ne se préoccupa de cette précieuse indication jusqu'à Margraff, chimiste prussien. Celui-ci publia, en 1747, ses *Recherches sur la présence du sucre dans diverses racines et notamment dans la betterave*, et attira l'attention du monde savant sur cette plante cultivée comme fourrage. Margraff extrayait le sucre de la racine par l'alcool bouillant et évaporait les liqueurs alcooliques. Ce procédé était très coûteux et peu industriel. — Enfin, Achard, autre chimiste prussien, descendant d'une famille française expatriée à la suite de la révocation de l'édit de Nantes, parvint à fabriquer du sucre en modifiant le procédé de Margraff, et en perfectionnant pendant de longues années les modifications déjà trouvées. Le roi de Prusse et l'Académie de Berlin encouragèrent efficacement les recherches d'Achard. La terre de Cunern, en basse Lusace, lui fut concédée pour y établir une fabrique modèle.

Les Anglais se sentirent atteints par la découverte d'Achard et virent une atteinte sérieuse portée à leur monopole commercial. Ils offrirent d'abord 150,000, puis 600,000 francs au chimiste allemand s'il voulait consentir à déclarer que ses

expériences n'obtenaient que de piteux résultats et coûtaient les yeux de la tête.

Achard avait du sang français dans les veines. Il repoussa ces ouvertures avec mépris.

Et pourtant, c'est un de ses compatriotes, le chimiste Justus Liebig, qui a déclaré en s'appuyant sur des raisonnements plus spécieux que solides, que la fabrication du sucre indigène était impolitique. S'exprimerait-il de même aujourd'hui ? Nous en doutons.

Malgré les théories d'économie politique émises par certaines écoles, l'avenir appartient aux nations qui sauront tout tirer de leur propre fonds à des prix balançant la production étrangère. Nous n'insistons pas sur cette vérité aussi claire que le jour et nous revenons au sucre de betterave.

C'est le blocus continental qui donna un grand essor à la fabrication du sucre indigène. Comprenant que les Anglais pareraient difficilement le coup droit qui leur était porté, Napoléon encouragea la nouvelle industrie et trouva des auxiliaires dévoués en Deyeux, Cadet de Vaux, Delessert, Crespel-Deline, Derosne, Payen, Pluvinet, etc. Il ordonna la culture de 32,000 hectares de terre en betterave et établit cinq écoles de chimie pour la fabrication du sucre : Paris, Wachenheim, Douai, Strasbourg et Castelnaudary. Cent élèves étaient attachés à chacune de ces écoles, et recevaient une indemnité de 4,000 francs après avoir suivi les cours pendant trois mois.

Tout industriel dont la production avait dépassé 10,000 kilogrammes en 1813, fut exempté d'impôt pendant quatre ans. Ces mesures activèrent la fabrication, les prix baissèrent considérablement, et nous nous trouvâmes affranchis de l'importation coloniale... de la perfide Albion. — Il fallut le régime protecteur cher à M. Guizot et à Louis-Philippe pour entraver

cette industrie au profit des Antilles que nous possédions encore, et de notre marine marchande dont le déclin ne fut nullement enrayé.

Etouffer l'industrie française pour maintenir l'agriculture florissante dans les colonies lointaines de l'Amérique, dit M. Louis Figuié, est peut-être d'une grande politique commerciale, mais elle échappe à la faible portée de notre esprit.

Elle échappe à bien d'autres.

Et l'avenir des colonies ? objectera-t-on.

Et l'avenir de la France répondrai-je aussi judicieusement.

Il y a dans le monde une balance commerciale qui varie sans cesse. Elle contribue à répartir plus équitablement les richesses et à donner plus de bien-être à l'humanité. Pour mieux traduire ma pensée, supposons que l'électricité parvienne à nous fournir la lumière, la chaleur, la force motrice à des conditions plus économiques que la houille. Infailliblement, l'Angleterre, la première puissance houillère du monde, sera atteinte et devra chercher autre chose afin de conserver son rang industriel et d'assurer un fret rémunérateur à ses nombreux navires. Sinon, dégringolade à courte échéance.

Eh ! bien, les colonies ont des produits dont le rôle est assimilable à celui du charbon de terre en quelques pays. Si nous avons réussi à nous passer d'elles pour le sucre, jamais nous n'arriverons à obtenir du café, du cacao, des gommes, des épices et autres productions similaires que nous consommons en grandes quantités. — Il n'y a pas assez de soleil chez nous. — C'est donc vers les végétaux dont l'utilité commerciale est affirmée, qu'elles doivent porter leurs soins et qu'elles trouveront des bénéfices assurés. Colonies et métropoles n'en seront que plus solidaires... sans se porter du tort.

Je sais bien que cette excursion dans les plates-bandes de l'économie politique n'est pas d'une gaieté folle, mais il est bon que les jeunes gens se familiarisent avec des notions qui deviennent de jour en jour le *décatalogue* des peuples et les facteurs les plus puissants de la prospérité des nations.

La betterave suffit à expliquer notre digression, car elle fut une *émancipatrice* dans la belle acception de ce mot. Elle porta un coup plus sûr à l'odieuse traite des nègres que tous les discours prononcés par les philanthropes depuis un siècle. Grâce à elle et aux savants qui l'ont étudiée, le sucre ne coûte plus une goutte de sang ni une seule larme à l'humanité, et c'est sans remords que nous pouvons l'ingurgiter dans la « foule » de préparations chères aux gourmets, où il trouve un emploi... Et ce qui ne gâte rien, il est aussi beau, aussi bon, aussi riche en matière saccharine que le sucre de canne.

Pour terminer, disons que la mélasse est le liquide sirupeux du sucre après sa cristallisation, fait l'objet d'un grand commerce, et sert à la fabrication du rhum ou tafia, qui a tant battu en brèche les eaux-de-vie de vin.

La cassonade n'est que du sucre en poudre, non raffiné, ou raffiné une fois, selon son degré de pureté et sa couleur plus ou moins brune.

Dans toutes les épiceries on trouve le sucre, la mélasse, le rhum et la cassonade.

CHAPITRE XII

LE CAFÉ

I

POÉSIE. — LE CAFÉ ET LES POÈTES. — QUELQUES NOTIONS BOTANQUES.
— LA TRAVERSÉE DU CAPITAINE DESCLIEUX. — UN PLANT DE CAFÉ
SAUVÉ — LA TORRÉFACTION DU CAFÉ. — L'ÉPICIER DÉIFIÉ.

C'es toi, divin café, dont l'aimable liqueur
Sans altérer la tête épanouit le cœur;
Aussi quand mon palais est émoussé par l'âge
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux.
Sur le réchaud brûlant, moi seul tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer,
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer;
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui dans l'onde
Infuse à mon foyer ta poussière féconde;
Qui tour à tour calmant, excitant tes bouillons,
Suis d'un œil attentif tes légers tourbillons.
Enfin de ta liqueur lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée.

.
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.

Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

Non, il ne m'était pas permis de commencer le chapitre du « Café » sans me servir du langage des dieux ! Je sais bien qu'il y a des vers meilleurs que ceux-ci, empruntés au *Trois règnes de la Nature* de l'abbé Delille, mais ils ont le mérite d'exprimer assez exactement les effets physiologiques du café, et par conséquent, de préparer notre esprit à mieux saisir les explications que comporte... comment dirais-je ? que comporte l'examen *intellectuel* d'une « denrée » qui a conquis le monde civilisé.

Félicitez-moi de ne pas abuser des citations, car en parlant du café, les poètes du XVIII^e siècle sont intarissables ; ils le décorent des épithètes les plus nobles, les plus flatteuses, les plus pompeuses, les plus ronflantes.

Pour Marmontel, c'est :

Du grain de moka, l'odorante ambrosie.

Pour Millevoye :

Du fertile Yemen le nectar odorant.

Pour Chenedollé :

Du grain de moka, la liqueur enflammée.

Pour Rosset :

Le nectar odorant dont la douce chaleur
Échauffe le génie et ranime le cœur.

Castel va plus loin :

Délicieux moka, ta sève enchanteresse
Réveille le génie et vaut tout le Permesse.

Pour Dulard, l'auteur du poème *Les Merveilles de la Nature*, c'est un excellent digestif :

Quel concours de vertus dans sa boisson réside !
Le sang en est rendu plus actif, plus fluide,
L'aliment dans le sein en est mieux digéré,
Le chile nourricier en est accéléré.
Les sens appesantis, les esprits qui sommeillent.
Doucement excités, à son aspect s'éveillent.

A présent que nous sommes saturés de poésie, quittons les hauteurs du Parnasse et descendons à terre pour nous entretenir prosaïquement du café, et conter ce qu'il y a d'intéressant et d'instructif dans son histoire.

Avant d'évoquer le passé, et pour ne pas nous interrompre, examinons brièvement ce qu'est le café au point de vue botanique.

Appartenant à la famille des Rubiacées, famille bienfaisante où l'on trouve la garance, le quinquina, l'ipécacuanha, le cafier ou cafeyer est un petit arbrisseau toujours vert, à feuilles opposées, stipulées, luisantes, sur des rameaux quadrangulaires ; ses fleurs très blanches, d'une odeur douce, ressemblent à celles du jasmin, s'épanouissent rapidement et sont suivies de baies d'abord rouges comme la cerise, puis noirâtres. Dans l'intérieur, sont les deux graines ou fèves accouplées sous une coque et entourées d'une arille. Ces graines constituent le café.

L'arbrisseau ne réussit bien que dans les régions avoisinant les tropiques. Il veut une terre substantielle, exposée au levant, et d'une irrigation facile si les pluies ne tombent pas suffisamment. Dans les plaines encaissées, on l'abrite par un arbre plus élevé, principalement une sorte de peuplier.

La récolte se fait ordinairement à la main ; les baies sont aussitôt desséchées dans une étuve pour en enlever la pulpe.

On lave les fèves, on les sèche de nouveau et on les vanne pour les priver de leur enveloppe coriace. Après une deuxième dessiccation soit à l'air, soit à l'étuve, le grain perd toute sa verdure, est renfermé dans des sacs... et attend d'être expédié. On doit placer les sacs dans un endroit sec et aéré.

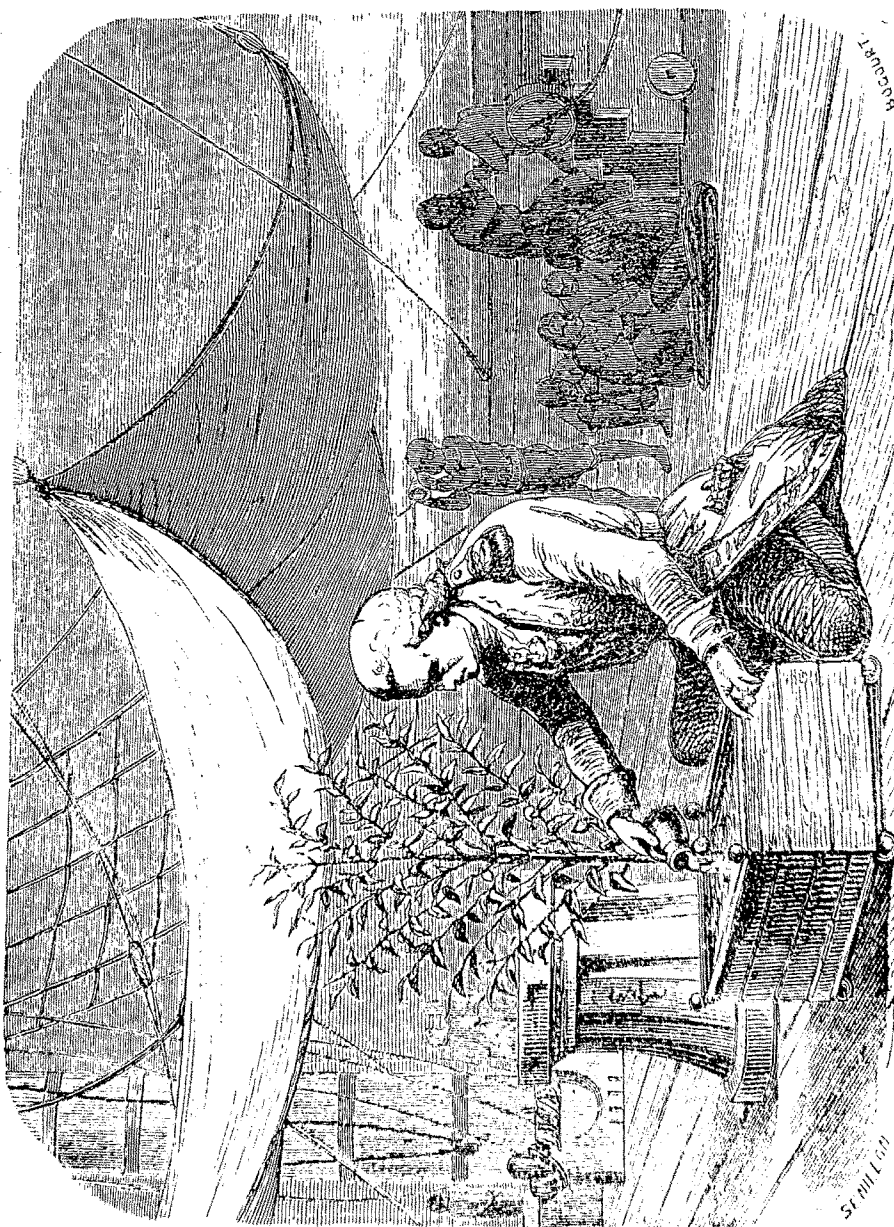
Originaire de l'Arabie ou de l'Abyssinie, le cafeyer, aujourd'hui l'une des richesses du Nouveau-Monde, n'y existait pas au moment de la découverte. Les Hollandais parvinrent à s'en procurer quelques plants qui réussirent à Batavia; puis, ils en expédièrent à Amsterdam où on les cultiva en serre chaude. Après la paix d'Utrecht, les magistrats de cette ville en offrirent un pied à Louis XIV, et ce pied, transporté au jardin du roi, donna quelques rejetons. L'un d'eux a eu une nombreuse postérité, puisqu'il est le père des millions de cafeyers cultivés dans les Antilles, et cela, grâce aux soins éclairés, au dévouement admirable d'un officier français qui avait compris tout le parti que nos possessions pouvaient tirer d'une plante produisant la graine dont s'était engoué le public.

En 1720, le capitaine Descieux transporta à la Martinique le premier cafeyer qui ait paru dans l'archipel du golfe du Mexique. Ecrivant à un ami, il conte lui-même avec une touchante naïveté, ses appréhensions et ses privations :

« Dépositaire de cette plante, je m'embarquai sur un bâtiment marchand. La traversée fut longue, et l'eau nous manqua tellement, que je fus obligé de partager la faible portion qui m'était délivrée, avec le pied de café sur lequel je fondais les plus heureuses espérances; il avait tellement besoin de secours qu'il était extrêmement faible, n'étant pas plus gros qu'une marcotte d'œillet. »

Il parvint à sauver son arbuste, et arrivé à la Martinique, il le plaça dans son jardin et le fit *garder à vue* jusqu'à ce

qu'il eût fructifié. « Le succès, ajoute ce brave homme, combla mes espérances, je recueillis environ deux livres de



Le capitaine Desclieux sacrifiant sa ration d'eau pour sauver le premier plant de café transporté à la Martinique.

graines, que je partageai entre toutes les personnes que je jugeai les plus capables de donner les soins convenables à la prospérité du café. »

Sans être mis au même rang que Poivre, Desclieux a bien mérité de l'épicerie, car le café devint promptement une « denrée coloniale » qui érigea domicile chez les boutiquiers où l'on vendait le sucre et qui contribua souvent à les enrichir.

Mais aussi, le café torréfié à point, c'était le triomphe, c'était le suprême orgueil de l'épicier ! A personne, pas même à ses proches et à ses commis les plus capables, il ne confiait le soin, j'allais dire la mission, de mélanger le Moka, le Bourbon, la Martinique, le Sumatra (les cafés portent toujours le nom de leur provenance), en proportions savamment calculées pour augmenter le bouquet. Puis, grave, majestueux, il tournait la manivelle de son brûloir d'un geste habilement mesuré, surveillait le fourneau afin d'activer ou de ralentir le calorique, concentrait toute son attention sur le pétilllement des fèves, s'absorbait dans un recueillement extatique, oubliait cette vallée de misères et laissait librement vagabonder son imagination aux plus radieuses régions de l'empyrée.

