Publication de L'ÉPICIER

DICTIONNAIRE

Encyclopédique

de l'Épicerie

et des Industries Annexes

par A. SEIGNEURIE O. I. ✠

Edition Nouvelle

Revue et considérablement augmentée

PARIS
Bureaux du Journal L'ÉPICIER
BOURSE DE COMMERCE

1904

WARBURG INST
1904663928

DICTIONNAIRE

Encyclopédique

DE L'ÉPICERIE

et des Industries annexes

93/2172

Publication de " L'ÉPICIER "

D
C
H
515

DICTIONNAIRE

Encyclopédique

DE L'ÉPICERIE

et des Industries annexes

par Albert SEIGNEURIE

OFFICIER DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

Fondateur et Directeur du Journal L'ÉPICIER

AVEC LA COLLABORATION DE

Henri SEIGNEURIE (*alias* **Jean BERTIN**), Rédacteur à ce Journal

Me Xavier de BORSSAT, ✠, Avocat à la Cour d'appel de Paris

ET DE NOMBREUSES PERSONNALITÉS DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

DONT LA LISTE EST PUBLIÉE AUX PAGES SUIVANTES

ÉDITION NOUVELLE

Revue, corrigée, augmentée et enrichie de nombreuses gravures

PARIS

ADMINISTRATION DU JOURNAL L'ÉPICIER

Bourse de Commerce

—

1904

INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE

LISTE

DES

SOUSCRIPTEURS

SOUSCRIPTEURS & COLLABORATEURS

MM.

ADROT & FLEURY, "le Sidol", Ailly-sur-Noye (Somme).
M. AMIEUX & Cie, Conserves alimentaires, Chantenay-lès-Nantes et Paris.
AUDINET & BUHAN, Vins, Bordeaux.
BASTIEN, ROULLIER & Cie, Drogueries, 18, avenue Victoria, Paris.
BÉNA & Cie, Dattes et Huiles, Sfax (Tunisie) et Paris.
BERTRAND & Cie, Pâtes alimentaires, 27, rue Bouteille, Lyon.
Jules BISE, Cafés verts et brûlés, 73, boulevard d'Italie, Paris.
BLONDEL & HINCELIN, Alcools dénaturés, 105, rue de la Chapelle, Paris.
BORNIBUS, Moutardes, 58, boulevard de la Villette, Paris.
BOUDIER, Pâtes alimentaires, 54, rue de la Verrerie, Paris.
Léon BRAQUIER, Fabrique de Dragées, Verdun-sur-Meuse.
L. BRUN, Brosseries, Drogueries, Bouchons, 19, rue des Halles, Paris.
BRUSSON Jeune, Pâtes alimentaires, Villemur (Haute-Garonne).
CARRAUD Frères, Conserves alimentaires, 50, rue Ste-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris.
J. CARRET & Fils, Pâtes alimentaires, 121, Cours Lafayette, Lyon.
CASIEZ-BOURGEOIS, Chicorée, Cambrai.
COMPAGNIE COLONIALE, Chocolats et Thés, 11, rue Lesueur, Paris.
COMPAGNIE LIEBIG, Extrait de Viande, 8, rue Dieu, Paris.
P. COSSÉ, A. LOTZ & Cie, Biscuiterie Nantaise, Nantes.
COTELLE & DEGOSSES, Eau de Javel, Ponthierry (Seine-et-Marne).
A. COURTINE & Cie, Vermicellerie parisienne, Maisons-Alfort (Seine).
COUTANSEAUX Aîné, Eaux-de-Vie et Cognac, Saintes et Cognac.
J. CROZET, Graisses alimentaires, 5, rue Saint-Vincent-de Paul, Paris.
DAGOMMER, BAROCHE, ALLIX & MOUCHET, Drogueries, dépositaires des biscuits Pernot, 5, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris.
DESMARAIS Frères, Huiles et Essences minérales, 42, rue des Mathurins, Paris.
Les Fils de A. DEUTSCH, Huiles et Essences minérales, 50, rue de Chateaudun, Paris.
DUBONNET, Vin tonique au quinquina, 7, rue Mornay, Paris.
DULAC & Cie, Distillerie, 5, rue Saint-Merri, Paris.
Ch. DUMONT, Moutardes, Dijon.
M. & J. ESTIEU, Manufacture de Biscuits Georges, Courbevoie (Seine).
FAVRICHON, Malt, Saint-Symphorien-de-Lay (Loire).
FENAILLE & DESPEAUX, Huiles et Essences minérales, 11, rue du Conservatoire, Paris.
FERRAND, RENAUD & Cie, Pâtes alimentaires, Lyon et Ivry (Seine).
FLAMENT & Cie, Cafés verts et brûles, 11, avenue Parmentier, Paris.
Pierre FORTIN, Beurres et Œufs, Vire (Calvados).
E. FOUCHER, Eau de Javel, 82, rue Croix-Nivert, Paris.
GARCET & TREMBLOT, Moutarde normande, Yvetot (Seine-Inférieure).
J. GIRARD, Fabrique de Confiserie, 10, avenue du Bel-Air, Paris.
GUILLOUT & Cie, Manufacture de Biscuits, 84, rue de Rambuteau, Paris.
E. GUIMET, Manufacture de bleu d'outremer, Neuville-sur-Saône (Rhône).
G. HARTMANN & Cie, Distillateurs, 4, boulevard Henri-IV, Paris.
HENNEMAN & Co, Brûloirs et Torréfacteurs, Ede (Hollande).
L. HENRY, Fruits secs en gros, 52, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris.
A. JACQUIN & Fils, Fabrique de Confiserie, 12, rue Pernelle, Paris.
JEUNET Fils, Veilleuses, Fabrique à la Gare, 3 bis, impasse Sainte-Félicité, Paris.

MM.

KLAUS. Chocolats, 20, rue du Pont-Neuf, Paris.
P. LAMBERT. Rhum Saint-James, place du Marché, Neuilly-sur-Seine.
Vve L.-J. LECAT. Savon Minéral, Maisons-Alfort (Seine).
LEFÈVRE & LEGRAIN. Ustensiles d'épicerie, 15, rue Bichat, Paris.
LELEU Frères. Chocolat Masson, 91, rue de Rivoli, Paris.
LOUIT Frères. Conserves alimentaires, Bordeaux.
COMPAGNIE MAGGI. Produits alimentaires, 8, place de l'Opéra, Paris
MARGE Fils & Cie. Pâtes alimentaires, 291, rue de Créqui, Lyon.
MARIE BRIZARD & ROGER (Les Héritiers de). Distillerie, Bordeaux.
MENIER. Chocolats, 56, rue de Châteaudun, Paris.
MOQUET-LESAGE. Confiturerie de Saint-James, 7, rue Saint-Gilles, Paris.
F. MOUREAUX & Cie. Distillerie, Alfort (Seine).
MURAOUR Frères. Eaux de fleur d'oranger, 42, rue de la Verrerie, Paris.
HENRI NESTLÉ. Farine lactée, 16, rue du Parc Royal, Paris.
PELLIER Frères. Conserves alimentaires, Le Mans.
PETER & KOHLER. Chocolats au lait, 3, rue du Plâtre, Paris.
A. PETIT. Contrôle de caisse, 10, rue du Marché, Levallois-Perret (Seine).
E. PETITJEAN. Conserves alimentaires, 3, rue Pierre Lescot, Paris.
PIGIER. Comptabilité. 53, rue de Rivoli, Paris.
PLISSON. Sacs en toiles 37, rue de Viarmes, Paris.
FÉLIX POTIN & Cie. Produits alimentaires, 97 à 103, boulevard Sébastopol, Paris.
Ch. PREVET & Cie. Conserves alimentaires, 48, rue des Petites-Ecuries, Paris.
PRÉVOST & Cie. Confiserie, Bonbons John Tavernier, 1, rue du Cloître-Saint-Merri, Paris.
RASPAIL. Distillerie, 14, rue du Temple, Paris.
RICHARD Frères. Manufacture des Biscuits Pernot, Dijon.
DE RICQLÈS. Alcool de Menthe, 135, boulevard Victor-Hugo, Saint-Ouen (Seine).
ROCCA, TASSY & DE ROUX. Graisses comestibles " Végétaline ", Marseille.
ROZIÈRE. Aromes pour potages, les Lilas (Seine).
RUSS-SUCHARD & Cie. Chocolats, Neuchâtel-Suisse.
SOCIÉTÉ BORDELAISE DES BISCUITS OLIBET. Talence (Gironde).
SOCIÉTÉ DES BISCUITS OLIBET. Suresnes (Seine).
SOCIÉTÉ DE BOURDON. Sucrerie et Raffinerie, 32, rue des Mathurins, Paris.
SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES NATURELLES DE SAINT-PARIZE-LE-CHATEL (Nièvre).
SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS FERRARI (Biscuits Léon), Maisons-Alfort (Seine).
SOCIÉTÉ DES RAFFINERIE ET SUCRERIE SAY. 123, boulevard de la Gare, Paris.
SOCIÉTÉ DU CHOCOLAT CARPENTIER. 17, rue de Neuilly, Clichy (Seine).
SOCIÉTÉ DU CHOCOLAT LOMBART. 75, avenue de Choisy, Paris.
SOCIÉTÉ FERMIÈRE DE VICHY. Eaux minérales, à Vichy (Allier).
E. THIRION. Constructeur, Bar-le-duc (Meuse).
TRÉBUCIEN. Cafés brûlés en Gros, 25, cours de Vincennes, Paris.
R. VICAT. Moutardes et Insecticides, 9, rue Jules César, Paris.
WEISSENTHANNER & Cie. Bouchage " Phénix ", 8, rue Voltaire, Montreuil (Seine).

Nous devons également de vifs remerciements aux Maisons :

COCHOT (machines à débiter le sucre), — DUJARDIN (appareils de laboratoire), — EDARD (verrerie), — EGROT & GRANGÉ (appareils de distillation), — SAVY (matériel de chocolaterie), — Ch. TESTUT (balances), — De VILMORIN-ANDRIEUX (semences sélectionnées).

qui ont bien voulu nous prêter un certain nombre de clichés ou nous fournir les éléments pour en établir.

PRÉFACE

Il n'est presque plus nécessaire de présenter, aux membres de la Corporation de l'Épicerie, cet ouvrage qui, après le succès si rapide obtenu par la première édition, est connu et apprécié par tous et fait maintenant autorité.

Ce succès a démontré combien un recueil semblable était devenu utile, nécessaire même, et combien le travail accompli a été apprécié.

L'ÉPICIER, *en publiant un Dictionnaire professionnel, ne faisait que suivre une voie déjà indiquée par des devanciers méritants.*

Déjà un intéressant ouvrage, inspiré de la même idée, avait été publié en 1694 par un ancêtre corporatif, Pierre Pomet. Depuis, d'autres publications analogues furent faites. Elles traitaient exclusivement des produits de droguerie. Aux environs de 1870, un estimable commerçant parisien, M. Bauche, publiait un Dictionnaire de l'Epicerie qui, ne traitant que d'un certain nombre de produits vendus par ce commerce, formait en quelque sorte un rudiment de celui que nous devions éditer plus tard.

Ces ouvrages, dont quelques exemplaires étaient précieusement conservés par des bibliophiles de la corporation, ne répondaient plus ni aux besoins, ni aux connaissances actuelles, ni surtout au genre de commerce complexe qui constitue maintenant l'Epicerie.

La première édition du Dictionnaire encyclopédique de l'Epicerie *comblait déjà une lacune en mettant, entre les mains des commerçants en épicerie, un recueil de nature à compléter leurs connaissances professionnelles, et à leur fournir une foule d'indications utiles sur la nature des marchandises vendues, les moyens de s'en pourvoir, de les préparer ou de les conserver.*

La présente édition, inspirée du même but, a été établie, en outre, de manière à fournir, d'une façon aussi claire et concise que possible, les renseignements juridiques de toute nature, insuffisamment connus des commerçants, ou sur lesquels, au milieu de leurs multiples occupations, un doute peut se former dans leur esprit.

Pour cette nouvelle édition, nous ne voyons rien à transformer à la préface de la première qui était ainsi conçue :

La Corporation française de l'Épicerie, la plus considérable de toutes, non seulement à cause du nombre de ses membres, mais parce qu'elle embrasse la plus grande quantité d'articles et produit le mouvement d'affaires le plus considérable, ne possé-

dait pas, jusqu'à ce jour, un ouvrage susceptible de la renseigner commodément sur les nombreux produits qu'elle débite.

Le *Dictionnaire encyclopédique de l'Epicerie et des industries annexes* a été préparé dans le but de combler cette lacune.

Beaucoup d'épiciers ont débuté trop jeunes dans la carrière commerciale, pour qu'il leur ait été possible d'acquérir une instruction générale approfondie, et, d'un autre côté, cette profession exige un travail trop assidu pour qu'ils aient eu le temps nécessaire pour meubler leur esprit ainsi qu'il conviendrait, pour pratiquer leur métier d'une façon absolument rationnelle.

On a souvent dit, avec quelque raison, que ce qui peut être reproché aux commerçants en épicerie, c'est qu'ils ne possèdent pas les connaissances générales, indispensables à l'exercice de leur profession.

Les épiciers connaissent certainement leur métier, au point de vue pratique; mais leur science se borne communément à acheter au moment opportun, à conserver ou à préparer quelquefois certains produits, car beaucoup d'entre eux ignorent complètement la définition, l'histoire, l'origine, le mode de fabrication et jusqu'au lieu de production de la plupart des articles qu'ils débitent.

Ils ignorent, en outre, l'existence d'un grand nombre de produits naturels, susceptibles d'entrer dans la consommation courante à l'avantage, à la fois, des consommateurs, des producteurs et du commerce national.

Il est indéniable que, pour l'achat, pour la vente, pour les renseignements à fournir aux acheteurs sur chaque produit, pour la recherche de nouveaux moyens d'en tirer parti, il est fort utile de pouvoir être immédiatement renseigné sur tout ce qui y a trait.

En puisant souvent de semblables renseignements, les commerçants en épicerie acquerront peu à peu une instruction spéciale, susceptible d'élargir leurs vues, d'augmenter leurs moyens d'action, et de nature à relever, vis-à-vis du public, le prestige corporatif, en permettant à cette profession, de prendre commercialement, une place plus en rapport avec l'importance considérable des affaires qu'elle traite.

Pour former ce *Dictionnaire encyclopédique*, j'ai dû, avec mon frère (Henri Seigneurie, *alias* Jean Bertin, du journal l'*Epicier*), qui a été mon dévoué et principal collaborateur, rechercher dans les bibliothèques les documents les plus complets sur chacun de nos produits et sur certains mots, dont la signification précise intéresse particulièrement le commerce de l'épicerie. Je n'ai plus eu ensuite qu'à y ajouter les renseignements spéciaux fournis par des techniciens, à y joindre ceux que je possède personnellement et à coordonner le tout.

Je crois pouvoir adresser aux négociants et industriels qui ont bien voulu collaborer à notre œuvre, soit en nous fournissant les renseignements dont il est question, soit en y souscrivant, de la part de la Corporation de l'Epicerie tout entière, les remerciements les plus sincères.

Les épiciers, et ceux qui apprennent ce commerce, trouveront dans cet ouvrage, pour chaque mot, les définitions aussi claires et précises que possible et, selon les cas, une notice sur la partie historique, la culture ou la fabrication, l'importation et les indications spéciales sur la façon dont chaque produit est employé, acheté, transformé ou vendu par le commerce de l'Épicerie.

Cette expression « le commerce de l'Epicerie », qui est employée d'une façon générale par bien des gens, est quelque peu vague; aussi ne crois-je point inutile de tâcher de la déterminer. Où commence et finit cette profession; en d'autres termes, qu'est-ce qu'un épicier?

Ainsi que j'ai eu l'occasion de l'écrire déjà, il est évident qu'un jeune homme commence à être épicier au moment même de son entrée en apprentissage. Lorsqu'en endossant sa première serpillière, il renverse un broc d'huile ou fêle le bocal où nagent les vertes cucurbitacées (du nom desquels les sots dénomment quelquefois ceux qui exercent cette profession), il est déjà un épicier — un épicier maladroit et inexpérimenté, mais un épicier tout de même.

Ce jeune homme profite peu à peu des leçons données par son patron et de l'expérience qu'il acquiert par la pratique ; il monte en grade : il passe petit commis, puis second et premier commis. Il est maintenant un épicier réel.

Plus tard, selon ses goût et ses aptitudes, il devient représentant de commerce, voyageur ou petit patron, puis il prend la direction d'une maison d'une importance plus considérable. Il est maintenant un épicier de marque.

Beaucoup de commerçants en épicerie s'arrêtent à ce point de la hiérarchie, si hiérarchie il y a, et restent moyens ou grands épiciers de détail, jusqu'au moment de leur retraite.

Un assez grand nombre d'autres ont des aptitudes ou des ambitions différentes : les uns se livrent à l'épicerie de gros proprement dite, les autres se spécialisent dans le commerce des fruits secs, des cafés, des sucres, de la droguerie, des huiles, etc., d'autres se lancent dans l'industrie et deviennent : distillateurs, confiseurs, chocolatiers, fabricants de conserves, de biscuits, etc., etc.

On en a vu d'autres encore (et un assez grand nombre sont actuellement dans ce cas), devenir maires de leur pays, puis conseillers généraux, députés ou sénateurs. Rien ne prouve que quelques-uns d'entre eux ne deviendront pas ministres (et nous le leur souhaitons de grand cœur pour le bien de la corporation et peut-être de la nation), et ne pourront même être élevés à la première magistrature de l'Etat.

M. Cleveland, l'ancien président de la grande République américaine, n'a-t il pas commencé par être commis d'un *general store* d'approvisionnement, c'est-à-dire commis épicier?

Qu'on dise donc après cela que notre métier ne mène pas à tout!

Je ne citerai que pour mémoire les fils d'épiciers dont un grand nombre ont été illustres dans les arts, les sciences, l'armée, etc. Je crois donc devoir comprendre dans la grande famille des épiciers tous les commerçants, industriels et même les anciens commerçants cités dans la nomenclature que nous venons de faire, et si parmi eux il se trouvait (ce que je ne crois pas) quelques personnes à l'esprit étroit qui ne soient pas de cet avis, la corporation n'aurait qu'à les renier tout simplement, sans chercher d'autre formule d'excommunication.

Donc les épiciers sont légion.

D'un autre côté, le système commercial général et celui pratiqué en particulier par le commerce de l'épicerie proprement dit, se sont absolument transformés depuis le commencement du XIX^{e} siècle, et cette transformation est due, d'abord aux facilités de plus en plus grandes apportées aux communications, ensuite à l'augmentation au moins apparente du bien-être et du luxe.

Sous le rapport de l'importance des transactions commerciales, il y a progrès indiscutable. Il est évident que la rapidité de plus en plus grande des transports par voies ferrées, fluviales ou maritimes, due aux admirables découvertes scientifiques et industrielles accomplies en un demi-siècle, ont dépassé tout ce qu'on eût osé imaginer.

Je laisserai les économistes et les philosophes tirer de ces fait les conséquences naturelles, au point de vue du bien-être matériel et moral de la nation, pour ne m'occuper que de notre seule corporation.

Les épiciers du XVIII[e] siècle débitaient une foule de produits que nous ne connaissons plus guère que par ouï-dire. La partie épicerie proprement dite, c'est-à-dire la vente des épices de toute sorte, était beaucoup plus compliquée qu'elle ne l'est aujourd'hui.

L'Épicerie recevait directement des colonies et de différents points du globe les produits les plus divers, qui n'avaient été transformés par nulle industrie : sucre brut de toutes nuances et qualités ; épices très nombreuses et produits de droguerie. Ces articles formaient alors la base de son commerce.

Elle affichait peu ou point de luxe ; le chiffre de ses affaires d'ailleurs était élevé sans être considérable ; mais elle avait la réputation méritée d'en faire d'excellentes.

Il existe encore, à l'heure actuelle, des fortunes familiales très sérieuses qui ont été acquises dans l'Épicerie aux siècles passés.

Il est certain que tous les anciens épiciers ne sont pas parvenus à la fortune ; mais il est non moins certain qu'ils vivaient paisiblement de leur métier, dans une absolue quiétude d'esprit et qu'ils acquéraient presque tous une honnête aisance pour leurs vieux jours.

Mon humble avis est qu'ils n'avaient point tort.

Après le premier quart du XIX[e] siècle, l'épicier de 1830 forme le type d'une nouvelle époque.

La boutique est devenue plus luxueuse, elle est généralement tenue avec beaucoup de soin. De nouveaux produits comestibles sont venus s'ajouter aux anciens articles de l'épicerie classique, dont certains, par contre, sont éliminés. Les sucres raffinés remplacent peu à peu les sucres bruts, les chocolats manufacturés entrent dans la consommation, puis les conserves, les articles de marque paquetés et en flacons, etc., etc.

Cependant la concurrence n'est pas très active, quoique les affaires gagnent en importance ; les épiciers ne reconnaissent pas encore la nécessité d'attirer la clientèle de leurs voisins. Quelques maisons font de grosses fortunes, d'autres de plus modestes ; mais on signale en somme peu de déconfitures.

C'était encore le bon temps !

Vers 1860 naît la « gâche ».

A ce moment, une nouvelle transformation matérielle s'accomplit : les petits tiroirs étiquetés contenant une foule de produits, très pratiques, ma foi, pour le débit des articles secondaires, disparaissent.

Les comptoirs, qui se trouvaient au milieu des magasins, sont accolés aux murs et surmontés de casiers et de soupentes.

Il faut reconnaître que ce nouveau système est beaucoup plus pratique, pour la vente rapide dans les grandes maisons de « gâche ».

Le débit de ces maisons augmente, en effet, considérablement ; on y attire d'ailleurs le client par les articles vendus, souvent, au-dessous du prix d'achat.

De cette façon, tout augmente : la somme de travail, le chiffre d'affaires et le nombre des faillites ; la seule chose qui diminue est la somme des bénéfices.

On peut dire que, s'il y a, d'un côté, un réel progrès accompli, on l'a payé fort cher.

Y a-t-il quelque chose à faire pour changer cette situation absolument déplorable ?

Je le crois.

Ce qu'il y a à faire, c'est de marcher résolument vers le vrai progrès.

D'une façon générale, le progrès consiste à s'élever toujours, à s'instruire pour être susceptible à la fois de prévoir et de créer.

L'idéal pour le commerce de l'épicerie ne peut consister à se faire à lui-même une guerre désastreuse, consistant à baisser outre mesure, et jusqu'à la ruine, le tarif des principaux produits.

En apprenant à connaître à fond, non seulement les produits qu'ils débitent journellement, mais ceux qu'ils seraient susceptibles d'importer ou de débiter s'ils les connaissaient, les épiciers tourneront leur esprit vers des conceptions plus élevées que la lutte âpre et terre, à terre à laquelle ils se livrent entre eux actuellement.

Au point de vue pratique, la connaissance approfondie de tous les articles débités, ayant été débités autrefois ou susceptibles de l'être à l'avenir par le commerce de l'Épicerie, apportera aux épiciers des idées nouvelles concernant l'acquisition, la façon de présenter et de débiter ces produits.

La concurrence doit consister à faire mieux et d'une façon plus intelligente, à renseigner plus exactement sa clientèle, mais non à vendre à perte pour risquer de se ruiner ou de ruiner ses concurrents.

La façon de procéder que j'indique créerait une émulation intelligente, susceptible d'avoir les meilleurs résultats, non seulement pour les commerçants eux-mêmes, mais également pour les consommateurs, tandis que la lutte absurde pratiquée aujourd'hui ne peut avoir que les effets les plus désastreux.

Le commerce de l'Épicerie, qui est également et surtout celui des denrées coloniales, en faisant entrer à nouveau dans la consommation un grand nombre des produits que débitaient nos pères, et des nouveaux découverts dans notre empire tropical, en incitant le public à les consommer, rendra de plus un réel service à la colonisation nationale.

En agissant ainsi, nous élèverons à nouveau ce terme « épicier », dont les sots ont fait le but de leur moquerie.

Notre commerce a compté des citoyens assez illustres pour que son nom soit honoré. Qu'étaient-ce en somme que ces navigateurs marchands du moyen âge, qui affrontaient des mers alors encore inconnues, pour aller chercher des épices ou autres denrées coloniales, si ce n'est des épiciers mêmes ?

Or, ce sont eux, ce sont ces épiciers qui, peu à peu, sont parvenus à découvrir le monde ; leur souvenir n'a donc rien qui puisse porter à la risée.

La plus grande nation commerciale du monde, celle qui tient à peu près le tiers du globe sous sa domination puissante, l'Angleterre, est composée, dit-on, surtout de « parfaits épiciers ». Il est donc indispensable que les épiciers français deviennent, à leur tour, de parfaits épiciers ; puisque c'est là pour une nation, autant que pour ces commerçants eux-mêmes, une cause de force et de puissance.

Lorsque à l'esprit d'ordre, d'économie et d'initiative qui distingue la corporation de l'Épicerie, celle-ci aura joint des connaissances professionnelles, à la fois pratiques et théoriques, lui formant une instruction suffisante, elle sera armée, plus que toute autre, non seulement pour son propre relèvement, mais pour aider au développement méthodique de la colonisation française et de la richesse nationale.

De cette façon, les commerçants en épicerie, après avoir acquis l'instruction indispensable à leur profession, acquerront plus facilement l'aisance pour eux et les leurs et la confiance dans l'avenir, et ils auront de plus la conviction intime d'être des citoyens utiles à la nation.

A. SEIGNEURIE.

ABANGA. — Fruit d'un palmier du Centre-Amérique et de quelques-unes des Antilles, duquel on extrait une boisson fermentée très appréciée des indigènes. Il donne lieu à un certain commerce pour l'Epicerie ou les commerces qui en tiennent lieu dans ces régions.

ABAVI ou ABAVO. — Noms donnés au baobab, arbre colossal qui croît dans l'Afrique équatoriale, et à son fruit vulgairement appelé *Pain de Singe* (Voir au mot *pain*).

ABDELAVI. — Genre de cucurbitacées, se rapprochant du concombre, qui croît dans l'Afrique orientale et dans l'Asie occidentale.

Son fruit est mangé cuit ou cru par les indigènes qui en tirent une boisson fermentée et une sorte de confiture dont les caravanes d'Arabie sont généralement pourvues.

ABEILLE. — L'abeille étant le producteur du *miel* et de la *cire*, deux produits qui ont été et sont encore l'objet d'importantes transactions de la part de l'Epicerie, doit à ce titre d'être mentionnée dans ce volume.

C'est un insecte de l'ordre des hyménoptères, dénommé vulgairement mouche à miel et porteur d'un aiguillon barbelé qu'il abandonne dans la piqûre. Privé de cet aiguillon l'insecte meurt.

Cet insecte qui atteint de 15 à 20 millimètres a le corps velu et d'un brun fauve, six pattes et quatre ailes membraneuses.

Les mœurs des abeilles sont extrêmement curieuses et intéressantes, mais sortent du cadre de cet ouvrage. Le présent article n'a pour but que d'indiquer les règles qui président à la production du miel et de la cire.

Le miel constitue l'aliment d'épargne que les abeilles ouvrières vont butiner dans le calice des fleurs pour leur propre nourriture ainsi que pour celle de la reine et des mâles, mais surtout pour celle des larves qui éclosent des œufs pondus par la reine ou mère.

Les abeilles se procurent les éléments du miel en plongeant leur langue ou trompe dans le fond des fleurs, lorsque celles-ci ne sont pas trop profondes; dans le cas contraire elles les percent sur le côté avec leurs mandibules.

Elles se gorgent ainsi du nectar des fleurs; mais, en outre elles se chargent du pollen qu'elles emportent accumulé après leur pattes de derrière.

On a calculé qu'à chacun de ses voyages, l'abeille rapporte en moyenne 22 milligrammes et demi de nectar. Il faut donc 44.000 voyages pour en rapporter un kilog.

L'alimentation par le miel permet aux abeilles de produire la cire, substance grasse particulière qu'elles sécrètent par les anneaux de leur abdomen sous l'influence d'une température assez élevée.

Lorsque les abeilles essaiment, c'est-à-dire forment une colonie nouvelle, leur premier soin, dès qu'elles ont choisi l'endroit propice, ou ont été captées dans une ruche vide, est de se réunir en grappe serrée, ce qui élève beaucoup leur propre température. Au bout de peu de temps la cire apparaît sur leurs arceaux ventraux, elles la pétrissent en boulettes avec leurs pattes et s'empressent de procéder à la confection des alvéoles de leurs gâteaux de cire.

On estime que les abeilles consomment environ 6 kilogrammes de miel pour produire 1 kilog de cire.

L'élevage des abeilles ou apiculture, forme une partie accessoire intéressante de l'agriculture. La production en miel et cire est évaluée, pour la France Continentale, à douze millions de francs environ.

ABERRANNE. — Sorte d'*amande* à coque tendre de qualité secondaire. Cette dénomination est surtout usitée dans le midi de la France.

ABONDANCE. — On nomme ainsi diverses boissons très diluées préparées

avec des fruits frais ou secs et auxquelles on a commencé à faire subir une sorte de fermentation.

Quelques commerçants en épicerie des villes populeuses en préparent pour leur clientèle, lorsque la loi très changeante à cet égard le leur permet. Leur préparation et les précautions qu'elles nécessitent sont indiquées à l'article *Boissons*.

Par analogie, le vin mélangé d'eau, servi dans les collèges et pensionnats, est aussi désigné sous ce nom.

ABONNEMENT. — Convention, traité stipulant un prix généralement payé d'avance, pour une série déterminée pendant une période également déterminée.

Avant la loi du 29 décembre 1900, qui a supprimé le droit de détail, les débitants avaient la faculté de se racheter des formalités inquisitoriales auxquelles procédaient les agents de la Régie pour la perception de ce droit, par l'abonnement.

C'était une convention passée de gré à gré avec l'administration, en vertu de laquelle la somme considérée, par les deux parties, comme équivalente au produit du droit de détail, était acquittée par mois et d'avance.

L'abonnement pouvait être individuel, c'est-à-dire contracté par un débitant avec la Régie, ou collectif, c'est-à-dire contracté par les débitants d'une localité par l'entremise de leur conseil municipal. Dans ce dernier cas l'abonnement était payable par quinzaine.

La durée de l'abonnement était, suivant les cas, d'une année ou d'un semestre. Mais il se poursuivait, le plus souvent, par tacite reconduction.

Certains droits de fabrication peuvent encore s'acquitter sous forme d'abonnement.

ABRICOT. — L'abricot est le fruit de l'abricotier *(Prunus armeniaca*, de Linné), arbre fruitier du genre prunier et de la famille des rosacées.

Cet arbre, devenu si commun dans nos jardins de France, est originaire de l'Arménie, d'où il a été importé en Italie à l'époque de la puissance romaine. C'est un arbre de petite taille dont les feuilles sont ovales, les fleurs blanches, hâtives, paraissent avant les feuilles. Le fruit, d'une teinte jaune orangée à maturité, renferme une pulpe ferme, sucrée et aromatique au sein de laquelle se trouve un noyau plat et lisse.

L'abricotier est en effet assez difficile, non pas à élever, mais à faire produire. Il lui faut les plus grandes précautions et les plus grands ménagements. La moindre gelée suffit pour brûler ses fleurs et anéantir tout espoir de récolte, et nos jardiniers mettent tous leurs soins à les garantir.

On cultive plusieurs variétés qui ne diffèrent guère entre elles que par la couleur plus ou moins foncée du fruit.

La meilleure de toutes est celle qu'on appelle abricotier de Nancy. Son fruit, l'abricot-pêche, est gros et de forme un peu aplatie. La peau du côté de l'ombre est d'un jaune fauve nuancé de vert ; le côté du soleil est d'un fauve franc animé de rouge.

En l'ouvrant, on voit jaillir de tous les pores intérieurs des globules d'une eau délicieuse et parfumée.

D'autres variétés sont aussi fort recherchées : les unes ont le fruit coloré d'une teinte violâtre, les autres sont tachetés de petits points bruns, comme s'ils avaient été piqués par les rayons du soleil ; ceux-ci sont rouges et presque pourpres, ceux-là sont d'une teinte blanchâtre et recouverts d'un léger duvet. Mais ce qui distingue les bonnes espèces, c'est l'abondance du jus et la force du parfum.

En dehors de sa consommation à l'état frais, l'abricot est l'objet d'une foule de préparations.

On le confit à l'eau-de-vie (Voir *fruits à l'eau-de-vie)* ; on en fait des *confitures*, sous forme de *compotes* et de *marmelades*, des *conserves*, des beignets, de la pâte et des crêpes, comme aussi du *ratafia* avec les noyaux.

L'abricot-pêche se mange cru ; les abricots gros, commun et royal sont particulièrement recherchés pour les pâtes, les conserves et les confitures.

L'Epicerie prépare et débite des confitures d'abricots (les plus renommés pour cette fabrication sont ceux dits de Triel) ; elle vend également des abricots en conserves, en compotes, des pâtes d'abricots. Ces derniers produits sont plus spécialement fabriqués à Clermont-Ferrand. (Voir *fruits confits.)*

La distillerie emploie aussi l'abricot comme base de diverses liqueurs.

Enfin l'Epicerie vend des abricots séchés par le procédé de l'*évaporation*, destinés à la préparation de compotes de ménages, beignets, etc. ; qui proviennent de Californie ou de certaines régions méridionales, et sont vendus par les négociants en fruits secs.

Les abricots destinés au séchage doivent être récoltés avec un soin spécial, exempts de toute tache et sont au préalable coupés en deux, mais non privés de

leur peau. Ils sont d'abord blanchis, c'est-à-dire subissent une très légère cuisson à l'eau ou à la vapeur, puis on les place sur des claies, la section en l'air et on les introduit dans des évaporateurs. La dessiccation est parfaite au bout de six à huit heures.

ABRUS. — Les abrus, appelées abres aussi quelquefois, sont des plantes de la région équatoriale, genre des légumineuses papilionacées, dont les racines ont une saveur douceâtre analogue à celle de la racine de réglisse.

On en cultive en Egypte, dans l'Inde et aux Antilles. Dans cette dernière contrée, l'espèce la plus commune, l'abrus precatorius est désignée sous le nom de « liane à réglisse ».

Les abrus produisent des graines généralement d'un beau rouge de corail, que l'on emploie à faire des colliers et des chapelets.

Quelques plantes de la famille des abrus produisent des graines comestibles, tel est le *soja* (voir ce mot).

La racine d'abrus ne donne lieu jusqu'ici à aucun commerce en France.

ABSINTHE. — Plante aromatique. Liqueur spiritueuse préparée à l'aide de cette plante.

L'absinthe (*Artemisia absinthium*),

Absinthe.

nommée aussi grande absinthe, alouine, aluine, armoise, amère, herbe sainte, herbe aux vers, est une plante herbacée vivace qui se propage elle-même dans les lieux incultes, et que l'on cultive dans une terre légère exposée au soleil. On la sème au printemps ou l'on plante, à cette époque, des éclats de vieilles souches.

D'une racine ramifiée part une tige étroite, dure, cannelée, rameuse, d'un gris cendré, qui atteint de 60 à 70 centimètres et porte des feuilles finement découpées, soyeuses sur les deux faces, d'un blanc argenté en dessous. Elle fleurit de juillet à septembre.

Elle fournit à l'analyse une matière résineuse très amère, une matière azotée amère, une matière azotée insipide, une fécule de nature particulière, de l'azotate et du chlorure de potassium.

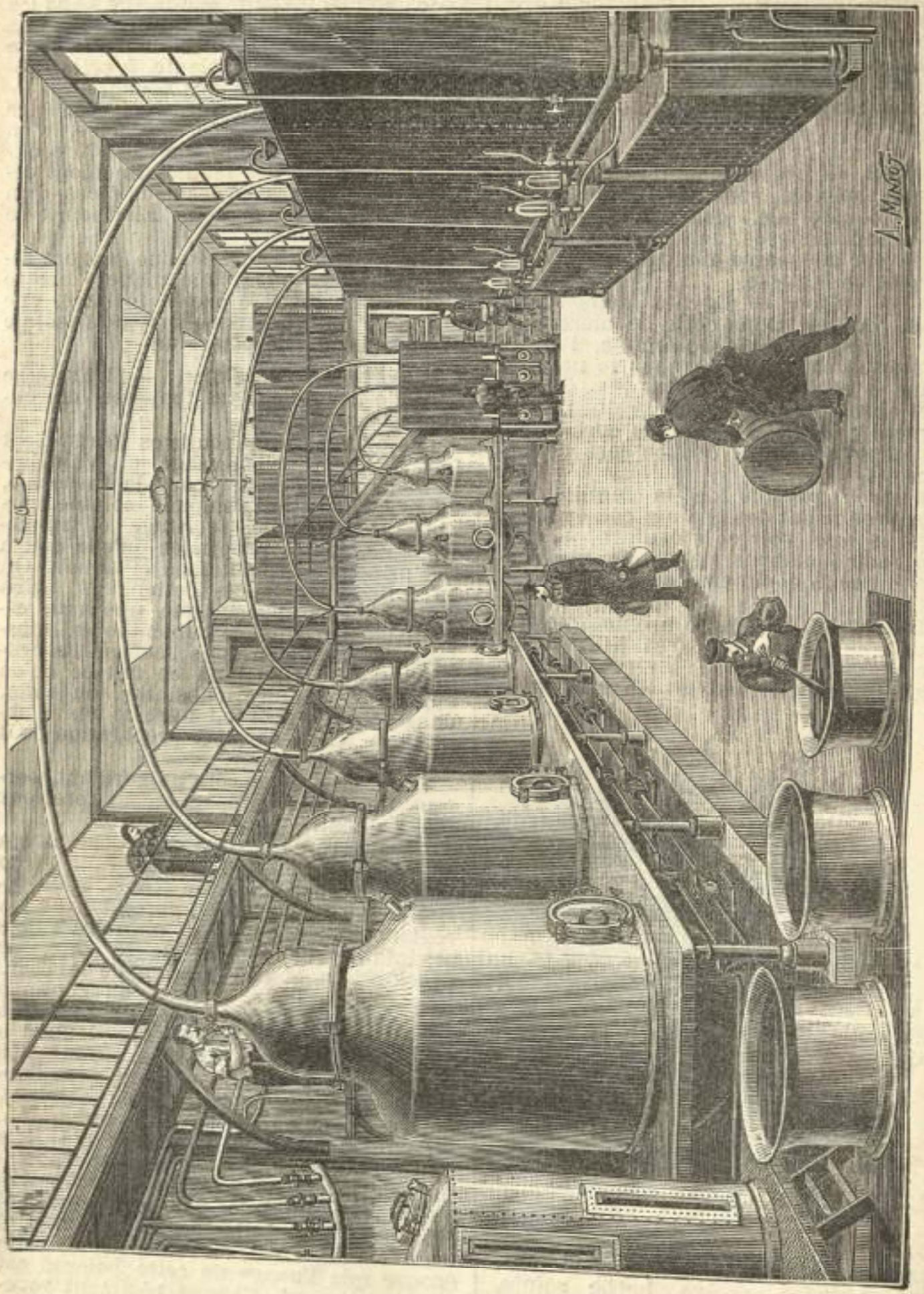
Historique. Propriétés. — L'absinthe possède des propriétés toniques, diurétiques et stupéfiantes.

Les anciens thérapeutistes l'estimaient fort. « Son principal usage, dit Valmont-Bomard en 1791, est pour la médecine, dans laquelle on l'emploie comme cordial, stomachique, fébrifuge et emménagogue, toutes propriétés qu'elle doit à ses principes aromatiques et amers. On en retire, par la distillation, un esprit recteur ou eau aromatique, une huile essentielle. On emploie l'absinthe en substance, en infusion dans l'eau ou l'esprit-de-vin, avec lequel on en fait ce qu'on appelle la teinture d'absinthe, ou enfin, dans le vin, pour en faire le vin d'absinthe ». Cette dernière préparation était autrefois fort usitée.

L'absinthe est encore aujourd'hui, surtout dans nos campagnes, un précieux médicament.

La poudre d'absinthe, à la dose de 4 à 16 grammes, le vin d'absinthe (une partie de plante pour 30 de vin blanc), sont utilisés comme fébrifuges, surtout dans les régions marécageuses et chez les sujets atteints d'engorgement de la rate, de décoloration et d'infiltration de la peau. Une fois la fièvre coupée, on continue l'administration journalière de ce vin à petites doses pour mettre simplement à profit ses propriétés toniques, stimulantes et diurétiques. Le vin préparé avec l'absinthe et l'écorce de saule blanc remplace, dans les campagnes, le vin de quinquina.

Ce fut pendant la campagne d'Algérie en 1830 que l'usage de la liqueur d'absinthe se répandit dans l'armée d'occupation qui en recherchait les qualités toniques et fébrifuges pour lutter contre le climat et les miasmes. C'est, du reste, depuis cette époque que l'usage de cette boisson est devenu général. Chaque régiment reve-



Distillation de l'Absinthe (Laboratoire de la Maison Ed. Joanne, à Ivry).

nant en France rapporta avec lui le goût de l'absinthe qui, peu à peu, devint d'un usage quotidien pour presque toutes les classes de la Société.

Liqueur d'absinthe. — La liqueur alcoolique débitée sous le nom *d'absinthe* est une boisson dont la composition et le mode de fabrication varient d'une distillerie à une autre. Néanmoins, la fabrication revient toujours à faire macérer dans l'alcool, non pas de l'absinthe seule, comme on pourrait le supposer, mais bien un mélange de plusieurs substances aromatiques parmi lesquelles l'absinthe ne figure guère qu'au second plan.

Fabrication. — L'absinthe se fabrique généralement par la distillation proprement dite, c'est ainsi que l'on obtient les produits de choix ; mais on la prépare aussi à l'aide d'essences préalablement distillées, par des industriels spécialistes, selon la méthode d'extraction des essences.

Occupons-nous d'abord de la préparation par distillation.

Cette préparation consiste à placer dans la cucurbite de l'alambic, une quantité d'alcool déterminée à laquelle on adjoint certaines plantes aromatiques suivant des formules variant selon chaque distillateur.

Nous indiquons ici quelques-unes des formules les plus usitées ; les quantités étant indiquées pour cent litres :

1° Grande absinthe, 2 kil., anis 3 kil., fenouil 3 kil., badiane 500 gr., génepi 500 gr.

2° Grande absinthe 2 kilogr. 500, anis 2 kil. 500, hysope 500 gr., mélisse 500 gr., génepi 500 gr.

3° Grande absinthe 1 kilogr., hysope 1 kilogr., anis 1 kilogr., badiane 1 kilogr., fenouil 1 kilogr., mélisse 500 gr., racine d'angélique 125 gr.

4° Grande absinthe 2 kilogr., fenouil 2 kilogr., anis 2 kilogr., badiane 2 kilogr. génepi 1 kilogr., coriandre 500 gr., menthe poivrée 500 gr.

5° Grande absinthe 1 kilogr. 500, anis 4 kilogr., fenouil 3 kilogr. 500, badiane 1 kilogr. 500, génepi 1 kilogr., calamus aromaticus 1 kilogr., coriandre 1 kilogr., essence de citron 10 gr.

Il existe une foule d'autres formules; on voit qu'il n'y a que l'embarras du choix.

Les absinthes blanches se fabriquent exactement avec les mêmes formules que les absinthes vertes, mais on ne les fait pas passer par le colorateur. Il n'y a donc que cette seconde opération qui les distingue. Bien entendu, on peut les oxygéner, ozoniser, carbonifier, etc., absolument comme les absinthes vertes.

La coloration des absinthes vertes, s'obtient en faisant passer le produit de la distillation par le colorateur, dans lequel on a placé un mélange de plantes susceptibles d'abandonner aisément leur chlorophylle dans l'alcool. Là aussi la formule varie avec chaque distillateur.

Le degré des absinthes varie de 86 à 40 degrés. Mais l'absinthe à 86°, qui était le type primitif, a peu à peu disparu devant l'augmentation des droits sur l'alcool ; de plus elle était beaucoup trop forte pour la consommation courante. Les marques de bonne qualité se maintiennent entre 60 et 70°.

Voici comment la distillation est conduite dans les alambics à vapeur, pour l'obtention d'absinthe à 70°.

La cucurbite étant chargée de l'alcool et des plantes nécessaires, on amène la vapeur et la distillation commence à 80° de chaleur environ.

On peut prendre, en moyenne, qu'il faut chauffer entre 80° et 85° et qu'il est préférable de ne pas dépasser cette température. Pour les produits de bonne qualité, ce détail a son importance, car à 100° les plantes de la coloration pourraient céder quelques principes âcres qui nuiraient à la finesse du produit.

La température est surveillée à l'aide d'un thermomètre plongé dans la masse liquide.

Quelques litres du liquide qui se condense d'abord sont écartés, parce qu'ils renferment quelques essences âcres et qui pourraient être nuisibles.

Au sortir du serpentin, l'alcool aromatisé passe par une éprouvette ; on le recueille jusqu'à ce que cette dernière marque 70 degrés à l'alcoomètre centésimal, et il va se rendre dans un récipient inférieur.

Lorsque l'alcool baisse de titre, on arrête l'opération, et l'on envoie les flegmes dans un autre récipient, pour être distillés à nouveau dans une opération suivante.

L'alcool aromatisé qui sort de l'alambic est parfaitement limpide et incolore ; il faut donc le colorer. Quelques fabricants, usant d'une tolérance admise, obtiennent une coloration factice au moyen d'indigo et d'un jaune végétal, généralement extrait de la racine de réglisse, qui, réunis, donnent du vert. La légende populaire veut que ce soit du sulfate de fer ou de cuivre.

Pour les absinthes de choix, on colore

le produit de la première distillation, que nous avons décrite plus haut, en l'envoyant macérer sur des plantes en même temps colorantes et aromatiques. Soit : hyssope, mélisse, petite absinthe.

Quand les plantes sont suffisamment macérées pour avoir cédé à l'alcool leurs principes colorants, on les distille pour en retirer l'alcool dont elles se sont emparées ; quant au liquide coloré, on l'envoie parfois, pour y subir un léger filtrage, dans des filtres continus et, de là, dans des cuves où il séjourne pendant une quinzaine de jours.

L'absinthe est alors soutirée et logée dans de grands foudres spéciaux, où elle reste plusieurs mois, pour laisser lentement déposer toute matière étrangère et acquérir une parfaite limpidité et une teinte régulière.

L'absinthe est donc de l'alcool à un degré élevé, tenant en suspension des principes aromatiques qu'une hydratation plus ou moins bien exécutée fait précipiter en opalisant le liquide. C'est surtout l'anis et non l'absinthe qui produit cet effet tant recherché des consommateurs.

L'absinthe bien fabriquée doit se clarifier par le repos seul et n'est pas l'objet d'un collage. Tels sont les procédés employés pour l'obtention d'absinthe supérieure.

Pour obtenir rapidement des absinthes ordinaires et sans l'emploi d'un matériel compliqué, on procède à l'aide d'essences au lieu d'employer les plantes elles-mêmes.

Voici une formule pour la préparation de l'absinthe par essences :

Essence d'absinthe 30 gr., essence d'anis 60 gr., essence de fenouil 20 gr., essence de badiane 30 gr., essence d'hysope 5 gr.

Les absinthes préparées par essences et par distillation sont déjà de qualité secondaire ; mais on fabrique une troisième sorte d'absinthe par la simple dissolution d'essences dans l'alcool. Elles sont toujours de qualité médiocre et un dégustateur un peu exercé les reconnaît aisément à une saveur spéciale provenant du manque de distillation.

Enfin des absinthes nocives sont préparées, à l'étranger surtout, à l'aide d'essences chimiques dont l'emploi devrait être rigoureusement interdit.

La clarification des absinthes faibles ne saurait s'effectuer par le simple repos ; elle se fait assez bien avec un mélange de poudre de réglisse et de terre d'Espagne.

Pour employer, dans ce cas, la terre d'Espagne, il faut prendre cette terre finement pulvérisée et la faire bouillir avec de l'eau pour enlever les impuretés. On rejette l'eau, on laisse égoutter, puis on la délaye avec de l'eau-de-vie à 45° et on la verse dans l'absinthe à clarifier.

La dose à employer est, en moyenne de un gramme par litre, soit 1 kilogr. de terre par 100 lit. d'absinthe.

Un mélange formé de 1 kilogr. de terre d'Espagne (bien lavée), et 1 kilogr. de poudre de réglisse (sèche), délayés dans 10 litres d'eau-de-vie à 45° donne un excellent clarificateur pour 1.000 à 1.200 litres d'absinthe à 45°.

Action de l'absinthe. — Si l'action de l'absinthe peut paraître plus énergique que celle de toute autre liqueur au même degré de concentration alcoolique, on doit surtout attribuer cette prédominance d'action à l'irritation stomacale produite par son usage copieux et prolongé. Mais de là à en faire un poison lent, s'accumulant peu à peu dans l'organisme et faisant explosion lorsqu'il en est saturé, il y a loin.

Parmi les plantes qui entrent dans la composition de l'absinthe, deux, et ce sont justement celles qui y entrent pour la majeure partie, sont d'une consommation journalière : on mange l'angélique, et jusqu'à présent, on n'a jamais accusé la badiane de rendre l'anisette de Bordeaux vénéneuse. Quant à l'absinthe, avant qu'on ne la fît entrer dans la composition d'un extrait alcoolique, personne n'avait songé à lui jeter la pierre; sa tisane et son vin étaient administrés à tout propos, sans qu'aucun accident fût jamais venu ternir sa réputation.

L'absinthe, à dose égale, n'est pas plus nuisible que toute autre liqueur au même degré. Le danger véritable consiste dans l'abus qui en est fait par des alcooliques de tempérament ou dans l'ingestion d'absinthes à bas prix, produites à l'aide d'alcool rectifié et d'essences chimiques.

Si l'on réfléchissait qu'il est impossible avec les divers droits qui le grèvent de vendre pour quinze centimes un petit verre d'alcool bon goût à 70°, ayant subi, en outre, des préparations longues et coûteuses; qu'il faut donc, pour atteindre ce bon marché, que cette liqueur ait été l'objet de sophistications dangereuses, le péril serait moins grand pour les consommateurs peu fortunés.

Quand, du reste, on goûte des absinthes de bonne qualité, de bonnes marques, préparées consciencieusement, et qu'on les compare à celles vendues par certains

producteurs étrangers, qui en inondent les pays tropicaux, on saisit bien vite les différences énormes qui doivent exister dans leurs effets.

On ne saurait trop le répéter : Le péril réel, qui résulte de l'usage immodéré de l'absinthe, existe surtout dans les sophistications nombreuses qu'on lui fait subir ; on peut donc l'éviter en exigeant des marques connues de distillateurs consciencieux.

Le commerce de l'Epicerie, qui tient depuis de longues années la liqueur d'absinthe, est naturellement appelé à en débiter de plus en plus. En suivant le conseil que nous lui donnons plus haut, non seulement il pourra trouver dans cette vente une source de profits raisonnables, mais nos confrères pourront avoir la conscience absolument tranquille, relativement à sa prétendue toxicité et n'auront pas à redouter les investigations des agents chargés de surveiller l'hygiène.

Il se fait une exportation considérable d'absinthe de fabrication française à l'étranger et aux colonies françaises.

Ce sont nos confrères des pays chauds qui vendent, en quantité relativement considérable, la « verte liqueur » aux colons et aux natifs. L'eau glacée, palliée avec quelques gouttes d'absinthe étant d'ailleurs une des boissons les plus agréables en même temps que des plus pratiques pendant les chaleurs torrides, car son action tonique empêche le danger de l'abaissement de température que produit souvent l'ingestion de toute autre boisson froide.

Législation. — La fabrication et la vente de l'absinthe proprement dite, ne sont, au moment de la publication de cet ouvrage, l'objet d'aucune législation spéciale, en France, du moins.

Cependant l'essence d'absinthe qui est souvent employée à sa préparation, a été déjà l'objet de mesures interdisant sa fabrication et sa vente en dehors des pharmacies (Lois des 26 mars et 8 avril 1872). Ces lois paraissent tombées en désuétude.

A l'heure actuelle, une proposition de loi (projet Vaillant, voir *Essences)* relative à l'interdiction de l'emploi des essences, compromettrait gravement cette industrie, si les termes proposés n'étaient sérieusement amendés.

S'il est nécessaire d'interdire l'emploi des essences chimiques factices dont l'action générale est reconnue nocive, il importe de ne pas confondre sous la même interdiction les essences végétales obtenues par la simple macération ou distillation de plantes aromatiques, dont l'action salutaire est hors de conteste.

En Algérie la loi du 28 décembre 1895 a établi un droit de fabrication de 50 fr. par hecto, sur les absinthes, quel qu'en soit le degré.

Commerce. — L'Epicerie se pourvoit d'absinthe chez les bons distillateurs français. Cette liqueur, dont la consommation se régularise dans les familles, qui en font un usage modéré, mais continu, est de plus en plus débitée en bouteilles par toutes les bonnes épiceries.

C'est pour cette raison que nous avons cru devoir traiter un peu longuement cet article, si attaqué par de soi-disant hygiénistes.

ABSINTHINE. — L'absinthine ou amer d'absinthe est un corps cristallisé ayant une légère odeur d'absinthe et une saveur très amère que l'on retire de la plante soumise à la distillation pour l'extraction de l'essence, mais qui n'entre pas dans la composition de cette essence.

ABSINTHOL. — L'absinthol est un alcaloïde constituant en majeure partie l'essence naturelle d'absinthe, extraite par distillation industrielle pour servir à la préparation des absinthes par essences (Voir *Essences).*

On considère l'absinthol comme isomérique (chimiquement semblable) avec le camphre; il ne possède pas, cependant, les mêmes propriétés.

ABUS DE CONFIANCE. — L'abus de confiance est essentiellement constitué par la dissipation ou le détournement de valeurs confiées.

Il ne peut y avoir abus de confiance, dans le sens légal de ce mot, lorsqu'une personne profite de la confiance qu'elle inspire à une autre pour lui faire souscrire des engagements désavantageux, que lorsque cette seconde personne est mineure.

Est coupable d'abus de confiance celui auquel sont confiés des titres ou valeurs comme prêt ou nantissement et qui en effectue la vente. Egalement celui qui, ayant accepté le renouvellement d'un billet à ordre et n'ayant pas détruit ou restitué l'effet objet du renouvellement mettrait les deux billets en circulation.

L'abus de confiance est puni, suivant les cas de deux mois à cinq ans de prison et d'une amende de 25 à 3.000 francs. S'il est commis par un officier ministériel ou

par un salarié au préjudice de son patron, il entraîne la peine de la réclusion.

Les commerçants faillis ne peuvent être réhabilités s'ils ont été condamnés pour abus de confiance (C. Com. 540 et 612).

ACADIERES. — Nom donné par corruption aux *noisettes avelines* (Voir ces mots) de la Cadière, près Toulon. Dans le commerce on désigne ainsi non seulement les avelines de cette provenance, mais la sorte spéciale de qualité supérieure qui en est originaire. On les nomme quelquefois également des *cadières*.

ACAPALTI. — Sorte de *piments* doux cultivés dans l'Amérique du Sud.

Les indigènes les font sécher au soleil pour les expédier en Europe. Ils servent à préparer des conserves au vinaigre ou sont débités tels quels dans la plupart des maisons d'épicerie de l'Europe méridionale.

ACARUS. — Les acarus, mites ou cirons, sont des insectes du genre arachnide, à corps mou, de forme globuleuse, pourvu de huit pattes à l'état adulte. Les acarides sont très répandus dans la nature, et l'on réserve le nom d'acarus aux sortes, un peu différentes, qui attaquent les produits alimentaires : farine, fromages, figues, etc.

Acarus.

La présence des acarus dans des produits alimentaires ne prouve nullement l'état avancé de ces produits, attendu que les acarus vivent un peu partout, sur les végétaux, à terre, etc., et qu'il leur est facile de se répandre sur les substances les plus saines.

Jurisprudence. — Malgré qu'aucun inconvénient n'ait été constaté de leur présence, et qu'il n'y ait aucune législation précise sur la matière, des poursuites ont été exercées contre des commerçants pour avoir mis en vente, notamment, des figues dans lesquelles les acarus s'étaient largement développés. Il est prudent, pour les commerçants en épicerie, de s'assurer fréquemment, à l'aide d'un verre très grossissant tel que le compte-fils, que les produits qu'ils vendent pour l'alimentation directe ne sont pas envahis par les acarus. Les figues renfermant de ces insectes ne peuvent être vendues sans risques que comme « figues à boisson ».

ACCAPAREMENT. — Spéculation consistant dans l'acquisition d'une sorte de marchandises en quantité considérable de façon à en avoir le monopole de fait et être maître du marché.

Cette opération, qui peut s'effectuer sur toutes marchandises ou sur toutes choses étant l'objet de transactions courantes, a surtout pour base les denrées alimentaires, car ce sont celles dont on peut le moins se passer et que la nécessité pousse à se procurer à tout prix.

L'accaparement s'est surtout effectué sur les blés, au dix-huitième siècle, et, consécutif à de mauvaises récoltes, il rendit plus affreuse encore la famine qui sévissait périodiquement autrefois, lorsque les moyens de transports étaient insuffisants.

Pour préserver les populations de l'action néfaste de l'accaparement, l'ancienne monarchie avait édicté des peines très sévères contre les accapareurs.

De nos jours, la législation française ne contient aucune disposition spéciale contre l'accaparement proprement dit, que l'on considère comme n'offrant plus les dangers d'autrefois.

Par malheur, l'accaparement de denrées semble s'être transformé et ce sont les *trusts*, consistant en l'accaparement, ou plus exactement la *coalition*, de commerces ou d'industries analogues, qui sévissent maintenant.

Historique. — L'histoire de l'accaparement ne saurait être tentée dans cet article ; mais il ne saurait non plus y être passé sous silence le procès célèbre intenté en 1721 par la corporation des épiciers contre le duc de la Force pour accaparement.

A la diligence de la corporation des épiciers et apothicaires, on découvrait au mois de février 1721, au couvent des Grands-Augustins, sur le quai de même nom à Paris, une quantité de médicaments et d'épices que cette corporation avait seule le droit de vendre et de détenir. Ce stock se composait de : 46 caisses de thé, 1 caisse de sucre candi, 30 balles de mirobolan, 30 balles de galanga, 2 tonneaux d'exquine, 786 pains de zin ou tontonade.

Ces marchandises étaient la propriété

d'un certain nombre de personnes à la tête desquelles se trouvait Henry Nompar de Caumont, duc de la Force, pair de France.

A la requête des « maîtres et gardes des marchands épiciers et apothicaires de la Ville et faubourgs de Paris », le duc de la Force et ses associés furent poursuivis devant le Parlement, ce qui produisit un scandale énorme.

Les épiciers, qui étaient alors une puissance, eurent gain de cause. Les marchandises furent vendues et le produit affecté à diverses bonnes œuvres. Les

Admire la Force
Estampe satirique de l'époque (Bibl. Nat^le).

deux principaux comparses furent condamnés à l'amende et solidairement à 6.000 livres de dommages-intérêts envers la corporation des épiciers apothicaires.

Quant au duc de la Force, l'arrêt, en ce qui le concerne, est ainsi conçu :

« Et sera tenu le dit Henry-Jacques « Nompar de Caumont, duc de la Force, « d'en user avec plus de circonspection « et de se comporter à l'avenir d'une ma- « nière irréprochable et telle qu'il con- « vient à sa naissance et à sa dignité de « pair de France. Fait défense à toutes « communautés séculières ou régulières « de permettre qu'il soit fait en leurs « maisons ou couvents des magasins de « marchandises de quelque nature que « ce soit, à peine de saisie de leur tem- « porel et de privations de leurs privi- « lèges. »

L'opinion publique trouva que le duc de la Force s'en retirait à bon compte et diverses estampes satiriques à son sujet furent colportées par toute la France.

Législation. — Si l'accaparement simple n'est l'objet d'aucune disposition spéciale, du moins le Code Pénal réprime les moyens frauduleux ayant occasionné une baisse ou une hausse factice. Elles sont punies d'une amende de cinq cents à dix mille francs et d'un emprisonnement d'un mois à un an. La peine est doublée si ces manœuvres ont été effectuées en vue de l'accaparement de denrées alimentaires.

Ces pénalités ont été très rarement appliquées.

ACCEPTATION. — Action d'accepter ou de reconnaître une obligation.

En matière de commerce, l'acceptation se manifeste dans deux cas : 1° Lorsqu'un commerçant, en réponse à des propositions qui lui sont faites, déclare les accepter; 2° lorsqu'on lui sommet une traite avant de la mettre en circulation.

Dans le premier cas, lorsque l'acceptation de propositions formulées par écrit est envoyée par retour du courrier, ces propositions n'ayant pas été révoquées dans l'intervalle, le contrat est définitivement formé au moment où l'acceptation parvient entre les mains de l'auteur de la proposition.

Dans le second cas, lorsqu'une traite est présentée à l'acceptation, que la somme portée est bien due et que l'échéance est régulière, le *tiré* est tenu d'y inscrire le mot « accepté » et sa signature commerciale, sous peine d'encourir le *protêt faute d'acceptation* (Voir *protêt*).

Un effet doit être accepté à présentation ou, au plus tard, dans les vingt-quatre heures. Dans ce délai il doit être rendu, accepté ou non, sous peine d'être passible de dommages-intérêts envers le porteur.

L'acceptation une fois donnée ne peut plus être révoquée et la traite ou lettre de change qui en est revêtue doit toujours être payée à l'échéance, au tiers porteur de bonne foi, même si les obligations dont elle constitue paiement n'avaient pas été remplies.

Le porteur d'une lettre de change a toujours le droit de la soumettre à l'accepta-

tion, à moins quelle ne soit payable à vue.

L'acceptation est indispensable si la lettre de change est tirée à un certain nombre de jours de vue ou si elle comporte une mention analogue à celle-ci : « Payez à l'ordre de M. X... qui fera le nécessaire. »

L'acceptation ne peut être conditionnelle, mais elle peut être restreinte quant à la somme acceptée. Dans ce cas, le porteur est tenu de faire protester la lettre de change pour le surplus.

Le tireur peut prescrire aux porteurs de ne pas présenter un effet à l'acceptation, en inscrivant sur l'effet la formule « sans présentation à l'acceptation » si le porteur ne se conforme pas à cette prescription, il n'est déchu d'aucun de ses droits ; mais il peut être passible de dommages-intérêts.

Acceptation par intervention. — Lors du protêt faute d'acceptation, un effet peut être accepté en tout ou partie par un ou plusieurs tiers non encore obligés par cet effet, intervenant pour le tireur ou l'un des endosseurs et solidairement avec lui. Mention en est faite au protêt, et l'intervenant est tenu de notifier sans délai son intervention à celui pour lequel il a accepté.

ACCIDENT. — Evénement fortuit, inattendu, susceptible d'avoir des conséquences fâcheuses, de produire des dégâts.

En vertu des articles 1382 et suivants du Code Civil, toute personne par le fait de laquelle autrui subit un préjudice, doit réparation du préjudice causé :

Art. 1382. — Tout fait quelconque de l'homme qui cause à autrui un dommage, oblige celui par la faute duquel il est arrivé à le réparer.

Art. 1383. — Chacun est responsable du dommage qu'il a causé, non seulement par son fait, mais encore par sa négligence ou son imprudence.

Il n'est point nécessaire, pour que la réparation civile soit due, qu'il y ait faute réelle ou délit ; la responsabilité du fait suffit.

Il est remarquable que l'indemnité n'est proportionnée ni à la faute possible ni à la gravité de l'accident occasionné, mais seulement au préjudice entraîné.

Ainsi celui, qui déterminerait un accident entraînant l'incapacité définitive de travail d'une personne ayant un salaire élevé, de 15.000 francs par an, par exemple devrait une indemnité bien plus considérable que si le même accident, même provenant d'une faute lourde, avait entraîné la mort d'un manouvrier, surtout si celui-ci n'avait pas d'héritiers directs.

Lorsque l'accident est le fait d'un employé ou ouvrier, la responsabilité civile peut incomber également au patron, sans préjudice de la responsabilité correctionnelle au cas où l'accident aurait eu pour cause initiale une faute lourde ou une grave négligence de sa part.

Tels sont les principes généraux applicables à toute nature d'accidents lorsqu'ils ne sont pas régis par la loi du 9 avril 1898.

Accidents du travail. — Dans les accidents survenus au personnel au cours de son travail la responsabilité du patron doit être établie pour que les articles précités du Code Civil lui soient applicables.

La loi du 9 avril 1898, applicable dans l'origine aux seuls industriels utilisant des moteurs inanimés ou se livrant à l'exploitation d'entreprises de transport, de manufactures, etc., est venue changer ce principe en mettant une indemnité à la charge du patron pour tous les accidents survenus à son personnel, quelle qu'en soit la cause, pourvu que ce soit par le fait du travail ou à l'occasion du travail, et que l'interruption de travail entraînée ait duré plus de quatre jours.

Le domaine d'application de cette loi, assez restreint à l'origine, est destiné à s'étendre peu à peu, probablement à tous les employeurs.

Détermination de l'indemnité. — La loi du 9 avril 1898 spécifie comme suit la détermination de l'indemnité due aux victimes d'accidents du travail, ou à leurs ayants droit.

« Art. 3. — Dans les cas prévus à l'article premier, l'ouvrier ou l'employé a droit :

« Pour l'incapacité absolue et permanente, à une rente égale aux deux tiers de son salaire annuel ;

« Pour l'incapacité partielle et permanente, à une rente égale à la moitié de la réduction que l'accident aura fait subir au salaire;

« Pour l'incapacité temporaire, à une indemnité journalière égale à la moitié du salaire touché au moment de l'accident, si l'incapacité de travail a duré plus de quatre jours et à partir du cinquième jour.

« Lorsque l'accident est suivi de mort, une pension est servie aux personnes ci-après désignées, à partir du décès, dans les conditions suivantes :

« A. Une rente viagère égale à 20 0/0 du salaire annuel de la victime pour le conjoint survivant non divorcé ou séparé

de corps, à la condition que le mariage ait été contracté antérieurement à l'accident.

« En cas de nouveau mariage, le conjoint cesse d'avoir droit à la rente mentionnée ci-dessus; il lui sera alloué, dans ce cas, le triple de cette rente à titre d'indemnité totale ;

« B. Pour les enfants, légitimes ou naturels, reconnus avant l'accident, orphelins de père et de mère, âgés de moins de seize ans, une rente calculée sur le salaire annuel de la victime à raison de 15 0/0 de ce salaire s'il n'y a qu'un enfant, de 25 0/0 s'il y en a deux, de 35 0/0 s'il y en a trois, et 40 0/0 s'il y en a quatre ou un plus grand nombre.

« Pour les enfants, orphelins de père et de mère, la rente est portée pour chacun d'eux à 20 0/0 du salaire.

« L'ensemble de ces rentes ne peut, dans le premier cas, dépasser 40 0/0 du salaire ni 60 0/0 dans le second ;

« C. Si la victime n'a ni conjoint ni enfant dans les termes des paragraphes A et B, chacun des ascendants et descendants qui était à sa charge recevra une rente viagère pour les ascendants et payable jusqu'à seize ans pour les descendants. Cette rente sera égale à 10 0/0 du salaire annuel de la victime, sans que le montant total des rentes ainsi allouées puisse dépasser 30 0/0.

« Chacune des rentes prévues par le paragraphe C est, le cas échéant, réduite proportionnellement.

« Les rentes constituées en vertu de la présente loi sont payables par trimestre ; elles sont incessibles et insaisissables.

« Les ouvriers étrangers, victimes d'accidents qui cesseront de résider sur le territoire français recevront, pour toute indemnité, un capital égal à trois fois la rente qui leur avait été allouée.

« Les représentants d'un ouvrier étranger ne recevront aucune indemnité si, au moment de l'accident, ils ne résidaient pas sur le territoire français. »

Selon l'article 4, les frais médicaux et pharmaceutiques et les frais funéraires sont en outre à la charge du chef d'entreprises, ces derniers ne pouvant dépasser cent francs.

Si l'accident survenu pendant ou à l'occasion du travail a une cause initiale incombant à des tiers non dépendant de l'entreprise, le salarié conserve son recours contre ceux-ci conformément aux règles du droit commun. L'indemnité ainsi obtenue vient en défalcation des obligations mises à la charge patronale. Si la victime ou ses ayants droit négligent cette action contre les tiers responsables, le chef d'entreprise est fondé à l'exercer en leur lieu et place.

Aucune indemnité ne peut être accordée à la victime qui a intentionnellement provoqué l'accident. En cas de faute inexcusable de sa part, la pension peut être diminuée.

Au contraire, si l'accident provient d'une faute lourde du patron ou de ses préposés, l'indemnité pourra être majorée, la rente pouvant atteindre le montant du salaire annuel.

Déclaration de l'accident. — Tout accident survenu à un employé ou ouvrier placé sous le régime de la loi du 9 avril 1898, ayant occasionné une incapacité de travail doit être déclaré dans les quarante-huit heures, non compris les dimanches et jours fériés, par le chef d'entreprise ou ses préposés, au maire de la commune. Cette déclaration doit contenir les noms, qualités et adresse du chef d'entreprise, le lieu précis, l'heure et la nature de l'accident, les circonstances dans lesquelles il s'est produit, la nature des blessures, les noms et adresses des témoins. Dans les quatre jours qui ont suivi l'accident, si la victime n'a pas repris son travail, le chef d'entreprise doit déposer à la mairie, contre récépissé, un certificat médical indiquant l'état de la victime, les suites probables de l'accident et l'époque où il sera possible d'en connaître le résultat définitif.

Le défaut de déclaration dans la durée prescrite donne lieu à une amende de 1 à 15 francs ou de 16 à 30 francs en cas de récidive dans l'année.

Garanties et obligations. — La Caisse nationale des retraites garantit le paiement des indemnités stipulées par la dite loi. En revanche, il lui est accordé recours contre le chef d'entreprise ou, en cas d'assurance, privilège sur l'indemnité due par l'assureur. De plus un fonds spécial de garantie est constitué par l'établissement d'une taxe de quatre centimes additionnels au principal de la contribution des patentes de tous les industriels ou commerçants tombant sous l'application de la loi. Le nombre de ces centimes additionnels peut être modifié par la loi des finances.

Les chefs d'entreprises visées par la loi du 9 avril 1898 sont tenus d'afficher dans leurs ateliers cette loi et les règlements d'administration relatifs à son exécution, sous peine d'une amende de 1 à 15 francs ou de 16 à 100 francs en cas de récidive dans la même année.

ACCISE. — Ce mot dérivé du latin *accidere* (tailler, couper), est simplement synonyme d'impôt; quoiqu'il soit employé pour désigner seulement l'un des impôts. Les droits d'accise sont, dans certains pays étrangers, notamment en Belgique, des impôts intérieurs sur les produits de grande consommation. Ils correspondent, en somme à nos droits de consommation.

Le même impôt existe en Angleterre mais s'orthographie excise .

ACCOLA. — Sorte de gros poisson de la Méditerranée (*scomber alalonga* de Linné) d'une taille légèrement inférieure au *thon* (Voir ce mot).

Il porte également le nom de *thon blanc* et l'on en prépare des conserves dont la qualité est inférieure à celle du thon véritable.

ACCREDITER. — Faire ouvrir un crédit dans une banque, une maison de commerce, à un agent, un commissionnaire, etc. Recommander, auprès d'un correspondant, une personne dont on se porte, en quelque sorte, caution.

ACETATE. — Nom générique des sels formés par la combinaison de l'acide acétique avec une base. L'acétate de cuivre ou *verdet* était débité couramment par l'épicerie d'autrefois. Il n'est plus vendu que par les maisons s'occupant de droguerie ou du commerce des couleurs. Ce produit est très vénéneux (Voir *verdet*).

ACETIMETRIE. — L'acétimétrie est une opération qui a pour objet d'évaluer le degré de concentration des vinaigres, en indiquant la proportion d'acide acétique qu'ils renferment.

Autrefois, on se contentait de plonger un *aréomètre* appelé pèse-vinaigre dans le liquide à essayer; mais on s'est aperçu qu'il suffisait d'ajouter un peu de sel marin au vinaigre pour influencer l'aréomètre en lui faisant marquer un degré inexact.

Aujourd'hui l'acétimétrie consiste à s'assurer : 1° de la nature de l'acide, c'est-à-dire à rechercher s'il n'a pas été substitué, en tout ou partie, un autre acide à l'acide acétique; 2° à doser l'acidité par un procédé analogue à *l'acidimétrie*.

Recherche de la nature de l'acide. — L'acétimétrie ne peut servir qu'à déterminer la quantité d'acide acétique réel contenue dans un vinaigre, et, comme il arrive quelquefois que ce liquide est mélangé d'autres acides, il est important de constater la présence des acides étrangers, ou de toute autre substance que l'on pourrait y avoir ajouté. Un petit nombre d'expériences suffisent pour cette constatation.

1° Un bon vinaigre de vin, évaporé à siccité, laisse un résidu moyen de 20 pour 1.000 : il suffit donc de peser 100 grammes de vinaigre, de les faire évaporer à siccité dans une capsule chauffée à la température de 100° dans un bain-marie et de peser le résidu : si on trouve plus de 2 grammes, on peut présumer que l'on opère sur un vinaigre de cidre ou que le vinaigre essayé a été additionné de sels, tels que le tartre, le chlorure de sodium, le sulfate de soude, les vinasses de vendange, etc. Dans le cas, au contraire, où le résidu serait trouvé sensiblement moindre que 2 grammes, on devrait en conclure que le vinaigre a été additionné d'eau, et acidifié par le vinaigre de bois, ou bien qu'il a été préparé par la fermentation de l'alcool.

2° Si le vinaigre renferme de l'acide sulfurique libre, on en constate la présence au moyen du chlorure de barium, qui ne doit pas troubler, ou à peine, le vinaigre pur, et qui forme au contraire un précipité abondant, s'il renferme de l'acide sulfurique.

Toutefois ceci ne s'applique ni aux vinaigres faits avec les vins plâtrés, ni aux vinaigres d'alcool étendus d'eau séléniteuse.

Quant aux vinaigres autres que celui de vin, c'est-à-dire ceux que l'on prépare par l'acidification de l'alcool, ou en étendant d'eau l'acide acétique, et dont la vente est permise à la condition que l'origine en soit indiquée, on reconnaît l'addition d'acide sulfurique en faisant bouillir le vinaigre à essayer avec une petite pincée d'amidon; après un quart d'heure d'ébullition l'acide doit bleuir lorsqu'on y ajoute une goutte de teinture d'iode, tandis que cette coloration n'a pas lieu si le vinaigre renferme de l'acide sulfurique libre.

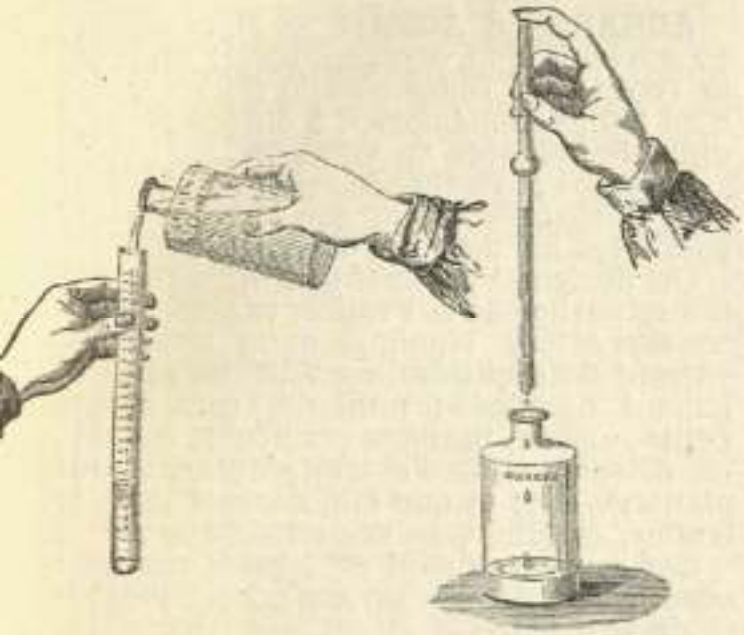
3° Le vinaigre pur ne précipite pas et trouble à peine la solution d'azotate d'argent, tandis qu'on obtient un abondant précipité blanc caillebotté s'il a été additionné d'acide chlorhydrique (muriatique).

4° L'acide tartrique libre se reconnaît dans les vinaigres à l'aide d'une solution saturée de chlorure de baryum qui produit un précipité avec l'acide tartrique libre.

Recherche du degré acétique. — L'appareil officiellement employé par les administrations fiscales et par le commerce, est l'acétimètre Salleron basé sur l'emploi d'une liqueur titrée déterminant la

réaction d'un principe colorant et composé des objets suivants:

1° Un tube de verre fermé d'un bout et portant à sa partie inférieure un premier trait marqué O. Au-dessous de ce trait est gravé le mot vinaigre, pour indiquer la quantité de vinaigre qu'il faut em-



Appareils de l'acétimètrie.

ployer. Au-dessus du O, le tube est gradué en divisions indiquant à la fin de l'opération la richesse acide du vinaigre;

2° Une pipette portant un seul trait marqué 4 cc pour mesurer exactement et facilement la quantité de vinaigre nécessaire à l'essai;

3° Un flacon de dissolution alcoolique de phtaléine, matière colorante destinée à rendre apparente la saturation;

4° Un flacon de liqueur dite *acétimétrique titrée*, composée de borate de soude et de soude caustique dilués dans l'eau distillée, devant permettre le dosage de la teneur en acide.

Voici comment on procède : On prélève à l'aide de la pipette la quantité exacte de vinaigre à essayer; le sommet du liquide affleurant bien exactement le trait marqué 4 cc. On le laisse écouler naturellement dans le tube gradué, en ayant soin de ne pas secouer la pipette dans le bec de laquelle reste une goutte de vinaigre qui ne doit pas être comptée. En opérant avec précaution, la surface du vinaigre correspond exactement au trait O.

A l'aide d'un compte gouttes, on verse dans le vinaigre *une seule* goutte de phtaléine, qui ne change pas la couleur du vinaigre blanc et suffit à détruire celle du vinaigre rouge; puis on verse très lentement, goutte à goutte, la liqueur acétimétrique blanche, en ayant soin d'agiter continuellement le tube, pour assurer le mélange, jusqu'à ce qu'une dernière goutte amène, après agitation, une teinte rose persistante.

On lit alors sur le tube, *au-dessous* du point d'affleurement sur les bords, c'est-à-dire au niveau vrai du liquide; la division indiquée marque la richesse acide du vinaigre.

Les vinaigres marquent généralement 8° environ; aussi l'acétimètre ne porte-t-il que 25 degrés. Si l'on avait à essayer un vinaigre plus concentré il suffirait de procéder par dédoublage.

ACETIQUE. — Qui tient du *vinaigre*, ou de l'*acide acétique* qui en est la base.

Acide acétique. — Cet acide est très anciennement connu; mais ce n'est qu'à la fin du dix-huitième siècle qu'on est parvenu à l'obtenir parfaitement pur.

Il est produit par l'action de l'air et de ferments appropriés sur une foule de substances sucrées. Le sucre de ces liquides est transformé en alcool sous l'action de certains micro-organismes et cet alcool, par des ferments différents est ensuite transformé en acide acétique dilué (Voir *vinaigre*).

L'acide acétique chimiquement pur est solide au-dessous de 19° et se présente sous forme de lamelles transparentes. Au-dessus de cette température, il est liquide, incolore et d'une saveur pénétrante. Il possède une action corrosive marquée.

L'acide acétique est un des produits désignés sous le nom de *sels*, dont on fait respirer les vapeurs âcres aux personnes évanouies.

ACETYLENE. — L'acétylène est un gaz incolore d'une odeur alliacée très prononcée, très inflammable. Il brûle avec une flamme blanche d'un grand pouvoir éclairant, sans dégager, lorsque sa combustion est complète, aucune odeur désagréable.

On l'emploi pour l'éclairage domestique, surtout dans les localités où il n'existe de service d'éclairage public ni au gaz, ni à l'électricité. Son emploi bien compris est très économique. Il possède l'avantage de déceler la moindre fuite dans la canalisation par l'odeur très vive qu'il répand et qui peut aisément mettre en garde contre les explosions dues à l'inflammation.

Par contre sa production, obtenue par la réaction de l'eau sur le *carbure de calcium*, peut offrir d'assez sérieux dangers d'explosion si les appareils générateurs

ne fonctionnent pas bien, soit par usure, soit par défaut de construction.

Dans ce cas la production de gaz pouvant s'effectuer en très grand excès, détermine sur les parois de l'appareil une pression formidable pouvant en causer l'explosion.

Depuis que le carbure de calcium est préparé industriellement à l'aide du four électrique, qui peut être économiquement actionné par une chûte d'eau, son prix de revient est très modique. La production de l'acétylène peut être encore plus avantageuse par l'emploi de carbure de strontium ou de baryum qui laissent après le dégagement du gaz, subsister un résidu utilisable par l'industrie; la strontiane ou la baryte, et d'une assez grande valeur relative.

L'acétylène peut servir à la préparation chimique de l'alcool au moyen d'une série de réactions. Les producteurs d'alcool agricole ont vu là un danger grave pour leur industrie et sollicité, en leur faveur, des mesures légales de protection.

L'acétylène serait également, selon certaines doctrines scientifiques, la base du pétrole, puisqu'il suffirait de l'action de l'hydrogène sur ce gaz, dans des conditions déterminées, pour reproduire la composition de toutes les sortes de pétrole connues.

Réglementation. — Par suite des accidents survenus dans des cas d'installation défectueuse, toute personne désirant établir un appareil producteur d'acétylène destiné à alimenter plusieurs becs doit en demander l'autorisation à l'administration. Cette autorisation n'est point nécessaire si l'on emploie des lampes produisant chacune l'acétylène qu'elles consomment.