Ce n'était plus un homme, ni même un épicier, mais un pontife, un nouveau Ganymède préparant l'ambroisie... Et dans le quartier, c'était comme une joie, comme une fête. Toutes les louches émanations de la rue disparaissaient sous la montée des nuages odorants s'échappant du torréfacteur. L'atmosphère embaumée mettait en bonne humeur les ménagères, qui disaient entre elles : « Il y a du café frais... nous irons à la provision. »

Et notre épicier se frottait les mains, car il débitait rapidement sa marchandise à ses clients alléchés, ou plutôt, il leur rendait de la gaieté, des illusions, de l'espérance, de la vivacité, parfois de l'esprit...

Oui, vraiment, le café contient tout cela.

II

VIEILLE LÉGENDE. — L'USAGE DU CAFÉ SE RÉPAND. — AMURATH III. —
RÖSPRILI ET LES CAFETIERS. — CHARLES II. — L'ARMÉNIEN PASCALL. —
PROCOPIO CULTELLI. — EFFETS BIENFAISANTS DU CAFÉ. — UN POISON
LENT.

Heureux les peuples qui n'ont pas d'histoire, a écrit Fénelon; pour les végétaux, il est permis de renverser les termes de cette phrase célèbre et de dire : Heureuses les plantes qui ont une histoire. C'est la preuve qu'on les a scrupuleusement étudiées, qu'elles ont servi la science, qu'elles ont joué un rôle important dans les destinées de l'humanité.

L'histoire du café débute comme un de ces récits merveilleux qui trouvent tant de crédit chez les populations de l'Orient. Écoutez ce que raconte en 1671, Naironi, professeur de langues au collège de Rome :

« Un gardien de chameaux, selon le sentiment de quelques-uns, ou de chèvres, suivant l'avis de plusieurs autres, se plaignit à des moines que parfois ses chèvres ou ses chameaux veillaient et sautaient toute la nuit contre leur ordinaire; le prieur se douta aussitôt que ce ne pouvait être qu'un effet de leur pâturage. Pour s'en assurer, il se rendit sur les lieux, et considéra que celui où le bétail avait passé le jour, était plein de certains arbrisseaux, dont il mangeait le fruit. Il en emporta pour tâcher d'en découvrir les qualités, et en fit bouillir dans l'eau. Après avoir bu de cette infusion, il s'aperçut qu'elle faisait veiller, ce qui lui donna l'idée d'en faire prendre à ses moines pour les empêcher de dormir pen-

dant les offices de la nuit. Les suites répondirent à son attente, et bientôt après, on découvrit que ce fruit avait beaucoup d'autres propriétés fort salutaires, qui lui acquirent sans peine une estime extraordinaire. »

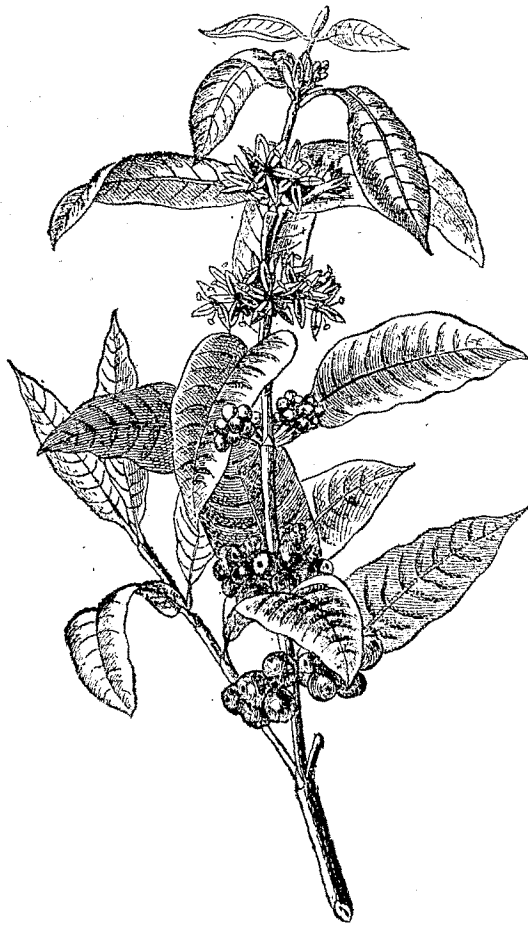
D'autres érudits ont essayé d'expliquer différemment la découverte des propriétés du café, mais en somme, le fond est toujours le même. Afin de mettre tout le monde d'accord, les musulmans prétendent que le précieux végétal fut révélé à Mahomet par l'ange Gabriel. Indubitablement, un peu de surnaturel s'imposait en cette matière.

Il est certain que la fameuse infusion du « prieur » des derviches passa promptement du *sacré au profane*, et que les Abyssins, les Arabes, les Turcs, les Persans en firent usage dès le quatorzième siècle. A Médine, à La Mecque, au Caire, à Damas, à Bagdad, à Constantinople, dans toutes les capitales de l'islamisme, on ouvrit des établissements pour vendre du café. Les consommateurs s'y rendirent en foule, savourèrent la brune liqueur en causant de leurs affaires... et de celles de l'État.

Causer des affaires de l'État, c'était dangereux dans les pays où florissaient les sultans, les vizirs, les pachas, les harems, les eunuques, le pal, le despotisme, le fanatisme et l'administration féroce du bon plaisir. Amurat III, cet aimable sultan qui avait fêté son avènement au trône par le massacre de ses cinq frères, trouva qu'on parlait trop de lui dans les cafés. Il fit fermer ceux de Constantinople, non sans avoir fait torturer ou décapiter quelques-uns de leur propriétaires. Cependant, ils se rouvrirent petit à petit, et sous Mahomet IV, ils étaient fort nombreux.

Mahomet IV était un de ces souverains ramollis et abrutis qui abandonnent les charges du pouvoir à des favoris. Celui qui gouvernait en son nom, était le vieux Mehemet Kœprili,

un premier ministre qui ne savait ni lire ni écrire, mais qui s'effarouchait néanmoins de la liberté de la presse... des langues, veux-je dire, toujours très déliées dans les cafés de la capitale. Il remédia aux critiques de ses administrés



Le caféier.

par la bastonnade consciencieusement appliquée ; — la bastonnade ne suffisant pas, il ordonna de fermer les établissements publics, puis de les démolir jusqu'au ras du sol, — condamnant quelques cafetiers et plusieurs de leurs clients à être précipités dans le Bosphore, cousus dans des sacs de cuir.

Charmant homme! Excellent ministre!... Par ces cruelles mesures, il n'arrêta point la décadence de l'empire ottoman. Malgré les supplices, les tortures, le café eut des prosélytes plus nombreux que jamais, et fut enfin toléré; — si bien toléré que les sultans ont dans le sérail des officiers du café (*Kaweghis*) commandant à des *battagis*, employés spécialement chargés de préparer le moka du maître.

Si de l'Orient nous passons à l'Occident, nous verrons que le café ne prit ses droits de cité qu'après des résistances de l'autorité, surtout en Angleterre; Charles II sévit et fit fermer les établissements où on l'absorbait, sous prétexte qu'ils étaient des foyers de sédition et de motions subversives... tandis qu'il tolérait les bouges où le peuple buvait le gin, s'empoisonnait, se dépravait, s'abrutissait.

En France, le café trouva un terrain mieux préparé pour se généraliser, car étant une *boisson intellectuelle*, ainsi qu'on l'a désigné, il convenait à un peuple dont l'intelligence vive, souple, brillante, gaie, s'accommode de tout ce qui développe les instincts de sociabilité et procure quelques plaisirs à l'esprit.

C'est Soliman-Aga, ambassadeur de la Sublime-Porte à Paris (1669), qui répandit le goût du café. Presque aussitôt, un Arménien nommé Pascall, installa à la foire Saint-Germain une boutique où il vendit la tasse d'infusion *deux sous*. Comme à ce commerce il gagna beaucoup d'argent, les imitateurs surgirent, et les consommateurs devinrent légion. On ne crut d'abord qu'à un caprice, qu'à une *mode*, et Madame de Sévigné annonça que le café passerait... ainsi que Racine. Cette prédiction fâcheuse d'une femme spirituelle ne s'est point réalisée. — Racine et le café sont toujours « goûtés » par ceux qu'affriolent les belles et bonnes choses.

Las de débiter sa marchandise en plein vent, Pascall ouvrit

un café quai de l'École. Un autre fut installé rue de Buci, puis d'autres encore, rue Mazarine, rue Saint-André-des-Arcs, au pont Notre-Dame. — Enfin, vers 1680, le Sicilien Procopio Cultelli eut une inspiration de génie ; il s'installa rue des Fossés-Saint-Germain, en face de la Comédie-Française, et créa le véritable café moderne, celui où l'on se réunit, non seulement pour boire, mais pour se distraire, causer, discuter lire les gazettes ; celui où le luxe est un indice de propreté, et, comme disent les prospectus alléchants, une garantie de la bonne qualité des consommations.

Néanmoins, ne vous y fiez pas trop.

Depuis, c'est par centaines, par milliers et dizaines de milliers que les cafés se sont multipliés sur le globe entier. Mais en vérité, je vous le répète, c'est chez soi seulement qu'on boit, qu'on savoure le moka et qu'on en ressent les effets, surtout lorsqu'une famille chérie ou un groupe de vrais amis, partagent avec vous ce plaisir, toujours agrémenté de confidences intimes, de fines plaisanteries, de digressions d'où la pédanterie est exclue. En ces moments, les individus bornés ont de l'esprit, les désillusionnés se reprennent à espérer, les méchants deviennent meilleurs, les misanthropes aiment leurs semblables, les ignorants paraissent savants, les laids s'embellissent, les ardents se sentent la force de soulever des mondes.

Et pourtant, il s'est trouvé des gens pour affirmer, *preuves en mains*, que le café était un poison dangereux. Poison *lent*, ont déclaré Voltaire et Fontenelle qui en ont avalé, le premier jusqu'à quatre-vingt-quatre ans, et le second jusqu'à cent ans.

Du reste, nos plus célèbres médecins et nos plus illustres généraux ont constaté que le café avait été, pour nos marins et nos soldats en campagne, une sorte de panacée les pré-

servant de bien des maladies, les disposant à mieux supporter les fatigues, leur mettant au cœur plus de courage et de gaieté. — Cherchez, s'il vous plaît, des liquides qui aient des propriétés si heureuses et si bienfaisantes... Vous n'en trouverez pas.

Donc, pour terminer dignement le chapitre consacré à la « denrée coloniale » excellente entre toutes, exprimons un dernier vœu en langage poétique et disons avec Ducis :

Mon cher café, dans mon humble ermitage,
Que les beaux-arts, les innocents loisirs,
La liberté, ce seul besoin du sage,
Que tes faveurs soient toujours mes plaisirs.

CHAPITRE XIII

LE CHOCOLAT, LE THÉ

I

LE CACAoyer. — LE TERRAGE. — CACAO ET CHOCOLAT.

Voici un de ces produits qui semblent être accidentellement chez l'épicier et qu'on s'étonnerait, cependant, de ne pas y trouver. Sans être aussi mouvementée que celle du café, son histoire présente quelque intérêt.

D'abord, disons quelques mots du chocolat et de sa provenance. Chacun sait qu'il est un aliment obtenu des amandes torréfiées de cacao, mélangées à du sucre et à des aromates, broyées et malaxées avec le plus grand soin, soit à la main, soit à l'aide de machines.

L'amande de cacao provient du fruit du cacaoyer ou cacao-tier, arbre de grandeur et de grosseur médiocres, croissant spontanément sous la zone torride du Nouveau-Monde, et cultivée avec succès au Mexique, dans les républiques de l'Amérique centrale, en Colombie, au Vénézuëla, dans les Guyanes et certaines régions du Brésil. Il appartient à la famille des Malvacées de Jussieu; Robert Brown l'a classé dans celle des Byttneriacées.

Son fruit, appelé *Cabosse*, est une grosse capsule coriace, ayant la forme d'un concombre. Parvenue à maturité complète elle passe du vert pâle au rouge foncé parsemé de petits points jaunes. Chacun de ces fruits renferme de vingt-cinq à quarante graines ou amandes, rangées à plat, symétriquement disposées les unes sur les autres. La pulpe qui les



Le cacaotier.

entoure, rosée et fondante, fournit un rafraîchissement très apprécié des populations indigènes. Les amandes sont à peu près de la grosseur d'une olive, charnues, lisses, d'un violet obscur.

Récemment cueillies, elle ne sont point propres à la fabrication du chocolat. Elles subissent une opération qu'on appelle *terrage* et qui a pour but d'enlever leur amertume, de les empêcher de germer, de faciliter leur conservation. — A cet effet, on les jette simplement dans un trou creusé en pleine

terre, on les recouvre de feuilles de bananier qu'on assujettit au moyen de planches chargées de pierres, et on les laisse en cet état pendant quatre à cinq jours, en ayant soin de les remuer tous les matins.

Lorsque le commencement de fermentation auquel les soumet cette opération leur a enlevé l'excès d'humidité et les a dépouillées de leur pulpe, les amandes (désormais, le cacao) sont déterrées, étendues au soleil sur des nattes de jonc jusqu'à parfaite dessiccation.

Torréfié, broyé, réduit en pâte butyreuse, additionné de sucre et d'aromates, le cacao est façonné en tablettes, en billettes, etc., dans des moules de différentes formes, et couvert immédiatement d'une mince feuille d'étain pour le défendre contre l'action altérante de l'air.

Telle est sommairement la fabrication du chocolat. Malheureusement, on le mélange souvent avec des farines de pois, de lentilles, de riz, des graisses animales, etc., pour le vendre à bon marché. Le consommateur reconnaîtra la falsification à l'odeur de colle ou de fromage qui s'exhale du chocolat en le cuisant. Il faut immédiatement le rapporter chez l'épicier, ou le jeter par la fenêtre... pas l'épicier, le chocolat.

II

LE CHOCOLAT CHEZ LES MEXICAINS. — DE L'ESPAGNE LE CHOCOLAT PASSE EN ITALIE ET EN FRANCE. — LE PREMIER CHOCOLATIER PARISIEN. —
LE CHOCOLAT ET LES GUERRILLEROS.

C'est en 1520, au moment où les bandes de Fernand Cortez conquéraient l'empire de Montezuma, que les Espagnols eurent connaissance du chocolat, substance alimentaire très appréciée des Mexicains, et principalement réservée aux classes nobles. Suivant une étymologie dont nous ne garantissons pas l'authenticité, le terme chocolat, ou mieux *chocolalt*, dériverait de deux mots aztèques, *choco*, bruit ou son, et *alt*, eau, — parce que le chocolat était battu dans l'eau bouillante avant d'être ingurgité.

Fatigués par l'œuvre même de la conquête, par les combats incessants, les longues marches, les Espagnols se rendirent compte que l'aliment privilégié de leurs ennemis possédait des qualités nutritives capables de réparer les forces épuisées et de ranimer la vigueur du corps. Ils l'adoptèrent aussitôt et l'apportèrent dans leur patrie où il se propagea rapidement, car il convenait à l'indolence, au far niente si chers aux habitants des climats chauds et secs.

De l'Espagne, la mode du chocolat fut introduite en Italie par le Florentin Antonio Carletti, et en France par les gens qui suivirent à Versailles (1660) l'infante Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV. Avec leur façon de tout exagérer, les Espagnols vantèrent les vertus fortifiantes d'une solution de chocolat dans l'eau chaude, rendue mousseuse par un battage

vigoureux, et l'appelèrent la *boisson des dieux*. — Chacun en désira. De la cour, l'usage d'une boisson si précieuse se répandit chez le peuple bien plus rapidement que celui du café.

Le premier chocolatier fut un nommé Chaillou, officier de la reine, et possesseur d'un privilège qui lui permettait de préparer et de vendre seul l'infusion de cacao. Il s'établit près de la fontaine de la rue de l'Arbre-Sec, et les clients abondèrent chez lui.

Le chocolat en tablettes fit son apparition, et bien des personnes tinrent à préparer chez elles la boisson des dieux pour s'en régaler tout à leur aise, ou pour se créer les illusions de la jeunesse en essayant de ranimer leur constitution délabrée par la maladie ou les excès. Dès lors, le chocolat s'introduisit chez l'épicier ; — on l'y trouve encore, quoique les confiseurs et certains magasins spéciaux essaient de l'accaparer.

Au point de vue purement *intellectuel*, le chocolat n'a aucune des qualités du café, mais il se rattrape sur le corps et le nourrit, même absorbé sous un petit volume. Pendant les guerres de l'Empire, les Espagnols nous le prouvèrent bien en défendant leur pays contre l'invasion de Napoléon. Les *guerrilleros*, ces soldats irréguliers qui firent tant de mal à l'armée impériale, se nourrissaient presque exclusivement de chocolat en poudre délayé dans de l'eau, et supportaient bravement les plus fortes fatigues, tandis que nos soldats ne se maintenaient en santé, ne résistaient au climat qu'en absorbant une nourriture plus substantielle et qui nécessitait des convois embarrassants.

Il est à présumer qu'entre les Espagnols et nous, le chocolat ne servira plus aux mêmes exploits, car si les Pyrénées existent toujours, elles seront bientôt percées de part en part, la vieille Ibérie et la vieille Gaule se donneront fraternellement la main.

III

UN DÉSERTEUR. — INDIGNATION CONTRE LE THÉ. — LA BOISSON DES
PAYS BRUMEUX. — LE THÉ ET LES ANCIENNES COLONIES ANGLAISES.

J'avoue humblement que j'ai longtemps hésité avant de consentir à maintenir le thé parmi les *articles* d'épicerie. En effet, c'est un déserteur; il ne tient compagnie au sucre, au chocolat et au café que par exception. — Seuls, les magasins ayant une riche clientèle en détiennent (je parle des bonnes qualités) et n'en vendent que des quantités assez restreintes. Le thé s'est réfugié chez les confiseurs, les pâtisseries, les pharmaciens et des *spécialistes* qui sont en relations directes avec la Chine. Aussi, nous ne dirons pas grand'chose de cette plante, nous réservant d'en parler plus longuement lorsque nous la rencontrerons en faisant de nouvelles « excursions » dans les magasins où sont exercées les professions citées ci-dessus.

Pour alléger le poids de cette grave décision et atténuer nos torts vis-à-vis du lecteur, disons que l'infusion de thé n'est pas une boisson française, qu'elle n'a jamais pris racine (pardonnez-moi cette expression) dans notre belle patrie, qu'elle n'a dû sa vogue qu'à ces anglomanes qui pullulaient dans certains clubs et qui singeaient, non les mœurs et les coutumes respectables de l'Angleterre, mais ses ridicules et ses travers.

A diverses reprises on a tenté une curieuse expérience : remplacer le café si cher à nos marins et à nos soldats par le

thé, afin d'étudier quelle était la boisson exerçant la plus heureuse influence sur l'organisme.

Bonté du ciel! quelle *tolle!* quel vacarme! quelles imprécations!... Les intendances en furent assourdies. Mathurins et pioupious frémissent encore d'indignation!...

— Quoi!... on nous rince les boyaux avec de l'eau chaude!



Le thé.

Ça mouille et ça lave, mais c'est *fadasse* en diable, et les fayots se croiraient déshonorés s'ils cuisaient avec...

Que répondre à ce raisonnement?... Les braves et modestes serviteurs de l'Etat n'éprouvèrent que du dégoût pour une boisson qui ne leur disait rien « ni à l'estomac ni à la tête ».

C'est aux climats froids, humides, brumeux que convient le thé; c'est aux gros mangeurs qu'il faut le recommander,

Les Hollandais, les Russes, les Anglais principalement en consomment de grandes quantités... On a soutenu que ces derniers n'en boiraient pas autant s'ils avaient nos vins.

C'est fort probable. On se console comme on peut d'une privation... obligatoire.

L'augmentation croissante de la vente du gin et du brandy dans le Royaume-Uni paraît confirmer l'hypothèse émise sous une forme plaisante, mais vraie au fond.

Avant de quitter le thé, rappelons qu'il fut une des causes de la révolte des colonies anglaises d'Amérique. Plutôt que de payer l'impôt mis sur le thé par la métropole, le peuple de Boston se souleva et jeta à la mer les cargaisons importées d'Angleterre (décembre 1773). — On sait ce qu'il advint de ce mouvement populaire qui porta une si grave atteinte au prestige de la Grande-Bretagne et qui aboutit à la fondation des Etats-Unis.

Voilà du thé dont les Chinois abrutis par le despotisme n'ont jamais connu l'histoire...

Probablement, ils l'apprendront!

CHAPITRE XIV

LES GRANDES COMPAGNIES COMMERCIALES

I

CONFLITS ÉCONOMIQUES. — LES PAPIERS DE LA CARAQUE PORTUGAISE. —
LA COMPAGNIE ANGLAISE DES INDES ORIENTALES. — PREMIER ÉTABLISSE-
MENT.

Nous avons passé en revue les « denrées coloniales » les plus usitées et nous avons dit leur histoire particulière. Mais à côté de celle-ci, il en est une autre que je qualifierai d'histoire politique commerciale, et qui nous édifiera sur l'importance que les nations d'Europe attachaient à la conquête de certaines substances alimentaires. Pour s'assurer le monopole de l'importation de ces denrées, qui nous parviennent aujourd'hui si paisiblement, pourvu qu'on acquitte les droits d'entrée à la frontière, la poudre parla souvent, des guerres épouvantables désolèrent la terre, des centaines de milliers d'hommes périrent, victimes d'un conflit d'intérêts dont ils ignoraient le premier mot.

Précédemment, nous avons causé de Francis Drake et de sa haine contre les Espagnols. Il nous faut revenir à lui pour

nous occuper d'un fait insignifiant en apparence, mais qui exerça une influence considérable sur les destinées de sa patrie, sur la politique générale de l'Europe, et mit les plus grands empires de l'Asie à la merci de quelques marchands d'épices.

En 1587, l'amiral anglais croisant devant Cadix s'empara d'une caraque portugaise qui, outre sa riche cargaison, avait à bord des papiers contenant des instructions et des renseignements précieux sur le commerce des Indes. Il les expédia à Londres, et l'on s'imagine avec quelle attention ils furent examinés. Quelques marchands de cette ville conçurent le projet de s'associer pour commercer avec les pays régulièrement visités par les Portugais depuis qu'ils avaient doublé le Cap de Bonne-Espérance. Une autre capture plus importante les décida à exécuter leurs desseins. En 1593, John Borroughs naviguant près des Açores, prit un des plus gros navires de la flotte portugaise, après un combat opiniâtre, et le conduisit à Dartmouth. La cargaison composée d'or, de soieries, d'épices, de cotonnades, d'ivoire, etc., stimula l'ardeur et la convoitise des marchands anglais.

Après quelques années de pourparlers et de démarches, la reine Elisabeth autorisa la création d'une compagnie privilégiée pour le commerce des Indes Orientales, d'Afrique, d'Asie et d'Amérique (31 décembre 1600). En outre, il lui fut accordé le droit d'employer un sceau particulier, de prendre des arrêtés administratifs ayant force de loi pour ses agents, d'élire un gouverneur et vingt directeurs. La durée du privilège fut limitée à quinze ans, et le capital social fut porté à 72,000 livres sterling, soit environ 1,800,000 francs, qui servirent immédiatement à armer et fréter cinq vaisseaux, le plus grand jaugeant 600 tonneaux, le plus petit 150.

Les premières expéditions de la Compagnie rapportèrent d'assez gros bénéfices ; les capitaines conclurent des traités de commerce avec les sultans des îles de la Sonde et quelques gouverneurs de villes indiennes. Néanmoins, les intrigues des Portugais neutralisèrent les opérations des Anglais. Il fallut se battre, et ceux-là, vaincus par Thomas Best, durent se résigner à tolérer le voisinage de leurs adversaires, qui établirent une factorerie à Surate, premier établissement commercial que la Grande-Bretagne ait possédé dans la péninsule indienne.

II

LA COMPAGNIE HOLLANDAISE DES INDES. — LES HOLLANDAIS AUX MO-
LUQUES. — MESURES ET RÉGLEMENTS DRACONIENS. — RIVALITÉS AN-
GLAISE ET HOLLANDAISE. — APOGÉE DES PAYS-BAS. — REVANCHE DES
ANGLAIS. — FUSION DE DEUX COMPAGNIES ANGLAISES.

Ce n'est pas sans un vif sentiment de jalousie et d'envie que les Portugais et les Hollandais virent fonder et prospérer une Compagnie qui leur disputait les bénéfices réalisés par leur commerce dans les mers orientales, et qui s'affirmait comme une rivale entreprenante, audacieuse, ambitieuse. Les premiers, asservis par l'Espagne ne pouvaient soutenir la lutte ; mais les seconds, enorgueillis par la récente constitution de leur nationalité, par leurs victoires, par les exploits de leurs marins, résolurent d'entraver l'Angleterre et de conserver, quoi qu'il advint, le monopole du commerce des épices.

Imitant leurs puissants voisins, ils fondèrent une *Compagnie hollandaise des Indes Orientales*, et en confièrent la direction à Cornelius Houtman, initié aux affaires par un long séjour à Lisbonne et à Java.

Constituée le 2 mars 1602, par la fusion de diverses petites associations, et sur de telles bases, que tout citoyen des Provinces-Unies pût y prendre part, la nouvelle Compagnie, munie des pouvoirs les plus étendus, parvint rapidement à supplanter Portugais, Espagnols et Anglais, dans certains parages qu'elle s'était adjugés impérieusement. Au chapitre du giroflier, nous avons raconté comment elle traita les Anglais qui essayaient de s'établir aux Moluques.

Voulant à tout prix détenir le commerce des épices, elle fit la guerre non seulement aux hommes, mais aux plantes et encouragea la reproduction... des bêtes féroces. On ne croirait pas à tant d'aberration si des documents sérieux n'en faisaient foi.

Définitivement maîtres de l'archipel des Moluques, les Hollandais résolurent de concentrer la culture des arbres à épices dans les groupes d'Amboine et de Banda, afin de la mieux surveiller. En conséquence, ils traitèrent avec les princes des îles voisines, leur ordonnèrent de détruire les précieux végétaux avec injonction de ne plus les replanter, sous peine de terribles châtiments, et les dédommagèrent en leur accordant une pension annuelle d'environ 70,000 francs. Pour assurer l'exécution de cette mesure, ils construisirent les trois forts d'Orange, d'Holland et de Wilhelmstadt dans l'île de Ternate, et neuf autres sur divers points de l'archipel.

Défense de défricher fut faite, sauf approbation spéciale des autorités. Plus les fourrés et les maquis se peuplaient de bêtes sauvages, plus la sécurité contre la contrebande paraissait efficace. En outre, le gouverneur d'Amboine parcourait tous les ans les îles soumises à sa juridiction, avec une escadre de vingt à trente navires, s'assurant que les règlements draconiens de la Compagnie étaient observés. Malheur au pauvre diable convaincu d'avoir livré ou vendu en cachette quelques clous de girofle ou quelques noix muscades ! Les supplices auxquels il était soumis, *pour l'exemple*, vieux cliché qui sert à masquer la cruauté et l'infamie de certains abus de pouvoir, dépassaient les tortures de la Sainte Inquisition.

Mais les Anglais tenaient bon, et malgré les alternatives de revers et de succès subies par leur Compagnie des Indes, malgré la ruine à peu près complète qui la menaça par suite

des agissements des Hollandais et de l'incurie des directeurs sous Jacques I^{er} et Charles I^{er}, ils réussirent à fonder les établissements de Madras et de Hooghly.

Hollandais et Anglais se battirent et se disputèrent avec acharnement l'empire des mers. On sait quel degré de puissance atteignit cette petite Hollande perdue dans les marais du Zuyderzée. Ruyter et Tromp, les premiers marins de leur époque, détruisirent des flottes anglaises, et le dernier osa s'aventurer dans la Tamise avec son escadre, arborant un vulgaire balai à la proue du vaisseau-amiral, indiquant par ce singulier pavillon, que l'Océan désormais *balayé* avait les Hollandais pour maîtres.

Tandis que les Pays-Bas devenaient le premier État commerçant et la première puissance maritime du monde, la compagnie hollandaise des Indes Orientales grandissait, elle aussi, et étendait son domaine. Elle s'empara de Java, de Malacca, de Ceylan, de Célèbes et de quelques points importants de la côte de Malabar. Elle obtint le privilège exclusif du commerce avec le Japon et posséda jusqu'à deux cents navires, suffisant à peine à son immense trafic.

Mais la politique de Cromwel rétablit les affaires de la Grande-Bretagne dans les Indes. Il fit expier chèrement aux Hollandais leur outrecuidance en les obligeant à payer aux marchands anglais des factoreries une somme de 85,000 livres sterling pour les indemniser de leurs pertes, et une autre de 4,000 livres sterling aux héritiers des victimes du massacre d'Amboine. En 1657, il renouvela la charte de la Compagnie anglaise, renouvellement qui fut confirmé quatre ans plus tard par Charles II, devenu roi après la mort du protecteur. Ce monarque augmenta les prérogatives de la Compagnie et en fit une sorte d'État ayant son autonomie. La présidence, de Surate fut transférée à Bombay.

Nous ne suivrons pas la fameuse Compagnie dans ses développements, car nous n'avons à l'étudier ici que sous son caractère commercial et non comme puissance militaire. Disons seulement qu'une autre association de marchands se forma et créa une nouvelle Compagnie, en 1698, pour commercer dans les Indes. Mutuellement, les deux Compagnies s'efforcèrent de se ruiner, mais elles comprirent qu'elles avaient tout à perdre en se combattant et tout à gagner en se réunissant. Elles fusionnèrent sous la dénomination de *United East India Company*. Celle-ci acquit de vastes territoires, de grandes richesses, et surtout, pourvut d'emplois grassement rétribués toute la parenté des directeurs, des gouverneurs, des « marchands-princes » et les cadets de l'aristocratie, qui, privés d'héritage de par le droit d'ainesse, se jetèrent sur l'Hindoustan et trouvèrent presque toujours le moyen d'amasser de grosses fortunes.

III

GRANDEUR ET DÉCADENCE. — LA COMPAGNIE FRANÇAISE DES INDES. —
 CONFESSION DE NOS FAUTES. — INCURIE DES ADMINISTRATEURS. — EFFORTS
 INUTILES. — MAHÉ DE LA BOURDONNAIS. — DUPLEIX. — SES SUCCÈS.
 — SA POLITIQUE. — SES PROJETS. — LA DÉFAITE. — LA DÉBACLE. —
 EXPLICATION LOGIQUE.

Les temps étaient changés. Pendant que la Compagnie anglaise prospérait, la Compagnie hollandaise déclinait et s'endettait. C'est à partir de 1697 que cette dernière, par l'application de théories commerciales et administratives d'un autre âge, vit poindre le déficit dans son budget. déficit qui ne fit que s'accroître.

Les Anglais se réjouissaient et pensaient qu'ils ne rencontreraient plus d'obstacles devant eux, lorsqu'ils furent sérieusement menacés par une Compagnie des Indes qui voulait sa part des richesses que s'attribuaient, ou mieux, que se disputaient deux peuples seulement. Celle-ci était française.

C'est en parlant de notre Compagnie des Indes qu'il faut dire la vérité, *toute la vérité*, dût notre chauvinisme en souffrir, pour démontrer combien nous fûmes coupables et incapables, combien notre insouciance, notre vanité, notre légèreté nous causèrent des préjudices. C'est en passant le fer rouge sur les plaies les plus envenimées qu'on les guérit à jamais. Les leçons du passé ne sont-elles pas les plus sûrs garants des succès de l'avenir ? Confessons franchement nos fautes, évitons d'en commettre de nouvelles, mettons la sagesse de l'administrateur au-dessus de la gloriole des com-

bats, et la France saura se créer un lot de colonies qui contribueront certainement à sa grandeur et à sa prospérité.