Il est interdit de jeter les résidus de la production de l'acétylène dans les égouts ou fosses d'aisances, à moins qu'ils n'aient été préalablement plongés et lavés dans dix fois leur poids d'eau.

ACHALANDAGE. — Ce mot est, en somme, l'équivalent de *clientèle* et signifie l'ensemble des chalands ou acheteurs habituels d'une maison de commerce.

Cependant, et c'est dans cette interprétation que les officiers ministériels font figurer sur les actes de vente de fonds, à la fois, les mots clientèle et achalandage, on peut considérer que l'achalandage est constitué par tous les acheteurs habituels ou occasionnels, tandis que la clientèle est formée des acheteurs avec lesquels on a des relations suivies.

L'achalandage est lié en grande partie à la situation d'une maison de commerce; sa clientèle, parfois éloignée, est basée surtout sur son honorabilité et sa façon d'entendre les affaires.

ACHAT. — Pour les règles qui régissent les engagements d'achat et de vente, voir *vente*.

ACHARD ou ACHAR. — Nom donné, en souvenir d'un voyageur ayant rapporté la recette des Indes où elle est en usage d'un temps immémorial, à différents condiments préparés au vinaigre.

Dans les pays chauds on désigne ainsi, plus particulièrement, des bourgeons de palmistes ou de bambous macérés.

On désigne également ainsi, dans certaines parties de la France, la plupart des conserves au vinaigre dans lesquelles entrent de multiples ingrédients, généralement découpés : piments, cornichons, petits melons, oranges et citrons, sommités d'asperges ou d'autres plantes, champignons, etc.; et que l'on aromatise avec truffes, coriande, poivre en grains, etc.

Ces conserves sont également connues sous les noms de *variantes* ou *pickles* (Voir ces mots).

Préparation. — Toutes les substances végétales destinées à être macérées dans le vinaigre pour servir de condiment, sauf les aromates bien entendu, doivent d'abord être épluchées, lavées et soigneusement égouttées. On les met ensuite en vases de verre ou de grès, on y ajoute les aromates, qui peuvent être les plus variés, et on remplit de vinaigre fort.

Ce vinaigre peut être employé à chaud ou à froid ainsi qu'il est indiqué à l'article *Cornichons*.

ACHIRAS. — On donne ce nom à un balisier du Pérou *(canna edulis)* plante de la famille des zingiberacées dont le rhizome fournit en très grande quantité une fécule analeptique susceptible de remplacer l'*aroow-root*. Ce produit est appelé : fécule de Tolomane.

Cet article est débité par les épiciers de ces régions et il n'est point dit qu'il n'entrera pas un jour dans la consommation française.

ACIDE. — Qui à une saveur piquante.

Les corps dénommés *acides* par la chimie doivent leur nom à la saveur piquante de la plupart d'entre eux; mais tous ne possèdent pas cette propriété.

On considérait autrefois qu'un *acide* était un corps caustique susceptible de s'unir avec une *base* pour former avec elle, par saturation complète, un corps

d'une nature et de propriétés absolument différentes et qui était dénommé *sel*.

Les progrès de la chimie ont fait reconnaître que cette détermination était inexacte attendu que certains corps participent à la fois de certaines propriétés des sels et des acides et ont été classifiés cependant parmi les uns ou les autres.

Il est donc impossible de donner une signification générique exacte de ce mot.

On trouvera la détermination de chacun de ceux qu'emploie ou que débite le commerce de l'Epicerie à sa désignation particulière. Ce sont principalement les acides *acétique*, *borique*, *chlorhydrique*, *citrique*, *nitrique* (ou azotique), *oxalique*, *sulfureux*, *sulfurique*, *tartrique*, etc. (Voir à ces différents mots.)

ACIDIMETRIE. — Méthodé pour constater le titre d'un liquide acide.

Elle consiste à verser goutte à goutte dans une quantité définie du liquide à essayer, coloré d'abord par une addition de tournesol ou d'un autre réactif quelconque, une solution alcaline titrée destinée à saturer l'acide. Dès que cette saturation est obtenue le liquide change de couleur. Si l'on a employé le tournesol comme réactif, sa couleur, qui était rouge tant que le liquide contenait des traces d'acidité, vire subitement au bleu dès que la saturation est obtenue.

D'après la quantité de liqueur titrée employée, on connait exactement le degré acide de la solution essayée.

La recherche de degré du vinaigre ou acide acétique s'appelle *acétimétrie* (Voir ce mot).

ACOMPTE. — Tout versement partiel fait par un débiteur à un créancier.

Par une disposition inique de la loi sur le *timbre*, un reçu d'acompte doit être revêtu d'un timbre de quittance quel que soit son montant, du moment où la somme en défalcation de laquelle l'acompte est versé est supérieure à dix francs.

Cette disposition oblige le débiteur gêné à payer plusieurs droits de timbre, pour une même somme qui ne coûtera qu'un seul droit au débiteur fortuné.

ACQUIT. — Ce mot est le synonyme de *Quittance* (Voir ce mot).

ACQUIT-A-CAUTION. — Titre détaché d'un registre à souche des douanes, des contributions indirectes ou des octrois, destiné à accompagner, en cours de transport des marchandises sujettes aux droits, qui comporte l'engagement par l'expéditeur de rapporter dans un délai déterminé un certificat de décharge, et qui garantit le paiement de l'impôt et des amendes éventuellement exigibles.

Ces acquits ne sont délivrés, aux expéditeurs de marchandises imposées, que moyennant la garantie, par le dépôt d'argent ou une caution solvable (Voir *Caution*), que les droits et les amendes éventuellement exigibles seront versés à l'Administration si les formalités réglementaires constituant la décharge de l'acquit-à-caution ne sont pas effectuées dans les délais voulus.

Les acquits-à-caution sont établis par les receveurs et receveurs-buralistes ou dans certains cas par les commerçants eux-mêmes; ils mentionnent les noms, prénoms, profession et demeure de l'expéditeur, de sa caution, du voiturier, du destinataire, les nature, quantité et qualité des marchandises, les lieux d'enlèvement et de destination, le délai de transport, les principaux lieux de passage et les modes de transport.

Le nom des destinataires peut n'être déclaré qu'au lieu d'arrivée.

Les délais sont établis selon les distances, le mode de transport, les saisons, etc., Ils sont calculés par jours, heures ou fraction d'heure selon l'éloignement, et doivent être spécifiés de façon à ne pas permettre un double transport.

Des prorogations de délai peuvent être accordées en cas de force majeure.

La décharge des acquits-à-caution s'effectue, en matière de douanes à la sortie du territoire, et en matière de contributions indirectes par la prise en charge, au lieu de destination, par l'Administration, au compte du destinataire. Dans ce dernier cas, celui-ci doit, dès la réception des marchandises et de l'acquit-à-caution qui les accompagne, faire à la recette buraliste une déclaration d'arrivée en y présentant l'acquit et tous les autres titres de transport.

Le service est autorisé à reconnaître, d'une façon effective, les marchandises ayant fait l'objet de ce titre, et elles doivent être tenues à sa disposition, sans être touchées, pendant un délai défini, qui est de 24 à 72 heures suivant les cas

Enfin lorsque le destinataire ne jouit pas du bénéfice de l'entrepôt pour les marchandises ainsi reçues, il doit, dans un délai de quinze jours, se rendre de nouveau à la recette buraliste pour y acquitter le montant des droits.

Les certificats de décharge, enregistrés au lieu de destination, doivent être signés par deux employés au moins. Il en est délivré duplicata autant de fois qu'il peut être nécessaire.

Taxe des acquits-à-caution. — Les acquits de douane ne comportent pas d'autre droit que le prix du timbre de 0,75 c. Les acquits des contributions indirectes donnent lieu à la perception d'un droit de 0 fr. 50. Les acquits accompagnant des spiritueux peuvent être recommandés moyennant un droit supplémentaire de 0 fr. 50 par expédition. Cette recommandation réduit à quarante jours, après l'expiration du délai de transport, la durée de responsabilité du soumissionnaire. Sans cela, le délai pendant lequel la Régie est fondée à réclamer les droits, est de 120 jours.

Contraventions et amendes. — L'acquit-à-caution doit être présenté à toute réquisition par le transporteur sous peine de saisie.

Sous peine d'une amende de 300 francs, le conducteur de marchandises en transit doit faire viser l'acquit-à-caution aux bureaux de douane de deuxième ligne.

La présentation par un destinataire de boissons ou spiritueux d'un acquit non accompagné de tous les titres de mouvement donne lieu à l'application des doubles droits.

En cas de non décharge d'un acquit-à-caution dans les délais prescrits, il est dû le double du droit de consommation ou de circulation.

Il est à remarquer que c'est contre l'expéditeur seul, soumissionnaire de l'acquit-à-caution, que l'Administration peut avoir recours en cas de non décharge. Mais l'expéditeur a, de son côté, recours contre le destinataire, cause effective des amende et surtaxe encourues.

Registres d'acquits délivrés au commerce. — En 1888, à la suite de demandes réitérées du commerce, la Régie s'est décidée à confier à certains marchands en gros et débitants importants des villes, dont la clientèle était disséminée dans les campagnes environnantes, des registres de laissez-passer, leur permettant de sortir directement de leurs magasins, sans passer par le bureau de la Régie, des quantités maxima de 25 litres de vin et de 12 litres de spiritueux (Voir *laissez-passer*).

L'année suivante, la direction générale des contributions indirectes autorisa l'essai, dans quelques villes, de registres d'acquits-à-caution à l'usage des négociants qui voudraient libeller eux-mêmes, pour les envois ne comportant pas paiement des taxes locales, les expéditions qui leur seraient nécessaires.

Cette mesure fut bien accueillie, et nombreux aujourd'hui sont les négociants qui en profitent.

L'expérience ainsi faite donna dès le début de si heureux résultats que, deux ans plus tard, la Régie prit le parti d'appliquer le même système à toutes les expéditions quelle que fût leur importance.

Les registres dont nous parlons se composent d'une souche, d'un coupon et d'une ampliation pour chaque acquit-à-caution destiné à accompagner des vins ou des spiritueux. Le coupon représente la soumission de l'expéditeur; l'ampliation, l'acquit-à-caution lui-même devant servir au transport.

Après avoir été libellées par le marchand en gros, la soumission et l'expédition y attenant sont portées à la recette buraliste, où l'apposition d'un timbre humide portant à la fois sur l'une et l'autre pièce, la mention des délais de transport, celles des dates de délivrance et d'enlèvement, enfin la signature du buraliste, donnent à l'expédition préparée d'avance un caractère de validité. Dans l'espace réservé pour la coupure du volant est imprimée une série de chiffres permettant de représenter toutes les quantités depuis 1 jusqu'à 2.000 litres pour les alcools. Le buraliste, en détachant l'ampliation, y laisse adhérents les chiffres nécessaires pour constituer un nombre égal à la quantité de vin ou d'alcool pur expédiée. En ce qui concerne l'alcool, les centilitres sont négligés.

ACTE. — Un acte est une chose faite. En droit c'est, le plus souvent, un écrit constatant une obligation quelconque.

Actes de commerce. — Sont réputés tels : 1° Tous achats de denrées et marchandises pour les revendre en vue d'en tirer un bénéfice quelconque; 2° L'entreprise de transports ou fournitures, commissions, bureaux d'affaires, ventes à l'encan, spectacles publics; 3° Toute opération de courtage, de banque et de change, l'emploi des effets de commerce.

Les personnes effectuant habituellement des actes de commerce sont réputées *commerçants* (Voir ce mot).

En outre des actes énumérés ci-dessus et qui sont actes commerciaux par eux-mêmes, la commercialité d'un acte peut être déterminée par ce seul fait qu'il est effectué par un commerçant dans l'intérêt de son commerce.

Acte authentique. — Un acte est dit authentique lorsqu'il a été dressé par un officier public ayant le droit d'instrumen

ter dans le lieu où il a été dressé. Ces officiers sont les notaires, les greffiers, les huissiers, les agents de change, les commissaires-priseurs, les consuls, certains courtiers assermentés, etc. Ils sont exécutoires par eux-mêmes.

L'acte authentique est généralement conservé en minute à perpétuité chez l'officier qui l'a dressé et qui doit en délivrer expédition aux parties qui le demandent.

Signé des parties, l'acte authentique suffit à faire foi de la convention ou obligation qu'il exprime, jusqu'à inscription de faux, pour dol, fraude ou violence, et la preuve des faits allégués incombe à la partie qui le conteste.

Par suite des frais qu'ils entraînent, les actes authentiques sont peu usités dans le commerce où l'on n'effectue guère sous cette forme que certains baux ou actes de vente, lorsque l'une des parties l'exige.

L'authenticité d'un acte n'est, du reste, requis que pour certains actes de l'état civil, les constitutions de sociétés anonymes, etc.

Acte sous seings privés. — Constitue un acte sous seings privés la stipulation écrite de tout contrat et signée des parties.

Ces actes ont la même valeur probante que les actes authentiques, pourvu qu'ils soient signés valablement par toutes les parties contractantes et, en matière civile, qu'ils aient été faits en autant d'originaux qu'il y a de parties ayant un intérêt distinct. En matière commerciale, cette dernière spécification n'est pas indispensable.

La date inscrite sur les actes sous seings privés n'a de valeur certaine que lorsqu'elle est corroborée par celle de l'enregistrement (pour ceux de ces actes soumis à cette formalité) ou par celle du décès de l'un des signataires.

La validité de ces actes peut être contestée sans qu'il y ait lieu de recourir à l'inscription de faux.

Les actes sous seings privés ont besoin, pour devenir exécutoires, de la sanction d'un jugement. C'est ce qui constitue leur principale différence avec les actes authentiques, exécutoires par eux-mêmes.

ACTIF. — L'actif est l'ensemble des biens, meubles ou immeubles, possédés par un individu ou une collectivité et évalués en numéraire. C'est l'opposition du *passif*. Les deux comptes doivent former la *balance* en ajoutant à l'un ou l'autre, suivant qu'il y a gain ou perte, le montant du compte de profits et pertes depuis le dernier inventaire.

L'actif comporte non seulement les choses ou valeurs absolument possédées, mais encore les créances recouvrables.

ADJUDICATAIRE. — Celui qui obtient le bénéfice d'une adjudication.

L'adjudicataire ayant passé un marché de fournitures avec l'Etat ou une administration publique devient passible de la patente s'il n'exerce pas déjà un commerce comportant la vente des fournitures en question.

Les marchés avec l'Etat mettent à la charge de l'adjudicataire les droits de timbre et d'enregistrement.

ADJUDICATION. — L'adjudication est l'offre publique, en un temps et un lieu déterminés, de biens quelconques à acquérir de suite ou de fournitures à effectuer.

La première sorte, adjudication volontaire ou judiciaire, est aux enchères publiques et le bénéfice en est attribué, selon le terme consacré « au dernier et au plus offrant enchérisseur » et est définitive sauf le cas de *surenchère*.

Ce genre d'adjudications est soumis à des règles indiquées à l'article *vente publique*.

L'adjudication administrative, au contraire, est généralement effectuée par soumissions cachetées, ouvertes à jour défini, le concurrent offrant les meilleures conditions, selon les prescriptions du cahier des charges, étant déclaré adjudicataire lorsque les conditions offertes sont réellement favorables.

ADMINISTRATION. — Gestion des affaires publiques ou privées.

On applique le nom d'Administration, dans le langage usuel, à l'ensemble des fonctionnaires de l'Etat qui s'occupent de la gestion des fonds publics et de l'organisation des divers services.

Les commerçants, notamment ceux du groupe de l'alimentation, peuvent être admis, à titre auxiliaire, à l'administration du service de l'Intendance militaire, en temps de guerre. Ils y sont exercés dans le temps de paix et sont appelés à concourir au grade d'officier d'administration. (Voir *Intendance*.)

ADMISSION TEMPORAIRE. — Les marchandises sujettes aux droits de douane peuvent, si on les destine à une réexportation prochaine après transfor-

mation, bénéficier de l'admission temporaire, c'est-à-dire pénétrer sur le territoire sans avoir à acquitter au préalable les droits dont elles sont frappées. Elles sont soumises à la formalité de l'acquit-à-caution, lequel n'est apuré que par la sortie du territoire des dites marchandises ou à leur réintégration dans un entrepôt réel des douanes. Cette apuration de sortie doit être constatée par des bureaux de douanes spécialement désignés.

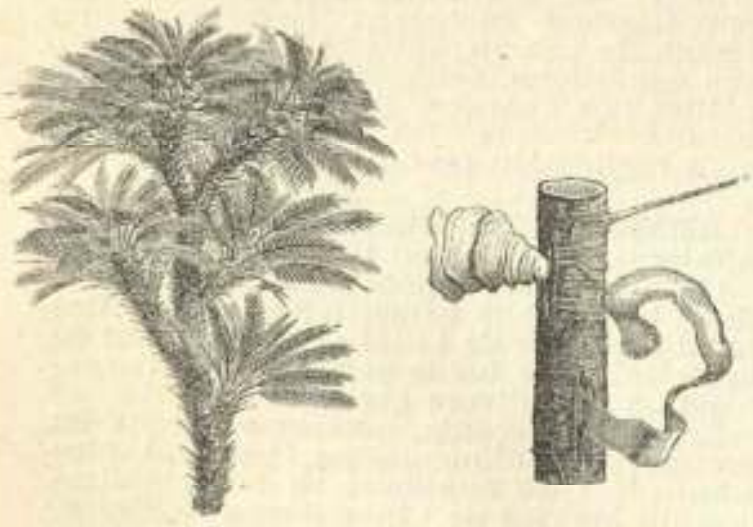
Le bénéfice de l'admission temporaire est accordé à certains produits concernant l'Epicerie, notamment aux mélasses et sucres destinés au raffinage, aux cacaos et sucres destinés à la préparation du chocolat; etc.

Les infractions au régime des admissions temporaires peuvent entraîner le paiement d'une amende égale au quadruple des droits d'entrée, plus décime, demi-décime et dépens.

ADRAGANTE (Gomme). — Ce mot est une corruption du nom *tragacanthe*, qui signifie en grec épine de bouc.

La gomme adragante fut l'objet d'un commerce relativement important dans l'Epicerie ancienne, mais n'est plus guère tenue de nos jours que par les grosses maisons de droguerie fournissant la pharmacie et les confiseurs.

Cette substance est produite par plu-



Astragalus gummifer, branche et tige incisée.

sieurs variétés d'astragales ; mais particulièrement par l'*astragalus gummifer*, petit arbuste de la Perse et du Kurdistan, n'atteignant qu'un ou deux mètres de haut portant de petites fleurs jaune pâle qui donnent naissance à un fruit très petit pourvu d'une seule graine.

La gomme exsude naturellement de la tige et des principales branches : mais on obtient de meilleurs résultats en incisant ces parties. La moelle se liquéfie et sort sous forme de ruban qui se dulcifie à l'air.

Dans certaines contrées les indigènes se contentent de piquer les arbustes et la gomme sort en mince cylindre vermiculaire.

C'est à Smyrne qu'est le principal marché de l'adragante. Il s'en fait aussi un important commerce à Constantinople et à Bagdad.

La gomme adragante sert, en pharmacie, à épaissir certains médicaments ; en confiserie elle est employée à la préparation de pastilles et de la matière connue sous le nom de « pastillage ».

AFFICHES. — Sont considérés comme affiches, et passibles du droit de timbre suivant dimension (0,06 par 12 1/2 décimètres carrés) les tableaux sur papier collé ou non sur une autre matière, constituant une réclame et placés à l'extérieur, en vue de l'extérieur, ou dans un lieu public tel qu'une salle de café ou cabaret.

On trouvera des indications plus détaillées sur ce point à l'article *tableaux-réclames*.

AFFRANCHISSEMENT. — Acquittement préalable des frais de port. Se dit particulièrement en matière de postes.

Les imprimés de toute nature (hors les journaux) et les papiers d'affaires, sont taxés à 5 centimes par fraction de 50 grammes à destination de l'intérieur comme de l'étranger. Les factures et les circulaires, manuscrites ou non, bénéficient du même tarif, mais à la condition expresse de ne renfermer aucune indication personnelle. Toute contravention à ces règles peut donner lieu à procès-verbal et même à des poursuites.

Voici les principales de ces règles, relatives aux factures et papiers d'affaires telles qu'elles ont été fixées par l'arrêté ministériel du 25 novembre 1893, modifié par l'arrêté du 19 février 1895.

Factures de débit, Bordereaux d'expédition, factures d'avoir, relevés de comptes ou de factures.

Art. 22. — Sont admis à circuler aux conditions du tarif de 5 centimes par 50 grammes fixé par l'article 6 de la loi du 3 août 1875 pour les épreuves d'imprimerie corrigées, les papiers de commerce ou d'affaires, les échantillons de marchandises.....

4° Les factures acquittées ou non, les relevés de comptes ou de factures, borde

reaux ou avis d'expédition ainsi que les copies de ces pièces adressées à toute personne indistinctement.

Art. 23. — Les factures de débit et les bordereaux ou avis d'expédition, les factures d'avoir et les relevés de comptes ou de factures peuvent contenir les indications ci-dessous mentionnées:

1° Factures de débit et bordereaux ou avis d'expédition :

Numéros d'ordre, marques, désignation et prix des objets, escompte, frais et débours, date d'expédition, provenance;

Toute indication du mode d'emploi, par exemple, « *Chemin de fer (petite ou grande vitesse), tarif ordinaire ou tarif spécial, bureaux, messageries, par le messager X..., ou par M. X... ou remis chez M. X... par sa voiture ou par lui-même joint à l'envoi de M. X... ou remis chez M. X..., à disposition, en dépôt, colis postal ; en gare ou à domicile.* »

Désignation de la date, du mode et du lieu de paiement : « *Payable comptant, payable à... jours ou à... mois, payable ou sur valeur en ma traite au... contre remboursement, payable en timbres-poste, en papier telle ville, chez M. X...* » ou autres mentions équivalentes;

Rappel de l'ordre ou de la commande, en disponible, sur marché du... situation du marché ;

Sauf erreur ou omission (S. E. O. O.) ;

Duplicata, conditionnelle, conditionnellement gardé ou conservé sur condition du...

Facture rectificative, facture rectifiée ;

Cadeau, offert ;

Fûts, caisses, emballages à rendre, à la condition que cette indication se rapporte aux emballages des marchandises facturées et non à des emballages antérieurement fournis ;

2° Factures d'avoir :

Désignation et prix des marchandises qui en font l'objet ;

3° Relevés de comptes et de factures :

Relevé du compte par doit et avoir, relevé par totaux de factures antérieures, date de ces factures, date et mode de paiement.

Art. 24. — *Il est interdit d'expédier à taxe réduite :*

1° Des factures, bordereaux ou avis d'expédition, relevés de comptes ou relevés de factures *rédigés en forme personnelle ou contenant un texte de lettre ou une formule de salutation.*

2° Des lettres de *commandes* ou notes de *commission.*

Et en général tous objets quelconques ayant par eux-mêmes le caractère d'une correspondance ou pouvant en tenir lieu, ainsi que ceux portant des mentions ayant ce même caractère et autres que celles autorisées.

Echantillons, papiers d'affaires.

Art. 28. — Les échantillons expédiés isolément ou fixés à des cartes, circulaires, prospectus ou catalogues imprimés peuvent porter, soit sur eux-mêmes, soit sur des étiquettes jointes à ces objets ou sur les cartes, circulaires, etc., auxquelles ils sont fixés l'indication du nom ou de la raison sociale de l'envoyeur, son adresse, des numéros d'ordre et des prix, ainsi que toutes les indications imprimées ou même manuscrites y relatives et n'ayant aucun caractère de correspondance personnelle.

Art. 31. — Sont autorisées moyennant acquittement préalable d'un port supplémentaire de dix centimes représentant le prix d'une carte postale :

2° L'addition, soit sur les papiers de commerce ou d'affaires, épreuves d'imprimerie corrigées ou échantillons, soit sur les fiches ou étiquettes qui accompagnent les papiers, épreuves et échantillons, d'annotations imprimées ou manuscrites ayant le caractère de correspondance personnelle, à l'exclusion de toutes lettres détachées ;

3° L'indication imprimée ou manuscrite sur les catalogues ou nomenclature imprimés, de la quantité et du prix des marchandises demandées.

Les objets à tarif réduit, à destination de l'étranger, ne sont pas mis en route s'ils ne sont pas ,au moins, partiellement affranchis.

Les imprimés et papiers d'affaires sont reçus jusqu'au poids de 3 kilog pour la France et 2 kilog. pour l'étranger. Les échantillons ne sont reçus que jusqu'à 350 grammes.

AGAR-AGAR. — On dénomme ainsi une sorte de glu que l'on extrait d'une algue très abondante dans les mers des Indes et de Chine.

L'agar-agar est également appelé mousse de Ceylan, algue de Java, etc. On le fait bouillir dans l'eau, et la dissolution ainsi obtenue est concentrée par ébullition jusqu'à consistance de gelée.

On en prépare en Chine, en Indo-Chine, en Malaisie et au Japon différents mets, mais plus particulièrement une sorte de confiture ou gelée transparente comme de l'eau.

Ce produit, desséché, est débité par tous les épiciers de l'Extrême-Orient et de la Malaisie.

En Europe, jusqu'à ce jour, l'agar-agar n'a été employé que dans certaines industries, celle du papier notamment.

AGARIC. — Genre de champignon dont la surface inférieure est chargée de lames rayonnantes, simples et rameuses, et dont le chapeau est distinct du pédicule.

Les agarics croissent dans presque tous les lieux, excepté dans les endroits secs et pierreux. La plupart d'entre eux parcourent toutes les périodes de leur existence dans l'espace de dix à douze jours; quelques-uns vivent au delà d'un mois, d'autres ne vivent qu'un jour.

Le genre agaric renferme un grand nombre d'espèces dont plusieurs sont comestibles, mais dont beaucoup constituent des poisons très violents.

Le champignon de couche ou agaric comestible est le seul agaric dont la vente soit permise sur les marchés de Paris.

L'agaric de couche est presque exclusivement cultivé. Il forme avec le *cèpe* ou bolet et la *morille* la base de la consommation des champignons.

Le champignon de couche est ainsi nommé parce qu'on le cultive sur des couches de fumier de cheval bien consommé, dans des lieux humides et peu aérés, généralement d'anciennes carrières.

Le blanc de champignon ou semence introduit dans la couche ne tarde pas à produire si celle-ci est maintenue à la température de 21 à 28 degrés. La culture des champignons dans certaines régions, notamment dans les environs de Paris, est très active et donne lieu à un important commerce.

L'agaric comestible sert à fabriquer les conserves de champignons. Il est également vendu, par l'Epicerie de certaines contrées sous forme de champignons secs, en vrac ou en chapelets. (Voir l'article *Champignons*).

AGAVE. — Plante qui a l'aspect des aloës, avec lesquelles elle est souvent confondue.

Cette plante est originaire de l'Amérique Centrale et du Mexique et a été naturalisée dans le midi de l'Europe depuis quelque temps.

Du jus sucré qui existe en abondance dans ses tiges, les Mexicains tirent, en l'évaporant, un produit sirupeux et parfumé appelé *miel de maguey* dont il est fait un grand commerce chez les épiciers de ces régions.

Ce même suc fermenté produit un liquide nommé *pulqué*, légèrement aigrelet,

Agave.

qui a quelque analogie avec certains vins nouveaux, mais se rapproche surtout des cidres et poirés.

AGREAGE. — Acceptation d'une marchandise après examen de sa nature.

L'agréage s'effectue souvent sur simple échantillon; il ne reste alors qu'à s'assurer de la parfaite conformité de la marchandise.

AGRÉÉ. — Les agréés sont des défenseurs officieux investis de la confiance du Tribunal de Commerce devant lequel ils représentent habituellement les plaideurs.

La procédure devant les tribunaux de commerce ne nécessite aucune entremise; les parties sont tenues de comparaître en personne ou par un fondé de procuration spéciale. Cette disposition très libérale fit apparaître, dès la création des tribunaux de commerce, des défenseurs officieux faisant profession de représenter les plaideurs, mais n'offrant pas toujours l'honorabilité désirable.

D'autre part, les juges consulaires étant soumis à l'élection sans qu'aucune garantie de connaissances spéciales soit exigée d'eux, ignorent souvent la ligne de conduite suivie par leurs prédécesseurs touchant certains détails réglés par les usages. Ils ont été incités, de ce fait, à s'entourer d'hommes inspirant confiance qui, par leur profession habituelle, connaissent les usages consacrés par la jurisprudence commerciale, et qui savent

présenter les affaires dont la défense leur est confiée de façon que le point litigieux, soumis à la sagacité des juges commerciaux, apparaisse aisément, débarrassé des circonlocutions prolixes qu'y ajoutent parfois les plaideurs, par ignorance ou intention.

Les fonctions d'agréé, quoique officieuses et n'ayant aucun caractère obligatoire, constituent dans certaines grandes villes, à Paris surtout, un quasi-monopole de fait, leur donnant presque la valeur d'une charge d'officier ministériel.

AGRIOTE. — Cerise d'une qualité spéciale, d'une saveur très aigrelette et d'un rouge brillant.

Cette cerise est très employée dans le midi de la France pour les conserves à l'eau-de-vie. Elle est très généralement désignée, par élision, sous le nom de *griole*.

AIL. — L'ail, dont le nom signifie chaud, piquant, est une plante de la famille des liliacées.

Les plantes du genre ail sont herbacées, vivaces, rarement bisannuelles. Leur souche est bulbeuse, à bulbe simple ou multiple; leur tige dressée,, ordinairement cylindrique; leurs feuilles sont le plus souvent engainantes à la base, emboîtées les unes dans les autres, tantôt

Ail blanc.

planes, tantôt demi-cylindriques ou cylindriques; leurs fleurs, verdâtres, blanches, rosées, purpurines, bleuâtres ou violettes, se montrent disposées en ombelle simple.

Du genre ail sont le *poireau*, la *ciboule*, la *civette*, l'*oignon* proprement dit, l'*échalote*, la *rocambole*, etc. (Voir ces mots).

L'ail proprement dit est originaire des contrées méridionales de l'Europe. Quand on en sème la graine, elle ne produit la première année qu'un seul bulbe qui, replanté au printemps suivant, devient alors une tête d'ail à plusieurs bulbes, gousses ou caïeux réunis sous une enveloppe commune. Ces gousses d'ail, qui sont la partie utile de la plante, ont une saveur âcre et une odeur piquante, *sui generis*, dite odeur alliacée, qu'on retrouve, néanmoins, dans l'arsenic qui brûle, dans le phosphore, dans la plante nommée alliaire, si commune au milieu des haies, etc. La consommation de l'ail, cru ou cuit, communique à l'haleine une désagréable odeur, mais qui n'incommode que les personnes n'en ayant pas mangé.

Historique. — Les Egyptiens adoraient l'ail.

Les Grecs l'avaient en horreur; les moissonneurs et les soldats romains s'en nourrissaient.

Dans l'ancienne Rome, il était interdit de pénétrer dans le temple de Cybèle après avoir consommé de l'ail.

Alphonse X, roi de Castille, institua en 1268 un ordre de chevalerie qu'il appela l'Ordre de la Bande et, entre autres statuts, il prescrivit aux membres de cet ordre de ne manger ni aulx ni oignons, sous peine d'être exclus de la cour durant un mois.

Cependant, l'ail n'en a pas moins continué à être en grand honneur dans la cuisine des peuples méridionaux, et surtout des Espagnols, des Provençaux, des Languedociens et des Gascons, qui en assaisonnent presque tous leurs aliments.

Propriétés. — L'ail est éminemment stimulant. Pris à dose ordinaire, comme assaisonnement, il augmente l'appétit et favorise la digestion; son action excitante se manifeste par une plus grande activité des organes sécréteurs et absorbants; peut-être est-ce simplement par ses propriétés toniques qu'il préserve des fièvres paludéennes ou qu'il les guérit; c'est d'ailleurs un bon vermifuge, et il a, paraît-il, certaines autres propriétés médicinales.

Les Provençaux et autres habitants du Midi pilent les gousses ou caïeux et les mêlent à l'huile d'olive qui forme ainsi une sauce épaisse dénommée *aïlloli*.

L'ail est généralement employé dans la cuisine française pour la préparation de certains mets, et il est fort peu de cuisines qui en soient dépourvues.

Un grand nombre de maisons d'épice-

rie de France et des colonies débitent l'ail à titre de condiment.

AIRELLE. — Arbuste ainsi dénommé parce que ses fruits ont une saveur aigrelette.

Les botanistes rangent sous ce nom, ou sous celui de *vaccinum*, un certain nombre d'arbrisseaux à rameaux anguleux, à

Airelle myrtille, rameau et fruit.

feuilles ovales alternes, à fleurs rougeâtres et à baies globuleuses d'un bleu noirâtre.

Les baies de la plupart de ces arbustes, lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité, ont une saveur mucilagineuse et aigrelette, qui les rapproche beaucoup des mûres et des groseilles et qui les fait rechercher comme fruits rafraîchissants.

Ces fruits sont consommés en nature sous les noms de brimbelles, maurets, raisins des bois.

Dans le Nord, on en fait des confitures et des gelées, qu'on mange avec du lait, ou bien on les fait entrer, comme ingrédients, dans les sauces de venaison.

On peut recueillir ces fruits pour préparer avec leur suc une boisson ; on en retire aussi de l'eau-de-vie.

Le suc extrait des baies de l'une des sortes, connue sous le nom d'airelle veinée ou airelle des marais sert, en certains pays, à colorer les vins.

Les fruits de l'airelle myrtille fournissent également un principe colorant ; leur propriété astringente les fait encore employer contre la diarrhée et la dysenterie ; et c'est en considération de cette dernière propriété qu'on emploie les feuilles et les tiges de cette même plante au tannage des cuirs.

Les baies de l'airelle ponctuée, également acides, sont employées dans l'économie domestique, la médecine et la teinture.

Des fruits de l'airelle coussinette ou canne-berge, les Russes font une boisson rafraîchissante et antiscorbutique, et les arts les emploient pour blanchir l'argenterie. Elle croît dans les lieux marécageux de l'Europe.

Ces deux espèces sont aussi bonnes à manger et se confisent au vinaigre.

L'airelle sèche est, dans certaines parties de la France, débitée par les épiciers aux ménages, qui l'emploient pour colorer et donner un goût aigrelet aux boissons qu'ils fabriquent, et dans lesquelles entrent aussi, suivant les cas, des *pommes* sèches, des *dattes*, des *figues*, des *sorbes* et des baies de *genièvre*.

Les épiciers se pourvoient d'airelle soit chez les producteurs, soit chez les négociants en fruits secs.

AKÉE. — Arbre fruitier répandu dans la Guinée et l'Inde Occidentale et naturalisé aux Antilles. Cet arbre atteint de 7 à 10 mètres d'élévation ; il porte des fleurs blanches employées dans l'Inde à la préparation d'un cosmétique. Son fruit, à peine de la grosseur d'un œuf de poule, d'une saveur très agréable, légèrement acidulé, et qui sert dans les pays de production à l'assaisonnement de certains mets, n'est encore l'objet ni d'une importation en nature, ni d'une utilisation par l'industrie alimentaire.

ALAMBIC (du grec *ambix* et de la particule arabe *al*). — Appareil employé dans la chimie et l'industrie pour effectuer la *distillation*.

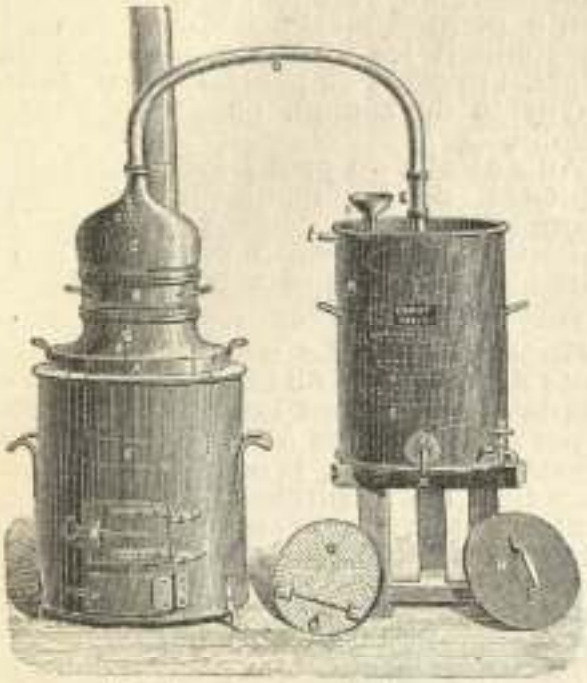
Il se compose essentiellement de deux parties : le récipient soumis à l'action de la chaleur et le réfrigérant où vont se condenser les vapeurs produites.

Historique. — On s'est servi, pour la distillation, d'alambics ou d'appareils en tenant lieu, depuis les siècles les plus reculés ; les premiers navigateurs dans les îles de l'Archipel remplissaient leurs marmites d'eau salée et en recevaient la vapeur parfaitement douce et pure dans des éponges placées au-dessus.

Dioscoride, médecin célèbre d'Anajalie en Cilicie, et contemporain de Tibère indiqua le premier les appareils propres à la distillation, sous le nom d'*ambix*. Plus tard, au Moyen-Age, durant la période florissante des alchimistes et des méde

cins arabes, on ajouta à ce mot la particule *al*, et on forma ainsi celui d'*alambic*.

Les Arabes avaient une connaissance exacte de l'art de distiller ; mais les ap-



Alambic ordinaire à bain-marie.

pareils dont on se servait jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle furent très rudimentaires.

De nos jours, la construction en a été singulièrement améliorée ; d'innombrables perfectionnements y ont été apportés.

L'Épicerie débite une foule de produits provenant de la distillation au moyen d'alambics. En dehors des alcools et des liqueurs de toutes sortes, la stéarine, les essences minérales, les benzines et beaucoup d'autres substances manipulées journellement par les épiciers, sont également produites par la distillation.

Réglementation. — La loi du 29 décembre 1900 et la loi de finances de 1903 ont établi une réglementation sévère concernant l'obligation de déclarer la possession d'alambics et autres appareils propres à la distillation.

Les fabricants et marchands de ces appareils sont tenus de faire connaître à la Régie les personnes auxquelles ils livrent des alambics ou fractions d'appareils distillatoires.

Cependant, en vertu d'une tolérance bien explicable, les alambics d'essai d'une capacité inférieure à un litre, tels que les alambics Dujardin-Salleron adoptés par l'administration des contributions indirectes et d'un usage courant dans le commerce des vins et spiritueux pour doser exactement le degré alcoolique des boissons (Voir *alcoométrie*), n'entraînent pas l'obligation de la déclaration et sont dis-

Alambic d'essai.

pensés du scellement ainsi que de la formalité de l'acquit à caution pour leur transport.

ALBUMINE (du latin *albumen*, blanc d'œuf).

L'albumine est l'une des substances les plus répandues dans la Nature; c'est elle qui, unie à une plus ou moins grande quantité d'eau et à une très petite quantité de sels, forme le blanc d'œuf, d'où elle tire son nom.

L'albumine existe dans beaucoup d'autres substances animales, liquides ou solides. On peut même la regarder comme le principe immédiat le plus répandu dans le corps de l'homme et des animaux. En effet, elle existe dans le sérum du sang, dans les humeurs, la salive, les larmes, dans l'eau qui remplit les ampoules des brûlures, et, en un mot, dans les liquides sécrétés par les membranes séreuses. Elle se trouve aussi dans la chaire musculaire, la matière cérébrale, le foie et le cristallin de l'œil, etc.

Mais elle n'est pas exclusivement propre aux organes des animaux ; on la rencontre aussi dans les graines des céréales (*blé*, *seigle*, *orge*, *maïs*, etc.) ; dans les semences des plantes légumineuses (*pois*, *lentilles*, *haricots*, *fèves*), et en général dans toutes celles qui, broyées avec l'eau, rendent ce liquide lactescent ou produisent des émulsions. Les amandes douces et amères sont dans ce cas. Enfin, on la trouve encore dans les sucs végétaux, où la chaleur détermine une coagulation.

Elle porte, dans tous les cas où elle est extraite de la graine des végétaux, le nom d'*albumen*.

L'albumine pure n'existe pas à l'état naturel car, de quelque substance qu'on

la retire, elle est toujours mêlée à des sels ou d'autres matières étrangères.

L'albumine de l'œuf étant la moins impure est celle que l'on peut choisir pour faire l'étude de ses propriétés.

L'albumine est plus ou moins visqueuse et filante ; elle mousse beaucoup par l'agitation ; elle se dissout très facilement dans l'eau froide.

L'albumine liquide desséchée spontanément à l'air, à la température ordinaire, devient vitreuse, transparente et jaunâtre. Dans cet état, elle a beaucoup de rapports avec la gomme arabique. Elle se dissout à nouveau dans l'eau avec facilité et reproduit le même liquide glaireux.

Tandis que, desséchée, l'albumine se conserve indéfiniment en vases clos, liquide elle se putréfie promptement, et d'autant plus vite qu'elle est plus étendue d'eau ; elle répand alors une odeur infecte d'hydrogène sulfuré. C'est l'odeur qu'exhalent les œufs gâtés.

Lorsqu'on l'expose à l'action de la chaleur, elle répand une odeur particulière et se coagule : c'est-à-dire qu'elle se prend en une masse solide, blanche et opaque, qui n'est plus soluble dans l'eau.

Usages. — Si l'on fait bouillir une liqueur qui contient de l'albumine, celle-ci se coagule bientôt et forme une sorte de réseau qui entraîne tous les corps tenus en suspension, même les plus divisés ; de là l'usage qu'on en fait pour clarifier les sirops. On l'emploie aussi, à la température ordinaire, pour clarifier les vins, la bière ; le tannin contenu dans ces boissons détermine, comme la chaleur, une sorte de coagulation de l'albumine qui forme le réseau épurateur. Les relieurs se servent souvent aussi de cette substance pour vernir leurs livres. On l'emploie pour raccommoder la porcelaine cassée. Elle entre aussi dans la composition de certains cirages.

Commerce. — L'albumine est, dans certaines contrées, l'objet d'un grand commerce. On l'extrait parfois du sang des animaux de boucheries pour en préparer des colles à vin ; mais c'est surtout de l'œuf, dans les pays où cette denrée est d'un prix très bas, qu'on la retire. Cette production s'effectue en grand dans certaines contrées de l'empire d'Annam.

L'Epicerie emploie l'albumine sous forme de *colle* à vin ; mais ce produit entre dans la composition d'un certain nombre de marchandises vendues par ce commerce.

ALCALI. — Substance dont les propriétés chimiques sont analogues à celles de la soude.

On a donné le nom de métaux alcalins au potassium, au sodium, au lithium, au rubidium, au césium et au thallium, et l'on a nommé alcalis les oxydes ou plus exactement les hydrates de ces métaux. Ainsi, l'hydrate de potassium ou *potasse*, l'hydrate de sodium ou *soude* sont des alcalis.

Aux alcalis on peut joindre la solution aqueuse de l'ammoniaque ou hydrate d'ammonium. Les anciens chimistes donnaient le nom d'alcali volatil à l'*ammoniaque* à cause de sa volatilité unie à ses propriétés basiques.

Historique. — Le mot alcali vient des mots arabes *al*, le ou la, et *kali* nom d'une plante marine dont on extrait la soude, et servit longtemps à désigner seulement le sel ainsi obtenu, le carbonate de soude. Plus tard les alchimistes du moyen âge, dont les connaissances provenaient de la science arabe, l'appliquèrent à trois substances seulement : la *potasse* ou *alcali végétal*, la *soude* ou *alcali minéral* et l'*ammoniaque* ou *alcali volatil*

De ces trois substances, les deux premières la *soude* et la *potasse* sont couramment débitées par le commerce de l'Epicerie et employées à la fabrication d'une foule d'autres produits, et principalement à celle des savons.

L'ammoniac n'est guère vendu que par ceux qui se livrent au commerce des couleurs.

ALCALIMETRIE. — La valeur commerciale d'un sel de soude ou de potasse est proportionnelle à son alcalinité, c'est-à-dire aux proportions de soude caustique ou de carbonate de soude ou de potasse qu'il renferme. Tout autre sel (sulfate ou chlorure) ne peut compter comme produit utile.

On peut établir la richesse d'un de ces sels en alcali et carbonate alcalin en procédant au dosage par une liqueur acide titrée, selon la méthode de Gay-Lussac, basée sur ce fait que 1 équivalent de soude (ou de potasse) doit se combiner avec 1 équivalent d'acide sulfurique pour former un sel neutre ou, en d'autres termes, que 391 parties (en poids) de soude, ou 590 parties de potasse forment un sel neutre en s'unissant avec 501 parties d'acide sulfurique anhydre ou bien avec 613,5 parties d'acide sulfurique monohydraté.

Pour appliquer cette méthode, on emploie une **liqueur normale** ou **d'épreuve** formée d'acide sulfurique étendu d'eau

dans la proportion de 5 grammes d'acide à 66° pour 50 centimètres cubes équivalent à 1/20 de litre. Ces 5 grammes d'acide sont exactement neutralisés par 3 gr. 163 de soude ou 4 gr. 807 de potasse.

Il en résulte qu'un sel de soude essayé sous le poids de 3 gr. 163 renferme par 100 kilos autant de kilogrammes de soude pure qu'il sature de centièmes d'acide, et qu'une potasse essayée sous le poids de 4 grammes 807 renferme, par quintal métrique, autant de kilogrammes de potasse pure que de centièmes d'acide saturé.

Pour obvier aux erreurs de pesée on prend le décuple de la quantité nécessaire, soit, pour la potasse, 48 gr. 07.

Cette quantité est ensuite dissoute dans l'eau de manière à former 1/2 litre

Pipette.

de dissolution ou 500 centimètres cubes de solution à 15°.

Pour l'essai, on en prélève 50 centimètres cubes à l'aide d'une pipette de cette capacité et l'on verse cette quantité dans un vase légèrement conique placé sur une feuille de papier blanc. On colore

Burette alcalimétrique.

le liquide à éprouver en bleu à l'aide de quelques gouttes de teinture de tournesol, puis on y verse goutte à goutte la liqueur acide normale contenue dans une *burette* graduée, remplie jusqu'à la division 0 et qui contient ainsi 50 centimètres cubes de solution ou 5 grammes d'acide sulfurique. Dès que la saturation est obtenue, le liquide vire au rouge pelure d'oignon.

Lorsque la saturation approche, la teinte rouge est quelquefois produite par l'acide carbonique du carbonate. On s'en assure en trempant une baguette de verre dans le mélange et en faisant une petite trace sur du papier bleu de tournesol. En se desséchant la trace s'efface si l'acidité décelée provient de l'acide carbonique. Elle ne s'efface pas si elle est causée par la saturation par l'acide sulfurique.

La proportion d'alcali contenue dans la substance essayée est indiquée par les divisons tracées sur la burette. Elle est d'autant plus forte qu'il a fallu employer plus de liqueur d'épreuve pour obtenir la saturation.

ALCALOÏDE. — On donne le nom d'alcaloïdes ou d'alcalis végétaux à certains principes actifs des plantes ayant avec les alcalis minéraux un certain nombre de points de ressemblance, tels que de pouvoir, comme ces derniers, neutraliser les acides et donner naissance, avec ceux-ci, à des sels régulièrement cristallisables.

Les alcalis végétaux se trouvent répartis dans les différents organes des plantes, en combinaison avec des acides, et par conséquent sous la forme de sels.

Quelquefois, la même plante renferme deux ou un plus grand nombre d'alcalis différents. Ainsi, dans les pavots, dans le coquelicot de nos champs, et par suite dans le suc qu'on retire de leurs tiges par expression, c'est-à-dire dans l'opium, outre la *morphine*, il y a quatre autres bases salifiables, qu'on a désignées par les noms de *narcotine*, de *codéine*, de *narcéine* et de *thébaïne*. Dans la noix vomique et la fève de Saint-Ignace, qui sont des poisons très violents, et qu'on emploie, surtout le premier, pour empoisonner les animaux malfaisants, il y a deux alcalis distincts : la *strychnine* et la *brucine*.

Mais dans le plus grand nombre de cas, l'alcali qui caractérise un végétal est unique. On peut dire que presque toutes les plantes vénéneuses doivent leur redoutable action à la présence d'un de ces principes. Ainsi, la ciguë, célèbre dans l'antiquité par la mort de Socrate; la nicotiane ou tabac, dont la fumée est si âcre et si pénétrante, et dont la poudre fit périr le poète Santeuil, qui but un verre de vin où on avait mis du tabac d'Espagne; la belladone, dont les fruits noirs et douceâtres ont occasionné de

nombreux empoisonnements chez des enfants trompés par la ressemblance de ces fruits avec les cerises noires; la jusquiame aux feuilles d'un vert sombre et à l'odeur vireuse; le pied d'alouette staphysaigre, dont les semences sont utilisées à la campagne pour détruire la vermine chez les enfants, ce qui lui a fait donner le nom peu poétique d'*herbe aux porcs*, renferment chacune dans leur différents organes, un alcali organique spécial que les chimistes modernes ont su extraire et caractériser.

Historique. — La découverte de cette classe de corps est une des conquêtes scientifiques du XIXe siècle; elle ne remonte qu'à 1816. Un pharmacien du Hanovre, Sertuerner, en examinant l'opium, suc épaissi des tiges et des capsules du pavot d'Orient, y trouva la *morphine*. Il eut l'heureuse idée de la considérer comme un véritable alcali. Tel fut le point de départ des recherches que l'on fit plus tard avec tant de succès.

Quoique l'Epicerie proprement dite ne débite pas d'alcaloïdes isolés, qui sont surtout employés en préparations pharmaceutiques, nous avons tenu à faire entrer la définition de ce mot dans cet ouvrage, car c'est à la présence des alcaloïdes qui les distinguent qu'un certain nombre de produits vendus par l'Epicerie doivent leur action.

Tels sont notamment la *caféine*, alcaloïde du café dont l'existence a été constatée aussi dans le maté, la kola, etc.; la *théobromine*, alcaloïde du cacao, la *théine*, alcaloïde du thé, etc.

ALCOOL. — De l'arabe *al-ca-hol*, corps très subtil.

Le nom d'alcool est particulièrement appliqué au principe volatil produit dans certains liquides par la fermentation des matières sucrées, et que l'on isole par la distillation. La chimie applique, en outre, ce nom à des produits de composition molléculaire identique, et qui constituent tous des carbures d'hydrogène (Voir *alcool synthétique*).

On désigne sous le nom d'alcool éthylique ou vinique celui qui s'obtient par la distillation des matières sucrées et sous le nom d'alcool méthylique l'esprit de bois.

L'alcool *absolu* ou *anhydre* est un liquide incolore, transparent, très mobile, formant par l'agitation une infinité de bulles qui disparaissent promptement.

Il a une odeur assez vive, une saveur chaude, pénétrante et même caustique.

Cette causticité provient en partie de ce qu'il enlève de l'eau aux patries vivantes et molles dont il détermine la coagulation quand elles sont de nature albumineuse. C'est ainsi que son injection dans les veines détermine une mort subite, en produisant des caillots dans le sang.

L'alcool est un liquide très volatil et très combustible. Ainsi, il bout et se vaporise en totalité à la température de 78° au-dessus de zéro, et, abandonné dans l'air à la température ordinaire il disparaît peu à peu. Il s'enflamme subitement par l'approche d'un corps en ignition; il brûle avec une flamme pâle, allongée. Etendu d'eau, il s'embrase plus difficilement et, dans ce cas, sa flamme est bleue, moins brillante, et fournit moins de calorique.

L'alcool se mêle à l'eau en toutes proportions, avec dégagement de chaleur, ce qui annonce une pénétration intime de ces deux liquides. C'est, après l'eau, le dissolvant le plus général.

L'alcool est un composé de carbone, d'hydrogène et d'oxygène dans les proportions suivantes :

Carbone	52.65 parties
Hydrogène	12.90 parties
Oxygène	34.45 parties

Sa densité est de 0,809 à 0° et 0,79 à 15°.

Historique. — On ignore l'époque à laquelle on commença à distiller le vin pour en tirer *l'esprit*. Cette pratique remonte à des temps assez reculés, puisqu'elle était employée, bien avant les alchimistes, dans le nord de l'Europe.

Arnaud de Villeneuve, médecin et chimiste du XIIIe siècle, qui professa avec éclat la chimie à Montpellier, et Raymond Lulle, son élève, connaissaient l'eau-de-vie et enseignèrent les moyens de séparer sa partie aqueuse de manière à obtenir un produit plus riche et plus fort en *esprit ardent* ou *alcool*.

Ce que Raymond Lulle et ses successeurs appelaient *quinta essentia*, d'où dérive le mot *quintessence*, et dont ils faisaient la base de leurs travaux alchimistes, n'est autre chose que de l'esprit rectifié ou distillé plusieurs fois.

Plus tard, au XVIIe siècle, l'art de la distillation était pratiqué par les jésuites qui distillaient l'eau-de-vie afin de préparer des médicaments pour les malades pauvres : on les appelait *padri dell' acquavitaæ*. Cette spécialité paraît avoir bea

coup d'attrait pour les ordres religieux, puisque Chartreux, Trappistes et Bénédictins s'y livrèrent avec le plus grand succès.

Dans les premièrs années du XIXe siècle, un Rouennais, établi à Nîmes, Edouard Adam, après avoir découvert, comme le comte de Rumfort, le principe d'échauffement des liquides par la condensation des vapeurs, songea à en faire l'application à la distillation du vin et mettre en ébullition une quantité donnée de vin par la transmission des vapeurs de ce même liquide. Ses essais furent couronnés d'un plein succès, car il obtint du premier coup, au lieu d'eau-de-vie, de l'esprit à 85°.

Adam construisit alors un appareil distillatoire, dans lequel il distillait, en six heures, 400 veltes de vin (30 hectolitres 40 litres) dont il retirait, par une seule distillation, de 58 à 60 veltes (4 hectolitres 40 litres) de *trois-six*.

Edouard Adam prit un brevet d'invention, le 29 mai 1801 et s'empressa de monter, avec l'aide de capitalistes, vingt *brûleries* ou distilleries dans le Midi.

Plus d'un million fut engagé dans cette entreprise gigantesque pour l'époque. Mais bientôt, de tous côtés, s'élevèrent des appareils calqués sur le sien; une suite de procès s'engagea entre Adam et ses contrefacteurs. Ceux-ci gagnèrent leur cause, et le malheureux Adam, après avoir doté le Midi d'une industrie qui devait tant contribuer à la richesse de cette contrée, mourut dans la misère et le dégoût à la fin de 1807.

Depuis, par une fermentation appropriée on est parvenu à produire avec un grand nombre de substances sucrées des liquides alcooliques dont l'alcool est extrait par des procédés industriels basés sur le principe découvert par Edouard Adam.

Préparation. — L'alcool est le produit de la *fermentation* des matières sucrées en suspension dans les liquides. On l'obtient soit par la fermentation spontanée des sucs de fruits, de raisin surtout, qui contiennent à la fois et la matière sucrée et le principe *azoté* dont la présence est indispensable, soit en déterminant la fermentation vineuse de la pulpe de certaines plantes : betterave, céréales, pomme de terre, topinambour, etc., etc.

Les liquides fermentés, les vins, le cidre, la bière, etc., etc., contiennent l'alcool à l'état de mélange avec l'eau et beaucoup de matières fixes pour la plupart. On l'en sépare par la *distillation*.

Dans les pays où les vins de qualité inférieure sont abondants, on les *chauffe* dans de vastes appareils distillateurs; on obtient ainsi ce composé d'eau, d'alcool et d'un peu d'huiles essentielles particulières, qui porte dans le commerce le nom *d'eau-de-vie*.

Pendant fort longtemps, on a produit l'alcool uniquement avec les boissons fermentées, le vin surtout ; lorsque la maladie de la vigne est venue décimer nos vignobles, le prix de l'alcool a augmenté dans des proportions telles qu'on s'est préoccupé de chercher d'autres moyens d'en produire. Aujourd'hui, on fait de l'alcool, non seulement avec le vin et avec presque tous les liquides sucrés que la Nature nous offre : sucres de canne, de betterave, de garance ; mais encore avec l'amidon, la fécule, le ligneux même. Ces substances peuvent, en effet, être transformées en glucose, soit par les acides dilués, soit par l'action de diverses matières organiques.

L'orge germée est un des agents de transformation les plus fréquemment employés : elle renferme un principe actif, la *diastase*, qui possède au plus haut degré la propriété de séparer et de dissoudre les matières amylacées, puis de les transformer d'abord en *dextrine*, ensuite en *glucose*.

Pour réaliser industriellement la saccharification des matières amylacées, on les met en contact, à une température de 60 à 65°, avec une dissolution d'orge germée. Lorsque ces matières amylacées présentent une certaine cohésion, comme par exemple la pomme de terre, la châtaigne, etc., il faut préalablement les cuire et les transformer en bouillie. Après un contact d'une heure environ, pendant lequel on ne cesse d'agiter les matières, la transformation est complète ; tout l'amidon a disparu et est remplacé par une dissolution sucrée, mélange de dextrine, de glucose et de divers principes intermédiaires entre l'amidon et la glucose. C'est cette dissolution qui, par la fermentation, devra donner un liquide alcoolique.

Lorsqu'on opère sur les liquides sucrés fournis par la Nature, l'opération est plus simple : il s'agit, en effet, seulement, d'extraire ces liquides des parties ligneuses qui les emprisonnent ; chacun sait comment on opère dans le cas des raisins, des cannes à sucre, etc., que l'on se contente de broyer pour en livrer le suc à la fermentation.

Lorsqu'il s'agit des betteraves ou d'autres plantes analogues, le problème est

plus complexe ; car la fabrication de l'alcool doit permettre d'utiliser les résidus à l'élevage et l'engraissement des bestiaux. Il faut donc extraire des betteraves les jus sucrés qui doivent être utilisés pour la fabrication de l'alcool, et retrouver ensuite la pulpe avec toutes ses propriétés nutritives.

Divers procédés sont actuellement usités pour remplir ce but ; ils reposent, en général, sur les principes suivants :

La betterave est débitée en lanières minces, dites *cossettes ;* on en extrait le jus, soit par pression, soit par *diffusion*, et, lorsqu'elles ont été ainsi privées de leurs principes sucrés, on les arrose avec les résidus des distillations précédentes *(vinasses).*

Ces vinasses renferment toutes les substances salines, mucilagineuses, azotées, contenues dans la betterave, à laquelle on restitue donc tout ce qu'on lui avait précédemment enlevé, sauf le sucre.

Les cossettes ainsi travaillées sont mélangées avec de la paille hachée, des tiges de colza, etc., abandonnées à elles-mêmes pendant un ou deux jours, pour qu'elles subissent un commencement de fermentation, puis données comme fourrage aux bestiaux, qui y retrouvent tous les principes utiles de la betterave elle-même.

Fermentation. — Les jus sucrés, de quelque provenance qu'ils soient, sont soumis à la fermentation. On les dirige dans de vastes cuves, où ils sont additionnés de levure de bière (ferment) et quelquefois d'un peu d'acide sulfurique.

Au bout de peu de temps, la fermentation commence ; on observe la production d'une légère écume à la surface du liquide ; la température s'élève peu à peu ; il se manifeste un dégagement d'acide carbonique, qui augmente jusque vers le quatrième ou cinquième jour, puis l'effervescence se calme : la fermentation est terminée. On constate alors que la densité du liquide a sensiblement baissé, ce qui s'explique aisément, puisque l'alcool, qui s'est ainsi produit est plus léger que l'eau.

Les règles générales d'une bonne fermentation consistent à ne pas laisser la réaction devenir tumultueuse, à maintenir la température égale et aussi constante que possible, enfin à ne pas laisser la fermentation aller trop loin, car elle ne tarderait pas à devenir acétique, lactique ou visqueuse, c'est-à-dire putride.

Distillation. — Un liquide fermenté ne renferme forcément qu'une proportion d'alcool très étendu d'eau, car un liquide sucré concentré ne fermente pas. De même lorsque le titre alcoolique atteint un certain degré, la fermentation s'interrompt. C'est ce qui permet d'employer le procédé du *mutage* à l'alcool pour conserver à certains vins une partie de leur teneur en sucre.

Pour séparer l'alcool de l'eau et des matières fixes, salines et autres, qui l'accompagnent dans toute boisson fermentée, il faut procéder à la *distillation.*

Cette opération est effectuée au moyen d'appareils plus ou moins perfectionnés, connus sous le nom d'*alambics* s'ils sont intermittents, et appelés appareils de distillation continue s'ils sont établis de façon à travailler sans interruption et à produire un grand rendement.

La production de l'alcool par distillation est généralement opérée par des établissements spéciaux suivant qu'il s'agit d'obtenir des eaux-de-vie de vin ou de fruits, des rhums ou tafias, ou des alcools dits d'industrie, retirés de la betterave, des grains, des pommes de terre, des topinambours, etc.

Les appareils employés sont adaptés aux matières qu'ils ont à traiter, et d'autant plus compliqués que l'on cherche à obtenir du premier jet des alcools d'un plus haut titre.

L'alcool, quelles que soient les matières dont on l'extrait, renferme, lorsqu'il est produit par l'alambic ordinaire, des essences plus ou moins toxiques et parfois mauvaises dont il est souvent nécessaire de le priver lorsqu'on le destine à l'alimentation.

Si dans les eaux-de-vie, le kirsch, le rhum, etc., et en général tous les spiritueux de fruits, ces essences réduites à une juste proportion forment le bouquet et donnent de la valeur au produit, dans les liquides alcooliques produits par la fermentation des grains ou des racines, ces essences possèdent un goût extrêmement désagréable et une toxicité très grande et il est nécessaire de les en priver aussi parfaitement que possible. Aussi, lorsque les spiritueux obtenus du premier jet ne sont pas suffisamment concentrés ou privés de ces essences mauvaises, est-il nécessaire de les soumettre à une seconde distillation qui porte le nom de *rectification* (Voir ce mot).

Au premier abord, il semble très simple de séparer un liquide bouillant à 78°, l'alcool d'un autre liquide, l'eau, qui bout à 100°, avec lequel il se trouve mélangé, puisqu'il paraît suffire d'obtenir exacte-

ment le degré de chaleur voulu pour la vaporisation du premier.

C'est la théorie ; dans la pratique il n'en est pas de même. La vaporisation de l'alcool entraîne en même temps, l'évaporation d'un peu de l'eau qui le renferme. L'évaporation n'est pas, en effet, déterminée seulement par l'ébullition, elle peut être due à d'autres causes. C'est ainsi que l'alcool, qui ne bout qu'à 78° s'évapore vivement à toute température, et qu'il en est de même de l'eau, quoique beaucoup moins rapidement. Les huiles essentielles sont également entraînées par l'évaporation de l'alcool ; mais d'une façon très irrégulière suivant leur densité et leur affinité pour l'alcool ou l'eau.

Lorsqu'il s'agit d'obtenir des eaux-de-vie de vin, de fruits ou de canne à sucre, qu'il n'est pas nécessaire d'avoir très concentrées, on se contente de séparer les eaux-de-vie de tête et de queue, c'est-à-dire des premiers et derniers moments de la distillation, de celles produites durant le milieu de l'opération qui sont suffisamment pures. Les eaux-de-vie de tête et de queue sont repassées dans l'alambic au cours d'une autre opération.

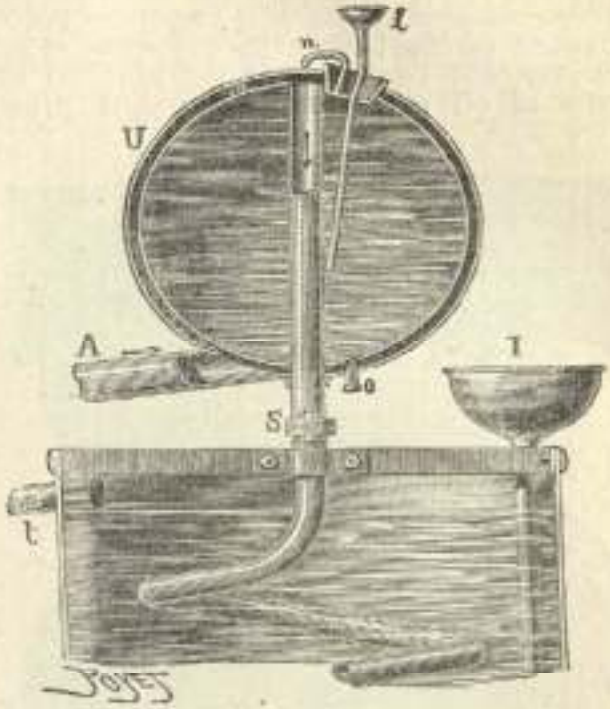
Rectification. — La rectification emploie des procédés divers selon qu'il s'agit d'obtenir des eaux-de-vie d'une pureté et d'une concentration relatives, ou des alcools absolument privés de toute impureté et aussi anhydre que possible.

On a employé longtemps, et on a parfois encore recours au repassage, qui consiste simplement en une seconde distillation.

Le plus souvent on a recours au rectificateur sphérique, système Egrot, qui permet d'obtenir, de premier jet, des alcools assez concentrés et purifiés, mais ne titrant guère que 50 à 60°. On se contente dans ce cas, de l'adapter à un alambic ordinaire en l'interposant entre la chaudière et le réfrigérant, de façon que les vapeurs, condensées par le rectificateur, retournent dans la cucurbite placée en contre-bas.

Ce rectificateur est basé sur ce principe que, si l'on refroidit incomplètement un mélange de vapeurs de deux liquides, c'est celui dont le point d'ébullition est le plus élevé qui se condense le premier. Les vapeurs du second, convenablement dirigées, peuvent donc être recueillies à part.

Le rectificateur Egrot se compose de deux sphères concentriques laissant entre elles un certain vide. La sphère intérieure constamment remplie par l'entonnoir *l* est parcourue par un courant d'eau qui se répand ensuite par le tube *n*, sur la sphère extérieure recouverte d'une toile



Coupe du Rectificateur Egrot.

à grosses mailles. Cette toile assure une répartition égale du liquide produisant, par son évaporation rapide et continue, un refroidissement énergique.

Les vapeurs alcooliques s'élèvent dans l'espace compris entre les deux sphères et, au contact de cette double paroi refroidie, se dépouillent des flegmes qu'elles entraînaient, et qui, condensées, retournent dans la chaudière de l'alambic. Elles s'engagent ensuite seules, dans le serpentin où elles se condensent et à la sortie duquel elles sont recueillies, rectifiées, sans qu'il y ait lieu de les repasser.

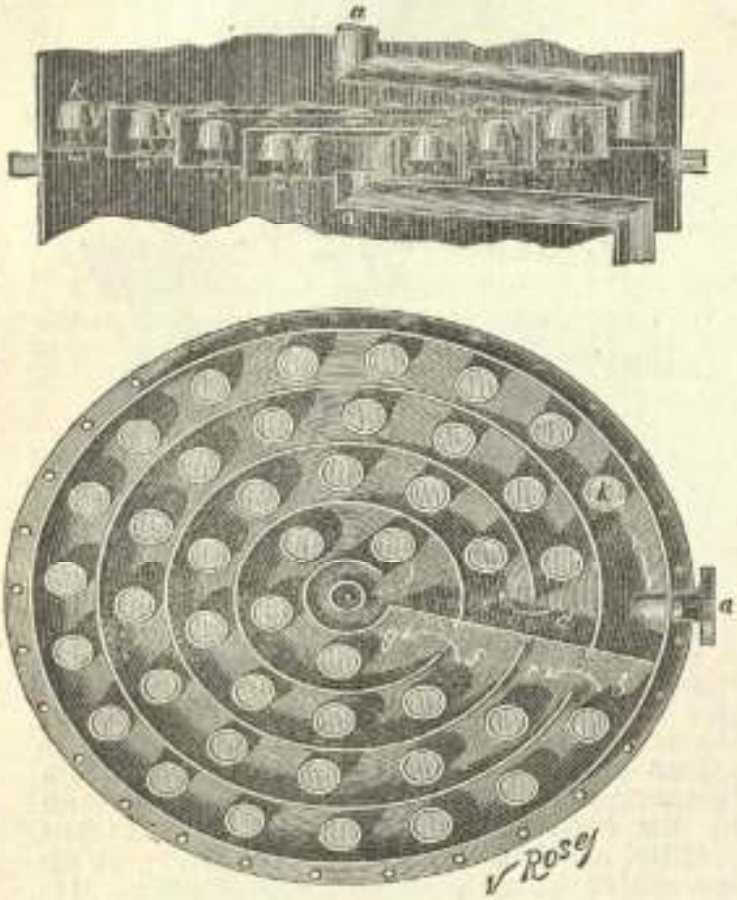
Le rectificateur à colonne est une application plus parfaite du même principe. On l'emploie lorsque l'on veut obtenir des alcools industriels aussi rectifiés que possible (80 à 90° et plus).

Cette colonne est formée d'une série de plateaux superposés et parfaitement étanches. Lorsque l'opération s'effectue, ces plateaux contiennent une légère couche d'eau à travers laquelle les vapeurs alcooliques doivent passer, en subissant un barbotage, pour gagner le plateau supérieur, où la même opération se reproduit. Voici du reste, la marche de l'appareil.

La chaudière est chargée de flegmes marquant 40 à 45 degrés Gay-Lussac, soi-

gneusement saturés avec du carbonate de soude, qui absorbe à la fois une grande quantité de l'eau et des impuretés.

Lorsque le contenu de la chaudière arrive à ébullition, les vapeurs alcooliques se rendent dans la colonne où elles rencontrent l'eau froide du plateau inférieur et où elles se condensent jusqu'à



Coupe et plan d'un plateau rectificateur d'une colonne de distillation continue.

ce que ce plateau ait atteint la température du liquide en ébullition dans la chaudière.

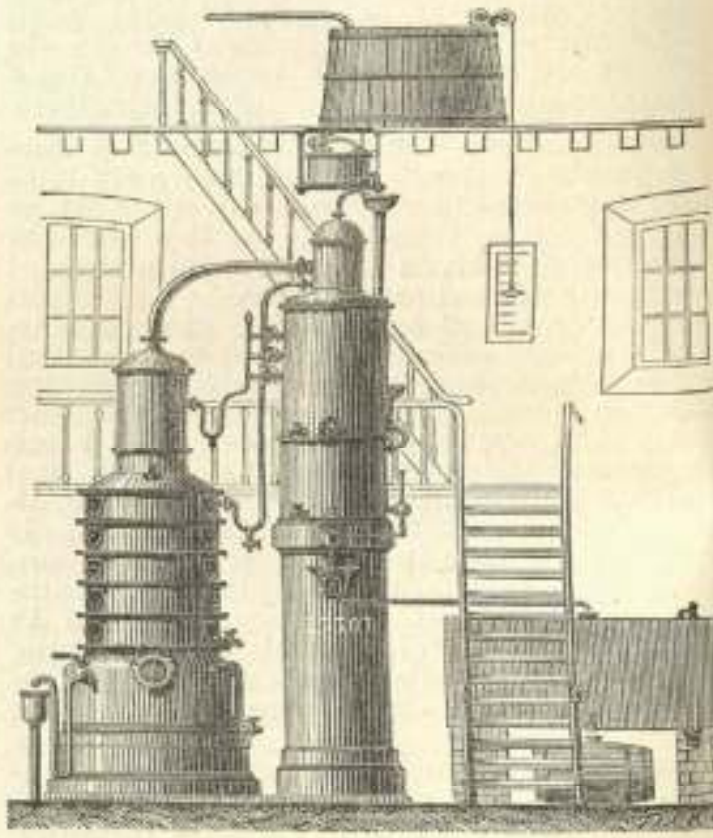
Les vapeurs s'élèvent alors jusqu'au second plateau où la même opération se reproduit.

Les vapeurs alcooliques subissent ainsi en traversant chaque plateau, une condensation partielle qui porte surtout sur les vapeurs du liquide à point d'ébullition plus élevé, c'est-à-dire l'eau. Les vapeurs qui dépassent le dernier plateau sont donc des vapeurs d'alcool pur, et sont conduites dans un refroidisseur spécial.

Mais la traversée des différents plateaux ne prive pas seulement les vapeurs alcooliques de leur teneur en vapeur d'eau. Les huiles essentielles qu'elles entraînent sont, pour une grande part, plus solubles dans l'alcool bouillant que dans sa vapeur. Comme la condensation successive des vapeurs dans les différents plateaux liquéfie aussi des vapeurs alcooliques, et cela d'autant plus que leur teneur en eau est devenue moins grande, plus un plateau est élevé, plus il s'enrichit en alcool, d'où il suit qu'au cours de l'opération, le plateau le plus élevé ne contient plus que de l'alcool bouillant. Les vapeurs qui sont conduites au refroidisseur ont donc abandonné, en outre de l'eau, les huiles essentielles les moins volatiles.

Celles de ces vapeurs qui passent les premières, sont au contraire chargées des huiles essentielles les plus volatiles : celles que l'ébullition a fait se dégager tout d'abord et qui n'ont pu être abandonnées dans les plateaux non encore remplis.

En se refroidissant elles constituent les mauvais goûts de tête. Elles ont une odeur très forte, due à la présence d'al-



Appareil de distillation agricole.

déhyde acétique, et d'éther acétique. On les conduit dans un réservoir spécial.

Le condensateur liquéfie ensuite les moyens goûts de tête qui sont également mis de côté; puis viennent les alcools fins goûts, dont la rectification est suffisante et dont la quantité est de 72 à 80 %

de l'alcool contenu dans les flegmes mis en œuvre.

L'opération de la rectification se termine par le passage des alcools moyens goût de queue, enfin des huiles essentielles.

Ces dernières, résidus de la rectification, sont recueillies par la vidange de l'appareil rectificateur.

Les moyens goûts de tête sont réunis aux moyens de goûts de queue et les mauvais goûts de tête aux mauvais goûts de queue, pour être retravaillés et subir de nouvelles rectifications. Le liquide chargé d'huiles essentielles est conduit dans un bac où, par le repos, les huiles montent. On les décante et l'eau alcoolisée qui reste est reprise dans de nouvelles opérations.

Distillation continue. — La production industrielle de l'alcool a lieu surtout à l'aide d'appareils effectuant à la fois la distillation proprement dite et la rectification et permettant de traiter de grandes quantités de matières sans arrêter la marche de l'appareil et d'obtenir en même temps, du premier jet des alcools suffisamment rectifiés.

On emploie aussi des dispositifs différents suivant la nature des liquides à traiter. Certains moûts sont pâteux et engorgeraient rapidement les colonnes à plateaux, aussi emploie-t-on en ce cas, des colonnes de rectification pleines: mais ce procédé exige une dépense de vapeur beaucoup plus forte pour le maintien de la température nécessaire.

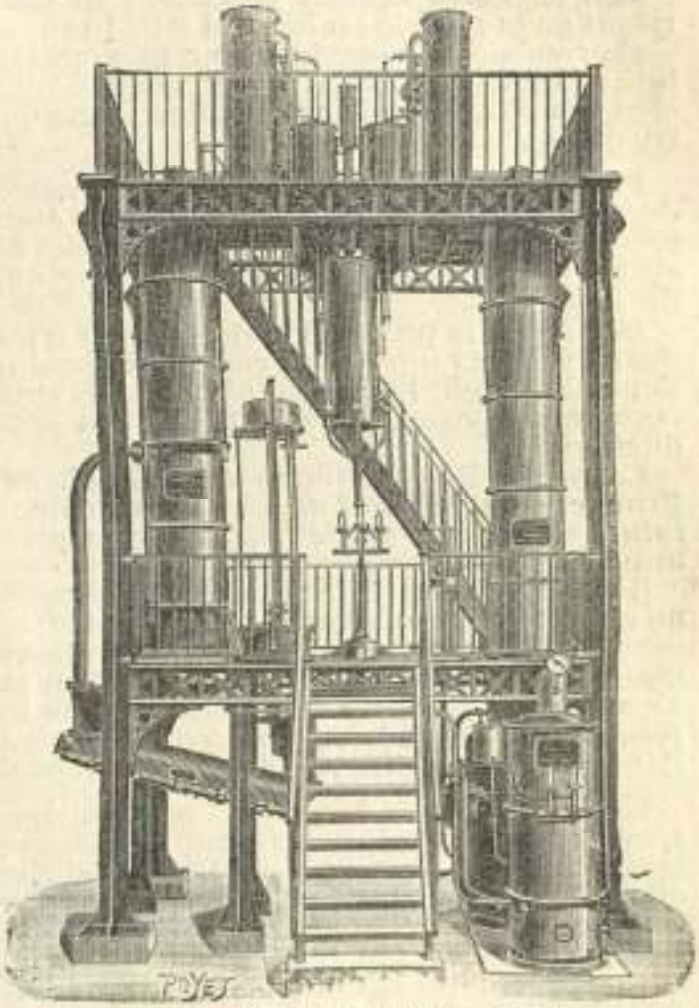
Aussi a-t-on imaginé des colonnes inclinées qui réunissent les avantages des colonnes à plateaux et des colonnes pleines.

Nous représentons ici un de ces appareils complets au bas duquel, à gauche, se voit la colonne de distillation inclinée; à droite est le recipient accumulateur où se rendent les liquides alcooliques épurés, il est surmonté d'une colonne de rectification près de laquelle se trouvent des colonnes d'épuration et de concentration. Enfin l'appareil est surmonté du chauffe-vin (par *vin* on entend tous les liquides alcooliques) du condenseur, etc.

Purification. — Pour faciliter la distillation de certains liquides, on procède parfois à leur purification ou désinfection par filtration, par barbotage d'air ,et même par électrolyse.

Ces divers procédés, quoique donnant en partie les résultats qu'on en attendait, ont l'inconvénient ou d'entraîner la perte d'une quantité appréciable d'alcool, ou de substituer aux mauvais goûts qu'ils détruisent d'autres goûts étrangers au goût pur de l'alcool, provenant de leur réaction ou de leur oxydation.

Usages. — En outre de sa consommation alimentaire en nature, plus ou moins parfumé et étendu d'eau, comme eau-de-vie ou sous forme de liqueur, l'alcool sert à une foule d'usages. On l'emploie à l'éclairage, au chauffage, à la fabrication



Appareil Guillaume (Egrot, const').

des vernis, des teintures et extraits pharmaceutiques, des articles de parfumerie, ainsi que dans les industries de produits chimiques.

Hygiène. — Après les savantes démonstrations de Duclaux, l'action favorable de l'alcool est universellement reconnue et il ne peut plus être mis en doute que l'alcool est un aliment, à condition d'être consommé d'une façon rationnelle et sous une forme appropriée.

Depuis longtemps, les effets bienfaisants de l'alcool potable (50 degrés) sont surtout remarquables dans les fièvres intermittentes, dans le choléra, le typhus

et la peste. Pour la première fois, M. le docteur Jules Guyot a fait connaître, dans l'*Union médicale*, le 19 juin 1849, l'action héroïque de 6 à 12 centilitres d'eau-de-vie ou de rhum, ou de tout autre alcool à 50 degrés, dans la première période de l'accès de choléra déclaré.

Le 6 décembre 1853, il confirma avec énergie l'efficacité de ce moyen; il cita plusieurs exemples de guérison.

Les docteurs Donzal et Dallos se guérirent de la phtisie en buvant du rhum.

Ce remède si énergique sur une constitution malade, produit, par contre, des effets terribles sur l'organisation saine qui en abuse.

Production. — La production des eaux-de-vie de vin et des alcools de fruits était presque exclusive autrefois et s'est élevée en moyenne à 900.000 hectolitres par an, de 1840 à 1850.

Peu à peu la production des alcools d'industrie a pris une très grande extension. Cependant, en 1876, les alcools de vins comptaient encore pour un tiers de la production.

La production moyenne de l'alcool, en France, est d'environ *deux millions d'hectolitres* et a peu varié depuis quelques années.

Son application intensive à l'éclairage, au chauffage à l'alimentation des moteurs, serait de nature à déterminer l'accroissement considérable de sa consommation et de sa production si l'Administration de la Régie n'entourait le commerce de l'alcool dénaturé de tant de risques et de tracas.

Législation. — L'alcool, particulièrement sous forme de boissons, constitue pour l'Etat, qui l'a chargé d'impôts énormes, une source considérable de recettes, en partie tarie cependant par la fraude qui s'exerce surtout, en quelque sorte légalement et au grand jour, à l'abri du privilège des *bouilleurs de cru* (Voir ces mots).

Une législation répressive très dure, et contradictoire parfois avec les règles de justice et d'équité qui forment le droit commun, régit cependant cette matière. On en trouvera les règles générales aux mots *boissons* et *alcool dénaturé* et les prescriptions détaillées aux articles spéciaux

Coupage. — Le coupage de l'alcool industriel avec de l'eau ordinaire ou des eaux-de-vie, pour en réduire le degré à celui habituel à ces sortes de boissons, doit être établi selon certaines règles particulières qui sont indiquées à l'article *Réduction*.

Déperdition. — L'alcool destiné à l'alimentation est fréquemment logé en fûts de bois de chêne qui lui communiquent une couleur et une saveur agréables; mais, par suite de la porosité du bois et de la volatilité de l'alcool, une certaine partie s'évapore. Cette déperdition est d'autant plus forte que l'alcool est plus concentré et qu'il est de distillation plus récente. On a calculé que le trois-six pouvait avoir une déperdition maxima de 8,75 % pendant la première année, 5 % pendant les 2e et 3e, 3,75 % les 4e et 5e, et 2,50 % pendant les années ultérieures.

Cette déperdition est surtout prononcée lorsque l'alcool en fûts de bois est soumis aux cahots du transport.

La Régie accorde une déduction de l'alcool pris en charge qui permet de ne pas acquitter les droits de la quantité disparue par évaporation ou coulage.

Commerce. — L'alcool est vendu par les producteurs aux industriels qui l'emploient à certaines préparations particulières. C'est sous forme d'*alcool dénaturé* ou de *spiritueux*, qu'il est l'objet d'un commerce énorme.

L'épicerie s'en pourvoit sous ces deux formes auprès des dénaturateurs ou des négociants spéciaux, quelquefois même en fabrique.