La première Compagnie française des Indes digne de ce nom fut fondée par les soins de Colbert, en 1664. Je ne mentionne pas ses aînées qui, sous Henri IV et Louis XIII, avortèrent dès leur début. Pour assurer son succès, l'intelligent ministre lui accorda un privilège de cinquante ans et une subvention de quatre millions par an. Mais son organisation était vicieuse. Là où il fallait des négociants, des gens d'expérience, on mit des nobles, des courtisans, c'est-à-dire, des gens remplis de morgue, légers, vains, nuls ou à peu près. Les premiers directeurs arrivèrent à Surate en 1668; le sultan Aureng-Zeyb leur permit d'établir un comptoir. — Ils empilèrent sottises sur sottises, bévues sur bévues, s'inquiétèrent de briller par leurs habits brodés plutôt que de s'inquiéter des intérêts qui leur étaient confiés. Ils dilapidèrent en expéditions mal préparées les fonds qu'ils détenaient, et ne surent jamais mener à bien une affaire lucrative. Détailler leurs opérations saugrenues, absurdes, incorrectes, ce serait réveiller les souvenirs les plus lamentables.

En 1714, la Compagnie était endettée de cinquante millions. Le régent tenta de la relever; il lui concéda le monopole du tabac et le privilège des loteries. C'était déplacer le mal et non le guérir. Au lieu de rester une société de commerçants, elle devint une société de fermiers. Elle stérilisa tout et n'eut jamais à son actif le moindre succès colonial. Enfin, sur la recommandation du contrôleur général Orri, le cardinal Fleury la soutint par des subsides et nomma, pour la gérer, de meilleurs agents. Dumas, l'un d'eux, obtint la permission de battre monnaie à Pondichéry et la cession du territoire de Karikal. Mahé de La Bourdonnais organisa admirablement l'île de France dont il était gouverneur, équipa, arma une

flotte à ses frais, battit une escadre anglaise à la hauteur de Negapatnam, et s'empara de Madras (1746). — Encore un effort, et c'en était fait de la puissance anglaise dans les Indes. Mais La Bourdonnais fut rappelé en France pour se justifier... probablement de ses actions d'éclat. On le jeta dans un cachot de la Bastille et il n'en sortit que pour mourir.

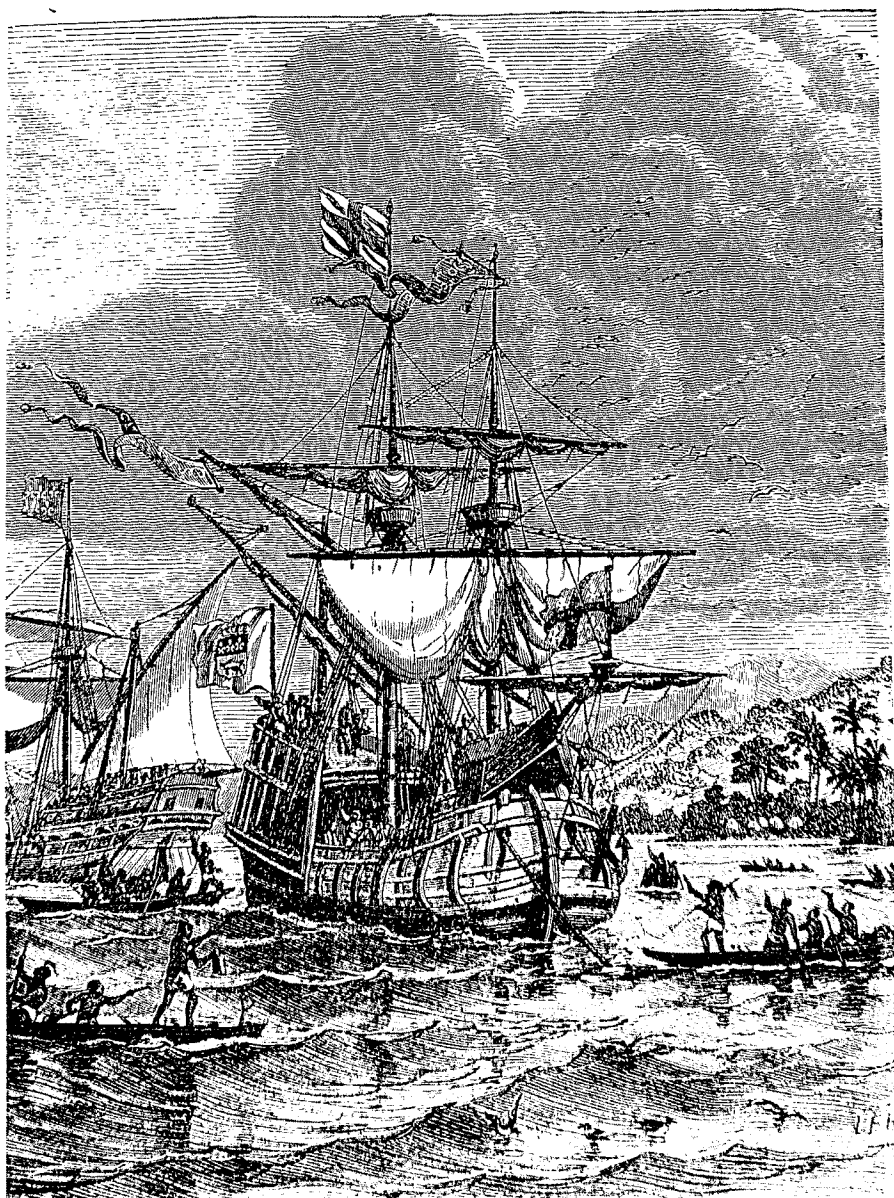
A Mahé de La Bourdonnais succéda Dupleix, son heureux rival, car il faut convenir que c'est sur les instances de ce dernier, que le vainqueur de Madras fut dénoncé à la cour de Versailles comme prévaricateur. Mais nulle personne n'était plus propre à remplacer La Bourdonnais et à relever le prestige de la France. Il fit de Chandernagor un établissement commercial de premier ordre, enrichit la Compagnie, s'enrichit lui-même, et rêva dès lors pour sa patrie le plus grand empire colonial.

La belle défense de Pondichéry (1748) lui valut une réputation qui s'étendit jusqu'aux frontières les plus reculées de l'Hindoustan. Les souverains indiens recherchèrent son alliance et secondèrent ouvertement ses projets, en haine des Anglais. La paix d'Aix-la-Chapelle anéantit son œuvre et l'obligea de restituer ses conquêtes. Il obéit, mais il ne se découragea pas.

Il comprit que les querelles des princes indigènes pouvaient servir ses vastes projets. Alors, il prit sous sa protection l'un d'eux et parvint, après une admirable campagne de dix-huit mois, à l'établir sur le trône du Dekkan et à mettre sous sa dépendance trente-cinq millions de sujets.

Il fut proclamé vice-gérant de tous les peuples situés entre le Krishna et le cap Comorin, suzerain de tous les feudataires du Dekkan et du Karnatic, chef absolu de la forteresse de Valdour et de ses dépendances, et eut à sa disposition per-

sonnelle un trésor de 75 millions de francs trouvé dans les coffres des anciens rois.



Navires du xvi^e si. clc.

S'étant emparé d'Aurengabad, il osa menacer Delhi et préparer la conquête de l'empire mogol. Il sollicita des secours

près la Compagnie et le gouvernement... Mais à Versailles, l'on s'amusait et l'on disait gaiement : « Après moi le déluge. » Réduit à ses propres ressources, Dupleix lutta avec l'opiniâtreté du désespoir, secondé par son ami de Bussy. Accablé par le nombre, obligé de se défendre à la fois contre les armées de Saunders, de Lawrence, de Clives, des rois de Tanjour et de Maïssour, il dut reculer. Pour la septième fois, il mettait le siège devant Trichinopoly, lorsqu'un ordre des directeurs de la Compagnie lui enleva tous ses pouvoirs.

Et cet homme qui avait tant soutenu la gloire de nos armes dans l'Inde et vécu avec le faste d'un souverain, mourut de chagrin et de misère, à Paris, en 1763, l'année même où un traité de paix humiliant et néfaste nous privait du Sénégal, de l'Acadie, du Canada, enfin de presque toutes nos colonies.

La Compagnie française des Indes eut encore à se reprocher la mort de Lally-Tollendal, qui n'avait pu garder Pondichéry, en 1761. Ainsi, elle frappait indistinctement ses généraux heureux et ses généraux malheureux. Vraiment, on croirait que l'ineptie et l'incurie avaient élu domicile dans ses comptoirs. Elle ne sut pas mieux faire le commerce que la guerre, car elle ne distribua jamais de dividende à ses actionnaires. Un décret de l'Assemblée constituante la supprima, le 4 août 1790.

Pourquoi donc une différence si grande entre les diverses Compagnies des Indes Orientales ? Pourquoi d'un côté la richesse, le succès, la puissance et chez nous l'inhabileté, la ruine, l'abandon ?

Parce que les Hollandais et les Anglais surent se servir de leurs épiciers, c'est-à-dire, des gens expérimentés et propres aux affaires, tandis que nous les repoussions et les dédai-

gnions pour élever à la brochette des fonctionnaires, des bureaucrates, des ronds-de-cuir très forts sur toutes choses... en théorie seulement.

Tout cela est-il bien changé ?

Répondez, ô pontifes des bureaux ministériels...

CHAPITRE XV

L'ÉCLAIRAGE

On a souvent répété que pour faire face aux exigences de la vie moderne, il était indispensable de prolonger la durée du jour solaire. Le gaz et l'électricité nous donnent amplement une lumière artificielle qui suffit aux travaux ou aux plaisirs de notre existence, mais elle a le désagrément de demander une installation coûteuse et de ne pas être facilement *maniable*. Il est donc souvent nécessaire de la remplacer par d'autres « sources » d'éclairage plus simples, plus économiques et convenant à tous les besoins domestiques.

C'est ici que l'épicier intervient et nous verse, ainsi que je l'ai dit dans mon premier chapitre « des torrents de lumière ». Autrefois, son entremise était plus importante. Pendant plusieurs siècles, il fallut s'approvisionner chez lui afin de combattre, tant bien que mal, les ténèbres de la nuit. Nous avons vu précédemment que ce furent les marchands de suif et de chandelles qui se livrèrent les premiers au commerce des épices et prirent leur nom actuel de ce commerce. Aujourd'hui, ils vendent peu de chandelles, peu d'huiles combustibles, remplacées par la bougie et le pétrole dont l'emploi est devenu général.

I

HUILES ET CHANDELLES

LA TORCHE. — LES LAMPES ANTIQUES. — LE « CALEL ». — LA CHANDELLE DE SUIF. — UN EMPEREUR ENRHUMÉ DU CERVEAU. — REMÈDE COUTEUX.

Dès que les hommes connurent le feu, ils n'eurent d'autre éclairage que la lueur du foyer. Plus tard, remarquant que certains bois se consumaient facilement et donnaient une flamme assez vive, ils se servirent de brandons incandescents, torches primitives empruntées aux essences résineuses. Combien de temps fallut-il pour trouver un mode d'éclairage plus commode ? On l'ignore ; mais on peut certifier que les matières grasses, animales et végétales, furent usitées dès la plus haute antiquité comme luminaires. Tous les livres sacrés : Sagas, Vedas, Bible parlent de récipients en terre ou en métal contenant de l'huile, et éclairant les sanctuaires ou la demeure domestique. On a bien soutenu que les Grecs ne se servaient pas de lampes au siège de Troie, puisque Homère n'en souffle mot, mais les Égyptiens les utilisaient bien avant.

Il y a cinquante ans à peine, on se servait en province, principalement dans le Midi, d'une sorte d'ustensile, ordinairement en cuivre, rappelant en tous points la lampe antique. C'était une petite cuvette à *becs* qu'on remplissait d'huile à brûler et dans laquelle on disposait une ou plusieurs mèches de coton.

Pour éclairer mal, ça éclairait mal !... Puis l'huile n'arri-

vant au siège de la combustion qu'en vertu de la capillarité, donnait une flamme fugilineuse, jaunâtre, d'une odeur *fadasse* qui écoeurait. En outre, c'était incommode, car l'huile souvent renversée, produisait de larges taches partout où elle tombait. N'importe ! le *calel* ornait toutes les cheminées. Je me souviens de ma bonne grand'mère, trottinant dans notre maison pour vaquer aux soins du ménage, la lampe antique en main, et repoussant avec mépris tout autre appareil d'éclairage. A peine tolérait-elle la chandelle dont les coulées maculaient les chandeliers d'étain. Le jour où j'introduisis chez nous une lampe à pétrole, je dus subir une sermonce, ou mieux une charge à fond de train contre les innovations modernes... qui perdaient la jeunesse. Pauvre et excellente grand'mère !... N'est-ce pas la coutume des vieilles gens de se méfier des progrès qui apportent des changements dans leurs habitudes ? Elles disparaissent et le monde ne cesse de marcher.

Malgré les perfectionnements apportés aux lampes par Argand, Quinquet, Carcel, Gagneau, Franchet, Hadrot et quelques autres spécialistes qui, par des dispositions ingénieuses, réussirent à donner un vif éclat à la flamme, l'éclairage à l'huile est presque abandonné. Bien des épiciers ont renoncé à tenir une marchandise dont le débit faiblissait quotidiennement et qui leur procurait un bénéfice insignifiant.

Il en a été de même pour la chandelle de suif. Avant la révolution de 1848, elle était presque un éclairage de luxe, la *bougie* ne l'ayant pas encore détrônée ; mais elle allait devenir l'une des victimes de la chimie. En extrayant les acides stéarique, oléique, margarique, du suif, Chevreul ébranla tellement l'industrie des *chandeliers*, que ceux-ci n'essayèrent pas de lutter.

Dans quelques-unes de nos campagnes, les paysans se ser-

vent encore de chandelles, mais ils les abandonnent petit à petit. La fabrication très restreinte, du reste, ne doit pas nous arrêter. On prépare les chandelles soit en les coulant dans des moules, soit à la *baguette*, c'est-à-dire en immergeant à différentes reprises les mèches dans une masse de suif fondu.

Si la chandelle rentre par hasard dans nos appartements, ce n'est plus pour *briller*, mais pour adoucir l'inflammation des fosses nasales lorsque le coryza nous enchifrène et transforme notre nez en réservoir de mucosités. A ce propos, on conte une curieuse aventure arrivée à l'empereur de Russie, Nicolas I^{er}. Comme tous les mortels, les souverains sont accessibles à bon nombre d'infirmités, et leur couronne, si lourde et si riche qu'elle soit, ne les préserve pas du rhume de cerveau. Or, le czar toussant, éternuant, crachant, se mouchant à tous moments, demanda un remède qui mît un terme à l'irritation de ses muqueuses. Pendant que les médecins délibéraient, quelqu'un de bien avisé conseilla à l'empereur de se fourrer simplement quelques bribes de chandelle de suif dans le nez. Esculape se voila, mais la guérison ne se fit pas attendre.

Pour mieux combattre son terrible coryza, pendant deux ou trois soirs, l'empereur demanda une chandelle de suif et se frotta consciencieusement l'intérieur des narines avant de se coucher. Complètement guéri, il ne songea pas à revenir sur cet ordre, et tous les soirs, tous les soirs, des serviteurs zélés apportèrent une chandelle de suif dans l'appartement impérial. Naturellement, on enlevait celle de la veille pour la remplacer le lendemain par une nouvelle. Le Czar crut toujours avoir la même sous les yeux et n'y prêta pas grande attention. Enfin, ayant examiné quelques comptes relatifs à ses dépenses personnelles, il reconnut avec stupéfaction qu'il

avait dépensé pour plusieurs milliers de roubles de chandelles... Le coryza était vaincu depuis plus de dix ans et l'on servait toujours le spécifique... L'empereur se fâcha, mais il paya... jurant un peu tard qu'on ne l'y reprendrait plus.

Il est à présumer que la chandelle de suif ne trouvera pas un emploi suffisant dans le traitement de nos muqueuses et ne reparaitra qu'accidentellement chez les épiciers. Donc, nous la mettrons de côté pour nous occuper d'une autre chandelle plus fine, plus blanche, plus éclairante et moins fusible : la bougie.

II

LA BOUGIE

LA CIRE DE BOUGIE. — UNE INDUSTRIE FRANÇAISE. — DÉCOUVERTE DE CHEVREUL. — INSUCCÈS. — M. DE MILLY. — SUBSTITUTION DE LA CHAUX A LA SOUDE. — LA BOUGIE DE L'ÉTOILE. — LA MÈCHE. — EMPLOI DE L'ACIDE OLÉIQUE. — LA LUMIÈRE DÉMOCRATISÉE.

Primitivement, on appelait « bougie » la chandelle de cire, et ce nom, assurait-on, lui venait de Bougie, ville des États Barbaresques, d'où la France retirait presque toute la cire nécessaire à sa consommation. On se servit du même nom pour désigner les produits similaires, c'est-à-dire la bougie diaphane, préparée avec le blanc de baleine raffiné, et la bougie stéarique fabriquée avec du suif. C'est de cette dernière, à peu près la seule usitée aujourd'hui, la seule demandée à l'épicier, que nous nous occuperons.

Avant toutes choses, disons que la fabrication des bougies stéariques est une industrie toute française. La théorie en fut trouvée par Chevreul, et c'est M. de Milly, ex-gentilhomme de la Chambre de Charles X, qui sut mettre en pratique les théories du savant, alors directeur des Gobelins.

Chevreul démontra que la graisse des animaux est formée de trois principes immédiats : la *stéarine*, la *margarine*, l'*oléine*, et que ces principes se dédoublent en glycérine et en acide. Après de longues recherches, il prouva qu'on pouvait réduire les acides gras à l'état de savon, séparer méca-

niquement la partie liquide de la partie solide, et employer l'acide stéarique à la fabrication des bougies.

L'acide stéarique cristallise en aiguilles brillantes; il se dissout dans l'alcool et dans l'éther; il fond à 70 degrés.

Chevreul prit un brevet en 1825 et s'associa avec Gay-Lussac pour exploiter sa découverte; mais son entreprise avorta parce qu'il continua à saponifier par la soude, à décomposer par l'acide chlorhydrique le savon formé, et à se servir d'alcool pour enlever l'acide oléique. Il produisit coûteusement des bougies qui brûlaient aussi mal que les chandelles. Un jeune ingénieur, M. Jules de Cambacérès, apporta une modification aux mèches qui formaient toujours d'énormes champignons et atténuaient la clarté de la flamme, il imagina les mèches tressées, composées de plusieurs fils de coton. La bougie brûla un peu mieux, mais elle ne présenta pas d'appréciables avantages sur la chandelle de suif.

M. de Milly ayant perdu sa situation à la cour, après la Révolution de 1830, demanda bravement au travail et à l'industrie un avenir indépendant. Il s'associa avec un de ses amis, le Dr Motard, et reprit les recherches de Chevreul. Il découvrit enfin un moyen économique pour saponifier les corps gras en substituant la chaux à la soude. Cette heureuse découverte fit immédiatement tomber le prix de l'acide stéarique à 2 francs le kilogramme. Avant, on payait 60 francs la même quantité.

MM. de Milly et Motard établirent une usine près de la barrière de l'Étoile, à Paris, et livrèrent des bougies à des prix abordables. De là, le nom de *Bougie de l'Étoile* que porte encore la bougie stéarique.

Les deux savants industriels n'atteignirent pas la perfection du premier coup; cependant ils n'apportèrent que des

améliorations secondaires à leur découverte, et arrivèrent assez promptement à produire une marchandise très appréciée éclairant parfaitement, ne coulant presque pas, ou du moins coulant sans tacher, rien n'étant plus facile qu'enlever une goutte de bougie solidifiée sur une étoffe ou un meuble.

Quoique M. de Cambacérès eût réalisé un notable progrès en tressant les mèches, celles-ci produisaient encore des champignons fuligineux. M. de Milly remédia à cet inconvénient en immergeant le coton pendant deux à trois heures dans une dissolution d'acide borique et de sulfate d'ammoniaque. En s'unissant aux cendres de la mèche, l'acide borique se combine avec la chaux et donne naissance à des borates très fusibles, qui s'agglomèrent en globules à peine perceptibles et ne contrarient pas l'expansion de la flamme.

M. de Milly indiqua aussi l'emploi de l'acide oléique obtenu par la pression à chaud de l'acide stéarique, et resté sans usage. Il le convertit en savon en le mélangeant graduellement avec une lessive titrée de carbonate de soude à laquelle il ajouta une petite quantité de soude caustique, après un chauffage particulier. Aussi, presque toutes les fabriques de bougies ont à côté une « savonnerie » qui leur permet de récupérer une partie de leurs frais généraux.

D'après ce qui précède, on voit que la bougie stéarique est une fille de la chimie. Il fallait, en effet, cette magicienne pour faire subir au suif infect des transformations qui l'ont rendu le succédané de la cire puisée dans le calice des fleurs en même temps que le miel, par les abeilles butineuses.

La production de la cire étant forcément limitée, les bougies furent autrefois un article de luxe destiné aux riches seule-

ment. Avec la stéarine inépuisable, tout a changé. La bougie qui en provient est accessible à toutes les bourses et pénètre jusque dans les plus pauvres habitations. La science a « démocratisé » la lumière.

CHAPITRE XVI

LE PÉTROLE

I

LE PÉTROLE DANS L'ANTIQUITÉ. — COMPOSITION DU PÉTROLE. — NAPHTHES ET HUILES MINÉRALES. — ORIGINES DU PÉTROLE. — ACCIDENTS. — L'ESSENCE DE PÉTROLE. — INSTRUCTION DE LA PRÉFECTURE DE POLICE POUR ÉVITER LES ACCIDENTS. — SOUFFLER DESSOUS ET NON DESSUS. — CHAUFFAGE DES MACHINES A VAPEUR.

La connaissance du pétrole ne date pas précisément d'hier, puisque la Bible nous apprend que Noé enduisit de cette substance les bois qui avaient servi à la construction de l'arche; pourtant, c'est depuis quelques années seulement que le pétrole est exploité industriellement et a pris une importance capitale pour l'éclairage domestique.

Néanmoins, les anciens paraissent l'avoir employé au même usage, puisque Discorides nous apprend que les citoyens d'Agrigente se servaient de lampes à pétrole pour éclairer les rues de leur cité. Mais ils ne savaient pas le raffiner, — et les fumées épaisses, l'odeur nauséabonde s'échappant de l'huile impure, les forcèrent d'abandonner ce produit. Les Égyptiens ne l'utilisaient que pour la conservation des cadavres; Pline indique une source exploitée sur la terre des Pharaons pour

apprêter les momies. Le culte de Zoroastre, fondé sur l'adoration du feu, se développa il y a près de trente siècles, dans les régions riveraines de la mer Caspienne, régions réellement imbibées de pétrole, et vers lesquelles la grand industrie a porté depuis peu ses forces et ses capitaux.

Qu'est-ce que le pétrole et quelle est sa composition?

Chimiquement, il est fort difficile de le définir, car le mélange des nombreuses essences formées de carbone et d'hydrogène qui le composent sont en proportions très variables. Quelquefois, dit M. W. de Fonvielle, le liquide est complètement transparent et perlé; d'autres fois, on le trouve coloré en vert, ou même complètement teint en noir. Sa consistance n'offre pas de différences moins saillantes. Généralement, il est si subtil que l'on a toutes les peines du monde à l'emprisonner. Mais souvent il ressemble à du miel; quelquefois il a la ténacité de la cire ou de la corne. Il arrive que son odeur est agréable et ambrée, mais plus fréquemment il produit des suffocations, quelquefois même il exhale une odeur sulfureuse. Excepté dans les rares cas où il est mélangé de substances étrangères, le pétrole est formé uniquement de la combinaison d'un certain nombre de molécules d'hydrogène et de carbone.

Pour se reconnaître, les chimistes ont divisé les pétroles en deux groupes : 1° les naphthes, carbures d'hydrogène contenant de 86 à 88 p. 100 de carbone et de 12 à 14 d'hydrogène. Leur point d'ébullition est élevé, et ils sont peu riches en benzine et en paraffine. A ce groupe appartiennent les pétroles de France, de Suède, de Hongrie, de la Caspienne, de la Chine, de la Bavière, de la Suisse, de la Calabre, du lac Asphaltite; 2° les huiles minérales contenant de la paraffine, onctueuses au toucher, à point d'ébullition peu élevé, ayant leur composition élémentaire presque semblable à celle de

l'hydrogène bicarboné, 85 à 86 p. 100 de carbone, 14 à 15 d'hydrogène. Ce groupe nous donne particulièrement les pétroles d'Amérique et de quelques districts asiatiques.

On a beaucoup discuté sur l'origine du pétrole et émis de nombreuses hypothèses pour l'expliquer, mais les savants sont loin d'être d'accord. Cependant, il est généralement admis que les huiles minérales sont le produit d'une véritable distillation d'amas de houilles placés dans des conditions géologiques exceptionnelles. Une fois formées, elles ont cheminé sous le sol comme des eaux d'infiltration et se sont logées dans les cavités d'où on les extrait au moyen des puits de sonde et de pompes aspirantes. Rien d'extraordinaire de les trouver fort souvent très éloignées du lieu de formation, surtout si elles ont coulé entre deux couches de terrains imperméables. Ceci explique pourquoi on rencontre des sources isolées à des distances très grandes des dépôts carbonifères.

Le pétrole n'est pas livré au commerce tel qu'on le puise dans les entrailles de la terre. Il ne peut servir à l'éclairage qu'après une série d'opérations qui le purifient et le rendent moins inflammable. Pour cela, on le distille et on le traite par la soude et l'acide sulfurique. Autrefois, il suscita de vives appréhensions à cause des nombreux accidents auxquels il donna lieu, soit par défaut d'épuration, soit par la défectueuse disposition des lampes servant à sa combustion. Aujourd'hui, procédés d'épuration et lampes ont été perfectionnés, et si parfois des accidents se produisent, il faut les attribuer presque toujours à l'imprudence, à la négligence des personnes qui manient le pétrole.

Cependant l'*essence* de pétrole, beaucoup plus inflammable que le pétrole lui-même, est un agent dangereux dont nous conseillons l'abandon dans tous les ménages, principalement

dans ceux où il y a des enfants. On peut affirmer que plus des neuf dixièmes des accidents relatés trop souvent, hélas ! par les journaux (explosions, personnes brûlées vives, incendies, etc.), sont produits par l'essence.

Nous croyons rendre service à nos lecteurs en reproduisant ici quelques prescriptions d'une « instruction » publiée par la préfecture de police de Paris, afin de prévenir les accidents. Elles sont faciles à mettre en pratique, et nul ne devrait les ignorer.

« L'huile de pétrole convenablement épurée est à peu près incolore. Le litre ne doit pas peser moins de 800 grammes. Elle ne prend pas feu immédiatement par le contact d'un corps enflammé. Pour constater cette propriété essentielle, on verse du pétrole dans une soucoupe, et on touche la surface du liquide avec la flamme d'une allumette ; si le pétrole est bon, non seulement il ne s'allume pas, mais si l'on y jette l'allumette enflammée, elle s'éteint après avoir continué à brûler pendant quelques instants. Il faut rejeter comme *dangerouse* toute huile minérale qui ne subit pas cette épreuve. Même bien épurée, l'huile de pétrole est encore un liquide très inflammable. Il faut la conserver ou la transporter dans des vases en métal. Il importe de n'approcher de ces vases aucune lampe.

« Lampes : une lampe à pétrole ne doit avoir aucune fêlure, ni gerçure établissant une communication directe avec l'enceinte où la mèche fonctionne. Le réservoir de la lampe doit toujours contenir plus d'huile que l'on n'en peut brûler en une seule fois, afin que la lampe ne puisse être vide quand elle brûle.

« Avant d'allumer la lampe, on prendra soin de la remplir complètement, puis on la fermera avec soin. Lorsque l'huile est sur le point d'être épuisée, il est nécessaire d'éteindre et

de laisser refroidir la lampe, avant de l'ouvrir pour la remplir. Dans le cas où on voudrait introduire l'huile dans la lampe éteinte avant qu'elle soit complètement refroidie, il est indispensable de tenir éloignée la lumière avec laquelle on éclaire pour procéder à cette opération. Si le verre d'une lampe vient à casser, il faut éteindre immédiatement, afin de prévenir l'échauffement des garnitures métalliques. Cet échauffement, quand il atteint une certaine intensité, vaporise l'huile contenue dans le réservoir, la vapeur peut prendre feu et déterminer une explosion d'où résulte à peu près inévitablement un incendie instantané. Pour éteindre un incendie de ce genre on aura recours au sable, à la terre, aux cendres et non à l'eau que fait couler le pétrole allumé. »

A ces instructions très sages, je prends la liberté d'en joindre une autre qui a son utilité. Bien des personnes éteignent une lampe en baissant la mèche et en soufflant au-dessus de l'orifice supérieur du verre. Il est très dangereux d'opérer ainsi, car la flamme entraînée par le courant d'air produit par la bouche se replie sur elle-même, peut pénétrer dans le réservoir et déterminer une explosion. Eteignez donc votre lampe en soufflant par *dessous* et non par *dessus*. Alors, aucun risque à courir, si haut que soit projetée la flamme.

Le pétrole ne sert pas seulement à l'éclairage; on a déjà essayé de l'appliquer au chauffage des chaudières à vapeur, et souvent il s'est mieux comporté que la houille. Les Russes l'emploient sur quelques-uns de leurs chemins de fer et sur les steamers qui parcourent la Caspienne. Ils mettent ainsi à profit un combustible qu'ils ont sous la main et qui, sous un volume égal, développe trois fois plus de calorique que le charbon de terre. La paraffine que l'on en extrait sert à fabriquer des bougies aussi belles, aussi commodes, aussi *éclairantes* que les bougies stéariques.

Le pétrole dissout les corps gras, les résines, le caoutchouc, il conserve à l'abri de l'air et de l'humidité les substances éminemment combustibles telles que le sodium, le magnésium, le potassium. L'industrie tire parti de ses diverses propriétés, et comme il est un nouveau venu, elle ne lui a pas dérobé encore tous ses secrets. Mais la science l'étudie, le manipule, l'expérimente, et nul doute qu'elle n'en fasse bientôt l'un des agents les plus puissants de l'activité humaine.

II

LA FIÈVRE DE L'HUILE. — LA RÉGION PÉTROLIFÈRE D'AMÉRIQUE. — LA PRODUCTION. — LES PUIES. — LA SPÉCULATION. — LA POULE AUX ŒUFS D'OR.

Qui n'a entendu parler de cette *fièvre de l'or* qui s'empara de certaines populations au moment de la découverte des placers de la Californie ? Des milliers et des milliers de personnes de toutes nations, de tous âges, de toutes conditions se ruèrent vers le nouvel Eldorado et s'acharnèrent à la recherche du riche métal, bravant maladies, privations, fatigues.

A la fièvre de l'or succéda la *fièvre de l'huile*, lorsque des gisements abondants de pétrole furent signalés en Amérique, principalement en Pennsylvanie. Les déclassés, les aventuriers accoururent de toutes parts, puis les agioteurs, et enfin les industriels. Des fortunes s'édifiaient en quelques heures, la ruine survenait en moins de temps. C'était un jeu où nulle mesure n'était gardée, nulle prudence observée. On criblait le sol de puits, et le pauvre diable à bottes éculées, à face émaciée, que la chance favorisait, devenait soudain un des « rois » de l'huile. L'agiotage et le jeu durèrent jusqu'à ce que de puissantes compagnies eurent acheté des « concessions » qu'elles exploitèrent méthodiquement avec un outillage perfectionné.

Nous empruntons à notre grand géographe, M. Elisée Reclus, la description des contrées où le pétrole ajouta des richesses immenses aux richesses déjà existantes de la terre américaine.