L'alcool est l'objet d'un marché public et ses cours sont établis en Bourse par les courtiers assermentés. Le centre du marché de l'alcool neutre est à Paris; sa cote s'effectue tous les jours sauf dimanches et fêtes légales et est évaluée aux 90°. Le minimum des quantités traitées en Bourse par l'entremise des courtiers est de 25 pipes (soit 155 hectos). Le droit de courtage officiel est de un pour cent, payable moitié par le vendeur et moitié par l'acheteur.

Il existe une commission d'expertise, composée par moitié de courtiers assermentés et par moitié de négociants décidant l'admissibilité de l'alcool, qui est soumise à deux sous-commissions de 3 membres.

L'alcool se traite également aux marchés de Lille et de Saint-Quentin; mais les cours de ces places sont tributaires de ceux de Paris.

Dans les ports de mer et les grandes places commerciales du Midi et des Charentes, ce n'est plus l'alcool neutre qui est coté en Bourse, mais les spiritueux, c'est-à-dire, suivant les localités, les rhums, tafias et eaux-de-vie.

L'Epicerie se pourvoit de ces divers spiritueux soit aux ports pour les rhums et tafias d'origine, soit auprès des négociants producteurs des Charentes, de

Montpellier, etc., pour les eaux-de-vie; soit enfin auprès de négociants en spiritueux de toutes sortes qui leur fournissent à la fois ceux ci-dessus et les marcs, les kirschs, etc., etc., naturels ou « de fantaisie », dont le commerce de l'Epicerie est tenu de pourvoir sa clientèle.

A l'article *Boissons* et au nom de chacun de ces spiritueux, sont indiquées les remarques spéciales à chacun d'eux.

ALCOOL DÉNATURÉ. — Alcool rendu impropre à la consommation alimentaire par la dénaturation.

La dénaturation de l'alcool consiste à le mélanger avec une proportion plus ou moins grande de *méthylène*, *d'esprit de bois* ou de divers acides selon l'emploi auquel il est destiné, afin de le rendre impropre à l'alimentation.

L'excès des droits qui frappent l'alcool en France rendraient son emploi impossible pour une foule d'usages si l'on n'avait trouvé le moyen de le diviser en deux classes: l'une propre à l'alimentation, soumise aux droits et objet d'une surveillance constante, l'autre, à peine frappée par l'impôt, pouvant être livrée aux usages industriels ou domestiques sans possibilité d'être substituée à l'autre.

Cependant l'Administration n'est pas tellement sûre de l'efficacité du produit dénaturant pour rendre impossible soit la revivification de l'alcool dénaturé (c'est-à-dire sa purification nouvelle) soit son emploi tel quel à l'alimentation, qu'elle ne croie devoir entourer le commerce et l'emploi de l'alcool dénaturé d'une foule de précautions qui en entravent considérablement l'usage.

Rappelons d'abord qu'il est rigoureusement interdit d'additionner d'eau l'alcool dénaturé, dans quelque proportion que ce soit, cette fraude, si légère soit elle, ayant pour effet de lui ôter la plus grande partie de ses qualités et même de le rendre totalement impropre à l'usage auquel on le destine. La simple mise en vente d'alcool dénaturé mouillé, alors même qu'on ne serait pas l'auteur de la fraude, peut entraîner une sévère pénalité.

Réglementation. *Dispositions générales.* — Toute personne qui veut se livrer au commerce soit en gros, soit en détail des alcools de chauffage, d'éclairage, d'éclaircissage, doit adresser au directeur départemental des contributions indirectes une demande présentant la désignation des locaux où elle se propose d'exercer ce commerce.

Il est interdit aux marchands en gros et aux débitants de détenir ces alcools en dehors des locaux déclarés.

Ces alcools expédiés aux marchands en gros sont admis à circuler sous la marque de l'expéditeur.

Les envois faits aux débitants ne peuvent circuler qu'en bidons scellés du plomb du fabricant ou du marchand en gros ou en bouteilles revêtues de capsules estampées à leur nom.

Toute communication intérieure entre les locaux affectés au commerce en gros ou en détail des alcools dénaturés et les bâtiments dans lesquels se trouvent des appareils de distillation, ou ceux qui sont affectés à la fabrication ou au commerce en gros des boissons, est interdite.

Les dénaturateurs ou commerçants auxquels l'autorisation est retirée doivent expédier leurs stocks à d'autres entrepositaires ou payer immédiatement les droits dont le crédit leur avait été accordé.

Ils sont tenus d'écouler, dans le délai qui leur est fixé par l'administration, les quantités qu'ils ont libérées d'impôt.

Les vaisseaux servant au transport des alcools dénaturés doivent porter, gravés ou peints en caractères d'au moins 3 centimètres de hauteur, les mots: « alcool dénaturé. » Ces mots sont également inscrits sur les étiquettes des bouteilles.

Les alcools dénaturés ne peuvent être soumis à aucun coupage, à aucune décantation ou rectification, ni additionnés de matières non autorisées.

Les employés des contributions indirectes sont autorisés à prélever, aux fins d'analyse, les échantillons qu'ils jugent nécessaires.

Si les produits sont reconnus réunir les éléments prescrits, la valeur des échantillons est remboursée aux intéressés par l'administration.

Toute fraude ou tentative de fraude entraîne un emprisonnement de 6 jours à 6 mois et de 5.000 à 10.000 fr. d'amende, sans préjudice du remboursement des droits frudés et de la confiscation des appareils ou liquides saisis.

Les contraventions peuvent entraîner une amende de 500 à 5.000 fr.

Ventes en gros. — Les quantités maxima, en volume, d'alcool dénaturé que les marchands en gros peuvent recevoir, détenir ou livrer, sont fixées comme suit :

Réception. — 120 hectolitres par semaine.

Détention. — 150 hectolitres.

Livraisons. — 15 hectolitres par semaine pour chaque destinataire.

L'administration des contributions in-

directes peut sur justifications spéciales, autoriser des réceptions, approvisionnements et livraisons dépassant les quantités ci-dessus.

Les négociants doivent, en toutes circonstances, justifier des entrées en magasins par la représentation des acquits-à-caution.

Ils doivent inscrire leurs réceptions et livraisons, sans aucun blanc ni aucune surcharge, sur un registre spécial. Ils doivent se pourvoir, en outre, d'un registre à souche sur lequel ils établissent leurs demandes d'alcool de chauffage.

L'ampliation de chaque demande, visée par le chef de service local des contributions indirectes, est transmise au dénaturateur ou au marchand en gros qui doit effectuer la livraison.

Les divers registres dont la tenue est prescrite par le règlement doivent être du modèle officiel et sont cotés et paraphés par le chef de service local.

Ils doivent être arrêtés et représentés à toute réquisition du service.

En cas de cessation de la fabrication ou du commerce ou de retrait de l'autorisation par l'administration, les registres de demande d'alcool dénaturé doivent être remis immédiatement au service.

Les marchands en gros d'alcools de chauffage, d'éclairage et d'éclaircissage sont assujettis à toutes les obligations des marchands en gros de boissons, y compris, s'ils réclament le crédit des droits, les dispositions relatives à la licence.

Les manquants qui ressortent à leur compte, après allocation de la déduction légale, sont soumis à la taxe de consommation et, s'il y a lieu, aux droits locaux propres à l'alcool non dénaturé, défalcation faite de la taxe de dénaturation, si elle a été acquittée.

Pour l'établissement des inventaires, les marchands en gros doivent, dès qu'ils en sont requis, mettre à la disposition de l'administration des contributions indirectes les instruments de vérification et le personnel nécessaires.

Comme il est interdit aux marchands en gros de livrer de l'alcool dénaturé à des personnes non autorisées, ces négociants doivent toujours être en mesure de représenter les attestations qui leur ont été remises par les acheteurs. Ils doivent, en conséquence, exiger avant de pouvoir effectuer une première livraison la production d'un certificat détaché du carnet spécial d'autorisation ou d'un bon de commande portant le visa du chef local des Contributions indirectes, qu'ils conservent comme pièce justificative.

Le marchand en gros dresse, pour chaque livraison, sur un registre à souche un bulletin qu'il dépose à la recette buraliste en même temps que sa demande d'expédition et qui, annoté par le receveur buraliste, est transmis au service du lieu de destination. Si la livraison doit s'effectuer avec un laissez-passer que le vendeur se délivre lui-même, il en mentionne le numéro et la date sur le bulletin qu'il remet ou fait parvenir dans un délai de 24 heures au chef de service local.

Ventes en détail. — Comme les marchands en gros, les détaillants sont astreints à la formalité de la demande d'autorisation.

Ils doivent se pourvoir, à leur frais, d'un registre à souche dit d'attestation qui leur sert, chaque fois qu'ils adressent une première commande d'alcool dénaturé à un dénaturateur ou négociant, à justifier à celui-ci qu'ils sont autorisés à vendre. Pour cela, ils joignent à leur commande un certificat détaché de ce registre.

Les quantités maxima sur lesquelles les détaillants peuvent opérer sont les suivantes :

Réception. — 15 hectolitres par semaine.

Détention. — 20 hectolitres.

Livraisons. — 25 litres par jour pour chaque acheteur.

L'administration peut autoriser, dans certains cas, la livraison de quantités supérieures à des personnes nommément désignées.

Les détaillants faisant des livraisons d'alcool dénaturé à d'autres détaillants doivent se faire délivrer un certificat d'autorisation de ceux-ci et le conserver pour le présenter à toutes réquisitions du service.

Les quantités de cinq litres et au-dessous enlevées des débits circulent librement. Au-dessus de cinq litres, elles doivent être accompagnées d'un laissez-passer, en dehors des villes pourvues d'une surveillance effective.

La vente au détail s'effectue soit dans les bidons d'origine, restés sous le plomb du fabricant ou négociant, ou en litres remplis par le fournisseur ou par les débitants eux-mêmes. Il peut, en outre, être affecté un récipient à la vente au petit détail; mais ce récipient quelle que soit sa capacité, ne doit jamais contenir plus de cinquante litres affectés à cette vente.

Chez les débitants vendant des boissons à consommer sur place, le récipient d'alcool dénaturé affecté à la vente au petit détail doit être le plus écarté possible du comptoir de consommation et, s'il se peut, dans une autre pièce.

ALCOOL SYNTHETIQUE. — On appelle alcool synthétique ou alcool *artificiel* celui qui est produit par des réactions chimiques sans fermentation.

La recherche de la production purement chimique de l'alcool, à l'aide de ses éléments, n'est pas nouvelle.

En effet, dès 1825 et 1826, Faraday et Hennel avaient établi qu'en traitant l'éthylène par l'acide sulfurique concentré, on obtenait de l'acide sulfoéthylique qui, bouilli avec de l'eau, se dédoublait en acide sulfurique et *alcool*. Enfin, en 1855, Berthelot démontra que l'alcool synthétique, ainsi obtenu, était identique à l'alcool provenant de la fermentation des végétaux.

Beaucoup d'autres savants s'en sont occupés depuis.

La découverte de la production économique du gaz acétylène par la décomposition du carbure de calcium obtenu au four électrique est venue rendre possible, à un prix de revient très bas, la production artificielle de l'alcool.

Cependant, d'une part, le bas prix auquel sont tombés les alcools d'industrie, ainsi que, d'autre part, les préventions d'ordre économique qu'il faudrait surmonter, ont empêché jusqu'ici la production industrielle de l'alcool synthétique qui serait d'un emploi tout désigné pour le chauffage et l'éclairage.

Toutefois, il est possible que, malgré la surveillance de la Régie, l'alcool synthétique soit bientôt employé à frauder l'alcool de fermentation, grâce à la prime énorme offerte aux fraudeurs par les droits considérables qui grèvent cette denrée.

ALCOOLAT. — Alcool chargé, par la distillation ou l'infusion, des parties volatiles de certains végétaux et destiné, soit à servir de médicament, soit à servir de base à la préparation instantanée de liqueurs.

Comme médicaments, les alcoolats sont des stimulants d'autant plus énergiques qu'ils réunissent l'action excitante de l'alcool à la propriété stimulante spéciale à chaque principe dissous. Les médecins les emploient dans une foule de cas.

Certains distillateurs ou négociants font usage des essences concentrées sous l'action de l'alcool, de diverses plantes ou fruits : absinthe, anis, menthe, orange, grenadine; simples ou composées, qui peuvent servir de base à la fabrication de liqueurs ou de sirops. Ces derniers sont, d'ailleurs, les seuls alcoolats employés parfois par l'Epicerie, qui s'en pourvoit auprès des distillateurs spécialistes.

ALCOOL DE MENTHE. — On extrait de la *menthe* poivrée (en anglais *peppermint*) ainsi que de quelques sortes de menthes françaises une essence spéciale dont les propriétés sont aujourd'hui universellement appréciées.

L'alcool de menthe est couramment vendu dans notre commerce en flacons de diverses grandeurs.

Il n'existe guère de ce produit qu'une marque absolument réputée dont le nom est devenu synonyme du produit lui-même : L'alcool de menthe de Ricqlès, dont tous les épiciers se pourvoient chez tous les négociants en drogueries.

ALCOOMETRE. — Instrument servant à déterminer le degré alcoolique d'un mélange d'eau et d'alcool.

L'alcoomètre centésimal ou de Gay-Lussac n'est autre chose qu'un *aréomètre* (Voir ce mot) gradué de telle sorte que, plongé dans l'alcool pur, il s'enfoncerait jusqu'au sommet de sa tige à l'endroit marquant 100°.

L'eau étant plus dense que l'alcool, l'alcoomètre s'enfonce d'autant moins que le mélange d'eau et d'alcool est plus lourd, c'est-à-dire moins riche en alcool.

La division qui affleure la surface du liquide indique le degré alcoolique de celui-ci. L'eau pure doit donner 0°.

Cet instrument ne donne le degré alcoolique exact que d'un mélange d'alcool et d'eau pure.

Dans le vin ou une liqueur, l'alcoomètre ne peut donner que des indications approximatives, car ces liquides contiennent des substances de densité très variable (éthers, sels, essences, etc.) qui faussent les résultats.

Le seul procédé exact, pour connaître la teneur en alcool des boissons fermentées ou des liqueurs, consiste dans la distillation d'un échantillon prélevé avec soin, c'est-à-dire après agitation préalable de la masse; car l'alcool, par suite de sa légèreté, a une tendance à se répartir davantage dans les couches supérieures.

On se sert cependant parfois, dans la pratique, de l'alcoomètre pour avoir des

indications approximatives du degré du rhum ou de l'eau-de-vie, surtout pour procéder à la *réduction* (Voir ce mot) de ces spiritueux.

On n'emploie plus guère que l'alcoomètre Gay-Lussac dont les commerçants d'alcools en gros et demi-gros sont même tenus d'être pourvus. Il est gradué en centièmes et est, d'ailleurs, le seul légal. Cet instrument est sujet à la *vérification* (Voir ce mot).

ALCOOMETRIE. — Mesure de l'alcool contenu dans les différents liquides.

Lorsque le liquide dont on recherche le degré alcoolique est simplement composé d'alcool et d'eau ; il suffit d'employer l'*alcoomètre* et de corriger l'indication fournie par cet instrument en constatant, à l'aide d'un thermomètre centigrade, la température du liquide examiné et en recherchant, sur les barèmes spéciaux, la correction à effectuer pour obtenir l'indication qu'eût donnée l'alcoomètre à la température de 15° centigrades prise pour base.

Mais lorsqu'il s'agit d'un liquide tel que le vin ou une liqueur sucrée par exemple, les indications fournies par l'alcoomètre sont notablement faussées par les substances étrangères (tanin, sels, sucre) que contiennent ces liquides. Aussi n'est-il en pareil cas qu'un procédé admis officiellement : la méthode de Gay-Lussac.

Elle consiste à distiller un volume déterminé du liquide envisagé, de façon à recueillir tout l'alcool qu'il contient. L'alcool recueilli est étendu d'eau jusqu'à ce qu'il occupe le même volume que le liquide distillé et on détermine ensuite, à l'aide de l'alcoomètre, le degré de ce mélange considéré comme étant exactement celui du liquide essayé. Cette distillation s'effectue généralement à l'aide de l'alambic Salleron adopté par les Contributions Indirectes.

Ce procédé, quoique officiel, n'est peut-être pas absolument parfait, lorsque l'on n'opère pas à la température initiale de 15° centigrades, car il est aujourd'hui démontré que les tables de correction contiennent des erreurs pouvant aller jusqu'à 3 dixièmes de degré. En tous cas, c'est le seul moyen admis par l'administration pour le règlement des litiges.

Le procédé Gay-Lussac a l'inconvénient d'être très délicat et assez long ; aussi a-t-on cherché des procédés plus commodes en ce qui concerne surtout la constatation du degré des vins.

On a proposé notamment des œnomètres ou liquomètres basés sur la hauteur plus ou moins grande atteinte par le liquide considéré dans des tubes capillaires ou sur le nombre de gouttes fournies par ces tubes, des *ébulliomètres* ou *ébulliscopes* (Voir ces mots); mais malgré que l'on soit parvenu, par ces derniers appareils surtout, à des approximations assez grandes, ils n'ont pas obtenu la sanction officielle.

ALE (prononcez *èle*). — Espèce de *bière* transparente et peu amère, produite par la fermentation de la drèche qu'on fait infuser dans l'eau bouillante. On la fabrique quelquefois sans houblon. L'ale fabriquée en Ecosse *(scotch ale)* est fort estimée ; celle de Londres ne jouit pas de la même réputation. L'*ale* légère est rafraîchissante ; l'*ale de garde* est plus nutritive et contient une assez grande quantité d'alcool.

L'*ale* de conserve de diverses marques est débitée dans un certain nombre de bonnes épiceries françaises qui s'en pourvoient auprès d'entrepositaires de bières spéciaux.

ALEP. — Ville de Syrie située non loin de Damas où aboutit de nombreuses routes de caravanes et de laquelle provenaient autrefois de nombreux produits débités par notre corporation : *fécules* et *farines* spéciales, *sagou*, *pistaches*, *noix de galle*, *éponges*, etc.

Sur les tiroirs des épiciers des temps passés le nom de cette ville accompagnait celui de nombreux produits : on lisait communément : *sagou d'Alep*, *pistaches d'Alep*, etc.

Aujourd'hui, l'Epicerie s'occupe beaucoup moins de la provenance de ce genre d'articles, qui sont du reste importés directement désormais du pays de production.

ALFA. — Le nom d'*alfa* ou *spart* s'applique à un assez grand nombre de graminées dont la qualité principale et une ténacité considérable des filaments.

L'alfa, qui est depuis très longtemps connu et exploité en Espagne, a été et est encore employé à un grand nombre d'ouvrages de sparterie, et particulièrement de paniers extrêmement solides.

Certaines villes espagnoles, et principalement Alicante et Carthagène, font un grand commerce de ces articles de sparterie, et cela avec l'Europe tout entière.

Depuis un certain nombre d'années l'alfa est cultivé en grand en Algérie pour la fabrication du papier.

L'alfa est expédié en ballots ou en pâte

toute préparée dans les papeteries européennes, et il est aujourd'hui l'une des matières premières les plus employées dans la confection du papier consommé par le commerce de l'Epicerie.

ALICANTE. — Capitale d'une province espagnole qui donne son nom à un vin de liqueur extrêmement estimé.

Le véritable vin d'Alicante se reconnaît à sa couleur d'un rouge intense et à son bouquet tout spécial.

A l'analyse chimique il donne en moyenne de 32 à 40 grammes d'extrait sec, et sa force alcoolique est de 14 et 15 degrés.

Le vin d'Alicante se consomme lorsqu'il est suffisamment vieilli.

Toutes les maisons d'épicerie qui possèdent une cave bien organisée et une clientèle riche doivent être pourvues de vin d'Alicante.

La province d'Alicante produit également des vins plus communs, mais très forts en alcool, qui sont expédiés en France pour être employés aux coupages.

ALIMENT (du latin *alere*, nourrir). — On appelle aliment toute substance qui, introduite dans l'économie, peut contribuer à la réparation des pertes subies et à l'accroissement du corps.

La majeure partie des articles constituant le commerce de l'Epicerie étant des aliments, il a paru nécessaire de publier ici quelques considérations générales sur ce sujet.

Nos aliments sont pris dans tous les règnes : animal, végétal, minéral. Les aliments d'origine animale sont : les viandes, les poissons, les fromages, le beurre, les œufs, etc. Les aliments d'origine végétale sont très nombreux ; ce sont : les céréales, les légumes et les herbes qui ne sont que des dérivés des légumes usuels ; enfin, les fruits. Les aliments d'origine minérale sont ; l'eau, le sel, etc.

Quelque nombreuses que soient les matières alimentaires, elles sont toutes réductibles en principes immédiats dont on peut faire trois groupes : 1° *albuminoïdes;* 2° *gras ;* 3° *féculents* ou *sucrés*.

Principes albuminoïdes. — Les principes immédiats albuminoïdes sont : l'*albumine*, qui existe dans le blanc d'œuf et les tissus animaux ; la *fibrine*, qui fait la base des muscles, qui se trouve dans le sang ; la *caséine*, qui entre dans la composition du lait ; la *gélatine*, qui s'extrait des os ; la *chondrine*, qui s'extrait des cartilages ; l'*albumine végétale*, qui existe dans un grand nombre de graines; le *gluten* ou *fibrine végétale*, qui se trouve en assez forte proportion dans les farines des céréales ; la *légumine* ou *caséine* végétale, qui existe dans les légumes secs, tels que pois, haricots, fèves, etc.

Principes gras. — Les principes immédiats gras sont : la *graisse*, qu'on trouve en plus ou moins grande abondance chez les animaux ; le *beurre*, qui existe dans le lait ; les *huiles fixes*, fournies par un grand nombre de végétaux.

Principes féculents. — Les principes immédiats féculents ou sucrés sont: *l'amidon* ou *fécule*, qui se trouve en abondance dans les farines des céréales, dans la pomme de terre et la plupart des végétaux ; les *sucres* fournis par les plantes ou ceux qu'on trouve dans les produits animaux, tels que le lait et le miel ; les *gommes ;* les *principes gélatineux* des fruits ou *pectine*, etc.

Ces diverses substances renferment de l'azote, de l'oxygène, de l'hydrogène et du carbone.

Division des aliments. — On divise les aliments en deux grandes classes :

1° Les aliments quaternaires ou complets, renfermant de l'azote, de l'oxygène, de l'hydrogène et du carbone ;

2° Les aliments ternaires ou hydro-carbonés, renfermant seulement de l'hydrogène, du carbone et de l'oxygène.

Aliments solides et aliments liquides. — Les aliments, quelle que soit la classe à laquelle ils appartiennent, sont solides ou liquides. Les aliments solides sont, en général : la viande des animaux comestibles, les céréales, etc.

Les aliments liquides sont, en général : les aliments hydro-carbonés, tels que les alcools, les liqueurs alcooliques, les huiles, etc.

Bien que l'eau ne soit pas classée dans cette catégorie, elle est cependant indispensable à la nutrition. Considérée d'une manière générale, on peut dire qu'elle est pour l'homme, ainsi que pour les animaux et les plantes, un aliment de première nécessité. En effet, tous les êtres organisés vivant au milieu de l'air exhalent continuellement des vapeurs aqueuses. Un homme adulte doit consommer, suivant la température et le travail auquel il se livre, de un à deux litres d'eau par jour, quelquefois davantage, pour réparer les déperditions quotidiennes résultant aussi bien de l'exhalation de l'eau par les poumons et par la peau que des excrétions que l'organisme expulse au dehors.

Rôle de l'azote dans l'alimentation. —

Les aliments azotés étant destinés plus spécialement à la rénovation de nos tissus, ont été qualifiés de *plastiques*, et les aliments non azotés, qui sont destinés à être brûlés au moyen de l'oxygène fourni par la respiration, sont dits *respiratoires*.

Cette distinction n'est cependant pas absolue ; l'expérience a démontré que les premiers peuvent, dans le sein de l'économie et selon le besoin, se transformer en aliments respiratoires.

Les principes non azotés, ingérés seuls, sont incapables d'entretenir la vie ; les principes azotés ingérés seuls amènent un résultat analogue. L'alimentation doit donc se faire au moyen d'aliments azotés et non azotés mélangés.

Aliments complets. — Les aliments complets doivent contenir les différentes substances capables : 1° de maintenir la quantité de chaleur nécessaire à l'entretien du corps ; 2° de réparer les déperditions qu'éprouvent nos tissus et de subvenir aux développements qu'ils prennent pendant leur croissance ou leur engraissement ; 3° de remplacer les excrétions solides ou liquides que l'organisme expulse.

Le lait, qui est un aliment complet et qui suffit seul à nos premiers besoins, contient des principes albuminoïdes qui se trouvent en grande partie dans la caséine, des principes gras qui résident dans le beurre, des principes sucrés représentés par la lactose ou sucre de lait, quelques sels et 80 à 90 parties d'eau.

Le tableau suivant montre la composition du lait de femme, comparée à celle du lait de vache, de l'ânesse et de la chèvre.

	Eau	Caséine	Beurre	Lactose
Femme	88.6	3.9	2.6	4.5
Vache	87.4	3.6	4.»	5.»
Chèvre	82.»	9.»	4.5	2.6
Anesse	90.5	1.7	1.4	6.4

Les œufs, les pommes de terre, les légumes contiennent aussi les trois sortes de principes.

Le tableau suivant peut être consulté avec fruit ; il donne les quantités proportionnelles de carbone, d'azote, de matières grasses et d'eau contenues dans nombre de substances alimentaires :

	Azote	Carbone	Graisse	Eau
Viande de bœuf	3.00	11.00	2.00	78.00
Morue salée	5.02	16.00	0.38	47.02
Harengs salés	3.11	23.00	12.73	49.00
Sardines à l'huile	6.00	29.00	9.36	46.04
Œufs (blanc et jaune ensemble)	1.90	13.50	7.00	80.00
Lait de vache	0.66	8.00	3.70	86.50
Fromage de Brie	2.93	35.00	25.73	45.24
— Gruyère	5.00	38.00	24.00	40.00
— Roquef	4.21	44.44	30.14	34.55
Chocolat (solide)	1.52	58.00	26.00	8.00
Fèves	4.50	42.00	2.50	15.00
Haricots	3.92	43.00	2.80	9.00
Lentilles	3.87	44.00	2.60	11.50
Pois secs	3.60	41.00	2.10	8.30
Riz	1.80	41.00	0.80	13.00
Pommes de terre	0.33	11.00	0.10	74.00
Figues fraîches	0.41	15.50	»	66.00
Figues sèches	0.92	34.00	»	25.00
Pruneaux	0.73	38.00	»	36.00
Café (infusion de 100 gr dans 1 l. d'eau)	1.10	9.90	0.50	97.50
Thé (infusion de 20 grammes)	0.20	2.10	0.04	99.50
Lard	1.18	71.14	71.00	20.00
Beurre frais	0.64	83.00	82.00	14.00
Huile d'olives	traces	98.00	96.00	2.00
Bière forte	0.08	4.50	»	90.00

Il ne faudrait pas croire que la valeur nutritive des aliments azotés fût en raison directe de la quantité d'azote qu'ils contiennent ; cette valeur « ne s'exprime en définitive, que par la quantité d'azote qu'ils cèdent à l'alimentation » ; de telle sorte qu'un aliment moins azoté, mais qui livre tout son azote à l'action des organes digestifs, nourrit mieux qu'un autre aliment plus riche d'azote, mais en partie réfractaire à la digestion.

Aliments chimiques. — Les aliments, quelle que soit leur nature, se composent donc, à doses variables, des trois éléments : corps gras, sucres et hydrates de carbone, principes albuminoïdes.

Or, la chimie industrielle qui, depuis un certain nombre d'années s'est exercée à la formation synthétique de nombreux produits tels que, parfums, couleurs, etc., prétend aujourd'hui parvenir à fabriquer les aliments de toutes pièces tirées du règne minéral, et à se substituer aux industries agricoles ayant pour but la production des aliments par l'élevage des animaux et la culture des plantes.

M. Berthelot, le chef incontesté de la chimie moderne, a fait, à ce sujet les déclarations suivantes :

« J'ai accompli, en 1854, la synthèse des corps gras naturels, au moyen de leurs composants prochains : acides gras et glycérine ; et j'ai exécuté expérimentalement la synthèse, par les éléments, des carbures d'hydrogène, c'est-à-dire des générateurs mêmes des acides gras et de la glycérine. La production chimique des corps gras est donc démontrée. Elle permet d'obtenir non seulement les corps gras naturels, mais une infinité d'autres,

formés en vertu des mêmes lois et susceptibles des applications les plus diverses. Il en est de même de la fabrication chimique des sucres et hydrates de carbone, ou du moins de la plupart d'entre eux, depuis les découvertes de M. E. Fischer. Restent les principes albuminoïdes, plus compliqués et plus altérables ; mais les méthodes de synthèse qui leur seront applicables sont poursuivies avec zèle par la génération d'aujourd'hui et je ne pense pas qu'aucun chimiste réputé mette en doute la réalisation prochaine de la synthèse de ce dernier groupe. »

La possibilité de la fabrication chimique des aliments est donc, théoriquement au moins, démontrée. Son passage dans la pratique ne serait dont plus qu'une question économique ; la production artificielle de certains corps étant fort souvent, surtout au début, beaucoup plus onéreuse que la production naturelle

Ce n'est point ici la place de discuter les avantages et les inconvénients que peut offrir ce mode de progrès ; mais il était nécessaire d'en faire mention.

ALKERMÈS. — Liqueur de table consommée en Espagne et en Italie et dont la dénomination vient de l'Arabe. Elle est préparée par l'infusion dans l'alcool de muscade, macis, cannelle, girofle et feuilles de laurier. Cette liqueur épicée est filtrée ou distillée et on y adjoint du sucre. Elle tire son nom de ce qu'elle est généralement colorée en rouge avec du *kermès.*

ALLUME-FEUX. — On désigne en général sous le nom d'allume-feux tous les produits préparés pour enflammer rapidement toutes les matières combustibles servant au chauffage ou à la préparation des aliments.

Les allume-feux les plus usités sont des bûchettes de diverses grosseurs trempées dans la *résine.*

Les allume-feux sont également présentés sous la forme de copaux ligaturés, de sciures agglomérées et de braises préparées, trempées dans un liquide résineux.

L'Epicerie débite généralement des allume-feux, différents selon les régions. Elle s'en pourvoit chez des fabricants spéciaux.

ALLUMETTES. — Fragments de bois, de roseau, de coton ciré ou de toute autre matière inflammable, portant à l'une des extrémités, ou à toutes deux, une ou plusieurs substances destinées à produire le feu par friction ou autrement et susceptibles de le communiquer.

Historique. — L'allumette, qui n'a certainement pas encore atteint son plus haut degré de perfection, est une véritable merveille de la civilisation moderne.

Il nous est difficile d'imaginer aujourd'hui les efforts multiples qu'a dû tenter l'homme avant d'arriver à ce but, en apparence si simple : se procurer en toutes circonstances du feu avec facilité.

Depuis la plus haute antiquité et jusqu'au commencement du dix-neuvième siècle, les seuls moyens en usage pour produire le feu consistaient à utiliser les étincelles provenant de chocs sur le silex, pour enflammer des substances ligneuses desséchées ou de l'amadou, ou à frotter deux morceaux de bois l'un contre l'autre.

Ce dernier moyen a été employé de tous temps et l'est encore aujourd'hui par certaines peuplades sauvages.

Dans l'Amérique du Nord, la Sibérie, le Brésil, la Polynésie, l'Australie, etc., les natifs se procuraient le feu par friction de bois très sec.

Il faut croire que ce procédé offrait de grandes difficultés d'exécution, car la plupart des hommes civilisés qui l'ont essayé (et ils sont nombreux) ne sont pas parvenus au résultat cherché.

Il y avait différentes façons d'opérer : mais toutes consistaient à faire tourner une baguette dans un trou pratiqué au milieu d'un morceau de bois extrêmement sec.

Certaines peuplades avaient la coutume de faire tourner simplement la baguette centrale entre leurs doigts, d'autres la pliaient et s'en servaient comme d'un vilebrequin, d'autres enfin faisaient tourner le morceau de bois percé autour de son axe, comme une raquette.

Les Esquimaux de l'Amérique du Nord emploient encore ce système, mais ils l'ont perfectionné. Ils se servent de lanières de cuir de phoque pour donner, avec une facilité relative, un mouvement de rotation très vif à la baguette centrale.

Aussitôt que le feu avait pris à la pièce de bois, il était communiqué à un tas de feuilles sèches préparé d'avance et ensuite au foyer.

On conçoit que dans ces conditions il semblait utile de ne pas renouveler continuellement une semblable opération, aussi, dans chaque tribu, une ou plusieurs femmes étaient chargées de conserver le feu, et des châtiments souvent terribles étaient infligés à celles qui

avaient négligé de s'acquitter de ce devoir.

Cette coutume était de règle même dans la civilisation antique où le culte de Vesta, déesse du feu, était fort en honneur et pratiqué par des prêtresses, dénommées vestales, dont le soin principal était d'entretenir le feu des autels et qui faisaient vœu de virginité pendant leur sacerdoce. La mort punissait celles qui laissaient éteindre le feu sacré, ou qui trahissaient leur serment.

Le briquet à silex est aussi ancien que l'humanité elle-même, et son emploi, légèrement perfectionné, a constitué le moyen le plus pratique de se procurer du feu jusqu'au commencement de notre siècle.

Il fallait autrefois posséder trois objets pour produire le feu : 1° un morceau de silex, dénommé vulgairement pierre à fusil ; 2° un briquet de fer ou d'acier ; 3° un morceau d'amadou ou de vieux linge.

En 1823, on découvrit le briquet à hydrogène, qui était trop encombrant et compliqué pour pouvoir être porté sur soi.

Le briquet oxygéné, qui marqua le premier pas vers la découverte de l'allumette chimique, fit sa première apparition vers le commencement du siècle.

Ce fut la découverte des propriétés détonantes du chlorate de potasse qui amena l'invention du briquet oxygéné. Il consistait en deux petites boîtes cylindriques, dont la plus longue servait de couvercle à la petite. Dans celle-ci était une bouteille renfermant des fibres d'amiante imbibées d'acide sulfurique.

Le couvercle de l'étui contenait des allumettes soufrées ordinaires, trempées au bout extrême dans une solution de chlorate de potasse et de gomme. Il fallait, pour se procurer du feu, appliquer l'extrémité de l'allumette sur l'amiante imprégnée d'acide.

Ce système avait de grands inconvénients, il demandait beaucoup de précautions et, au bout de peu de temps, l'acide s'hydratait et l'appareil ne fonctionnait plus.

On connut vers le même moment le briquet phosphorique, qui n'était pas beaucoup plus pratique, mais qui se rapprochait beaucoup plus encore de la découverte définitive.

Il se composait en quelque sorte de l'allumette en deux parties — l'allumette soufrée d'une part et le phosphore de l'autre ; et c'est en enflammant celui-ci par friction à part, que l'allumette pouvait l'être à son tour.

C'est en 1832 que fut enfin réalisée découverte de l'allumette à friction ou lumette chimique.

Le véritable inventeur de l'allumet chimique se nomme Jacques-Frédé Kaumerer et est né à Edmington, dans Wurtemberg, le 24 mai 1796.

Les allumettes chimiques portère d'abord en France le nom : d'Allumett allemandes.

La première fabrique d'allumettes c miques dites allemandes, à base de ph phore, fut établie en Autriche en 18 Elle fut dirigée par MM. E. Rômer J. Preshel.

Ces allumettes consistaient en de p tites branches de bois enduites de pât phosphoriques qui, au moment de la fr tion, prenaient feu avec bruit.

La matière appliquée au bout de l'all mette, et qui se composait de phosphore de chlorate de potasse, offrait même réel danger de déflagration spontanée aussi le public, craignant, avec quelq apparence de raison, les incendies q pouvaient ainsi se déclarer, fut longtem à se décider à profiter de l'invention no velle. Ce ne fut que lorsque, par de su cessifs perfectionnements on fut parven à diminuer considérablement ces chanc d'ignition spontanée, que l'emploi de l'a lumette chimique entra dans les mœurs

Cet événement se produisit, d'ailleur aussitôt qu'on eut découvert la pâte friction ne contenant pas de chlorate potasse. Ce fait eut lieu en 1837, après découverte de Preshel, qui remplaça chlorate de potasse par le peroxyde plomb.

On imagina alors un assez grand nom bre de combinaisons de pâtes phosph riques. En voici deux parmi les prin pales :

1° Phosphore	9	parti
Azotate de potasse	14	—
Peroxyde de manganèse	16	—
Gomme	16	—
2° Phosphore	4	parti
Azotate de potasse	10	—
Gélatine	9	—
Minium	3	—
Smalt	2	—

C'est vers 1847 que la France, qui avai jusqu'alors importé la presque totalité d ses allumettes d'Allemagne et d'Autriche commença à créer de grandes fabriques qui, peu à peu, suffirent à sa consomma tion.

C'est à cette date, également, que fut dé couvert le phosphore amorphe, qui pos sède sur le phosphore ordinaire l'avantag

de ne point produire de vapeurs nauséabondes et de ne s'enflammer que par la friction sur une préparation spéciale. C'est avec ce phosphore qu'on a fabriqué les allumettes dites de sûreté.

Fabrication. — La fabrication des allumettes ordinaires se compose d'une série d'opérations qui sont les suivantes : 1° débitage du bois en baguettes et en tiges; 2° mise en presse; 3° soufrage; 4° préparation de la pâte phosphorée; 5° trempage dans la pâte phosphorée ou *chimicage;* 6° séchage; 7° mise en paquets ou boîtes.

1° *Débitage du bois :* Deux moyens sont employés pour débiter le bois : au couteau ou à la main, et au moyen d'un rabot spécial en fer, fonctionnant à la main ou mécaniquement .

En France, on emploie plus spécialement le tremble, qui est léger et facile à fendre, ou le bouleau, qui est plus lourd mais fournit des produits en qualité supérieure.

Le bois est d'abord desséché au four, puis il est ensuite scié en troncs de cylindre qui sont découpés en tiges.

2° *et 3° Mise en presse et trempage :* Comme les allumettes ne peuvent être trempées une à une, ce qui prendrait trop de temps, et que d'un autre côté il faut une distance entre chacune de ces tiges pour que le trempage puisse s'effectuer on a imaginé de les placer sur des planchettes, sur lesquelles sont aménagés des crans ne pouvant contenir qu'une allumette chacun; puis ces planchettes posées les unes sur les autres sont serrées dans un cadre, et ce cadre est placé ensuite horizontalement au-dessus du soufre en fusion et trempé. Cette opération se fait automatiquement au moyen d'une curieuse machine qui permet de mettre sous presse 500 allumettes en deux minutes.

5° *Chimicage:* Un appareil semblable sert au chimicage; les allumettes maintenues dans le cadre-presse sont trempées dans la pâte phosphorée maintenue fluide par un bain-marie placé sur le foyer.

Cette opération étant très insalubre pour les ouvriers, à cause des vapeurs qui se dégagent du phosphore, on est parvenu, par différents procédés, à leur éviter ces émanations en enfermant l'appareil et en produisant au moyen de cheminées spéciales, un tirage au-dessus.

Il ne reste plus ensuite qu'à dessécher les allumettes à l'air libre puis à l'étuve, et à les mettre en boîtes ou paquets.

Les allumettes bougies se fabriquent d'après les mêmes procédés que les autres, si ce n'est que leurs tiges sont composées d'une mèche de coton enduite de cire ou de stéarine.

Les anciennes fabriques d'allumettes chimiques possédaient toutes un procédé spécial pour la fabrication de la pâte phosphorée, qui était gardé secret.

Les allumettes dites suédoises, qui ont, en effet, été d'abord importées de ce pays et qui maintenant sont fabriquées chez nous, ont cette particularité qu'elles ne sont ni soufrées, ni phosphorées. Voici comment est composée la pâte de ces allumettes :

Chlorate de potasse	6
Sulfure d'antimoine	2
Gélatine	1

Mais, d'un autre côté, l'enduit du frottoir, sur lequel seul elles prennent, est ainsi composé :

Phosphore rouge	10
Sulfure d'antimoine	8
Gélatine	1

Exploitation. — Jusqu'en 1871, la fabrication et le commerce des allumettes chimiques furent absolument libres, et le commerce de l'Epicerie eut le loisir d'acheter aux nombreux fabricants qui se concurrençaient comme prix et qualité, et de débiter des allumettes à sa convenance.

Les allumettes se vendaient en boîtes de diverses grandeurs, mais surtout au poids, et les articles les plus débités par l'Epicerie étaient les paquets de 250 et 500 grammes, qui étaient vendus au détail de 40 à 60 centimes le demi-kilogramme.

Cette industrie qui faisait vivre de 7 à 8.000 ouvriers et ouvrières donnait lieu à un sérieux commerce d'exportation.

La loi du 4 septembre 1871, votée par l'Assemblée nationale, vint d'abord créer un impôt nouveau sur les allumettes.

Les allumettes chimiques, fabriquées en France ou importées, ne pouvaient, d'après l'art. 4 de cette loi, circuler ou être mises en vente qu'en boîtes ou paquets revêtus d'une vignette timbrée constatant la perception du droit.

La quotité de ce droit était fixée par boîtes ou paquets, selon le nombre et la sorte des allumettes qu'ils devaient contenir.

La recette prévue par le Parlement, qui devait être de 15 millions environ, atteignit péniblement 4.000.000 de francs, à cause de la fraude.

Le gouvernement, jugeant nécessaire de rendre l'impôt plus productif et d'empêcher la fraude, proposa aux Chambres d'attribuer exclusivement à l'Etat le monopole de la fabrication de cet article, et

ce monopole fut décidé par la loi du 2 août 1872.

Conformément à cette loi, le ministre des finances fit procéder le 12 octobre 1872 à l'adjudication du monopole aux clauses et conditions du cahier des charges préparé à cet effet.

L'exploitation fut concédée pour vingt années, avec faculté de résiliation réciproque tous les cinq ans, à une Société qui s'engagea à verser à l'Etat:

1° Une redevance fixe de 16.030.000 fr. par an;

2° Une redevance proportionnelle, pour toute consommation annuelle dépassant 40 milliards d'allumettes.

La Compagnie devait, en outre, verser au Trésor une redevance d'environ 10 0/0 sur le prix de revient des allumettes exportées.

D'un autre côté, l'Etat dut procéder à l'expropriation de nombreuses fabriques d'allumettes établies sur le territoire national, ce qui donna lieu à beaucoup de procès.

L'Etat eut à débourser, pour cette cause, une somme de 32.500.000 francs.

La Société adjudicataire prit le titre de *Compagnie générale des allumettes chimiques* et fut investie du monopole de la fabrication à partir du 1er octobre 1874 et de celui de la vente exclusive à partir du 1er janvier 1875.

Au bout de dix années, le traité fut dénoncé par l'Etat; mais la *Compagnie des allumettes chimiques pour la France et l'étranger*, fut adjudicataire, à partir du 1er janvier 1885, moyennant une redevance annuelle de 18.000.000 de francs.

La durée de la nouvelle concession fut fixée à vingt années, divisée en quatre périodes de cinq années, avec faculté pour chacune des deux parties de résilier le traité à la fin de chaque période, moyennant un avertissement donné un an à l'avance.

Il fut enjoint à la Compagnie de ne mettre en vente que des produits de bonne qualité et de satisfaire, à ses risques et périls, toutes les expériences de la fabrication. Elle dut fabriquer et mettre en vente des allumettes au phosphore ordinaire ou amorphe conformes aux types choisis.

L'Etat, désireux sans doute de créer de nouveaux fonctionnaires, dénonça dès la fin de l'année 1888 le traité qu'il avait passé avec la *Compagnie générale des allumettes chimiques pour la France et l'étranger*. Ce traité à pris fin le 31 décembre 1889.

Depuis cette époque, on peut même dire depuis le 18 janvier 1889, c'est donc l'Etat qui exploite directement le monopole de allumettes chimiques.

Le public a remarqué que la qualité d allumettes n'était pas supérieure depu ce temps, au contraire.

Cependant, vu les plaintes réitéré des consommateurs et celles des ouvrie employés à cette fabrication et qui, cause des vapeurs phosphoriques, ont craindre la nécrose, terrible maladie q les défigure et les rend impropre à to travail, les ingénieurs de l'Etat se so décidés à rechercher un nouveau sy tème de préparation des allumettes.

Jusqu'à ce jour quelques-uns ont é préconisés, mais nul n'a prévalu, bien q leurs produits aient été mis à l'ess public.

Il paraît que les précautions employé maintenant mettent les ouvriers presq complètement à l'abri de cette grave m ladie.

Législation. — D'après la loi du 28 ju let 1875 tout individu convaincu de fabr cation ou vente d'allumettes chimiques contrebande est puni d'une amende 300 à 1.000 francs, et les ustensiles et m tières servant à la fabrication des all mettes chimiques sont saisis et confi qués.

La possession d'allumettes de frau par les consommateurs, quelle qu'en s la quantité, constitue une contraventi entraînant une amende de 100 francs 300 francs.; et des visites peuvent êt faites, même chez de simples particuli soupçonnés de posséder des allumettes fraude, mais avec l'assistance d'un offici de police et sur l'ordre d'un fonctionnai supérieur des contributions indirectes.

La provision d'allumettes faite par consommateur, ne peut dépasser 1 kilog à moins que les quantités supérieur restent sous les marques légales. Tol rance spéciale est accordée sur ce poi aux commerçants (aubergistes, caf tiers, etc.) qui mettent gratuitement d allumettes à la disposition de leurs client

Sont considérées comme allumettes ch miques toutes préparations permettant produire du feu, à l'aide d'une compos tion chimique, par frottement ou choc (t est le briquet à amorces). Les allumett simplement soufrées ne sont pas com prises dans le monopole.

Cependant les allumettes soufrées o les bois d'allumettes *ayant moins de di centimètres de longueur* ne peuvent êt mis en vente ni même détenus sans un déclaration préalable à la Régie, que soit par des commerçants ou des consom mateurs. L'article 20 de la loi du 16 avr

1895 stipule l'application aux contrevenants d'une amende de 100 à 1.000 francs indépendamment de la confiscation.

Commerce. *Détail.* — Aux termes de l'article premier de la loi du 15 mars 1873 « tous les marchands patentés qui en feront la demande seront autorisés à faire le débit des allumettes de toute sorte, en se conformant aux règlements généraux de l'Etat »

Cette demande consiste, dans la pratique, en une simple déclaration au bureau des contributions indirectes.

Les détaillants se pourvoient chez les dépositaires régionaux, mais ont la faculté de s'adresser où ils le veulent, même en dehors de leur département. Il leur est accordé une remise de 10 % au minimum.

Ils ne peuvent avoir chez eux ni débiter que des boîtes et paquets revêtus de la vignette timbrée. Ces boîtes et paquets ne peuvent être fractionnés.

Il est interdit aux détaillants de mettre en vente des allumettes détériorées par leur propre faute, tel que le séjour dans un lieu humide. Par contre les allumettes détériorées avant leur arrivée dans les magasins du débitant ou atteintes d'un défaut de fabrication, pourront être l'objet d'un procès-verbal de constat de la part du service local et devront être reprises par le dépositaire, fournisseur.

Vente en gros. — Tout négociant patenté peut être admis à exercer le commerce en gros des allumettes et à s'approvisionner directement dans les manufactures de l'Etat sous la seule condition que chaque commande représente un poids total de 500 kilog. minimum, emballages compris.

Les demandes d'autorisation doivent être faites sur papier timbré, dans la formule suivante exigée par l'Administration:

Le soussigné *(nom et prénoms)*, domicilié à rue , n° , déclare par la présente vouloir exercer le commerce en gros des allumettes chimiques dans son établissement situé à , rue , n° .

Il s'engage :

1° A se soumettre aux visites et vérifications des Inspecteurs des finances et des fonctionnaires et employés des contributions indirectes ;

2° A tenir, dans la forme qui lui sera prescrite, un registre d'entrées et de sorties, et à représenter ce registre à toute réquisition des fonctionnaires et agents précités ;

3° A posséder constamment, dans ses magasins, un approvisionnement de tous les types d'allumettes dites réglementaires ainsi que de tous les types d'allumettes dites de luxe demandés par les consommateurs de la région ;

4° A réserver aux détaillants une remise d'au moins 10 p. %, calculée sur les prix fixés pour la vente aux consommateurs, et à attribuer une remise d'un taux uniforme à tous les détaillants d'une même commune ;

5° A se conformer, sans restriction ni réserve, à tous les règlements, arrêtés, ordres ou instructions, dont l'Administration des manufactures de l'Etat et l'Administration des contributions indirectes jugeront à propos de prescrire l'application, en ce qui concerne le commerce des allumettes.

En foi de quoi il a signé la présente déclaration.

Fait à , le

Les commandes d'allumettes destinées aux manufactures sont établies par les négociants selon une formule adoptée par la Régie. Elle peuvent être manuscrites ou imprimées, mais leur fourniture est à la charge du commerce.

Chaque commande est remise, en double expédition, au receveur local entre les mains duquel a lieu, en même temps, soit la consignation du prix, soit la souscription de l'engagement cautionné d'acquitter ce prix dans les huit jours de l'expédition.

Les négociants sont admis à présenter aussi une caution solidaire avec eux pour la durée d'une année.

Lorsque le décompte s'élève à trois cents francs au moins ils peuvent présenter des obligations cautionnées à quatre mois de terme, pour lesquelles ils ont à payer l'intérêt de retard à 3 %, plus la remise spéciale d'un tiers pour cent (0.333 %).

Il est accordé aux négociants, sur le prix de vente aux consommateurs, une remise de 14 % sur les commandes de 500 à 5.000 kilogrammes, et de 16 % sur les commandes d'au moins 5.000 kilog. (poids brut). Les marchandises sont vendues en gare de l'acheteur.

Les négociants peuvent se pourvoir ou se réassortir chez d'autres négociants. Les quantités ainsi transportées de magasin à magasin doivent être accompagnées d'un laissez-passer spécial (65 A) que l'Administration met à la disposition des négociants. Elles sont inscrites aux sorties sur le registre du vendeur, et aux entrées sur celui du preneur.

Exportation. — Les commandes d'allumettes pour l'exportation sont effectuées comme celles pour l'intérieur; mais l'exportateur est tenu de payer les frais de transport du lieu d'origine au port d'embarquement. Les prix des allumettes d'exportation sont réduits à moins du sixième des prix à l'intérieur.

Dans les ports, les fournisseurs de navires peuvent être autorisés, sous caution à emmagasiner des allumettes payées par eux au tarif d'exportation. Ils doivent, naturellement, faire décharger leur compte au fur et à mesure des livraisons à bord.

Allumettes soufrées. — La vente des allumettes blanches ou soufrées n'est libre que si ces allumettes ont *plus de dix centimètres de longueur*. Au-dessous de cette dimension, chaque réception doit être l'objet d'une déclaration préalable à la Régie.

Réglementation. — Les dépôts d'allumettes chimiques sont classés parmi les établissements dangereux de la 2e classe si l'approvisionnement est de plus de 25 mètres cubes, et parmi ceux de la 3e classe s'il est de 5 à 25 mètres cubes.

Il est interdit d'employer des enfants dans ces dépôts.

ALOÈS. — Plante grasse herbacée d'origine tropicale à feuilles longues et charnues et à longue tige centrale portant les fleurs en épis. Des feuilles de certaines espèces d'aloès on retire un suc verdâtre et très amer, que l'on épaissit par le chauffage.

Ce suc d'aloès était autrefois couramment vendu par l'Epicerie; il n'est plus guère employé qu'en droguerie médicinale; cependant il entre dans la composition de certaines liqueurs, notamment des bitters.

ALPISTE. — Plante de la famille des graminées appelée communément *millet long*. Cette plante, qui constitue un excellent fourrage, est cependant cultivée principalement pour la graine. Celle-ci, de couleur gris-foncé, très petite et de forme oblongue, est employée communément à l'alimentation d'oiseaux d'agrément, qui en sont généralement très friands.

On a cherché à employer cette graine pour l'alimentation humaine; mais son prix de revient est souvent plus élevé que celui du meilleur froment.

Sa farine servait autrefois à faire des encollages pour l'industrie.

Aujourd'hui, les graines d'alpiste, qui sont communément vendues dans le commerce de l'épicerie, ne sont employées, comme nous l'avons dit plus haut, qu'à la nourriture des oiseaux.

L'Epicerie s'en pourvoit auprès des négociants en grains, farines et légumes secs.

ALUN. — L'alun, ou sulfate double d'alumine et de potasse, est un sel blanchâtre dont les cristaux ont une forme cubique.

On trouve dans la Nature un certain nombre d'aluns qui tous sont des produits de décomposition d'autres minéraux.

L'alun est inodore, incolore et d'une saveur douceâtre et astringente.

Il est soluble dans un poids égal d'eau bouillante et dans 15 fois son poids d'eau froide.

Fabrication. — Pour préparer l'alun on calcine modérément l'alumine (substance minérale que l'on trouve dans la Nature sous forme pierreuse, en matières cristallisées de couleur jaunâtre, grise ou même rougeâtre). On reprend par l'eau, qui laisse un résidu insoluble, et on fait cristalliser la solution.

Le produit ainsi préparé porte le nom d'alun de Rome et est très recherché dans le commerce.

On prépare encore l'alun en ajoutant au sulfate d'alumine un soluté de chlorure ou sulfate de potasse.

On distingue six variétés d'alun: 1° l'alun de roche (du nom de *Rocha*, en Syrie); 2° l'alun de Rome; 3° l'alun du Levant ou de Smyrne; 4° l'alun d'Angleterre; 5° l'alun de Liège; 6° l'alun de France.

Usages. — L'alun est d'un usage très répandu. Il est employé en médecine comme astringent et caustique; dans la teinture, il est très usité pour fixer les couleurs ou les vivifier. Il sert à donner de la consistance à une foule de produits fabriqués, et il est employé, surtout en Orient, pour la clarification de l'eau.

Commerce. — Autrefois, l'alun qui était employé par beaucoup de petits industriels, était vendu en assez grande quantité par l'Epicerie.

Aujourd'hui, ce produit est plus spécialement vendu par les commerçants en produits chimiques, qui servent la grande et la petite industrie.

Cependant, dans certains pays, les épiciers en débitent encore de notables quantités, et il n'est point une maison bien assortie qui n'en soit pourvue.

AMADOU. — Substance préparée pour prendre et communiquer le feu.

Le véritable amadou provient de champignons spéciaux du genre *polyporus*, mais beaucoup de substances végétales jouissent des mêmes propriétés, et spécialement les plantes dont les tiges et les

feuilles sont couvertes de poils longs ou serrés.

On emploie encore pour le même usage le bois pourri et desséché, les vieux chiffons à demi brûlés, etc.

Préparation. — Pour préparer l'amadou véritable, le plus répandu dans le commerce, on dépouille de leur écorce les champignons spéciaux qui servent à sa fabrication; on coupe le tissu en tranches que l'on fait macérer dans l'eau pour les ramollir, et on les bat ensuite avec un maillet de bois, en renouvelant cette opération jusqu'à ce qu'ils soient doux au toucher.

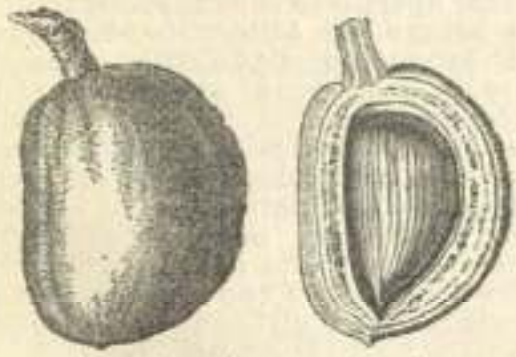
Après le séchage, l'amadou, ainsi préparé, peut servir en chirurgie.

Pour les autres emplois, il subit une nouvelle préparation: il est mis à macérer et à bouillir dans une solution contenant du nitrate et du chlorate de potasse puis séché à nouveau.

Commerce. — L'amadou, qui était autrefois, avant l'invention de l'allumette chimique, un produit très consommé et de vente courante, n'est plus débité que très exceptionnellement par le commerce de l'Epicerie.

AMANDE. — On donne le nom d'amande à la graine ou semence d'un certain nombre de fruits: pêche, abricot, etc.; mais on désigne particulièrement ainsi le fruit de l'amandier, entier, ou simplement sa semence recouverte ou non de la coque.

L'amandier est un arbre de la famille des rosacées originaire de l'Asie et du



Amande entière et sectionnée.

Nord de l'Afrique et répandu actuellement dans tout le bassin Méditerranéen, et fructifie dans les mêmes régions que l'olivier. Ses fleurs et ses feuilles ressemblent à celles du pêcher. Son fruit même possède les mêmes caractères de structure, avec ces différences que la coque de l'amande est moins résistante et que la pulpe qui l'entoure est plus mince, de forme allongée et n'est pas comestible.

Les amandes se divisent en deux sortes principales: les amandes douces et les amandes amères; et en une quantité de variétés pour chaque sorte, que nous examinons plus loin au point de vue commercial.

Les amandes douces et amères contiennent une substance appelée émulsine, les amandes amères contiennent, en outre, une autre substance, l'amygdaline, qui, par fermentation avec la première, produit l'acide cyanhydrique, communément appelé acide prussique, poison violent. L'amande douce est donc seule parfaitement comestible.

Les amandes amères ont été beaucoup employées autrefois à parfumer certains savons. Ce parfum s'obtient plus économiquement aujourd'hui à l'aide de la synthèse chimique.

L'huile d'amandes est employée dans la parfumerie, et la pharmacie en prépare des émulsions.

Historique. — L'amandier et ses fruits sont connus de la plus haute antiquité; on les trouve mentionnés dans l'ancien testament, dans les actes mérovingiens, dans les peintures anciennes retrouvées à Pompéi, et même sur de très vieux papyrus. On le croit originaire de l'Asie occidentale.

L'emploi de l'amande dans la confiserie et la pâtisserie, où elle sert de base à d'innombrables préparations dont la principale est sans contredit la dragée, a commencé peu à peu il y a plusieurs siècles.

Culture. — L'amandier est cultivé dans l'Europe méridionale et se reproduit au moyen de la greffe. Dans le midi de la France, la culture de l'amandier est faite sur une vaste échelle. On plante ces arbres, soit en bordure des chemins, soit en vergers complets en les espaçant de 8 à 10 mètres.

La récolte se fait vers la fin de l'été, on fait tomber les fruits mûrs en gaulant les arbres.

L'amandier atteint facilement de 5 à 6 mètres de hauteur, mais ne dépasse jamais 8 à 10 mètres. Son tronc est raboteux et son écorce grisâtre. Ses feuilles sont longues et pointues, ses fleurs roses et quelquefois blanches.

L'amande proprement dite n'est que le noyau du fruit de l'amandier lequel n'est employé que comme engrais naturel. Ce fruit a la forme de l'amande elle-même; il est d'un vert cendré et la partie char-

nue n'a que quelques millimètres d'épaisseur.

Commerce. — Les amandes connues dans le commerce se divisent en deux catégories principales: les amandes à coques dures et les amandes à coques molles, dites amandes princesses.

Celles consommées en France proviennent principalement de Provence et du Languedoc; les amandes dures, selon leur provenance, sont appelées communément dames Provence et dames Languedoc.

Il arrive également en France, par le port de Marseille, beaucoup de sortes d'amandes des côtes et des îles méditerranéennes; mais elles sont en général très inférieures aux amandes indigènes.

L'Epicerie se pourvoit surtout de deux sortes d'amandes:

1° Les amandes princesses à coques tendres, qui sont très recherchées pour la table, non seulement à cause de leur qualité, mais pour la facilité avec laquelle elles s'écrasent entre les doigts et leur belle couleur dorée.

2° Les amandes dites à la dame.

Ces dernières sont le plus souvent décortiquées, c'est-à-dire ont subi une préparation qui enlève la partie supérieure de la coque et la rend presque aussi tendre que celle des amandes princesses.

Dans certaines contrées cependant, et spécialement dans le midi de la France, les amandes à la dame sont vendues en nature, c'est-à-dire non décortiquées.

Les amandes étrangères, décortiquées ou non, sont également tenues par le commerce de l'Epicerie, mais principalement pendant les années où la récolte française a été insuffisante.

Elles proviennent, en général, de la Sicile, de la Sardaigne et de l'Archipel grec.

La confiserie et la pâtisserie emploient en immense quantité des amandes de diverses provenances, mais elles les reçoivent sans coques. Elles sont classées suivant qualités et grosseurs. Dans l'échelle des prix, les amandes brisées obtiennent naturellement les plus bas.

L'Epicerie se pourvoit d'amandes soit auprès des négociants des pays de production ou des négociants importateurs de Marseille, soit auprès des négociants en gros, spécialistes en fruits secs, établis dans les principales villes.

Les amandes amères sont exclusivement employées par la parfumerie et la pharmacie.

AMENDE. — Peine pécuniaire infligée par les tribunaux, isolément ou concurremment avec une peine afflictive, ou fixée par les agents d'un certain grade des administrations fiscales, en répression des délits ou des simples contraventions.

La contrainte par corps, abolie en matière de dettes, reste maintenue pour le paiement des amendes, l'Etat ne se considérant pas comme un créancier ordinaire et faisant fléchir, en sa faveur, le droit commun.

Les amendes qui peuvent frapper le commerçant en Epicerie dans l'exercice de son état sont indiquées à chacun des cas visés.

Les amendes sont recouvrées par les soins de l'administration de l'enregistrement. Elles sont infligées solidairement, c'est-à-dire que tous ceux qui sont condamnés pour participation à un même délit sont tenus solidairement de les acquitter. Cependant elles restent personnelles en ceci que les héritiers du condamné à l'amende, mort avant de s'être libéré, ne sont pas tenus à l'acquitter.

AMERS. — On désigne ainsi les végétaux qui, par leur amertume, ont des propriétés toniques ou stomachiques.

Peuvent être considérés comme amers la gentiane, l'écorce d'orange, l'absinthe, la camomille, la rhubarbe, l'angostura, etc.

Ces végétaux, qui servent à des préparations médicinales, sont également employés à la fabrication de diverses liqueurs apéritives dites *Amers*.

Les amers ou *bitters* (mot allemand ayant la même signification) les plus employés sont ceux ayant pour base l'écorce d'orange.

Les amers français, ainsi préparés, ont presque complètement remplacé dans la consommation nationale les amers ou bitters allemands, dans la préparation desquels entrait une assez forte proportion d'aloès. Les uns et les autres sont généralement d'un degré alcoolique élevé.

Préparation. — La fabrication des amers s'effectue en mettant les substances nécessaires dans la cucurbite avec l'alcool et l'eau; on fait infuser à chaud pendant vingt-quatre heures, on filtre sans coller.

On obtiendra un amer hollandais par la formule suivante:

Ecorce de curaçao, 1.000 gr.; zeste de citrons frais, 20 (nombre); zeste

d'oranges fraîches, 20 (nombre); alcool à 50°, 100 litres.

On pourra préparer un bitter de cette autre façon:

Ecorce de curaçao, 1.000 gr.; calamus aromatique, 250 gr.; aloès succotrin, 250 gr.; bois de Fernambouc, 2 kilog; alcool à 90°, 57 litres; eau 40 litres.

Voici une formule pour un amer, genre africain.

Calamus, 80 gr.; écorces d'oranges amères, 2.500 gr.; quinquina gris, 100 gr.; colombo, 10 gr.; cardamome, 5 gr.; aloès, 5 gr.; zestes de citron frais, 4 (nombre); alcool à 90° 25 litres; eau 5 litres.

Après chauffage, dans l'alambic ou le conge de fabrication, ajouter à l'infusion obtenue:

Infusion de gentiane, 1 litre; amertume de curaçao, 3 litres; infusion d'oranges fraîches, 2 litres; liqueur curaçao ordinaire, 5 litres; esprit d'oranges fraîches, 2 litres; infusion de coings, 3 litres; caramel, 3 litres.

Ajouter l'alcool et l'eau nécessaires pour faire 100 litres à 27°.

Autrefois on ajoutait, après refroidissement, un peu d'alun, 16 grammes environ par hectolitre, pour faciliter la clarification; mais cette pratique est défectueuse et d'ailleurs l'emploi de l'alun dans les boissons est condamnable.

Certains amers sont préparés par infusion à froid. Dans ce cas il faut faire macérer les aromates pendant un mois. On filtre ensuite.

Les substances entrant dans la composition des bitters étant riches en huiles aromatiques, doivent être dosées avec soin pour éviter l'opalescence lors de l'addition d'eau. Il faut, dans ce but, n'employer que de l'alcool de bonne qualité parfaitement rectifié, et c'est pour la même raison que ces liqueurs sont à fort degré, car la présence d'une certaine quantité d'alcool empêche l'opalisation des huiles essentielles.

Commerce. — La consommation des amers de différentes fabrications et marques est d'environ 90.000 hectolitres en France.

Le commerce de l'Epicerie débite des amers en assez notable quantité et s'en pourvoit près des distillateurs ou dépositaires de marques.

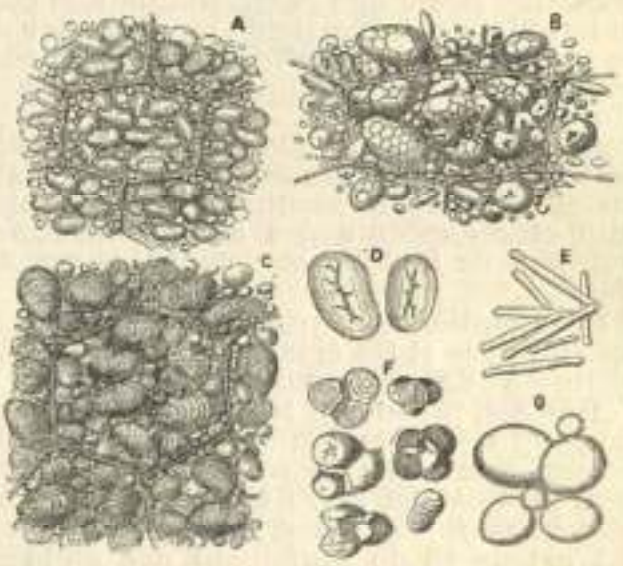
AMIABLE-COMPOSITEUR. — Arbitre auquel le compromis des parties dévolue le droit de se prononcer selon les principes de l'équité sans avoir à observer les règles de la procédure et les formalités du droit (Voir *arbitrage*).

AMIDON. — L'amidon ou fécule est une substance élaborée par des végétaux et que l'on retrouve dans leurs divers organes.

Le produit spécial, connu vulgairement sous le nom d'amidon est une matière très blanche, extraite de diverses graines, et qui est employée pour donner de la consistance au linge, et industriellement dans une foule de cas.

L'amidon se rencontre dans les graines comme le blé, le seigle, le riz, etc.; les fruits, comme la banane; les tubercules comme la pomme de terre, l'igname; les racines, comme le manioc.

Les grains d'amidon malgré leur nature élémentaire identique varient de forme suivant la plante qui les a produits. La dimension de ceux des plantes employées à l'alimentation, va de trois millièmes de millimètre de diamètre, jusqu'à deux centièmes de millimètres. Ces derniers, quoique relativement fort gros, nécessitent encore l'emploi du microscope pour être discernés.



Grains d'amidon vus au microscope.

A de blé — B d'avoine — C de pomme de terre — D de haricot E d'euphorbe — F de manioc — G d'arrow-root.

La grosseur des grains varie, dans la même espèce et la même plante. Ce qui permet de reconnaître la plante productive, c'est uniquement la forme générale. Ils sont presque toujours comprimés ou aplatis dans un sens, ce qui, dans les graminées, leur donne la forme d'une lentille gonflée. Les grains d'amidon des légumineuses (pois, haricots, fèves) sont ellipsoïdes en tous sens. D'autres ont des figures moins simples et sont dits composés (pomme de terre, manioc) d'autres,

enfin, se présentent sous forme de bâtonnets (euphorbe). Le riz, le maïs, ont des grains polyédriques. L'amidon du sagou est formé de petits grains entourant un grain plus gros.

Par suite de ces différences essentielles de forme, il est aisé de reconnaître, avec un peu de pratique, à l'aide d'un bon microscope, la véritable nature des fécules vendues sous le nom de *tapioca*, *sagou*, *etc.* (Voir ces mots.)

L'amidon forme en quelque sorte la réserve des végétaux, il paraît remplir l'emploi de la graisse chez les animaux.

L'amidon du commerce est plus particulièrement extrait du blé et du riz.

Historique. — La France fut pendant très longtemps approvisionnée d'amidon par les flamands. C'est vers la fin du dix-septième siècle que la consommation considérable de cet article, amenée par la mode du linge empesé, engagea plusieurs industriels à le fabriquer à Paris et à Rouen.

Le premier acte public qui constate cette fabrication date de 1744. Il consiste en un édit royal reconnaissant les « statuts et règlements des amidonniers-cretonniers de la ville et des faubourgs de Paris ».

Les gantiers-parfumeurs, les épiciers-apothicaires et les épiciers, qui avaient la coutume de se pourvoir d'amidon à l'étranger, prévoyant les droits de protection qui ne manqueraient pas d'être accordés à la nouvelle corporation, soutinrent au Châtelet et au Parlement un procès, qu'ils finirent par perdre.

L'article 18 du règlement des amidonniers est ainsi conçu: « Tous maîtres de la communauté seront tenus de bien façonner et fabriquer les amidons qui seront faits de recoupettes et recoupés de blé qui sont les issues des farines employées par les boulangers desquels les amidonniers les achètent ».

Les statuts se terminent par un article portant que les amidonniers-cretonniers « ne pourront s'établir que dans les faubourgs, aux lieux où il y aura facilité pour l'écoulement des eaux. »

Les premiers amidonniers de Paris se fixèrent dans le faubourg Saint-Marcel, sur les rives de la Bièvre.

Un arrêt royal, daté de mars 1765, fixa à *trente sous* par quintal les droits sur l'amidon de provenance étrangère et à *cinquante sous* ceux sur la « poudre à *poudrer* ».

Malgré de nombreuses protestations, ces droits furent prélevés jusqu'en 1790, époque à laquelle ils furent remplacés p d'autres.

Un bourgeois de Paris, Julien Alater fut chargé de prélever *deux sous* par liv d'amidon fabriqué dans le royaume *quatre sous* pour chaque livre de ces pr duits de provenance étrangère; mais système donna lieu à de nombreuses fra des et de nombreux procès.

La Révolution, qui supprima les corp rations d'art, amena de grandes transfo mations dans cette industrie, qui s'e depuis considérablement étendue, mais émigré de Paris et du centre des grand cités.

Fabrication. — Pour fabriquer l'am don, il existe deux procédés d'extractio le procédé chimique et le procédé méc nique. On combine généralement les de méthodes, la seconde complétant la pr mière.

Procédé chimique. — Il est le plus a cien et a été longtemps le seul en usa On s'en sert aujourd'hui pour tirer pa des blés ou farines avariés.

On détermine une première fermen tion au moyen du levain ordinaire ou la levure de bière. Le premier produ porte le nom d' « eau sûre ».

Pour la seconde fermentation, on sert du liquide à odeur infecte qui pr vient de la première, et ainsi de suit lorsque la fabrication est en marche.

Cette fermentation produit les phén mènes suivants: la glucose contenue da le blé se dissout et donne naissance à l cide lactique et à l'alcool, qui forme, s'oxydant à l'air, de l'acide acétique.

Ces acides favorisent la dissolution gluten dans l'eau et permettent de l'élim ner.

Le liquide ainsi obtenu est passé à tr vers de fins tamis, qui arrêtent au pa sage les matières étrangères. Il se dépos ensuite sur des plans inclinés.

La partie blanche récoltée, séchée moulée, forme le pain d'amidon du com merce. Le séchage fait fendiller le pr duit, qui forme des « aiguilles » de 4 8 centimètres de longueur.

Procédés mécaniques. — Les procédé mécaniques sont de plusieurs sortes et re posent sur ce principe que la pâte de bl malaxée sous un mince filet d'eau, se s pare en deux parties: le gluten, qui s coagule, et l'amidon, qui s'écoule ave l'eau, qu'il colore en blanc.

C'est de cette eau d'écoulement tamisé que l'on extrait l'amidon, en le laissan déposer.

Il faut pour arriver à extraire toute les parcelles d'amidon, une série de mani

pulations, qui sont cependant beaucoup moins onéreuses et beaucoup plus rapides que par le premier procédé.

Les amidons de riz, de maïs, etc., etc., s'extraient par des procédés un peu différents, mais basés sur les mêmes principes.

Usages. — L'amidon s'emploie pour l'empesage du linge, soit en poudre, soit en aiguilles; les relieurs et les papetiers en font de la colle. Il sert également à apprêter les étoffes.

La parfumerie emploie, sous le nom de poudre de riz, l'amidon de riz ou d'autre graine parfumé ou non.

Commerce. — La quantité d'amidon consommé en France est considérable ; elle atteint environ 15 millions de kilogrammes, dont la majeure partie est débitée par les épiciers pour l'empesage du linge.

Une notable partie de l'amidon consommé en France est importée de l'étranger. La Belgique et l'Angleterre nous en expédient à peu près la moitié.

Il existe cependant en France de grandes manufactures d'amidon qui pourront, dans un temps donné, en fabriquer des quantités suffisantes pour la consommation, ce qui serait très désirable au point de vue national.

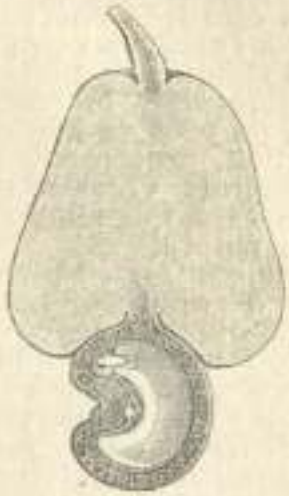
L'amidon est livré au commerce sous forme de pains carrés de 2 à 3 kilogrammes et en petites boîtes de 250, 500 grammes et 1 kilogramme, toutes préparées pour le débit.

L'Epicerie s'en pourvoit soit auprès des amidonniers, soit chez les négociants en produits chimiques ou droguistes.

AMOMES. — Famille de plantes aromatiques du genre zingibéracées dont on emploie les fruits d'un certain nombre d'espèces comme condiments. Le plus connu et le plus employé est l'*amomum cardamomum* (Voir *cardamome*).

ANACARDE. — La pomme d'anacarde, appelée aussi pomme d'acajou, est le produit de l'anacardier, arbre à feuilles ovales, élargies au sommet et atténuées à la base, à fleurs polygames à 5 sépales. Le fruit réniforme est sec, dur et d'un brun clair; il porte le nom de noix d'anacarde ou d'acajou; son amande charnue est arquée. Le fruit proprement dit, au sens botanique du mot, est supporté par un renflement du pédoncule, plus gros que le fruit lui-même. Ce renflement charnu, en forme de poire est rouge, jaune ou blanchâtre, suivant les espèces; c'est lui qui forme la pomme d'anacarde; il est comestible.

L'amande est également comestible; elle se mange crue ou cuite; mais elle sert aussi à la production d'une huile douce.



Pomme d'anacarde sectionnée.

L'enveloppe de l'amande, au contraire, dure mais criblée de cavernes, renferme un suc oléo-résineux, d'un pourpre noirâtre et d'une action caustique très puissante.

Le suc de la pomme sert, par fermentation, à préparer des boissons alcooliques.

L'écorce de l'anacardier est astringente et on lui reconnaît une action dépurative analogue à celle de la salsepareille.

Le suc gommo-résineux de cet arbre constitue la gomme d'acajou applicable aux mêmes usages que la gomme arabique.

Une espèce d'anacardier est originaire de l'Amérique tropicale et est assez largement cultivée dans beaucoup de contrées. Une autre espèce est d'origine indienne; on considère le fruit de celle-ci comme ayant des propriétés laxatives.

ANALYSE. — L'analyse est une opération par laquelle on divise un corps en ses divers éléments.

Commercialement, on a fréquemment recours à l'analyse pour reconnaître la qualité de certaines marchandises.

Les analyses sont de deux sortes : l'analyse proprement dite, ayant pour but la détermination des quantités de chaque élément dans un produit dont la composition est connue ou la recherche d'une ou plusieurs substances dont la présence est soupçonnée (falsification); et les analyses de recherches ayant pour but de déterminer les éléments d'un produit dont la composition est inconnue.

Les analyses de la première sorte sont couramment opérées, suivant des règles précises, et sont généralement d'un prix modique; au contraire, celles de la seconde sorte, peuvent donner lieu à des recherches prolongées et difficiles et, dans ce cas être très onéreuses.

On effectue l'analyse complète à l'aide d'opérations chimiques; mais lorsqu'on a pour but uniquement la recherche de la falsification, on peut se contenter parfois de l'inspection microscopique ou de l'analyse spectrale. C'est ce qui s'effectue par exemple dans la recherche de la falsification du poivre.

Les commerçants en Epicerie ont parfois recours à l'analyse, pour s'assurer que les produits qui leur sont fournis n'ont pas été falsifiés, ou que, même naturels, ils renferment bien leurs principes actifs dans les proportions requises par les règlements ou la jurisprudence. Ceci s'applique particulièrement aux vins et aux diverses liqueurs.

ANANAS. — L'ananas est une plante herbacée vivace, de la famille des broméliacées, à feuilles longues bordées de dents épineuses. La tige épaisse, ne se développant que pendant la seconde année, porte à la troisième un épi de fleurs bleuâtres, surmonté d'une touffe de feuilles courtes et bractées, à laquelle on

Ananas.

donne le nom de couronne. Les fleurs donnent naissance à des baies qui se soudent ensemble pour former le fruit composé, de forme ovoïde, assez semblable d'aspect et de structure à la pomme de pin et d'une belle couleur dorée lorsqu'il est mûr.

Ce fruit est connu sous le nom d'ananas, pomme d'ananas, pain de sucre, pomme de pin *(pine apple* des Anglais), etc.

L'ananas est un fruit exquis; sa chair d'un jaune pâle a un parfum très pénétrant et contient en abondance un jus succulent. Son goût tient à la fois de celui de la pomme, de la pêche et de la fraise.

Historique. — On ignore la patrie de l'ananas, mais il est probable qu'il est originaire de l'Amérique centrale. D'après certains auteurs, on l'aurait trouvé dans les terres chaudes du Mexique, dans la province de Vinagas, près de Panama, dans la vallée du Haut Orénoque, à la Guyane et dans la province de Bahia.

Il s'est d'abord répandu dans les diverses colonies espagnoles et portugaises, puis aux Antilles, sur les côtes d'Afrique et enfin dans l'Inde et en Extrême-Orient.

Culture. — On cultive l'ananas soit au moyen de la greffe, soit au moyen de boutures. Le second procédé est le plus employé. Cette culture qui avait été autrefois entreprise dans les serres d'Europe quand un ananas valait de 30 à 40 fr., y a été absolument abandonnée depuis que la rapidité des transports permet d'en importer des pays tropicaux à très bon compte. Elle est pratiquée à la Martinique, aux Seychelles, à la Jamaïque, à Singapore et un peu partout dans les pays tropicaux.

Industrie et Commerce. — L'ananas qui est vendu maintenant en France à l'état frais, dans des conditions abordables pour la plupart des bourses, est aussi conservé par fruits entiers en boîtes de fer-blanc ou en flacons, par morceaux coupés (barres d'ananas) ou par tranches, au sirop ou à l'eau.

On en fait des confitures ou marmelades, des gelées, des sirops, de l'eau-de-vie.

Ces diverses préparations sont aujourd'hui débitées par les maisons d'Epicerie de choix. Elles proviennent soit de la Martinique, soit de Singapore; dans cette dernière contrée une dizaine d'industriels français, presque tous natifs de la Corse, se livrent presque exclusivement à cette fabrication.

L'Epicerie s'en pourvoit, soit par l'intermédiaire des négociants des ports, soit par celui des négociants en conserves alimentaires.

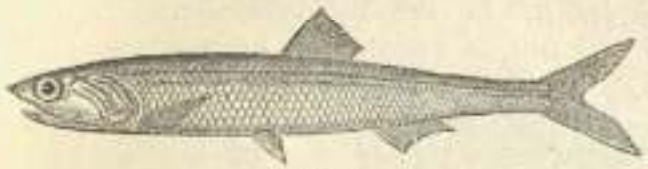
ANCHOIS. — L'anchois est un petit poisson de la famille des clupéïdes, au corps très allongé et arrondi garni d'écail-

les minces et peu adhérentes, au dos verdâtre et au ventre argenté.

L'anchois vulgaire qui se trouve sur différents points de nos côtes de France, abonde surtout dans la mer Méditerranée où il donne lieu à des pêches considérables.

La pêche de l'anchois s'effectue d'une façon originale. On arme plusieurs bateaux de pêche. Sur les uns on fait un feu clair qui attire le poisson; d'autres suivent, se profilent dans l'ombre et entourent les premiers de filets.

L'anchois, peu estimé comme poisson



Anchois.

frais, possède au contraire un goût spécial une fois salé.

Les poissons sont lavés à plusieurs eaux; on leur coupe la tête et on leur enlève les viscères. On les place ensuite dans des barils, où ils sont disposés de façon à ce qu'il y ait une couche de sel et une d'anchois. La saumure est colorée au moyen de rouge de Prusse.

L'anchois est également préparé à l'huile, mais après avoir été préalablement salé de la façon indiquée.

La consommation de l'anchois au sel est considérable, surtout dans le midi de la France, et il est plus ou moins débité par le commerce de l'Epicerie sur toute la surface de notre territoire. Il sert, en effet, à accommoder certains mets dans lesquels il entre comme simple condiment.

Les Anglais préparent même à cet effet des produits en flacons ou en boîtes vendus sous le nom de *pâtes* ou *essences d'anchois*.

Les anchois au sel sont vendus au commerce de l'Epicerie par les négociants en salaisons; ils sont contenus dans des barils de diverses grandeurs et pesés généralement brut pour net. Les anchois de Collioure sont les plus renommés.

L'Epicerie vend également, en petits barillets, des *anchois de Norvège* conservés, avec la tête, dans une saumure très épicée, et qui forment un condiment très apprécié par beaucoup de consommateurs. Elle s'en pourvoit auprès d'importateurs spéciaux de conserves du Nord.

La tare des petits barils d'anchois d'environ 3 kilogs est calculée au 1/6 de leur poids.

ANÉE. — Charge d'un âne. Ancienne mesure de capacité pour les liquides, variable selon les contrées.

Dans l'Isère, l'ânée vaut 76 litres; dans le Rhône, 93 litres; dans la Bresse, 300 litres, et dans le Mâconnais, 300 litres.

ANGOSTURA. — Ville du Venezuela, dénommée aussi Santo-Tomé ou Bolivar, qui a donné son nom à un bitter produit à l'aide de l'écorce d'un arbre du genre *Galipea cusparia*, répandue dans la contrée, et qui porte aussi le nom d'angostura ou angusture.

C'est un arbre peu ramifié, ayant de loin l'aspect d'un palmier et atteignant de 10 à 25 mètres d'élévation. Son écorce est l'objet d'une exportation active pour l'Europe, soit des ports du Venezuela, soit par l'intermédiaire des Antilles. Elle sert à la préparation de vins fébrifuges et stomachiques vendus par la Pharmacie.

On prépare, à l'aide d'écorce d'angusture, d'écorce de citron et d'autres aromates, un bitter d'un goût peu agréable, mais qui passe pour très hygiénique, et qui se consomme en France depuis quelques années, généralement allié avec du vermouth.

Ce bitter est, jusqu'ici presque exclusivement de fabrication étrangère, et l'Epicerie des régions méridionales commence à s'en pourvoir.

ANDOUILLE. — Sorte de charcuterie qui se compose d'intestins de porc coupés en morceaux et fortement épicés et enfermés dans un boyau préparé.

La préparation de l'andouille varie suivant les pays; cependant, elle est presque toujours fumée.

L'*andouillette* est une sorte de petite andouille non fumée préparée pour être mangée chaude.

L'*andouille de Vire* doit sa qualité toute spéciale à un fumage extrêmement lent et prolongé et à l'emploi d'épices particulières.

Le commerce de l'Epicerie qui vend aujourd'hui de nombreux comestibles débite couramment l'andouille fumée, ou l'andouillette dite de Troyes ou de Cambrai, conservée dans la graisse. Il s'en pourvoit auprès de fabricants spéciaux de comestibles.

ANGELIQUE. — L'angélique est une grande plante vivace, de la famille des ombellifères, qui croît en France et dans le nord de l'Europe et de l'Asie ; on la cultive dans les jardins ; elle a une odeur suave.

On emploie pour les confire les tiges de la plante entière avant son complet développement, parce qu'elle possède

Angélique.

alors tout l'arôme dont elle est susceptible. C'est dans le courant du mois de mai que l'on coupe ces tiges.

L'angélique confite à Niort et dans les Deux-Sèvres est très estimée, mais elle doit surtout la réputation dont elle jouit au goût artistique que les confiseurs de ce pays mettent à lui donner de belles formes, telles que celles de nœuds, de corps de poissons, etc.

L'angélique, qui est employée communément en pâtisserie et en confiserie, sert également à diverses préparations ménagères.

L'Epicerie la débite confite et s'en pourvoit chez les marchands de fruits confits.

ANIS. — On désigne sous le nom d'anis, dans le commerce, la graine ou semence de l'anis ou *Pimpinella anisium*, plante herbacée de la famille des ombellifères, originaire du Levant, et que l'on cultive en Europe dans diverses contrées.

Le mot anis est donc, à la fois, usité comme nom de la plante et de la graine. Cette dernière est seule employée.

Ces semences ont le volume d'une tête d'épingle et leur couleur est généralement d'un vert grisâtre.

L'anis se cultive en grand dans la région méditerranéenne, dans la Russie méridionale et dans certaines provinces françaises : la Touraine, le Bordelais, l'Anjou et le haut Languedoc.

Celui de la Touraine est le plus recherché.

Les terres légères et calcaires sont celles qui conviennent le mieux à cette culture.

Les semis se font en avril ; la floraison arrive au commencement de l'été, lorsque la plante atteint une hauteur de 0 m. 3 environ.

On fait la récolte en septembre. Dans

Anis.

les années favorables, un hectare produit de 500 à 600 kilogrammes.

Il existe d'autres sortes d'anis que l'anis commun. Voici les principales : anis âcre ou faux anis, appelé également *cumin ;* anis bâtard ou des Vosges ou *carvi ;* anis doux ou *schinus ;* anis de France ou *fenouil ;* anis étoilé de la Chine ou *badiane* (Voir ces mots).

L'anis sert à préparer l'anisette ; il entre également dans la fabrication de l'absinthe. On en confectionne de petites dragées sucrées, les plus renommées sont connues sous le nom d'anis de Flavigny ; il entre également dans la fabrication d'un assez grand nombre d'autres produits de confiserie et de pâtisserie, fabriqués industriellement ou préparés par les ménagères, principalement dans quelques départements de l'Est, en Suisse, en Italie, en Allemagne, etc.

L'essence d'anis est également employée en médecine.

Commerce. — L'anis vert est débité par le commerce de l'Epicerie, mais ne donne lieu qu'à un chiffre d'affaires très restreint. Autrefois, cet article était beaucoup plus communément employé par les ménages, à cause de ses qualités digestives. La plupart des épiciers en vendent à peine quelques kilogrammes par an et même un certain nombre en sont dépourvus.

Le commerce de gros est fait par les droguistes, qui se pourvoient dans les ports, pour les anis étrangers, et directement à la culture, pour les anis indigènes. La plus grande consommation en est faite par les distillateurs. et les confiseurs.

Les anis confits sous forme de petites dragées, argentées ou non, sont communément débités par les commerçants en épicerie, qui s'en pourvoient chez les fabricants de confiserie.

ANISETTE. — L'anisette est une liqueur dont l'arôme principal est extrait de la semence d'anis.

Généralement l'anisette fine est préparée de la façon suivante : L'on fait distiller dans l'alcool supérieur et en proportions étudiées les substances suivantes : des graines d'anis vert de bonne qualité ainsi que d'autres de badiane, de coriandre, de fenouil avec une petite proportion d'ambrette, de cannelle de Ceylan et de noix muscade.

L'extrait ainsi obtenu est mélangé ensuite, dans les proportions voulues, avec du sirop de sucre et de l'alcool.

Les fabricants de liqueurs de toute la France préparent l'anisette en plus ou moins grandes quantité. Bordeaux, qui possède plusieurs maisons renommées pour cet article, en exporte beaucoup.

L'anisette est également fabriquée dans les pays étrangers ; mais sa préparation diffère sensiblement. Celle de Hollande est à la fois plus forte et moins sucrée.

On prépare également des anisettes, de qualité inférieure, en employant comme base des essences d'anis fournies par l'industrie.

L'Epicerie débite l'anisette, ainsi que la plupart des *liqueurs* (Voir ce mot) classiques et s'en pourvoit auprès des distillateurs-liquoristes.

ANONE. — Genre d'arbres et d'arbustes à feuilles ovales alternes, cultivés dans la plupart des régions tropicales, pour leurs fruits comestibles. Les plus intéressants de ces végétaux sont ceux qui produisent la *pomme-cannelle* et le grand *corossol* (Voir ces mots).

ANTISEPTIQUE. — Substance simple ou composée, ayant la propriété de s'opposer à toute fermentation et, par conséquent, de prévenir la décomposition.

Les notions élémentaires de l'hygiène se répandant de plus en plus, les antiseptiques sont très couramment employés désormais dans l'économie domestique.

Il existe une foule d'antiseptiques préparés ou non, qui agissent d'ailleurs de façon très différentes et avec plus ou moins d'énergie.

L'alcool, le sel marin, le sucre, le salpêtre, le charbon, la créosote, le camphre, l'acide borique, la saccharine, l'acide sulfureux, etc., etc., sont des antiseptiques.

L'action conservatrice de certains d'entre eux peut être appliquée à la conservation des produits alimentaires ; mais l'emploi de la plupart est absolument interdit (Voir *conserves*, *boissons*, *vins*)

Les plus puissants des antiseptiques connus sont l'acide phénique, les sels de mercure, des matières extraites du goudron, du thym, etc.

On en prépare des produits en flacons, débités sous le nom de phénol, thymol, etc.

L'Epicerie débite un certain nombre de produits antiseptiques en nature (sel, acide borique, camphre, etc.) ainsi que des antiseptiques préparés pour l'assainissement des locaux ou autres usages ; mais n'aurait pas le droit d'en vendre en vue d'un usage curatif.

Elle se pourvoit des premiers chez les négociants en drogueries ou en produits chimiques, et des seconds chez les industriels qui les préparent.

APERITIFS. — Mot désignant les substances propres à dilater les voies digestives et à exciter l'appétit. Ce qualificatif est couramment employé pour désigner les liqueurs auxquelles on attribue des vertus apéritives, et qui doivent, par conséquent, être consommées avant le repas.

Les liqueurs apéritives ont pour base principale des végétaux qui, par leur amertume, accélèrent le fonctionnement de l'appareil digestif, tels que : l'*absinthe*, les *amers*, la *gentiane*, le *quinquina*, le *quassia-amara*, le *colombo*, les *oranges amères*, etc. (Voir ces différents mots).

Il existe deux sortes d'apéritifs :

1° Ceux à base de vins forts ou sucrés, tels que le Vermouth, le Malaga, le Banyuls, l'Alicante, dans lesquels on fait entrer une proportion quelconque des végétaux indiqués plus haut ;

2° Ceux à base d'alcool, ayant de 40° à 72° de force alcoolique: absinthes, amers, bitters, etc.

L'Epicerie débite les apéritifs en bouteilles de diverses grandeurs et s'en pourvoit chez les distillateurs ou spécialistes.

Quelquefois, elle en prépare elle-même On trouvera à *Vermouth* et à *Quinquina* des indications à ce sujet. Les substances amères ajoutées au vin sont généralement le quinquina, les écorces d'oranges amères, l'aloès, le colombo, infusés au préalable dans l'alcool. Voici ci-dessous une formule de vin apéritif composé à base de quinquina, kola et coca, trois substances ayant des propriétés hygiéniques et stomachiques très renommées :

Il faut n'employer la kola, la coca et même le quinquina qu'à des doses modérées, pour éviter que l'apéritif obtenu puisse être considéré comme médicamenteux.

On met infuser la noix de kola réduite en poudre et les feuilles de coca, séparément dans de l'alcool à 80°. Pour 100 gr. de kola il faudra 3 décilitres d'alcool et 15 jours de macération. Pour 100 gr. de feuilles de coca on aura 4 décilitres d'alcool à 80° et une macération d'un mois. Quant au quinquina on peut employer 400 grammes pour 6 décilitres d'alcool à 60° infusés pendant 8 jours.

Ce sont ces macérations qu'on introduit dans le vin devant servir à la préparation. On pourra prendre :

Infusion de quinquina.....	0 40	centil.
— de kola.....	0 30	—
— de coca.....	0 40	—
Vin de Malaga	10	litres
Vin du Roussillon	20	—

Verser les vins dans les infusions réunies mais non soutirées. On laisse en contact pendant quelques jours et on filtre. On pourrait ajouter 25 à 50 gr. de cacao torréfié à l'infusion de quinquina afin de donner une saveur plus agréable au produit final.

Nécessairement on peut employer tel vin que l'on désire, blanc ou rouge, sec ou doux, au choix de l'opérateur et de la clientèle qu'il chercher à satisfaire.

Voici une autre formule qui peut servir à la préparation d'un hectolitre d'un vin apéritif au quinquina :

Quinquina gris, 4 kilog. ; cacao torréfié, 150 gr. ; vin de Malaga, 30 litres ; vin du Roussillon foncé, 70 litres ; alcool à 9
6 litres.

On met le quinquina et le cacao à in
ser pendant huit jours dans l'alcool, p
on ajoute le vin en laissant macérer qu
ques jours.

Ces vins apéritifs titrent de 16 à 18°.
se traitent de la même façon que les vi
de liqueur ordinaires ; on les clarifie à
colle de poisson ou à la terre d'Espagn

Le froid trouble souvent les vins apé
tifs, dans lesquels sont le plus souvent
suspension des poudres des substanc
employées, lorsqu'ils n'ont pas été parf
tement collés et filtrés. Un collage à
terre d'Espagne, effectué à basse tempé
ture, supprime cet inconvénient.

APPRENTI. — Celui qui est en co
d'apprentissage.

APPRENTISSAGE. — Instruction te
nique professionnelle.

L'apprentissage forme un contrat p
lequel le patron s'engage à donner
l'apprenti les connaissances nécessaires
l'exercice de la profession en échan
d'une rémunération soit en argent, s
par le travail de l'apprenti durant u
période fixée.

Historique. — L'apprentissage fut i
titué en même temps que les ancienn
corporations dans lesquelles nul ne po
vait être admis s'il n'avait fourni
preuve de ses capacités professionnell
et subi un stage plus ou moins prolong

L'apprentissage était fixé à trois a
nées; mais on ne pouvait obtenir le ti
de *maître* qu'après avoir été trois autr
années *garçon*.

Pendant la durée de l'apprentissage,
maître remplaçait pour l'apprenti le pè
de famille.

L'apprentissage obligatoire fut su
primé par la loi du 2 mars 1791 qui
disparaître les anciennes corporation
cependant l'usage s'en est continué ju
qu'à nos jours.

Le commerce de l'Epicerie s'appliqua
à un nombre considérable d'articles, n
cessite, pour être exercée d'une façon r
tionnelle, un apprentissage prolongé.

Autrefois, nul n'eût songé à entr
prendre sérieusement ce commerce, dan
les villes tout au moins, soit comme p
tron soit à titre de *commis*, sans avo
effectué l'apprentissage professionnel a
cours duquel on prenait connaissanc
des usages commerciaux, des noms
qualités des marchandises et des moyen
de les reconnaître, des préparations

leur faire subir pour les conserver ou les présenter avantageusement, etc. En échange l'apprenti donnait à son patron son temps et sa peine pendant une période de deux années et, souvent, une somme d'argent assez importante était versée au patron pour l'indemniser des frais et pertes qu'il pouvait avoir à subir.

De nos jours, le commerce de l'Epicerie en détail s'est tellement transformé, dans les grandes villes et les grands magasins surtout, que les commis qu'on y emploie ne sont souvent plus que des vendeurs quelconques, auxquels aucune connaissance spéciale n'est demandée et que l'on occupe parfois sans exiger d'eux qu'ils aient fait aucun apprentissage. Leurs appointements peuvent toutefois s'en ressentir, et ils sont peu armés pour s'établir à leur compte.

La coutume, presque invariablement établie aujourd'hui, est de prendre des apprentis pour une année et au pair. Dans de telles conditions il serait encore possible de former d'assez bons employés, si toutes les maisons d'une importance moyenne prenaient l'habitude d'avoir toujours au moins un apprenti.

Contrat d'apprentissage. — Le contrat d'apprentissage doit stipuler la durée de l'apprentissage, l'époque de son commencement, les soins que le patron s'engage à donner à l'apprenti, les noms et adresses des parties contractantes la désignation de la profession du patron ou de la partie spéciale sur laquelle doit porter l'apprentissage, la somme fixée s'il y a lieu. Il est bon de fixer, en outre l'indemnité qui pourrait être dûe, en cas de rupture du contrat, au prorata de la durée restant à courir.

ARACHIDE. — Plante de la famille des légumineuses, cultivée d'abord en Chine et en Amérique, mais qui a été, depuis cinquante ans, importée dans l'Europe méridionale et l'Afrique occidentale.

L'arachide est une plante annuelle, polygame, à feuilles stipulées, à fleurs petites, jaunes, axillaires. La fructification de cette plante offre cette particularité remarquable que dès que l'ovaire est fécondé, la tige qui le supporte s'allonge et, après avoir débordé le calice, s'infléchit vers la terre ; le jeune fruit s'y enfonce et y accomplit son développement à 8 ou 10 centimètres de profondeur.

Le fruit de l'arachide, dénommé communément pistache de terre, se présente sous la forme d'une gousse ridée ayant l'aspect d'un cocon de ver-à-soie un peu déprimé au milieu. Cette gousse renferme de 1 à 4 graines, mais généralement deux, de la grosseur et de la forme d'une petite noisette et recouvertes d'une pellicule rouge.

L'arachide est surtout cultivée comme

Arachide.

plante oléagineuse, sa graine produisant à peu près la moitié de son poids en huile comestible, excellente lorsqu'elle est de bonne provenance, fraîche et exprimée avec soin.

La bonne huile d'arachide est considérée par beaucoup de personnes comme ayant une qualité presque égale à celle de l'huile d'olive. On s'en sert aussi en parfumerie et en savonnerie.

L'arachide n'est pas cultivée seulement comme plante oléagineuse, mais également comme plante comestible.

L'amande de l'arachide fraîche, cuite dans l'eau salée, forme un mets délicieux; cette même amande peut être consommée grillée, on la dénomme alors communément « cacaouette ». On en prépare également, surtout en Espagne, du nougat, des espèces de dragées et diverses autres friandises.

La tige et les feuilles de l'arachide forment pour les bestiaux une nourriture saine ; lorsqu'elles sont séchées et pressées, elles composent ce qu'on appelle la « paille d'arachides ».

L'arachide forme aujourd'hui la principale culture de l'Afrique tropicale et notamment du Sénégal. Elle est cultivée sur différents points de cette colonie ; mais la plus renommée provient de la région et du port de Rufisque.

Les graines d'arachides sont chargées en vrac sur des navires, entourées de leurs gousses.

A leur arrivée à Bordeaux, Marseille ou le Havre, où se trouvent les huileries, elles sont décortiquées et pressées pour l'extraction de l'huile.

L'Epicerie débite l'huile d'arachides en assez grande quantité ; mais elle est presque toujours vendue au consommateur sous le nom d'huile blanche. Elle est souvent mélangée à l'huile de sésame.

Certaines maisons d'épicerie débitent l'arachide en graines, soit torréfiées, soit sous forme de nougats.

ARACK ou **RACK**. — On désigne sous ce nom, dans la plupart des pays baignés par l'Océan indien, une sorte d'eau-de-vie de riz parfumée de diverses façons. On appelle également de ce nom une eau-de-vie consommée en Russie et dans le Nord de l'Europe.

ARAMON. — Nom d'un cépage particulier extrêmement répandu dans tout le Midi.

Le vin donné par ce genre de cépage porte également le nom d'Aramon. Il est fort peu coloré et assez faible en degrés; mais il possède des qualités particulières qui le font estimer à la fois pour la consommation en nature et pour les coupages vendus communément par le commerce de l'épicerie.

ARBITRAGE. — Jugement d'un arbitre.

L'arbitrage est une juridiction constituée par la volonté des parties qui confèrent les fonctions d'arbitre à telle personne ou collectivité qui leur convient, avec l'agrément de celles-ci. Toutefois un tribunal constitué ne peut être pris pour arbitre; mais rien n'interdit cette fonction aux juges pris individuellement.

Les parties désireuses de soumettre leur différend à l'arbitrage doivent signer un compromis stipulant sur quels points doit porter le jugement de l'arbitre, la désignation de la ou des personnes choisies comme arbitres, l'engagement de se soumettre à la sentence et, au besoin, le renoncement à tout recours. Il peut également spécifier que toute latitude est laissée à l'arbitre pour la procédure qui, sans cela, doit être celle prescrite par le Code de Procédure civile. L'arbitre peut aussi être désigné comme *amiable-compositeur* (Voir ce nom).

Nul ne peut être obligé de remplir les fonctions d'arbitre; mais toute personne les ayant acceptées est tenue de les remplir, hormis le cas de force majeure, sous peine d'encourir des dommages-intérêts.

Les mineurs non émancipés, les femmes mariées même non autorisées, enfin toutes personnes tenues en tutelle ou en dépendance, ne sont pas inaptes à remplir les fonctions d'arbitre; mais il est admis qu'il leur est toujours possible de les décliner, même lorsque les opérations sont commencées, sans pouvoir être tenues à dommages-intérêts.

Si un délai pour la sentence n'est pas fixé dans le compromis, la loi fixe ce délai à trois mois, du jour du compromis.

Les sentences arbitrales, lorsque le compromis ne les en dispense, doivent comporter toutes les indications prescrites pour les jugements ordinaires. Elles sont exécutoires dans le même cas et de la même manière que les jugements des tribunaux; mais il faut pour cela: 1° que le dépôt en soit fait par un des arbitres au greffe du tribunal de première instance du lieu où elle a été rendue; 2° qu'une ordonnance du président intervienne. Cette ordonnance intervient à la requête de la partie la plus diligente.

Les tribunaux de commerce renvoient souvent les plaideurs devant arbitres désignés par le tribunal et ayant mission de conciliateurs. Si la conciliation n'aboutit pas, il est dressé un rapport sur lequel le tribunal se base pour statuer en audience publique.

En cas de contestations portant sur des questions de métier ou de fait, notamment en matières de transport, d'incendie, etc., l'arbitrage judiciaire devient une nécessité dès que l'entente ou l'arbitrage amiable n'a pu avoir lieu. Cependant dans un litige relatif à un transport de marchandises, c'est à celui qui réclame l'arbitrage judiciaire qu'incombe la fourniture de la preuve. En d'autres termes, il a été jugé par la Cour de Cassation, que la demande d'arbitrage judiciaire équivaut, en pareil cas, à offrir de faire la preuve.

ARBITRE. — On désigne sous ce nom toute personne qui est choisie d'un commun accord par des parties diverses pour trancher leurs différends.

Dans la vente des fonds de commerce d'Epicerie, en ce qui concerne l'évaluation du prix des marchandises cédées, les deux experts choisis généralement par les parties, ont quelquefois à désigner un troisième expert-*arbitre* pour les départager.

Arbitres-rapporteurs. — Dans les contestations devant les tribunaux de commerce, les parties sont souvent renvoyées devant les *arbitres-rapporteurs* qui ont pour fonction d'examiner les comptes, pièces ou registres et de faire un rapport sur ce qu'ils ont constaté. Ils doivent tenter de concilier les parties

mais n'ont pas à donner leur avis sur le différend.

Les arbitres peuvent être choisis d'un commun accord par les parties; mais, le plus souvent, ils sont désignés d'office par le tribunal qui fixe, pour chaque affaire les honoraires qui leur sont dus.

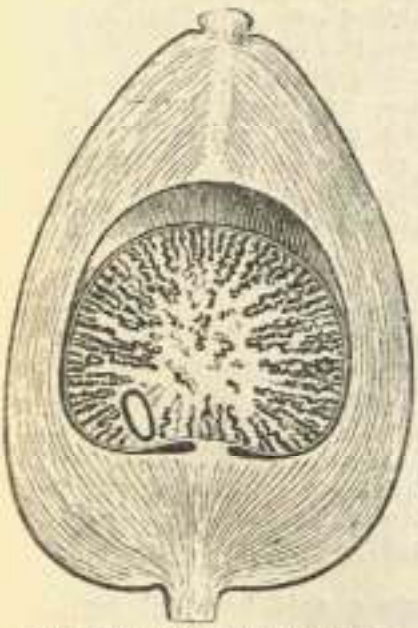
Les parties peuvent récuser, dans les trois jours de sa désignation, l'arbitre nommé par le tribunal.

Le rapport de l'arbitre n'est ouvert que sur un jugement d'ouverture rendu à la requête de la partie la plus diligente et la cause est renvoyée à une audience ultérieure pour permettre aux plaideurs de prendre connaissance du rapport. Ils peuvent s'en faire délivrer copie à leurs frais.

Les Chambres Syndicales corporatives peuvent être désignées ou choisies comme arbitres. Ceux de leurs membres désignés à cet effet remplissent généralement ce rôle gratuitement.

ARBRE A PAIN. — Voir *Jacquier*.

AREC. — Fruit de l'arec ou aréquier, arbre élancé du genre palmier, très répandu dans l'Asie Méridionale. Le fruit est de la grosseur d'un œuf de poule, sa chair est fibreuse. La noix qu'il renferme est formée d'un mince noyau blanc veiné de rouge, contenant une fécule très astringente. C'est pour cette propriété que la noix d'arec est recherchée des Malais, des Indiens, des Chinois, etc., comme masticatoire.



Fruit de l'aréquier (sectionné).

Noix d'arec (grandeur naturelle).

Pour l'employer, on la coupe en tranches saupoudrées de chaux et enveloppées dans une feuille de *bétel* (Voir ce mot).

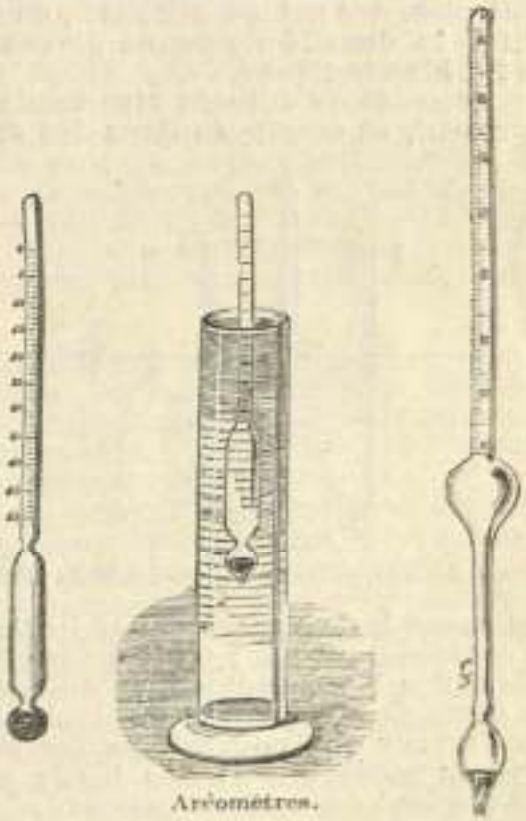
La noix d'arec est l'objet d'un grand commerce dans toute l'Asie Méridionale et il n'est pas de commerçant en épicerie de ces régions qui n'en soit abondamment pourvu.

AREOMETRES. — Instruments destinés à mesurer la densité des liquides.

Il en existe deux sortes: les aréomètres à poids constant, les aréomètres à volume constant.

Les premiers, d'un emploi plus simple, sont à peu près les seuls usités dans le commerce.

Les aréomètres à poids constant sont basés sur le principe d'Archimède: « Tout corps plongé dans un liquide y perd une partie de son poids égale au poids du liquide qu'il déplace. »



Aréomètres.

Par conséquent, un corps s'immergeant d'une certaine quantité, par son propre poids, dans l'eau, s'immergera moins dans un liquide plus lourd et davantage dans un liquide plus léger.

C'est sur ces données que sont construits tous les aréomètres employés par le commerce: pèse-alcool, ou *alcoomètre*, pèse-lait ou *galactomètre*, pèse-vin ou *œnomètre*, etc., qui ne diffèrent du reste, que par le poids dont ils sont lestés et la façon dont ils sont gradués.

Les aréomètres sont généralement en

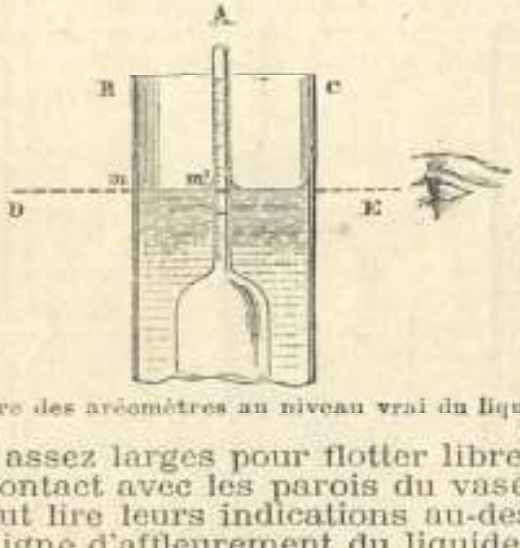
verre pour pouvoir résister aux liquides acides. Ils ont, en général, la forme suivante: une tige cylindrique creuse, de 15 centimètres environ, soudée à un réservoir plus large et plus court, lesté au moyen de mercure ou de grains de plomb.

Les deux principaux aéromètres employés dans l'Epicerie, ou pouvant lui être utiles, sont décrits aux articles *alcoomètre* et *galactomètre*.

L'alcoomètre centésimal, le seul capable de donner des indications d'une exactitude absolue, dans des conditions données, est aussi le seul aréomètre légal et subissant un poinçonnage officiel.

L'Epicerie se sert aussi d'aréomètres pour s'assurer, d'une façon approximative, du titre des extraits de javel, des soudes et des potasses, des huiles, des sirops, des pétroles, des acides, etc., etc., en constatant si la densité moyenne de ces produits est bien indiquée.

Les aréomètres doivent être tenus très proprement, et employés dans des éprou-



Lecture des aréomètres au niveau vrai du liquide.

vettes assez larges pour flotter librement sans contact avec les parois du vase.

Il faut lire leurs indications au-dessous de la ligne d'affleurement du liquide pour éviter l'erreur que pourrait causer le ménisque ou soulèvement des bords du liquide rendant sa surface concave.

ARMAGNAC. — On appelle armagnac, ou eau-de-vie d'Armagnac, une eau-de-vie de qualité très estimée, fabriquée dans l'ancien pays d'Armagnac, qui comprend aujourd'hui la Haute-Garonne, le Tarn-et-Garonne et le Gers.

Les armagnacs sont, après les cognacs, les eaux-de-vie de France les plus appréciées.

Le commerce de l'Epicerie emploie en quantité les eaux-de-vie d'Armagnac, soit dans les coupages d'alcools, soit pour les débiter telles quelles. Il s'en pourvoit directement auprès des producteurs ou chez les négociants en liquides.

ARMATEUR. — Celui au compte qui un ou plusieurs navires naviguen qu'il en soit ou non propriétaire.

La plupart des négociants des gran ports, importateurs des produits col niaux, qui forment la base même du co merce de l'Epicerie, sont des armateur

AROMATE. — On désigne sous le no d'aromate toute substance végétale autre exhalant une odeur pénétrante, parfum, ou susceptible de relever l mets en leur donnant une saveur sp ciale.

Les aromates appartiennent presq tous au règne végétal; cependant, il est également qui appartiennent au règ animal ou minéral, comme l'ambre gr la civette, le musc, le castoréum, etc.

Parmi ceux appartenant au règne v gétal, on peut citer: l'anis, le poivre, cumin, la muscade, la cannelle, la coria dre, le piment, le girofle, le macis, l'e tragon, etc.; soit la plupart des épices plantes parfumées.

Le commerce de l'Epicerie, tel qu'il éta compris autrefois, était surtout le co merce des aromates.

ARQUEBUSE. — On désigne, sous nom d'eau ou élixir d'arquebuse, une queur alcoolique vulnéraire, employ surtout dans le sud-est de la France, po remédier aux syncopes et, en général, a diverses commotions susceptibles de produire: coups, blessures, chutes, etc.

L'eau d'arquebuse est préparée moyen d'une variété assez considérab de plantes hachées et pilées que l'on f infuser pendant trois jours dans de l'a cool à 60 degrés, infusion que l'on disti ensuite.

Voici les plantes généralement e ployées: absinthe, grande consoude, moise, buglose, sauge, bétoine, œil-d bœuf saucèle, grande scrofulaire, pâqu rette, plantain, verveine, fenouil, véro que, millepertuis, aristoloche longue, petite centaurée, mille feuilles, menthe, cotiane, piloselle, hysope, romarin, m jolaine, thym, camomille, basilic, ang lique (cotes et racines), baume, queue chat.

Pour que le produit soit bon, il fa autant que possible, que ces plantes aie été cueillies par un temps sec et cha

Le commerce de l'Epicerie, selon les gions, débite soit de l'eau d'arquebus soit de l'élixir vulnéraire. Il s'en pourv chez les distillateurs.

ARROBA. — Mesure employée au B

sil pour le commerce des cafés. Elle est évaluée à dix kilogs environ.

ARROW-ROOT. — Nom anglais de la fécule extraite du rhizome du *maranta arundinacea*, plante qui croît dans les Indes orientales, en Océanie, dans les Antilles, au Brésil, à la Jamaïque, etc.

Le mot arrow-root *(arrow* flèche; *root* racine) indique que le produit est retiré

Rhizome et rameau de *maranta arundinacea*.

de la racine d'une plante dont les feuilles, comme celle de la sagittaire, ressemblent au fer d'une flèche

L'arrow-root est considéré comme un aliment réparateur et d'une digestion très facile pour les enfants, les vieillards et les personnes affaiblies par les maladies.

La plupart des maisons d'Epicerie de choix, celles surtout qui possèdent une clientèle anglaise, débitent de l'arrow-root en paquets dont elles se pourvoient chez les négociants en drogueries.

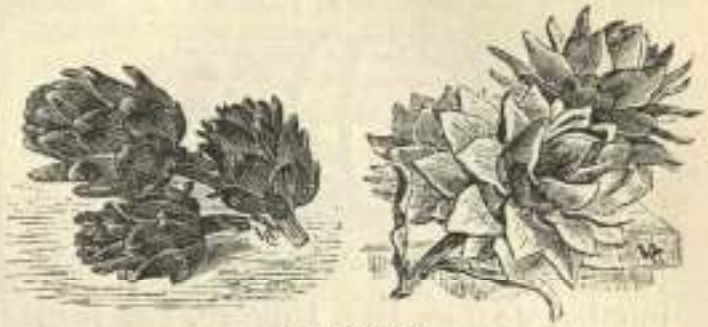
ARTICHAUT. — L'artichaut, ou chardon comestible, est une herbe vivace à feuilles amples, largement dentées, portant à l'extrémité des rameaux des « têtes » formées d'écailles charnues à leur base commune ou réceptacle, et terminées en pointe. C'est du centre de ces têtes qu'émergent peu à peu les fleurs, petites, d'un bleu violet, réunies en bouquet ou capitule. Il fleurit de juillet à septembre.

C'est avant cette époque, alors que les écailles de la tête sont encore serrées et que le fond charnu est resté tendre, qu'on le livre à la consommation.

L'artichaut commun, qui croît à l'état sauvage dans le midi de l'Europe et dans certaines contrées de l'Orient, est cultivé en France dans les jardins potagers comme légume vert.

Il se mange cru ou cuit agrémenté de sauces diverses et entre dans la composition d'un certain nombre de plats recherchés.

On fait avec les fonds d'artichauts, et



Artichauts.

même les artichauts entiers, des *conserves* d'après le procédé Appert.

Les fonds d'artichauts sont également conservées par dessiccation.

L'Epicerie débite des conserves d'artichauts dont elle se pourvoit chez les fabricants de conserves et, en beaucoup plus petite quantité, des fonds d'artichauts secs, dont elle se pourvoit chez les négociants en fruits secs ou les producteurs.

ARTIFICES. — On donne ce nom aux produits de la pyrotechnie, c'est-à-dire aux compositions formées de substances inflammables, généralement destinées aux réjouissances publiques.

Il est interdit d'en préparer en dehors des ateliers établis à cet effet et classés comme établissements dangereux.

Le commerce de l'Epicerie débite souvent, à l'occasion des fêtes, des artifices, dont il se pourvoit, soit auprès des artificiers, soit près de certains droguistes.

Cette vente peut être interdite par simple décision municipale.

Les commerçants qui détiennent de ces produits doivent avoir soin de les placer dans un lieu sec et isolé, à l'abri de tout choc et de toute inflammation, et de n'en être pourvu que de petites quantités, suffisamment séparées les unes des autres, pour éviter leur inflammation simultanée, et éloignées de toutes autres substances inflammables. Sans ces précautions, les pièces d'artifices peuvent occasionner de très graves accidents.

ASIMINIER. — Petit arbre des Etats-Unis, du genre *Uvaria* (Voir ce mot) dont le fruit, dénommé monin ou papaw, parfois consommé en nature, sert aussi à la préparation d'une liqueur alcoolique.

ASPERGE. — Plante de la famille des asparaginées, herbacées, vivaces, originaires du Midi de l'Europe.

La tige, ou plutôt les tiges, car la même plante en produit un certain nombre, atteignent une hauteur, lorsqu'on les laisse

Botte d'asperges.

monter, de 0 m. 80 à 1 mètre. Les jeunes pousses, très tendres, but de leur culture, sont terminées par des bourgeons verdâtres ou violets.

Il existe une cinquantaine de variétés d'asperges cultivées en France et dans les autres contrées d'Europe. Cette culture a lieu généralement dans les jardins; cependant, dans le voisinage des grandes villes, elles sont cultivées en grand et en plein champs pour pourvoir à leur consommation.

Les asperges d'Argenteuil, près Paris, ont acquis une renommée toute particulière à cause de leur qualité spéciale.

L'Epicerie vend les asperges sous forme de *conserves*. Elle s'en pourvoit auprès des fabricants de conserves alimentaires.

Beaucoup de maisons des grandes villes qui se livrent au commerce des primeurs et comestibles débitent des asperges fraîches en bottes et au poids.

ASSIGNATION. — On appelle ainsi l'acte par lequel une personne est appelée à comparaître en justice.

Les assignations en justice de paix sont effectuées par le greffier. En matière civile ou commerciale, les assignations ont lieu par ministère d'huissier.

ASSOCIATION. — Réunion de plusieurs personnes dans un intérêt commun. Lorsque l'association comporte un grand nombre de personnes, elle forme une *société*.

Les associations commerciales ont pour but de faire participer plusieurs personnes aux risques et aux bénéfices d'une même entreprise.

Ces personnes sont dites *associées* si elles prennent toutes une part active à l'affaire; *commanditaires* lorsqu'elles ne font qu'y engager des fonds et sont peu nombreuses; *actionnaires* enfin lorsque le capital est divisé en actions.

Les différentes règles régissant les as sociations sont exposées au mot *société*.

ASSURANCE. — L'assurance est u acte de prévoyance par lequel on se pr munit contre les risques de pertes qu l'on peut encourir dans certaines circon tances données. Elle est constituée p une convention passée entre l'assuré l'assureur lequel, moyennant le paiemen à l'avance d'une prime déterminée, a sume le remboursement des pertes ju qu'à concurrence de la somme fixée p le contrat.

L'événement contre lequel on s'assu s'appelle *risque*, on le dénomme *sinist* quand il a eu lieu; le prix payé pour l'a surance s'appelle *prime* et le rembours ment du sinistre est l'*indemnité*.

Les assurances sont de nombreus sortes; nous ne citerons ici que celles q peuvent intéresser directement les co merçants. Les plus anciennement ét blies, sont les assurances maritimes, pu les assurances contre l'incendie, cell contre les accidents, celles sur la vie, c les contre le vol, enfin celles sur les pe tes commerciales.

Les assurances sont de deux genr principaux : les assurances *à prime fi* et les assurances *mutuelles* dont la pri diffère suivant les sinistres subis par collectivité.

Assurances maritimes. — Les tra porteurs maritimes ne prenant que l'e gagement de transporter les marchan ses qui leur sont confiées « si les risq de mer le leur permettent », et ces risq tant de perte totale que de détériorati étant importants, l'usage d'assurer marchandises expédiées s'est répandu bonne heure. Ce n'est cependant qu 1681 qu'une ordonnance royale vint rég menter la matière; ordonnance dont prescriptions forment encore la base articles de notre Code de Commerce rég sant ces matières.

L'assurance maritime est extrêmem usitée. Le taux en varie selon la natu et la valeur des marchandises expédi et selon certaines autres circonstances

Assurances contre l'incendie. — Les surances contre l'incendie sont égalem fort entrées dans les mœurs, en Fran Il est peu de corporations pour lesquel l'assurance contre l'incendie forme u mesure plus nécessaire que pour l'E cerie. En effet, les magasins de ce co merce renferment toujours des subst ces très inflammables : allumettes, troles, spiritueux, huiles et graisses, Cette nécessité est, du reste, presque u

nimement reconnue; cependant les règles qui doivent présider à l'établissement d'un contrat de ce genre, ou *police*, sont généralement méconnues.

En premier lieu, sous l'inspiration de courtiers d'assurances indélicats, désireux de voir enfler la remise qui leur est allouée, les personnes acceptant de souscrire une police sont généralement portées à exagérer le chiffre de l'assurance, se figurant qu'en cas de sinistre, la totalité leur en serait payée. C'est là une grave erreur.

Le principe légal de l'assurance est que, en aucun cas, elle ne doit pouvoir constituer un bénéfice pour l'assuré, sans quoi en pareil cas, ce ne serait plus une mesure de prévoyance, mais un jeu, pouvant même inciter à de mauvais desseins.

En vertu de ce principe, lorsqu'un sinistre a eu lieu, les assureurs font tout le possible pour ne rembourser que les objets réellement détruits, et c'est sur des contestations relatives à cette destruction, que roulent presque tous les procès qui prennent naissance en pareil cas.

Il est, en conséquence, inutile et même dangereux de s'assurer pour une propriété ou un stock de marchandises dont, en cas de sinistre, on ne pourrait pas démontrer l'existence.

Il faut veiller avec beaucoup de soin à la rédaction des *polices*, car les clauses qui y sont imprimées sont parfois draconiennes, mais peuvent être atténuées par des indications manuscrites.

Lorsque l'immeuble dans lequel une boutique d'Epicerie est installée n'appartient pas à ce commerçant, il y a parfois avantage, à *tarif égal*, à s'assurer de préférence à la Compagnie qui assure l'immeuble. Celle-ci en effet consent en ce cas une réduction de 50 % sur le tarif des risques locatifs, quelquefois plus.

Le taux des primes peut varier selon les Compagnies; cependant celles adhérentes au syndicat général ont uniformisé leur tarif dans les conditions suivantes, pour les magasins d'Epicerie ou locaux qui en dépendent:

Epiciers sans huiles ni essences minérales:

Mobilier et Marchandises....	1,25	0/00
Risque locatif (tarif entier...	0,3125	—
Recours des voisins.....	0,10	—

S'il existe un approvisionnement d'huiles et essences minérales ne dépassant pas 200 litres au maximum, les primes sont augmentées de moitié, si l'approvisionnement est de 201 à 1.050 litres, les dites primes sont doublées. Enfin si l'approvisionnement dépasse 1.050 litres la prime principale est de 20 fr. 0/00.

Les risques locatifs ont pour but de garantir l'indemnité qui peut être dûe au propriétaire de l'immeuble. On les évalue généralement à 15 fois la valeur du loyer; mais il serait plus rationnel de les baser sur la valeur réelle de l'immeuble, ou de la dépréciation exacte qu'un sinistre pourrait lui faire subir.

Les risques relatifs au recours des voisins sont d'autant plus grands que ceux-ci occupent des locaux plus contigus à ceux assurés, que la communication de l'incendie serait plus aisée, enfin qu'ils représentent des valeurs plus grandes.

Ces différents risques sont mis à la charge de chacun en vertu des articles 1733, 1734, 1382 et 1383 du Code Civil.

« Art. 1733. — Il (le locataire) répond de l'incendie, à moins qu'il ne prouve : que l'incendie est arrivé par cas fortuit ou force majeure, ou par vice de construction, ou que le feu a été communiqué par une maison voisine.

« Art. 1734. — S'il y a plusieurs locataires tous sont responsables de l'incendie proportionnellement à la valeur locative de l'immeuble qu'ils occupent ; à moins qu'ils ne prouvent que l'incendie a commencé chez l'un d'eux, auquel cas celui-là seul en est tenu ; ou que quelques-uns ne prouvent que l'incendie n'a pu commencer chez eux, auquel cas ceux-là n'en sont pas tenus. »

(Les art. 1382 et 1383 sont cités au mot *accident*).

Il est prudent de ne s'assurer qu'à des compagnies régies par la loi française, pour éviter, en cas de contestation, d'être obligé d'avoir recours à la juridiction étrangère.

Précautions et mesures nécessaires. — Pour se garantir le bénéfice de l'assurance, l'assuré doit avoir soin d'être toujours à jour du paiement de ses primes. Le moindre retard, si un sinistre survient, peut donner lieu à des contestations graves souvent même entraîner déchéance. Il doit être parfaitement en règle avec l'Administration pour la vente de ses pétroles et essences et notamment avoir formulé une déclaration absolument régulière (Voir *pétrole*).

Il est prudent de conserver sa police en dehors des lieux assurés, de telle sorte qu'en cas de sinistre on en puisse faire usage sans difficultés.

Le premier soin d'un sinistré doit être d'aviser l'assureur *par lettre recommandée*, et de faire sa déclaration devant le juge de paix; puis il doit réunir tous documents de nature à prouver l'existence, en ses locaux, des objets détruits par le sinistre. Les premiers objets à sauver, en

cas d'incendie, sont donc à la fois le numéraire et la comptabilité, à moins qu'ils soient enfermés dans un coffre-fort réellement incombustible.

Dans l'état des pertes que l'assuré est tenu de dresser, il faut avoir soin d'éviter toute erreur, toute estimation exagérée de valeur. La démonstration, parfois aisée de ces erreurs, qui peuvent paraître volontaires, vicie en effet cet état et lui retire très largement la valeur probante qui, sans cela, peut y être attachée.

Il faut veiller à ce que toutes les preuves matérielles du sinistre soient conservées jusqu'après leur reconnaissance effective par le ou les experts, ou jusqu'après l'accord définitif avec la Compagnie, si une entente de gré à gré paraît devoir se faire. Cette précaution est surtout utile dans le cas d'incendie partiel. Il faut avoir soin de conserver les débris même les plus insignifiants, car ils peuvent servir à établir que l'objet dont ils ont fait partie a été réellement détruit.

S'il n'est pas possible de s'entendre de gré à gré, il est procédé à la nomination d'un expert par l'assureur et un autre par l'assuré. En cas de désaccord ceux-ci nomment un troisième expert dont les honoraires sont supportés par moitié par chacune des parties.

Faute par l'une des parties de nommer son expert ou par les experts de s'entendre sur le choix du troisième, s'il y a lieu, on peut adresser requête pour sa nomination d'office au président du Tribunal de Commerce ou, à défaut, au président du Tribunal Civil de l'arrondissement ou a eu lieu le sinistre.

En cas de refus du président, ou de mauvaise volonté de la part de la Compagnie, au lieu de simple requête, on doit avoir recours à l'assignation en référé, plus longue, mais préférable en cas de procès ultérieur.

Assurances contre les accidents. — L'assurance contre les accidents dont on peut être personnellement victime est peu en usage en France. Du reste, les Sociétés de secours mutuels, assez en faveur, y pourvoient en partie. De plus, le Code Civil et la loi sur les accidents du travail, assurent, en certains cas, des indemnités suffisantes, pourvu toutefois que ceux à qui le règlement en peut incomber soient en mesure de les payer.

Par contre il est nécessaire, pour tous les commerçants et industriels placés sous l'application de la loi du 9 avril 1898, (Voir *accidents*) de s'assurer contre les risques d'indemnité que peuvent entraîner, pour les patrons, les accidents survenant au personnel. Il est de même assez d'usage, pour les commerçants ayant chevaux et voitures de s'assurer contre les accidents qui peuvent survenir par leur fait ou celui de leurs employés, des tiers.

Assurances sur la vie. — Les assurances sur la vie, n'ayant rien de particulier au commerce, n'ont pas à être traitées ici ; cependant les commerçants ou industriels sont particulièrement portés à en souscrire afin de soustraire, dans une certaine mesure, leur conjoint ou leurs héritiers, aux difficultés d'ordre pécuniaire que leur brusque décès peut susciter.

Assurances contre le vol. — Ces assurances ne peuvent s'appliquer, d'une façon sincère, qu'à des objets dûment spécifiés et individualisés; tels que des meubles de valeur ou des titres. Pour les seconds, il est plus rationnel d'avoir recours au dépôt en banque.

Cependant les commerçants peuvent avoir recours à l assurance occasionnelle contre le vol lorsqu'ils ont à expédier par la poste soit des titres de société au porteur, soit des traites ou billets avec endos en blanc, soit des reçus; car l'Administration ne répond pas de la perte de ces objets même expédiés avec valeur déclarée.

En pareil cas on doit simplement les recommander, et avoir recours à l'assurance.

Seuls les billets de banque, bons, et coupons de dividendes payables au porteur, peuvent être garantis par la formalité de la valeur déclarée.

Assurances contre les pertes commerciales. — Malgré les combinaisons ingénieuses exposées par ceux qui s'occupent de ce genre d'assurances, ayant pour but de garantir les commerçants contre les pertes d'argent suscitées par des débiteurs insolvables, elles n'ont donné jusqu'ici que des résultats pas toujours favorables.

Ce genre d'assurances, n'est d'ailleurs pratiqué utilement que par les négociants ou industriels qui consentent des découverts considérables à un même client.

Dans ce cas l'assurance donne lieu à un traité pour chaque affaire et la prime est plus ou moins élevée selon l'importance du risque et le degré de solvabilité du client.

L'assurance la plus rationnelle, en ces matières, pour les détaillants consiste à ne faire de crédit qu'à bon escient, à surveiller de très près ceux que l'on a dû consentir et à ne jamais se laisser entraî-

ner à leur faire dépasser la limite que l'on s'est primitivement fixée.

ASTI. — Province du nord de l'Italie qui produit un vin doux et mousseux très estimé connu sous ce nom.

Certaines épiceries de luxe, possédant une clientèle d'étrangers, débitent du vin d'Asti.

ATHERINE. — Petit poisson de la Méditerranée couvert d'écailles relativement larges.

Les diverses espèces sont connues sous le nom de sauclet du Languedoc, cabassous de Provence, etc.

Les athérines sont considérées comme une variété de l'anchois et salées comme tels. Elles sont donc vendues souvent par l'Epicerie sous ce nom.

AUNÉE. — Plante amère et aromatique, répandue en Europe et en Asie. L'aunée est une plante vivace à fleurs jaunes en capitules dont plusieurs espèces sont utilisées par la médecine pour leurs propriétés stimulantes.

La grande aunée, qui atteint de 1 à 2 mètres d'élévation possède une racine grosse et charnue, d'une saveur amère et aromatique, qui est employée dans la préparation des bitters et de certaines absinthes.

AVAL. — Caution donnée par un tiers, au moyen de la signature, sur un effet de commerce ou un contrat quelconque.

L'aval n'est soumis à aucune forme; cependant l'article 1326 du Code civil stipule la nécessité de l'approbation en toutes lettres. Cette approbation a généralement lieu au moyen de la mention « Bon pour aval » écrite de la main de celui qui avalise, sur l'effet ou le contrat qui en est l'objet. Mais l'aval peut aussi être accordé par un acte séparé.

L'aval sans restriction rend le donneur d'aval solidaire avec les parties, notamment, en matière de lettre de change, avec le tireur et les endosseurs; mais l'aval peut être restrictif, c'est-à-dire ne s'appliquer par exemple qu'à la garantie de la solvabilité de l'une des parties. Il suffit que cette restriction soit clairement spécifiée.

AVARIE. — Dommage survenu à des marchandises en cours de transport.

Les avaries constatées lors de la livraison incombent, en principe, au transporteur, à moins que celui-ci ne puisse démontrer qu'elles existaient antérieurement à sa prise de possession des marchandises transportées, ou qu'elles sont dues au *vice propre* de la marchandise ou à des cas de *force majeure*.

Lorsque des avaries sont constatées à la livraison, et que les marchandises ont voyagé aux risques du destinataire, celui-ci doit, ou prendre livraison sous *réserves* (voir ce mot) aussi détaillées que possible, si les avaries paraissent peu importantes ou lorsque la livraison est effectuée à domicile, ou bien demander une expertise amiable. (Voir *expertise*).

Lorsque la prise de livraison a été effectuée, à moins qu'une expertise n'ait immédiatement lieu ou qu'un règlement définitif n'intervienne, on doit, quelles que soient les promesses reçues, les réserves faites et malgré la reconnaissance de l'avarie, même écrite, de la part du chef de gare, adresser à celui-ci, dans la forme et les délais prescrits, une protestation motivée (Voir *protestation*), sous peine de perdre tout droit à un recours en justice.

Il est décidé par une jurisprudence constante que les avaries, quelles qu'en soient la nature et l'importance, se règlent par une indemnité, et que le destinataire n'est en droit de procéder à un refus pur et simple que si la marchandise est devenue totalement inutilisable (Voir *laissé-pour-compte*).

Dans tout autre cas, il ne peut se refuser à prendre livraison, tout en exigeant, au besoin, une expertise préalable (Voir *expertise*).

L'indemnité pour avaries se règle par le principe du droit commun qui met à la charge de l'auteur du fait le remboursement du préjudice réellement causé. Elle ne peut donc dépasser la valeur d'acquisition de la marchandise (ou de la portion détruite), augmentée du prix de transport afférent, à moins qu'il ne soit démontré qu'un préjudice bien certain et absolument lié à cette cause, en est directement résulté.

En cas d'avarie totale, le *déchet de route* (Voir ce mot) ne peut entrer en défalcation de l'indemnité due. Il n'en est pas de même en cas d'avarie partielle.

AVELINE. — Nom donné vulgairement à une sorte de noisette très grosse et de qualité supérieure. L'avelinier n'est qu'une variété très améliorée du genre noisetier (Voir *noisette*). On appelle *dragées avelines* celles dans lesquelles l'amande est remplacée par une noisette.

AVIS (lettre d'avis). — Les Compagnies de transport envoient générale-

ment aux destinataires des lettres d'avis d'arrivée en gare des marchandises à eux destinées; mais cette formalité, qui permet aux Compagnies d'établir leurs droits aux taxes de magasinage, ne leur est point imposée par la loi.

Aussi, lorsqu'elles omettent d'aviser le destinataire, celui-ci (qui est censé connaître les délais de transport) ne saurait se baser sur cette négligence pour réclamer des dommages-intérêts, même si la détention prolongée par le transporteur des marchandises à lui confiées avait amené la dépréciation de celles-ci.

AVOCAT. — Licencié en droit admis à plaider devant les tribunaux d'appel ou de première instance et qui, à quelque Cour qu'il soit inscrit, peut plaider sur toute l'étendue du territoire. Seuls, le Conseil d'Etat et la Cour de Cassation ne sont ouverts qu'aux avocats spécialement inscrits à ces juridictions.

Devant les juridictions ordinaires, l'assistance d'un avocat n'est pas obligatoire; mais elle est à tel point jugée nécessaire, pour éviter les erreurs de procédure ainsi que pour satisfaire aux usages, que lorsqu'un avocat est partie dans une affaire, il se fait généralement défendre par un collègue.

Les honoraires des avocats ne sont soumis à aucune fixation officielle; mais il leur est interdit, par les statuts de leur ordre d'en poursuivre la réclamation en justice, il est d'usage de les leur remettre à l'avance, sous le nom de *provision*.

AVOCAT (poire d'). — L'avocat ou poire d'avocat est le fruit de l'avocatier, arbre Cet arbre, de forme pyramidale atteint de

Fruit et rameau florifère d'avocatier.

de la famille des laurinées croissant dans les régions équatoriales de l'Amérique du Sud dont il est originaire et aux Antilles. 12 à 15 mètres de hauteur portant fleurs jaunâtres.

Ce fruit, de la forme d'une poire allongée, est gros, vert ou violet. Il est formé d'une pulpe grasse et fondante recouverte d'une écorce mince mais assez résistante. Il renferme une amande non comestible mais dont on extrait un suc employé pour le marquage du linge.

La poire d'avocat est consommée comme le melon, ou assaisonnée de vinaigre ou de citron.

Ce fruit n'est pas encore l'objet d'une industrie alimentaire (conserve, confiture), quoiqu'il y soit aussi propre qu'à tout autre. Il n'est pas encore, non plus, l'objet d'une importation en France, comme nature.

AVOINE. — Sorte de céréale originaire d'Europe et cultivée par certains peuples de temps immémorial, pour leur alimentation et celle de quelques animaux domestiques.

En France, l'avoine avait été jusqu'alors réservée à la nourriture des c

Avoine.

vaux, et ses propriétés stimulantes l'ont rendue précieuse pour cet emploi.

Depuis quelques années les hygiénistes lui ayant découvert des propriétés particulières, elle est également employée dans l'alimentation humaine.

On en prépare des produits spéciaux avoine mondée ou perlée, gruaux d'avoines, crèmes d'avoines, qui sont employ

pour la confection de potages et celles de bouillies pour la nourriture des enfants en bas âge.

On vend également du malt d'avoine, c'est-à-dire de l'avoine ayant subi un commencement de germination qui augmente ses facultés digestives.

L'Epicerie débite ces divers produits, dont elle se pourvoit soit chez les fabricants, soit chez des négociants spéciaux.

AVOUÉ. — Les avoués sont des officiers ministériels institués par la loi, pourvus d'une charge transmissible, et auxquels les plaideurs sont tenus d'avoir recours dans les instances civiles ou devant les tribunaux d'appel.

La partie qui ne serait pas représentée par avoué, dans une cause semblable, serait considérée comme défaillante, malgré sa présence à l'audience.

Les honoraires des avoués sont fixés par la loi et les plaideurs peuvent exiger que leurs mémoires de frais et d'émoluments soient taxés par le président du tribunal.

AY. — Petite ville de la Champagne, non loin de Reims, située au milieu des coteaux renommés pour leurs vins mousseux qui donne son nom à l'une des qualités les plus estimées de vins de Champagne.

AYAPANA. — Plante herbacée des tropiques où on la cultive pour l'employer à la préparation d'une infusion digestive et parfumée analogue à celle du thé.

B

BABA. — Gâteau dont la pâte est spongieuse et contient généralement des raisins de Corinthe. Ce gâteau, destiné à être mangé frais, est arrosé d'un sirop léger et aromatisé de rhum au moment de sa consommation.

Cet article de pâtisserie n'est guère vendu par l'Epicerie, sauf par quelques maisons spéciales.

BABEURRE. — Liquide séreux, dénommé aussi « petit lait », formé par le lait battu et dépouillé de sa partie grasse.

Le beurre, pour être de bonne conservation, doit être absolument dépourvu de babeurre, car celui-ci amènerait une prompte altération.

Lorsqu'un commerçant s'aperçoit que les beurres qu'il met en vente contiennent encore une certaine proportion de ce liquide, il doit les laver à grande eau et les triturer pour les en débarrasser.

BABOSA. — Sorte de raisin spécial des îles Canaries et de l'île Madère, qui sert à fabriquer le vin de Malvoisie. Ce raisin est beaucoup plus sucré que les autres sortes de ces îles.

BACALIAU. — On appelle ainsi la morue sèche ou merluche dans le langage spécial des pêcheurs.

Au XVI^e^ siècle, on donnait ce nom dans la marine marchande à l'île de Terre-Neuve.

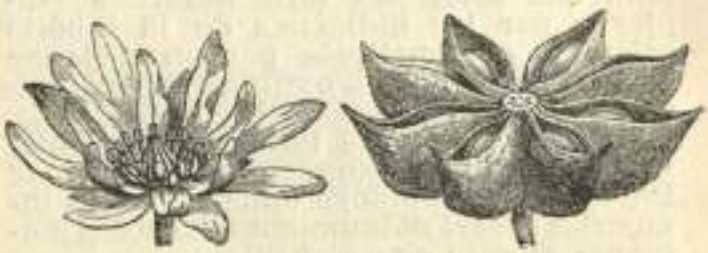
BACOVIER. — Sorte de bananier de la Guyane produisant des *bananes* (Voir ce mot) très estimées et souvent désignées sous le nom de figue-banane.

BADIANE. — On donne le nom de badiane ou d'anis étoilé au fruit du badianier de la Chine *(Illicium anisatum.)*

Ce petit arbre à feuilles persistantes, ovales et allongées (comme celles du laurier-rose) porte des fleurs jaunâtres ou blanc verdâtre.

Le fruit est formé de huit follicules ligneux, disposés en étoile, aplatis latéralement et terminés par un bec pointu et relevé. Chacun de ces follicules contient une graine.

Ces fruits répandent une odeur aroma-



Fleur et fruit de badianier.

tique analogue à celle de l'anis vert, mais beaucoup plus pénétrante.

Les Chinois estiment beaucoup la badiane, et il la prennent à la fois comme aliment et comme boisson, de la même manière que le thé. Ils s'en servent également pour diverses préparations de pharmacie et de parfumerie, et cette épice est un de leurs assaisonnements les plus ordinaires et les plus estimés.

Au Japon, on brûle la badiane comme encens dans les temples et sur les tombes des parents.

Culture. — Le badianier est cultivé en Chine, d'où il est natif, ainsi qu'au Japon, aux Philippines, à Java, Sumatra et dans l'Inde. Il croît, à l'état sauvage ou cultivé, dans les régions élevées, jusqu'à 400 et 600 mètres d'altitude, dans le haut Tonkin et dans le Laos indo-chinois, et forme une des branches importantes du commerce de notre nouvelle colonie.

Le badianier ne produit guère de fruits marchands qu'à l'âge de dix ans; mais il paraît qu'à cent ans il en fournit encore.

Commerce et industrie. — La badiane, ou anis étoilé, est employée dans la distillation des liqueurs, en parfumerie et en pharmacie. Les industriels et commerçants s'en pourvoient soit dans les ports, soit au commerce de la droguerie. Elle est souvent l'objet d'une distillation dans les pays même de production, et l'essence de badiane ainsi obtenue est l'objet d'un commerce assez important.

L'Epicerie ne débite que très exceptionnellement la badiane.

BAGASSE. — On nomme ainsi les cannes à sucre broyées après l'extraction du jus. On appelle également bagasse, dans certains pays, les marcs de raisins ou d'olive lorsqu'ils sont retirés du pressoir.

On nomme aussi bagasse le fruit du bagassier, arbre lactescent de la Guyane. C'est un fruit jaunâtre, à chair ferme de la grosseur d'une orange dont les indigènes sont très friands.

BAIKERITE. — On désigne sous ce nom une sorte de cire naturelle employée par les indigènes de la Sibérie orientale et constituée par un mélange naturel de carbure d'hydrogène paraffinique.

Ce produit, dérivé naturel du naphte, est extrait du sol dans les environs du lac Baïkal. Il est employé dans certaines industries et sert notamment à faire des mélanges avec la cire d'abeilles.

BAIL. — Contrat de louage pour une durée déterminée. On applique particulièrement ce mot à la location d'immeubles, ou parties d'immeubles, et de terrains.

Le bail est une convention, verbale ou écrite, entre le propriétaire et le locataire. La preuve en peut résulter de la production de témoignages, de correspondances, ou d'un contrat régulier.

Ce sont les termes mêmes de cette convention qui font la loi des parties. En l'absence seulement de stipulations spéciales, ce sont les usages locaux, ou les règles admises par la jurisprudence, auxquels on se doit conformer.

Dans le cas de bail par *périodes* (de 3, 6, 9, etc.) il arrive que l'on y fait figurer la mention suivante relative au renouvellement de la période : « au gré du preneur et du bailleur ». Un bail semblable est extrêmement dangereux car, loin d'accorder une sécurité spéciale au locataire, comme le bail par périodes loyal, il permet au bailleur, en cas de réussite du locataire de donner congé à celui-ci et de lui faire subir des prétentions exorbitantes.

Voici les principales règles généralement admises :

— Le bailleur est libre de louer ses divers locaux à des industries ou commerces semblables s'il ne se l'est pas interdit par les termes du bail.

— Lorsque, malgré qu'il se le soit interdit, le propriétaire laisse exercer un commerce ou une industrie similaire, il est passible de dommages-intérêts envers le locataire lésé, et celui-ci peut, au besoin, poursuivre la résiliation de son bail.

— Par le fait que des locaux ont été loués pour exercer un commerce défini, le bailleur peut exiger qu'ils restent affectés à ce commerce et garnis de marchandises suffisantes pendant le cours du bail ; mais il ne peut obliger le locataire dont le bail est sur le point d'expirer à renouveler ses marchandises. Il peut seulement en pareil cas exiger des garanties supplémentaires pour le paiement du ou des termes restant à courir.

— Le locataire ne doit pas abuser de la chose louée, par exemple en la dégradant ou en causant aux autres locataires des inconvénients n'étant pas directement entraînés par l'exercice de la profession en vue de laquelle on lui a loué.

— A expiration de son bail, le locataire peut être tenu de rendre les locaux en bon état de réparations locatives à moins que, par un état des lieux ou d'autres preuves, il ne puisse démontrer que les dégradations existaient antérieurement à sa location et ne sont pas son fait.

— Les réparations locatives, c'est-à-dire qui incombent régulièrement au locataire, sont celles des âtres, chambranle et tablettes des cheminées ; le récrépissement du soubassement des murs jusqu'à un mètre de hauteur ; le remplacement des pavés ou carreaux lorsqu'il y en a seulement quelques-uns de cassés, de vitres, à moins qu'elles ne soient brisées par la grêle ou autre cas de force majeure, la réparation des portes, fenêtres et devantures. Ces réparations sont à la charge du bailleur lorsqu'elles proviennent de vétusté.

Enregistrement. — Tout bail est soumis à la formalité de l'enregistrement entraînant perception d'un droit de 0,20 % et qui est à la charge et diligence du locataire, le bailleur étant également responsable de l'inexécution de cette formalité. Les baux doivent être enregistrés dans les trois mois de leur date, sous peine de subir un droit supplémentaire. Pour les baux par périodes de 3, 6, 9, par exemple, seul le droit afférent à la première période est immédiatement exigible ; le droit relatif aux autres périodes doit être versé dans le premier mois de chacune d'elles.

Congé. — Quand un bail arrive à son expiration définitive, il n'est pas nécessaire de donner congé, à moins que la clause de tacite reconduction n'y figure

Le congé est, au contraire, indispensable dans ce dernier cas, ou quand on veut arrêter le bail à l'une de ses périodes.

Le congé peut être donné verbalement; il est plus prudent d'employer la forme écrite, mais il est nécessaire, dans un cas comme dans l'autre, d'obtenir un accusé de réception.

Dans le cas où l'on n'obtient pas un acquiescement immédiat, il est indispensable d'avoir recours à un huissier, ce qui évite toute contestation possible.

Pour être valable, le congé doit-être signifié dans les limites prescrites par le bail ou par les usages. C'est, généralement, avant que le dernier semestre ait commencé à courir, pour la plupart des grandes villes. Dans certaines localités, le congé doit être donné un an à l'avance.

Cession de bail. — Malgré les clauses contradictoires qui figurent dans certains baux, il ne paraît pas possible d'interdire, à un commerçant la cession de ses droits ou bail, d'autant plus qu'en pareil cas la substitution de personnes n'est pas complète. En effet, s'il est admis que le cessionnaire peut s'adresser directement au bailleur pour obtenir les réparations ou toutes autres charges incombant au propriétaire, et, réciproquement, que le bailleur peut exiger directement du cessionnaire les charges incombant au locataire, le locataire primitif n'en reste pas moins responsable de toutes les clauses du bail pendant toute sa durée, sauf lorsque le propriétaire déclare formellement transférer les charges et bénéfices du bail au dit cessionnaire.

En cas de plusieurs cessions successives, le propriétaire ne garde d'action directe que contre le locataire primitif et le locataire occupant.

Ces dernières règles s'appliquent également au cas de sous-location.

Faillite. — La faillite n'est pas, à elle seule, une cause de résiliation de bail pour le propriétaire. Le syndic est, au contraire, en droit de notifier son intention de continuer le bail ; jusqu'à 8 jours après le délai de vérification accordé aux créanciers domiciliés en France.

BALAIS. — Ustensiles de diverses formes, composés de brindilles unies de bouleau, de bruyère, de crin ou de toute matière végétale ou animale, et qui, emmanchés d'un bâton, servent au nettoyage des voies de communication, des appartements, etc.

Historique. — Les balais ou les ustensiles analogues servant au même emploi sont aussi vieux que le monde. Les premiers hommes, comme les sauvages actuels, se servaient des branches d'arbres ou d'arbrisseaux pour repousser les immondices des lieux qu'ils habitaient. Peu à peu l'industrie perfectionna ces primitifs instruments; mais, comme toutes

Balais de soie à retroussis.

Balais de soie à semelle.

Balais de piassava.

Balais de chiendent à rebords.

Balais de chiendent à laver.

choses aussi simples qu'indispensables, l'histoire ne mentionna pas ces améliorations successives.

Industrie et Commerce. — Les balais sont de différentes formes et sont fabriqués de matières diverses, selon l'emploi auquel on les destine.

Les brindilles de bouleau, de bruyère, de genêt, de suga, de roseau, servent à balayer la terre, les cours ou les carrelages grossiers.

Les balais de jonc et de piazava, servent indistinctement pour l'intérieur des appartements et les cours.

Les balais de crin, de jonc, de chiendent, de cocotier, etc., etc., servent à ba-

Balayettes en soie et en chiendent.

layer les appartements cirés, les tapis, etc.

Le commerce de l'Epicerie débite surtout des balais de jonc, de crin, de chiendent et de piazava. Il s'en pourvoit soit auprès des fabricants de balais et *brosserie*, soit auprès des négociants en droguerie, qui tiennent cet article.

BALANCES. — On désigne sous ce nom des instruments divers destinés à faire connaître exactement le poids des corps et permettant d'apprécier les quantités avec exactitude et précision.

Les balances sont de deux types différents :

1° Un fléau ou levier rigide, suspendu en son milieu, supporte, à l'extrémité de deux bras égaux, d'un côté le corps à peser, de l'autre les poids qui lui font équilibre;

2° Un fléau à bras inégaux supporte par son bras le plus court le corps à peser et par son grandbras gradué un poids unique mobile.

Dans le premier cas, l'équilibre est amené entre la matière à peser et les poids par l'identité de pesanteur de l'une et des autres. Dans le second cas, il est amené par l'éloignement du centre de gravité d'un poids suspendu au fléau.

Les balances de ce second type sont la balance dite romaine et les *bascules* (Voir ce mot).

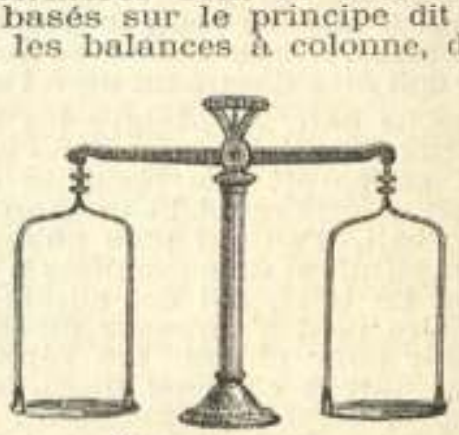
Les balances peuvent également se diviser en plusieurs catégories, ou mieu en plusieurs classes :

1° Les balances de haute précision, qu ne sont employées que dans les laboratoires de chimie ou de physique ;

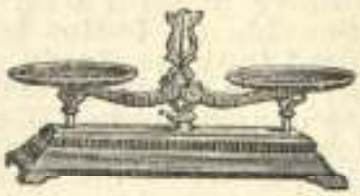
2° Les balances de précision destinées au pesage de produits commerciaux o industriels de grande valeur, ou aux po sons subtils. Celles-ci sont employées sur tout dans les pharmacies, le commerce des métaux précieux, etc.

3° Les balances ordinaires du com merce, qui sont celles employées par le épiciers et autres commerçants en déta et en gros.

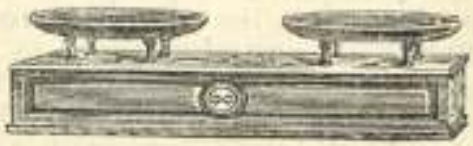
Ces dernières sont de différents sy tèmes, basés sur le principe dit à bra égaux : les balances à colonne, dont le



Balance à colonne.



Balance Roberval

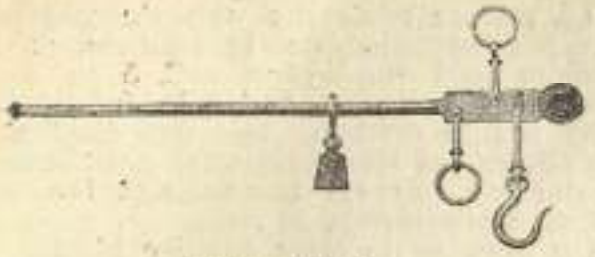


Balance à socle Béranger.

plateaux sont suspendus de chaque côt le système Roberval, ou à plateaux osc lants ; enfin d'autres systèmes analogu à ce dernier, mais offrant certains ava tages de durée ou de précision.

Nous citerons encore comme quatriè catégorie les balances romaines, dont ne se sert plus guère maintement, et q consistent en une tige graduée suspend près de l'une de ses extrémités et co portant un contrepoids mobile, de for cylindrique généralement.

Nous ne voulons pas entrer dans le



Balance romaine.

détail des fabrications des divers systèmes existant actuellement.

Contentons-nous de dire que la garantie indispensable de l'exactitude de ces instruments est donnée par la vérification et le poinçonnage d'un contrôleur agent de l'Etat. (*Voir Vérification des poids et mesures.*)

Historique. — L'action de peser les corps, afin de connaître la quantité ou la valeur par le poids est de la plus haute antiquité.

De tout temps on a pesé, et si nous en croyons certains historiens, les premières balances existaient à l'époque préhistorique et consistaient simplement en branches d'arbres ou grands ossements percés d'un trou dans le milieu, à distance égale des deux extrémités, et dans lequel on adaptait une pierre très dure pour servir de pivot.

Cependant, dès qu'augmente la civilisation, nous voyons ces instruments se perfectionner chez les Egyptiens, les Grecs ou les Romains. Les Grecs et les Latins se servaient déjà pour peser de balances à bras égaux et à fléaux munis de couteaux de fer ou d'airain.

Du reste, l'éthymologie du mot balance nous indique qu'il est tiré de deux mots latins : *bis*, qui signifie deux, et *lanx*, bassin, soit deux bassins, ce qui est une définition de l'instrument primitif.

Les Romains perfectionnèrent cet instrument et inventèrent la balance dite romaine, qui possède l'avantage de se déplacer aisément et de ne pas nécessiter de nombreux poids mobiles, mais qui est considérée aussi comme d'une précision moins grande ou d'une altération plus facile.

Actuellement l'on se sert, pour la fabrication des instruments de pesage, d'une quantité de métaux et minéraux divers et plus particulièrement de l'agate, du platine, de l'aluminium, du bronze et de l'acier.

Pour les balances à bras égaux des systèmes Roberval et Béranger, dont on se sert le plus souvent dans les magasins d'épicerie, on emploie le fer, la fonte ordinaire, la fonte malléable, le bronze, le cuivre, l'acier.

Les commerçants en épicerie se pourvoient de balances de différentes sortes et de *poids*, soit directement chez les fabricants (*balanciers*), soit chez les commerçants spéciaux en ustensiles d'épicerie.

BALANCE (*Comptabilité*). — La balance est le règlement d'un compte qui fait apparaître, par la totalisation de ses parties (*doit* et *avoir*) la quantité dont il est débiteur ou créditeur. L'adjonction de la différence (gain ou perte) au compte le moins élevé doit déterminer deux totaux identiques qui sont dits se balancer.

Cette opération doit être effectuée à tous les comptes pour l'établissement du *bilan*.

Balance des écritures. — La balance des écritures a pour but, en totalisant tous les comptes portés sur les différents livres et en comparant les résultats obtenus, de contrôler l'exactitude des inscriptions. Si la concordance n'est pas absolue entre les indications fournies par le *journal* et le *grand livre*, par exemple, c'est qu'il y a erreur ou omission et qu'il importe d'en découvrir la cause.

BAMBOUC. — Sorte de palmier dont on extrait une huile épaisse, figeant très facilement et connue sous le monde *beurre de bambouc*.

Ce produit, consommé par les indigènes, donne lieu également à un certain trafic. Il est employé dans la savonnerie et serait susceptible de l'être par certaines industries alimentaires.

BANANE. — Fruit du bananier, d'un

Bananier.

vert foncé lorsqu'il n'est pas encore mûr, jaune pâle lorsqu'il l'est tout à fait.

Ce fruit allongé, de la forme d'un petit saucisson de 15 centimètres environ de longueur est recouvert d'une peau d'un jaune foncé, peu épaisse, qui s'enlève avec facilité et renferme une chair d'un blanc jaunâtre, pâteuse, sucrée et légèrement parfumée .

Culture. — Les bananiers, malgré leurs dimensions, ne sont que de grandes plantes herbacées dont la tige, presque constituée de gaines de feuilles, porte des feuilles énormes atteignant 2 mètres de longueur. Les fleurs grandes, donnent naissance à une volumineuse grappe, dénommée régime, composée d'un grand nombre de fruits. Les bananiers ne croissent normalement que dans les regions tropicales et dans les localités suffisamment abritées, chaudes et humides.

Ces plantes sont, croit-on, originaires de l'Asie méridionale d'où elles auraient passé en Afrique et en Amérique.

Le bananier est aujourd'hui cultivé dans tous les pays chauds et se multiplie au moyen de ses rejetons. Chaque

Régime de bananes.

pied peut produire plusieurs tiges qui portent, dans le onzième mois de la plantation, un seul régime, composé de 130 à 180 fruits, disposés en hélice autour de l'axe commun, et qui pèse de 25 à 30 kilogrammes.

Chaque tige ne fructifie qu'une fois. Aussi a-t-on soin d'échelonner les plantations de façon à avoir du fruit continuellement. L'on coupe généralement la tige en même temps qu'on récolte le régime, de façon à favoriser la pousse des rejetons.

On compte un certain nombre de sortes de bananiers. L'espèce de fruits la plus estimée porte le nom de figue-banane.

La nature renferme peu de végétaux aussi productifs que le bananier : les feuilles sont employées soit à la nourriture des animaux, soit à la fabrication d'un textile dont on fait des étoffes et du papier, et les fruits sont consommés également par les hommes et les animaux domestiques.

Un hectare de terre propice planté en bananiers peut produire 180.000 kilogs de substances alimentaires, soit quarante fois plus que s'il était planté en pommes de terre et cent trente fois plus que s'il était en froment ! Dans les pays où la banane croît à l'état sauvage ou est cultivée, la famine est absolument inconnue.

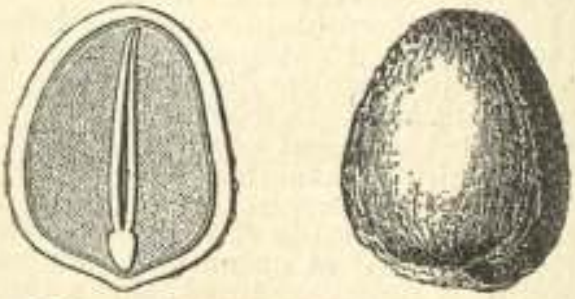
Consommation, commerce. — Dans les pays de production, les bananes sont, suivant les qualités, employées à la nourriture des hommes ou des animaux; les sortes supérieures sont considérées comme un dessert exquis.

Coupée en tranches et séchée, la banane produit une fécule alimentaire se rapprochant beaucoup de celle du manioc.

On prépare avec la figue-banane des pâtisseries et des beignets estimés.

Les régimes de banane cueillis avant maturité sont importés en Europe et vendus par les épiciers et marchands de comestibles. Ils s'en pourvoient auprès des importateurs spéciaux ou des commissionnaires des ports.

BANCOUL. — La *noix de Bancoul* est une graine à tégument pierreux d'un



Noix de bancoul sectionnée et entière.

grande teneur en huile très employée dans la savonnerie.

Cette noix est renommée aussi pour ses propriétés purgatives. Elle est produite par les bancouliers, arbres frutescents de la famille des jatrophées, à feuilles alternes et à fleurs polypétales quelquefois grandes et belles et toujours disposées en cymes.

Certaines espèces du même genre servent au Japon à faire des vernis et une huile employée pour l'éclairage. Une autre variété fournit une huile purgative.

BANG. — On nomme ainsi une sorte de palmier d'Afrique dont le jus du fruit fermenté produit une sorte de vin d'une nuance rosée. Ce vin n'est consommé que dans les pays de production.

BANNE. — Tente mobile disposée devant les boutiques à l'aide de ferrures, pour garantir les marchandises du soleil et de la pluie.

Dans beaucoup de communes la disposition des bannes et soumise à une réglementation municipale et, souvent, à une taxation de voirie. Cette taxe n'est généralement perçue qu'à l'installation. On en exige parfois la répétition lorsque la toile est entièrement changée en une seule fois. Pour éviter des désagréments à ce sujet, les commerçants font effectuer le rentoilement en deux années consécutives. De cette façon il ne leur est rien réclamé.

On donne également le nom de banne ou, plus généralement de *manne*, à diverses sortes de paniers d'osiers employés au transport des marchandises.

BANQUABLE. — On donne ce qualificatif aux effets de commerce acceptés par les banques pour la valeur qu'ils spécifient. Pour qu'un effet soit banquable, il faut qu'il soit à une échéance assez rapprochée et porte au moins deux signatures dont une au moins « cotée ».

Les effets à une signature ne sont escomptés que si la banque possède des garanties différentes, telles qu'un dépôt de titres. Les grandes banques, notamment la Banque de France, exigent la garantie de trois signatures.

BANQUE. — La banque est un commerce comme un autre, dans lequel la seule marchandise traitée est l'argent ou les effets qui le représentent.

Les rapports des banques avec le commerce sont multiples; les seuls que nous ayons à mentionner ici sont : la perception des effets de commerce, l'escompte de ces effets, le prêt sur garanties, les dépôts de numéraire.

Certains commerçants ont adopté l'usage, très répandu dans les pays anglo-saxons, de faire effectuer tous leurs paiements au siège d'une banque où se trouve le dépôt de leurs fonds.

Pour cela, ils font domicilier au siège de cette banque les effets qu'ils créent ou que l'on tire sur eux, et effectuent leurs paiements au comptant au moyen de chèques. Le *chèque barré* est, également, très usité en pareil cas.