« La région pétrolifère, dit-il, comprend la fameuse vallée de l'Oil Creek (rivière de l'huile), longue d'environ 25 kilomètres, puis les bords du haut Allegheny, le district qui entoure la ville de Bradford, à l'extrémité sud-occidentale de l'État de New-York, et diverses régions de la Pennsylvanie au sud, à l'ouest et au sud de Pittsburg. Un des groupes de sources le plus récemment découvert se trouve au sud-ouest de Pittsburg, dans le district de Washington : en 1887, un des puits donnait 19,000 litres par heure, soit plus de 3 litres par seconde ; un autre versait, dans les commencements, 8 litres dans le même temps. On n'a point découvert de sources dans la zone de l'anthracite, à l'est des Alleghaines, mais on en trouve dans presque toutes les régions houillères, West-Virginia, Ohio, Indiana, Kentucky, Colorado, Californie. En tous les districts à huile, les sources jaillissent de sables contenus dans les roches paléozoïques, suluriennes ou dévoniennes. Dans la principale contrée pétrolifère de la Pennsylvanie, la nappe d'huile ou plutôt les couches desquelles sourdent les matières grasses, présentent par leur ensemble, une inclinaison générale du nord-est au sud-ouest, dans le même sens que le haut bassin de l'Ohio, mais on n'a point reconnu de continuité dans les terrains à pétrole, et la profondeur des puits, de 300 mètres en moyenne, varie singulièrement ; à 150 mètres au-dessous du niveau de la mer, les forages n'ont donné aucun résultat, et c'est en vain que l'on a poussé les puits jusqu'à 1,000 mètres, ou même, comme à Homewood dans le district d'Allegheny, à 1,407 mètres de profondeur. D'ailleurs, la sonde n'a j'amaï rencontré deux nappes superposées de sources. Les géologues savent dans quelles limites probables se trouvent renfermées les assises profondes qu'il s'agit d'explorer, mais la forme du relief extérieur avec ses collines, ses ravins et ses combes ne leur a pas jusqu'à main-

tenant permis de découvrir les lois relatives à la distribution des roches pétrolifères dans les profondeurs du sol. Maints spéculateurs ont eu recours aux songes ou à la baguette divinatrice.

L'industrie et le commerce du pétrole donnent lieu à une spéculation effrénée entre les compagnies rivales, qui disposent de capitaux considérables ; elles ont même pu se rendre indépendantes des chemins de fer en établissant, sur une longueur totale dépassant 20,000 kilomètres, des conduites souterraines qui distribuent l'huile minérale aux ports d'embarquement, New-York, Philadelphie, Buffalo, Cleveland, Chicago. »

Ajoutons que le rendement général tend à baisser, les nappes étant plus rapidement épuisées qu'autrefois, par l'emploi d'engins d'une formidable puissance. Les Américains ne savent pas attendre et veulent être riche de suite.

Ne tueront-ils pas la poule aux œufs d'or?...

Un avenir prochain répondra à cette question.

III

BAKOU. — LES ADORATEURS DU FEU. — DÉLUGES DE PÉTROLE. —
GROSSES PERTES. — LA RÉGION DU CAUCASE. — GISEMENTS EN DIVERS
PAYS. — LES ESPÉRANCES DE LA FRANCE.

Cependant, consolons-nous.

Le pétrole d'Amérique vint-il à manquer, il n'y aurait pas lieu de s'affecter outre mesure, car des gisements aussi abondants que ceux de la Pennsylvanie ont été découverts. Quelques régions du Caucase et la presqu'île d'Apcheron (Caspienne) suffiraient à l'approvisionnement du monde entier pendant de longues années.

Mieux que bien des villes de la Pétrolie américaine, Bakou aurait le droit de réclamer le titre de « capitale de l'huile », car le terrain qui la supporte et celui qui l'environne sont saturés de liquide combustible. N'était-elle pas une des villes saintes des *adorateurs du feu*, ces Parsis aux mœurs si pures, aux aspirations si nobles et si morales, qui en feraient des hommes parfaits, si la perfection était de ce monde.

Depuis trois à quatre mille ans, le feu sacré brûlait en différents sanctuaires élevés par des mains pieuses sur les rivages de la Caspienne, et les sectateurs de Zoroastre affirmaient que toute la contrée où se produisait le phénomène igné était une parcelle détachée du soleil, l'astre-dieu qui lutte éternellement contre les ténèbres et contre le froid ; c'est-à-dire le principe du bien, Ormuzd, qui combat à outrance le principe du mal, Ahrimane, et finira par le vaincre.

On s'étonne qu'avec leur intuition des affaires, leur esprit pratique, les Parsis n'aient point compris l'utile parti qu'ils pouvaient tirer du naphte. A Bombay, où ils sont en grand nombre, ils commandent le haut commerce ; quelques-unes de leurs banques rivalisent avec les plus riches maisons d'Europe. La religion n'était point un obstacle au transport d'une matière qui procure le feu, car plusieurs d'entre eux achètent et vendent le charbon.

Les Russes devinèrent enfin les richesses contenues dans le sous-sol de leurs possessions, lorsqu'ils virent les étrangers sonder les presqu'îles de Taman et d'Apcheron. D'abord une compagnie française les initia au travail nécessité par l'extraction de l'huile minérale, et bientôt le forage des puits s'exécuta de toutes parts. Quelques-uns donnèrent de telles quantités de liquide et surgirent avec tant de violence qu'ils inondèrent littéralement la contrée, et qu'il fallut diriger la véritable rivière formée subitement, vers la mer. Quelquefois, on perdit ainsi 500,000 tonnes de pétrole, soit une valeur approximative de 40 à 50 millions de francs.

Il y a quelques années, Bakou n'était qu'un grand village : aujourd'hui, c'est une ville industrielle, affairée, ayant un beau port, des quais spacieux, et renfermant plus de deux cents raffineries d'huile. Mais elle est noire comme une poêle, et l'odeur qui se dégage de ses usines ne rappelle en rien celle du jasmin et de la rose. En revanche, les épidémies ne s'arrêtent pas à Bakou, et quand l'*habitude est prise*, on y vit aussi bien qu'ailleurs, et peut-être, plus longtemps. Gousane, Belakhami, Souakhami, Matchtaghi et d'autres centres pétrolifères jouissent des mêmes privilèges.

Certaines régions du Caucase paraissent aussi riches en huile minérale que la presqu'île d'Apcheron, et maintenant la production de la Russie dépasse probablement celle des

États-Unis. Ne soyons donc pas inquiets sur l'avenir et ne craignons pas une disette de pétrole, même si on l'emploie en grandes quantités pour activer la marche de nos steamers et de nos locomotives.

Du reste, tous les jours de nouvelles découvertes s'ajoutent aux découvertes de la veille. Déjà, la Californie produit des quantités d'huile qui vont en augmentant sans cesse. On en trouve au Mexique, dans l'île de la Trinité, à Cuba, dans l'Ecuador, en Bolivie, au Pérou.

Les gisements péruviens, soupçonnés depuis hier seulement, s'étendent sur une longueur dépassant 200 kilomètres et leur surface est évaluée à 16,000 kilomètres carrés.

Un puits foré en 1876 a donné 140,000 litres par jour. Que de richesses enfouies !

Le Pérou n'aura pas à regretter l'épuisement de son guano s'il sait être industriel... et sage, non seulement en affaires, mais en politique. Une paix profonde est indispensable au commerce.

On trouve encore le pétrole dans les Indes, au pied de l'Himalaya, en Birmanie, dans l'Indo-Chine, en Égypte, en Chine, au Japon.

L'Europe paraît moins bien favorisée, néanmoins, des régions pétrolifères y existent ; quelques-unes prennent de jour en jour plus d'importance. Celles des monts Karpathes sont exploitées et procurent de beaux bénéfices.

Quant à la France, elle est bien pauvre en pétrole. Nous avons les gisements d'Alsace qui semblaient espérer quelque avenir, mais la guerre de 1870 nous les fit perdre. Cependant ceux qu'on exploite du côté d'Autun, ceux qu'on a trouvés en Auvergne, en Savoie, dans l'Hérault, quoique bien pauvres, nous démontrent que notre sol n'est pas complètement privé d'huiles minérales.

Arriverons-nous à nous passer de l'étranger?

Peut-être, car l'Algérie et le Tonkin, dont nous connaissons à peine les richesses minérales, possèdent des terrains pétroliers sur lesquels l'industrie française commence à porter les yeux.

CHAPITRE XVII

CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS INDIGÈNES

I

LES CONSEILS DE MADEMOISELLE JUSTINE. — LES OMISSIONS JUSTIFIÉES.
RÉSERVES POUR LES FUTURES « EXCURSIONS ».

Sans vouloir imiter Molière qui prenait conseil de sa servante, lorsqu'il lui avait lu quelques scènes de ses immortelles comédies, il est bon de s'en rapporter, en certaines matières, aux gens dont l'expérience vaut souvent mieux que science. J'ai pour voisine Mlle Justine, personne fort obligeante, ancienne cuisinière de bonne maison, vivant de petites rentes amassées à écumer le pot-au-feu du prochain, et non à faire danser l'anse du panier, ainsi que le prétendent quelques commères du quartier. Estimant qu'elle peut me fournir des renseignements très utiles, je la consulte parfois et n'ai pas à me repentir de ma confiance, surtout lorsque l'entretien porte sur l'alimentation. Son approbation m'a souvent encouragé à poursuivre la tâche que je me suis imposée en commençant l'« excursion » chez l'épicier, mais elle s'est fâchée tout rouge lorsque je lui ai appris que je me

préparais à « prendre mes conclusions », ainsi qu'on dit au palais, après le chapitre du pétrole.

— Y songez-vous, monsieur ? s'est-elle écriée en levant les bras vers le ciel ; mais vous n'avez pas mentionné la moitié des « choses » que l'on va chercher chez l'épicier et qui sont indispensables dans un ménage.

— Vraiment ! ai-je répondu légèrement vexé ; je serais bien curieux, mademoiselle Justine, de savoir les « choses » dont je ne parle point.

— Eh bon Dieu ! ne vous fâchez pas... j'ai plus fréquenté les épiciers que vous, et je suis fixée...

— Pourtant...

— Ne m'interrompez pas, Monsieur... A m'écouter, vous ne pourrez qu'apprendre... D'abord, occupons-nous des condiments et des assaisonnements... Avez-vous dit un traître mot des piments, des cornichons, des olives, des câpres, de l'huile à manger, du vinaigre, de la moutarde, surtout de la moutarde ?

— En effet, j'avoue que...

— Permettez-moi de continuer... et rougissez de votre ignorance... Qu'avez-vous écrit sur les pâtes alimentaires et sur les potages, le vermicelle, les nouilles, le macaroni, le tapioca, le sagou, la julienne?... Rien, absolument rien.

— Je croyais que...

— Ne tentez pas de me répondre... et pour votre confusion, je continue : vous plairait-il de m'indiquer la page de votre manuscrit où il est question des conserves de viandes, de légumes ou de poissons, de l'extrait Liebig, des fruits et légumes secs, du beurre, du fromage, du saindoux, des œufs, du miel?...

— Je vous demande bien pardon, mademoiselle Justine,

mais votre énumération cite des *articles* qui ne sont pas spéciaux à l'épicerie et que je ne pouvais admettre dans...

— Et si nous passons des « choses » qui se mangent à celles qui ne se mangent pas, continua Mlle Justine sans vouloir m'écouter, que ne trouverons-nous pas encore?... L'ami-don, le soufre, la pierre ponce, les bouchons, le tripoli, le vitriol, la benzine, le bois de Panama, le...

— Pourtant, mademoiselle, vous me permettez d'objecter...

Mes paroles se perdirent dans le vide.

Contrariée d'être interrompue par un profane tel que moi, Mlle Justine partit avec l'attitude et la dignité d'une reine de tragédie.

Je vous l'ai dit : Mlle Justine est une fort obligeante personne. Elle ne garda pas longue rancune de mes interruptions, revint pour s'excuser de sa vivacité et me guider dans mon travail. Lorsque je lui eus expliqué que le beurre, le fromage, les œufs et d'autres produits dont j'abrége à dessein la nomenclature, étaient vendus en d'autres magasins que ceux des épiciers; que je serais forcé de me répéter si un jour nous faisions des *excursions* chez le fruitier ou chez le marchand de beurre, par exemple, elle admit qu'il était inutile de s'étendre trop longuement sur certains « sujets ».

— En dressant la table ou devant nos casseroles, dit-elle, nous ne tenons pas compte des distinctions que vous établissez. Pour nous, la moutarde, les cornichons, l'huile ont autant d'importance que le sel, le poivre... Pourtant vous consacrez de longs chapitres à ces derniers, tandis que vous délaissez les autres.

— C'est parce que le sel et le poivre ont une histoire, tandis que les cornichons n'en ont pas.

Cette réflexion amena un sourire sur les lèvres de Mlle Justine, et elle se tint à ma disposition pour m'aider à réparer mes *oublis*. C'est donc en sa compagnie que je continue mon voyage chez l'épicier.

II

LA MOUTARDE. — LOCUTIONS DUES A LA MOUTARDE. — LE PREMIER MOUTARDIER DU PAPE. — LES CORNICHONS. — ENCORE MADEMOISELLE JUSTINE. — LES CAPRES. — LES OLIVES. — COMMENT ON LES PRÉPARE.

La moutarde!... J'avais oublié la moutarde! C'était presque un crime de lèse-gastronomie, d'après Mlle Justine. — Confessons nos torts et *attaquons* la moutarde.

Je n'apprendrai rien à personne en disant que cet énergique condiment est la graine d'une plante de la famille des crucifères (le sénévé de nos champs), réduite en poudre, broyée avec du vinaigre ou du verjus auxquels on ajoute des substances aromatiques. On la conserve en pâte dans des vases de grès, de faïence ou de verre fermés hermétiquement. Prise avec modération, elle excite l'appétit et ranime la vigueur de l'estomac. En France, les principaux centres de fabrication sont Dijon, Châlons, Turenne, Brives. Cependant, il s'en prépare d'assez grandes quantités à Paris, Bordeaux, Marseille, et dans quelques autres villes, mais leur réputation n'est pas très solidement établie.

Les moutardes de Durham et d'York, en Angleterre; de Krems, en Autriche; de Francfort-sur-l'Oder, en Allemagne, sont renommées et valent, dit-on, celles de Dijon. Ici, la question de patriotisme prime toute autre considération; néanmoins, nous croyons fermement que la capitale de la Bourgogne conservera longtemps encore sa vieille renommée et ne craindra aucune rivalité.

Nous ne citons que pour mémoire l'emploi de la moutarde

en farine comme rubéfiant. Elle forme la base des emplâtres appelés *sinapismes*.

La moutarde a enrichi notre langue de plusieurs locutions proverbiales très usitées : *La moutarde lui monte au nez* ; — *de la moutarde après dîner* ; — *s'amuser à la moutarde*, dont la signification est comprise de tout le monde. Cependant, l'une d'elles me rendait inquiet. Souvent, je me suis demandé pourquoy d'un homme vaniteux, orgueilleux, suffisant, on disait : *Il se croit le premier moutardier du pape*.

Quels rapports pouvait-il exciter le Saint Père et un moutardier, fût-il Bornibus en personne ?

En fouillant une vieille chronique, j'ai eu le mot de l'énigme, et voici ce que j'ai appris : le pape Clément VII, de la famille des Médicis, aimait la moutarde avec passion, et on lui en servait à tous les repas. Naturellement la cour romaine s'empessa d'imiter le souverain pontife ; la moutarde fut de toutes les fêtes. Les courtisans les plus adroits s'ingénierent pour la préparer, l'améliorer et la présenter eux-mêmes au pape. Celui-ci goûtait, se recueillait, appréciait, et ne refusait jamais une faveur à l'heureux mortel qui avait su flatter son palais et ranimer son estomac. Les jaloux (le nombre en est grand dans les cours) appelèrent « premier moutardier du pape », le favori que la gourmandise du maître avait subitement élevé aux premières dignités, et qui se pavanait, sans doute, se rengorgeait comme un dindon, comme un parvenu. Et depuis... mais c'est assez causé de la moutarde.

Passons aux cornichons.

Les cornichons ne sont que des petits concombres confits avant leur maturité. Les concombres appartiennent à la famille des cucurbitacées qui nous fournit aussi les melons, les citrouilles, les courges, etc. Au point de vue historique,

rien à dire des cornichons. Mais comme ils sont l'un des assaisonnements les plus estimés, nous allons écrire leur préparation sous la dictée de Mlle Justine.