BANQUEROUTE. — Ce mot qui signifie banc rompu a l'étymologie suivante :

Au moyen-âge, les Juifs de Florence étaient presque tous banquiers, et leur industrie consistait à faire l'échange de la monnaie, à prêter de l'argent et à escompter les titres et les valeurs de commerce. Chaque changeur avait sur la place publique un banc où il effectuait ses transactions ; de là le mot *banque*. De ce même mot *banc* est venu banqueroute *(banco rotto)* : lorsque le changeur manquait à ses engagements, un arrêt de justice ordonnait la rupture de son banc, en signe de dégradation.

Comme la *faillite*, la banqueroute est l'état de cessation de paiement d'un commerçant; mais, tandis que la faillite, même si le bénéfice de la *liquidation judiciaire* n'est pas accordé, ne prouve pas qu'il y ait de la faute du commerçant qui en est victime, la déclaration de banqueroute implique une culpabilité de fraude envers la masse des créanciers ou, au moins des faits graves d'imprudence ou de négligence.

La banqueroute peut être *simple* et dans ce cas justiciable de la police correctionnelle, ou *frauduleuse*, et dans ce cas passible de la cour d'assises.

La banqueroute simple peut ne pas entraîner condamnation en cas de simples irrégularités dans les prescriptions du Code de commerce (Voir *Comptabilité*) elle entraîne condamnation obligatoire si le failli faisait des dépenses personnelles excessives; s'il a risqué des sommes importante à des opérations de hasard ou à des opérations fictives de bourse; s'il s'est livré à des actes coûteux pour se procurer de l'argent en vue de retarder la faillite, tels que d'acquérir des marchandises pour les solder au-dessous des cours; si, enfin, après cessation de ses paiements il a payé un ou plusieurs créanciers au préjudice de la masse. La peine, en ce cas est de 1 mois à 2 ans de prison. Elle peut être modérée par l'admission de circonstances atténuantes et réduite au-dessous de six jours.

La banqueroute frauduleuse, déterminée par la dissimulation de l'actif ou l'exagération du passif, est punie de cinq à vingt ans de travaux forcés ou, en cas de circonstances atténuantes, de deux à cinq ans de réclusion ou d'un emprisonnement.

Autrefois les banqueroutiers étaient astreints à porter le bonnet vert.

BANYULS. — Petite ville au centre d'un pays vignoble du département des Pyrénées Orientales, qui produit le vin de ce nom.

Le vin de Banyuls a pris depuis les vingt dernières années du XIXe siècle une place assez large dans la consommation générale.

On vend malheureusement sous le nom de vin de Banyuls des vins très forts qui ont subi l'opération du *mutage*.

Les vins de Banyuls réels sont surtout excellents lorsqu'ils ont subi un certain vieillissement.

L'Epicerie débite couramment le vin de Banyuls dont elle se pourvoit soit directement chez le producteur soit chez les négociants en vins.

BAQUET. — Vaisseau en bois formé d'un fond et de douves et découvert, destiné à contenir généralement de l'eau pour le nettoyage, le rinçage d'une foule d'objets.

On peut préparer deux baquets en sciant un tonneau par la moitié. Il est bon, pour cet usage, de choisir des tonneaux très résistants et cerclés en fer.

Les fûts ou les tonneaux les plus pratiques pour cet emploi sont ceux à pétrole, dont le prix est relativement peu élevé,

Baquet rince-bouteilles.

et qui ne laissent rien à désirer comme solidité.

On appelle baquet **rince-bouteilles** un baquet ordinaire sur l'un des côtés duquel on a fixé un goupillon fonctionnant mécaniquement.

BARAL. — Ancienne mesure de capacité pour les liquides.

A Gap, dans le département des Hautes-Alpes, le baril contient de 32 à 34 litres; il est de 57 lit. 50 centilit. sur la côte de Tavel; de 45 litres 50 centilitres à Saint-Gilles et dans les autres vignobles du Gard; de 50 litres dans l'Isère. Dans le département de Vaucluse, il est de 40 litres; à Carpentras et à Orange, il contient que 26 litres 50 centilitres.

BAREILLE. — (Corruption du mot ril.) On appelle ainsi dans le Rhône fût de 228 litres. Cette mesure est d dans ce département de la même co nance que la barrique bordelaise.

BARIL. — On désigne d'une façon nérale sous les noms de *barils*, *fûts*, *tailles*, *tonneaux* (Voir ces mots), vaisseaux de différentes formes, faits douves en bois reliées et resserrées moyen de cercles.

Ces douves forment un cylindre re au centre et fermé aux deux bouts des parties pleines appelées *fonds*.

Les barils, comme leurs homonym servent à contenir des liquides et substances de toute nature.

On attribue aux Gaulois l'invention tonneaux ou barils.

Le nettoyage et l'appropriation de vaisseaux sont traités au mot *fût*.

Le *baril* était autrefois une mesure capacité qui, à Paris, valait 18 boisse (225 litres); le *baril* de savon équivala 126 kilogr.; le *baril* de harengs équival à 1.000 poissons.

Pour les vins, la valeur du baril ch geait selon les pays et les localités même les sortes de produits.

Aujourd'hui, cette mesure est enc usitée, surtout en Italie : à Naples, le b vaut 44 litres 656 pour le vin et 162 lit pour l'huile; à Rome, la même dénomi tion de mesure équivaut à 58 litres pour le vin et à 57 litres 480 pour l'hui

Dans les autres villes de l'Italie et d l'Archipel grec, où elle sert égalem cette mesure n'a pas plus de rapports voit que nous sommes heureux de pos der le système métrique.

Dans le commerce de l'Epicerie le m baril s'emploie communément : un b d'anchois, un baril d'olives, un baril harengs; il désigne plus spécialement fûts de petite dimension, sans que la gle à cet égard soit absolue.

BARILLO. — Mesure spéciale à l'île Corse et de la contenance de 150 litres.

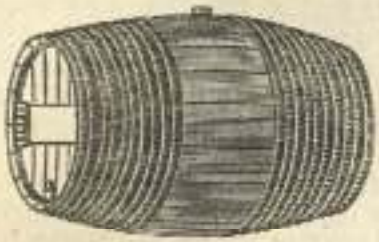
BARRIQUE. — Baril ou tonneau grande dimension, qui sert plus spécia ment au transport des marchandises.

La barrique est une mesure très var ble, selon les pays.

Dans le département de la Dordog du Gers, de la Gironde, d'Ille-et-Vilai du Lot, de Lot-et-Garonne, de la Lo

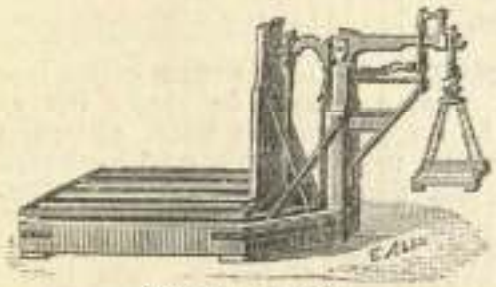
Inférieure, du Morbihan, dans le Tarn-et-Garonne, dans la Vendée et dans la plupart des vignobles du Var, la barrique est de 228 litres. C'est là sa valeur la plus normale.

Dans l'Ardèche, elle est de 206 à 214 litres; dans la Charente, de 205; dans l'Hérault, de 203 à 215; dans le Tarn, de 205 à 215; dans la Drôme, de 210; dans les Bouches-du-Rhône, de 211 à 220; dans l'Isère, de 210 à 230; dans la Charente-Inférieure, de 215 à 225; dans l'Orléanais, de 236; dans la Touraine, de 250; dans la Vienne, de 252; dans les Basses-Pyrénées, de 270; dans les Deux-Sèvres, de 289 à 305; dans les Landes, de 304; enfin en Corse, de 425.



Barrique.

BASCULE. — Instrument de pesage de forme et de construction spéciales, en bois, fer et fonte, destiné à peser les gros objets, les voitures et wagons, les colis, caisses, barriques, etc., etc.

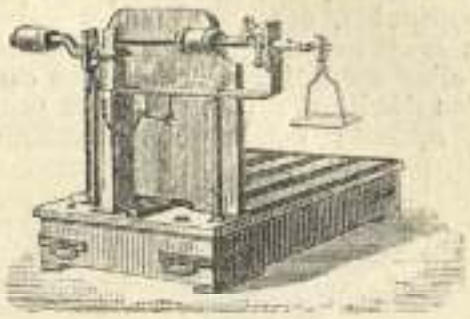


Bascule au 1/10e.

Il existe trois catégories de bascules ordinaires : la bascule au 1/10e, la bascule au 1/100e et la bascule au 1/1000e, c'est-à-dire qu'un poids de 1 kilogr. placé sur le petit plateau représente 10 kilogr., 100 kilogr., etc.

La bascule est, en somme, une balance à bras inégaux dont le plateau destiné à recevoir les marchandises est disposé de manière à faire porter toute la charge qu'il reçoit en un point du levier très rapproché du point d'appui, tandis que les poids agissent sur le côté opposé du levier, à une distance telle qu'ils aient une pesanteur 10, 100 ou 1.000 fois plus grande.

La bascule romaine est basée sur le même principe que la bascule ordinaire,



Bascule romaine.

avec cette différence que le bras affecté à la pesée porte un poids unique dont le plus ou moins grand éloignement du point de suspension permet d'équilibrer la marchandise. Le poids de celle-ci est indiqué par une graduation du fléau, tout comme dans la simple *balance* romaine.

Il existe des ponts-bascule, sur les voies de chemins de fer et dans les magasins, dont la romaine graduée se trouve dans le bureau vitré du contrôleur.

Cet instrument est très commode pour les grandes usines, administrations, etc.

BASILIC. — Genre de plante de la famille des labiées, comprenant une quarantaine d'espèces exotiques, mais cultivée en Europe.

Basilic.

Le basilic sert de condiment et d'aromate, comme le thym.

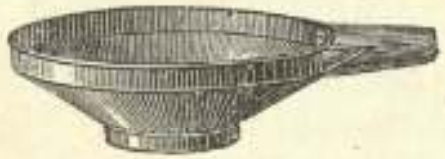
BASSINE. — Vaisseau généralement en cuivre martelé, large et peu profond, destiné à l'évaporation de liquides ou à la cuisson de certains produits.

Les bassines (Voir *confiserie*), sont employées plus spécialement par les confiseurs, les pâtissiers et les distillateurs.

Elles servent à la confection des sirops, des confitures, des dragées, des pralines, des compotes, etc.

Les maisons d'Epicerie qui confectionnent elles-mêmes les confitures ou sirops qu'elles débitent en sont toutes pourvues.

On appelle également bassine dans

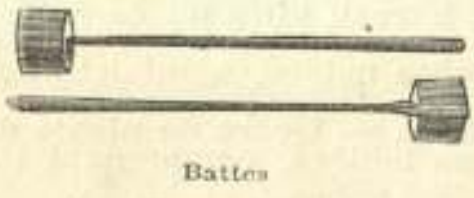


Bassine à huile.

l'Epicerie un vase en fer-blanc, muni d'un goulot allongé, destiné au transvasement des huiles.

BATTE. — Instrument formé d'un morceau de bois dur aplati sur deux faces, emmanché d'un jonc de la grosseur du doigt, servant à débonder les tonneaux.

On se sert de la batte en frappant des



Battes

coups secs de chaque côté de la bonde, lorsque celle-ci est en bois. La batte n'a nul effet sur les bondes en liège, qu'il faut enlever au moyen d'instruments en fer.

BEAUCAIRE. — Ville du département du Gard renommée pour ses confitures.

Dans cette ville se tient une foire célèbre instituée depuis 1217. Cette foire dure du 21 au 28 juillet, et il s'y traite encore des affaires considérables, beaucoup moins cependant qu'avant la diffusion des moyens de transport *(Voir Foires)*.

BEAUGENCY. — Petite ville du Blésois qui produit un vin rouge estimé, connu sous ce nom.

BEAUJOLAIS. — Partie du Lyonnais dans laquelle sont situées les villes de Beaujeu et Villefranche, et qui produit un vin de ce nom très renommé. Le Beaujolais est un bon vin de table courant, qui est vendu surtout directement par les producteurs aux consommateurs riches.

Le commerce de ce vin très apprécié s'étend cependant à mesure que la production augmente.

BEAUNE. — Ville de Bourgogne (C d'Or) renommée pour ses vins. Les de Beaune sont très appréciés com vins de dessert.

Tous les ans, l'hospice de Beaune, possède de magnifiques propriétés, v ses vins aux enchères publiques. Les obtenus servent de base pour l'année cours des vins de cette région.

BELLONE. — Figue veinée de ros peu près de la même grosseur que l gue de *Smyrne* et de la même forme la *Cosenza*, qui croît dans certaines gions de la Provence.

Les figues bellones sont surtout sommées dans le Sud-Est de la Fra Les épiciers de ces régions s'en p voient auprès des négociants en f secs.

BELMOUTINE. — Paraffine extrai pétrole, avec laquelle on fabrique des gies. (Voir *Paraffine*).

BENAFOULI. — Sorte de riz du gale, qui jouit dans le pays d'une gra réputation. A la cuisson, il dégage un fum agréable et est plus léger et d'un gestion plus facile que le riz ordinair

Le Benafouli est très peu exporté Europe.

BENATE. — On nomme ainsi une beille d'osier employée dans les sal pour le transport des sels, et qui fo également une mesure employée par saulniers. Elle contient douze pains.

BENEFICE. — Le bénéfice commer est l'avantage pécuniaire que l'on r de la vente d'une marchandise.

On appelle *bénéfice brut* la différ entre le prix d'achat et le prix de v qui lui est supérieur; mais c'est là évaluation très erronée du bénéfice Le *bénéfice net*, au contraire, est le b fice brut dont on défalque non seulem les frais spéciaux qu'a pu nécessiter, l'acquisition et la vente, la marchan considérée, mais encore la part qui lu proportionnellement afférente dans l talité des frais généraux de la maiso

BENZINE. — La benzine est un liq incolore, d'une saveur légèrement su et d'une odeur éthérée et désagréable. est très inflammable. C'est un hydr bure extrêmement volatil extrait du dron de houille.

La densité de la benzine est de 0,85. Elle bout à 86° et se transforme à 0° en une masse blanche cristallisée.

Fabrication, Usages. — La benzine s'obtient par la distillation du goudron de houille dans des cornues spéciales.

Elle dissout une quantité très grande de substances organiques, la plupart des matières grasses, la cire, la gutta-percha, le caoutchouc, etc.

On forme avec elle et différents acides des produits composés employés dans l'industrie. Son principal emploi est celui qui consiste à se servir de ses propriétés dissolvantes pour le détachage des étoffes.

Commerce. — La benzine et ses dérivés sont vendus par les fabricants aux négociants en produits chimiques et aux industries qui l'emploient.

L'Epicerie débite la benzine, pour le détachage des étoffes, dans des flacons de diverses tailles et de diverses marques; elle s'en pourvoit chez les fabricants spéciaux et les négociants en droguerie.

BERGAMOTE. — Fruit d'une variété de citronnier de l'écorce duquel on extrait l'essence de bergamote employée dans la parfumerie. Ce petit arbre n'est répandu que dans l'Italie méridionale et la Sicile; ses produits s'exportent par Messine et Palerme.

BERGERAC. — Petite ville de la Dordogne dont les environs produisent des vins blancs de ce nom. Ces vins pétillants, légèrement mousseux et parfumés seraient susceptibles d'être champagnisés

BERLINGOTS. — Sorte de bonbons en sucre cuit, parfumés au moyen de divers jus de fruits ou essences, de la grosseur d'un dé ordinaire.

Ils ont une forme caractéristique provenant de ce qu'ils sont d'abord formés en un bâtonnet cylindrique que l'on coupe tandis qu'il est encore mou, en ayant soin d'alterner d'un quart de diamètre chaque section consécutive. On forme ainsi des pinçures opposées.

Tous les confiseurs en gros qui fournissent le commerce de l'Epicerie, fabriquent des berlingots qui sont d'ailleurs un article courant dans ce commerce.

Les berlingots de Carpentras jouissent auprès du public d'une certaine renommée, quoiqu'il soit possible à tout fabricant consciencieux de fabriquer cet article avec toute la perfection désirable.

Les berlingots sont généralement préparés dans cette ville avec les sirops de sucre dans lesquels les fruits ont été confits.

BESAIGRE. — Mot formé de *bis* (deux fois) et de *aigre*, qui caractérise une maladie du vin, particulièrement de certains vins blancs, sous l'influence de laquelle il se produit rapidement une acidité forte.

BETEL. — Sorte de poivrier grimpant qui croit dans l'Inde, en Indo-Chine et dans les îles de la Sonde, dont la feuille a une saveur à la fois forte et agréable.

La préparation masticatoire connue vulgairement sous le nom de « chique de bétel » est composée de la feuille fraîche du bétel, sur laquelle on étend une petite quantité de chaux éteinte pulvérisée et que l'on roule autour d'un quartier de noix d'arec (Voir *arec*).

Tous les Malais et beaucoup d'Indous et d'Annamites, ainsi que quelques Européens qui habitent l'Extrême-Orient, mastiquent ou « chiquent » le bétel. C'est une sorte de stimulant qui, paraît-il, rend l'haleine agréable et rafraîchit la bouche, lorsqu'on l'emploie modérément, mais qui donne à la salive une teinte d'un rouge vif et noircit les dents et les gencives.

Tous les épiciers malais et indo-chinois débitent du bétel préparé ou non.

BETTERAVE. — La betterave (*betta vulgaris*) est une grande racine charnue, fusiforme ou cylindrique, de couleur blanche, rouge ou jaune, qui contient une quantité assez considérable de sucre.

Il existe trois sortes de betteraves.

1° La betterave alimentaire;

2° La betterave fourragère;

3° La betterave sucrière.

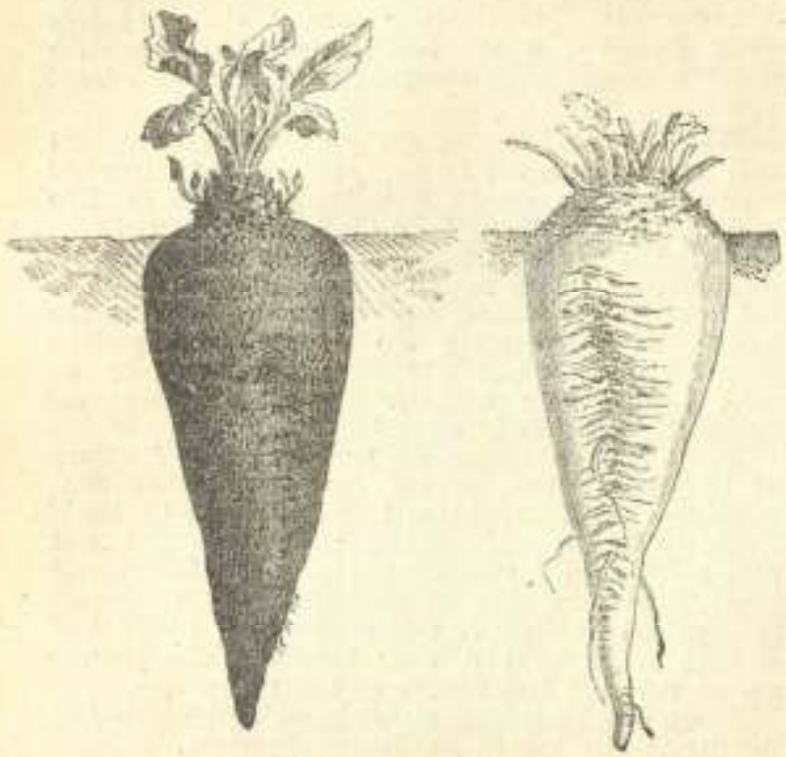
La première est de beaucoup la moins intéressante, quoiqu'elle serve à préparer certains mets directement consommés par l'homme.

Elle est cultivée par les jardiniers et les maraîchers. Cette betterave comestible est rouge généralement, mais il en existe également de roses et de jaunes.

La betterave fourragère qui est une excellente nourriture pour les animaux de race bovine et ovine, est cultivée en quantités considérables (elle couvre en France plus de 30.000 hectares).

La betterave sucrière comporte un certain nombre de variétés; toutes se distinguant par leur richesse saccharine. Du reste, les agriculteurs et les fabricants de sucre sont parvenus à obtenir, par des procédés de culture intensifs, des variétés à haut rendement qui abaissent considérablement les frais de fabrica-

tion. Des primes spéciales ont été établies pour les encourager dans cette voie, et n'y ont que trop bien réussi puisque durant un certain nombre d'années



Betteraves sucrières.

déjà on a dû recourir au système des primes d'exportation, prélevées sur l'impôt intérieur, pour trouver à l'étranger un écoulement suffisant à la surproduction.

Ce système de protection extraordinaire, auquel les diverses nations productrices eurent peu à peu recours, a heureusement pris fin par l'entente internationale de 1902.

On trouvera à l'article *sucre* l'historique et les procédés de fabrication de ce produit au moyen de la betterave.

Celle-ci sert également à la production de l'alcool; enfin, sa pulpe épuisée des jus sucrés est rendue à l'agriculture qui l'utilise pour l'alimentation des animaux de boucherie.

La betterave, qui redoute à la fois les climats très froids et ceux trop chauds, ne réussit bien que dans les régions tempérées. La betterave sucrière, particulièrement, n'est cultivée régulièrement en France que dans les départements du Nord, du Pas-de-Calais, de l'Aisne, de la Somme et de l'Oise.

BEURRE. — Substance grasse, onctueuse, dont la couleur varie du jaune foncé au blanc très légèrement teinté, extraite de la crème du lait ou même directement du lait des mammifères.

C'est du lait de vache, de brebis, de chèvre, de jument, de chamelle ou d'ânesse que sont extraits les différents beurres consommés sur la plupart des points du globe.

Les Esquimaux et les Samoyèdes extraient également du beurre du lait de renne, et les montagnards de la Cordillière des Andes extraient du beurre du lait du lama ou de la vigogne.

Historique. — Les premiers peuples qui eurent l'idée de préparer du beurre furent les Aryas primitifs; cependant, plus tard les Latins et les Grecs, qui en descendent incontestablement, ignorèrent longtemps la préparation et l'usage du beurre.

D'un autre côté, les Hébreux, les Égyptiens et les Scythes connaissaient le beurre. Il y a quelques années on découvrit dans une tombe égyptienne un échantillon de beurre datant de deux à trois mille ans.

Ce beurre, dont une partie fut analysée et l'autre conservée, avait gardé, malgré sa rancidité complète, les éléments chimiques du beurre frais.

Depuis le Moyen-âge le beurre est connu et employé par la plupart des peuples civilisés. Les indigènes de l'Amérique connaissaient le beurre au moment de la découverte.

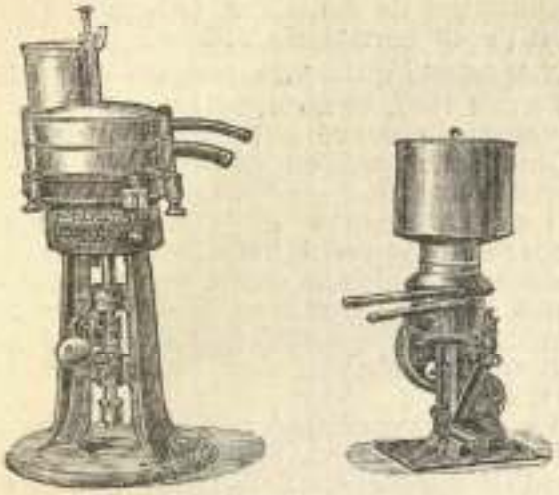
Préparation. — Il existe diverses façons d'obtenir le beurre; la plus usitée et la plus ancienne consiste à écrémer avec soin le lait et à battre la crème ainsi obtenue à l'aide d'instruments divers, connus sous le nom de baratte, beurrière, sorbetière, etc.

Cette opération se nomme barattage. Elle a pour but de désagréger les vésicules sphériques de butyrine que contient la crème du lait, de les séparer des autres matières qui constituent la crème, et d'amalgamer ces globules gras.

Un nouveau système de fabrication du beurre consiste à opérer sur le lait aussitôt la traite accomplie. On verse le lait dans un appareil appelé écrémeuse centrifuge. Le réservoir supérieur, dans lequel il est placé, le laisse tomber d'une façon régulière et continue dans un vaisseau inférieur de la forme d'une sphère aplatie, tournant avec une vitesse de 5:000 tours à la minute autour d'un pivot vertical.

Le lait épuisé, ainsi séparé de la crème par la force centrifuge, monte le long des parois et est précipité dans un réservoir extérieur. La crème s'élève par un tuyau central et tombe dans un autre récipient

D'après ce nouveau système, on obtient une crème plus fraîche et en plus grande

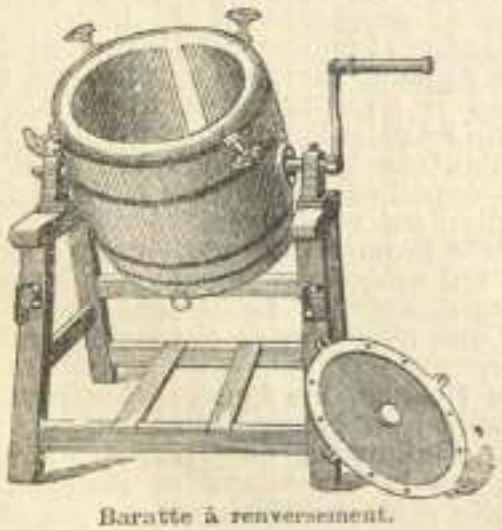


Ecrémeuses, à moteur et à mains.

quantité que par l'ancien. D'un autre côté, le petit lait ne renferme plus aucune partie de crème et ne peut être employé à la préparation des fromages maigres.

La crème est mise ensuite à « mûrir » dans des récipients auxquels on conserve, par des courants d'eau, une température de 10 à 15 degrés. Lorsque son acidité est jugée suffisante, ce dont, dans les beurreries modèles, on s'assure par l'examen d'échantillons traités par des réactifs, on la place dans la baratte.

Dans la baratte oscillante ou à renversement, exclusivement employée, désormais, dans les grandes beurreries, la



Baratte à renversement.

crème est fouettée par le choc contre les parois, sans qu'aucune palette y soit placée, et les globules butyriques se trouvent ainsi parfaitement extraits et agglomérés.

Lorsqu'on retire le beurre de la baratte, il contient encore une certaine quantité de caséine ou sérum, dont il est indispensable de le débarrasser. A cet effet, le beurre est manié vigoureusement dans une eau courante. Cette opération s'appelle « délaitage ». Dans certains pays, le délaitage s'opère d'une façon différente, par le malaxage simple et sans eau, car celle-ci, prétend-on, enlève au beurre une partie de son arome.

Les beurres sont de qualités très diverses, selon la nature et la qualité des laits employés. La qualité des laits dépend elle-même de la race et de la santé des animaux qui les produisent, de la nourriture qu'ils consomment, du climat, du lieu où ils sont produits et du terroir.

Emploi. — Le beurre est employé aujourd'hui dans tous les pays civilisés. Il est la base de toute bonne cuisine et est également consommé à l'état naturel. Il est donc l'un des produits alimentaires les plus intéressants.

On reconnaît que le beurre est de bonne qualité lorsqu'il possède une saveur agréable et douce, une odeur légèrement aromatique, une pâte très fine et une belle couleur jaune pâle.

Les mauvais beurres ou les beurres mal préparés ont un aspect blanchâtre, granuleux, fromageux.

Il est des beurres pâles qui cependant sont de bonne qualité. Dans ce cas, on les colore au moyen de produits spéciaux : safran, rocou, jus de carotte, suc de mûre, baie d'asperges, racine d'orcanète, etc.

Ces substances sont absolument inoffensives, mais elles ont cependant quelquefois pour but de tromper l'acheteur.

Le beurre est employé à l'état frais, salé, fondu et réfrigéré.

Beurre salé. — Pour saler le beurre, on commence par le pétrir pour en extraire tout le sérum; puis on l'étend sur une table de pierre ou de marbre, de manière à former une couche de un à deux centimètres, et l'on saupoudre de sel marin finement pulvérisé.

On emploie de quarante à cinquante grammes de sel par kilogramme de beurre. On malaxe et pétrit ensuite jusqu'à ce que le mélange intime du sel et du beurre soit absolu; puis on tasse le beurre salé dans des pots de grès. On le recouvre d'une couche de sel d'un demi-centimètre, et l'on ferme hermétiquement avec un parchemin mouillé. Il est indispensable de tenir le beurre salé en lieu frais.

Beurre fondu. — On place le beurre

dans un vase pouvant aller sur le feu, et on laisse fondre très doucement. L'écume produite est enlevée avec soin, et la cuisson est achevée lorsque le beurre devient absolument transparent. On le met en pots exactement comme le beurre salé, en ajoutant à la partie supérieure une couche de sel et fermant hermétiquement.

Beurre rance. — Il est possible d'enlever au beurre le goût de rance lorsque la rancidité est nouvelle et peu accentuée. Un premier moyen consiste à pétrir le beurre rance dans de l'eau contenant 20 à 30 gouttes de chlorure de chaux par kilo de beurre; on laisse reposer et le beurre a repris sa qualité primitive.

On peut aussi pétrir le beurre dans de l'eau contenant une petite quantité de bicarbonate de soude.

Dès que le rance a disparu, on pétrit à grande eau et le beurre est régénéré. Il est prudent toutefois de le saler ou de l'employer aussitôt afin d'éviter qu'il ne rancisse de nouveau.

Falsification. — Il est peu de produits qui soient plus couramment falsifiés que le beurre, dont le prix est plus élevé que les matières grasses similaires. Voici quelles sont les falsifications ou sophistications les plus communes.

Souvent une motte de beurre est composée d'une portion de beurre rance ou de mauvaise qualité, entourée d'une couche de beurre frais de belle apparence.

On fait entrer également dans les beurres les matières grasses les plus diverses: graisse de veau et de bœuf, huiles de graines et surtout d'arachides, oléo-margarines, etc.

Il est donc indispensable de n'acheter des beurres qu'à des producteurs ou négociants honorables et, lorsqu'on a un doute, de les faire analyser.

Les tribunaux correctionnels, sous l'instigation des laboratoires, ont poursuivi comme falsification, l'addition de *borate de soude* au beurre. Cette substance, qui n'est adjointe au beurre que dans de très légères proportions et pour lui conserver quelque temps sa fraîcheur, est d'un usage admis par la plupart des pays producteurs et consommateurs de beurres. De plus, la prétendue action nocive que certains hygiénistes ont voulu lui attribuer n'est rien moins que démontrée, aucune preuve expérimentale n'ayant pu être fournie. Aussi la jurisprudence s'est-elle généralement prononcée, jusqu'ici, à l'encontre de la doctrine qui voulait considérer le boratage, même modéré, comme une falsification. Aucun texte de loi actuel n'interdit l'emploi de cette substance dans le beurre d'une façon formelle. Un arrêt de la Cour de Cassation du 15 juin 1900 a déclaré que cette adjonction ne constitue pas une falsification (Voir *borate de soude*).

Législation. — Aux termes de la loi du 16 avril 1897, le nom de beurre est exclusivement réservé à la substance grasse alimentaire provenant du lait, avec ou sans colorant.

Les fabricants et commerçants de beurre ne peuvent vendre, ni détenir, ni même entreposer dans leurs locaux ou dans quelque lieu que ce soit, les substances grasses analogues qui sont généralement dénommées *margarine* (Voir ce mot).

La contravention à ces prescriptions, mise en vente sous le nom de beurre d'un produit différent ou mélangé peut entraîner un emprisonnement de six jours à trois mois et une amende de 100 à 5.000 francs, si le commerçant est présumé avoir agi sciemment. Sont considérés comme tels ceux qui ne peuvent faire connaître le vendeur ou l'expéditeur.

Commerce. — Le commerce des beurres est l'un des plus étendus qui soient au monde et il tend à s'étendre encore considérablement.

En France, la plupart des beurres consommés sont de production nationale, mais notre exportation en pays étrangers, en Angleterre surtout et dans les colonies françaises et étrangères, est assez considérable.

Jusqu'à ces dernières années, les importations et exportations entre pays lointains se composaient de beurres salés ou fondus et conservés au moyen du procédé Appert. Depuis l'emploi des frigorifiques il n'en est plus ainsi des beurres de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et d'autres pays producteurs lointains sont expédiés en Europe à l'état frais ou simplement réfrigérés.

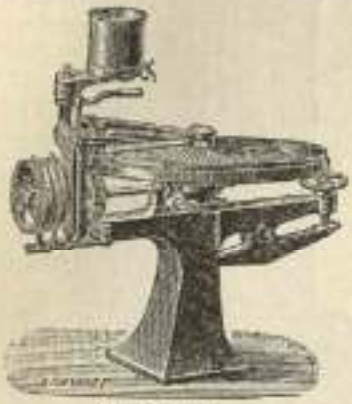
Cette importation n'a, jusqu'à ce jour, pas eu un grand succès en France, à cause des droits de douane; mais elle a pris une très grande extension en Angleterre.

En France, les beurres les plus réputés sont : en Normandie, ceux de Gournay, d'Isigny et de Bayeux; en Bretagne, ceux de la Prévalaye et de Rennes et ensuite ceux du Maine et du Perche.

Dans les pays producteurs, les cultivateurs et fermiers préparent en général leur beurre et l'apportent au marché le plus voisin. Une autre façon d'opérer est la suivante : des commissionnaires vont chercher chez les producteurs, à jour fixe

le beurre et l'expédient tel quel aux marchés centraux des grandes villes.

Il existe des industriels spéciaux qui, rassemblant les beurres préparés dans dans les fermes, en font des triages soignés, les malaxent et les expédient, en



Malaxeuse.

France et à l'étranger, aux commerçants de gros ou de détail.

Enfin d'autres industriels ou des syndicats agricoles reçoivent le lait de toute une région et opèrent directement au moyen des écrémeuses centrifuges dont nous avons parlé.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de beurre soit aux marchés, soit chez les commissionnaires et négociants en beurres, soit directement auprès des producteurs.

BEURRES VEGETAUX. — On appelle, d'une façon générale beurre végétal, la plupart des substances grasses comestibles provenant des végétaux et qui servent chez certains peuples à la préparation des aliments. Ils ne sont guère employés en Europe que dans certaines industries en droguerie et en pharmacie; nous indiquons ci-dessous les principales de ces substances :

Beurre de bambou. — On appelle ainsi dans une partie de l'Extrême-Orient et de l'Amérique du Sud une matière grasse, aromatique, tirée d'une sorte de bambou (le *Bambusa Guada).* Sur ce bambou vit un ver spécial qui ne se nourrit que de la moelle des jeunes tiges. Ce ver est gonflé d'une substance exquise, analogue au miel, appelé *crême de bambou.*

Le beurre de bambou est extrait du fruit, semblable à la noix muscade, mais qui contient une amande dont la partie oléagineuse forme le beurre de bambou, très estimé des indigènes.

Beurre de cacao. — On dénomme ainsi la matière oléagineuse qui découle de l'amande broyée du cacao lorsqu'on la maintient à une chaleur suffisamment élevée.

Certains cacaos employés pour la fabrication du chocolat, contiennent une quantité excessive de matières grasses qui, à cause de cet excès, deviendraient indigestes.

Pour l'extraction du beurre de cacao, il suffit de placer la matière broyée dans une sorte de chausse ou filtre en feutre ou flanelle et de suspendre le filtre dans une étuve. Le beurre de cacao coule lentement à travers le filtre dans un récipient placé au-dessous. Lorsque celui-ci est retiré de l'étuve, la matière huileuse prend aussitôt une consistance assez grande.

Industriellement, on l'extrait à l'aide de presses hydrauliques de grande puissance, des amandes devant être employées à la préparation du cacao en poudre et qui doivent en être entièrement purgées (Voir *Cacao).*

Le beurre de cacao est employé en pharmacie, et il sert également à additionner des chocolats spéciaux, qui doivent être très liquides pendant leur emploi et entrent dans la fabrication des bonbons à la crème et au praliné sous le nom de *couverture.*

Beurre de coco. — On appelle beurre de coco une matière grasse et blanche, de consistance onctueuse, extraite de la noix de coco.

Ce produit est consommé par les indigènes d'un certain nombre d'îles de l'Océanie et sert à préparer leurs aliments; mais il possède, à l'état naturel, une odeur et une saveur assez désagréables, dues à la présence de certains acides gras volatils, qui le rendent impropre ainsi à la consommation européenne. On a longtemps cherché à le débarrasser de ces inconvénients sans y parvenir. Ce n'est que depuis quelques années, qu'à l'aide de l'acide sulfurique, on est parvenu à transformer ces acides gras en éthers volatils qu'il est aisé de séparer ensuite par une distillation appropriée et une neutralisation à l'aide de lavages et décantation. L'huile concrète de coco ainsi traitée n'a plus aucune odeur et sa saveur est agréable; aussi est-elle largement vendue dans le commerce de l'Epicerie, notamment dans les centres populeux. (Voir *Coco.)*

Beurre de Galam. — On a donné en Sénégambie le nom de beurre de Galam à une matière grasse, onctueuse et molle ayant l'aspect et la consistance du beurre.

Ce beurre végétal est produit par le *bu-*

tyrospermum Parkii, arbre du genre bassia donnant un fruit peu volumineux dont l'embryon, dépourvu d'albumen, produit la matière grasse employée.

Il est employé à la cuisine, à l'éclairage, à une sorte de saponification, ainsi qu'à des soins de médecine et d'hygiène. On s'en sert, en effet, pour panser les plaies, et les indigènes s'en oignent le visage et le corps pour se préserver de la piqûre des insectes. Aussi ont-ils l'habitude, quand ils viennent de manier cette substance, de s'essuyer les mains après leur visage ou après leur chevelure. Ces onctions donnent à cette dernière du brillant et de la souplesse, mais lui communiquent une odeur *sui generis* déterminée par la fermentation rapide de ce beurre.

Frais, le beurre de Galam possède une saveur assez agréable, mais il se corrompt facilement, moins vite que le beurre de lait cependant. Pour combattre le rancissement, les indigènes l'enveloppent soigneusement dans des feuilles de bananier, qui ont, paraît-il, la propriété de le conserver assez longtemps.

Cette substance est, dans certaines régions sénégaliennes, l'objet d'un commerce assez actif entre indigènes, et est exportée en certaine quantité sur les Rivières du Sud et les possessions anglaises de la Gambie, mais l'exportation vers les pays d'Europe en est fort rare.

BIBORATE. — Sel qui contient deux parties d'acide borique pour une de base. (Voir *borate de Soude*).

BIDON. — On appelle ainsi, d'une façon générale, tous les vases en fer-blanc à étroite encolure et susceptibles d'être bouchés.

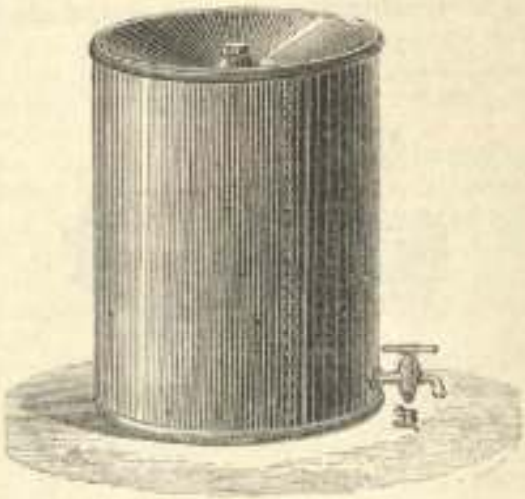
On donnait ce nom autrefois à une mesure de capacité pour les liquides qui était équivalente à 4 litres 65 actuels.

Bidon routier à huile.

Bidon routier à essence ou pétrole.

Les bidons les plus populaires sont ceux que portent les soldats et les cantinières.

L'Epicerie se sert couramment de bidons pour livrer les huiles lampantes et comestibles ; elle emploie également des



Bidon reservoir.

bidons de capacités diverses pour la réception et le débit des pétroles et essences minérales ou des bidons réservoirs pour la conservation de certains liquides.

Elle se pourvoit de tous ces ustensiles chez les fabricants spéciaux ou les négociants qui font leur spécialité de ces articles.

BIERES. — On donne le nom de bières à diverses boissons généralement peu alcooliques obtenues au moyen de fermentation et d'infusions diverses de céréales germées et de plantes aromatiques.

Les bières les plus communes ont l'orge et le houblon pour matières premières ; mais il s'en fabrique également au moyen du blé, de l'avoine, du seigle, du maïs, etc.

On substitue également au houblon d'autres plantes aromatiques ou simplement amères.

Historique. — La préparation des boissons analogues à la bière remonte à la plus haute antiquité. Il en est fait mention dans les plus anciens manuscrits connus.

Les anciennes peuplades asiatiques, les Egyptiens, les Grecs, les Romains et les Gaulois en faisaient usage.

Nos ancêtres désignaient cette boisson sous le nom de cervoise. Elle n'était alors composée que d'orge fermentée à laquelle on ajoutait parfois une infusion de gin gembre et d'autres épices.

La découverte des propriétés aromatiques du *houblon* (Voir ce mot), ains

que de son action conservatrice et l'emploi de ce produit dans la préparation de la bière, ne datent que de la fin du onzième siècle.

La consommation de la bière et l'industrie de la brasserie (fabrique de bière) firent surtout de rapides progrès en Allemagne vers la fin du dix-septième siècle.

La production considérable du vin et du cidre en France arrêtèrent pendant bien longtemps la production et la consommation de la bière. Elle est cependant devenue peu à peu assez considérable, mais ne paraît pas devoir jamais dépasser celle de nos boissons nationales.

Elle atteint actuellement dix millions d'hectolitres environ.

Fabrication. — La fabrication de la bière donne lieu, surtout en Allemagne et en Angleterre, à de considérables industries. Il existe également en France, surtout dans nos villes de l'Est, de grandes brasseries.

Il faut, pour fabriquer la bière:

1° Une matière transformable en alcool sous l'influence d'un ferment (céréales, sucres, glucoses, matières amylacées); 2° du houblon; 3° de l'eau; 4° un ferment (la levure de bière).

L'orge est employée de préférence aux autres céréales, à cause de son prix généralement inférieur et de sa germination facile.

Le houblon, employé généralement dans la brasserie, n'est que le fruit ou cône de cette plante, qui renferme une poussière jaune, amère et aromatique.

La qualité de l'eau employée par les brasseurs a une importance capitale sur celle de la bière produite.

On choisit autant que possible des eaux très douces de sources, de puits ou même de rivières, ne contenant pas de matières organiques en suspension.

La fabrication de la bière comporte cinq opérations principales :

1° Le *maltage* ; 2° le *brassage* ; 3° le *houblonnage* ; 4° la *fermentation* ; 5° le traitement nécessaire à la clarification ou à la conservation.

Maltage. — L'opération du maltage en comporte elle-même quatre autres :

Le *nettoyage* au moyen de machines perfectionnées, pour enlever toutes les poussières étrangères.

Le *mouillage* consistant à donner à l'orge la quantité d'eau nécessaire pour la germination. Cette opération, qui est soumise à des règles étroites pour obtenir l'effet voulu : température de l'eau, quantités et écoulement au moment opportun, fait absorber au produit traité de 35 à 50 0/0 d'eau.

La *germination* a pour but d'amener la formation dans le grain d'une substance dénommée *diastase*, dont la propriété est de saccharifier les matières amylacées. Elle consiste à entasser l'orge mouillée dans des conditions étudiées pour que la radicelle puisse rapidement se produire; à surveiller cette production et à arriver, au moyen de continuelles manipulations, à ce que le développement de l'embryon ne dépasse pas un point voulu.

Il existe des germinoirs mécaniques et pneumatiques qui économisent beaucoup de main-d'œuvre.

La *dessiccation* du grain germé est faite à l'air libre et nécessite une nouvelle série de manipulations au moyen d'instruments nommés *tourailles*.

Brassage. — Il consiste en une nouvelle série d'opérations, qui sont:

La *mouture* du grain, qui est effectuée dans des moulins spéciaux.

L'empâtage consistant à mouiller cette farine spéciale avec de l'eau chauffée à différents degrés, selon la nature du liquide que l'on veut obtenir.

Des infusions ou coctions successives sont nécessaires, pendant lesquelles le liquide est continuellement remué.

C'est cette opération, extrêmement longue et pénible, qu'on appelle *brassage*, et qui donne le nom à l'industrie du brasseur.

Cette opération se fait maintenant presque toujours au moyen de procédés mécaniques perfectionnés.

Houblonnage. — Il s'opère ensuite; le moût est mis à cuire, et, lorsque la cuisson arrive à sa fin, on y ajoute la quantité de houblon nécessaire.

Fermentation. — Le moût ayant été refroidi, on procède à l'opération de la fermentation.

On ensemence le moût de levures diverses, selon que l'on veut procéder à la fermentation à haute ou basse température.

Dans le premier cas, il suffit de surveiller la fermentation; dans le second, il faut placer les moûts dans des caves froides, où la température nécessaire est maintenue au moyen d'appareils réfrigérants.

Il ne reste plus ensuite qu'à clarifier la bière au moyen du collage ou du filtrage, à la laisser reposer dans des foudres et à livrer à la consommation.

Les bières destinées à être exportées au loin, et surtout dans les contrées tropicales, sont souvent suralcoolisées ou contiennent des produits antiseptiques.

Ces additions sont, en France, sévèrement interdites.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie, qui débite une quantité considérable de liquides, vend relativement peu de bières.

Cependant, les épiceries de luxe vendent

Porter. Pale ale. Canette.

couramment des bières en bouteilles, surtout des bières anglaises fortes: *pale ale*, *stout*, etc. Dans certaines régions, et principalement dans le Nord et le Nord-Est, toutes les épiceries débitent de la bière de ménage en litres et canettes.

BIGARADE. — Fruit du Bigaradier cultivé dans le Midi de l'Europe, en Orient et en Chine.

La bigarade ou orange amère est une orange généralement plus foncée et de peau plus rude que l'orange ordinaire. Son écorce, qui est l'écorce d'oranges amères, est très répandue dans le commerce. On en prépare le curaçao, et on en extrait aussi les essences de *Bigarade* et de *Portugal*, fort employées en parfumerie et aussi pour la préparation de liqueurs analogues au curaçao, des confitures et des compotes spéciales.

Des pétales frais de sa fleur on extrait, par distillation à l'eau, le *néroli* qui est l'essence de fleur d'oranger.

BIGARREAU. — On appelle ainsi, dans certaines parties de la France, une sorte de guigne à chair ferme et blanchâtre, fruit du bigarreautier, variété du cerisier. Cette cerise n'est pas appréciée par tout le monde, sa chair étant croquante et indigeste, aussi elle ne sert à aucune préparation répandue.

BILAN. — Résumé de l'inventaire, exposant en quelques mentions précises la situation d'un commerçant.

Il est divisé en deux parties, l'*actif* et le *passif*. L'actif indique tout ce qui est possédé par le commerçant avec sa valeur exacte (biens, meubles et immeubles, ainsi que marchandises), ainsi que tout ce qui lui est dû et peut être facilement réalisable.

Le passif indique toutes les sommes dues par le commerçant ainsi que les engagements pris et le capital engagé.

La *balance* de ces deux parties s'établit par le compte de profits et pertes, qui s'ajoute au passif, lorsqu'il constitue des bénéfices, et à l'actif lorsqu'il constitue des pertes.

La loi impose à tout commerçant (Code de Commerce, art. 9) de faire, au moins une fois chaque année, son *inventaire* et de le transcrire sur un registre spécial. Cette transcription doit être faite dans les formes comptables et faire apparaître le rapport du passif et de l'actif: elle constitue le bilan.

Tout commerçant en état de cessation de paiements, doit établir son bilan et l'effectuer le dépôt au greffe du tribunal de commerce (Voir *faillite*). Ce bilan doit être certifié véritable, daté et signé par le débiteur.

BILLET A ORDRE. — Le billet à ordre — qui n'est un effet de commerce que lorsqu'il est souscrit par un commerçant ou pour une opération commerciale — diffère de la lettre de change en ce qu'il est payable au lieu où il a été souscrit et par celui qui l'a souscrit; de plus, il ne peut que deux personnes seulement interviennent: le souscripteur et le bénéficiaire.

Il peut être endossé et transmis de la même façon que la lettre de change.

Le billet à domicile, billet au porteur, billet à volonté ne diffèrent du précédent qu'en ce qu'ils sont libellés d'une autre façon. Ils sont d'ailleurs fort peu employés commercialement aujourd'hui.

La formule la plus généralement employée est **la suivante:**

« Au... je paierai à Monsieur... ou à son ordre la somme de *(en toutes lettres)* valeur reçue en *(espèces, marchandises* ou en *compte*

D'autres mentions que celles indiquées pourraient ôter la valeur commerciale au billet.

Les dispositions générales réglant les billets à ordre sont indiquées à l'article *Effets de commerce.*

Les billets à ordre sont généralement rédigés sur papier timbré dit papier « de la débite ». En cas d'insuffisance de timbre, il peut y être paré soit par l'adjonction de timbres mobiles, soit par le visa pour timbre.

BILLETS DE BANQUE. — Le billet de banque est une *monnaie de papier* émis par une Banque autorisée, laquelle doit être en mesure d'échanger, à toute demande, ses billets contre du numéraire.

Les billets de banque ou d'Etat deviennent un *papier-monnaie* quand l'émetteur est dispensé par une loi de les convertir en espèces et que, malgré cela ils ont *cours forcé*, c'est-à-dire qu'on ne peut les refuser en paiement pour leur valeur nominale.

Les billets des banques autorisées ont *cours légal;* c'est-à-dire qu'on ne peut non plus les refuser en paiement; mais qu'il est loisible de les convertir en espèces aux guichets de la Banque.

Que le cours soit légal ou forcé, le créancier ne peut être obligé de recevoir des billets de banque pour plus que la somme qui lui est due, c'est-à-dire d'avoir à en rendre l'appoint.

Le Code pénal (art. 475) punit d'une amende de 6 à 10 francs toute personne se refusant à recevoir une monnaie nationale quelconque, ni fausse ni altérée, selon la valeur pour laquelle elle a cours; sauf les limitations de quantité indiquées à l'article *paiement.*

La contrefaçon de billets ou l'usage volontaire de billets contrefaits entraîne les travaux forcés à perpétuité.

La fabrication, la vente ou la distribution d'imitation de billets, même grossièrement simulés, sont rigoureusement interdites et peuvent entraîner un emprisonnement de cinq jours à six mois et une amende de seize à deux mille francs.

La Banque de France est seule autorisée à l'émission de billets dans la France continentale. Dans la plupart de nos colonies, il existe une Banque locale autorisée à émettre des billets n'ayant cours légal que pour l'intérieur de la colonie.

BILLON. — Ce nom qui s'appliquait autrefois à toute monnaie comportant un excès d'alliage, n'est plus guère usité que pour désigner la monnaie de bronze ou de nickel.

La monnaie de billon est d'un cours purement légal; la valeur commerciale du métal employé étant le cinquième environ de sa valeur nominale.

En France la monnaie de billon proprement dite est composée de la pièce de deux décimes et demi (0,25) en nickel instituée par la loi de finances de 1903; des pièces de un décime (0,10) un demi-décime (0,05), du double centime (0,02) et du centime (0,01), en bronze. Ces dernières pièces sont un alliage de 95 parties de cuivre, 4 d'étain et 1 de zinc.

L'emploi de la monnaie de billon dans les paiements est limité, par le décret du 18 août 1810, à l'appoint de la somme de cinq francs.

L'introduction et la mise en circulation en France de monnaies de billon étrangères sont prohibées et frappées de pénalités rigoureuses.

BIGORNEAU. — On donne ce nom, sur les côtes de Bretagne et de Normandie, à une sorte de petit coquillage de la forme d'un petit colimaçon noir. Son goût rappelle à peu près celui des moules et on le mange avec un instrument pointu.

BISAILLE. — On dénomme ainsi une farine très bise, c'est-à-dire très grise, destinée à la fabrication du pain bis.

On nomme également bisaille, chez les négociants en graineterie et les agriculteurs, un mélange de pois gris et de vesces destiné à la nourriture de la volaille.

BISCOTTES. — Tranches d'une sorte de pain spécial, desséchées et grillées régulièrement au four.

Le pain qui sert à la préparation des biscottes est un pain au lait confectionné au moyen de l'addition d'une levure particulière qui donne une petitesse et une régularité convenables aux yeux de ce pain.

Après la première cuisson, il est coupé en tranches régulières d'un centimètre d'épaisseur environ et recuit au four.

La ville de Bruxelles a la spécialité et possède la renommée pour la fabrication des biscottes.

Commerce. — La consommation des biscottes n'est importante qu'en Belgique, cependant quelques fabricants de biscuits en fabriquent également en France, mais cet article donne lieu à un commerce peu étendu.

Beaucoup d'épiceries possédant une clientèle de choix tiennent cependant cet article.

Les biscottes vendues en France proviennent, soit de l'importation bruxel-

loise soit de la fabrication française; et il n'y a nulle raison pour que ces dernières n'aient pas une qualité égale.

BISCOTIN. — Petit biscuit ferme et cassant fabriqué dans le midi de la France, principalement à Aix. On appelle également ainsi une sorte de biscuit de mer en forme de galette.

BISCUIT. — Du latin *bis* (deux fois) et de *cuit*. Pâte de farine spéciale très dure, peu levée et très cuite, présentée sous diverses formes et destinée à être conservée.

Il existe d'innombrables sortes de biscuits, dont nous parlons plus loin, mais le biscuit classique, appelé communément biscuit de mer, est, au point de vue de la nourriture de l'homme, de beaucoup le plus intéressant.

Historique. — On ignore depuis quelle époque la fabrication du biscuit est connue. Les Romains l'employaient comme subsistance de campagne. Les soldats l'emportaient dans des sacs de peau, et il était transporté à la suite des armées par des bêtes de somme.

Il fut employé également par les armées vénitiennes et par les Turcs.

On commença à fabriquer le biscuit pour les troupes, en France, à la fin du règne de Louis XIV; mais ce n'est qu'en 1792 que cette alimentation fut officiellement décrétée.

Depuis de longs siècles, les marines de commerce et de guerre de la plupart des nations emploient le biscuit comme base de leur nourriture.

Fabrication. — La fabrication des biscuits de mer et des biscuits de troupe s'effectue soit dans les arsenaux maritimes, soit dans les manutentions de l'Etat, soit dans les usines libres. Ces dernières existent à Marseille, au Havre, à Honfleur, à Paris et à Calais.

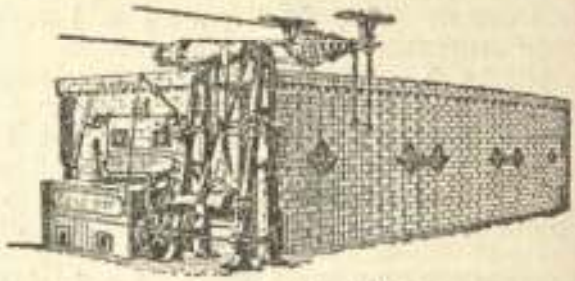
On pourrait croire, d'après son nom, que le biscuit subit deux fois la cuisson: il n'en est rien; il est cuit d'une façon plus complète que le pain, voilà tout.

On ne se sert, pour la fabrication des biscuits, que de farines de qualité supérieure.

Elles sont mouillées et pétries automatiquement par de puissantes machines, puis la pâte passe sous des cylindres qui l'aplatissent et des découpoirs qui lui donnent la forme convenable, en y forant un certain nombre de petits trous destinés à permettre de l'humecter plus facilement au moment de la consommation.

La cuisson s'opère dans des fours spéciaux, de forme allongée, possédant température régulière très élevée.

Les galettes, placées sur des cha



Four de biscuiterie.

sans fin, entrent par une porte du fou ressortent, après cuisson complète, une autre porte située à l'autre bout.

Elles possèdent alors le degré de sic nécessaire pour une longue conservat mais il est utile d'en prendre soin et les mettre à l'abri du contact de l'air térieur.

Les biscuits se conservent en moye de un à trois ans.

Consommation. — La consommat du *biscuit de mer* dans le monde en est considérable et égale peut-être mê celle du pain, lequel n'est pas empl par toutes les nations civilisées ou qui l'est qu'incidemment.

Après avoir parlé du biscuit classiq qui n'est cependant pas le plus intér sant pour le commerce de l'Epicerie général, nous allons parler des biscu *genre Reims* et *genre anglais*.

Biscuits genre Reims. — Depuis temps immémorial, les pâtissiers fr çais fabriquaient, au moyen de fleur farine, d'œufs et de sucre, des biscu sucrés de diverses formes qui se m geaient frais. Les pâtissiers de Reims rent les premiers à préparer, au moy d'une pâte analogue, mais beaucoup p desséchée, des biscuits destinés à ê trempés dans le vin et pouvant se c server.

Depuis, les biscuits sucrés frais, c *biscuits à la cuillère*, et les biscuits conserve, dits *biscuits de Reims*, sont briqués sur tous les points du territo français.

Biscuits genre anglais. — Vers 18 l'industrie des biscuits secs peu suc commence à prendre une extension con dérable en Angleterre.

Non seulement la métropole anglaise met à exporter ce nouveau produit quantités considérables dans ses no breuses colonies, mais elle en impo également en France et un peu dans to

les pays où existent, en plus ou moins grande quantité, des buveurs de thé.

La première sorte de biscuit qui eut un réel succès, et qui est devenue, du reste, la seule classique du genre, portait le nom d' « Albert », en l'honneur de l'époux regretté de la reine Victoria.

Depuis, furent fabriquées d'innombrables sortes qui eurent des succès divers.

L'industrie française s'ingénia pendant quelque temps à fabriquer des produits équivalents aux biscuits anglais, sans y parvenir, jusqu'au jour où le fils d'un boulanger de Bordeaux, M. Olibet, importa en France les procédés de la fabrication anglaise.

Depuis ce jour l'industrie des biscuits secs français fut créée et après avoir reproduit avec perfection les biscuits classiques anglais, elle s'ingénia à créer de nouvelles sortes plus sucrées, décorées et parfumées de façon à satisfaire le goût national, qui obtinrent de légitimes succès et furent bientôt à leur tour imitées par les fabricants anglais.

Aujourd'hui l'industrie française des biscuits secs est très prospère, fait un chiffre d'affaires considérable et exporte une notable quantité de ses produits.

Il n'est point, en France, une seule maison d'épicerie digne de ce nom, de petite importance même, qui ne possède un assortiment important de biscuits secs.

Les biscuits de mer, au contraire, ne sont guère vendus que par les négociants en épicerie des ports qui approvisionnent la marine de commerce.

La fabrication des biscuits de dessert est, selon ses grandes lignes, identique à la fabrication du biscuit de mer décrite plus haut. Les différences ne consistent que dans la préparation et l'assaisonnement de la pâte, la forme des moules employés, et la décoration que certaines sortes de biscuits reçoivent ensuite.

L'Epicerie se pourvoit de biscuits genre anglais et autres le plus généralement directement chez les fabricants qui possèdent des voyageurs et représentants sur tout le territoire national. Quelquefois aussi, pour les sortes classiques, chez les négociants spéciaux et les droguistes en gros.

BISPAIN. — Pain spécial de conserve recuit et destiné à remplacer le biscuit dans l'alimentation de troupes en campagne et à être employé dans tous les cas où il est nécessaire de conserver du pain.

Le bispain se prépare comme le pain ordinaire, avec cette différence que l'on y fait entrer un cinquième environ de farine de blé dur pour augmenter la teneur en gluten. On y ajoute également une certaine quantité de dextrine destinée à assurer la conservation. Ce pain est cuit dans des moules spéciaux, puis comprimé mécaniquement, de façon à en former une sorte de galette.

Il est à la fois plus nutritif et plus digestible que le biscuit de mer.

Nous avons cru devoir traiter cet article malgré que les résultats prévus pour l'alimentation des troupes n'aient pas répondu à l'attente qu'on en avait formée, parce qu'il nous paraît que les épiciers pourraient être appelés, dans un temps plus ou moins éloigné et dans des circonstances spéciales, à débiter cet article.

BISULFITE DE POTASSE. — Sel très employé pour détruire l'acescence des vins et leur communiquer, en même temps des facultés de conservation.

Introduit dans les vins acides, le bisulfite de potasse absorbe les acides du vin et donne naissance à de l'acide sulfureux gazeux qui se répand dans le liquide et détruit les organismes (*mycoderma acéti*) qu'il renferme.

Le vin ainsi traité peut être mis momentanément à l'abri de l'acescence, car l'immunité dure tant que l'acide sulfureux produit ne s'est pas évaporé. Celui-ci s'évapore d'autant plus aisément que les vases renfermant le crû sont moins étanches et moins remplis.

La quantité de bisulfite à employer pour rétablir un vin légèrement atteint d'acescence, varie entre 4 et 8 grammes par hectolitre. Pour en déterminer exactement la dose, il est bon de procéder par essais successifs sur une petite quantité du vin à traiter.

Le bisulfite de potasse a surtout pour objet de remplacer le *méchage*. Il est plus commode et plus efficace; mais il ne saurait rétablir des vins réellement piqués. Il faut, en ce dernier cas, avoir recours au *tartrate neutre de potasse*. Encore faut-il que la piqûre ne soit pas trop prononcée.

On ne trouve guère le bisulfite de potasse à l'état suffisamment pur que chez les négociants en produits œnologiques établis à Paris et dans les grands centres vinicoles.

BITARTRATE DE POTASSE. — Le bitartrate de potasse ou *crème de tartre*, est un sel acide extrait des dépôts laissés par le vin dans les barriques.

On l'emploie à soigner les vins rouges obtenus avec des raisins trop mûrs, aux-

quels il communique l'acidité nécessaire et dont il avive la couleur.

Il sert également, à la dose de 1 à 2 gr. par litre, à communiquer au vinaigre d'alcool la saveur du vinaigre de vin.

BITTER. — Mot hollandais dont la signification est *amer* (Voir ce mot.)

On désigne ainsi une liqueur apéritive à base de gentiane, d'écorce d'oranges amères, de cannelle, de calamus et quelquefois de quinquina, d'aunée et de coriandre.

Le bitter est surtout consommé dans les cafés et autres établissements publics. Cependant, un assez grand nombre d'épiceries sont également approvisionnées de cette liqueur.

BLANC DE BALEINE. — (Voir *spermacéti*).

BLANC D'ESPAGNE. — On donne le nom de blanc d'Espagne à une variété de carbonate de chaux qui a subi une préparation spéciale.

Dans beaucoup de terrains et particulièrement aux environs de Paris (Meudon ou Bougival), en Champagne et dans beaucoup de provinces espagnoles, le carbonate de chaux se rencontre en quantité. On l'extrait de carrières sous forme de craie.

C'est cette même craie qui, purifiée puis découpée en bâtons, est employée pour écrire sur les tableaux noirs.

Ce carbonate de chaux est, pour la fabrication du blanc d'Espagne, délayé dans l'eau. On laisse précipiter les matières étrangères, puis on décante le liquide laiteux qui tient le blanc en suspension.

Il ne tarde pas à se déposer. On laisse sécher ce dépôt et lorsqu'il est parvenu à la consistance voulue, on le moule en forme de pains.

Le blanc d'Espagne sert à une foule d'usages ménagers, mais principalement pour le nettoyage du verre et de divers métaux.

L'Épicerie s'en pourvoit auprès des fabricants ou de revendeurs spéciaux.

BLANC D'ŒUF. — (Voir *albumine*.)

BLANCHIMENT. — Action de blanchir, de rendre blanc, de dépouiller de matières colorées quelque produit que ce soit. Dans l'industrie, on blanchit la *cire*, le *sucre* (Voir ces mots), les papiers, l'argenterie, les textiles, etc., etc.

On appelle communément, en terme d'épicerie, « articles de blanchiment » ceux qui sont destinés au nettoyage du linge et à la propreté de la maison, tels que savons, soudes et potasses, bore, bleu pour azurage, etc.

BLANQUETTE. — Vin blanc mousseux et léger de certains pays du Midi produit par une variété de vignes portant également ce nom. Les blanquettes les plus connues sont celles de Limoux (Aude) et de Die (Drôme).

On appelle également blanquette une huile d'olive spéciale, de teinte très pâle et de qualité supérieure.

BLAVETTE. — Sorte de figue cultivée sur presque tout le littoral méditerranéen; sa peau est d'un violet grisâtre et la chair rouge. C'est l'une des meilleures parmi celles qu'on a la coutume de manger fraîches.

BLACK-ROT. — Mot composé anglais qui signifie pourriture noire et désigne une maladie de la vigne causée par un champignon microscopique qui s'attaque aux feuilles d'abord, puis aux raisins dès qu'ils sont formés, les dessèche et les noircit.

Cette maladie connue depuis longtemps en Amérique, a été introduite en France avec les plants américains.

Le remède préconisé est la *bouillie bordelaise*, à base de sulfate de cuivre.

BLÉ. — Le blé ou froment (*triticum*) est une plante de la famille des graminées. C'est une herbe annuelle dont les tiges souterraines donnent naissance à des rameaux simples appelés chaumes portant des feuilles alternes et terminés par un épi plus ou moins compact.

L'épi de blé est formé par la réunion des épillets qui sont disposés à droite et à gauche tout autour de la tige de l'épi. Les épillets sont formés de deux écailles appelées glumes, espèces d'enveloppes abritant les fleurs dont le nombre varie de deux à huit. Ces glumes sont formées de plusieurs enveloppes appelées *glumelles* et ayant la forme de petites nacelles s'adaptant l'une sur l'autre. La glume inférieure est, dans certaines espèces, munie d'une longue soie ou barbe. Toutes les glumes d'un épillet ne contiennent pas des fleurs et par conséquent ensuite des grains; souvent, il n'y a que deux glumes qui produisent des grains, ou même qu'une seule glume qui contient un grain unique.

Au contraire, dans le blé miracle, le

épillets peuvent être tellement développés et productifs qu'ils forment comme d'autres épis entourant l'épi central.

Dans les blés tendres et les blés durs, le nombre ordinaire des grains est de trois ou quatre par épillet. Dans les blés poulards, il va habituellement à cinq.

Les épillets du milieu de l'épi sont, en

Blé à barbe et sans barbe, fleur, épillet et grain.

général, ceux qui contiennent le plus de grains. Ceux de la base et du sommet n'en renferment guère qu'un ou deux; il s'en trouve même qui sont complètement avortés.

Le grain de blé est formé d'une double enveloppe ou tégument garnie de poils durs et serrés à l'une de ses extrémités, renfermant un albumen farineux abondant, destiné à nourrir l'embryon à l'époque de la germination. Cet embryon est placé à l'intérieur du grain à l'extrémité opposée à celle garnie de poils.

C'est ce grain de blé qui forme la base de la nourriture d'une notable partie des nations et particulièrement de la nation française.

Le blé est le produit agricole le plus cultivé dans le monde, après le riz qui, seul, sert de base de nourriture à un nombre plus considérable d'hommes.

La production annuelle du blé dans le monde atteint environ 800 millions d'hectolitres, dont 110 millions pour la France. Les Etats-Unis, la France et l'Inde sont, par ordre d'importance, les trois pays grands producteurs de blé.

On pourrait écrire et on a déjà écrit des volumes entiers sur le blé, sa culture, etc. Nous ne croyons pas devoir nous étendre longuement sur cette plante, malgré son importance primordiale, pour deux raisons:

La première, c'est qu'elle est absolument connue de tous nos lecteurs; la seconde, c'est que le blé n'est pas en général vendu par le commerce de l'épicerie, qui débite seulement une notable quantité d'articles qui en sont produits ou extraits. (Voir *amidon*, *biscuits*, *semoules*, *farines*, *pâtes alimentaires*).

En dehors du blé proprement dit, on donne encore ce nom de blé à d'autres plantes.

On appelle *blé de Turquie* le maïs; *blé noir*, le sarrazin; *blé de Guinée*, le sorgho.

Historique. — Le blé est connu depuis la plus haute antiquité, et on ne saurait dire exactement de quel pays il est originaire. Dans les écrits les plus anciens, on retrouve la trace des préoccupations des gouvernements au sujet de sa culture et de son rendement.

Il y eut, un peu dans tous les pays, de nombreuses et terribles famines causées par de mauvaises récoltes et l'imprévoyance des hommes, qui ne songeaient pas à conserver l'excédent des récoltes pendant les années d'abondance pour les années de stérilité.

Aujourd'hui, de semblables événements sont beaucoup moins à redouter, avec la multiplication et la rapidité des moyens de transport, qui permettent d'envoyer de considérables stocks d'un point du globe où il y a excès de production à un autre où il y a insuffisance.

Il s'est produit encore récemment cependant des famines importantes en Algérie et surtout dans l'Inde.

De plus, les gouvernements ont pris les mesures nécessaires, non seulement pour éviter le manque de blé, et par conséquent de pain, mais encore pour pallier, dans la mesure du possible, la cherté de cette indispensable denrée.

D'un autre côté, les peuplements de pays nouveaux, tels que les Etats-Unis, le Canada, l'Australie, etc., auxquels notre siècle a assisté, font sentir vivement leur influence sur le vieux monde.

L'équilibre s'établit difficilement entre

les agents producteurs, et la période de transition est dure pour les pays européens qui ne s'étaient pas, jusqu'ici, suffisamment préoccupés de la lutte avec ces nouveaux pays de production qui tendent à s'étendre encore.

Le développement rapide et considérable des voies ferrées sur toute la surface du globe, l'établissement de lignes de steamers qui sillonnent toutes les mers et l'avilissement du fret des navires de commerce, amené par la concurrence, ont complètement transformé les conditions économiques de la production, de la vente et de la consommation du blé, ainsi d'ailleurs que d'une foule d'autres produits.

Autrefois, le coût des transports était relativement si élevé qu'on n'importait et n'exportait guère que les produits d'une certaine valeur, car autrement le prix en aurait été quelquefois décuplé. Aujourd'hui, pour établir un cours moyen du blé et d'une foule d'autres produits de grande consommation, il est aussi indispensable de connaître la valeur de la production des pays situés aux antipodes que celle de la région.

En considérant ces choses au point de vue strictement humanitaire, on ne saurait regretter les événements qui s'accomplissent sous nos yeux, car pour l'avenir ils produiront certainement de bons effets; mais, au point de vue des intérêts immédiatement en jeu, il n'en va pas ainsi.

L'agriculture des pays européens, et de la France entre autres, qui doit supporter des frais spéciaux: valeur locative du terrain, assolement, etc., que n'ont pas à supporter les pays neufs, souffre considérablement de cet état de choses.

Cependant, le peuplement rapide des nouveaux territoires, l'augmentation progressive de la valeur du terrain et son épuisement également progressif viendront, peu à peu, contre-balancer l'excès de production et l'avilissement des prix.

Industrie. — En dehors de la farine, dont on fait le pain, des biscuits, des pâtisseries, etc., on fabrique, au moyen du blé, une foule de produits divers: de l'alcool, des boissons fermentées; on le monde, on le torréfie, et il entre ainsi directement dans l'alimentation; enfin, on en fabrique des *pâtes alimentaires* (Voir ce mot) qui forment un des articles les plus importants du commerce de l'Epicerie.

On emploie le plus généralement, pour la fabrication de ces pâtes, des blés spéciaux nommés *blés durs*, qui ont en effet une dureté plus grande que les autres contiennent une notable proportion *gluten* (Voir ce mot.)

Le grain de blé dur, au lieu d'être r duit en farine, est concassé et réduit *semoule* (Voir ce mot). Ce sont ces moules qui servent de matière premi à la fabrication des pâtes alimentaires.

Blé de Turquie. — Nom vulgaire *maïs* (Voir ce mot), qui est appelé qu quefois également blé d'Inde, blé Gar

Blé noir. — Nom donné vulgaireme au *sarrazin* à cause du rôle qu'il jo dans l'alimentation en certaines contr pauvres.

BLEU. — Dans le commerce de l'Epic rie, on désigne sous le nom générique *bleu*, un colorant spécial pour azurer linge.

Ce produit est vendu en poudre, en bo les, en petits cylindres, etc.

Autrefois le bleu pour l'azurage ét exclusivement formé de l'*indigo*, matiè colorante végétale extraite de l'indig tier. Aujourd'hui l'indigo a été rempla très largement par l'*outremer* artifici Le bleu d'indigo est cependant enco recherché par certains consommateu qui lui attribuent des qualités spécial notamment pour la résistance à l'acti de la lumière.

(Voir *indigo* et *outremer*.)

BLEU D'AUVERGNE. — Fromage d' pect analogue au Roquefort, mais dont qualité est très variable selon le plus moins de soin apporté à sa fabricatio

Dans certaines localités on place fromage vert dans les caves d'affina où ils sont râclés et soignés comme vrais roqueforts. Certaines caves, à Po gibaud, par exemple, sont des espè de tunnels creusés dans la montagne l saltique; elles sont froides et humides; y règne un courant d'air violent. Les f mages bien fabriqués, mûris dans caves, ressemblent assez au vrai roq fort.

Dans d'autres endroits, au contraire, cave est tenue, à l'aide d'un poêle, à température de 16 à 18 degrés, mais ensemence et on sale fortement; les p duits ainsi fabriqués sont loin de val ceux qui ont mûri lentement dans caves froides; cependant, s'ils s consommés à temps, ils ne manque pas de certaines qualités qui les font j tement apprécier.

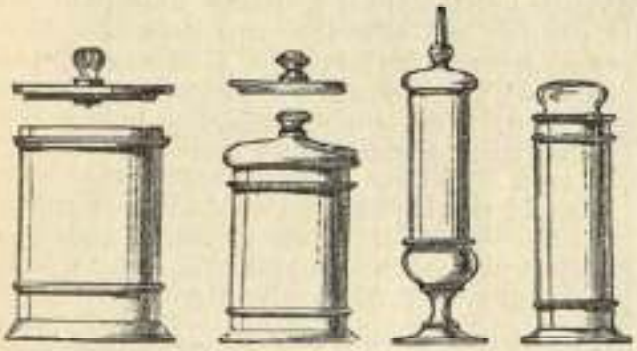
La production du bleu d'Auvergne surtout répandue dans les cantons de R chefort-Montagne, de Latour, de Tauv

dans le Puy-de-Dôme, et dans quelques cantons du Cantal, principalement dans celui de Marcenet.

Le commerce de l'Epicerie, dans l'Auvergne et le Lyonnais particulièrement, vend assez couramment ce fromage. Il s'en pourvoit près des producteurs ou des négociants en fromages.

BOCAL. — On dénomme ainsi tous les vases en verre ou cristal à large ouverture et de forme élevée.

Dans l'Epicerie on met en bocaux des fruits à l'eau-de-vie ou au sirop, des cornichons, des variantes et autres produits au vinaigre. De plus, la plupart des articles de confiserie : dragées, pralines, bonbons acidulés, etc., sont contenus dans des bocaux qui font partie du matériel de la maison.



Bocaux divers

L'Epicerie se pourvoit des bocaux nécessaires soit chez des négociants en verrerie spécialistes, soit chez les fournisseurs qui tiennent le matériel d'épicerie.

BOISSONS. — On appelle ainsi, en principe, tout liquide susceptible d'être bu, depuis l'eau jusqu'aux boissons les plus alcooliques.

Mais ce mot s'applique généralement aux liquides fermentés tels que le vin, la bière, le cidre, etc., qui forment les *boissons fermentées* proprement dites.

On appelle plus spécialement *boisson* une préparation composée soit de piquette de raisin frais, d'eau repassée sur les marcs de vendange, ou d'une dilution de fruits coupés, frais ou secs, qu'on laisse fermenter et à laquelle on ajoute certains aromates tels que baies de *genièvre*, *coriandre*, *sorbes*, *airelles*, etc.

Parmi les boissons il en est de nutritives et qu'on peut considérer comme aliments tels que le vin, la bière, le cidre, le lait; il en est d'autres qui servent seulement de dissolvants et sont nécessaires à la digestion.

Historique. — Faire l'historique des boissons très diverses consommées sur la surface du globe, ce serait raconter l'histoire de tous les peuples.

L'eau fut longtemps la boisson la plus ordinaire de la plupart des peuples. Les anciens Egyptiens et les Hébreux eurent pour principales boissons l'eau, une sorte de vin et des boissons aromatisées.

Les Romains faisaient du vin leur boisson habituelle; mais ils y mélangeaient quelquefois du miel, de la cire, du goudron, des feuilles de pin, des amandes amères, etc.

L'hydromel fut aussi très consommé dans le monde ancien.

Peu à peu chaque peuple adopta, d'une façon générale, une boisson fermentée ou aromatique basée sur les productions du pays. C'est ainsi que les peuples du Nord de l'Europe consomment la bière et ceux du Midi le vin, tandis que le cidre est la boisson usuelle des pays à pommes et que la Chine consomme le thé.

En outre de l'eau pure qui forme la base de toutes les boissons, même alcooliques, on peut diviser les boissons en cinq classes : les *eaux minérales* (Voir l'article spécial), les boissons fermentées, les boissons alcooliques, les boissons sucrées et les boissons aromatiques.

Boissons fermentées. — Les boissons fermentées sont celles qui, produites par l'extraction du jus ou la macération de végétaux sucrés, ont été soumises à la fermentation alcoolique.

Le *vin*, la *bière*, le *cidre*, le *poiré*, le *cormé*, l'*hydromel*, qui sont consommés en Europe; le *pulque*, qui se prépare au Mexique avec l'*agave*, le *cachiri*, qui provient de la racine du *manioc;* le *paya*, que l'on fait avec la *cassave* et des *patates* pétries; le *soury* ou vin de palme, qui est composé de sève de palmier; le *pito*, fabriqué avec le *maïs;* le *kava*, préparé avec la racine d'une plante océanienne, etc., sont des boissons fermentées.

Boissons alcooliques. — Les boissons alcooliques ou *spiritueux*, sont des boissons fermentées concentrées par la distillation. Elles renferment toutes une quantité d'alcool assez élevée. Tels sont: l'*eau-de-vie*, le *rhum*, le *kirsch*, le *tafia*, le *gin*, l'*absinthe*, le *rack*, le *saki*, le *choum-choum*, le *sangara*, etc., etc.

Boissons sucrées. — On donne le nom de boissons sucrées à celles qui sont à base de sucre sans alcool et parfumées de jus de fruits tels que groseilles, fraises, cerises, framboises, etc.

Le lait, boisson animale naturelle, peut aussi rentrer dans cette catégorie.

Boissons aromatiques. — Les boissons aromatiques sont, en général, également des boissons sucrées; les plus usuelles de ces boissons sont, en Europe, le *thé* et le *café*. Dans certains pays, des infusions d'autres plantes sont également très usitées. Parmi celles-là, il faut citer le *maté*, que l'on consomme communément au Paraguay.

La plupart des boissons que nous venons de citer sont débitées par l'Epicerie ou dérivent de produits qu'elle vend et qu'on trouvera à leur place dans cet ouvrage.

Réglementation. — Les boissons fermentées et alcooliques, sont en France, l'objet d'un régime fiscal particulier, formant l'un des plus importants services de la Régie, ou Administration des contributions indirectes intérieures. Nous donnons ici les renseignements généraux relatifs à ce régime, les indications spéciales étant données dans les articles particuliers.

Les boissons objet de ce régime fiscal sont de deux sortes: les boissons hygiéniques et les spiritueux.

Principes généraux. — Nul ne peut se livrer au commerce des boissons, à la production de la bière ou des spiritueux sans en faire au préalable la déclaration à la Régie et se soumettre au paiement de la *licence* (Voir ce mot).

Les producteurs ou commerçants peuvent obtenir le crédit des droits en fournissant une *caution* (Voir ce mot) agréée par l'Administration.

Les commerçants et distillateurs sont assujettis à la surveillance effective et au contrôle de l'Administration; tous ceux bénéficiant du crédit des droits sont astreints à tenir un compte exact de leurs entrées et sorties afin de pouvoir toujours déclarer exactement ce qu'ils possèdent. Il est accordé une tolérance de 5 % pour les erreurs qu'ils peuvent commettre dans leurs déclarations. En vertu de ce principe, les quantités trouvées en moins, dans les limites de la tolérance, sont retranchées du compte sans donner lieu à procès-verbal; mais les excédents constatés à la balance finale du compte donnent toujours lieu à procès-verbal et saisie, par application du deuxième paragraphe de l'art. 7 de la loi du 29 décembre 1900. Pour cela, l'existence de l'excédent doit être matériellement constatée et reconnue par l'assujetti.

Les droits applicables aux boissons sont garantis, pendant leur séjour en entrepôt, par la caution fournie; pendant leur transport, par l'*acquit-à-caution* ou par le *laissez-passer*. Ces droits sont acquit lorsque les boissons sont livrées à des bitants non entrepositaires ou aux c sommateurs. Ils sont versés au mom de l'introduction avec cette destinati dans les villes ayant une population glomérée de plus de 4.000 habitants pourvues d'un octroi, dans les qui jours suivant l'expiration du délai transport dans tout autre cas, à mo qu'on ne préfère faire l'expédition *congé*.

Les expéditions de spiritueux dép sant en alcool pur la valeur d'un he litre sont déclarées deux heures au mo avant l'enlèvement. Elles voyagent s le plomb du service, qui doit être rep senté intact à l'arrivée. Ces chargeme peuvent être soumis, en cours de ro au visa d'un ou plusieurs bureaux l'Administration, sous peine de non charge.

Toute déclaration d'enlèvement simu ou faite sous un nom supposé ou sous nom d'un tiers consentant donne lie procès-verbal et poursuites.

Reconnaissance des boissons. — To boisson voyageant sous la garantie l'acquit à caution doit être reconnue l'arrivée et dans les récipients ayant s au transport, par les agents du servi Tout emploi ou transvasement de ces b sons avant cette formalité rend la m chandise en cause passible des doub droits, sans préjudice d'une amen (art. 3 de la loi du 28 février 1872).

Cependant, lorsque soixante-douze h res se sont écoulées depuis le dépôt à recette buraliste d'arrivée des acquits férents à ces marchandises, le comm çant n'est plus tenu à attendre la vi des employés.

La circulaire administrative n° 454 date du 3 juin 1901 a même autorisé commerce à prévenir par télégramme receveur, lorsque celui-ci se trouve d une localité éloignée, au lieu d'avoir à fectuer le dépôt de l'acquit. En pareil le délai de soixante-douze heures co du moment de réception probable du légramme (Voir *acquit à caution*).

Tolérances. — Aucune quantité de s ritueux ne peut circuler, en princi sans titre d'expédition (hors Paris Lyon); cependant *on tolère*, à destinat des consommateurs : 1° Dans les c trées où il n'y a pas de bouilleurs de c et à moins d'abus, la libre circulat des quantités de spiritueux *inférieu au litre*; 2° Dans les villes, cette to rance s'élève jusqu'à *deux litres* en lume.

Pour les vins fins ou alcoolisés (vermouths, vins de liqueur, champagnes, etc.) la libre circulation dans les villes est tolérée jusqu'à *trois litres*.

Pour les vins ordinaires, la tolérance est de *six litres* dans les villes et de *quatre litres* dans la campagne.

Pour les cidres, poirés et hydromels, la tolérance est de *six litres*, aussi bien à la ville qu'à la campagne.

Ces tolérances ne s'appliquent qu'à la quantité totale de boissons acquittées, transportées à destination des consommateurs. Tout transport à destination d'un débitant de boissons quelconques devant faire l'objet d'un titre de mouvement, quelle que soit la quantité transportée. Elles ne peuvent s'appliquer aussi qu'à des quantités circulant isolément et non à celles qui seraient jointes à d'autres chargements objets de titres réguliers. Les marchands en gros ne peuvent bénéficier de ces tolérances.

Circulent librement les échantillons de vins et spiritueux transportés par les voyageurs de commerce ou sous le régime des colis postaux, lorsqu'ils sont enfermés dans des flacons d'une contenance de 25 centilitres et au-dessous pour les vins, et de 10 centilitres et au-dessous pour les alcools ,et que la quantité totale adressée à un même destinataire, ne dépasse pas trois litres pour le vin, un litre pour les vins de liqueur et un litre d'alcool pur pour les spiritueux. L'Administration a même admis, dans certains départements du Midi, que les échantillons de vin, de la capacité d'un litre, prélevés chez les récoltants par des courtiers, circulent sans titre de mouvement jusqu'à l'entrée des villes. Mais si la quantité dont les courtiers sont porteurs excède trois litres, elle est frappée des taxes générales et locales.

Facilités. — Pour permettre aux débitants d'effectuer des livraisons de boissons à leur clientèle sans être astreints de se rendre à la recette pour chaque expédition, l'Administration a créé le *registre 5 D* qui leur permet de se délivrer à eux-mêmes les *laissez-passer* individuels nécessaires pour livrer des quantités ne dépassant pas vingt-quatre litres de boissons hygiéniques ou quatre litres de spiritueux par chaque destinataire. Ce registre n'a été créé que pour les livraisons par les débitants à de simples consommateurs. Son usage peut être toléré cependant, pour des livraisons à des débitants situés dans les agglomérations d'au moins 4.000 âmes; mais il n'y peut servir à des livraisons d'alcool que lorsqu'il existe une surveillance permanente aux entrées.

Boissons hygiéniques. — Le vin, le cidre, le poiré et les hydromels sont assujettis au droit de circulation de 1,50 par hectolitre pour les vins et de 0,80 par hectolitre pour les cidres, poirés et hydromels. Les bières sont frappées d'un droit de fabrication de 0,25 par degré-hectolitre.

Les expéditions de boissons hygiéniques à destination de débitants peuvent circuler soit sous *acquit-à-caution*, soit sous *congé*. Cette dernière forme exige l'acquittement préalable du droit de circulation, mais elle évite des dérangements au destinataire, et assure à l'expéditeur qu'il n'aura pas à payer le double droit qui lui incombe en cas de non-décharge de l'acquit.

Spiritueux. — Sauf les *bouilleurs de cru*, distillant exclusivement les produits de leur récolte, nul ne peut se livrer à la production de l'alcool, d'une façon quelconque, sans une déclaration préalable à la Régie.

La Régie prend en charge, au moment de la distillation, toutes les quantités d'alcool produites, et les suit jusqu'à ce qu'elles soient livrées à la consommation.

Le droit de consommation frappe les spiritueux à raison de l'alcool qu'ils renferment; il est fixé actuellement à 220 fr. par hectolitre d'alcool pur.

L'alcool contenu dans les spiritueux est, en outre du droit de consommation, frappé d'un droit *d'entrée* (Voir ce mot) indépendant de la taxe d'octroi, dans les villes dont la population est d'au moins 4.000 habitants.

La quotité de ce droit, variable, est établie d'après le tarif ci-dessous :

POPULATION DES COMMUNES Sujettes aux droits d'entrée	Taxe par hectolitre d'alcool pur (décimes compris)
4.000 à 6.000 âmes	7 50
6.001 à 10.000 —	11 25
10.001 à 15.000 —	15 »
15.001 à 20.000 —	18 75
20.001 à 30.000 —	22 50
30.001 à 50.000 —	26 25
50.001 et au-dessus	30 »

Déductions. — Les entrepositaires de boissons ont droit à une déduction annuelle destinée à les couvrir des déchets qui se produisent normalement et fatale-

ment par suite de coulage, d'ouillage, d'évaporation, etc.. Cette déduction est calculée en raison du séjour des boissons en magasin.

Sa quotité est de 7 % sur les alcools logés en fûts de bois, et de 3 % seulement sur ceux logés en bacs ou fûts de fer.

Quand les déchets résultant de la fabrication d'extraits, de liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, etc., ne sont pas couverts par la déduction ordinaire, il peut être accordé un supplément de déduction. Ce supplément, qui ne peut dépasser 3 % des quantités réellement mises en œuvre, est réglé lors de chaque recensement.

Il est encore accordé déduction, ou plutôt décharge, des quantités d'alcool dont la perte est dument constatée par le service et qui sont détruites par cas de force majeure.

Boissons économiques. — Il existe un grand nombre de procédés pour préparer des boissons économiques, appartenant soit à la catégorie des boissons aromatiques (telles que le *coco*) soit à celle des boissons fermentées.

Parmi ces dernières les seules dont la fabrication en vue de la vente soit permise, sont les boissons dites de cidre, et préparées à l'aide de fruits sucrés, dattes, figues, pommes, etc.

Il est possible aux débitants d'en préparer pour leur clientèle et d'en vendre au détail sans pièce de Régie pourvu que leur teneur alcoolique soit inférieure à *trois* degrés (Loi du 6 avril 1897).

Cette prescription exige, de la part de ceux qui préparent et débitent ces boissons, une surveillance attentive, car la fermentation interrompue des matières sucrées qui en sont la base, peut parfois se poursuivre et en augmenter le titre alcoolique à l'insu du détenteur, ce qui peut donner lieu à contravention.

Il n'est pas pour la préparation de boissons dites de ménage, de formule absolue :

On met dans des barriques placées debout, d'une contenance quelconque et dont le fond supérieur peut s'élever à volonté des fruits secs sucrés, tels que dattes, figues, pommes sèches, etc. Ces fruits sont placés dans des sacs de toile à mailles larges.

On ajoute pour parfumer et corser la boisson, une certaine quantité de baies de genièvre, d'airelles, de coriandre, de fleurs de sureau, etc., etc.

On peut également augmenter le sucrage au moyen de cassonnade, miel, etc.

Enfin on peut activer la fermenta avec une certaine quantité de levure bière.

Les divers produits que l'on veut ployer sont mis en contact avec la q tité d'eau nécessaire et l'on tire à quand la fermentation est suffisante.

BOITE. — On appelle ainsi toutes tes de coffres munis d'un couvercle,

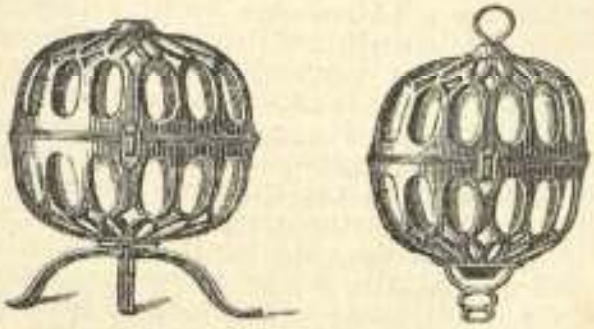
Boite à thé

formes et de dimensions très variab L'Epicerie emploie comme matériel boîtes spéciales : les boîtes à thé, qui vent à contenir les différentes sortes thé et les mélanges et sont souvent

Boite à café en cuivre.

Boite à ficelle en bois

ornement pour le magasin; les boîtes biscuits qui, généralement, sont la p priété des fabricants, mais dont le c vercle-vitre appartient aux détaillan



Boites à ficelle en fonte.

les boîtes à ficelle, qui servent à con nir, pendant qu'elles se déroulent,

ficelles destinées à lier les sacs et paquets; les boîtes à café, en cuivre, de forme classique et qui servent à renfermer les cafés torréfiés ou moulus, etc. Ce nom est également donné, dans certains pays, à un petit vin qu'on obtient en versant de l'eau sur le marc incomplètement pressuré.

BOLDUC. — Ruban de fil ou de coton assez étroit et résistant, employé pour le ficelage de certains paquets, particulièrement la confiserie. Ce nom vient de ce que le centre de fabrication de cette sorte de lien est à Bois-le-Duc (Hollande) qui s'orthographiait autrefois par corruption Bolduc.

BOLET. — Sorte de champignons comestibles dont le *cèpe* (Voir ce mot) forme une variété. Une autre variété de bolet ressemble beaucoup au cèpe, mais est vénéneuse. A l'état frais, malgré la ressemblance d'aspect et de contexture, on peut les distinguer aisément, car lorsqu'on le coupe, la chair de celui qui est vénéneux prend rapidement, au contact de l'air, une teinte bleue intense.

BOLS A HUILE. — On dénomme bols à huile des vaisseaux en fer battu, généralement de forme sphérique, munis d'un bec pour l'écoulement de l'huile, d'une manette pour les tenir à la main et d'un pied pour les poser en équilibre.

Ces appareils, destinés au pesage des

Bols à huile, modèles anciens et actuel.

huiles comestibles et lampantes, sont complétés par une tare, instrument en cuivre du poids exact des bols, et par des égouttoirs qui consistent en vases de métal destinés à recevoir les bols à huile après le pesage.

On doit avoir bien soin d'éviter de peser des huiles comestibles dans les bols à huiles lampantes et inversement.

BONBON. — On désigne sous le nom de bonbon toutes les sucreries, en général, fabriquées par les confiseurs et qui affectent des formes multiples et ont pour base générale le sucre et les fruits ou des essences. On appelle également *bonbons de chocolat* toutes les fantaisies fabriquées au moyen du chocolat.

La liste des bonbons serait beaucoup trop considérable pour être reproduite en entier; elle comprend notamment: les dragées, pralines, pastilles de toutes sortes, caramels, sucres moulés, tornades, berlingots, fondants, etc.

Le mot bonbon n'est, en somme que le terme enfantin servant à désigner tous les menus produits de la *confiserie* (Voir ce mot).

BONBONNE. — On désigne sous le nom de bonbonne, ou bombonne (du mot *bombe*), de grosses bouteilles de diverses formes et capacités (de 10 à 100 litres) mais généralement sphériques, qui servent au transport des spiritueux, des acides et de certains autres liquides.

Les bonbonnes sont clissées avec de la paille dans des paniers en osier.

On donne le nom de dames-jeannes à des bonbonnes spéciales; mais, dans certaines contrées, ces deux mots ont absolument la même signification.

L'Epicerie reçoit dans des bonbonnes les liquides dont la consommation n'est pas suffisante pour qu'elle puisse les recevoir en fûts. Elle livre elle-même des produits en bonbonnes à sa clientèle.

BONDE. — On désigne sous le nom de bonde le trou rond, légèrement conique qui sert, dans tous les tonneaux ou futailles, à introduire le liquide, ainsi que le morceau de bois ou de liège qui sert à le boucher.

Les bondes ou trous de bonde des tonneaux sont pratiqués au moyen d'une sorte de tarrière nommée bondonnière.

Les bondes ou bondons, qui servent à les boucher, sont fabriqués en quantité par les manufactures d'articles de tonnellerie qui les vendent au commerce.

On se sert généralement de bondes en bois pour les fûts destinés à contenir des liquides alcooliques, et de bondes en liège pour les liquides oléagineux.

BONDON. — Sorte de fromage de la grosseur d'une grosse bonde ou bondon qui se prépare dans certaines parties de la Normandie et plus particulièrement à Neufchâtel.

Il existe deux sortes de bondons: le bondon gras préparé avec du lait non écrémé et le bondon maigre préparé avec du lait écrémé. Les premiers sont naturellement d'une qualité très supérieure.

Le bondon est consommé dans toute la

partie nord de la France, et il donne lieu à un assez grand commerce.

BONIFICATEUR. — On désigne ainsi des produits obtenus en grande partie par la distillation du vin et renfermant parfois du caramel ou d'autres éléments, et qui servent à donner aux eaux-de-vie de vin un vieillissement factice, ou l'apparence des eaux-de-vie de vin aux alcools dilués.

On prépare également des bonificateurs à l'aide de produits chimiques souvent extraits des minéraux. Ils ne doivent être employés que très exceptionnellement et avec la plus grande circonspection.

Les bonificateurs sont préparés par des industriels spéciaux qui en fournissent les distillateurs et les commerçants.

BONITE. — On appelle ainsi plusieurs variétés de poissons de mer.

Les bonites sont une sorte de thon de couleur bleuâtre rayée de noir. Leur chair est, dit-on, préférable même à celle du thon, mais fort indigeste. Ces poissons sont quelquefois conservés par salaison comme la morue, d'autres fois on s'en sert pour faire des conserves préparées ainsi que l'est le thon. On trouve des bonites dans l'Océan et la Méditerranée.

BORA. — Sorte de poisson du Japon de forme allongée, un peu semblable au brochet.

Dans l'Extrême-Orient, ce poisson desséché, salé ou mariné, donne lieu à un grand commerce.

BORATE DE SOUDE. — Le borate de soude est un sel analogue au *borax* (Voir ce mot), dont il ne diffère guère que par une hydratation moindre. Aussi il se présente le plus souvent sous forme d'une matière blanchâtre pulvérulente.

Il est d'une saveur légère, un peu doucereuse, et possède des propriétés antiseptiques très grandes. Aussi est-il largement employé en Amérique et dans certaines contrées européennes pour la conservation des substances alimentaires, notamment le beurre et les salaisons. Cette pratique, sanctionnée par l'usage à l'étranger et qui n'a produit jusqu'à ce jour aucun inconvénient réellement constaté, est réprouvée en France par une certaine école d'hygiénistes qui, malgré qu'aucune loi n'interdise formellement, à l'heure actuelle, l'emploi de cette substance dans les denrées alimentaires, est parvenue à la faire proscrire par l'Administration qui suscite des poursuites contre ceux qui en font usage.

La jurisprudence a bien des fois vari sur ce sujet. C'est ainsi que la vente d biborate de soude sous le nom de sel d conserve a pu être réprimée; puis de poursuites ont été exercées contre de vendeurs de salaisons boratées, enfi contre des commerçants en beurre. Ce derniers appelèrent des condamnation encourues et obtinrent gain de cause.

Il ressort donc de la jurisprudence ac tuelle que l'emploi rationnel du borate d soude n'est pas légalement répréhensibl en l'état de la législation. Seule, son ad jonction au vin est interdite (Loi d 11 juillet 1891).

Jurisprudence. — Les poursuites pou addition de borate de soude ou acide bo rique à des aliments, ont donné lieu une jurisprudence dont les éléments s trouvent dans l'arrêt de la Cour de Cae en date du 26 janvier 1899, et dont voi la substance :

« Attendu, a dit la Cour, que..... l falsification suppose nécessairement un dénaturation ou tout au moins une alté ration qu'on fait subir à la marchandis dans les éléments essentiels qui la consti tuent, de telle sorte qu'il y a falsificatio dans la mixtion, par exemple, d'une den rée de nature identique et de qualité no tablement inférieure ou dans la substitu tion d'un des éléments essentiels de l marchandise par un élément qui enlève cette marchandise son véritable carac tère originaire, son essence première;

« Attendu qu'il ne semble pas que ce conditions, rigoureusement exigées ce pendant par le législateur de mil huit cen cinquante et un, puissent se retrouver en l'espèce. Qu'en effet, s'il est certain qu X..., comme il le reconnaît lui-même, a additionné le beurre en question d'une dose plus ou moins grande d'acide bo rique, il n'en est pas moins exact que cette marchandise était, après cette addi tion, un véritable beurre ayant subi cer tain apprêt il est vrai, mais dont le ca ractère constitutif et les éléments qui l composent restaient identiquement les mêmes; »

Le Tribunal de Vire (1) a ultérieuremen fait sienne cette doctrine en y ajoutan la considération suivante :

« Attendu qu'à bon droit, X... a fai plaider que l'intention délictueuse ne sau rait être relevée contre lui, dès lors qu'il est constant que la quantité d'acide bo rique par lui ajoutée à ses beurres ne pouvait en diminuer le poids ni la quan

(1) Le jugement de ce tribunal a été entièrement reproduit dans le numéro 458 du journal *l'Épicier*

tité et que, par conséquent, toute idée de lucre frauduleux doit être écartée du débat. »

BORAX. — Le borax ou biborate de soude est un sel à base d'acide borique et de soude qui se présente sous deux formes distinctes : soit en gros prismes hexagonaux, soit en octaèdres réguliers. Les premiers renferment généralement une quantité d'eau très supérieure aux autres.

Le mot borax est dérivé de l'arabe.

Extraction, Fabrication. — Le borax existe à l'état naturel dans une foule de contrées du Globe et principalement dans la Californie, le Pérou, l'Inde, l'Ile de Ceylan, la Perse, la Chine, l'Asie Mineure, etc.

Il est cependant nécessaire de le raffiner pour le débarrasser des impuretés qu'il renferme.

Aujourd'hui une notable partie du borax employé par le commerce est fabriqué au moyen de l'acide borique.

On recherche le borax naturel dans les terrains volcaniques, car c'est là surtout où il prend naissance. Autrefois il était extrait de la chaîne du Thibet et importé à Venise sous le nom de *Tinkal*. Là il était raffiné par des procédés secrets et expédié ensuite dans le monde entier.

L'emploi du borax s'étant rapidement répandu dans l'industrie, peu à peu la production en devint plus considérable. Les Hollandais introduisirent dans leur pays le raffinage du borax et firent concurrence aux Vénitiens.

Au borax du Thibet vint ensuite se joindre celui des lacs des Montagnes Rocheuses qu'il est nécessaire de purifier et de cristalliser.

Le borax de l'Asie mineure se rencontre sous forme de gisements de borate de chaux disséminés en rognons dans le gypse.

Ce minerai doit être traité d'une façon particulière pour produire le borax ou biborate de soude.

En Toscane, la fabrication du borax s'opère au moyen de l'acide borique. Elle consiste à traiter cet article par le carbonate de soude pour l'en saturer dans de notables proportions.

Cette saturation se produit par deux procédés différents: par la voie sèche et la voie humide.

Emplois industriels. — Commerce. — La production du borax atteint dans le monde entier environ 6.000 tonnes, dont 2.500 fabriquées au moyen de l'acide borique.

Le borax est employé dans un grand nombre d'industries, dans la verrerie et la céramique. Il sert à décomposer ou fondre les métaux, à la fabrication de vernis, à apprêter les étoffes, à souder, etc. Il sert également à la fabrication des bougies, et il est enfin un antiseptique précieux.

Le borax est débité par l'Epicerie, surtout pour le blanchissage du linge. Cet article est fourni par les négociants en drogueries ou en produits chimiques.

BORDEAUX. — On désigne sous le nom de cette ville tous les vins récoltés dans la région environnante.

Les vins de Bordeaux sont, avec ceux de la Champagne et de la Bourgogne, les vins de France les plus universellement connus et estimés.

Le nom de vins de Bordeaux est donné, comme titre générique, à la plupart de ceux des départements suivants, qui forment la région dite du Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Landes, Basses et Hautes-Pyrénées, Gers, Haute-Garonne, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne. Les vins de la Gironde, cependant, sont plus spécialement considérés comme Bordeaux véritables. Ils se classent en quatre catégories, suivant les terrains où ont été plantées les vignes : Graves, Côtes, Palus, Entre-deux-Mers.

Parmi les Graves (mot qui vient de gravier ou grève), les principaux crûs sont : Château-Margaux, Château-Laffitte, Château - Haut - Brion, Château - Latour, Château-Mouton, connus sous le nom général de Médoc; puis une foule d'autres crûs, dont les Sauternes; ils sont répartis entre la Garonne et la mer, et le Médoc en est surtout la région Nord, entre la Gironde et la mer.

Les Côtes (ou coteaux) comprennent les Saint-Emilion, Fronsac, etc., etc.; ils se récoltent sur la rive droite de la Dordogne.

Les vins de Palus (qui signifie terrain d'alluvions) comprennent : les Mont-Ferrand, les Quinsac, etc.; ils sont produits dans l'angle que forment la Garonne et la Dordogne avant leur jonction.

L'Entre-deux-Mers est la partie comprise entre la Garonne et la Dordogne un peu avant leur réunion; elle est au Sud-Est des Palus. Parmi les principaux crus, on rencontre les vins de Barsac, Sauveterre, Cadillac, etc., etc.

La ville de Bordeaux est certainement le plus considérable entrepôt de vins du

monde entier. Ses affaires se chiffrent par de nombreux millions. Certains vins ne se vendent pas moins de 6, 7, 8 et même 10.000 francs le tonneau de 912 litres.

Il n'est pas de bonne épicerie qui n'ait sa cave approvisionnée de différentes sortes de vins de Bordeaux.

BORIQUE (Acide). — L'acide borique est une combinaison du bore et de l'oxygène. Il se présente, à la température ordinaire, sous forme de lamelles minces cristallisées.

L'acide borique est très employé dans les arts, à diverses préparations. La médecine et l'hygiène l'utilisent largement à cause de ses propriétés antiseptiques remarquables, malgré sa très faible acidité. Ces propriétés permettent de l'utiliser au lavage des plaies, des parties enflammées, des yeux mêmes, sans qu'il y ait à redouter la moindre irritation. Dissous dans l'eau chaude, il forme un objet de toilette très répandu et peut être employé comme désinfectant et antiputride.

A ces titres, ou pour les usages industriels, l'Epicerie en débite; mais il lui serait interdit de le vendre comme médicament, ou en dissolution préparée, ou même associé à la vaseline (Voir *pharmacie*).

La Droguerie et le Commerce des produits chimiques sont largement pourvus d'acide borique et de ses dérivés. L'acide borique est surtout importé de Toscane. De cette provenance et ne contenant pas plus de 15 0/0 d'impuretés, il est exempt de droits de douane. De toute autre provenance ou qualité, il est passible d'un droit variable suivant le tarif applicable.

L'acide borique est appliqué en petite proportion, à la conservation du beurre ou des salaisons; on emploie généralement pour cet usage sous forme de *biborate de soude* (Voir cet article). L'emploi de l'acide borique à la conservation du vin est rigoureusement interdit.

BOSAN. — Boisson orientale préparée au moyen de millet bouilli, dont les Turcs font un grand usage.

BOTOT (Eau de). — Préparation aromatique usitée comme dentifrice et créée par S. Botot en 1755. On lui reconnait la composition suivante :

Eau-de-vie ou alcool à 50°...	875 gr.
Clous de girofle concassés...	8 —
Cannelle	8 —
Anis	30 —
Cochenille	10 —

On laisse macérer pendant une quinzaine et, après filtrage, on ajoute 5 grammes d'essence de menthe.

BOTTE. — Réunion d'un certain nombre d'objets de même nature liés ensemble (botte d'asperges).

— Ancienne mesure. Comme capacité pour les vins, la *botte* valait 424 litres et se composait de 2 pièces. Elle était particulièrement en usage dans le Beaujolais et le Mâconnais. Comme poids, la botte simple équivalait à mille livres. Il y avait des bottes de deux, de trois, de quatre, dont la valeur était deux, trois, quatre fois plus forte.

BOUCANAGE. — Ancien mot dérivé du Caraïbe. Il désigne l'opération du séchage des viandes, de légumes ou de poissons en plein air et à la fumée. On appelle boucan le lieu destiné au boucanage et les produits ainsi préparés sont dits boucanés.

Dans tout le Centre-Amérique les Indiens qui subsistent encore, les trappeurs et les voyageurs font leur nourriture spéciale de produits boucanés. Les indigènes de l'Océanie procèdent de même.

Les viandes boucanées donnent lieu dans ces régions, à un certain commerce de même que le bœuf fumé de Hambourg préparé en somme selon une méthode analogue, est l'objet de transactions pour un grand nombre de marchands de comestibles européens.

BOUCAUT. — Tonneau en planchettes légères servant à emballer et transporter des matières sèches. Beaucoup de produits coloniaux arrivent en Europe en boucauts, les cafés, les sucres, les tabacs d'Amérique en feuilles, etc.

Ce terme est surtout employé pour désigner les grands tonneaux ou boucauts de tabac qui pèsent de 400 à 600 kilos.

BOUCHAGE. — Le bouchage des récipients employés dans l'Epicerie est très divers; mais il s'effectue surtout à l'aide de *bouchons* de liège, usités pour les bouteilles et flacons.

Ceux de ces bouchons destinés à une fermeture prolongée sont de forme cylindrique et doivent être de diamètre supérieur à celui de l'ouverture qu'ils ont à obstruer. Par suite, leur placement à la main est parfois assez malaisé; aussi se sert-on souvent de divers appareils à cet effet.

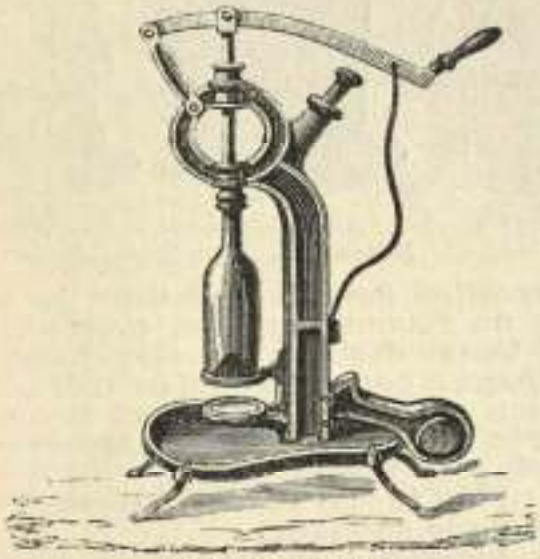
Le plus rudimentaire est le *bouche-bouteilles*, sorte d'entonnoir en buis que l'on pose sur le goulot de la bouteille et

qui y conduit le bouchon en le compri-

Bouche-bouteilles.

mant, à l'aide d'une tige sur laquelle on frappe avec un maillet.

Les *machines à boucher* sont des ap-



Machine à boucher.

pareils plus compliqués, mais robustes et d'effet beaucoup plus rapide. Elles sont disposées de façon à pouvoir être action-

Machine à capsuler.

nées d'une main tandis que l'autre effectue le placement et l'enlèvement des bouteilles. Les unes sont munies d'une pédale permettant de maintenir la bouteille au niveau voulu; dans d'autres, plus pratiques encore, la pédale est remplacée par un contrepoids agissant automatiquement.

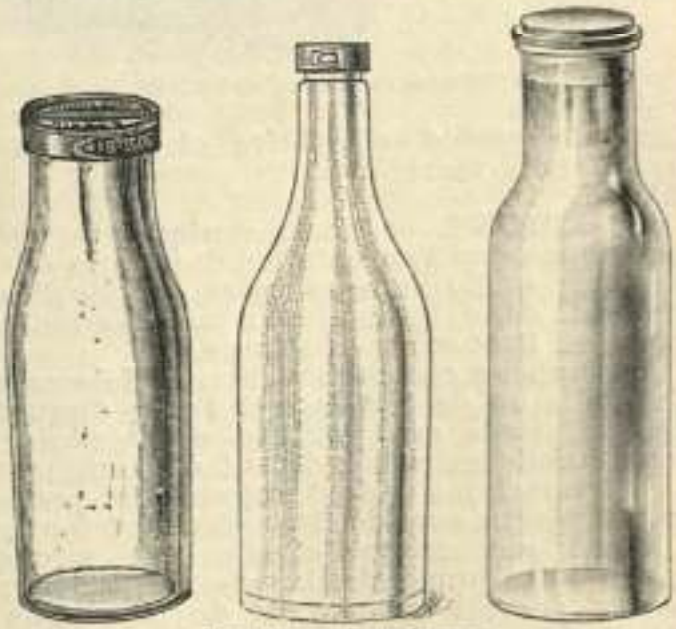
En outre du bouchon, les bouteilles sont généralement revêtues de cire à cacheter, ou *goudron à bouteilles*, ou bien de *capsules*, ou même d'une simple petite étiquette ou *cachet* en papier.

Les autres récipients d'usage courant dans l'Epicerie (boîtes, bocaux, etc.) sont bouchés à l'aide de *couvercles* de formomentanément, pour la vente, des boîtes de même nature (couvercles vitrés pour boîtes à biscuits).

Les bocaux, vases à conserves ou à mes appropriées inhérents au vase même (bocaux) ou destinés à recouvrir

Détail du bouchage Phénix.

confitures, sont bouchés hermétiquement à l'aide de systèmes spéciaux dénommés bouchage Phénix, Eclair, etc. Ces systèmes reposent généralement sur la pres-



Bouchages hermétiques.

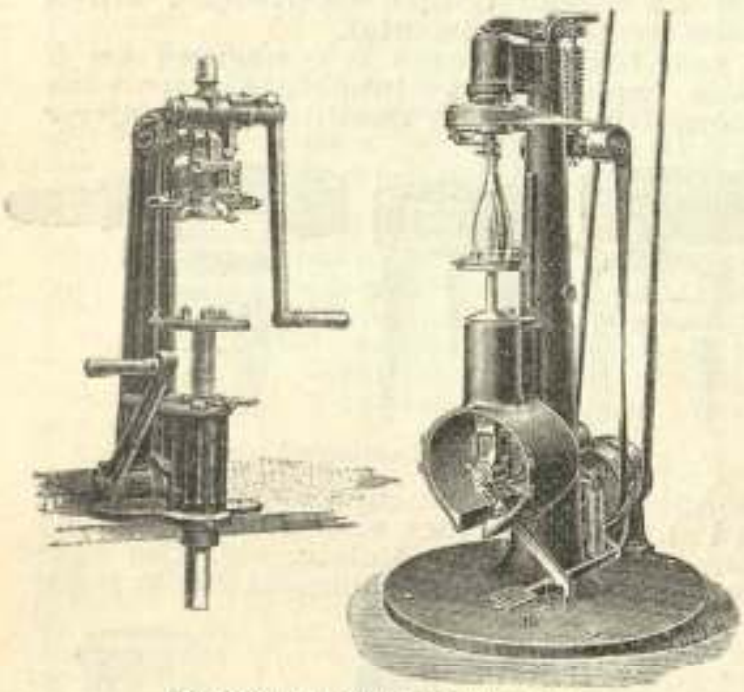
sion atmosphérique obtenue par la contraction ou refroidissement des subs-

tances et gaz renfermés dans les récipients.

Les différents systèmes de bouchage hermétique nécessitent l'emploi de machines spéciales opérant un sertissage rigoureux.

Les vins mousseux et les cidres sont parfois au contraire, bouchés à l'aide de *muselets* qui s'agrafent sur le col de la bouteille et maintiennent énergiquement le bouchon.

Quand il s'agit d'exécuter un bouchage facile et de courte durée, on emploie des bouchons coniques. Ceux-ci ne sont généralement préparés qu'au moyen de



Sertisseuses à main et au moteur.

liège de qualité secondaire et sont vendus à bon marché.

BOUCHONS. — Pièces coniques ou cylindriques que l'on enfonce dans une ouverture quelconque et plus particulièrement dans le goulot d'une bouteille pour en effectuer le bouchage.

On appelle encore bouchon le faisceau de paille ou de feuillage à l'aide duquel les *débitants* sont obligés de désigner leur établissement, à défaut d'enseigne.

Les bouchons se font aujourd'hui presque toujours avec le *liège* (Voir ce mot).

C'est aux droguistes du XVI[e] siècle qu'on doit l'emploi des bouchons de liège; on se servait auparavant de bouchons de plomb.

Les bouchons étaient primitivement taillés à la main, ce qui nécessitait l'existence d'une industrie spéciale ayant pour but de les réassortir par grosseur. On employa ensuite, et on emploie encore de nos jours, des machines à main, armées de lames tranchantes, qui façonnent les bouchons, portés par une sorte de tour, à peu près de la même façon qu'ils l'étaient au couteau. Mais les inconvénients nombreux de ces machines en ont fait imaginer de bien plus compliquées, dans quelques-unes desquelles une partie du façonnage s'effectue par l'usure du liège au moyen du frottement.

La fabrication des bouchons de liège donne lieu à une industrie considérable. La préparation du vin de champagne en utilise à elle seule une cinquantaine de millions, dont le prix varie entre 80 et 200 francs le mille.

Lorsqu'ils sont destinés à assurer la

Mauvais — Avant l'emploi — Bon

Bouchons à champagne.

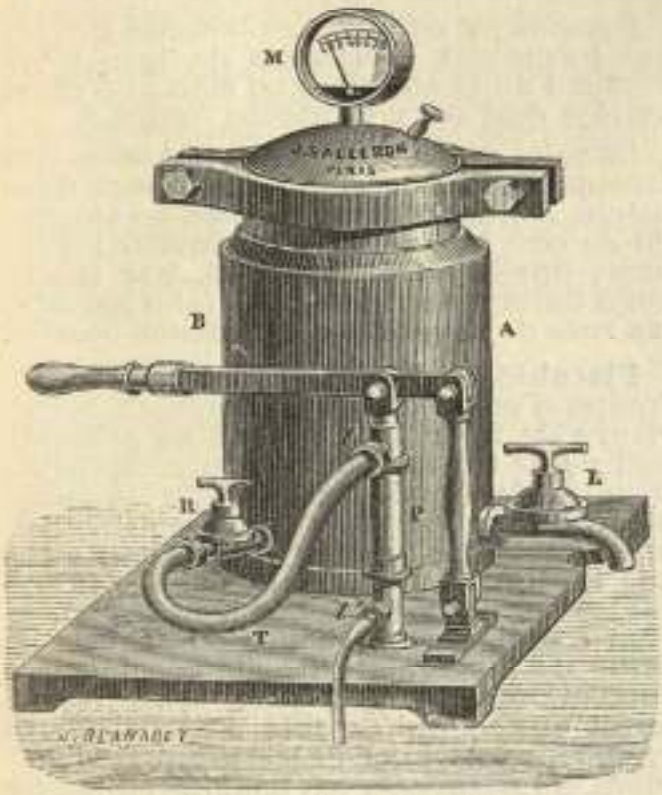
conservation de vins de valeur, les bouchons ne doivent, en effet, avoir aucune tare. Ceux destinés au bouchage du champagne ont à subir, en outre, une pression très forte et doivent être à la fois très souples et très homogènes pour pouvoir y résister.

On en fait l'essai au moyen d'une presse hydraulique spéciale.

Les bouchons se présentent dans le commerce sous deux formes : la forme tronconique et la forme cylindrique. Ces formes sont déterminées par les usages auxquels ils sont destinés. Ceux qui ne doivent opérer qu'un bouchage intermittent sont taillés en cône, afin de pouvoir s'adapter et se retirer facilement. Ceux destinés, au contraire, à assurer un bouchage prolongé et une étanchéité parfaite sont taillés en cylindre. On les introduit à force dans le goulot des bouteilles, et ils se dilatent d'eux-mêmes dans la partie plus large qui suit l'étranglement du sommet du goulot.

La qualité du bouchon est un grand facteur dans la conservation des vins fins. En effet, s'ils sont détériorés par une moisissure quelconque ils communiquent au vin un goût désagréable, le goût de bouchon, qui lui ôte toute sa valeur. En outre, ils peuvent, s'ils ont

des fissures, s'ils sont trop durs ou poreux, laisser s'établir un passage de l'air qui détermine la déperdition des



Machine pour l'essai du liège.

qualités du vin, de son arôme et de sa force, et peut même occasionner sa piqûre.

Les bouchons de liège ou de bois employés pour obturer les futailles portent le nom de *bonde*.

BOUGIES. — Cylindres de stéarine, de cire, de blanc de baleine, de paraffine, etc., entourant une mèche combustible.

Historique. — L'usage des bougies de cire fut introduit en France vers le septième siècle par les Vénitiens. Ces chandelles spéciales et perfectionnées étaient spécialement fabriquées au moyen de cires des côtes barbaresques exportées par la ville de Bougie, dont elles prirent le nom.

Tant que les bougies ne furent fabriquées qu'avec de la cire ou du blanc de baleine, c'est-à-dire pendant plus de dix siècles, elles restèrent un article de luxe dont l'industrie et le commerce furent relativement peu étendus.

Il fallut la découverte scientifique de Chevreul, savant français, en 1825, et les inventions de A. de Milly qui la suivirent pour donner à cette industrie et au commerce qui en découle, l'importance considérable qu'ils ont pris depuis. Il s'agit de l'extraction des acides gras concrets des graisses et de certaines huiles.

C'est vers 1830 que l'industrie commença à employer le nouveau procédé qui fut successivement perfectionné dans la petite usine installée par de Milly, à la barrière de l'Etoile, dont les produits prirent le nom de bougies de l'Etoile.

Fabrication. — La fabrication des bougies stéariques se compose de deux phases: l'extraction des acides gras des huiles et graisses mises en œuvre et la fabrication proprement dite de la bougie.

Les graisses animales et les huiles de palme sont, de préférence, employées à cette fabrication grâce à leur haute teneur en acide stéarique et en acide margarique qui sont des acides gras concrets, c'est-à-dire solides à la température ordinaire. Le premier fond en effet à 69° et le second à 60°. Ils sont associés dans les huiles et graisses à de l'oléine et de la glycérine, deux substances liquides. Le premier soin à prendre est de les en séparer.

Pour cela deux procédés sont en usage: la saponification et la distillation.

Saponification. — On traite les graisses ou huiles par une certaine quantité de chaux qui se combine avec les acides gras qui les composent et met en liberté la glycérine avec laquelle ils étaient associés. On soutire la partie liquide et la matière solide est pulvérisée. A l'aide de l'acide sulfurique, hydraté et réparti dans la masse, on produit un sulfate de chaux qui, par la fusion du tout à la vapeur, se précipite au fond tandis que les acides gras surnagent. On débarrasse ces acides des dernières traces de chaux, en leur faisant subir un lavage, d'abord à l'eau acidulée, puis à l'eau pure.

Distillation. — Le procédé plus moderne de la distillation consiste à traiter d'abord les corps gras à l'eau pure sous une pression de 17 atmosphères, dans des autoclaves; puis on les soumet à l'action de l'acide sulfurique; enfin on les sépare, à l'aide de la distillation, de la glycérine et de l'oléine, qui servent de matières premières à d'autres industries.

L'oléine, saponifiée avec de la potasse, est employée, par quelques industriels, à préparer des bougies de qualité inférieure.

Purification. — Les acides gras obtenus par l'un ou l'autre des procédés que nous venons d'indiquer, sont un mélange d'acide stéarique et d'acide margarique.

On donne communément, mais improprement, à ce produit le nom de *stéarine*. Cette matière renferme encore une certaine proportion de substances liquides qu'il s'agit d'extraire. Pour cela on coule ces acides encore chauds dans des moules où ils prennent, en se refroidissant, la forme de plaques. Ces plaques, enveloppées dans des tissus laineux, sont soumises, d'abord à froid puis à chaud, à des pressions considérables; puis on les lave à nouveau à l'eau acidulée et à l'eau pure. La « stéarine » forme alors, lorsqu'elle est fondue à la chaleur, un liquide absolument limpide et transparent. Par le refroidissement, elle se prend en une belle substance blanche formée d'une agglomération de petits cristaux.

Moulage. — La fabrication proprement dite de la bougie s'effectue par la fonte des pains de stéarine, laquelle est coulée ensuite dans des moules de la forme des bougies à obtenir. Ces moules sont préalablement garnis de mèches formées de 3 brins de coton tressés et qui ont subi un traitement à l'acide borique et à l'acide sulfurique, pour assurer leur combustion régulière.

Le moulage s'effectue à l'aide de machines composées d'un grand nombre de moules, au-dessus desquels la stéarine en fusion vient automatiquement se déverser.

A l'aide d'un tuyautage spécial dans lequel on fait circuler de l'eau chaude ou froide, on règle la température des moules, de façon que le refroidissement s'opère dans les conditions convenables pour la cristallisation.

Puis les bougies formées sont coupées, polies et façonnées par une machine spéciale, et il ne reste plus qu'à exposer à la lumière pendant un certain temps celles qui doivent avoir une blancheur parfaite, puis à les placer en manchettes, en paquets ou en caisses.

Bougies de paraffine. — On fabrique également des bougies avec de la *paraffine*, graisse lourde extraite du goudron de houille, ou avec la *belmoutine*, extraite du pétrole (et qui est généralement désignée aussi sous le nom de paraffine). L'emploi de la paraffine ne diffère de celle de la stéarine qu'en ce qu'on est obligé de déterminer un refroidissement brusque des moules pour éviter une déformation des bougies. La paraffine est du reste généralement additionnée de stéarine pour la rendre moins fusible.

Bougies de blanc de baleine. — Ces bougies ne diffèrent des autres que par la provenance de leur matière première (Voir *spermaceti*). Elles brûlent avec une belle flamme claire et forment un éclairage de luxe qui n'est plus guère employé qu'à l'étranger.

Bougies de cire. — Les bougies de cire, qui formaient l'éclairage de luxe avant l'emploi de la stéarine, ne sont plus guère usitées que sous forme de cierges.

Bougies filées. — Les bougies filées sont fabriquées par le simple trempage d'une mèche continue dans un bain de stéarine ou de cire fondue, dont on égalise l'épaisseur, après refroidissement, par le passage dans une filière. On fabrique ainsi les *rats de cave* et les allumettes-bougies.

Fiscalité. — La loi du 30 décembre 1871 frappe d'une taxe de consommation intérieure de 25 fr. par 100 kil. en principal, soit de 30 fr., double décime compris, les bougies fabriquées au moyen de l'acide stéarique ou de toute autre matière. De plus, certaines grandes villes ont établi des droits d'octroi relativement considérables sur cet article. Les bougies ne peuvent circuler qu'en boîtes ou paquets revêtus de la vignette fiscale constatant la perception de l'impôt. Il est également interdit aux commerçants d'en détenir en vrac. Une tolérance de 500 grammes maximum est accordée; les bougies en caisses ne peuvent donc être détaillées. Il est bon, chaque fois qu'on entame un paquet pour le détail, de placer le chapeau au-dessous du paquet, de façon à pouvoir représenter les deux parties et la vignette entière.

Le nombre des types et calibres des paquets est limité comme suit:

Bougies ordinaires et chandelles-bougies: 500 gr.

Cierges ordinaires, 500 gr. et 1.000 gr.

Bougies et cierges de luxe et de fantaisie: 200 gr., 500 gr. et 1.000 gr.

Il résulte de cet état de choses que la consommation et la fabrication des bougies, qui avait considérablement progressé jusqu'en 1870, tend à décroître, à cause de la concurrence que leur font aujourd'hui les huiles minérales, l'électricité, l'incandescence par le gaz, etc.

Commerce. — Les qualités de bougies sont ainsi désignées: deuxième, première, extra, double pression et triple pression.

Les désignations des diverses fabriques sont loin de correspondre exactement.

La production totale de la stéarine en France a atteint près de 33 millions de kilogrammes, dont 3 millions environ pour l'exportation. Elle a, depuis quelques années beaucoup baissé.

Les bougies sont achetées par le com-

merce de l'Epicerie directement en fabrique, le plus généralement.

On désigne le format des bougies selon le nombre contenu au paquet de 500 gr. on dit bougies des 8, des 6, des 5, des 4, etc.

Il existe aussi des formats spéciaux pour les voitures, les éclairages enfantins, dits bougies postes, petites bougies de lanternes, etc.

BOUILLEUR. — On appelle bouilleurs ou brûleurs, tous ceux qui distillent les boissons fermentées pour en retirer l'eau-de-vie (Voir *distillation*).

Bouilleur de cru. — On désigne sous le nom de bouilleur de cru tout propriétaire qui fabrique des alcools ou eaux-de vie par la distillation exclusive des produits (vins, marcs, cidres, prunes et cerises) récoltés sur son domaine.

Les propriétaires de vignobles jouissent du privilège de ne subir aucune surveillance et de ne payer aucun droit sur l'alcool ainsi préparé tant qu'il ne sort pas de la propriété. Théoriquement, il doit tomber sous la surveillance de la Régie et acquitter les impositions dès qu'il circule; mais il n'en est guère ainsi en réalité.

Ainsi qu'on devait s'y attendre, cet état de choses a amené dans les pays producteurs une fraude colossale qu'il est très difficile de surprendre et de réprimer.

Il est, en France, un grand nombre de régions où le droit de consommation sur l'alcool donne un résultat absolument nul, malgré la consommation effective qui en est faite par tous les habitants, propriétaires ou non.

La suppression du privilège des bouilleurs de cru est réclamée avec insistance par tous les habitants des régions qui ne peuvent jouir de ces privilèges injustes et ont, de la sorte, à supporter des impôts dont d'autres régions sont exonérées. Le commerce, qui doit supporter une notable partie des lourdes charges de l'Etat, réclame énergiquement l'abolition de ce privilège; malheureusement des raisons électorales ont, jusqu'à ce jour, empêché le Parlement de mener à bien cette réforme.

Les prescriptions de la loi du 29 décembre 1900, si elles étaient rigoureusement appliquées, pourraient permettre de réduire considérablement cette fraude que certains évaluent à plus de cent millions, mais qui fait, assurément perdre à l'Etat plus de vingt-cinq millions de recettes. Par malheur l'Administration de la Régie a les mains liées par les mêmes considérations que le Parlement.

Il est à espérer qu'un jour viendra où la justice l'emportera sur la nécessité de complaire à certaines catégories d'électeurs.

BOUILLIE. — Farine bouillie dans un liquide jusqu'à consistance pâteuse.

Par analogie d'aspect ou plutôt de consistance, on donne ce nom à certaines préparations semi-liquides. Telles sont la bouillie bordelaise et la bouillie bourguignonne, employées en viticulture pour la destruction des insectes et cryptogames qui attaquent la vigne.

La *bouillie bordelaise* est composée de sulfate de cuivre dissous dans de l'eau dans laquelle on verse de la chaux grasse, préalablement éteinte avec la quantité d'eau suffisante pour la rendre pulvérulente (en poudre). On remue vivement, et chaque fois que l'on veut s'en servir. Les récipients ne doivent pas être en métal car le sulfate de cuivre les attaquerait.

La *bouillie bordelaise* est composée de la précédente que par la substitution de carbonate de soude à la chaux. Elle est plus économique et aussi efficace; mais elle ne peut se préparer à l'avance.

Ces bouillies cuprifères sont particulièrement efficaces contre le mildew. Contre l'oïdium, on préconise la fleur de soufre. Aussi quand ces deux maladies doivent être combattues simultanément, on ajoute de la fleur de soufre aux bouillies ci-dessus; mais le mélange du soufre avec la chaux ou avec le carbonate doit être effectué à part et versé ensuite, seulement dans la dissolution de sulfate de cuivre. Dans le second cas, il est même nécessaire d'ajouter 25 % de colophane ou 1 % de mélasse pour que le soufre puisse être mouillé. Le commerce de l'Epicerie, dans certaines régions vignobles, prépare ces bouillies au moment où les viticulteurs ont à l'employer. Dans d'autres, il se contente d'en fournir les éléments.

BOUILLON. — On donne commercialement le nom de bouillon à des extraits de viande moins concentrés que les extraits secs, et qui contiennent quelquefois des sucs de plantes potagères.

Ils permettent la préparation d'un bouillon nutritif, même à froid, par la simple adjonction de l'eau nécessaire.

Dans les pays de langue anglaise on consomme sous le nom d'*essence of mutton* un extrait liquide de viande de mouton préparé surtout en Australie, et sous le nom d'*essence of chiken*, un bouillon de poulet concentré.

Le commerce de l'Epicerie vend du bouillon concentré ou extrait de viande li-

quide, souvent recherché des touristes ou des ménagères. Il s'en pourvoit près du commerce de gros, ou près des fabricants ou importateurs eux-mêmes.

BOUQUET. — On désigne commercialement sous le nom de bouquet l'odeur particulière et agréable que dégagent certains produits comestibles et particulièrement les vins.

Tous les terroirs donnent à leurs vins un bouquet différent et c'est avec le goût ce qui leur donne la qualité et la valeur.

Certains chimistes se sont occupés de recherches dans le but de doter de bouquet les vins qui en manquent ou en ont insuffisamment.

Ces bouquets factices sont loin d'égaler les bouquets naturels des vins de bons crus. En général, ils ne résistent pas au vieillissement.

BOURGOGNE. — On appelle ainsi d'une façon générique tous les vins de l'ancienne province de Bourgogne, qui sont classés en vins de haute et basse Bourgogne.

Les Bourgogne sont les vins de France les plus anciennement renommés.

La haute Bourgogne ou Côte-d'Or est la partie de cette province qui fournit les vins les plus recherchés. Ils sont divisés en deux catégories bien distinctes, les vins de la côte de Nuits et les vins de la côte de Beaune.

Les vins de la côte de Nuits comprennent le Chambertin, le Clos-Vougeot, le Nuits, le Romanée, etc.

Les vins de la côte de Beaune comprennent les Corton, les Volnay, les Pommard, etc.

Les vins blancs de la haute Bourgogne tiennent une place assez importante dans le commerce; parmi ceux-ci le plus connu est le Montrachet.

Les vins de la basse Bourgogne, c'est-à-dire de l'Yonne, comportent ceux de Dannemoine, des Olivotes, de Mont-Savoye, d'Epineuil, etc.

Parmi les vins blancs de cette région il faut citer le Chablis et le Vaumorillon.

Les *Mâconnais* et *Beaujolais* (Voir ces mots), récoltés au sud de la Bourgogne, sont considérés également comme vins de Bourgogne, mais ils sont plus généralement désignés sous leurs noms spéciaux.

Tous ces vins donnent lieu à un mouvement d'affaires commerciales considérable; malheureusement, ils supportent bien moins le transport que les Bordeaux qui, au contraire, gagnent à être exportés.

BOURGUEIL. — Vins rouges récol sur le territoire de la commune de nom (Indre-et-Loire) et qui sont très es més ,surtout dans la région.

BOURSE. — Lieu de réunion où l se livre en commun à l'achat et à vente de valeurs ou de marchandises.

Les *bourses de commerce* sont exc sivement affectées aux transactions gros sur marchandises. N'y sont adm que les commerçants pourvus de les capacités légales, à l'exclusion des fe mes-commerçantes.

Théoriquement, toutes les marcha dises peuvent faire l'objet de transa tions aux bourses de commerce, m dans la pratique on n'y traite que cell formant l'objet d'un commerce consi rable dans le pays où la bourse est é blie.

Les bourses de commerce où se tr tent les marchandises d'épicerie sont, France, Marseille, Bordeaux, Le Hav Nantes, Paris et Montpellier. Dans l quatre premières ont traite toutes l denrées coloniales; à Paris on ne s' cupe que des alcools, des sucres et d huiles; à Montpellier, on traite exclu vement les eaux-de-vie. Enfin Lille Saint-Quentin traitent en bourse les a cools du Nord. A Marseille, on s'occu en outre des denrées d'importation, savon de fabrication locale.

La plus importante bourse de co merce de l'étranger, au point de vue d répercussions qu'elle a sur la valeur d marchandises d'épicerie et droguerie, elle d'Anvers; puis vient Hambourg po les cafés.

Opérations. — Les opérations se tr tent en Bourse, soit *au comptant*, c'es à-dire pour livraison immédiate, soit *livrer*, c'est-à-dire pour être livrées une époque déterminée. Dans le premi cas, elles peuvent s'effectuer sur écha tillon, la marchandise devant être possession du vendeur; dans le secon cas elles s'effectuent selon des *types* pr vus et déterminés officiellement par compagnie des courtiers assermentés les syndicats de négociants à la Bours car le vendeur, non seulement n'est p toujours en possession effective de marchandise qu'il vend, mais souve n'en est même pas encore acquéreur.

La vente s'effectue soit directeme entre le vendeur et l'acheteur, soit p l'entremise de *courtiers*.

Les opérations à livrer ont lieu soit po une date fixée, soit pour livraison à des te mes différents qui portent le nom *d'ép*

ques. Ainsi on traite pour les 4 de janvier ou les 4 de mai, etc.; cela veut dire que les parties ont la faculté d'exiger l'exécution du contrat par quarts sur chacun des mois consécutifs désignés.

Primes. — Les opérations à terme peuvent contenir la clause de résiliation ou d'exécution obligatoire moyennant le paiement d'une somme déterminée lors de la conclusion du contrat. Cette somme s'appelle *prime*. Celle payée par le vendeur pour résilier ou avoir la faculté de livrer la marchandise (suivant le cas) est la *prime pour livrer*. L'acheteur paye, par contre, la *prime pour lever* pour avoir le droit, en semblable contrat, de lever ou non la marchandise. Ce sont là les *primes simples*.

La *prime double* s'applique à un contrat tout différent, dans lequel deux négociants ont traité une affaire déterminée, spécifiant le montant de ladite prime. Suivant les fluctuations du marché l'un d'eux peut, en payant cette prime, se porter vendeur ou acheteur, c'est-à-dire livrer la quantité de marchandises convenue ou en exiger la livraison.

Le payeur de prime (simple ou double) doit donner sa *réponse* c'est-à-dire faire connaître sa décision, au plus tard le jour de *réponse des primes*. C'est à Paris, le 18 du mois sur lequel l'opération est traitée, avant 2 h. 45 minutes.

Les contractants peuvent encore spécifier des *facultés*, telle que la *faculté à la hausse*, qui permet à l'acheteur, moyennant une majoration convenue, de demander, à l'époque du terme, livraison d'une quantité supérieure à celle traitée, soit le double, le triple, etc. Moyennant une concession sur le prix, le vendeur peut se réserver de livrer une quantité supérieure à celle traitée.

On voit qu'une foule de combinaisons peuvent présider aux opérations de bourse, et un négociant sagace et avisé peut en tirer de grands avantages; mais il ne faut pas s'engager à la légère et sans bien connaître, par une certaine habitude, toutes les conséquences possibles.

Filière. — Le règlement des engagements ne s'effectue pas toujours entre les parties contractantes; c'est le contraire qui est la règle. L'une et l'autre partie peuvent transmettre leurs engagements à des tiers, qui les résolvent entre eux.

Cette résolution s'effectue au moyen de la *filière*. C'est un ordre de livraison, transmissible par endossement, que les acheteurs d'une marchandise se transmettent de l'un à l'autre et qui constitue un titre de propriété sur les marchandises déposées dans les *Entrepôts* publics.

La filière constitue donc la livraison de la marchandise. Le paiement s'effectue d'une manière analogue. L'acheteur qui a revendu lui-même donne, en paiement à son vendeur, une facture sur le deuxième acquéreur, et ainsi de suite, jusqu'à celui qui garde la marchandise et qui doit par conséquent la solder en espèces. Il arrive que ce dernier est, à la fois, vendeur et acquéreur de la même marchandise; dans ce cas entre lui et le dernier contractant, il ne reste à régler que la différence entre les deux cours pratiqués.

Le paiement avec facture, comporte aussi le règlement de la différence.

Cette façon de procéder évite, à la fois, les déplacements inutiles de marchandises et de numéraire.

Les filières donnent lieu, à Paris et à Marseille, à un emploi spécial exercé par des *liquidateurs* ou *filiéristes*, lesquels sont chargés, moyennant rétribution de 0 fr. 75 à 1 franc par endos, de présenter les filières à l'endossement des intéressés.

A certains jours fixés, les négociants engagés dans des opérations de filières non régularisées, sont tenus de se réunir à la Bourse ou de s'y faire représenter pour effectuer sur place l'endossement des filières. Le lendemain de cette séance, le règlement des factures s'effectue à la Bourse. Les opérations en cours sont ainsi rapidement régularisées. Cela s'appelle la *liquidation*.

A cette occasion, il arrive fréquemment que deux négociants se trouvent être réciproquement acheteurs et vendeurs vis-à-vis l'un de l'autre. Il y a alors *compensation*, et il suffit de régler les différences soit de cours, soit de quantités.

Si celui auquel la filière a été arrêtée, et qui est devenu le destinataire de la marchandise, n'exécute pas ses engagements, il est mis en demeure, par courtier assermenté, d'avoir à prendre livraison, faute de quoi il est procédé, à la Bourse du lendemain à la revente de la marchandise à ses risques et périls. La revente doit être obligatoirement affichée, la veille de son exécution, avant 5 h. 30 à la Bourse et au siège de la Commission.

Report. — Si à l'arrivée du terme un négociant croit avoir avantage à ne pas liquider son opération, il la fait reporter;

c'est-à-dire qu'il effectue la vente des marchandises achetées à ce terme et qu'il en achète la même quantité à une échéance plus éloignée. La différence entre les prix des deux parties de l'opération s'appelle *report* s'il y a perte pour le négociant, ce qui est la condition la plus normale. Si, au contraire il y a gain, l'avantage qu'il en retire s'appelle *deport*.

Exécution. — En cas de cessation de paiement d'une des parties contractantes, la résiliation de toutes ses affaires engagées a lieu obligatoirement, au cours moyen, du lendemain du jour où le défaut de paiement a été constaté. C'est ce qui constitue *l'exécution*.

Caisses de garanties. — Pour éviter aux contractants la majeure partie des pertes que peuvent occasionner les cessations de paiement; il est institué près de certaines bourses des caisses de garanties responsables des marchés passés par leur entremise. Pour se couvrir elles-mêmes, ces caisses exigent le versement d'un *deposit*, fixé selon les marchandises à un pour cent déterminé, lors de la conclusion de chaque contrat. Toute modification de cours qui aggrave le risque ou la perte du négociant l'oblige à en verser immédiatement les *marges* ou différences à la caisse de garantie.

BOUTARGUE. — On nomme ainsi une conserve d'œufs de poisson une peu analogue au *caviar*. La boutargue est préparée plus spécialement avec des œufs de mulets. Ces œufs sont lavés, pressés et salés. Quelquefois ils sont aussi fumés.

Ce produit est renfermé dans de petits vases ou des barils; il est surtout vendu en Italie, en Espagne, en Provence et en Corse, et donne lieu à un commerce assez sérieux.

Valeur, selon années et qualité, de 6 à 18 fr. le kilog.

Depuis quelques années, des fabriques de conserves italiennes préparent avec la boutargue des boîtes identiques à celles contenant des sardines, et qui sont remplies également d'huile. La vente commence à être assez active dans la région méditerranéenne.

BOUTE. — Mesure vinaire, composée de 4 *millerolles*. Cette mesure provençale valant un peu plus de 64 litres, le boute équivaut à 258 litres.

BOUTEILLES. — On donne le nom de bouteilles à des vases de verre de toutes formes et de toutes dimensions à col étroit, destinés à contenir toutes sortes de liquides: vins, spiritueux, huiles essences, eaux parfumées, minérales ou minéralisées, gazeuses, etc., etc.

L'étroitesse du col permet de boucher facilement les bouteilles; ce qui s'effectue en général, au moyen de lièges cylindriques appelés *bouchons*. C'est d'ailleurs cette particularité qui distingue les bouteilles des autres vases en verre.

Historique. — L'Egypte ancienne, la Grèce et Rome possédaient des bouteilles retrouvées dans les fouilles, mais qui ne ressemblaient à rien à celles employées de nos jours. Ce n'est cependant que vers la fin du XIII[e] siècle qu'elles commencèrent à être employées d'une façon régulière, et à partir du XV[e] qu'elles furent d'un usage général.

La première fabrique de bouteilles française, d'une certaine importance, fut fondée à Quiquangrogne, dans l'Aisne.

Aujourd'hui, la production des bouteilles a pris une considérable extension dans tous les pays civilisés.

Fabrication. — Chaque verrerie emploie, pour la fabrication des bouteilles une composition spéciale et des procédés un peu différents.

Ainsi à Lyon, centre de verreries importantes, on emploie le mélange suivant:

Sable	100	parties
Sulfate de soude	8	—
Carbonate de chaux	10	—
Charbon en poudre	6	—

Dans certaines fabriques belges, on emploie un mélange composé à peu près de la façon suivante:

Sable	10	parties
Cendre de tourbe	20	—
Sulfate de soude	15	—
Calcaire	5	—
Verres cassés	50	—

D'un autre côté la composition des verres est très variable selon le genre et l'emploi des bouteilles à fabriquer.

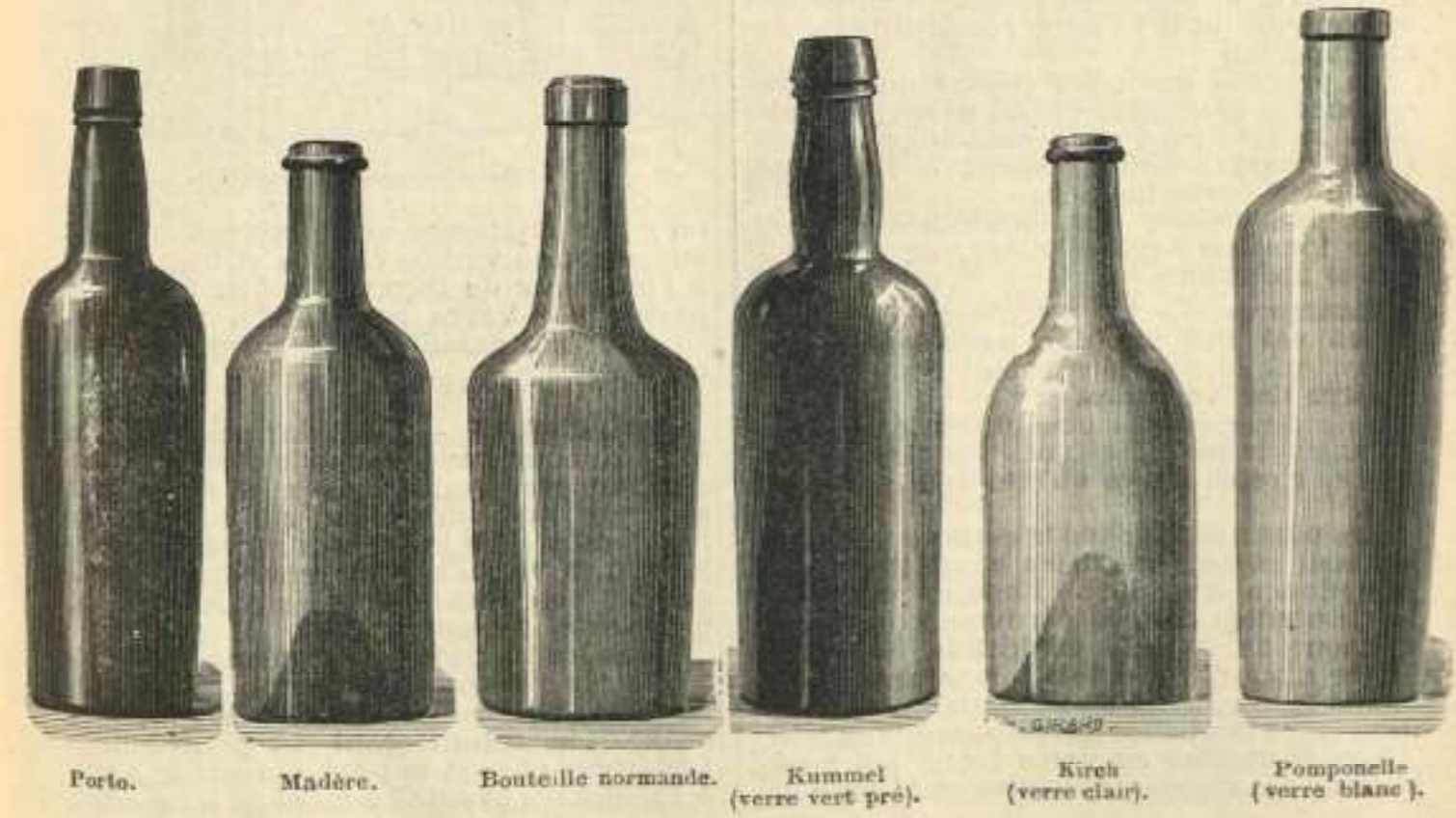
Les bouteilles à bordeaux, à champagne, à cognac, à eaux minérales, de nuances et d'épaisseurs diverses et destinées à résister à des pressions plus ou moins considérables, sont composées de matières également diverses dans des proportions variables, selon le résultat à obtenir.

Autrefois la matière était fondue dans des creusets chauffés à la houille ou au charbon de bois, qui donnaient un verre plus clair et de qualité supérieure. La fonte durait en moyenne de dix à quinze heures.

Aujourd'hui la fabrication indiquée plus haut n'est plus que l'exception. La matière

BOUTEILLES USUELLES

Litre courant. Litre IIo s. Bourgogne. Bordelaise. Cognac. Fine champagne.



Porto. Madère. Bouteille normande. Kummel (verre vert pré). Kirch (verre clair). Pomponelle (verre blanc).

est traitée dans des fours à fusion continue, chauffés au gaz et qui ne s'éteignent que pour les réparations. Le verre s'affine sans aucun arrêt.

Quand cette opération est terminée, on procède à l'opération du soufflage et du moulage.

La canne est l'instrument principal dont se sert le souffleur pour façonner la bouteille. Elle est formée d'un tube de 1 m. 80 de long, d'un diamètre de 3 centimètres extérieur et de 1 centimètre intérieur.

Un des bouts de la canne est renflé pour permettre à l'ouvrier de souffler avec facilité, et il est quelquefois entouré d'un manchon en bois.

L'ouvrier *souffleur* est placé sur une estrade à un mètre du sol. Le *gamin* commence à chauffer la canne pendant que le *grand garçon* écume le verre. Puis il cueille le verre liquide en tournant la canne sur elle-même de façon à ne pas le laisser couler.

Il passe ensuite la canne au grand garçon, après l'avoir rafraîchie dans l'eau. Celui-ci achève de cueillir le verre nécessaire et donne la forme embryonnaire à la bouteille en la roulant sur une surface plate; puis il passe la canne au souffleur.

Ce dernier l'introduit dans un moule de fer et de fonte et souffle énergiquement, en ayant soin de tourner la canne de façon à former le col.

Il ne reste plus qu'à former le fond plat ou rentré, la bague du goulot, à détacher la bouteille et à la faire recuire dans un four spécial.

Le procédé que nous venons de décrire est encore généralement en usage. Cependant le soufflage et le modelage s'effectuent aussi mécaniquement à l'aide de machines perfectionnées.

La fabrication des bouteilles forme, dans tous les pays civilisés, de considérables industries.

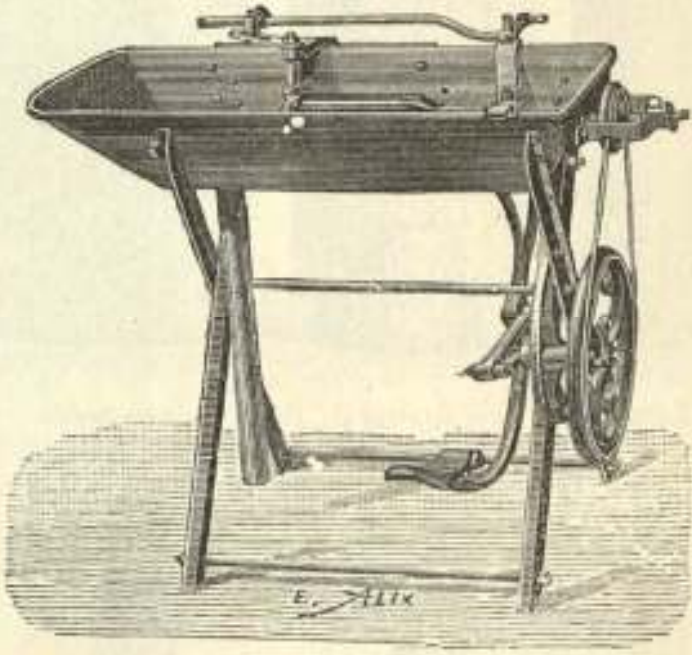
Commerce. — Le commerce des bouteilles est fait par des négociants spéciaux, qui sont généralement les entrepositaires des verreries.

L'épicerie achète des quantités considérables de bouteilles pour les vins, spiritueux, sirops, huiles qu'elle débite au public.

Les plus usitées dans le commerce général sont certainement les bouteilles de la contenance d'un litre. Ensuite viennent les bouteilles formes bordeaux, qui contiennent de 70 à 80 centilitres; les bouteilles dites parisiennes, à peu près de la même forme, mais d'une contenance inférieure: les bouteilles forme bourgogne, etc.

Les bouteilles en verre blanc pour les huiles, fabriquées spécialement pour le commerce de l'Epicerie, sont vendue généralement par des commerçants spéciaux, qui sont également dépositaires d tous les bocaux, vases ou flacons employé par ce commerce.

Nettoyage des bouteilles. — Le net toyage des bouteilles ou autres objets d verre s'effectue le plus souvent à l'ea pure; mais lorsqu'il s'agit d'en nettoye qui ont renfermé des substances grasse ou des acides, l'eau seule est insuffisante Les acides sont neutralisés par de l craie ou du carbonate de potasse; quan à l'huile ou à la graisse, on les en dé barrasse à l'aide de sciure de bois, elles en sont fortement imprégnées, pu



Machine à rincer les bouteilles.

on y fait séjourner une lessive de potass ou de soude versée chaude et bien agité à l'intérieur de façon à ce que toutes les parties du verre soient bien nettoyées. On procède ensuite à un rinçage à l'eau chaude.

BOUTIQUE. — On désigne sous le nom de boutique toute salle située au rez-de-chaussée d'une maison et ayant vue sur une rue, une cour ou un passage fréquentés. Les boutiques servent à l'étalage, à la vente des marchandises. Quelquefois ces dernières y sont fabriquées, préparées, transformées.

Dans les boutiques européennes, en général, la clientèle pénètre librement. Ailleurs, notamment dans les boutiques arabes, le commerçant se tient seul à l'intérieur et sert la pratique sur le seuil, à l'aide d'un éventaire ménagé à cet effet.

Historique. — L'usage de boutiques pour y exposer et offrir en vente les marchandises, est né avec le commerce lui-même, c'est-à-dire dès les premiers âges de l'humanité.

Les Egyptiens, les Chinois anciens, les Grecs, les Romains avaient leurs boutiques aménagées des façons les plus diverses.

En France, c'est l'agglomération des boutiques et des échoppes des petits commerçants qui, au Moyen âge, a commencé à former des hameaux, des villages et des villes.

Les habitants avaient avantage à se grouper pour pouvoir résister au brigandage, et ils étaient heureux de trouver dans les boutiques tous les objets nécessaires non seulement à la vie usuelle, mais à la vie luxueuse, artistique ou intellectuelle.

Ces boutiques présentaient autrefois de grandes variétés de constructions, suivant celle de la maison qu'elles occupaient.

Elles possédaient des enseignes pittoresques, peintes ou sculptées, souvent très artistiques.

C'est dans les échoppes et dans les boutiques que sont nées, depuis le Moyen âge, la plupart des grandes industries.

Depuis lors, les boutiques des pays civilisés, surtout dans les villes, sont devenues de plus en plus luxueuses, en même temps que leur organisation intérieure s'est considérablement améliorée (Voir *Epicerie*).

Législation. — Aux termes de la loi du 21 juillet 1791, les boutiques sont considérées comme un lieu public et les agents de l'autorité y peuvent librement pénétrer pour l'exercice de leurs fonctions.

Cependant, au point de vue de l'application des droits fiscaux sur les affiches, ne sont considérés comme lieux publics que les bals, boutiques de débitants, cafés, etc.; mais non les magasins où s'effectue un simple commerce et non une consommation ou récréation sur place.

BOUZY. — Vins de Champagne de qualité particulière, très capiteux, produits sur le territoire de la commune de ce nom (Marne).

BRAI. — Le brai est une matière noirâtre visqueuse, composée de résidus de la distillation du goudron.

Les usages du brai sont multiples dans l'industrie : il sert à la fabrication d'agglomérés divers pour la construction d'égouts ou de réservoirs; à composer des mastics bitumeux ou autres. On en forme également une peinture propre à conserver les bois, les ferrures, la fonte, la tôle, etc.

Le brai est débité par une notable partie des épiciers en gros, demi-gros ou détail des villes industrielles ou des campagnes. On le trouve cependant plus particulièrement chez ceux qui débitent spécialement des produits chimiques ainsi que des couleurs et vernis.

BRAILLAGE. — On désigne sous le nom de braillage une opération qui consiste à saler sommairement les harengs nouvellement pêchés, sans les vider, à bord des bateaux pêcheurs, et à les entasser dans la cale pour les conserver jusqu'au débarquement. Ils sont remués avec une sorte de pelle appelée braille.

Les harengs braillés ont une valeur commerciale inférieure aux harengs caqués.

BRASSERIE. — Lieu où l'on fabrique la *bière*.

L'exercice de cette profession est soumise à la formalité de la déclaration préalable. Le brasseur est assujetti à la patente et, en outre, frappé d'une licence ainsi fixée par la loi du 29 décembre 1900: 37 fr. 50 jusqu'à douze brassages annuels; 62 fr. 50 jusqu'à cinquante brassages et 125 francs quand ce nombre est dépassé.

Le droit de fabrication de la bière fixé à 0,25 par degré-hectolitre est garanti par l'*exercice*, le brassage ne pouvant avoir lieu, au moins dans ses parties principales, que sous la surveillance de la Régie qui prend en charge toutes les quantités fabriquées.

Le régime actuel des brasseurs et entrepositaires est établi par la loi du 30 mai 1890; la quotité du droit de fabrication a été modifiée par la loi du 29 décembre 1900.

BRIE. — Ancienne province de France ayant fait partie des gouvernements de l'Ile-de-France et de la Champagne (Brie française et Brie champenoise), qui a donné son nom à une sorte de fromage très estimé qu'elle produit.

Fromage de brie. — Le fromage de brie est fabriqué selon les principes généraux usités pour la préparation des fromages à pâte grasse (Voir *fromage*); il en diffère cependant par un détail caractéristique, c'est que ce fromage est fait en deux fois. Le lait du matin, après présurage, est versé dans les moules de zinc jusqu'à moitié seulement de leur hauteur, et c'est

à l'aide de la traite du soir que l'on finit de remplir les moules. Les deux couches se superposent et s'unissent de façon à ne former aucune solution de continuité.

Le lendemain, le fromage est déjà solide et on le met à l'égouttage dans des salles où doit régner une température uniforme de 18 degrés. Les fromages sont rangés les uns au-dessus des autres dans des éclisses et reposent sur des lits de paille, le tout disposé pour l'écoulement du petit lait. Ils sont fréquemment retournés de l'une de leurs faces sur l'autre. Suffisamment égoutté, le brie est soumis au salage et mis au séchoir où il reste une huitaine, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit entièrement recouvert de la moisissure blanche; alors il est placé en cave où doit s'effectuer l'affinage.

Trois ferments président successivement, à sa fermentation: le *pénicillum candidum*, champignon blanc microscopique, qui brûle l'acide lactique; le *bacillus firmitatis*, en forme de bâtonnet, qui transforme la caséine en une substance onctueuse et la colore en jaune clair, tandis qu'il teint la croûte, exposée à l'air, en rouge orange; le *micrococcus meldensis* ou microcoque de Meaux, de forme globuleuse, a pour fonction de s'opposer aux excès des précédents qui peuvent déterminer le coulage. Ce dernier ferment maintient au contraire la pâte.

Pendant sa maturation, le fromage de brie est sujet aux attaques d'un quatrième ferment, le *penicillum glaucum*, cryptogame qui lui communique une teinte gris-verdâtre désignée sous le nom de *bleu*.

Le brie ainsi teinté à la surface prend une saveur amère qui se communique bientôt à toute la masse. Une saveur désagréable peut lui être également communiquée par l'excès de teneur en crème ou matière grasse. Ainsi les meilleurs fromages de Brie renferment de 25 à 27,5 0/0 de matière grasse. A 28 0/0,la qualité commence à diminuer et à 29 ou 30 0/0, ces fromages arrivent à maturation en contractant une saveur amère et âcre très prononcée.

Pendant le séjour à la cave, la moisissure des fromages s'aplatit par suite des manipulations et leur surface se couvre d'une matière gluante jaunâtre puis rougeâtre dans laquelle M. Duclaux a trouvé un grand nombre de microbes. En même temps, la pâte du fromage s'amollit et prend une couleur jaune clair qui parvient peu à peu jusqu'au centre. A ce moment, le fromage est complètement *passé*.

Les fromages restent 15 à 20 jours à la cave et, pendant ce temps, on les retourne tous les deux jours. Les fromages entièrement gras, c'est-à-dire fabriqués avec du lait nullement écrémé, sont moins longs à affiner que les fromages demi-gras, mais leur fabrication est plus délicate. Les *Brie de saison*, c'est-à-dire ceux fabriqués en automne, ne sont bons pour la consommation qu'en décembre. Ce sont les plus estimés.

On reconnaît que la maturation du fromage est bien à point quand, au toucher, la pâte est molle et élastique, et qu'elle est d'un beau jaune clair jusqu'au centre.

Commerce. — Le fromage de brie est de diverses dimensions; mais il forme toujours un grand disque plat. Le marché s'en tient à Meaux tous les samedis de midi à 2 heures. Il s'y vend, pendant la saison, de 1.000 à 1.500 douzaines de fromages.

Les Brie se divisent en trois grandeurs principales : le grand, de 40 à 45 centimètres de diamètre; le moyen, de 30 à 35 et le petit, de 20 à 25. Leur vente est faite à la douzaine au marché de Meaux. Aux Halles de Paris, ils sont vendus à la dizaine.

Le grand moule de marques réputées se vend jusqu'à 90 et 100 francs la douzaine; les fromages de bonne qualité de vente courante, se paient de 35 à 70 francs, soit une moyenne de 50 francs qui fait ressortir le prix moyen de la pièce à 4 fr. 50.

Le marché de Meaux, qui a perdu beaucoup de son ancienne importance, fait encore un chiffre annuel de trois millions d'affaires environ. Mais les producteurs de Brie en expédient beaucoup aux Halles de Paris et directement aux commerçants et aux restaurateurs. D'un autre côté, la production du fromage de Brie s'est étendue à d'autres contrées; mais elle n'atteint généralement pas les qualités de sa province d'origine.

BRIGNOLES. — Prunes sèches d'une saveur et d'un aspect tout particuliers dont le centre commercial est la petite ville de Brignoles, dans le département du Var.

La brignole et la pistole sont un seul et même fruit produit par le même arbuste, mais préparé d'une façon différente.

Les brignoles, d'un brun foncé, sirupeuses, sont agglomérées en boules. Elles se composent souvent de fruits déformés et même parfois déchiquetés.

Elles servent, dans une partie du sud-est de la France, à confectionner des pâtisseries spéciales très populaires.

L'Epicerie du Sud-Est débite des brignoles en assez grande quantité; cet article, par contre, est à peu près inconnu sur les autres points du territoire.

La *pistole* (Voir ce mot) qui est une brignole de choix est au contraire débitée chez la plupart des épiceries de luxe.

L'Epicerie se pourvoit de ces articles chez les négociants en fruits secs.

BRILLANTINE. — On donne le nom de brillantine à une sorte d'huile parfumée qui sert à donner du brillant, à lustrer la barbe et les cheveux.

On donne également le nom de brillantine à une poudre minérale qu'on emploie pour nettoyer et polir les métaux.

Le commerce de l'Epicerie débite la brillantine parfumée en flacons et la poudre brillantine en petits paquets. Elle se pourvoit de l'un chez les parfumeurs et de l'autre chez les droguistes.

BRIOCHE. — Pâtisserie composée de farine supérieure, d'œufs et de beurre.

Cet article, généralement destiné à être mangé frais, est spécialement préparé par les pâtisseries; cependant, certains épiciers débitent également des petites brioches.

BROC. — Vase portatif, généralement en bois cerclé de fer, possédant une anse avec bec évasé, dont on se sert pour transvaser, soutirer et porter le vin, les eaux-de-vie et tous autres liquides.

On appelle également brocs les vases

Brocs en bois et en métal.

en fer-blanc ou en cuivre de même forme qui servent aux mêmes usages ou à manutentionner les huiles.

La fabrication des brocs en bois est une des opérations les plus délicates de l'art du tonnelier.

Les brocs les plus usités ont une contenance de 10, 12 et 15 litres; on en fait cependant de plus grands et de beaucoup plus petits.

Le commerce de l'Epicerie qui débite communément des vins, des liquides, des huiles emploie des brocs en bois et en fer battu. Les brocs en cuivre ne sont guère employés que par les distillateurs.

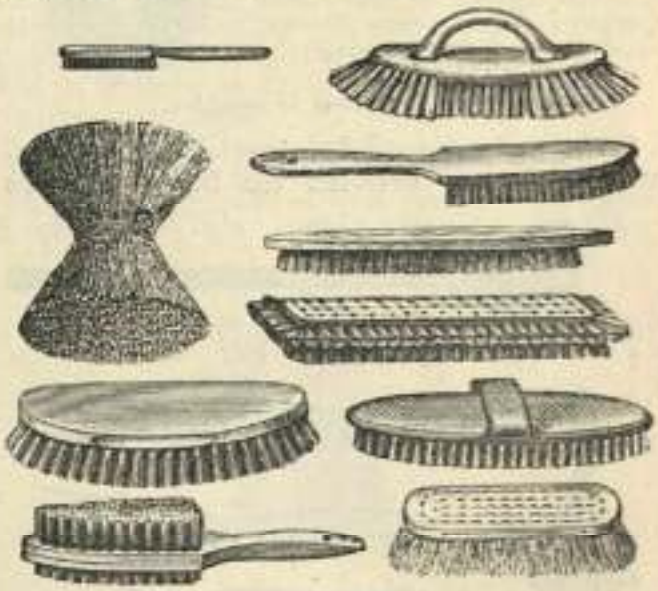
BROCHE. — On désigne généralement sous le nom de broche la tige de fer qui sert à supporter les viandes destinées à être grillées ou rôties.