Autant que possible, on choisit les cornichons d'égale grosseur, bien sains et bien verts; on les essuie avec un linge rude, on les saupoudre de sel de cuisine et on les laisse pendant deux jours dans un lieu frais. Ensuite on les lave à l'eau fraîche, on égoutte et on les introduit dans des pots en grès ou des flacons de verre à large ouverture; on ajoute en petite quantité de l'estragon, des clous de girofle, du poivre long, de la noix-muscade concassée, des petits oignons, et l'on verse du vinaigre bouilli (toujours du vinaigre blanc), jusqu'à ce que les cornichons soient complètement immergés. Lorsque le vinaigre est froid, on ferme les pots avec de larges bouchons de liège recouverts d'un linge épais, et l'on conserve à l'abri de l'humidité.

— Je vous remercie, mademoiselle Justine, car votre recette servira sûrement à bien des personnes qui...

— Attendez... Il y a cornichons et cornichons comme il y a fagots et fagots... Afin de donner une plus belle couleur verte à leurs cornichons et de flatter l'œil du client, quelques épiciers ajoutent au vinaigre du vitriol bleu (sulfate de cuivre), ingrédient très dangereux... Mais on ne trompe pas facilement une cuisinière tant soit peu expérimentée. Quand je me méfie, je plonge une aiguille d'acier dans le cornichon suspect et j'attends dix minutes. Si elle se couvre d'un dépôt de cuivre rouge, je refuse la marchandise et j'allonge mes quatre vérités à l'épicier... C'est un empoisonneur.

— Je ferai mon profit de ce renseignement utile, et je vous affirme, mademoiselle Justine, que pas un cornichon n'entrera chez moi sans être préalablement soumis à l'épreuve de l'aiguille.

— Que bien des gens vous imitent, et ils s'en porteront mieux.

A côté des cornichons, il faut placer les câpres, que l'on met aussi confire dans le vinaigre et qui sont fort employées comme assaisonnement.

La câpre n'est pas, ainsi qu'on le suppose, le fruit du câprier, mais le bouton de ses fleurs cueillies avant le développement. Le câprier, type de la famille des *Capparidées*, est un arbuste très rameux que l'on cultive beaucoup en Égypte, en Grèce, en Sicile et en Provence. Nos Méridionaux le désignent sous le nom de *Tapenier*. Ses bourgeons sont passés au crible, assemblés d'après leur grosseur et plongés dans du vinaigre pendant une quinzaine de jours, puis conservés dans des bocaux bien bouchés.

Les fruits du câprier, qui sont des siliques, figurent aussi sur nos tables comme assaisonnement lorsqu'ils ont séjourné dans le vinaigre pendant quelque temps. On les appelle *Cornichons de câprier*.

En passant, un conseil de Mlle Justine : Dans le nord de la France, il est facile de se procurer un assaisonnement similaire de la câpre en cueillant les bourgeons de la capucine, que l'ont fait également confire dans le vinaigre. A défaut de grives...

Il serait presque superflu de parler des olives, car c'est un entremets presque aussi universel que la sardine à l'huile, et connu, mangé, apprécié en tous lieux. Il a ses entrées dans les plus riches hôtels et dans les plus pauvres mansardes. Bien entendu, il ne saurait être question ici que des olives de « table » et non de celles qui servent à fabriquer l'huile.

Nous n'apprendrons rien à personne en disant que l'olive est le fruit de l'olivier (type de la famille des Oléacées), arbre

très commun sur tout le pourtour de la Méditerranée, originaire probablement de l'Asie Mineure. On croit généralement, dit Desfontaines, que les Phocéens qui fondèrent Marseille environ six cents ans avant Jésus-Christ y apportèrent l'olivier qui de là se répandit dans les Gaules et dans l'Italie. Peu d'arbres ont été si vénérés. Les anciens l'adoptèrent comme symbole de la paix, de la sagesse et de l'abondance. Les Grecs le consacrèrent à Minerve.

La préparation des olives est toute simple et diffère peu des procédés transmis par l'antiquité. On les cueille encore vertes et on les plonge dans une lessive alcaline ou dans de la cendre bien tamisée et détrempée avec de l'eau. Lorsque la chair peut se détacher nettement du noyau, on les met dans une saumure aromatisée avec du fenouil, de la coriandre, du bois de rose, du girofle, des noix muscades, de la cannelle. On fait bouillir quelques minutes, on laisse refroidir et l'on passe. Il ne reste plus qu'à loger les olives dans des barils ou dans des vases de grès pour les expédier au loin. Ainsi préparées, elles se conservent facilement toute une année.

En Provence et en Languedoc, les olives prennent les noms de *picholines*, *amelaux*, *verdales* et *lucques* d'après leurs qualités. Mais, dans le commerce, ces désignations tendent à disparaître, car les procédés de culture et les sélections faites dans les plants ne permettent guère de différencier les fruits destinés à la table.

III

L'HUILE D'OLIVE. — LES MÉLANGES. — MOYEN DE RECONNAITRE LES MÉLANGES. — HUILES DIVERSES. — RANCIDITÉ COMBATTUE. — LE VINAIGRE. — COMMENT ON FAIT LE VINAIGRE CHEZ SOI.

Naturellement, l'olive nous amène à parler de l'huile comestible qu'elle fournit lorsque sa drupe est soumise à l'action de la meule et du pressoir.

L'huile d'olive est la meilleure des huiles, et par conséquent la plus chère. Bien rares sont les épiciers qui la vendent sans mélanges, mélanges dont il ne faut pas les incriminer, car très souvent, c'est aux pays de production, que la sophistication s'opère avec le consentement des fabricants. Il est vrai que ceux-ci prétendent être forcés d'agir ainsi, parce que les *palais* des gens du Nord ont de la répugnance pour l'huile *fruitée*, et savourent avec délectation celle qui n'a qu'une faible saveur.

Affaire de goût !

L'huile pour la table porte les noms d'*huile vierge et surfine à goût de fruit* et d'*huile vierge et surfine sans goût de fruit*. La première est verdâtre et provient de l'olive encore fraîche ; la seconde est jaune et provient d'un second pressurage. En fait, la différence est peu appréciable pour des bouches non exercées.

L'huile d'olive, ainsi que nous venons de le dire, est souvent mêlée avec des huiles moins chères et principalement avec l'huile d'œillette. Cette falsification se découvre facilement en agitant le mélange dans un flacon. L'huile d'olive

ne fait point de mousse, tandis que celle d'œillette fournit un chapelet de bulles persistantes. Cette addition se constate encore par la différence de température à laquelle ces huiles se coagulent. L'huile d'olive se solidifie à 2 degrés au-dessous de zéro, tandis que l'huile d'œillette ou de pavot ne se soli-



Olivier et olives.

difie qu'à 15 degrés. Il existe d'autres moyens de reconnaître les falsifications, mais ils sont presque exclusivement du ressort de la chimie. Nous n'en parlons pas parce qu'ils exigent souvent des réactifs et des manipulations dangereux pour des mains inexpérimentées.

Du reste, pourquoi se mettre martel en tête pour si peu? Nous avalons avec conscience des huiles qui sont sensées venir

directement d'Aix, de Salon ou de Nice et qui ne contiennent la moindre parcelle du suc de l'olive. En effet, les huiles d'œillette, de noix, d'aveline, de faine, d'arachide, de sésame, de coton, d'amande, sont toutes comestibles, et remplacent sur bien des tables les produits de la Provence. Quelques faiseurs parviennent même à leur donner un goût de *fruit* qui tromperait un fils de la Cannebière.

Malheureusement, la plupart de ces huiles sont sujettes à s'oxyder, c'est-à-dire, à se rancir, tandis que celle d'olive est presque incorruptible. Mais cette oxydation qui communique une odeur désagréable et une saveur nauséabonde est facile à prévenir.

Triturez du sucre blanc avec quelques cuillerées d'huile, et ajoutez ensuite ce mélange à l'huile que vous voulez préserver, par petites portions. 100 grammes de sucre suffisent pour prévenir la rancidité de 25 litres d'huile à manger.

Mlle Justine m'apprend que l'on corrige un léger degré de rancidité, en mettant dans un litre d'huile, 120 grammes de charbon de bois grossièrement pulvérisé. On agite fortement de temps en temps, et au bout de trois jours on filtre. Si la rancidité est plus prononcée, on dose 15 grammes d'acide sulfurique avec 150 grammes d'eau, que l'on mêle à un litre d'huile. On agite vivement, on laisse reposer pendant huit jours et l'on décante.

A côté de l'huile, il faut placer le vinaigre qui l'accompagne souvent dans nombre d'assaisonnements.

Ainsi que son nom l'indique, le vinaigre est du vin qui a subi la fermentation acide. D'autres liquides, principalement la bière, le cidre, le poiré, donnent aussi du vinaigre. On en obtient encore par la distillation du bois. Il n'est question ici que du vinaigre de table, et surtout du vinaigre de vin que l'on prépare quelquefois soi-même.

Dans bien des ménages on a un petit baril d'une contenance de quelques litres seulement. On le remplit à moitié de très bon vinaigre. Au fur et à mesure que l'on soutire le liquide par un robinet de bois (et non de métal) on le remplace par du vin ordinaire. Au contact du vinaigre, le vin s'acidifie et l'on a ainsi une source perpétuelle et bien suffisante à la consommation d'une famille.

Nous avons vu que le vinaigre sert à confire les cornichons, les câpres. — Également les oignons, les raiforts, les piments se conservent très bien dans le vinaigre et s'y transforment en condiments d'une saveur un peu âcre, mais qui plaît aux habitants des pays chauds.

Mlle Justine soutient qu'un gourmet, vraiment digne de ce nom, repoussera toujours un vinaigre aromatisé pour assaisonner la salade.

— Pouah ! ça sent la parfumerie, ajoute-t-elle, avec un geste de dégoût, et la parfumerie ne doit point sortir du cabinet de toilette pour figurer sur une table qui se respecte...

CHAPITRE XVIII

PÂTES ALIMENTAIRES ET FÉCULES

Les pâtes alimentaires, autrefois connues sous le nom de pâtes d'Italie, forment une des branches importantes du commerce de l'épicerie; elles entrent principalement dans la composition des potages et de certains ragoûts. Citer le *vermicelle*, le *macaroni*, les *nouilles*, les *étoiles*, les *lettres*, les *chiffres* et autres pâtes moulées, c'est écrire leur histoire industrielle, car nul n'ignore que ces divers produits sont fabriqués avec la partie la plus nourrissante et la plus sèche de la farine de froment, la semoule.

La « mode » de cette nourriture substantielle fut introduite en France par les Italiens qui abandonnèrent leur patrie pour suivre Catherine et Marie de Médicis. Les pâtes de Florence, de Gênes, de Pistoie, de Pise firent les délices de la cour des Valois, et conservèrent leur supériorité jusque vers le commencement de ce siècle, supériorité due à la richesse en gluten des blés d'Italie. Les Français s'aperçurent que les blés de Crimée et du nord de l'Afrique ne le cédaient en rien à ceux des Siciles. Quelques fabricants de Paris, de Nancy, de Clermont-Ferrand, de Marseille, par-

vinrent en peu de temps à nous affranchir du tribut que nous payions à l'étranger. Aujourd'hui, la France ne redoute aucune rivalité pour la préparation des pâtes alimentaires et en exporte d'assez fortes quantités.

On pétrit les pâtes avec le moins d'eau possible et on les découpe au moyen de moules spéciaux. Le vermicelle et le macaroni ne prennent leur forme vermiculaire qu'après avoir été soumis à une pression qui divise la pâte et la pousse à travers un crible dont les trous ont différentes dimensions.

Le macaroni évoque toujours le souvenir des anciens lazzaroni de Naples, ces philosophes, ou mieux, ces poètes qu'un chaud rayon de soleil, la vue de la mer azurée, les strophes de l'improvisateur, et quelques bouchées de leur mets favori rendaient les plus heureux mortels de la terre. Les lazzaroni ont presque disparu de Naples... et le macaroni aussi, dit-on.

Sic transit gloria mundi !

Le Cygne de Pesaro, l'illustre Rossini désertait souvent le sanctuaire d'Euterpe pour se réfugier à la cuisine et « confectionner » des macaronis qui transportaient jusqu'au septième ciel les convives, ou plutôt, les élus appelés à goûter un régal dont le maître parlait toujours avec une sainte vénération. Dans les derniers temps de sa vie, il avoua avoir trouvé ses meilleures inspirations musicales en écoutant mijoter les sauces savantes qu'il imaginait pour ses macaronis.

A côté des pâtes alimentaires, il nous faut classer les féculs qui servent à la préparation des potages, et parmi lesquelles on distingue le sagou, l'arrow-root, et surtout, le tapioca, que l'on consomme en grandes quantités. Nous dirons quelques mots de ce dernier produit qui s'est réellement

acclimaté chez nous, et dont l'étude présente quelques curieuses particularités.

Le tapioca n'est autre chose que la fécule de la racine de manioc, arbrisseau de la famille des *Euphorbiacées*, tribu des *Crotonées*. Cette racine contient des sucS vénéneux d'une extrême violence. Elle est complètement inoffensive lorsqu'on la soumet à une très forte pression après un râpage et un lavage faits avec soin. On la trouve au Brésil, dans les Guyanes et dans quelques autres régions de l'Amérique méridionale où elle est cultivée en grand. Des expériences concluantes ont démontré que la matière vénéneuse du manioc donne la mort par son action sur les nerfs. De nombreux accidents seraient à redouter si une odeur et une amertume insupportables, n'excitaient une forte répugnance lorsqu'on porte à la bouche la fécule *nature*.

Heureusement, celle-ci cède facilement ses principes délétères à l'eau. Après avoir été légèrement chauffée au feu, elle nous parvient emballée sous le nom de tapioca. Elle est alors très saine et fort nourrissante. Chacun sait tout le parti que l'on en tire pour les potages et les *bouillies* souvent recommandées aux enfants et aux convalescents.

Outre le tapioca, on prépare avec la racine de manioc divers produits alimentaires très appréciés dans les pays intertropicaux : la couaque, la moussache, la cassave.

CHAPITRE XIX

CONCLUSION

FRUITS ET LÉGUMES SECS. — RÉFLEXIONS PHILOSOPHIQUES. — L'HÉROÏSME ET L'ÉPICERIE. — CORTEY. — COMLOT POUR DÉLIVRER MARIE-ANTOINETTE. — LES ÉTUDES COMMERCIALES. — LA LUTTE POUR LA VIE.
COUREZ LE MONDE, FAITES DU COMMERCE, SOYEZ HONNÊTES.

Après les pâtes alimentaires, il nous resterait à parler des fruits et des légumes secs qu'on trouve ordinairement chez l'épicier, mais ils ne sont pas spécialement affectés au commerce de l'épicerie, car on s'en procure dans d'autres magasins. Nous ne voulons pas charger, outre mesure, ce volume de notions qui finiraient par devenir fastidieuses.

Ne me suis-je pas engagé à récréer, à instruire mes jeunes lecteurs, et non à abuser de leur patience?... Je m'efforce de tenir mes promesses. Fruits et légumes secs, ou même frais, ne perdront rien pour attendre. Si cette première « excursion » n'a pas été trouvée trop oiseuse et trop fatigante, nous en entreprendrons d'autres. Que de choses, que de faits curieux ne rencontrerons-nous pas, en *vagabondant* à travers certaines industries et certains commerces dont la simple désignation ne dit d'abord rien à l'esprit? Que de leçons, que de déductions instructives ne trouverons-nous pas en

étudiant les évolutions de l'humanité sous la pression des intérêts?

Rarement, notre plume contera les exploits des héros sanguinaires que la bêtise humaine a presque déifiés, mais elle décrira complaisamment les œuvres utiles à la civilisation, elle rappellera les modestes artisans à qui elles sont dues. — Les temps sont venus enfin de mettre chaque chose à sa vraie place. La charrue est plus glorieuse que le mousquet. L'une nourrit, l'autre détruit. — Qu'est-il resté des victoires de César et de Napoléon? — Des ruines et des haines... Le monde obéit à l'impulsion que lui ont donnée les savants et les inventeurs.

Après tout, les héros appartiennent-ils seulement à l'histoire militaire d'une nation! En bien cherchant on en trouve partout... même dans l'épicerie.