L'Epicerie désigne plus particulièrement sous ce nom la partie de l'appareil à brûler le café qui reçoit la matière à torréfier et qui tourne sur son axe au-dessus du foyer (Voir *brûloir* et *torréfacteur.)*

On applique également ce nom à la quantité de marchandise soumise en une fois à la torréfaction : une broche de café.

Enfin ce mot est encore employé pour désigner les petites bondes en bois ou en liège, que l'on place sur le devant des tonneaux pour boucher le trou du robinet.

BROSSE. — On désigne sous le nom de brosse une foule d'ustensiles de formes différentes composés d'une semelle de bois dans laquelle sont engagées à force des touffes de crin ou de fibres végétales, quelquefois même métalliques,



Brosses.

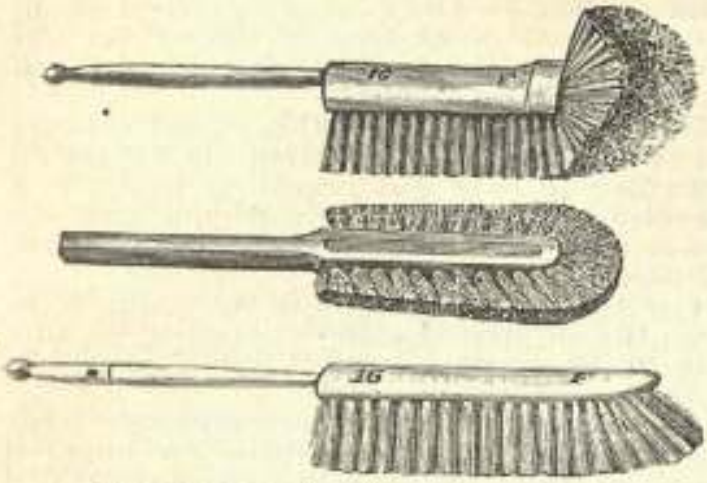
et qui servent à brosser les vêtements, les tentures, les parquets, les chaussures, les harnais, etc., etc.

On nomme également brosse les pinceaux de toutes grosseurs qui servent à la peinture à l'huile.

Les brosses sont naturellement composées de matières aussi diverses que leurs usages.

Les plus employées sont : le crin, les soies de porc, le chiendent, l'aloès, le tampico, le piazzava, etc.

On désigne sous le nom de brosserie



Brosses à manche dites Passe-partout.

l'industrie de la fabrication des brosses, balais, plumeaux et articles analogues.

Brosse à dessous de meubles.

Le commerce de l'Epicerie débite couramment les articles de brosserie les

Brosses à peinture et encollage.

plus usuels : brosses de chiendent, à chaussures, à parquets, *balais* (Voir ce mot), *plumeaux* (Voir ce mot), etc. Quelques maisons tiennent même la brosserie fine, qui se compose d'articles de toilette dans la confection desquels entrent les os, les bois précieux, l'ivoire, etc.

BROU. — Le brou est la partie verte charnue, qui enveloppe le noyau de certains fruits, particulièrement du noyer.

Brou de noix. — On prépare sous le nom ou sous celui d'Eau de noix, une liqueur très appréciée dans le midi de la France, surtout au sud-est.

Il faut se servir du fruit avant que le noyau ne soit formé, alors que le fruit forme encore à l'intérieur une substance molle, aqueuse, et que l'enveloppe, d'un peu acerbe, n'a cependant pas encore la saveur amère de sa maturité.

C'est au mois de juin que les noix se trouvent en cet état. Elles sont alors percées « morveuses » et une épingle doit pouvoir les traverser sans résistance.

On prépare d'abord une sorte de boulie en pilant les noix et en les laissant brunir à l'air pendant vingt-quatre heures au plus, jusqu'à ce que la coloration soit bien prononcée; on les couvre alors avec de l'alcool et on laisse infuser pendant trois mois; après ce temps on tire au clair et on filtre. On emploie généralement autant de litres d'alcool à 60° que de kilos de noix. Cette infusion peut être préparée longtemps avant son emploi; elle est parfaite lorsqu'elle a plusieurs années de vieillissement. Alors on l'emploie comme matière première pour la préparation de la liqueur dont la formule moyenne est l'une des suivantes selon que l'on veut une liqueur ordinaire ou fine :

Infusion de brou de noix 30 ou 40 litres.
Alcool à 90° 14 ou 10 litres.
Eau ordinaire 30 ou 17 litres.
Sucre raffiné 43 ou 50 kilogs.
Esprit de muscade 30 ou 50 centilitres.

Le sucre, préalablement dissous dans l'eau est bien entendu employé sous forme de sirop. Puis on colore en brun à l'aide du caramel.

L'eau de noix ou brou de noix est un produit d'un débit considérable dans certaines régions. Dans l'Est, le Sud-Est et une patrie du Centre, toutes les épiceries en sont pourvues.

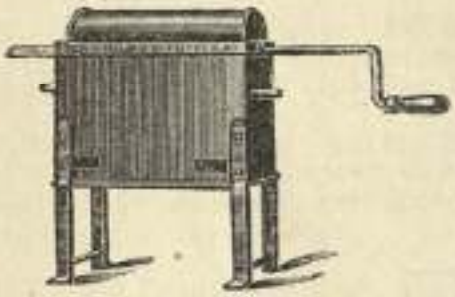
On vend également sous le nom de brou de noix un liquide obtenu par la macération dans l'eau du produit naturel, et qui sert à la coloration de certains bois et à leur donner l'aspect du vieux. Ce produit est débité plus spécialement par les marchands de couleurs ou droguistes.

BROUILLARD. — On nomme brouillard ou main-courante un registre dont beaucoup de commerçants se servent comme de brouillon et d'après lequel ils transcrivent leurs opérations sur le *journal* dont la tenue est prescrite par la loi.

BRULERIE. — On désigne sous le nom de brûlerie ou de bouillerie les bâtiments où les brûleurs ou bouilleurs se livrent à la distillation des vins ou autres liquides fermentés, pour en extraire l'eau de vie.

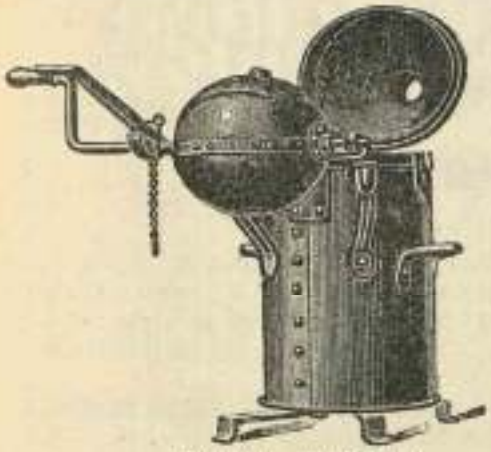
Les règles qui président à cette industrie sont, pour ceux qui mettent exclusivement en œuvre des produits de leur récolte, indiquées à l'article *bouilleur*, et pour les autres au mot *distillation*.

BRULOIR. — On désigne généralement dans l'Epicerie, sous le nom de brûloirs ou *torréfacteurs*, les appareils des-



Brûloir cylindrique.

tinés à torréfier le café. Quoique ce mot soit plus usité dans notre commerce, nous avons préféré en donner la description



Brûloir sphérique.

étendue au mot *torréfacteur*, qui est plus exact, car l'instrument qu'il désigne n'est pas destiné à *brûler* le café ou les autres substances alimentaires, ce qui les rendrait invendables, mais à les cuire ou torréfier au degré exact nécessaire.

BULLETIN DE GARANTIE. — Lorsque les marchandises confiées à un transporteur ont un vice apparent ou sont déjà frappées d'une avarie quelconque, ou ne sont pas emballées conformément à l'usage, ou encore sont insuffisamment emballées, celui-ci est en droit, lorsqu'il ne croit pas devoir refuser le transport, d'exiger un bulletin de garantie.

Cette pièce est appelée à détruire la présomption de la faute instituée contre lui par le Code civil et le Code de commerce et, par suite, à dégager sa responsabilité. En cas d'avarie nouvelle, le destinataire, pour avoir droit à une indemnité doit, en ce cas, prouver que, en cours de route, le transporteur a commis une faute ayant aggravé l'avarie primitive.

« En effet lors même que les Compagnies ont en mains un bulletin de garantie, elles n'en sont pas moins tenues d'apporter à l'exécution du contrat de transport, les soins qui n'ont pas un caractère exceptionnel; seulement, en présence de ces bulletins qui reconnaissent l'existence d'un vice à la marchandise au départ, les expéditeurs demeurent obligés de prouver que les avaries constatées à l'arrivée proviennent, non de la cause prévue, mais d'une faute de la Compagnie; cette preuve doit porter sur un fait précis et imputable au transporteur. » Ainsi s'est exprimée la Cour de Cassation à différentes reprises.

BURETTE. — On appelle burette d'une façon générale des vases à goulot, en verre ou en métal, de dimensions

Burette à huile.

médiocres, servant à contenir des liquides et à les verser facilement.

Le commerce de l'Epicerie se sert, pour contenir et détailler les huiles comestibles et lampantes, de burettes spéciales, généralement en fer-blanc étamé.

BUSSE. — Ancienne mesure vinaire. La busse de la Mayenne est de 233 litres; celle de Maine-et-Loire, de 230 litres; celle de Saumur, de 232 litres; celle de

la Sarthe, de 240 à 250 litres; celle de l'Anjou, de 151 litres.

BUSTE. — Ce mot, qui signifie boîte, et qui désignait autrefois les caissettes renfermant le raisin de Damas, s'applique à une sorte de corbeille en lamelles de bois dans laquelle on renferme certaines sortes de figues, spécialement les figues de *Cosenza* (Italie).

Les figues en buste forment des paquets depuis 1 jusqu'à 25 kilogs; c'est ce dernier poids qui est le plus usité.

Ces sortes d'emballages sont ven brut pour net, et il y a à tenir com de la tare qui peut atteindre 4 500 grammes.

BYRRH. — Ce nom, qui désigne un cuit, composé, tonique et apéritif, est propriété individuelle d'une maison Pyrénées Orientales qui l'a déposé à profit.

Le Byrrh est couramment vendu l'Epicerie.

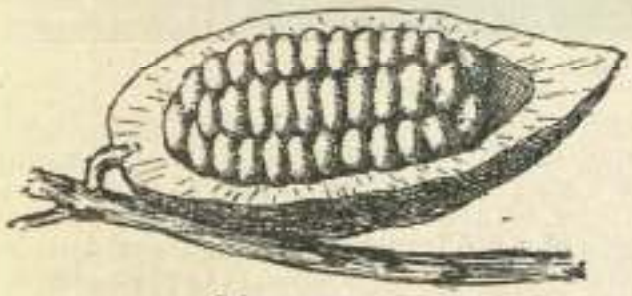
CABAS. — Sorte de panier d'emballage en jonc ou feuilles de palmier tressées, très employé dans le Midi et en Algérie. L'Epicerie reçoit certaines sortes de figues d'Espagne ou d'Afrique, emballées en cabas.

CABILLAUD. — On désigne sous le nom de cabillaud une sorte de *morue* pêchée sur les côtes de France et d'Angleterre, et qui est presque toujours consommée à l'état frais.

CABIOU. — Sorte d'épice préparée avec les sucs épaissis et concentrés du manioc et originaire de la Guyane française.

Cette épice offre cette particularité qu'elle est ignorée de la plupart des épiciers. Elle est cependant employée en France dans la cuisine savante.

CABOSSE. — On dénomme ainsi le fruit du cacaoyer, qui a un peu la forme



Cabosse ouverte.

d'un gros concombre. Il renferme des graines ayant la forme d'une amande, qui ne sont autres que le *cacao* employé pour la fabrication du *chocolat*.

CABOTAGE. — Navigation côtière.

Les négociants qui expédient par mer, d'un port à un autre, des marchandises soumises aux droits, sont tenus d'en faire déclaration à la douane du lieu d'embarquement et ont, en certains cas à lever des *acquits-à-caution*.

CABRILLON. — Petit fromage préparé avec du lait de chèvre, fabriqué couramment en Auvergne et dans le Lyonnais, où on le dénomme aussi *rougeret*.

Le cabrillon est vendu couramment par la plupart des épiciers de cette région et de celles environnantes.

CACAO. — Graine du cacaoyer ou substance alimentaire qu'on en extrait.

Le cacaoyer dénommé scientifiquement *théobroma* (aliment divin) est un arbre de la famille des malvacées-buettnériées, atteignant généralement de 4 à 6 mètres

Branche fructifère de cacaoyer, fleur grossie.

d'élévation, mais pouvant aller jusqu'à 12 mètres selon les espèces. Il est originaire de l'Amérique équatoriale et forme, au Brésil, des forêts qui garnissent les rivages de l'Orénoque et de l'Amazone.

Ses feuilles grandes et ovales, sont d'un vert sombre; jeunes elles sont quelquefois

rougeâtres. Les fleurs sont petites, roses ou carminées; elles naissent sur le tronc même, ou les grosses branches, le fruit qui leur succède est volumineux (8 centimètres de diamètre sur 20 de longueur, en moyenne) et un peu pyriforme. Il est composé d'une écorce résistante jaune ou verdâtre à la surface marquée de dix sillons longitudinaux et de bosselures irrégulières, sous laquelle se trouve une pulpe moins dure formant des cloisons molles dans lesquelles les graines sont réparties en cinq rangées. Ces graines ont souvent

sèrent pas que le cacao pût devenir élément de puissance commerciale. Cependant, peu à peu, il fut importé en Espag et devint un des mets favoris des ri Espagnols.

Puis il se répandit ensuite dans les tions voisines, en France et en Italie tout.

Le mélange intime du cacao broyé e sucre, aromatisé ou non, prit le nom *chocolat*.

Depuis deux siècles, l'importance d consommation du cacao a suivi une m

Récolte du Cacao.

une teinte violacée ou livide à l'intérieur, et leur pellicule extérieure ou coque est grise.

Le fruit du cacaoyer est généralement dénommé *cabosse* ou mazorca ; les graines qu'il renferme au nombre de 25 à 30, sont désignées dans le commerce sous le nom d'amandes ou graines de cacao.

Historique. — Le cacao qui était connu et employé par les indigènes de l'Amérique tropicale depuis un temps immémorial, fut importé du Mexique par Christophe Colomb, qui observa qu'il servait à confectionner le breuvage du peuple et qu'il était employé comme monnaie.

Plus tard, Montezuma, l'empereur aztèque, fit servir à Cortès, lorsque celui-ci le visita, une boisson de couleur brune, douce et aromatisée de vanille, qui était préparée avec le cacao.

Les Espagnols furent d'abord peu enthousiastes de cette boisson, et ils ne pen-

che ascendante, et la culture du cacaoy que les Européens avaient trouvé implantée au Brésil, au Mexique, et dans l'Amérique centrale, s'y est beaucoup développée et a été importée d'abord aux Antilles puis en Asie et Océanie, à Ceylan, Java aux Philippines; enfin en Afrique, sur différents points du continent, à la Réunion et à Madagascar.

L'abolition de l'esclavage fit cependant diminuer considérablement, dans les colonies françaises, espagnoles et hollandaises, la culture du cacao, et l'Amérique centrale produit aujourd'hui la plus grande partie de celui nécessaire à la consommation universelle.

Culture. — Les cultures portent le nom de cacaoyères. Elles ont au minimum une contenance d'un kilomètre carré. La terre propre à la culture du cacao doit être riche profonde et suffisamment humide: autant que possible, une terre vierge, le cacaoyer

étant extrêmement délicat et se plaisant spécialement sur un terrain nouvellement défriché.

Les cacaoyères sont placées, autant que possible dans le voisinage d'une rivière à l'abri de trop grandes chaleurs et du vent. On établit, pour les abriter, des rideaux d'arbres de différentes essences: bananiers, citroniers, corossolliers, etc.

Le cacaoyer se reproduit généralement par semis de graines, aussitôt celles-ci détachées de la pulpe, car elles perdent aisément leur faculté germinative. On les sème directement, ou on les repique en quinconce à 4 ou 5 mètres d'intervalles.

Vers deux ans les arbustes atteignent une hauteur d'un mètre cinquante environ et commencent à porter des fleurs; mais elles sont enlevées pour permettre à l'arbre de se fortifier. C'est vers quatre ans qu'ils commencent à porter des fruits; enfin, à six ans, ils sont adultes.

On reconnaît que les cabosses sont mûres lorsqu'elles ont pris une couleur jaune foncé, sauf la pointe qui reste verte après maturité.

La récolte a lieu toute l'année, et il est deux saisons (différentes selon les latitudes) où cette récolte est plus abondante. La cueillette a lieu au moyen de longues fourches en bois, ou même d'appareils spéciaux munis d'une sorte de sécateur.

Elle est faite le plus souvent par des noirs, des indigènes des pays de production et des métis.

Les cabosses tombées à terre sont ramassées par des femmes et des enfants. Puis elles sont ouvertes avec un instrument tranchant.

Les amandes extraites sont placées dans des corbeilles et portées à l'habitation.

Là, elles subissent différentes préparations, selon les pays. Généralement, elles sont placées dans de grands coffres de bois et pressées au moyen d'une charge de planches supportant des gueuses de fer ou de grosses pierres. On les laisse fermenter dans cet état pendant plusieurs jours, en ayant soin de les découvrir et de les remuer de temps à autre.

La fermentation les fait passer de la nuance de l'ardoise à celle du rouge brun. Ce traitement a pour but d'extraire l'humidité superflue qu'elles possèdent et de détruire le germe, de façon à leur permettre de se conserver.

Les amandes sont ensuites séchées au soleil, et il ne reste plus qu'à les emmagasiner, à les mettre en sacs, en caisses ou en tonneaux, et à les expédier sur tous les points du globe.

Dans certains pays et spécialement au Venezuela et au Mexique, les graines sont, aussitôt leur extraction de l'écorce, enfoncées dans une sorte de terre rougeâtre.

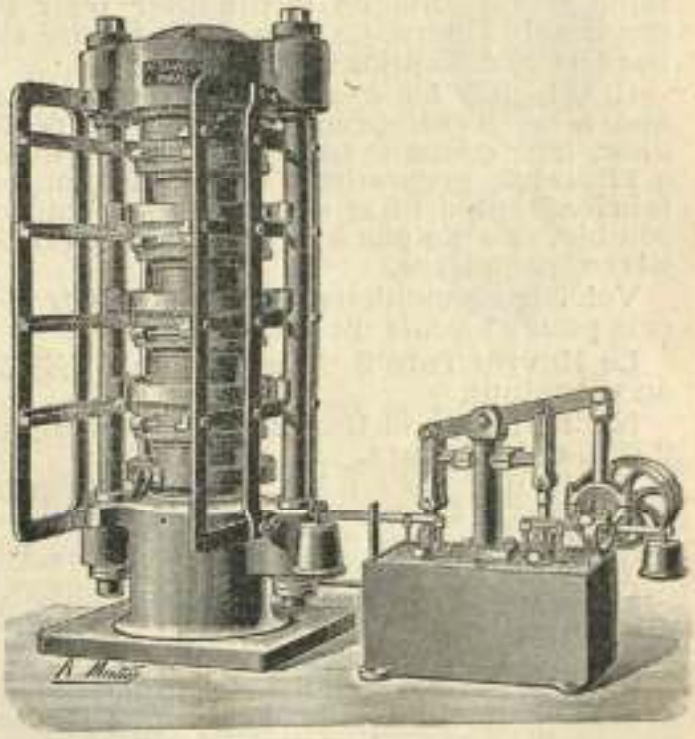
Cette opération, qui s'appelle le *terrage*, a pour but d'enlever au cacao un peu de son âcreté, de le rendre plus léger et lui retirer également la faculté de germer.

Le rapport des cacaoyères était autrefois considérable; mais, depuis l'abolition de l'esclavage, cette culture, confiée à des mercenaires et qui demande de grands soins, n'est guère plus lucrative que telle autre culture coloniale que ce soit.

Commerce. — Le cacao forme la base du *chocolat* (Voir ce mot).

On désigne communément aussi sous le nom de cacao, des produits prêts à être livrés à la consommation et qui contiennent peu ou point de sucre.

Ces cacaos, préalablement torréfiés et broyés, sont présentés sous forme de



Presse a extraire le beurre du cacao.

poudre quelquefois impalpable; ils sont alors désignés sous le nom de *cacao en poudre*. Pour les obtenir sous cette forme, on en extrait le beurre de cacao, substance grasse provenant de l'embryon et qui est employée par la pharmacie. Quelquefois aussi, ils sont présentés en minces lamelles irrégulières, prises directement sous le couteau des broyeuses, et portent alors le nom de *cacao en feuilles*. Ils peuvent alors renfermer tout ou partie de la substance grasse.

Le cacao qui doit sa puissance alimen-

taire à une substance azotée, amère, la théobromine, qu'il renferme, entre également dans la composition de produits secondaires, tels que le *racahout* (Voir ce mot).

Les sortes de cacao les plus estimées sont: d'abord celle de *Sonocuzco* (Mexique); mais sa production très limitée n'en permet pas l'importation en Europe; puis viennent les *Caraques*, premier et second choix, provenant des provinces de Caracas ou de Cumana (Venezuela). On les désigne encore du nom de leur port d'expédition; La Guayra ou Porto Cabello. Les Caraques sont vendus en fanègue de 50 à 60 kilos.

Viennent ensuite les Para ou Maragnan, provenant de Maranhão (Brésil) d'une très bonne qualité à l'état sain, mais contenant fréquemment des grains avariés par suite de l'usage coupable qu'ont certains trafiquants de le mouiller pour le rendre plus lourd. Ce cacao est importé en sacs de 70 à 75 kilogs.

Il est une foule d'autres provenances que nous n'entreprendrons pas de désigner, leur connaissance n'étant plus utile à l'Epicerie proprement dite, puisque, ne fabricant plus ni le chocolat ni le cacao soluble, elle n'a pas à se pourvoir des matières premières.

Voici les conditions des marchés français pour la vente du cacao:

Le Havre: Tare 2 %; escompte 2 1/4 % au comptant.

Nantes: Tare et frait 2 1/2 %; escompte 2 % à quinze jours.

Bordeaux: Tare 1 kil. par sac jusqu'à 59 kil. 500 et 1 kil. 500 par sac de poids supérieur; escompte 3 % à 90 jours, ou 4 1/4 % au comptant.

Marseille: Tare 1 1/2 %; escompte 2 % à dix jours.

Usages. — En dehors de son emploi, après torréfaction et broyage sous forme de poudre ou en lamelles (feuilles) pour la préparation de breuvages chauds, et de son application à la fabrication du *chocolat*, indiquée à ce mot, le cacao entre dans la composition de diverses farines alimentaires; *racahout* (Voir ce mot); *choca*, mélange de cacao et de café; *théobrome; palamoud*, etc.

Sa coque, dans certains pays de production, sert à préparer, par l'infusion, une boisson populaire. Torréfiée et broyée elle entre aussi, parfois, dans la fabrication des chocolats inférieurs.

Enfin l'amande du cacao sert à parfumer certaines liqueurs ou apéritifs, notamment les quinquinas, et l'on fabrique avec elle une liqueur estimée, la *crème de cacao* (Voir ce mot).

CACHIRI. — Boisson fermentée préparée avec la racine de manioc et la pulpe de patate.

CACHOU. — Substance astringente qui se présente sous forme de produits résineux, d'une couleur brun noirâtre.

Le cachou est extrait surtout de l'acacia catechu originaire de l'Hindoustan; mais on extrait aussi une substance analogue de la noix d'*arec* (Voir ce mot) et de certaines plantes du genre légumineuses.

Il est généralement débité sous la forme de très petits bonbons vendus par les confiseurs, les pharmaciens, les marchands de tabac, les herboristes et quelquefois aussi les épiciers. Il est employé à la purification de l'haleine.

Le cachou consommé en France est vendu dans de petites boîtes qui portent presque toujours, à cause d'une ancienne coutume, le cachet de la ville de Bologne, où ce produit était autrefois renommé. Ce cachou est mélangé dans des proportions diverses à du sucre, de la cannelle, de la gomme, etc.

On emploie aussi le cachou à la préparation de certains dentifrices.

CADUCÉE. — Le caducée est l'attribut de Mercure qui, par une singulière anomalie, était, dans l'ancienne Grèce, le dieu du commerce et des voleurs. Le caducée était également un symbole de paix. Il consistait en une baguette d'olivier ou de laurier, à la partie supérieure de laquelle se trouvaient deux ailes étendues; à la partie inférieure existaient deux serpents entrelacés.

Les ailes représentaient le symbole de l'activité; les serpents celui de la prudence et de la ruse.

Il est, en effet, évident que le commerce de l'ancienne Grèce, ainsi que celui de l'Orient dans les temps anciens, et même un peu dans les temps modernes, pouvait et peut, jusqu'à un certain point, accepter ce symbole dans son entier, puisque la ruse était et est encore un moyen d'action pour les commerçants de ces pays. Au contraire, l'activité, la prudence, l'intelligence et la loyauté sont aujourd'hui l'apanage des commerçants des nations les plus civilisées.

C. A. F. ou **Caf.** — Abréviation des mots: *Coût, assurance, fret*, indiquant que les cours de marchandises donnés avec cette indication sont cotés libérés

des frais représentant leur prix d'achat en provenance, ainsi que le prix d'assurance et de transport maritimes.

CAFÈ. — Le café est la fève du caféier ou cafier, arbrisseau de la famille des rubiacées, dont deux espèces sont particulièrement cultivées: le *café d'Arabie* et le *Libéria*. Ces deux espèces ne diffèrent guère qu'en ce que la seconde est plus robuste et la dimension de ses organes: feuilles, fleurs et graines, un peu plus grande.

Le caféier, suivant les lieux où on le cultive, atteint de 2 à 6 mètres dans la première espèce et jusqu'à 12 mètres dans la seconde. Il porte des fleurs blanches et d'une odeur agréable.

Le grain est contenu dans une sorte de baie ressemblant à s'y méprendre, lorsqu'elle est mûre à une cerise. Cette baie est d'abord d'une couleur vert clair, puis elle devient jaunâtre, rouge clair et rouge foncé. C'est le moment de la maturité.

La matière charnue qui forme le fruit est mucilagineuse, la dessiccation la rend noirâtre; elle prend alors le nom de *coque;* elle renferme généralement deux enve-

Branche fructifère de caféier.

loppes minces, accolées l'une à l'autre par le côté plat; ces enveloppes sont appelées *parche;* chacune d'elles renferme une fève, formée d'une substance dure, qui est le grain de café; il est lui-même recouvert d'une pellicule très fine.

Quelquefois, une des semences avorte; l'autre prend alors une forme arrondie; c'est ce qu'on appelle le caracoli.

Le café est dit en *cerise* ou en *coque* quand il est enveloppé de la partie mucilagineuse ou chair, en *parche* quand il est dans sa seconde enveloppe et en *fève* quand il est décortiqué.

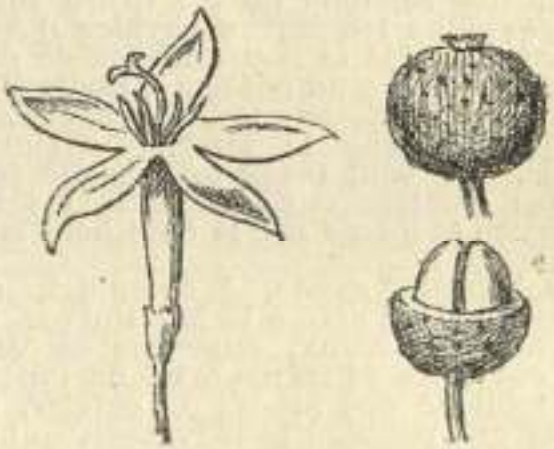
Il forme de cette dernière façon le *grain de café* universellement connu.

Historique. — Le mot café vient, disent les uns, de *cahouch* ou *caouché*, qui en langue arabe signifie liqueur et vin.

D'autres étymologistes prétendent que café vient de *Caffa*, ce qui ne serait pas étonnant, cette plante poussant naturellement dans cette province.

La Perse, l'Arabie, l'Ethiopie briguent, dit-on, l'honneur d'avoir donné naissance au café. Le problème serait certainement fort difficile à résoudre; cependant on considère qu'il est probablement natif de cette dernière contrée.

D'après une légende musulmane, un *moullah* nommé *Chadely* serait le premier homme qui ait employé cette subs-



Fleur et fruit du caféier.

tance. Il s'était, dit cette légende, aperçu que des chèvres qui broutaient les fruits du caféier devenaient plus vives. Il essaya d'employer le même moyen et fut heureux de se délivrer d'un assoupissement continuel qui l'empêchait de se livrer aux prières dont sa charge lui faisait une obligation.

Le résultat ayant été celui attendu, les derviches, puis les grands et le peuple, l'imitèrent peu à peu, et les pèlerins mahométans propagèrent rapidement cette coutume.

Si cette légende a un fonds de vérité, elle a du moins été dénaturée à leur profit par les Musulmans, car il paraît évident que l'usage du café était répandu en Perse bien avant la naissance de Mahomet. Quoi qu'il en soit, on place vers l'an 1400 de l'ère chrétienne l'époque où l'usage du café, de la Perse, se répandit dans le monde mahométan.

Ce n'est guère que vers le commencement du XVI[e] siècle que le café devint de consommation courante dans l'Europe orientale. En France, Louis XIV fut l'un

des premiers à en boire. Il en fit l'essai en 1644, mais ce n'est que vers 1660 que Soliman-Aga, ambassadeur de la Porte, le mit en honneur à Paris. Sous Louis XV, de nombreux établissements furent créés à Paris, où la précieuse infusion était débitée. En ce moment-là, le café coûtait le prix énorme de deux à trois cents francs le kilogramme. Celui consommé en France venait en général du petit port de *Moka*.

Il est facile de concevoir que toutes les nations civilisées eurent le désir bien naturel de se procurer des plants d'un arbre si précieux.

A la fin du dix-septième siècle, les Hollandais purent se procurer un plant de caféier, qu'ils plantèrent à Batavia.

Puis des rejetons de cet arbre furent envoyés dans les serres royales d'Amsterdam. En 1714 le bourgmestre de cette ville fit cadeau d'un caféier à Louis XIV. C'est de ce modeste pied, élevé avec un soin jaloux dans le jardin du Roi de France, que sont issus la presque totalité des caféiers cultivés dans les îles françaises et même sur le continent américain.

Une légende existe, à ce sujet, sur l'importation du café à la Martinique. En 1723, M. des Clieux, enseigne de vaisseau, eut l'idée de transporter de Paris à la Martinique des plants de caféier. On raconte que pendant la traversée, qui fut fort longue et pendant laquelle l'eau manquait, il dut prendre sur sa ration, réduite à un verre par jour, une partie pour arroser ses précieux plants, dont deux périrent et un seul put parvenir à bon port. C'est de ce plant dont serait sortie la sorte si appréciée du café Martinique.

De la Martinique, le caféier se répandit à la Guadeloupe, à Haïti et, en général, dans toutes les Antilles, puis à la Guyane, dans le centre Amérique et au Brésil. C'est ce dernier pays qui est aujourd'hui le grand producteur du café consommé sur le globe. Il en produit environ les quatre cinquièmes.

Le café, qui est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions où le climat le permet, est consommé dans le monde entier. Son infusion, qui était autrefois une boisson de grand luxe, est devenue un objet de grande consommation. Les ouvriers de toutes les nations, les cultivateurs, les soldats, ainsi que les personnes de toutes les classes de la société, en font une consommation courante.

Au point de vue du rôle hygiénique, nutritif et alimentaire du café, l'opinion des médecins, des savants et des économistes, est extrêmement variée.

Si ses diverses qualités ne sont pas appréciées d'une façon identique par tous, elles sont cependant rarement niées.

Culture. — Le caféier ne prospère que

Caféier.

dans les contrées tropicales, à l'abri des trop grandes chaleurs; cependant on le cultive en serre dans les régions tempérées, il y fructifie bien et ses semences sont propres à la reproduction. Il se plaît dans les terres légères et profondes.

Le caféier se multiplie par semis faits en pépinière ou en caisses; les graines fraîches germent en 40 ou 45 jours. On les repique en place de dix à quinze mois

après le semis, de façon à disposer des lignes espacées de 1 m. 50 environ et sur chacune desquelles les pieds se trouvent au moins à un mètre. Quand on opère sur du *coffea arabica*. Le *Liberia* demande un espacement double.

Les soins de culture sont analogues à ceux que l'on prend dans les vergers; cependant, durant la saison sèche, on laisse séjourner à terre les feuilles tombées, ce qui entretient une humidité propice.

Dès que les arbustes atteignent un mètre cinquante environ, on les soumet à la taille pour en rendre la récolte plus aisée.

Ce n'est qu'au cours de la troisième ou quatrième année que le caféier commence à produire. Dans certaines régions telles que l'Arabie ou les Antilles, les fleurs poussent toute l'année et les fruits mûrissent quatre mois après l'éclosion des fleurs. La récolte se fait donc en tous temps; et le caféier, une fois entré en rapport, peut produire durant trente ou quarante ans.

Dans d'autres pays, au contraire, tels que le Brésil, la récolte se fait à des époques parfaitement fixées et les fruits ne sont à parfaite maturité parfois que plus de six mois après la floraison.

On récolte le café de trois façons différentes : la première, en usage en Arabie, en Egypte et sur la côte orientale d'Afrique, consiste à laisser le fruit se dessécher complètement sur l'arbre et tomber naturellement.

La séparation de la fève d'avec la coque et le parchemin a lieu au moyen d'un battage au fléau, par froissement entre des planches ou avec la main.

Le second système consiste à cueillir les baies à la main avant qu'elles soient desséchées et à faire opérer cette dessiccation par l'étendage au soleil, en ayant soin de les remuer fréquemment, pour éviter la fermentation. Il est nécessaire, après que cette opération a été effectuée et que la séparation des fèves d'avec la coque est terminée, de faire à nouveau sécher celles-ci au soleil pour leur retirer toute trace d'humidité.

Le troisième système consiste à écraser, aussitôt après la cueillette, les baies mûres entre deux cylindres et à les laisser macérer pendant un certain temps dans l'eau. La séparation de la coque et de la pulpe s'opère en remuant vivement le mélange. Il faut ensuite sécher les coques au soleil, puis on les concasse et on décortique; on fait enfin un vannage vigoureux pour enlever les pellicules des fèves ou graines. Le café ainsi préparé conserve généralement une belle couleur verte et porte le nom de café *gragé* ou *lavé*. Le café gragé diffère du café lavé en ce que le café gragé est lustré par le frottement, suivant divers procédés. On n'emploie ce système que pour les cafés supérieurs ou bons ordinaires.

Toutes ces opérations sont effectuées, dans les grandes caféeries, à l'aide de machines perfectionnées ne laissant presque aucun travail manuel à effectuer.

Le lavage permet de procéder rapidement et de produire des cafés de bel aspect; mais il a l'inconvénient d'affaiblir un peu les propriétés du produit.

Le caféier est attaqué par un certain nombre d'insectes et est, dans certaines contrées, atteint de maladies cryptogamiques que l'on combat à l'aide de bouillies cuprifères.

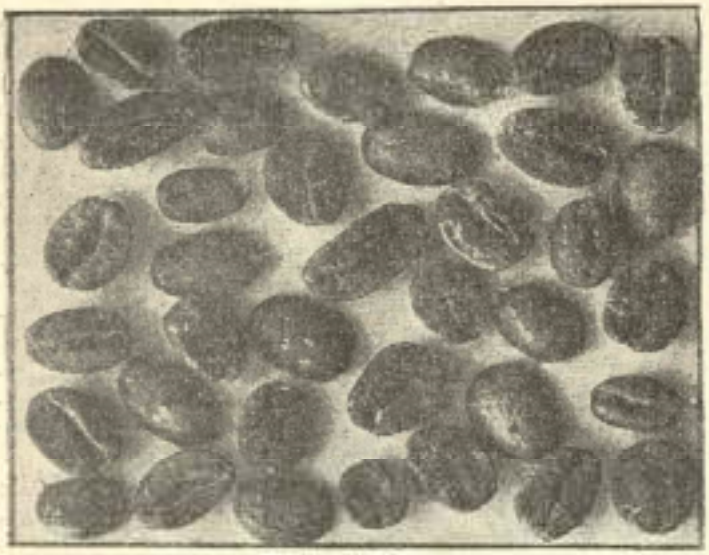
Renseignements généraux. — Les différentes façons de cultiver et de récolter le café, ainsi que les différences de terroir et de latitude où cette culture est pratiquée, en ont créé d'innombrables sortes. On les reconnaît généralement à leur aspect extérieur, ainsi qu'à leur arome; mais il est peu de connaisseurs qui, à leur seule vue, soient absolument certains de ne pas s'y tromper.

Les principaux caractères qui permettent de reconnaître les innombrables variétés ou provenances du café sont les suivants : la forme, la coloration, le parfum, le goût, les substances étrangères qui s'y trouvent mêlées, les diverses façons dont ils sont emmagasinés pour l'expédition.

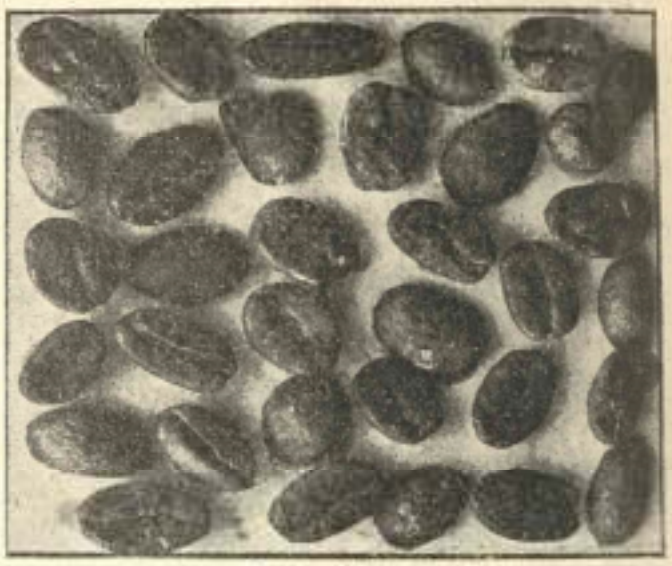
En France, le public a été longtemps habitué à considérer le mélange de café de trois provenances, Moka, Martinique et Bourbon, comme le seul véritable café supérieur possible.

Aujourd'hui, tous les épiciers et négociants en cafés n'ignorent point que ce mélange est devenu à peu près impossible à obtenir dans les conditions normales, et cependant il en est quelques-uns encore qui flattent cette manie du public ignorant.

Nous nous empressons de dire qu'ils ont tort, d'autant plus que d'autres mélanges bien combinés peuvent posséder une qualité égale ou même supérieure. D'ailleurs, si le café Moka, ou du moins les différents cafés de l'Arabie, de l'Egypte et de l'Afrique orientale qui gardent ce nom, existe toujours en quantité suffisante dans le commerce, les cafés de la Martinique et de l'Ile Bourbon ne sont produits qu'en quantité si secon-

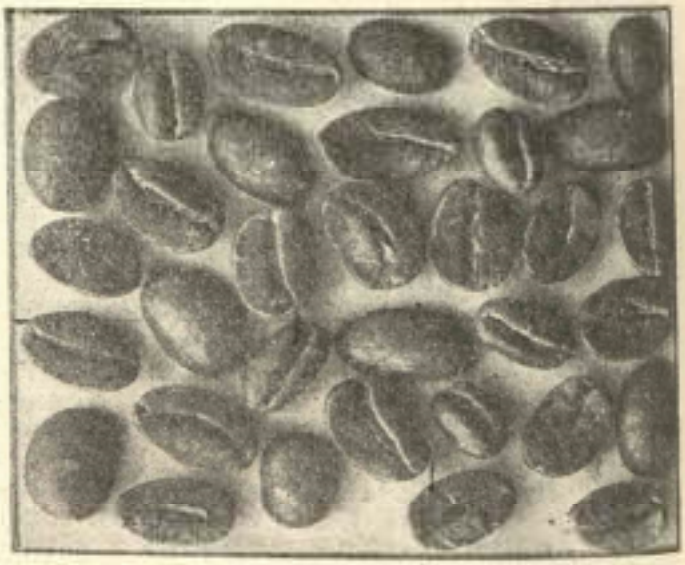


Moka d'Aden.

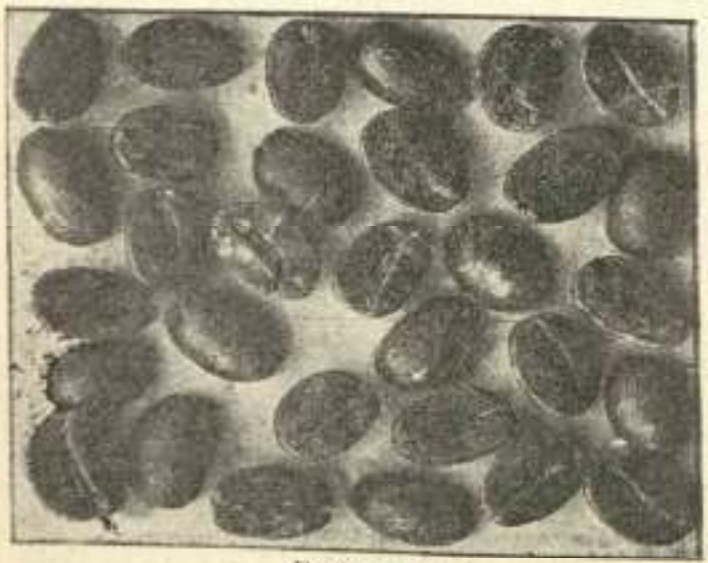


Moka d'Abyssinie.

Bourbon pointu.

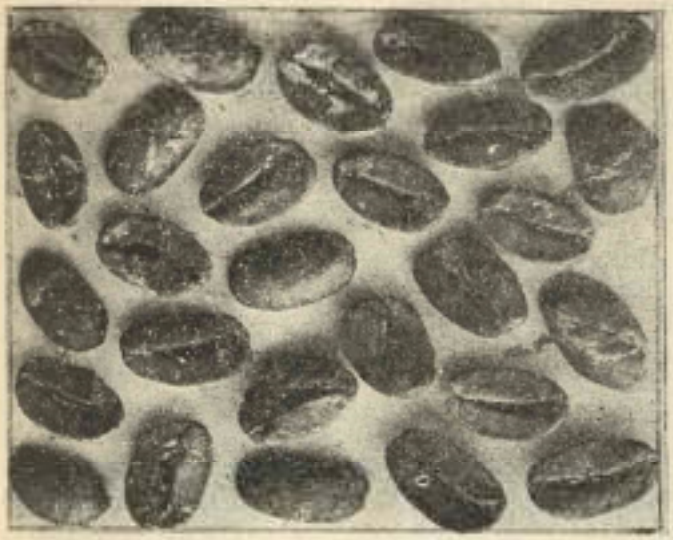


Guadeloupe bonifieur.



Porto-Rico.

Quillon argenté.



Haïti Saint-Marc.

Haïti Jacmel.

Malabar Wynard.

Caracoli de Malabar.

Santos jaune.

Santos vert.

Salem.

La Guayra gragé.

Java Bally.

Java Menado.

Demerary W. J.

Libéria.

daire, eu égard à la consommation générale, qu'ils pourraient être considérés comme un mythe commercial.

Sous le rapport de la forme, on peut diviser les cafés en quatre variétés principales:

1° La forme allongée, type général des cafés des Antilles et de quelques cafés indiens;

2° Forme ovale, courte, type général des cafés du Brésil;

3° Forme ronde, type Cazengo;

4° Forme pointue, type Bourbon pointu.

Enfin, il existe une forme spéciale, produite par les caféiers de tous les pays qu'on nomme fève Caracoli. Ces fèves proviennent de ce qu'une des deux semences de la baie des caféiers ayant avorté, l'autre a rempli complètement le fruit, en prenant la forme d'un ovoïde complet. Ces sortes de fèves, qui sont le plus souvent mélangées aux autres dans les balles, ont quelquefois aussi été l'objet d'un triage et sont vendues à part à un prix plus élevé, par simple fantaisie, leur qualité étant relativement égale à celle des autres.

La forme de la fève est l'un des éléments les plus importants, pour le véritable connaisseur, de l'appréciation de la qualité et de la provenance des cafés.

La coloration des cafés est à peu près aussi variée que leur forme. Elle va du vert le plus foncé au jaune le plus pâle, en passant par toutes les teintes intermédiaires, dans lesquelles prennent place un mélange de nuances marron, gris et bleuté. La coloration d'une même sorte varie avec son mode de culture et de récolte, son ancienneté et son degré de siccité. En général, les cafés passent, en vieillissant, du ton foncé au ton clair; leur exposition à la lumière crue active considérablement cette transformation.

De plus, les cafés ont l'apparence, selon les qualités, d'être transparents ou opaques; la vérité est qu'ils sont d'une nuance cirée ou mate. Les cafés de Moka ont une sorte de transparence ambrée qui leur est particulière. Cependant certains Gonaïves ont quelquefois également cette transparence ambrée.

Le parfum du café en fèves est, après sa forme et sa couleur, un nouvel élément d'appréciation; cependant l'odeur de certains cafés est tellement subtile, qu'il serait presque impossible d'arriver par ce seul moyen à en définir la provenance. Certains connaisseurs reconnaissent également les qualités et les sortes du café, en écrasant le grain cru sous la dent. Quelques sortes ont ainsi une saveur spéciale qui permet de les classer avec une sûreté absolue. D'autres acheteurs prennent le soin de faire torréfier et infuser les échantillons qui leur sont soumis avant de traiter une affaire.

Il faut cependant reconnaître que la plupart du temps, lorsque les cafés doivent être vendus verts, les négociants s'occupent beaucoup plus de leur aspect extérieur que de la qualité de leur infusion.

La plupart des cafés arrivent en Europe presque toujours mélangés d'une proportion plus ou moins grande de corps étrangers: terre, cailloux, coques, branchettes, graines diverses, etc.; on peut de la sorte tirer certaines indications des matières y contenues. Les cafés qui contiennent le plus de corps étrangers sont, sans contredit, les cafés de Haïti.

Emballages. — Les cafés sont expédiés des pays de production dans des balles ou sacs en jute ou chanvre, dont la trame est plus ou moins régulière et serrée. Ces balles contiennent de 50 à 100 kilogrammes; 70 en moyenne.

Les balles contenant du café Java (provenance de Batavia ou de Célèbes) sont en général extrêmement régulières et quelquefois, pour cette raison, recherchées pour les tapisseries communes.

La plupart des cafés des Antilles, du Brésil, du Centre-Amérique et des Indes anglaises et néerlandaises sont expédiés en balles.

On donne le nom de *fardes* ou *couffes* à des emballages en palmier, jonc ou latanier, qui servent à expédier certaines sortes de cafés, parmi lesquelles les diverses sortes de Moka. Les couffes forment un double emballage, dont les angles sont écornés. Les Mokas de Hodeidah, d'Alexandrie, de Zanzibar, etc., ne sont expédiés que de cette façon.

A la Martinique, à la Guadeloupe et en certains autres pays on expédie quelquefois les cafés en *quarts* ou *tiercons*, sortes de tonneaux d'une contenance variable.

Les cafés de Quillon sont expédiés en grandes caisses carrées d'acajou femelle.

Enfin, on reçoit quelquefois aussi les cafés en *surons*, sortes de sacs en cuir grossier.

Etats du café. — Le café, arrivant dans les divers emballages des lieux de production, se présente sous des formes diverses:

1° Il est absolument sain et sans aucune défectuosité;

2° Il est défectueux, soit pour cause d'avarie de transport ou de tout autre nature, soit à cause d'un défaut acciden-

tel provenant d'une récolte faite dans de mauvaises conditions, soit enfin à cause des coutumes des indigènes qui récoltent avec peu de soin. Dans ce dernier cas ce défaut est dénommé *vice propre*.

En général, les cafés arrivant directement de Haïti et de quelques autres pays où ils sont récoltés par les indigènes sont mélangés de terre, de petites pierres et d'autres objets. C'est là un vice propre à ces cafés.

Les cafés sains ou assainis sont la grande majorité de ceux qui, arrivés en Europe, sont livrés au commerce de l'Epicerie. Cependant les cafés de Haïti sont le plus souvent vendus tels quels, c'est-à-dire accompagnés de matières inertes.

Les cafés défectueux et avariés sont *fermentés* par suite d'une dessiccation incomplète, *mouillés* par l'eau de mer, ou maculés par les substances diverses qui les accompagnaient dans le chargement du navire.

La fermentation donne une fève gonflée, blanchie et aplatie, qui conserve un goût de moisissure.

L'avarie par l'eau de mer entraîne, suivant les cas, la décoloration et le gonflement de la fève, et souvent la moisissure et la coloration noirâtre. (Il ne faut pas confondre les fèves noires de certains cafés avec les fèves avariées: ces dernières ont en quelque sorte une nuance estompée des bouts au centre et conservent leur forme, quoique avec un teint plus mat. Les fèves noires saines ne sont, au contraire, que des fèves ratatinées ayant desséché sur l'arbre avant d'être mûres.)

La maculature par les marchandises diverses transportées avec les cafés n'est qu'une exception extrêmement rare, réglée, corrigée et réparée par les importateurs.

Les cafés avariés sont revendus dans les ports, aux enchères publiques, pour le compte des compagnies d'assurances, à leurs risques et périls.

Autrefois, les cafés avariés étaient jetés à la mer. On a reconnu depuis qu'ils étaient inoffensifs pour la santé publique et ces exécutions n'ont plus lieu, mais la douane perçoit sur eux les mêmes droits que sur les cafés sains.

Fâcheusement, les cafés avariés étant sans valeur au point de vue hygiénique, car ils ont perdu totalement les huiles essentielles composant l'arome, ainsi que la « caféine », base essentielle du produit tonique et fortifiant du café.

Bien fâcheusement aussi des négociants peu scrupuleux les achètent bon marché et les mélangent, après les avoir manipulés de plusieurs manières, à d'autres cafés, pour en abaisser notablement les prix.

Fèves puantes. — Il existe certaines sortes de cafés qui sont parfois mélangées de fèves puantes; de ce nombre sont les Ceylan, quelques sortes du Centre-Amérique et de Haïti.

Ces fèves se reconnaissent difficilement, quoiqu'elles soient, dit-on, d'une couleur violacée. Elles dégagent une odeur infecte, susceptible de gâter au brûlage toutes celles qui ont été torréfiées avec elles.

La présence de fèves puantes dans une balle de café rend son refus parfaitement légitime.

Triage des Cafés. — Tous les cafés défectueux peuvent être bonifiés au moyen du triage et du sassage.

Les résidus: grains noirs, brisés et aplatis, sont vendus à part, à prix réduits, sous le nom de: triages de café.

Dans certains lieux de production, les exportateurs prennent le soin de classer les cafés par grosseur et de les débarrasser de toutes les matières étrangères qui les accompagnent. C'est ce qui explique la magnifique régularité des cafés des Antilles françaises, des contrées du Centre-Amérique et des Indes anglaises et néerlandaises.

Les négociants en cafés ont été autorisés à opérer le triage des cafés dans les entrepôts des douanes françaises. Cette mesure, économique pour les négociants, a l'inconvénient, malgré les prescriptions qui l'accompagnent, d'enlever aux acheteurs une grande partie des garanties d'origine attachées jusque-là à la présence du café en entrepôt réel.

Conservation des cafés. — Les cafés verts peuvent se conserver pendant vingt ans et plus dans les lieux secs et parfaitement aérés; et il est généralement admis qu'ils gagnent même en qualité, comme les vins et alcools.

C'est à cause de cette opinion que les cafés nouveaux sont cotés, à Hambourg par exemple, séparément selon qu'ils sont transportés par vapeurs ou par voiliers.

Cependant cette bonification par la vieillesse est trop peu appréciable pour qu'elle soit employée commercialement avec fruit.

On se contente de distinguer, dans le commerce, les cafés de la récolte nouvelle de ceux des récoltes précédentes, en indiquant qu'ils sont des cafés vieux ou des cafés nouveaux.

Connaissance des cafés. — Il est à peu près impossible de nos jours, où les va-

riétés sont innombrables, de reconnaître avec une absolue sûreté de coup d'œil les diverses sortes de cafés. Cependant il est quelques vieux praticiens qui approchent encore de cette perfection.

Ainsi que nous l'avons indiqué dans la partie historique, tous les cafés cultivés aujourd'hui sur la surface du globe paraissent provenir de la même sorte : le café de l'Arabie (exporté autrefois par le port de Moka), dont le Libéria lui-même n'est qu'une variété.

Cette sorte primitive a été profondément modifiée par les différences de cultures, de climat, par la façon de le récolter, etc.

Commercialement, les cafés prennent généralement le nom du port par lequel ils sont expédiés et qui les a nettoyés, emballés et préparés d'une façon uniforme; cependant ils prennent aussi quelquefois celui du pays où ils sont cultivés. Quelquefois ils prennent également le nom de la sorte et du port d'expédition; ainsi on voit : moka de Zanzibar, moka Barbera, etc.

Il faut donc, pour connaître le café d'une façon rationnelle, posséder l'histoire du café, la géographie générale et commerciale et pratiquer longuement l'étude de ses divers types.

Classification. — La façon la plus rationnelle de classer les cafés est de les répartir géographiquement par provenances. On peut les diviser ainsi :

1° Les cafés d'Arabie et d'Afrique, types qui ont servi d'étalons à toutes les autres sortes;

2° Les cafés de l'Amérique et des îles américaines;

3° Les cafés de l'Asie méridionale et des îles océaniennes.

Le premier groupe comporte :

Les cafés d'Arabie (genre moka), ceux de l'Egypte et de toute la côte orientale, qui s'en rapprochent beaucoup;

Ceux de l'île de Madagascar et de Bourbon;

Ceux de la république de Libéria et des contrées voisines.

Le deuxième groupe comprend :

Les cafés du Brésil, qui, comme nous l'avons dit, forment la plus considérable provenance;

Ceux dits du Centre-Amérique, c'est-à-dire des Guyanes (anglaise, hollandaise et française), du Venezuela, de l'Equateur, du Mexique, du Guatémala, de Honduras, de San Salvador et de la Colombie, ainsi que ceux des Antilles :

La Martinique et la Guadeloupe, colonies françaises; la Jamaïque, colonie anglaise; l'île d'Haïti, qui forme les deux républiques haïtienne et dominicaine, et Curaçao, colonie hollandaise.

Le troisième groupe comprend :

L'Hindoustan, l'île de Ceylan, colonies anglaises ; la presqu'île de l'Indo-Chine ; les îles de Java, Sumatra et Célèbes, colonies hollandaises; et les Philippines, colonie espagnole.

Il n'est pas possible de faire ici une étude complète des sortes de café, aussi nous contentons-nous de donner quelques indications générales sur les principales.

PREMIER GROUPE

CAFÉS D'ARABIE ET D'AFRIQUE

Mokas. — Les cafés d'Arabie sont connus sous le nom de leurs ports d'exportation, qui sont : Moka, Hodéida, Aden, Mascate.

Ces cafés sont généralement exportés sur l'Europe par le port d'Aden.

Caractères distinctifs : les fèves, d'une grosseur moyenne, sont irrégulières de forme; elles ont une sorte de transparence à la fois ambrée et verdâtre. Quelques-unes, plus foncées, ont un aspect vitreux.

Le café Moka, en sorte, contient de nombreuses impuretés. Il est souvent cependant vendu trié.

Les cafés Moka sont désignés commercialement sous les noms généraux de Moka de Zanzibar et de Moka Berbera ou d'Alexandrie.

Le nom de Moka de Zanzibar est impropre, puisque ce port exporte peu de cafés; il sert cependant à désigner d'une façon générale les cafés de la sorte Moka, récoltés sur les côtes équatoriales de l'Afrique occidentale.

Les Moka Hodéida sont les plus fins. Ils possèdent un parfum très aromatique: mais les fèves sont très irrégulières. Les Aden sont plus réguliers, d'une teinte vert clair; mais leur parfum est d'une moins grande finesse. Les Berbera possèdent une fève allongée, beaucoup plus grosse.

Les cafés Moka d'Alexandrie contiennent en général des fèves foncées ou blanchâtres et écrasées et beaucoup de brisures.

La haute Egypte et la côte orientale produisent des cafés qui ont une grande analogie avec les cafés Moka et qui servent à préparer des mélanges avec ceux-ci. Ils poussent généralement à l'état sauvage, sans la moindre culture, et les indigènes se bornent à ramasser les graines mûres qui jonchent le sol.

Bourbons. — Les cafés de l'île Bourbon

comprennent deux variétés absolument distinctes : le café Bourbon rond et le café Bourbon pointu.

Le café Bourbon rond présente une fève ovale, presque ronde; la fente est assez ouverte, et il est généralement peu pelliculé. Il passe, selon le degré de siccité, d'un vert tendre au jaune foncé.

Le café Bourbon pointu est d'un ovale allongé et absolument pointu des deux bouts. Il est plus petit que le Bourbon rond et est d'une teinte roux-clair.

Le café Bourbon pointu est d'une qualité généralement moins appréciée que le Bourbon rond.

Madagascar. — L'île de Madagascar produit aussi des cafés qui se rapprochent, comme types, de ceux de Bourbon, mais sont d'une qualité un peu inférieure.

Libéria. — La république de Libéria produit un café d'une sorte spéciale qui est exporté dans l'Amérique du Nord et aux Etats-Unis. Le commerce français s'en est jusqu'à ce jour fort peu occupé.

Le café de Libéria présente une fève très grosse, à fente très ouverte, dont la pellicule est adhérente et la coloration roussâtre.

Mozambique. — Il existe encore, sur la côte occidentale d'Afrique, les cafés de Rio-Nunez ou Cazengo, les Enconge et les cafés Mozambique, qui sont généralement de qualité inférieure, poussiéreux et peu appréciés des Français.

DEUXIEME GROUPE.

CAFÉS DE L'AMÉRIQUE ET DES ILES AMÉRICAINES

Brésil. — L'immense étendue du territoire brésilien se prête, sur divers points, à la culture du caféier; aussi le café est-il l'élément essentiel du commerce au Brésil.

La production de café au Brésil atteint les 4/5e de celle du globe. Sa récolte de 1900 à 1901 a été évaluée à 12 millions de sacs, soit, en comptant le sac à 60 kilogs, 720 millions de kilogs ! Cette colossale production paraît devoir se maintenir, malgré que cette puissance emploie, dans l'intérêt du maintien des cours, tous les moyens possibles pour faire croire à de mauvaises récoltes.

L'Etat de Sao Paulo (Santos) a même pris, au début de l'année 1903 une mesure législative qui, appliquée énergiquement, serait de nature à pallier, durant un certain temps, les effets de cette surproduction. Cette mesure consiste dans l'application de droits de sortie dont le produit servirait à acquérir, pour les détruire, les sortes les plus inférieures de cette provenance, en même temps que l'extension de la culture serait entravée.

La France consomme plus de la dixième partie des cafés du Brésil.

La production du café au Brésil est partagée très irrégulièrement entre quatre provinces : celles de Rio-de-Janeiro, de Saint-Paul, de Bahia et de Céara. Certaines provenances sont exportées par le port de Santos et ont pris commercialement le nom de ce port; les autres, exportées par Rio-de-Janeiro, portent le nom de Rio.

Tous les cafés du Brésil sont d'abord divisés en deux grandes catégories, selon leur mode de préparation : les cafés lavés et les cafés non lavés.

Les cafés du Brésil lavés ressemblent, à s'y méprendre, à une foule de types de cafés qu'ils jouent souvent commercialement; aussi peuvent-ils quelquefois être vendus pour les cafés Martinique, Guadeloupe, Bourbon, Centre-Amérique, etc., et leur valeur est-elle d'autant plus grande qu'ils se rapprochent le plus, comme aspect, de ces types classés.

Les cafés non lavés, qui sont le plus souvent vendus sous leur véritable nom, servent quelquefois aussi à jouer les cafés exotiques similaires par la forme.

Les cafés Rio et Santos servent de base, en général, à la cote des cafés. Voici comment ils sont classés pour le commerce de l'Angleterre et des Etats-Unis pour la classification du marché à terme :

Superior;
Regular first;
Good first;
Good first ordinary;
Ordinary first;
Good second;
Ordinary second.

On emploie également le terme good average (bonne moyenne) qui est utilisé aussi par le marché français.

Nos différents ports français ont chacun un classement à part, qui se rapproche un peu de celui-là; mais c'est le classement anglo-américain qui sert de base au commerce international.

Ce classement a pour base, à son tour, la plus ou moins grande proportion de fèves noires, de corps étrangers, brisures, ainsi que la régularité et la beauté de la fève.

Les cafés du Brésil sont, en général, expédiés en sacs de jute, de fils très fins, et du poids de 60 kilogrammes environ.

Ils sont, comme nuance, de vert foncé à jaune pâle.

Les deux types principaux de ces cafés sont :

Le type Rio, dont le contour de la base forme un ovale régulier, mais légèrement oblique, par rapport au sillon longitudinal. Le sillon est droit, mais élargi sur l'un des côtés. Les débris de pellicules qui l'accompagnent vont du jaune foncé au rouge vif. Le type Rio ordinaire renferme quelques fèves ridées, mal venues, des fèves noires en petite quantité.

Le type Santos a l'ovale beaucoup moins allongé que le type Rio. Ces cafés sont extrêmement variables comme forme et comme coloration.

Les cafés Rio sont peu consommés en France, à cause de leur goût de terroir âcre, un peu terreux et très prononcé, sans aucune délicatesse.

Les cafés Santos sont, au contraire, essentiellement neutres comme goût, soit avant, soit après la torréfaction. Ils sont par excellence des cafés de coupage, et leur type est désigné dans les entrepôts sous le nom de « la mère aux cafés ». Le Santos est, en effet, très souvent mélangé, en dose plus ou moins forte, avec d'autres cafés dont il porte le nom.

Autrefois, l'Epicerie française répugnait à acheter des cafés Santos; aussi en consommait-elle, sans s'en douter, baptisés sous d'autres noms.

Aujourd'hui, ce préjugé a disparu; l'Epicerie ne craint pas d'acheter des Santos pour ce qu'ils sont, et elle s'en trouve bien.

Les cafés de la province de Saint-Paul sont presque tous exportés par le port de Santos et nous parviennent sous ce nom.

Ceux de la province de Bahia sont d'une qualité réellement inférieure; ils sont peu consommés en France.

Guyanes. — Quoique les Guyanes, et particulièrement la Guyane Française, soient merveilleusement situées pour la culture des cafés, elles en récoltent peu. Seule, la Guyane hollandaise exporte une sorte de café d'une nuance spéciale, appelée Démerari, du nom de la province qui le produit.

Les Démeraris sont des cafés de bonne qualité; ils ont souvent une nuance de rouille et portent, dans ce cas, le nom de Démeraris rouillés.

Venezuela. — Le Venezuela exporte une quantité relativement considérable de cafés (environ 600.000 quintaux).

Les diverses sortes sont ainsi désignées : Maracaïbo, Porto-Cabello, La Guayra, Cumana, selon les ports qui les exportent.

Ces sortes sont presque similaires; elles se divisent en cafés grages et non grages.

Les premiers ont une nuance allant du vert pâle au vert foncé; les autres, du gris pâle au jaune roux. Les fèves sont d'un ovale régulier, mais assez inégales comme grosseur. Ces cafés sont assez fins de goût, mais possèdent peu de vigueur.

Centre-Amérique. — Les cafés de Guatemala, de Honduras, San Salvador, Nicaragua, Costa Rica sont connus dans le commerce sous le nom général de cafés Centre-Amérique.

Ces cafés, triés et classés sur place, présentent des séries qui possèdent des différences telles, qu'on pourrait arriver à créer de nombreuses catégories.

Comme les cafés du Venezuela, ils se divisent en cafés grages et non grages.

Les premiers sont toujours d'un vert plus ou moins foncé, avec une légère transparence cireuse; ils sont réguliers comme teinte, par sortes, bien triés et exempts de tout corps étranger.

Les autres sont d'un jaune verdâtre et mat; la coloration n'est pas uniforme par sorte, et ils sont, en général, moins soignés.

La qualité des cafés Centre-Amérique est très diverse; il en est d'excellents, de qualité moyenne et de légèrement inférieurs. Certaines sortes de cafés Guatemala sont fort appréciées.

Martinique. — Le café de la Martinique, qui possède, même en France, le prestige de la renommée, n'existe pas commercialement. L'île dans laquelle des Clieux importa les premiers plants de café, en 1726, a produit jusqu'à 50.000 quintaux vers 1789. Depuis, la reprise de la culture de la canne à sucre nuisit à celle du café, aujourd'hui l'importation des cafés Martinique n'atteint pas 2.000 quintaux. Elle est donc absolument nulle.

Les cafés de la Guadeloupe et de Porto-Rico, qui ont le même type que l'ancien café Martinique, sont souvent vendus pour celui-ci.

Guadeloupe. — La Guadeloupe a, au point de vue historique de la culture du café, passé par les mêmes phases que la Martinique. Quoique cette sorte soit très appréciée et atteigne souvent les plus hauts prix des cafés, la culture a beaucoup décru. L'exportation est descendue de 40.000 quintaux à 10.000 environ.

Il existe deux sortes de cafés Guade-

loupe : le *Guadeloupe habitant* et le *Guadeloupe bonifieur*.

Le Guadeloupe habitant forme l'échelon inférieur, il présente une fève allongée de grosseur moyenne et légèrement striée dans le sens de la longueur. La base est légèrement ondulée.

La coloration est vert foncé, marbrée quelquefois de taches blanchâtres. La pellicule, qui reste souvent adhérente à la fève, est d'un gris jaunâtre.

Le Guadeloupe bonifieur est de même forme que le Guadeloupe habitant; mais sa coloration est d'un beau vert tendre, à reflets brillants et lustrés.

Il est, de plus, d'une merveilleuse régularité.

Cette provenance, qui devient de plus en plus rare, est généralement expédiée en quarts.

Jamaïque. — Les cafés de la Jamaïque sont en partie consommés par l'Angleterre et fort peu importés en France. Ils ont beaucoup d'analogie avec les cafés Haïti sans avoir la finesse des Haïti supérieurs. Quelques sortes soignées d'une façon particulière ont l'aspect du Guadeloupe bonifieur, mais sans en posséder absolument la finesse.

Haïti. — L'île de Haïti, ancienne colonie française, était, en 1789, la plus grande productrice de cafés du monde entier. Depuis, cette production a un peu baissé, mais elle est encore considérable. L'île exporte annuellement de deux à trois cent mille quintaux. C'est un terrain des plus favorables à la culture du café; mais l'agitation politique continuelle des indigènes et leur négligence absolue nuisent beaucoup à son développement.

Les sortes de cafés Haïti sont désignées commercialement sous le nom de leurs ports d'exportation : Saint-Marc, Gonaïves, Mole-Saint-Nicolas, Cap Haïtien, Petit-Goave, qui forment les sortes supérieures; Jacmel, Port-au-Prince et Léogane qui forment les sortes moyennes; Jérémie, Cayes et Aquim qui forment les sortes inférieures.

Les différences proviennent surtout du soin avec lequel les cafés ont été récoltés, de leur degré de siccité, de leur vieillesse, du nombre de fèves noires et de la quantité d'impuretés qu'ils contiennent.

Les cafés de Haïti présentent les caractères suivants : le contour de la base de la fève dessine un ovale allongé, dont la longueur est souvent le double de la largeur. Le dôme est généralement peu bombé et un assez grand nombre de fèves sont aplaties et un peu fendillées. La grosseur des fèves est très variable ainsi que la nuance; celle-ci va du vert pâle au roux foncé en passant par le jaune.

Le café Haïti *tel quel* est mélangé de grains brisés et noirs, de branchettes, de pellicules, de terres, de cailloux de diverses grosseurs; on y trouve même des débris de toutes sortes des plus extraordinaires. Le mélange des matières étrangères atteint de 2 à 5 %.

Les cafés de Haïti arrivent souvent en France triés ou demi-triés.

Tous les cafés de cette provenance se reconnaissent absolument au brûlage, ils dégagent un excellent parfum, mais produisent beaucoup de fumée et gonflent considérablement. Quelques négociants prétendent, avec une apparence de raison, que si l'île de Haïti était cultivée avec soin elle pourrait produire les meilleurs cafés du monde.

Cuba. — L'île de Cuba, ancienne colonie espagnole, placée actuellement sous le protectorat des Etats-Unis, qui a produit autrefois de considérables quantités de cafés, en produit très peu aujourd'hui, et son importation en France est nulle. Il en est de même de Curaçao, colonie hollandaise.

Porto-Rico. — La culture des cafés est en progrès sensible dans cette île, elle est surtout pratiquée par les descendants des Français émigrés de Saint-Domingue au moment de la Révolution. Porto-Rico exporte 400.000 quintaux de café.

Le type de Porto-Rico se rapproche considérablement du café Guadeloupe, quoiqu'il arrive que les fèves en soient encore plus grosses; seulement il possède quelquefois une faible proportion de fèves noires ou légèrement érosées. D'autres fois il est un peu fardé au moyen d'un sassage à la plombagine.

Ce café sert surtout à jouer les Martinique; il est également vendu sous le nom de Guadeloupe et sous le sien propre.

TROISIEME GROUPE

CAFÉS DE L'ASIE ET DES ILES OCEANIENNES

Indes anglaises. — La culture du café aux Indes anglaises a pris depuis 183[illegible] (époque où elle a commencé à être pratiquée) une importance considérable.

Ce pays exporte annuellement près de 200.000 quintaux.

Les principaux ports d'expédition sont Madras, Quillon, Cochin, Calicut, Tellichery et Bombay.

En France, les cafés de l'Inde sont de

gnés sous deux titres généraux: les cafés Malabar et les cafés Wynard (par corruption du mot Wynaard, nom du district d'où ils proviennent).

Les cafés Malabar ont un contour assez régulier qui, cependant, passe de l'ovale allongé à l'ovale arrondi; la partie bombée est presque toujours recouverte partiellement d'une pellicule qui passe du brun foncé au roux. Le sillon est net et droit et la teinte générale est d'un jaune verdâtre bariolé de roux.

Ces cafés sont de bonne qualité moyenne. Les cafés Cochin et Callicut sont des sortes de Malabar.

Les cafés du type Wynard (qui n'est, en somme, qu'une variété de Malabar), auxquels se rattachent les Mysore et les Salem, ont les extrémités légèrement pointues; leur sillon est peu ouvert, et ils sont généralement recouverts d'une partie de pellicule cuivrée. La grosseur des fèves est assez inégale et des fèves caracolli sont mélangées à l'ensemble.

La teinte générale est jaune, légèrement bariolée.

L'Inde produit également des cafés de plantations spéciales, récoltés comme le sont les cafés de la Guadeloupe et de Porto-Rico. Ils sont généralement d'un beau vert tendre et recouverts partiellement d'une pellicule d'un gris argenté.

Ceylan. — La culture du café à l'île de Ceylan est beaucoup plus ancienne que sur la presqu'île hindoustanique; cependant, elle n'a pris une réelle extension que depuis le commencement du siècle. Cette île exporte aujourd'hui environ 450.000 quintaux.

Les cafés de l'île de Ceylan se divisent en Ceylan natifs et en Ceylan plantations, ils sont presque tous exportés par le port de Colombo.

Les Ceylan natifs ont une fève assez régulière d'un ovale pointu. La fève est recouverte d'une pellicule très adhérente, jaune gris ou rousse; la nuance est d'un jaune grisâtre bariolé. Ces cafés sont souvent aplatis et brisés comme le sont les cafés d'Haïti.

Les Ceylan plantations sont, comme tous les cafés cultivés et récoltés avec soin, très réguliers. Ils se rapprochent beaucoup, comme nuance et forme, des cafés plantations de l'Inde.

Ces cafés ont un défaut capital: ils contiennent assez souvent des fèves puantes.

Indo-Chine et Tonkin. — Le port de Singapoore est à peu près le seul qui exporte des cafés de l'Indo-Chine (ainsi d'ailleurs que ceux de toutes les provenances des îles auxquels il sert de principal entrepôt).

Les cafés dits de Singapoore sont très irréguliers, d'une coloration allant du jaune pâle au roux foncé. Ils forment un ovale régulier à bases arrondies et contiennent beaucoup de fèves brisées ou aplaties. Ils sont d'une qualité au-dessous de la moyenne et conservent une âcreté pimentée même après le brûlage.

Au Tonkin, le café est cultivé depuis quelques années; mais il est encore loin de suffire à la consommation locale et, par conséquent, n'est pas exporté.

Java. — Les cafés des îles hollandaises: Java, Sumatra, Célèbes, etc., sont connus en France sous le nom générique de cafés Java.

Ils sont de types, de nuances et de qualités fort divers et portent les noms principaux de Java-Macassar, Java-Préanger, Java-Ménado, Paré-Paré, etc.

Les cafés Java sont en général de grosseur moyenne, de forme ovale allongée et d'une teinte vert pâle. Ils sont partiellement recouverts d'une pellicule satinée.

Les Java-Demerari forment un type spécial de café lavé et préparé comme certains cafés des Antilles et Centre-Amérique, ils sont d'un vert bleuté légèrement diaphane, sauf lorsque la pellicule est restée adhérente, ce qui leur donne une coloration d'un gris argenté.

Le Java-Macassar est de type très variable, il a une grande analogie avec le type Singapoore.

Le Java Préanger est un peu irrégulier, quoique généralement très soigné, il a une belle coloration qui va du jaune d'or au brun roux. C'est une sorte très appréciée.

Le Java Ménado est un beau café régulier et bombé, d'une nuance jaune d'or; malheureusement ce type est souvent fardé ou imité par d'autres sortes au moyen d'une préparation dont les Hollandais ont le secret.

Le Paré-Paré est un café d'un type tout particulier et facilement reconnaissable. Il va du brun foncé au brun vineux et est souvent marbré de taches blanchâtres irrégulières. Sa grosseur est moyenne, assez variable. Il est fortement aplati et même fendillé.

Malgré son aspect peu engageant et son odeur de moisi, il est généralement excellent après avoir subi la torréfaction.

Philippines. — Les cafés des Philippines sont connus sous le nom générique de cafés Manille.

La fève est d'une grosseur assez irrégulière, mais plus généralement petite. Elle est de coloration d'un vert jaunâtre cendré. Ce café est généralement mal trié; il est accompagné de brisures, de tiges, de fèves noires, etc., comme le café de Haïti.

Les cafés de Manille ont généralement une saveur aigrelette qui persiste après le brûlage.

Iles du Pacifique. — On a essayé la culture du café aux îles Sandwich, à Taïti et aux îles Marquises; mais, jusqu'à présent, l'exportation en est à peu près nulle.

Nouvelle Calédonie. — Le café Calédonie, assez largement cultivé, donne lieu depuis quelques années à une certaine importation. Il est encore peu connu et trop rarement consommé sous son nom. Il est cultivé dans cette île également une sorte de café, dite café Leroy, imitant parfaitement le bourbon pointu dont elle paraît issue.

Commerce, *Consommation.* — Le commerce et la consommation des cafés en France, ainsi que dans la plupart des pays civilisés, suivent une progression presque constante.

L'importation qui était, en 1860 de 62 millions de kilogs et la consommation de moins de 40 millions de kilogs, sont parvenues, à l'époque de 1900 à plus de 170 millions de kilogs pour l'importation, dont plus de 80 millions de kilogs sont livrés à la consommation intérieure.

La différence entre la consommation et l'importation indique le chiffre de l'exportation.

On évalue la consommation mondiale à près de 900 millions de kilogs et on escompte son élévation, sous peu d'années à 1 milliard de kilogs.

La consommation du café par tête d'habitant est, en France, beaucoup moins considérable que dans certains autres pays. Ainsi, les Hollandais consomment sept fois plus de café que les Français; les Danois, quatre fois plus, ainsi que les Belges. En revanche, les Anglais, les Américains et les Italiens en consomment environ trois fois moins que nous. Il est vrai que les deux premiers peuples consomment énormément de thé.

D'après des calculs sérieusement établis si les deux tiers des Français consommaient du café d'une façon régulière, la vente intérieure pourrait tripler.

Le commerce des cafés a donc devant lui une marge encore très large.

Il serait désirable que les colonies françaises, dont la production de café a décru, profitent des avantages douaniers qui leur sont faits par la métropole pour se livrer de plus en plus à cette culture.

Mélanges et torréfaction des cafés. — Les goûts des consommateurs de café étant fort divers et variant non seulement par personnalité, mais aussi d'une façon générale par région, les détaillants ont dû s'appliquer à acquérir les cafés qui conviennent le mieux à leur clientèle, et aussi à en combiner ou modifier le goût au moyen de mélanges.

Il est cependant certaines sortes de cafés susceptibles d'être consommées seules et dont le mélange avec d'autres amoindrit la qualité.

On divise d'abord les cafés en deux grandes catégories : les cafés forts ou nerveux et les cafés doux ou neutres.

Au point de vue de l'arome, on les divise également en cafés très fins, cafés fins, cafés médiocres et cafés mauvais goût.

Il est des sortes qui ont à la fois la force, la finesse de l'arome et le velouté on les désigne sous le nom de cafés complets, et on peut parfaitement s'abstenir de les mélanger. Tels sont : les Haïti supérieurs, les Guadeloupe, les Porto-Rico, les Guatemala et quelques sortes de Java supérieurs.

Les Moka, et en général, tous les cafés d'Arabie, les Bourbon, les Myosore, etc., sont également des cafés complets, mais avec plus de douceur.

La plupart des autres sortes ne possèdent qu'une ou deux des qualités requises pour préparer une infusion convenable; il est alors nécessaire de les combiner pour arriver au but cherché.

L'étude de ces combinaisons sortant du cadre de cet ouvrage, nous nous contenterons d'indiquer le caractère des sortes les plus connues.

Les Haïti communs sont souvent aigrelets; les cafés de Rio ont un goût âcre, les Costa-Rica sont fades et sans arome, les Bourbon pointus sont légèrement amers; les cafés Santos et Manille ont un goût absolument neutre.

Il est d'autres sortes de cafés qui ont un mauvais goût qu'il est nécessaire de masquer; tels sont les Bahia, les Java inférieurs, qui ont un goût de rance, les Cazengo et les Mozambique, qui ont un goût pharmaceutique désagréable.

Est-il, après ces indications, nécessaire de formuler des mélanges? nous ne le croyons pas, car tel mélange, qui peut être fort estimé par certaine clientèle, ne sera pas apprécié par une autre.

Les commerçants en épicerie doivent donc s'inspirer à la fois du goût de leur clientèle et des indications sur les qualités des diverses sortes fournies plus haut.

Quant à la *torréfaction*, elle consiste à soumettre le café, dans des appareils spéciaux dénommés *torréfacteurs* (Voir ce mot), à une cuisson ménagée transformant ses éléments de constitution sans déterminer l'évaporation des principes actifs volatils, et surtout sans produire sa carbonisation.

Au cours de l'opération, il faut donner de l'air et faire partir la fumée âcre dès qu'elle commence à se produire et, dans les instruments ordinaires, on veille, en secouant fortement de temps à autre, à ce que les grains ne s'attachent pas aux parois.

Quand le gonflement commence à se produire, le café est presqu'à point; lorsqu'il est terminé et que le café a acquis une nuance « robe de moine », il faut le retirer du feu et le refroidir vivement en le vannant à l'aide d'un appareil spécial ou de toute autre façon.

Nous reproduisons ci-dessous le résultat des analyses de M. König, montrant les transformations amenées, dans la composition du café, par la torréfaction.

SUBSTANCES CONSTITUANTES	CAFÉ VERT		CAFÉ TORRÉFIÉ	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
Caféine	1,0	0,8	1,0	0,8
Matières grasses	14,2	11,4	16,5	10,5
Sucre	7,8	5,8	1,1	0,0
Cellulose	42,3	16,6	51,0	26,3
Cendres	4,0	3,5	5,0	4,0
Eau	12,0	6,0	4,0	0,4
Azote total	2,2	1,1	2,7	1,3

Droits et importation. — Les droits de douane, excessifs sur les cafés (136 francs par 100 kilogrammes, double décime compris), ont certainement arrêté considérablement l'extension de cet article dans les classes nécessiteuses.

Il est un fait avéré, c'est que les droits de douane et de consommation sur les sucres et les cafés font plus que doubler la valeur de l'infusion préparée pour la consommation.

Les importations des colonies françaises bénéficient d'une detaxe de 50 0/0, dont les producteurs et importateurs sont seuls à bénéficier, les cours de ces cafés étant augmentés d'autant.

Le café est expédié des divers pays de production à l'adresse des importateurs ou consignataires; il est assuré contre les risques de mer. A son débarquement il est déposé aux docks ou entrepôts de douane.

L'importateur ou le consignataire effectue la vente, par l'entremise de courtiers, aux négociants ou aux commissionnaires.

Chaque place de commerce a ses usages concernant la vente.

Place du Havre. — Conditions pour les affaires en entrepôt, droits de douane non compris. Les cafés se vendent aux 50 kilos, marché de gré à gré.

Courtage 1/2 % payé moitié par le vendeur et moitié par l'acheteur. Escompte 1 3/4 du jour de l'achat.

Délai de livraison : quinze jours pour marchandise disponible, payable comptant après réception ou avant enlèvement.