A quoi tient la réputation? — Si un historien renommé eût parlé de Cortey et vanté sa fidélité au malheur, ce nom serait connu et cité avec des épithètes louangeuses à côté des victimes les plus illustres de la Révolution.

Or, Cortey était simple épicier de la bonne ville de Paris, et capitaine de la garde nationale. Quoiqu'il fût dévoué aux nouvelles institutions, il comprit tout ce qu'avait d'impolitique et de cruel la détention de Marie-Antoinette, et il résolut de sauver la malheureuse reine. Il s'aboucha avec un petit fonctionnaire nommé Michonis et le baron de Batz, qui avait essayé d'enlever Louis XVI le jour de son exécution. Le plan d'évasion était d'une simplicité presque enfantine, et il faillit réussir à cause de cette simplicité.

Etant de service au Temple il put aviser Marie-Antoinette de ses projets et la prévenir qu'elle eût, ainsi que les princesses compagnes de sa captivité, à prendre des habits masculins pour s'évader.

De garde dans la chambre de la reine, Michonis reçut le paquet de hardes et parvint à le dissimuler, tandis que Cortey semblait assurer le service d'ordre dans les couloirs de la sombre prison. Marie-Antoinette fit un geste signifiant qu'elle était prête... Mais le cordonnier Simon, le futur géôlier du dauphin, parut, et, soit hasard, soit méfiance, il trouva le moyen d'écarter Michonis et de le remplacer. Il ne restait plus qu'à se résigner.

Les humbles dévouements sont les plus tenaces. — Michonis et Cortey soupçonnés parvinrent à démontrer leur innocence dans ce complot vraiment trop naïf pour être pris au sérieux; mais loin de s'effrayer des dangers courus, ils n'écoutèrent que leur pitié grandissante et continuèrent à conspirer.

Un peu plus tard, ils s'associèrent à Gons de Rougeville, plus connu sous le nom de Chevalier de Maison-Rouge, et se vouèrent complètement à leur œuvre de délivrance. Cette fois le complot fut découvert, et le petit fonctionnaire et le brave épicier expièrent chèrement leur généreuse tentative. On les guillotina ensemble et ils moururent courageusement.

Vous attendiez-vous à trouver autant d'héroïsme dans un cœur d'épicier?

Cela prouve qu'en France, l'héroïsme n'est pas l'apanage des carrières militaires, et qu'on le rencontre dans toutes les professions.

Cette phrase pourrait servir de conclusion à notre livre, mais il nous reste à présenter quelques considérations qui, sans être d'un ordre aussi élevé, ont une importance capitale, surtout aujourd'hui que les sociétés reposent sur des intérêts, et non sur les croyances et les privilèges comme autrefois.

Que ressort-il de notre « excursion » chez l'épicier?

Que les études commerciales ne sont pas aussi arides qu'on se le figure généralement et qu'elles nécessitent, devant la concurrence étrangère, des connaissances qu'on n'acquiert qu'après beaucoup de travail.

Aujourd'hui, une bonne instruction est indispensable à tout négociant qui ne veut pas s'attarder dans la routine et désire s'enrichir. Constamment, il doit être à l'affût de tous progrès et déployer une intelligente activité. — Sinon, qu'il renonce à la lutte. D'avance c'est un vaincu...

Dans le conflit des intérêts, la lutte n'a-t-elle pas quelque chose de grandiose et d'imprévu qui donne du ressort à l'esprit et l'élève?... Jeunes gens, souvenez-vous que c'est avec le commerce que l'on conquiert l'indépendance et que l'initiative individuelle s'affirme. — Toutes les professions libérales ou prétendues telles sont encombrées et promettent à peine une bouchée de pain à ceux qui n'ont derrière eux parents en place ou bien rentés. Il reste le *fonctionnarisme*, mais les concurrents sont légions, sont myriades et puis... souvenez-vous du chien et de son collier, mis en scène par notre La Fontaine.

Est-ce là ce que vous enviez? Soyez donc hommes, soyez négociants, soyez industriels, soyez épiciers... Imitiez les Anglais; allez par le monde, visitez les colonies lointaines, achetez, vendez, trafiquez, et vous aurez plus rendu de services à vous-même et à la patrie que si vous stérilisiez votre jeunesse et vos facultés dans la lourde atmosphère d'un bureau quelconque... Il y a trop de fonctionnaires, il y a trop d'avocats, de médecins, de notaires, d'avoués... j'en passe... Il n'y aura jamais assez de commerçants, j'entends des hommes d'action qui tentent de s'affranchir de certaines tuelles tyranniques et se suffisent à eux-mêmes. — A cette

école, le caractère se trempe, l'égoïsme s'éteint, la solidarité s'affirme, le respect de la famille se fortifie, l'amour de la patrie grandit, le devoir et l'honneur cessent d'être de vains mots.

Nous ne saurions trop le répéter : sans honnêteté, il n'y a pas de vrai commerçant. Pour finir dignement, utilement notre « excursion » nous empruntons à un ouvrage anglais traduit par M. G. Bonnefont (1), les mémorables paroles qu'a prononcées lord Brassey devant les membres de la chambre de commerce d'Adélaïde (Australie) le 1^{er} juin 1887.

« Je termine en vous rappelant combien est grande l'influence de l'honnêteté commerciale sur les progrès de la civilisation et sur l'amélioration de la nature humaine. Certes, la prospérité du négociant dépend beaucoup de son intelligence et de son industrie, mais elle dépend surtout de sa valeur morale. L'habileté peut conduire à des victoires partielles; et je sais plus d'un financier de Londres auquel s'applique fort bien le jugement de lord Russel sur Mirabeau :

« Son intelligence tendait à l'élever jusqu'aux cieux, mais sa petitesse morale le retenait captif sur la terre. »

« Eh bien, soyez-en persuadé, ce ne sont pas de pareils hommes qui fixeront jamais le succès; les triomphes définitifs sont réservés, non pas à ceux dont on craint la force et l'astuce, mais à ceux que l'on estime et que l'on aime.

Les négociants fournissent sans cesse au monde la preuve que la meilleure des politiques est la politique la plus honnête. Quiconque est engagé dans les affaires est exposé à maintes tentations; mais le commerçant vraiment digne de

(1) *Aux Indes et en Australie*, par Lady Brassey.

ce nom est inaccessible à toutes, tant qu'elles soient, par où sa vie et ses œuvres profitent à la moralité publique en augmentant le bien-être matériel d'autrui. La mission du commerçant ainsi comprise est noble entre toutes. »

Méditez ces paroles, et en avant!...

FIN

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

AURÉOLE

épicier. — Aristocratie de la morue. — L'épicerie aux
temps passés. — Le vers du siècle 7

CHAPITRE II

ROLE HISTORIQUE DES ÉPICES¹

DEPUIS LES TEMPS ANCIENS JUSQU'AUX TEMPS MODERNES

Souvenir d'Edmond About. — Cannibalisme. — Le premier
condiment. — A la conquête des épices. — Les luttes du
moyen âge. — Les voleurs et l'âne. — Francis Drake. —
Les Hollandais. 13

CHAPITRE III

LES QUATRE ÉPICES

Épices de l'Orient. — Cadeaux princiers. — Les épices et les
juges. — Les stimulants. — Effets d'une bonne digestion . 21

CHAPITRE IV

CANNELIER, MUSCADIER, GIROFLIER, POIVRIER

I. LA CANNELLE. — Le cannellier. — La culture. — La récolte.
— Les cannelles du commerce 27

II. LA NOIX MUSCADE. — Le muscadier. — Propriétés de la noix muscade. — Le muscadier dans l'antiquité. — Egoïsme commercial des Hollandais. — Fécondation par la greffe .	31
III. LE CLOU DE GIROFLE. — Le giroflier. — Les fleurs. — Drame sanglant. — Emploi des clous de girofle	35
IV. LE POIVRE. — Classification botanique du poivrier. — Poivres divers. — Poivre blanc. — Le poivre à Rome. — Un tribut de poivre. — La peveronata	38

CHAPITRE V

A BOUTIQUE DE L'ÉPICIER

I. Premier essor. — Commerce varié	43
II. Boileau et Francœur. — La littérature et l'épicerie . . .	45
III. Boutique d'autrefois. — Restrictions professionnelles. — Un nid de microbes. — Magasin d'aujourd'hui. — Les caissières.	47
IV. Le commis épicier. — Socialisme commercial. — La clientèle. — Les bonnes. — Le cordon-bleu	52

CHAPITRE VI

LE SEL

I. Salinité des mers. — Chimie du sel. — Sel gemme. — Sources salées. — Marais salants. — Récolte du sel. — Analyses	55
II. Le sel chez les anciens. — La femme de Loth. — Le sel chez les sauvages. — Mauvais présages. — Le maréchal de Montrevel	61
III. La gabelle. — Détails historiques. — Le monopole. — Les faux-sauniers. — La contrebande. — Les révoltes. — Gabelou dépecé et salé. — Terrible châtiment. — Le code paysan. — Le bon vieux temps	64

CHAPITRE VII

EMPLOIS DU SEL. QUELQUES DÉRIVÉS

I. Soude. — La soude. — Un agent de salubrité. — Nicolas Leblanc.	69
II. Le chlore. — Eau de Javel. — Liqueur de Labarraque. — Assainissement général. — Recettes diverses.	72

CHAPITRE VIII

POISSONS SALÉS

L'empereur Claude et le Sénat. — Charcuterie et épicerie . . .	77
I. LA MORUE. — Le langage scientifique. — Caractères physiques de la morue. — Le moral. — Fécondité surprenante. — L'habitat. — Pêcheurs d'Islande. — La pêche. — La préparation. — Le stockfish. — La brandade de morue. — Le french shore	79
II. LE HARENG. — Une page de Michelet. — Migrations. — Itinéraires. — Engins de pêche. — Les trouble-pêche. — Beuckelsz. — L'encaquage. — La Hollande et les harengs. — Vocabulaire de pêche et de préparation. — La gendarmerie et le hareng saur	86
III. LA SARDINE. — Parages fréquentés par la sardine. — Préparations diverses. — Le hors-d'œuvre universel. — Sardines à l'huile. — Vives appréhensions. — La sardine et les savants. — Affirmation et négation	95
IV. L'ANCHOIS. — Pêche au flambeau. — Préparation et conservation. — Le garum	99

CHAPITRE IX

PIERRE POIVRE

Un nom prédestiné. — Premières études. — Mauvaise foi d'un Chinois. — En prison. — Première exploration. — Manchot. — Prisonnier de guerre. — Guérison. — Prisonnier une seconde fois. — Projets. — Succès dans l'Annam. — Aux Philippines et aux Moluques. — Muscadiers et girofliers enlevés. A Madagascar. — Prisonnier une troisième fois. — Un savant pratique. — Poivre est nommé intendant des Mascareignes. — Un administrateur modèle. — Contrariétés. — Expéditions avantageuses. — Le jardin de Monplaisir. — De Céré. — Indifférence. — Récompense méritée. — Une vie bien remplie. — Soyons reconnaissants	103
---	-----

CHAPITRE X

LE SAVON

I. — Voyage en zigzags. — Combinaisons chimiques. — Saponification. — Épinage. — Savon marbré. — Savons mous et durs. — Les eaux crues	115
--	-----

- II. — Le savon chez les anciens. — Les savonneries de Pompéi. — Influence des croisades sur les habitudes domestiques. — Perfectionnements. — Les Génois à Savone. — Marseille. — Considérations de Liebig sur l'emploi du savon 118

CHAPITRE XI

LE SUCRE

- I. — Désaccord des chimistes. — Abondance du sucre. — Analyses en poids, en volumes, en atomes. — Canne à sucre et betterave 123
- II. — Un âne providentiel. — La canne à sucre en divers pays et en France. — Le raffinage. — Une plante scélérate. — Prix du sucre à différentes époques. — Effets du blocus continental 125
- III. — Margraff. — Achard. — Déconvenue des Anglais. — Liebig et le sucre. — Napoléon encourage la fabrication du sucre indigène. — Singulière politique. — La balance commerciale. — Solidarité des colonies et de la métropole. — La betterave auxiliaire de la morale 130

CHAPITRE XII

LE CAFÉ

- I. — Poésie. — Le café et les poètes. — Quelques notions botaniques. — La traversée du capitaine Desclieux. — Un plant de café sauvé. — La torréfaction du café. — L'épiciier déifié. 135
- II. — Vieille légende. — L'usage du café se répand. — Amurath III. — Kœprili et les cafetiers. — Charles II. — L'Arménien Pascall. — Procopio Cultelli. — Effets bienfaisants du café. — Un poison lent. 141

CHAPITRE XIII

LE CHOCOLAT, LE THÉ

- I. — Le cacaoyer. — Le terrage. — Cacao et chocolat . . . 147
- II. — Le chocolat chez les Mexicains. — De l'Espagne, le chocolat passe en Italie et en France. — Le premier chocolatier parisien. — Le chocolat et les guerilleros 150
- III. — Un déserteur. — Indignation contre le thé. — La boisson des pays brumeux. — Le thé et les anciennes colonies anglaises. 152

CHAPITRE XIV

LES GRANDES COMPAGNIES COMMERCIALES

- I. — Conflits économiques. — Les papiers de la caraque portugaise. — La Compagnie anglaise des Indes orientales. — Premier établissement 155
- II. — La Compagnie hollandaise des Indes. — Les Hollandais aux Moluques. — Mesures et règlements draconiens. — Rivalités anglaise et hollandaise. — Apogée des Pays-Bas. — Revanche des Anglais. — Fusion de deux compagnies anglaises 158
- III. — Grandeur et décadence. — La Compagnie française des Indes. — Confession de nos fautes. — Incurie des administrateurs. — Efforts inutiles. — Mahé de La Bourdonnais. — Duplex. — Ses succès. — Sa politique. — Ses projets. — La défaite. — La débâcle. — Explication logique . . . 162

CHAPITRE XV

L'ÉCLAIRAGE

- I. — HUILES ET CHANDELLES. — La torche. — Les lampes antiques. — Le « calet ». — La chandelle de suif. — Un empeureur enrhumé du cerveau. — Remède coûteux. 170
- II. — LA BOUGIE. — La cire de bougie. — Une industrie française. — Découverte de Chevreul. — Insuccès. — M. de Milly. — Substitution de la chaux à la soude. — La bougie de l'Étoile. — La mèche. — Emploi de l'acide oléique. — La lumière démocratisée 174

CHAPITRE XVI

LE PÉTROLE

- I. — Le pétrole dans l'antiquité. — Composition du pétrole. — Naphte et huiles minérales. — Origines du pétrole. — Accidents. — L'essence de pétrole. — Instruction de la préfecture de police pour éviter les accidents. — Souffler dessous et non dessus. — Chauffage des machines à vapeur. 178
- II. — La fièvre de l'huile. — La région pétrolifère d'Amérique. — La production. — Les puits. — La spéculation. — La poule aux œufs d'or 183

- III. — Bakou. — Les adorateurs du feu. — Déluges de pétrole. — Grosses pertes. — La région du Caucase. — Gisements en divers pays. — Les espérances de la France. 188

CHAPITRE XVII

CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS INDIGÈNES

- I. — Les conseils de Mademoiselle Justine. — Les omissions justifiées. Réserves pour les futures « excursions » 193
- II. — La moutarde. — Locutions dues à la moutarde. — Le premier moutardier du pape. — Les cornichons. — Encore Mademoiselle Justine. — Les capres. — Les olives. — Comment on les prépare 197
- III. — L'huile d'olive. — Les mélanges. — Moyen de reconnaître les mélanges. — Huiles diverses. — Rancidité combattue. — Le vinaigre. — Comment on fait le vinaigre chez soi 202

CHAPITRE XVIII

PÂTES ALIMENTAIRES ET FÉCULES

CHAPITRE XIX

CONCLUSION

- Fruits et légumes secs. — Réflexions philosophiques. — L'héroïsme et l'épicerie. — Cortey. — Complot pour délivrer Marie-Antoinette. — Les études commerciales. — La lutte pour la vie. Courez le monde, faites du commerce, soyez honnêtes 211

IMPRIMÉ

PAR

LOUIS MARETHEUX

1, RUE CASSETTE

PARIS