Il y a des négociants qui vendent à l'acquitté. Conditions : 30 jours, 3 0/0; 60 jours, 2 %; 90 jours, net. Valeur du jour de mise en gare.

Les cafés se pèsent par deux sacs, excepté le moka, qui se pèse balle à balle; les fûts se pèsent un à un. Tare pour le bourbon de 1 kilo par balle simple et 2 kilos par balle en double natte.

Pour le moka, tare nette; frais de tarage à la charge de l'acheteur. Toutes les autres provenances 2 % en sacs; tare nette en fûts.

La spéculation à terme porte exclusivement sur la place du Havre, sur le type « Santos Good Average » (bonne moyenne) et par fractions de 500 sacs de 60 kilos, soit 30.000 kilos.

Place de Paris. — Mêmes conditions de pesage qu'au Havre, paiement 3 0/0 30 jours, 2 0/0 60 jours, 90 jours, net.

Cours. — Les cours des cafés sont cotés, dans les ports français, aux 50 kilogs en entrepôt; mais les affaires ne se traitent à ces cours que par quantités importantes. Pour évaluer le prix de revient net, il faut tenir compte des frais de dédouanement et de courtage. Les cours du disponible en entrepôt, évalués par les courtiers assermentés, diffèrent quelquefois sensiblement des cours à terme en Bourse par grosses quantités, même pour le mois courant. C'est ainsi qu'au Havre, entre le marché à terme du santos good average qui ne se traite pas par moins de 500 sacs, et le marché disponible du santos bon ordinaire, qualité correspondante, livrable par quantités inférieures, il peut y avoir une différence de 2 ou 3 francs par 50 kilogs en faveur du marché à terme.

Pour évaluer les cours pratiqués dans les marchés étrangers ou les ports des pays producteurs, il faut tenir compte de plusieurs autres facteurs. Le premier est le rapport de la monnaie locale avec la monnaie française; le second est le change. Il y a encore l'unité de poids qui diffère; enfin il ne faut pas omettre les droits de sortie, le fret et l'assurance.

Nous allons en donner un exemple :

Supposons que l'on cote le Good average à Santos 4.600 reïs et que le change soit de 11 deniers 5/16. En évaluant le denier (ou penny) à 0 fr. 105, nous aurons 1 fr. 188 pour la valeur du milreis (monnaie brésilienne de compte et de papier) et les 4.600 reis représenteront 5 fr. 464, ce qui nous donne la valeur de l'*arroba*, unité de mesure équivalente à 10 kilos, en laquelle sont cotés les cafés au Brésil. Les 10 kilogs valant 5 fr. 464, les 50 kilos (quantité généralement cotée en France) valent 27 fr. 32. Tel serait donc l'équivalent en francs du prix indiqué ci-dessus, coté à Santos, en papier-monnaie.

Mais, pour savoir ce que 27 fr. 32 cotés à Santos représentent rendus au Havre, en entrepôt, il faut encore tenir compte des droits de sortie imposés par le Brésil, du fret et de l'assurance, le tout soumis également à des variations.

Commerce de détail. — Les épiciers en détail se pourvoient de cafés, soit auprès des épiciers en gros, soit auprès des spécialistes qui existent dans chaque ville, soit aux ports auprès des négociants en cafés.

L'achat a lieu par l'entremise de courtiers, les cafés sont livrés en balles d'origine; cependant, quelques détaillants se font livrer des mélanges épierrés et triés.

L'Epicerie torréfie généralement son café elle-même, au moyen de *brûloirs* ou *torréfacteurs* (Voir ces mots) cylindriques ou sphériques.

Cependant, depuis un certain nombre d'années des industriels livrent des cafés grillés au commerce en détail; cette industrie, qui se fait sur une grande échelle aux Etats-Unis d'Amérique, où certaines maisons grillent par jour quinze à vingt mille kilos, tend à prendre en France une importance de plus en plus grande.

Sophistication du café. — Le café peut être sophistiqué de deux façons : soit en mélangeant à sa poudre des substances étrangères généralement inertes, soit en mélangeant aux fèves torréfiées des fèves imitées de la même nuance.

Autrefois, quand le café se vendait couramment en poudre dans les épiceries, la première sophistication a pu être pratiquée; mais aujourd'hui qu'il est généralement vendu en grains, il n'en est pas ainsi. Des industriels, cependant, ont imité, au moyen de cafés de glands et de chicorées agglomérées des fèves qui ressemblent assez à celles du café pour les personnes non prévenues; mais il suffit d'un peu d'attention pour découvrir la supercherie. Elle n'est d'ailleurs pratiquée que d'une façon extrêmement restreinte par un tout petit nombre de commerçants peu scrupuleux; aussi ne saurions-nous trop protester contre les écrivains qui ne craignent pas d'en faire un grief général à notre corporation.

D'un autre côté, il faut avouer que, simplement pour suivre la coutume, les cafés verts sont rarement vendus sous leur véritable nom.

L'acheteur de cafés verts, ainsi que le commerçant avec lequel il traite, considèrent beaucoup plus le café suivant son aspect extérieur que selon sa valeur et sa qualité réelle.

Emploi du café. — Le café est surtout appliqué à l'alimentation sous forme d'infusion préparée à l'aide de ses graines torréfiées et moulues. La torréfaction, lorsqu'elle est bien conduite, développe ses propriétés aromatiques en transformant quelques-uns de ses éléments; mais elle ne doit pas être trop poussée, car certains de ses éléments, tel que la *caféine*, sont volatils et disparaissent à une chaleur trop forte ou trop prolongée (voir *torréfaction*). A l'aide d'une infusion très concentrée, et dans la préparation de laquelle on fait entrer du café vert et du café grillé, on fabrique diverses liqueurs dont la plus répandue est la *crème-de-café*.

Le café doit ses propriétés stimulantes aux alcaloïdes qu'il renferme, particulièrement à la *caféine;* il paraît exciter spécialement le cerveau et le cœur; c'est pourquoi il est souvent utilisé, à fortes doses, comme contre-poison, dans le cas d'ingestion de narcotiques.

Les diverses écoles médicales ne sont du reste, pas d'accord sur ses qualités. Si nul ne lui conteste ses propriétés stimulantes, certains affirment que c'est au détriment de la vigueur générale, qu'elles produisent ensuite une effet réflexe. Cette opinion n'est nullement démontrée; mais il est certain que l'abus du café peut produire chez certains tempéraments faibles ou surexcitables, des désordres organiques sensibles.

En thérapeutique, on emploie parfois la macération de café vert dans l'eau froide pendant 12 heures, à la dose de 25 grammes par jour, contre la goutte et les rhumatismes.

Certains esculapes affirment que c'est souverain ! Cette macération est, paraît-il, très efficace aussi contre la toux et la coqueluche.

CAFÉINE. — La caféine est le principe même du café. Elle se cristallise sous forme de longues aiguilles, d'une saveur amère, solubles dans l'eau et dans l'alcool. Cette substance, de nature alcaline, a été découverte par Runge en 1820.

Depuis cette date, les chimistes ont découvert que la caféine pouvait être extraite également du thé, du cacao, du guarana, de la coca ,de la kola, du maté et, en général, de toutes les plantes qui agissent sur l'organisme humain.

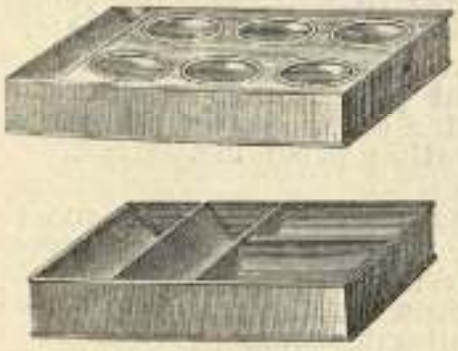
La caféine est donc le stimulant par excellence.

Cette substance est employée surtout en pharmacie; elle sert de base à de nombreux composés.

CAFÉONE. — Le caféone est l'huile aromatique contenue dans le café torréfié; elle en est l'essence même. Il ne faut pas la confondre avec une autre huile contenue en plus grande quantité dans le grain de café et qui possède un parfum léger. Il suffit d'une goutte de caféone pour parfumer d'une façon sensible 10 litres d'eau.

Cette huile essentielle, dont la valeur marchande serait considérable, est fort peu employée et extraite.

CAISSE. — Coffre de bois de dimensions et de formes très variables, qui sert à emballer, transporter, conserver des



Caisses en métal, à divisions.

marchandises et objets de toutes sortes.

Le mot caisse sert également à désigner tout lieu où l'on serre de l'argent et où s'établit un mouvement de fonds : bureau, banque, etc.

L'usage des caisses de bois est immémorial; les peuplades préhistoriques se servaient de bois débité au moyen de haches en silex, pour former des sortes de caisses servant à serrer, à conserver et transporter leurs vivres et leur mobilier rudimentaire.

L'Epicerie reçoit la plus grande partie de ses produits dans des caisses de bois qui, toutes, ont une forme spéciale selon le produit contenu : raisins, figues sèches, chicorées, sucres cassés, pruneaux, etc.

On paraît s'être appliqué, jusqu'à ce jour, à conserver pour chaque produit une forme de caissage spécial et traditionnel. Cependant, certains commerçants et industriels commencent à reconnaître que quelques-uns de ces emballages sont peu pratiques et très couteux, de sorte que des transformations dans les usages s'opèrent peu à peu.

Autrefois, la fabrication des caisses demandait un travail relativement considérable : les planches étaient sciées à la main, puis rabotées, ajustées et clouées.

Aujourd'hui, la plupart de ces opérations se font mécaniquement dans les scieries à vapeur, et le clouage même s'effectue mécaniquement.

Malgré cela, la valeur des caisses a plutôt augmenté; car si leur fabrication demande moins de main-d'œuvre, le prix du bois et beaucoup plus élevé que jadis.

CAKE. — Sorte de gâteau d'origine anglaise fabriqué avec une pâte composée de farine, lait, œufs, sucre, saindoux, raisins de Corinthe et de Smyrne et parfois arrosé de vins de liqueur.

Les cakes sont de composition et de formes diverses. Ces gâteaux, qui se conservent pendant quelque temps, sont beaucoup vendus par l'Epicerie française depuis quelques années. L'Angleterre nous en expédie en assez grande quantité; mais la plus notable partie de la consommation est fournie par l'industrie nationale. Les cakes français sont d'ailleurs d'une qualité sensiblement égale, quelquefois supérieure, à celle des cakes anglais.

CALABRE. — Province de l'Italie formant la presqu'île méridionale de la Péninsule italique. Elle produit en abondance la *réglisse*, appelée pour cette raison communément calabre ou jus de Calabre.

On a donné également le nom de sirop

de Calabre à une préparation destinée à être diluée dans l'eau et dont la base est le jus de réglisse.

CALCUL. — Dans le commerce, le calcul joue un très grand rôle; il est la base de la *comptabilité*. Ce sont malheureusement deux facteurs auxquels les commerçants de détail n'apportent pas toujours assez d'attention.

Beaucoup de détaillants n'ont en vue que de faire un chiffre d'affaires important et ne se rendent pas toujours compte si ce chiffre est de nature à leur procurer ou non des bénéfices.

L'évaluation peut cependant en être faite au moyen d'un calcul assez simple, puisqu'il suffit d'une part de totaliser tous les frais généraux : entretien personnel, loyer, assurances, contributions, frais d'employés, etc., et de savoir la moyenne journalière que cela représente; et, d'autre part, d'établir le prix de vente des articles communs, de façon qu'ils représentent un pour cent déterminé.

Si le total des frais journaliers s'élève à 20 francs par exemple et que la moyenne des bénéfices puisse être évaluée à 18 0/0 (du prix de vente), il faut que la recette journalière dépasse 111 ou 112 francs pour qu'il y ait un bénéfice net. Au-dessous, on est en perte.

Abstraction doit être faite de la recette de tous les articles gâchés (Voir *gâche*), c'est-à-dire vendus à prix coûtant et qui constituent une pure charge, puisqu'ils occasionnent des frais, du travail et peuvent causer des pertes, sans qu'on ait à en espérer aucun profit.

Le calcul qui s'applique à la vente courante est des plus simples, puisqu'il ne se compose jamais que des 4 opérations fondamentales. Cependant il peut suffire à déterminer des erreurs, dont la répétition peut être importante, dans les maisons où le personnel est nombreux, ou la vente sujette à des moments de presse, des « coups de feu » fréquents. Aussi, dans beaucoup de ces maisons, s'est-on mis à employer des appareils spéciaux, dénommés *machines à calculer*, qui effectuent automatiquement les opérations nécessaires.

D'autres machines dénommées *caisses enregistreuses* enregistrent à la fois les opérations effectuées et le numéraire qu'on leur confie.

Enfin on vérifie l'exactitude des calculs et l'on s'assure des opérations de la vente au moyen d'un procédé dénommé *contrôle*.

CALEBASSE. — Sorte de grosse courg des pays chauds, desséchée, vidée et se tionnée par le milieu.

Les calebasses ont, en général, forme d'une demi-sphère; elles sont principal mobilier de la plupart des ind gènes des régions tropicales.

Elles servent aux repas, aux abl tions et à transporter, trier, préparer plupart des produits tropicaux qui no sont ensuite expédiés.

En somme, les calebasses remplace à la fois les plats, les assiettes, les ve res, les bouteilles, les paniers et l caisses.

Une notable partie des cafés récolté par les indigènes, les cacaos, les épice les fruits de toutes sortes ont d'abord é ramassés dans des calebasses avant d nous parvenir et d'être vendus par l'Ep cerie.

CALISSON. — Article de pâtisser ayant, en général, une forme ovale l gèrement aiguë et aplatie sur deux f ces.

Les calissons, qui sont à base de pâ d'amandes, de miel et de fruits, ont é créés par la ville d'Aix en Provence.

La plupart des manufactures de pât serie et pains d'épices qui fournissent commerce de l'épicerie fabriquent des c lissons dits d'Aix.

Ce produit n'est, en somme, que l'u des innombrables articles de pâtisser débités aujourd'hui par le commerce d l'Epicerie. Les calissons sont appelé par corruption, dans certains pays *canissons*.

CALLA. — Nom donné communémen autrefois au *brou de noix*, et dont on s sert encore aujourd'hui dans certaine provinces.

CAMANIOC. — Sorte de *manioc* cu tivé dans l'Amérique centrale. Il di fère du manioc ordinaire en ce qu'il n contient pas de suc vénéneux et qu peut être consommé sans avoir subi d préparation préalable.

CAMARINE. — On désigne ainsi d petites baies acidulées et comestible fruits d'un arbuste toujours vert qu croît dans les régions tempérées, froide ou montagneuses.

Ces petites baies noirâtres servent fabriquer une boisson commune, au Por tugal, ainsi que dans certains pays d Nord, la Sibérie entre autres. Ces baie donnent lieu à un assez grand commerce

mais sont à peu près inconnues en France.

CAMELINE. — Herbe annuelle de la famille des crucifères, à petites fleurs jaunes et à fruit renfermant des graines oléagineuses. Elle est cultivée dans certains départements du nord de la France, en Russie et dans le nord de l'Allemagne. On en extrait une huile propre à l'éclairage.

L'huile de cameline est un peu inférieure à celle du colza; elle est d'ailleurs, également, d'un prix toujours sensiblement moindre.

Cameline.

L'huile de cameline est rarement vendue sous son véritable nom au commerce de détail; elle est le plus souvent vendue, par les épurateurs, mélangée en proportion plus ou moins grande avec l'huile de colza, ce qui fait qu'à son tour l'Epicerie de détail la débite, de très bonne foi, sous ce nom.

L'huile de cameline est, dit-on, comestible avant l'épuration; mais elle est d'une qualité très inférieure et n'est guère consommée qu'exceptionnellement par les classes pauvres des pays de production.

L'importance de la culture et de la vente de la cameline a beaucoup diminué depuis que la vente du pétrole a pris de considérables proportions.

La cameline se cultive aussi pour la tige, qui sert à faire des *balais*.

CAMEMBERT. — Ville du département de l'Orne qui produit un fromage gras universellement estimé et qui porte ce nom (Voir *fromage*).

Il est certainement vendu des centaines de fois plus de fromages de Camembert que n'est susceptible d'en produire la région d'où il est censé provenir; aussi fabrique-t-on du camembert non seulement dans presque toutes les régions de la France, mais même à l'étranger.

Tous ces fromages ont bien à peu près le type du véritable camembert, mais ils sont loin d'avoir la même qualité.

Il a été constaté que la région même qui fabriquait autrefois des fromages exquis et qui vise surtout aujourd'hui à la grande production ne produit plus que rarement des fromages de la même qualité qu'autrefois.

Le camembert a été longtemps considéré par de réels gourmets comme le « roi des fromages ». Il est probable que l'excès de sa popularité et de sa production lui a fait perdre depuis longtemps, vis-à-vis des adeptes de la science culinaire, cette éphémère royauté.

Cependant on a adopté depuis peu des méthodes de fabrication scientifique, consistant dans la sélection des levures, qui permettent d'obtenir des produits parfaits.

La fabrication du Camembert est conduite à peu près comme celle du *Brie* (Voir ce mot); cependant sa saveur est très différente. Cela tient à ce que sa forme et la durée des phases de sa maturation ne sont pas semblables, ce qui influe beaucoup sur l'action des ferments. La quantité de crème doit être suffisante; mais un excès est préjudiciable à la qualité, en déterminant une saveur amère. On estime que la matière grasse ne doit pas dépasser 28 0/0.

Le marché du véritable camembert se tient toutes les semaines à Alençon.

L'Epicerie, qui ne s'en tient plus aujourd'hui aux fromages à pâtes fermes comme autrefois, débite de grandes quantités de fromages de Camembert et surtout façon camembert.

Parmi ces derniers, il en est quelques sortes dont la qualité se rapproche beaucoup des camemberts réels.

La valeur de ces fromages varie considérablement suivant la saison, la marque et leur état de maturité. Elle varie généralement, dans les pays de bonne production, de 5 à 10 francs la douzaine.

Les camemberts se vendent en *paillots* de six, ou en caisses de bois blanc, ou encore en paniers d'osier.

L'Epicerie s'en pourvoit près des fabricants, des expéditeurs spéciaux, aux Halles de Paris, etc.

CAMION. — Chariot formé d'une plate-forme généralement portée sur quatre roues et servant au transport des lourdes charges.

Dans le commerce des couleurs, on donne aussi ce nom aux vases en fer-blanc, de forme cylindrique et munis d'une anse, dans lesquels on place les couleurs délayées pour s'en servir.

CAMIONNAGE. — Le camionnage est la livraison à domicile à l'aide de voitures appropriées, des marchandises lourdes ayant voyagé en petite vitesse. Pour les marchandises de grande vitesse, généralement peu encombrantes, on se sert du terme de *factage*.

Le camionnage est fait aux risques et charges de la Compagnie de chemins de fer, lorsque celle-ci a reçu l'ordre, soit de l'expéditeur, soit du destinataire, de livrer à domicile les marchandises qu'elle transporte. Au contraire, lorsque le camionneur a reçu les ordres directs de celui à qui les marchandises appartiennent, c'est à ses risques qu'il effectue la prise de livraison ou remise en gare, ainsi que le déplacement des colis, et c'est contre lui seul qu'on peut avoir recours.

Le destinataire d'un envoi à domicile en port dû peut exiger que la remise lui en soit faite en gare, pourvu qu'il prévienne la Compagnie en temps utile. Si l'envoi est en port payé, la Compagnie doit suivre les indications de l'expéditeur.

Un commerçant ne peut arguer de ce que son magasin est fermé pour se refuser à recevoir la marchandise qui lui est livrée pendant les heures prescrites. A Paris les marchandises doivent être livrées entre 7 heures du matin et 7 heures du soir.

Les marchandises conduites à domicile et non livrées par suite de l'absence du destinataire, d'une fausse indication ou bien d'un refus non justifié par une faute de la Compagnie, sont ramenées en gare et le camionnage au retour est taxé au même prix que l'aller.

Les Compagnies sont valablement libérées par le déchargement à domicile des marchandises confiées; leurs agents ne peuvent être tenus ni de les descendre en cave ni de les monter aux étages (Voir *transports*).

CAMPECHE. — Genre d'arbres de la famille des légumineuses, dont le bois renferme une substance colorante qui le fait employer comme matière tinctoriale.

Le campêche (*Hæmatoxylon campechianum*) atteint de douze à quatorze mètres de hauteur; il croît spontanément dans l'Amérique centrale, d'où il a été introduit dans les Antilles, puis dans la plupart des contrées tropicales. Les

Campêche.

fleurs, petites, sont disposées en grappe. Le fruit est une gousse très aplatie s'ouvrant au milieu des côtés et ne renfermant qu'une ou deux graines.

Cet arbre est exploité dès l'âge de dix ans. Son bois renferme un principe colorant par oxydation à l'air dénommé *hæmatoxyline*, qui est soluble dans l'alcool et l'eau chaude.

Le bois de campêche doit à sa coloration d'un rouge vineux d'être considéré par le vulgaire comme la matière de falsification par excellence du vin. Il n'est nullement prouvé qu'il ait jamais été employé à cet usage. Ce serait d'ailleurs dangereux, tant au point de vue de la santé, car le campêche est un astringent très énergique, qu'au point de vue de la légalité. Le commerce de l'Epicerie vend quelquefois comme colorant du bois de campêche qui est employé, dans certaines localités, à teindre en rouge les œufs que l'on fait durcir.

La graine du campêche est employée comme épice par les indigènes des Antilles et ils adjoignent sa feuille à leurs sauces.

CAMPHINE. — On dénomme ainsi dans le commerce de la droguerie, l'essence de térébenthine purifiée.

CAMPHRE. — Substance cristallisée extraite du camphrier arbre de la famille des laurinées.

Le camphrier *(cinnamomum camphora)* qui était autrefois classé parmi les lauriers, est un arbre qui atteint une assez

Branche de Camphrier.

grande taille. Il croît au Japon, en Chine, dans toute l'Asie extrême orientale et dans les îles de l'Archipel malais; mais c'est à Formose surtout que cette production est considérable: elle y atteint la moitié de la production du monde entier. Le camphre est produit principalement par la sève de l'arbre; mais on peut en extraire de toutes les parties au moyen d'une distillation appropriée.

A Bornéo, croît une sorte de camphrier, de feuillage analogue, mais diffèrent un peu par ses fleurs et ses fruits. C'est le *Dryobalanops aromatica* des naturalistes, son produit est particulièrement estimé; mais son exportation est peu active et son prix est, à Canton, de 200 francs le kilogramme.

On fait, en Chine et au Japon, avec les bois des diverses sortes de camphriers, des caisses et des malles qui conservent parfaitement les étoffes et effets, et éloignent tous les insectes parasites.

Depuis que Raspail a fait du camphe la base de son système médicinal, cette substance est devenue sous une foule de formes un des produits pharmaceutiques, les plus usuels.

Le camphre raffiné est constitué par une agglomération de cristaux élastiques. Pour le réduire en poudre, on doit l'humecter avec un peu d'alcool, ce qui l'empêche d'adhérer au pilon.

Le camphre est très soluble dans l'alcool, mais l'eau froide a peu de prise sur lui. Si on en place un fragment sur l'eau, il surnage animé d'un mouvement giratoire tant qu'il n'est pas mouillé. Abandonné à l'air, le camphre se volatilise peu à peu et disparaît sans laisser de traces.

Le camphre est débité par les pharmaciens sous forme de poudre, d'alcool camphré, de pommade camphrée, de cigarettes de camphre, d'huile camphrée, etc.

Le commerce de l'épicerie débite également du camphre en morceaux. Ce produit est employé comme insecticide pour conserver les étoffes et les pelleteries, seul, ou mélangé avec du poivre concassé.

L'épicerie de détail se fournit de cet article auprès de l'épicerie en gros ou du commerce de la droguerie.

Le camphre est vendu en pains de diverses grosseurs, ayant la forme d'une tête de champignon, de 1 à 5 kilos.

Nous recevons des camphres des pays de production par les ports français; mais la plus notable partie des camphres consommés en France est d'origine anglaise.

Tandis que les denrées coloniales d'alimentation sont frappées de droits exorbitants variant de 136 à 416 francs (tarif minimum) le camphre brut n'est frappé que d'un droit de 2 francs par 100 kilos, et le raffiné peut être taxé de 6 fr. à 7 fr. 50.

CANDI. — Cristallisé, dépuré. Se dit surtout du sucre ayant subi une préparation spéciale: Du candi blanc, du candi paille, du candi roux. (Voir *Sucre candi.)*

CANETTE. — Vase de verre avec ou sans bec servant au débit de la bière, d'une contenance sensiblement inférieure au litre.

On désigne sous le même nom des bouteilles à bière ou à boissons gazeuses de contenance analogue à la canette, munie

généralement d'un procédé de bouchage à ressort, dit système, ou dont la fermeture a lieu à l'aide d'une bille, maintenue dans le goulot par des renflements du verre, et que la pression des gaz intérieurs applique contre une rondelle de caoutchouc.

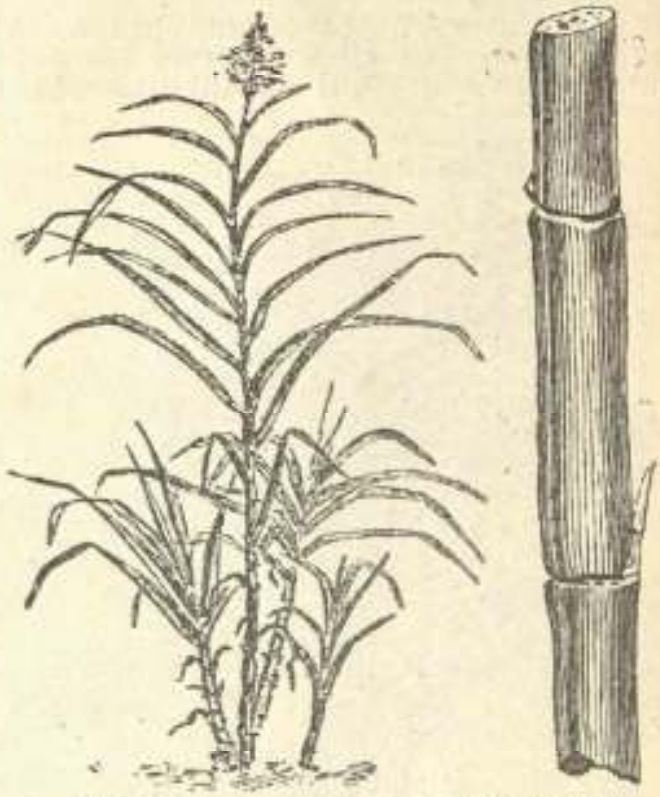
Canette à système.

Canette à bille.

CANNE A SUCRE. — La canne à sucre *(saccharum)* forme un genre de plantes de la famille des graminées, cultivées dans tous les pays intertropicaux, et dont on extrait un jus très sucré, qui a servi à fabriquer presque exclusivement le sucre avant la découverte des propriétés de la betterave sucrière.

C'est une grande herbe vivace, atteignant de 2 à 5 mètres de hauteur. Les tiges aériennes émanent d'un rhizome souterrain; elles sont de couleur jaune, rougeâtre ou violacée. Cette dernière couleur est propre surtout à la canne violette de la Jamaïque qui est particulièrement estimée. Ces tiges, à l'encontre de celles des autres graminées, ne sont pas évidées en leur centre, mais remplies d'une moelle formée de cellules gorgées d'une sève sucrée, sauf dans les sommités où cette sève ne possède pas de goût.

Historique. — La canne à sucre est, croit-on, originaire de la Chine ou de l'Inde. Il y a plusieurs milliers d'années que les Asiatiques en font usage et qu'ils sont parvenus à en obtenir des sirops et à les cristalliser.



Pied et fragment de tige de Canne à sucre.

De l'Asie orientale, la culture et l'emploi de la canne à sucre se répandirent dans l'Asie occidentale et dans le nord de l'Afrique.

Les Maures d'Espagne l'introduisirent dans ce pays pendant leur longue domination, et les Espagnols en importèrent ensuite la culture aux Canaries, aux Açores et aux Antilles après la découverte de l'Amérique.

La France encouragea cette culture dès qu'elle posséda des colonies, et c'est vers 1644 que la Guadeloupe commença à envoyer à la métropole du sucre des colonies françaises.

Cette culture et la fabrication du sucre de canne furent très prospères jusqu'au moment du blocus continental, qui amena une réelle révolution dans la production et le mode de fabrication du sucre. (Voir *Sucre.*)

Culture. — La culture de la canne à sucre exige un sol profond et substantiel, et il est nécessaire, pour procurer des récoltes abondantes, qu'il soit suffisamment riche en phosphate et que l'assolement en soit très soigné.

La canne se reproduit soit par bou-

ture, soit par semis, c'est ce qui constitue les *plants;* mais souvent, après la récolte, on laisse les pieds reproduire de nouvelles tiges, qui constituent *la repousse.* Celles-ci, après la seconde année, donnent des produits moins abondants.

La récolte se fait en coupant les tiges aussi près de terre que possible, les parties inférieures étant les plus sucrées, et l'on coupe les sommités qui n'ont pas de teneur en sucre.

Par une bonne culture on obtient, notamment à la Martinique, un rendement en sucre allant jusqu'à 6.000 kilogs à l'hectare.

Malgré l'importance considérable qu'a prise en Europe la culture de la betterave, rivale de la canne, celle-ci est toujours cultivée avec succès dans les pays très peuplés qui en font une consommation directe, comme à Java, Sumatra, Bornéo, aux Indes et dans le sud de la Chine.

On cultive également la canne, pour en exporter les produits, dans les Antilles, à Bourbon et Maurice, au Brésil, à la Louisiane, etc.

Usages. — En dehors du sucre et des mélasses, on extrait encore de la canne à sucre des *rhums* de diverses qualités, des *eaux-de-vie de canne*, des *tafias* (Voir ces mots).

CANNELLE. — Nom de l'écorce du laurier-cannelier, donné par extension à d'autres écorces qui s'en rapprochent par leur odeur et leur saveur.

La cannelle véritable est produite par le cannelier de Ceylan *(Cinnamomum Zeylanicum)* et une espèce analogue de Chine.

Le cannelier est un petit arbre dont l'écorce est d'un brun pâle. Son feuillage est persistant et d'un vert brillant. Les fleurs disposées en cymes terminales, sont blanchâtres ou jaunâtres. Son fruit petit, ne renferme qu'une graine qui ne le remplit pas entièrement.

Historique. — La cannelle est connue depuis la plus haute antiquité. Elle était employée par les anciens, à la fois comme parfum et encens.

On la crut longtemps originaire d'Arabie, d'où elle était apportée aux Grecs et aux Romains par les Phéniciens; mais la vérité est que les Arabes allaient chercher cette précieuse écorce dans l'Inde et à Ceylan, qui a toujours produit et produit encore de nos jours la qualité la plus renommée.

Cette épice fut, comme toutes les autres, beaucoup plus employée relativement que de nos jours au moyen âge, avant l'emploi du sucre; cependant, le laurier-cannelier fut longtemps inconnu

Rameau florifère et fleur mâle de Cannelier.

en Europe, et il n'y a pas deux siècles que les premiers spécimens y furent importés.

Culture, préparation. — On cultive le cannelier spécialement à l'île de Ceylan, dans de véritables champs qui prennent une étendue de plus en plus considérable, et même les naturels cingalais renoncent à d'autres cultures moins lucratives pour se livrer de préférence à celle-là.

L'arbre est taillé de façon à lui faire produire le plus grand nombre de rameaux possible; la récolte a lieu deux fois par an. Les rameaux âgés de deux ans environ sont coupés en tronçons de 25 à 30 centimètres. Ils sont alors roulés entre les mains et fendus pour arriver à détacher l'écorce du bois. Ces écorces sont ensuite raclées pour leur enlever l'épiderme, et, après avoir été emboîtées les unes dans les autres, elles sont mises à sécher à l'ombre sur des claies spéciales.

Quand elles ont acquis le degré de siccité nécessaire, elles sont emballées et expédiées.

La cannelle est également cultivée dans le sud de la Chine, à Calcutta, Sumatra, Bornéo, aux Philippines, à Célèbes, etc.

Commerce. — Le commerce divise les cannelles en deux sortes principales: les cannelles de Ceylan et les cannelles dites de Chine qui se subdivisent ensuite en différentes qualités.

Les cannelles de Ceylan sont d'une qualité très supérieure aux autres; elles parviennent en Europe en rouleaux atteignant l'épaisseur du petit doigt et même plus petits, renfermant plusieurs écorces introduites les unes dans les autres et souvent enroulées sur les deux bords. Ses tubes sont minces, fragiles, d'une teinte jaune-brun clair en dehors, et d'un brun plus foncé à l'intérieur.

L'odeur est toute spéciale et douée d'une grande finesse. La saveur est chaude, très aromatique, légèrement sucrée.

Les cannelles de Chine, du Tonkin, des Indes néerlandaises et des Philippines nous parviennent soit en tubes de l'épaisseur du doigt, soit en plaquettes cintrées. Leur épaisseur atteint de 2 à 5 millimètres.

Elles sont recouvertes partiellement d'un suber grisâtre, dont on retrouve des traces sur toute leur surface. Elles sont d'une couleur ocreuse; la structure de l'écorce est très compacte et la cassure produit quelques légères esquilles.

Leur odeur, très forte, se rapproche un peu de la coriandre, la saveur en est très chaude, l'arome léger, le goût peu sucré et un peu âcre. Les autres écorces dénommées cannelles sont de qualité très inférieure.

Le commerce de l'Epicerie tend de plus en plus à ne débiter que des cannelles Ceylan ou de la Chine et du Tonkin. Il se pourvoit de cannelles naturelles (dites en bâtons) et de cannelles pulvérisées près du commerce de la droguerie ou de l'Epicerie de gros, car cet article est relativement d'un très petit débit.

Les cannelles sont le plus souvent importées en France par voie anglaise, cependant quelques navires français en importent également, particulièrement du Tonkin où l'on commence à se livrer à cette culture.

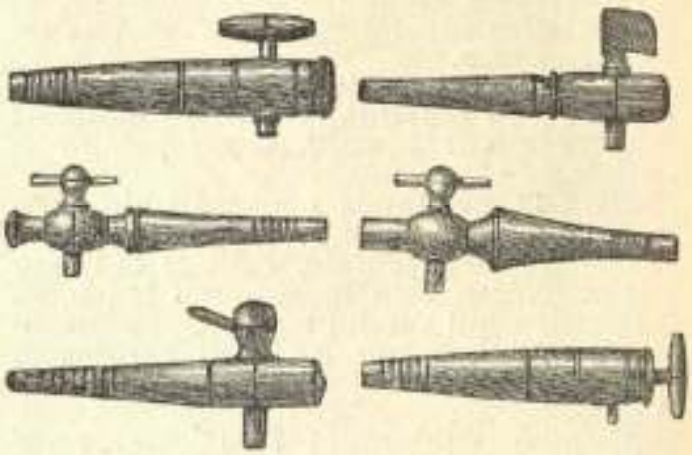
Les cannelles importées en caisses ou futailles comportent une tare de 12 %; en sacs ou balles simples 4 %; doubles 5 %.

Emploi. — La cannelle, qui a été employée comme médicament dès la plus haute antiquité, sert à composer de nombreux produits pharmaceutiques: alcoolats, teintures, vins de cannelle, etc., qui sont désignés comme cordiaux.

Les ménages emploient la cannelle pour préparer différents mets: terrinée normande, vin chaud, plats divers.

La cannelle est également employée dans la pâtisserie et surtout dans la fabrication des liqueurs.

CANNELLE. — Robinet qu'on adapte à un fût ou à une cuve pour l'écoulement du liquide. Ce mot sert bien à désigner les robinets en cuivre ou autre métal qui ont cet emploi; mais il s'applique d'une façon plus spéciale aux robinets de bois.



Cannelles.

Il existe des cannelles en buis et en bois moins dur de diverses essences.

L'Epicerie emploie des cannelles de diverses grosseurs et de différentes formes pour soutirer les huiles, les vins, les vinaigres et, en général, tous les liquides qu'elle débite.

La plupart des magasins d'épicerie tiennent même des cannelles à la disposition de leur clientèle.

CANTAL (Fromage du). — Le fromage du Cantal ou *fourme* est produit par le département de ce nom.

Les cantals sont mélangés de lait de vache et de brebis ou de chèvre; ils ont une forme cylindrique et sont d'une hauteur à peu près égale à la largeur. Les pains pèsent de 25 à 50 kilos et sont expédiés dans toute la région du plateau central, dans le midi de la France et même à Paris.

La pâte du cantal est blanchâtre, fendillée, assez grasse; son goût est tout particulier, mais il plaît surtout aux habitants de l'Auvergne.

Le fromage du Cantal n'est pas vendu généralement par l'Epicerie, il est plus spécialement débité par les épiciers de la région et ceux qui, dans les grandes villes, ont une clientèle spéciale de natifs de l'Auvergne.

La production générale du fromage du Cantal est de 100.000 quintaux environ.

CANTALOUP. — On désigne sous ce nom une sorte de *melon* (Voir ce mot) fort estimé.

Les cantaloups tirent leur nom de Can-

Cantaloup sucrin.

taluppo, maison de campagne des papes située à quelques kilomètres de Rome.

C'est de là qu'ils furent importés dans les différents pays où des différences de climat, de terrain et de culture donnèrent naissance à une foule de variétés.

Certaines maisons d'épicerie, qui s'occupent de primeurs, débitent, dans la saison, des cantaloups. Elles s'en pourvoient, soit aux Halles, soit près des producteurs ou de commissionnaires spéciaux.

CANTINE. — Nom donné dans la région lyonnaise et dans une partie du sud-est de la France à des bocaux spéciaux recouverts d'une capsule généralement métallique, qui servent à conserver des denrées de diverses sortes.

Les cantines sont très employées dans les épiceries de cette région pour le détail de certaines marchandises.

CAPILLAIRE (Sirop de). — Le sirop

Capillaire.

de capillaire, qui jouit dans le public de certaines parties de la France d'une grande réputation, est préparé au moyen d'une décoction d'une sorte de fougère herbacée *(audicutum capillus Veneris)*.

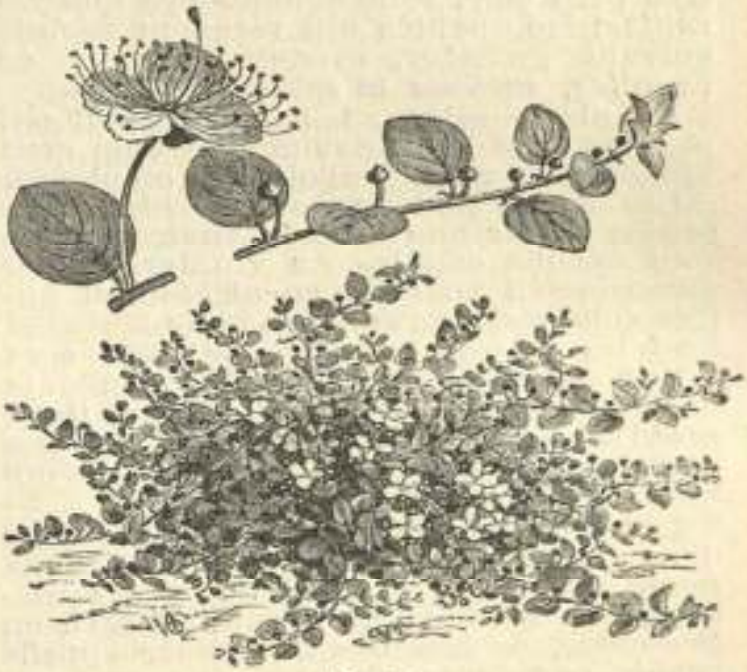
La réputation du capillaire comme béchique et expectorant est beaucoup surfaite, cependant ce sirop jouit toujours, à ce point de vue, d'une certaine popularité.

Le sirop de capillaire est, la plupart du temps, préparé avec de simple sirop de sucre parfumé avec de la fleur d'oranger.

Il est encore débité par l'Epicerie de certaines régions; mais sa vente tend à décroître.

CAPRE. — On désigne sous le nom de câpres les boutons à fleurs du câprier *(copparis spinosa)*.

Le câprier est un arbrisseau qui croît



Câprier.

naturellement en Asie-Mineure et dans tout le Levant.

Introduit dans le midi de la France, du temps des premières colonies grecques, il est aujourd'hui cultivé dans toute la Provence pour ses boutons floraux connus sous le nom de câpres.

Le câprier est surtout cultivé en grand à Cuges, Roquevaire et Ollioules, et c'est de ces pays surtout que nous arrive la câpre préparée pour servir de condiment.

Le câprier est également cultivé dans beaucoup de jardins comme plante d'ornement.

La culture du câprier demande des soins spéciaux : cet arbuste se multiplie au moyen de boutures placées à 0 m. 60

d'intervalle, dans des rigoles profondes de 0 m. 25 environ. Ces plantations doivent être fortement arrosées pendant l'été.

A l'automne, on coupe les rameaux à 0 m. 15 du tronc, pour donner plus de vigueur aux pousses de l'année suivante. Une câprière bien établie a une durée indéfinie et commence à produire dès la seconde année.

Les premiers boutons à fleurs paraissent en mai, et il s'en produit jusqu'en août.

Il est nécessaire d'en surveiller avec soin la venue et de les cueillir au plus vite, car les câpres ont d'autant plus de valeur qu'elles sont fines et tendres.

Les câpres cueillies le premier jour, et qui ne dépassent pas la grosseur d'un très petit pois, sont dénommées *non-pareilles*; les qualités qui viennent ensuite suivant grosseur, prennent le nom de *capotles*, *surlines* et *fines*.

En pleine saison, les boutons qui ont plus de trois jours deviennent trop gros et trop durs pour pouvoir être employés.

Les câpres sont, après la cueillette, exposées à l'air une journée environ; elles sont ensuite confites au vinaigre, ainsi qu'on le fait pour les *cornichons* et autres *condiments*. (Voir ces mots.)

Si les câpres les plus estimées sont celles produites dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône, il en provient aussi de Majorque et d'Espagne. On en cultive encore dans le Lyonnais et en Tunisie.

Le fruit du câprier, de la grosseur d'une olive allongée et pointu des deux bouts, se prépare aussi de même manière que les boutons floraux et sert, en Provence, de condiment. On les appelle *cornichons de capriers*.

Dans le Nord de la France et en Allemagne, on prépare, sous le nom de *câpres de genêts*, un condiment analogue avec les jeunes boutons des nards, sorte de graminées commune dans ces régions.

Les câpres sont expédiées des pays de production dans des petits fûts de différentes grosseurs. Comme la consommation et le débit n'en sont pas très considérables, l'Epicerie de détail se pourvoit, soit de petits fûts, soit de câpres au poids, auprès des négociants en fruits secs, ou, dans les régions où cette spécialité n'est point établie, près de l'Epicerie de gros.

Les câpres se débitent également en flacons de diverses grosseurs, qui sont préparés soit par les vinaigriers et fabricants de conserves, soit par les épiciers eux-mêmes.

CAPSULES. — Les capsules employées dans l'Epicerie et le commerce des boissons sont des petites coiffes en métal souple et très minces, qui servent à recouvrir le goulot des bouteilles pour garantir le bouchon, mais surtout dans un but de décoration.

Le placement de ces capsules s'effectue souvent à la main, et on les emboutit à l'aide d'une corde, d'un linge, etc., qu'on enroule autour de la capsule mise en place et qui la comprime sur le goulot.

On se sert aussi de machines spéciales, opérant plus rapidement et plus régulièrement, et qui se trouvent chez les fabricants d'ustensiles pour l'Epicerie.

Quant aux capsules, l'Epicerie s'en pourvoit près des négociants en droguerie ou des fournisseurs de bouteilles qui sont en même temps les agents des fabricants de capsules.

La plupart du temps, les capsules sont établies avec la marque spéciale de la maison qui doit les employer, et leur valeur varie suivant les difficultés du marquage et la qualité du métal employé.

CAQUE. — On donne le nom de caque, dans les ports de mer où se pratique la pêche du hareng ou de la sardine, à un fût spécial qui contient généralement 500 harengs ou 1.000 sardines.

Dans le commerce général, les harengs et sardines sont expédiés dans des fûts ou caisses qui portent des noms différents.

D'après un vieux dicton : « Quoi qu'on fasse, la caque sentira toujours le hareng. »

La caque est encore une mesure vinicole qu'on désigne également sous le nom de tierson; en Champagne, elle contient 91 litres.

CARAMBOLIER. — Plante cultivée dans tous les pays tropicaux et dont les fruits très acides sont mangés crus ou confits au sucre ou au vinaigre. Ils sont le plus souvent employés sous ces dernières formes et entrent dans la composition des *achars* coloniaux.

On utilise aussi ces fruits, à cause de leur acidité, pour enlever les taches d'encre sur le linge, nettoyer les métaux, etc.

CARAMEL. — Substance d'un brun noirâtre, amère, incristallisable et vis

queuse, produite par la cuisson poussée à bout du sucre cristallisé ou de la mélasse.

Le caramel qui se dissout aisément dans les liquides en leur communiquant sa couleur, est employé dans les ménages pour la coloration du pot-au-feu et de certaines autres préparations culinaires. Il est employé, dans le commerce des liquides alimentaires, à colorer les alcools, eaux-de-vie et rhums, les bières, etc., etc.

Il est indispensable, lorsqu'on veut colorer les liquides, de n'employer que des caramels de pur sucre cristallisé, car les impuretés contenues dans les mélasses sont souvent de nature à empêcher le liquide de se clarifier.

Le caramel est un article très secondaire pour l'Epicerie, quoiqu'il n'y ait peut-être pas de maison qui n'en débite, soit au détail soit en flacons de diverses marques, concurremment avec l'oignon brûlé, pour la coloration des potages. (Voir *colorants*).

On désigne également sous le nom de caramel une sorte de bonbon dont la base est du sucre très cuit. (Voir *Confiserie*).

Les commerçants en Epicerie ont souvent à employer le caramel pour la coloration des spiritueux. Ils s'en pourvoient également de tout préparé, que vendent des industriels spéciaux; cependant quelques-uns tiennent à le préparer eux-mêmes. Voici comment il faut procéder :

Mettre dans une bassine placée sur le feu, un kilogramme de sucre, par exemple, avec un tiers de litre d'eau. Le sucre ne tarde pas à fondre entièrement ; après que la chaleur a évaporé l'eau contenue dans le sirop, la température s'élève et le sucre commence à former de grosses bulles et à roussir; il faut modérer le feu et jeter dans le sirop un morceau de beurre ou de cire blanche en ayant soin de remuer avec la spatule pour empêcher le sucre de s'attacher au fond de la bassine et d'y brûler. La substance grasse, cire ou beurre, a pour effet d'empêcher la matière de s'élever en mousse volumineuse, de déborder et de sortir de la bassine. A mesure que la chaleur agit, le sucre brunit davantage. L'aspect de la couleur de la masse indique le moment précis où il faut arrêter l'opération, afin de ne pas carboniser le sucre.

On doit remuer sans cesse la matière pour l'empêcher de brûler, jusqu'à ce qu'on reconnaisse que le caramel a acquis le degré de coloration nécessaire. On juge que l'opération est terminée à l'odeur particulière et au peu d'adhérence du caramel à la bassine, dont on voit le fond à l'endroit que la spatule touche. On remarque que la matière a une belle nuance assez foncée, mais qu'elle n'est point brûlée. Alors, il faut s'empresser de retirer la bassine du fourneau, on y verse un peu d'eau bouillante dans laquelle on a fait dissoudre 10 grammes de carbonate de soude (soude du commerce); on agite avec la spatule. Sous l'influence de la soude, le caramel prend de suite une couleur foncée, sans éprouver aucune altération. On continue à verser, peu à peu, l'eau chaude jusqu'à ce que le caramel ait acquis le degré de fluidité et de consistance nécessaire, afin de former un sirop d'environ 40 degrés.

On y ajoute souvent, pour le conserver, une petite quantité d'alcool bon goût.

CARAPA. — On dénomme ainsi un genre d'arbres de la famille des méliacées, qui croit à la Guyane et dans certaines parties du Centre-Amérique, ainsi que sur la côte occidentale de l'Afrique, et plus particulièrement à la Guinée et au Sénégal.

Son fruit contient de vingt à trente graines, qui sont une sorte d'amandes rosées et grasses.

On en extrait une huile odorante et amère qui se solidifie rapidement. Cette huile dénommée sur les côtes africaines huile de *Touloucouna*, n'est pas comestible mais sert à diverses préparations industrielles, et en particulier à celles de bougies et de savons.

CARAQUE. — Sorte de *cacao* de qualité supérieure. Il provient du Venezuela et principalement de la province de Caracas, dont il porte le nom.

CARAVANE. — Les caravanes sont formées de groupes d'individus voyageant à l'aide de bêtes de somme.

C'est là le mode de communications le plus usité dans les pays sauvages ou déserts, dans lesquels aucune voie n'est tracée et où la sécurité fait défaut.

Autrefois, une notable partie des produits vendus par l'Epicerie (épices et denrées exotiques) avaient été transportés par des caravanes.

Les Vénitiens, grands importateurs d'épices, les recevaient des échelles du Levant, qui, à leur tour, les avaient reçues des caravanes venant des Indes et de l'Orient.

Aujourd'hui encore, certains produits

importés du centre de l'Afrique, de l'Arabie et de l'Asie ont été amenés au port d'embarquement à dos de chameaux.

Ce sont ces animaux qui, le plus généralement, sont employés comme bêtes de somme, à cause de leur force, de leur sobriété et de leur résistance à la chaleur et à la fatigue; cependant, on emploie également des ânes, des buffles, des zébus, etc.

Caravane.

Les caravanes sont un moyen de transport extrêmement coûteux et élèvent considérablement le prix des marchandises qui leur sont confiées.

On évalue ainsi le prix de revient, par tonne et par kilomètre, du transport en caravanes :

A dos d'homme	3 33
A dos de mulet	0 87
A dos de chameau	0 40

Un porteur doit pouvoir transporter 30 kilogs à 30 kilomètres par jour. Un mulet 175 kilogs à la même distance; il faut un muletier pour deux bêtes. Un chameau peut porter 400 kilogs à 40 kilomètres; un chamelier suffit pour quatre bêtes.

Un exemple donnera une idée de la valeur de ce transport. Au pays de production, Gaudjia (Soudan central) la noix de *kola* vaut de 5 à 7 *cauris* (un cauri peut être évalué à un millime). Dans certains pays de consommation, à plusieurs centaines de kilomètres, il est vrai, elle vaut de 200 à 300 cauris, soit plus de 40 fois sa valeur initiale.

Parmi les produits actuellement vendus par l'Epicerie et qui nous sont amenés partiellement par caravanes, il faut citer : les gommes d'Arabie et du Sénégal, les jujubes, les dattes, etc.

Les thés du nord et du centre de la Chine sont importés en Russie par des caravanes spéciales. Ils ont, prétendent quelques gourmets, plus de finesse à cause de ce genre de transport qui les met à l'abri des effluves marines. Ils portent à cause de cela le nom spécial de *Thés de la Caravane*.

CARBONATE. — On donne le nom de carbonate, d'une façon générale, à tout sel formé par la combinaison de l'acide carbonique et d'une base.

Le commerce de l'Epicerie ne débite sous ce nom qu'un seul carbonate, le carbonate de soude (Voir *Soude)* et ses dérivés. Quant au carbonate de potassium, vendu aussi par ce commerce, il est toujours désigné sous le nom de *potasse* (Voir ce mot).

On se sert, dans l'industrie, de différents carbonates comme réactifs. La plupart des carbonates sont employés en pharmacie.

Beaucoup de ménagères demandent chez leur épicier non du carbonate ou du carbonate de soude, ce qui serait exact, mais: « de la carbonade ».

Il y a là une faute grossière de prononciation et de genre que nos confrères ne doivent pas encourager, d'autant plus que la *carbonade* est un produit très différent, consistant en une préparation spéciale de viandes très grillées, presque carbonisées, consommée par les Allemands et les peuples du Nord.

CARBURE. — Combinaison d'un corps avec le carbone.

Carbure de calcium. — Le carbure de calcium employé pour la préparation de l'*acétylène* (voir ce mot), est obtenu en fondant au four électrique un mélange de 36 parties de coke et 56 parties de chaux vive finement pulvérisées.

Théoriquement, 1 kilog de carbure combiné avec 562 grammes d'eau doit dégager 340 litres de gaz; mais ce résultat est très variable selon le degré de pureté du carbure employé. Certains ne donnent que 250 litres de gaz au kilog.

Le carbure de calcium doit être enfermé en vases parfaitement étanches, car la moindre humidité le décompose et lui fait répandre le gaz asphyxiant, combustible et même explosible qu'est l'acétylène. Le cuivre doit être exclu des appareils renfermant le carbure ou conduisant l'acétylène, car ce métal est rapidement corrodé.

CARCEL. — La lampe Carcel ou lampe à rouage a été inventée par l'horloger de ce nom, en l'an 1800.

Elle fut longtemps employée concurremment avec les bougies de cire et de stéarine pour l'éclairage de luxe, car son prix était relativement élevé.

Elle consistait en une lampe de forme courante, contenant intérieurement un mouvement d'horlogerie dont la force était produite par un ressort, et qui avait pour but d'amener continuellement et régulièrement l'huile à la hauteur nécessaire pour la combustion continue.

Ces lampes étaient très délicates et demandaient de grands soins de propreté.

Elles devaient être alimentées surtout par des huiles parfaitement épurées et limpides.

L'huile de colza, qui fut débitée en très grande quantité depuis le commencement du XIXe siècle par le commerce de l'Epicerie, a été en partie consommée au moyen des lampes Carcel.

La lampe Carcel se vit substituer, en partie, vers le milieu du XIXe siècle la lampe dite à *modérateur*, basée sur un principe analogue, mais moins compliquée et, par conséquent, beaucoup moins chère.

L'éclairage au pétrole a presque complètement remplacé l'éclairage à l'huile, et les lampes Carcel n'existent plus guère que dans certaines vieilles familles, et chez certains consommateurs amis de la routine.

La Carcel est devenue de nos jours une unité d'évaluation pour l'intensité de certains éclairages. Les lumières moins fortes sont évaluées en bougies. La Carcel équivaut à 9,62 bougies.

CARDAMOME. — Sous le nom d'amomes et de cardamomes, on désigne le fruit d'un certain nombre de plantes rampantes, de la famille des zingibéracées; mais le vrai cardamome est le fruit de l'*amomum cardamomum*, plante de ce groupe, à feuilles allongées et engainantes, à fleurs moyennes d'un vert pâle ou blanchâtres. Celles-ci sont réunies sur un axe commun et donnent naissance à des fruits ovoïdes, comprimés sur trois faces et groupés en une sorte d'épi. Chaque fruit renferme de six à huit graines.

Les cardamomes ont une odeur piquante aromatique et une saveur poivrée agréable et sont employés comme condiments. Ils entrent dans la préparation du *carry*.

Ces plantes sont cultivées ou croissent à l'état sauvage dans les clairières humides des forêts des régions montagneuses de l'Inde de Ceylan, du Cambodge et du Laos. Leur rhizome contient une fécule analogue à l'*arrow-root*, utilisée par les indigènes pour leur alimentation.

Les fruits séchés, soit simplement au soleil, soit à l'aide d'un feu de branchages, sont l'objet d'un commerce assez actif.

La production de l'Inde et de Ceylan

Cardamome. Epi de fruits et fruit isolé.

(330.000 kilogs) et entièrement exportée sur l'Angleterre où elle entre dans la composition de certains condiments.

La production de l'Indo-Chine, à peu près de même importance que celle de l'Inde et Ceylan est l'objet d'une exportation presque totale pour la Chine.

La valeur du cardamome est très variable au Cambodge même, selon qualité et importance de la récolte. Sur le marché de Cholon, le *kra-vanh* (cardamome cultivé) de bonne qualité vaut de 150 à 200 piastres le picul de 60 kilogs. En évaluant la piastre à 2 fr. 40, cela représente de 6 à 8 fr. le kilog.

Une qualité toute différente y est vendue sous le nom de cardamome sauvage et cotée seulement de 15 à 25 piastres, soit près de dix fois moins.

D'après les évaluations de la douane Indo-chinoise, le prix moyen des cardamomes exportés ressort à 4 ou 5 francs le kilog suivant l'abondance de la récolte.

L'Epicerie était autrefois généralement pourvue de cardamomes; actuellement, il s'en trouve en droguerie, mais l'usage tant pharmaceutique que condimentaire en est, en France, fort restreint.

Les amomes ou cardamomes sont taxées à 400 francs T. G. et 208 fr. T. M. par les douanes françaises.

CARITÉ. — Le Carité ou arbre à beurre, est un arbre très répandu dans les contrées tropicales de l'Afrique et sur la nature exacte duquel les botanistes ne sont

pas encore absolument fixés. Les uns le rattachent au genre *Bassia* et le dénomment *Butyrospermum Parkii*, les autres en font un *Quassia* et le dénomment *Irvingia gabonensis*. Les gabonais indigènes l'appellent *Oba* et les colons de cette contrée le désignent simplement sous le nom de manguier sauvage. Il est possible, d'ailleurs, que plusieurs arbres différents produisent des graines d'où l'on extrait une substance oléagineuse concrète qui, dans les contrées de production, remplit à peu près le rôle du beurre dans nos pays.

Au Gabon, ce beurre végétal est connu sous le nom de beurre de *Dika*. Il est l'objet d'un important commerce entre les indigènes. Ceux-ci vendent souvent, sous le nom de pain de Dika une agglomération de graines grossièrement pelées et rapprochées en un bloc pâteux duquel on extrait, par ébullition dans l'eau, le beurre qui en constitue près de huit dixièmes.

Dans la Sénégambie, le *beurre de Galam*, substance analogue, préparée par ceux qui la récoltent, et portant le nom du pays de provenance, est également l'objet d'un commerce important entre les indigènes.

Le Carité, ou les différents végétaux qui peuvent être confondus sous ce nom, promettent de fournir, lorsqu'ils seront mieux connus, à plusieurs des industries qui alimentent l'Epicerie, des matières premières d'un grand intérêt.

CARMIN. — Matière colorante, d'un rouge vif, que l'on extrait de la *cochenille* ou de la *garance* (Voir ces mots) et qui est très employée dans la confiserie, la teinturerie, etc.

On appelle dans l'Epicerie, carmin, une préparation végétale de la même nuance que le carmin, qui sert à la coloration de certains mets.

Ce produit, dont l'Epicerie se pourvoit en droguerie, est débité seulement en flacons.

On appelle également carmin, à tort, des préparations analogues d'autres couleurs végétales ayant un même emploi. Le mot *carmin* indique la nuance; il faut donc employer pour les autres produits, qu'ils soient vert, jaune, etc., les mots: *colorant* végétal.

CARNAUBA. — Nom vulgaire d'une sorte de palmier qui croît surtout au Brésil, et dont les feuilles laissent exsuder en abondance une cire très fine employée aux mêmes usages que la cire d'abeilles.

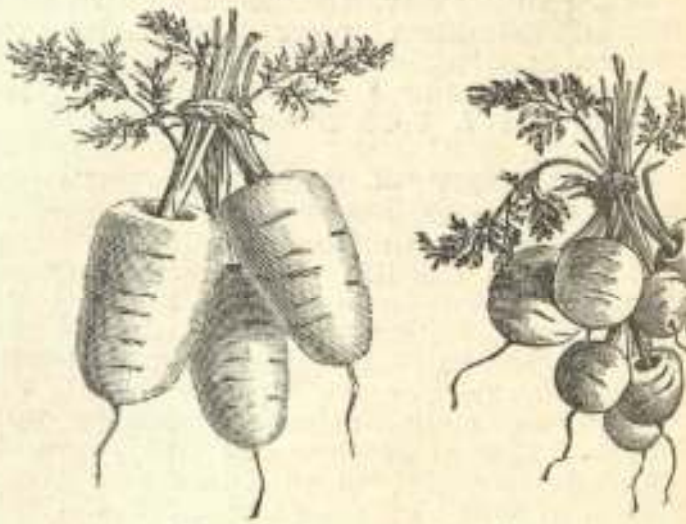
C'est un arbre merveilleux, qui rend d'immenses services à l'homme dans une foule de circonstances.

Au moyen de son bois et de son feuillage épais, on peut se construire avec toute facilité une habitation confortable. Ce bois est excellent pour les ouvrages de charpente et même d'ébénisterie.

L'intérieur renferme un fécule analogue à celle du sagou, quoique de qualité inférieure. Les racines possèdent à peu près les qualités dépuratives de la salsepareille. Enfin les fruits, qui ont une saveur agréable lorsqu'ils sont mûrs, peuvent être torréfiés et broyés. La poudre qu'on obtient ainsi a quelque analogie avec le café moulu. On en prépare une boisson agréable.

Jusqu'à ce jour, la cire et le fruit torréfié du carnauba n'ont guère été exportés en Europe. Ils donnent cependant lieu à un certain commerce au Brésil et dans l'Amérique centrale.

CAROTTE. — Plante potagère (*sylvestris carota*) de la famille des ombellifères, cultivée pour sa racine fusiforme,



Carottes longues et rondes.

à pulpe jaune au centre et rouge dans les couches extérieures.

La carotte est un des légumes les plus cultivés en France, et elle forme aujourd'hui d'innombrables variétés.

Elle entre dans la confection d'une foule de préparations culinaires, et principalement du pot-au-feu, notre mets national.

L'épicerie proprement dite, qui ne s'adonne pas à la vente des légumes, ne débite généralement pas de carottes; mais ce légume sert à préparer un cer-

tain nombre de produits vendus par notre commece: julienne séchée et conservée, jardinière en conserves, Crécy sèche ou en conserve (la Crécy est une sorte spéciale de carotte produite par le pays de ce nom, et extrêmement renommée).

La carotte est également une plante fourragère qui sert à nourrir les bestiaux.

On désigne aussi, sous ce nom, du tabac roulé en forme de carotte, qui sert à la consommation des chiqueurs.

CAROUBE. — La caroube est le fruit du caroubier, arbuste de la famille des légumineuses, originaire de l'Asie-Mi-

Branche de caroubier.

neure, et qui croît aujourd'hui dans toute l'Europe méridionale et en Algérie.

Ses branches tortueuses et parfois pendantes sont réunies en cime; ses feuilles sont composées de 6 à 8 folioles; ses fleurs pourpres sont réunies en grappes sur la partie nue des rameaux déjà anciens. Le fruit est une gousse de 2 à 3 centimètres de large sur 30 centimètres de longueur environ.

La caroube est un fruit très agréable à manger, dont la pulpe est sucrée. On en fait différentes préparations culinaires; on la torréfie comme le café, et on en fait des infusions qui cherchent à le remplacer; on fait également du sirop de caroubes qui a, paraît-il, des propriétés laxatives; mais on emploie surtout cette plante à l'alimentation des bestiaux et à la production d'une eau-de-vie agréable.

Ce fruit n'est importé qu'exceptionnellement en Europe quoique depuis quelque temps des recherches sont faites pour l'employer industriellement.

CARREAU. — Mesure de capacité pour les liquides en usage dans le Nord. Elle contient 4 litres 38 centilitres.

CARRY. — Le carry est une épice composée, consommée dans les pays équatoriaux, et principalement dans les Indes, l'Indo-Chine et la Malaisie.

Il est généralement composé de piment jaune, de coriandre et de curcuma, de cardamome, etc; en proportions diverses.

Dans les pays où il est consommé en quantité, il est le plus souvent préparé à l'état frais et mêlé de quelques plantes vertes odoriférantes qui en rehaussent le goût et la qualité.

De l'Inde l'usage s'en est répandu en Angleterre qui en consomme en assez grande quantité.

Le carry est vendu en France par le commerce de l'Epicerie sous forme de poudre contenue dans de petits flacons et généralement de fabrication anglaise; mais son emploi est peu considérable. On doit reconnaître que le carry ainsi conservé n'a plus le même goût que celui préparé à l'état frais dans les Indes et en Extrême-Orient.

CARTES. — Le commerce des cartes à jouer est interdit à toute personne n'ayant pas obtenu de la Régie une autorisation spéciale. Seules sont de vente libres et exemptes de tout droit les petites cartes dites jouets d'enfants, d'une seule épaisseur de papier, n'étant ni cartonnées ni tissées, ni passées au cylindre et ne dépassant pas 50 millimètres sur 36.

CARTONNAGES. — L'Epicerie emploie des cartonnages ou boîtes de carton pour envelopper ou servir une foule de produits : Confiserie, fruits secs, café, etc. Ces cartonnages sont fabriqués par des industries spéciales, dont les centres sont à Paris, surtout pour les sortes riches, et dans le Vaucluse, pour les sortes ordinaires.

CARVI. — Le carvi est une plante ombellifère à petites fleurs blanches, très répandue en Europe et dans l'Asie montagneuse, ayant une odeur aromatique anisée répartie dans toutes ses parties, mais particulièrement dans les graines.

Les fruits sont des grains brunâtres qui étaient autrefois vendus en assez

grande quantité par l'Epicerie comme condiment.

Nous retrouvons, en effet, dans tous

Carvi.

les livres écrits par nos confrères, au bon vieux temps, la description du carvi et son mode d'emploi.

On désigne souvent le carvi sous le nom de *cumin des prés* ou des *montagnes*.

—

Le carvi sert encore aujourd'hui dans la confection de certains produits alimentaires et liqueurs; il entre notamment dans celle du kummel et de divers biscuits allemands, et sert à parfumer certains fromages; enfin on en extrait une huile essentielle dont on fait usage dans la parfumerie.

CASCARILLE. — Ecorce d'un arbrisseau de la famille des euphorbiacées, le *croton cascarilla*, qui possède quelques propriétés analogues à celles du quinquina.

Ce petit arbre croît aux îles Bahama, Haïti et dans l'Amérique tropicale.

La cascarille se vend en fragments roulés, de couleur brun foncé, pesants et cassants. Elle dégage une odeur aromatique résineuse et possède une saveur chaude et amère. L'écorce de *copalchi*, arbuste du même genre et de propriétés semblables mais inférieures est souvent vendue sous le nom de cascarille. Le copalchi se reconnaît à son odeur de térébenthine. Le quinquina gris joue quelquefois aussi la cascarille; mais il n'a pas son odeur ni sa saveur chaude.

On extrait de la cascarille une huile essentielle employée en pharmacie et en parfumerie; mais cette écorce, débitée couramment par l'Epicerie-droguerie d'antan, n'est plus l'objet de transactions que de la part de la droguerie pharmaceutique.

CASEINE. — La caséine dénommée aussi *caséum*, est une substance très albuminoïde qui se coagule sous l'action de la fermentation et prend alors le nom de caillé.

La caséine (du latin *caseus*, fromage) forme la base du fromage; elle se trouve associée dans le lait à la matière grasse ou crème, et au sérum ou petit-lait.

La caséine se trouve également dans les végétaux; on l'appelle alors *légumine*. Les Chinois fabriquent avec la légumine des fromages analogues à ceux que l'on obtient avec la caséine du lait.

On prépare industriellement, surtout en Amérique, de la caséine sèche. Pour l'obtenir, on coagule la caséine du lait à l'aide d'un acide étendu, 3 à 4 millièmes suffisent; puis on lave le précipité pour le débarrasser du sucre de lait qui pourrait déterminer une fermentation, et l'on sèche. La dessiccation de la caséine est difficile; il faut, pour cela, briser les grumeaux.

Réduite en poudre et tamisée, la caséine sèche se conserve très bien. Elle a déjà une foule d'applications, soit dans les industries alimentaires : biscuiterie, chocolaterie, boulangerie, etc.; soit dans les arts et les industries du papier et des toiles.

On compte qu'il faut de 3.000 à 5.000 litres de lait pour produire cent kilogs de caséine sèche laquelle se vend de 50 à 80 centimes le kilog.

Les beurreries françaises qui préparent ce sous-produit ont demandé l'établissement d'un droit de douane de 20 à 40 francs les 100 kilogs pour les protéger contre la concurrence américaine.

CASIER. — Meuble divisé en un certain nombre de cases : casier à légumes, casier à bouteilles.

Casier judiciaire. — On désigne sous le nom de casier ou sommier judiciaire un registre tenu au greffe du tribunal civil de première instance et relatant sommairement, en des cases spéciales, les condamnations encourues par les citoyens nés dans le ressort de ce tribunal.

Un extrait ou copie de ce registre est

délivré aux intéressés ou aux tribunaux sur leur demande.

Les commerçants, que les lois fiscales et répressives peuvent si aisément frapper, ont un grand intérêt à surveiller la tenue de leur casier judiciaire et à s'assurer que les condamnations qu'ils ont pu encourir sont bien effacées dans les délais voulus. Aussi reproduisons-nous ici les principales prescriptions de la loi du 5 août 1899 qui régit désormais la matière :

Le casier judiciaire (bulletin n° 1) déposé au tribunal, comporte l'inscription: 1° des condamnations prononcées définitivement pour crime ou délit par toute juridiction répressive; 2° des décisions prononcées par application de l'art. 66 du Code pénal; 3° les décisions disciplinaires judiciaires ou administratives entraînant une incapacité; 4° les déclarations de faillite ou de liquidation judiciaire. Il y est fait mention des grâces, réduction de peine et réhabilitation. Seules, l'amnistie ou la décision de rectification du casier judiciaire permettent de retirer le bulletin n° 1 du casier judiciaire.

Le bulletin n° 2 est le relevé intégral du ou des bulletins n° 1 applicables à une même personne; il n'est délivré qu'aux magistrats ou aux autorités militaires pour l'appel des classes ou les engagements.

Un bulletin n° 3 peut être délivré à la personne qu'il concerne, mais non à des tiers. Ce bulletin est la copie du bulletin numéro 1, sous la réserve que n'y sont pas inscrites :

1° Les décisions prononcées par application de l'article 66 du code pénal;

2° Les condamnations effacées par la réhabilitation ou par l'application de l'article 4 de la loi du 26 mars 1891 sur l'atténuation et l'aggravation des peines;

3° Les condamnations prononcées en pays étrangers pour des faits non prévus par les lois pénales françaises;

4° Les condamnations pour délits prévus par les lois sur la presse, à l'exception de celles qui ont été prononcées pour diffamation ou pour outrages aux bonnes mœurs, ou en vertu des articles 23, 24 et 25 de la loi du 29 juillet 1881;

5° Une première condamnation à un emprisonnement de trois mois ou de moins de trois mois prononcée par application des articles 67, 68 et 69 du code pénal;

6° La condamnation avec sursis à un mois ou moins d'un mois d'emprisonnement, avec ou sans amende;

7° Les déclarations de faillite, si le failli a été déclaré excusable par le tribunal ou a obtenu un concordat homologué et les déclarations de liquidation judiciaire.

Sur ce bulletin n° 3 seulement, les mentions suivantes cessent d'être portées :

1° Un an après l'expiration de la peine corporelle ou le payement de l'amende, la condamnation unique à moins de six jours de prison ou à une amende ne dépassant pas 25 francs, ou à ces deux peines réunies, sauf le cas où ces condamnations entraîneraient une incapacité civile ou politique;

2° Cinq ans après l'expiration de la peine corporelle ou le payement de l'amende, la condamnation unique à six mois ou moins de six mois de prison ou à une amende, ainsi qu'à ces deux peines réunies;

3° Dix ans après l'expiration de la peine, la condamnation unique à une peine de deux ans ou moins de deux ans ou les condamnations multiples dont l'ensemble ne dépasse pas un an;

4° Quinze ans après l'expiration de la peine, la condamnation unique supérieure à deux ans de prison.

Une condamnation ultérieure entraînant emprisonnement, fait reparaître sur le bulletin n° 3 certaines des mentions précédentes.

Celui qui cause l'inscription au casier d'un tiers de condamnations par lui encourues, est passible d'un emprisonnement de 6 mois à 5 ans.

Celui qui par supercherie se fait délivrer le bulletin n° 3 d'un tiers encourt un emprisonnement d'un mois à un an.

CASSATION. — Les jugements rendus en dernier ressort peuvent former l'objet d'un pourvoi en cassation s'ils ont été rendus en violation de la loi, seul point sur lequel puisse porter l'examen de la Cour de Cassation, à moins de demande en *revision*, motivé par un *fait nouveau*, produit depuis le jugement ou qui n'a pu être connu des juges.

Le pourvoi en cassation s'effectue par l'intermédiaire obligatoire d'un avocat près cette Cour. Il nécessite une consignation préalable de 187 fr., 50 montant des frais possibles, non compris la provision personnelle de l'avocat.

Le pourvoi en cassation doit être formé dans les deux mois de la signification du jugement, ou du jour où l'opposition cesse d'être recevable, dans le cas de jugement par défaut.

CASSAVE. — La cassave est une farine extraite de la racine du *manioc* sé-

chée; c'est, en quelque sorte, du tapioca non épuré, mais pulvérisé.

Les indigènes des pays de production (Brésil) en font une galette que l'on cuit sur des pierres chauffées, et qui n'est guère consommée que par eux.

CASSE. — Maladie des vins caractérisée par la dissociation de leurs éléments constitutifs, et qui provient, généralement, de la faiblesse des vins, produits par des cépages à grand rendement.

Pour garantir les vins sujets à cette maladie, on a préconisé le chauffage ou pasteurisation, et le traitement à l'acide sulfureux; mais ces traitements sont insuffisants car, s'ils détruisent momentanément le ferment, ils ne changent pas la mauvaise constitution du vin qui forme toujours un milieu propice à de nouvelles attaques. L'acide sulfureux, notamment, ne met les vins cassants à l'abri de la casse que tant qu'il est en dissolution dans le liquide.

On distingue deux sortes de casse, la casse brune et la casse bleue. Elles sont souvent causées par le manque de teneur du vin en tannin, ce qui ne lui permet pas de prendre la colle et laisse en suspension dans le liquide des matières pulpeuses et albuminoïdes qui se corrompent aisément.

Pour guérir les vins atteints de la casse, le premier soin consiste à détruire les ferments soit par la pasteurisation, soit par l'acide sulfureux au moyen du méchage ou à l'aide de bisulfite de potasse à la dose de 4 à 5 grammes par hecto. Puis il faut ajouter au vin soit le *tannin* (Voir ce mot), soit l'acidité qui lui manque, en l'additionnant, dans ce dernier cas, de 40 à 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre. Il est bon, quelquefois, de procéder en outre à un filtrage, ou à un collage léger.

CASSIS. — Petit fruit noir provenant d'un arbuste originaire de l'Europe, et de la famille du groseillier ; il porte du reste souvent le nom de groseillier noir. Le cassis ou cassissier (*Ribes nigrum*) est cultivé en Europe, et surtout en France, dans presque tous les jardins.

En dehors de la consommation du fruit, qui est considérable, il sert à fabriquer une liqueur extrêmement renommée, des sirops, une sorte de vin, des compotes et des confitures.

La liqueur et le sirop de cassis sont préparés par tous les distillateurs de France, mais le centre de cette industrie a son siège dans la Côte-d'Or, où l'on cultive une variété de cassis exquis.

Le cassis de Dijon jouit d'une réputation universelle.

Les vins de cassis et le ratafia de cassis sont des préparations qui ne se consomment que dans certaines régions.

Le commerce de l'Epicerie débite surtout la *liqueur*, le *sirop* de cassis et les *confitures* de cassis dont il s'approvisionne généralement chez les distillateurs ou les confituriers.

Le *vin de cassis* se prépare comme le vin ordinaire, en soumettant à la fermentation des grappes de cassis écrasées au lieu de raisin.

Le *cassis* et la *crème de cassis* s'obtiennent en préparant d'abord une infusion de cassis en écrasant les baies que l'on laisse fermenter deux ou trois jours dans un fût, après quoi on verse dessus, en plusieurs fois 45 % de leur poids d'alcool à 60°. On laisse infuser un mois au moins, en agitant fréquemment, puis on tire et on laisse vieillir l'infusion jusqu'au moment de l'employer.

Pour le cassis proprement dit, il existe une foule de formule; voici celle d'un cassis fin.

Infusion de cassis.....	25 litres
Alcool à 90°.....	15 —
Sucre	25 kilogs

On peut ajouter une certaine quantité d'eau suivant la qualité que l'on veut obtenir. Les distillateurs dijonnais joignent généralement une certaine proportion de bon vin de Bourgogne ou de Roussillon. D'autres mettent un dixième et même plus d'infusion de merises ou de framboises.

Enfin pour obtenir un cassis ordinaire de bonne conservation, on peut remplacer une partie du sucre (les 3/4) par du sirop de glucose à 36°, en remplaçant 1 kilog de sucre par 2 litres de ce sirop.

La *crème de cassis* s'obtient en diminuant beaucoup la proportion d'alcool et en augmentant celle de cassis et de sucre; en voici la formule:

Infusion de cassis.....	20 litres
Esprit de framboises...	2 —
Alcool à 90°.....	3 litres
Sucre	25 kilogs

La *confiture de cassis* s'obtient exactement comme celle de groseilles; dans la confiturerie on prépare généralement, sous le nom de gelée de cassis de fantaisie, des gelées de pommes sucrées à l'aide de glucose et parfumées à l'aide de jus de cassis. Ces confitures, de bonne qualité, se conservent parfaitement.

Le *sirop de cassis* se prépare par l'adjonction de jus de cassis sans alcool à un sirop épais de sucre ou de glucose; on chauffe au bain-marie, on clarifie et l'on met en bouteilles (Voir *Sirop*).

CASSONADE. — Sucre en petits cristaux, nuancé du roux foncé au jaune paille.

La cassonade est, en somme, le sucre brut tel qu'il est produit par les fabriques de sucre de canne ou de betterave avant d'avoir été raffiné (Voir *Sucre*).

Le commerce de l'Épicerie débitait autrefois la cassonade en quantité, lorsqu'il y avait entre elle et le sucre raffiné une grande différence de valeur. Aujourd'hui la différence du prix de vente est tellement minime entre ces deux produits, que la plupart des consommateurs préfèrent le sucre raffiné.

La cassonade s'emploie encore pour certaines préparations culinaires et surtout pour sucrer les boissons économiques.

Beaucoup de ménagères demandent chez leur épicier de la *castonade*. Nos confrères ne doivent pas les encourager à prononcer ce mot de cette façon.

CAURI. — Les cauris ou kauris sont de petits coquillages blancs réguliers, fendus au milieu et du genre porcelaine, qui servent dans beaucoup de pays de l'Asie tropicale et de l'Afrique.

Les cauris sont originaires de l'archipel des Maldives et de certaines parties des îles de la Sonde. Leur valeur est très minime, surtout dans les pays où ils sont ramassés et dans les contrées environnantes; ils augmentent de valeur dans les pays où ils sont importés.

La valeur des cauris varie d'un quart à un dixième de centime.

Nous avons cru devoir parler des cauris dans cet ouvrage, parce qu'une notable partie des denrées et épices qui nous parviennent de l'Asie ou de l'Afrique ont d'abord été payées en cauris, et que les « épiciers » de ces régions en doivent être largement pourvus pour leurs achats et échanges.

CAUTION. — Tout commerçant en marchandises soumises aux droits de douane, de Régie ou d'octroi et désireux d'obtenir le bénéfice de l'entrepôt, doit présenter à l'Administration une caution solvable. Cette caution est représentée par une ou plusieurs personnes qui prennent, conjointement au demandeur, l'engagement de payer les droits et amendes qui pourraient incomber à celui-ci du fait de l'entrepôt qui lui est octroyé. Elle peut être remplacée par le dépôt d'un cautionnement.

Le service est libre d'accueillir ou non les cautions qui lui sont présentées. Il n'y a recours contre ses décisions en cette matière qu'auprès de l'Administration supérieure.

La caution souscrit un engagement d'une année; celui-ci devant être renouvelé le 31 décembre. Cependant cet engagement est toujours révocable, en ce qui concerne la garantie des acquits tant de la part de la caution que de la part de la Régie. Il suffit que la déclaration expresse en soit faite au bureau qui délivre les acquits-à-caution.

En ce qui concerne la garantie des manquants en entrepôt, couverts également par la caution, celle-ci n'est libérée de ses risques que par le règlement définitif des manquants qui n'a lieu, à moins de cessation de commerce, qu'en fin d'année.

Caution judicatum solvi. — Caution assurant la garantie du paiement des frais de justice qui est exigée de tout étranger intentant une action contre un Français devant les tribunaux de France.

CAVE. — On donne le nom général de cave à tout espace souterrain naturel ou construit par la main de l'homme, dans lequel on renferme des provisions de toutes sortes: liquides pour boissons, comestibles de toutes sortes et quelquefois même également des combustibles.

La coutume de creuser des caves est très ancienne: les Grecs et les Romains creusaient des caves souvent de plusieurs étages dans lesquelles étaient placées des amphores remplies de vin.

Au moyen âge, dans les châteaux et les couvents, les vins des récoltes, ainsi que certains comestibles, étaient conservés dans des caves souvent monumentales, formant de vastes nefs et dont les voûtes étaient soutenues par des piliers.

Les anciennes carrières, situées aux abords des grandes villes, forment souvent de grandes caves, qu'il a suffi de régulariser et de consolider pour en faire de considérables entrepôts de liquides.

En Champagne, il existe des caves creusées dans la craie qui ont dix, vingt et même trente kilomètres de galeries.

Sur les bords de la Loire, il existe également des caves naturelles de grande dimension, ainsi qu'à Heidelberg et à Munich, en Allemagne.

Au pied de la montagne de Cambalou (Aveyron) un éboulement gigantesque a formé des cavernes qui sont devenues les caves renommées de Roquefort, où s'affine le fromage de ce nom.

Les caves servent surtout à conserver les vins, les cidres, les bières et les produits alcooliques.

Elles leur procurent une atmosphère toujours égale et jamais élevée qui est indispensable pour leur conservation.

Une chaleur et même une lumière trop vives ont une influence mauvaise sur le vin; elles risquent de l'aigrir; de plus, elles dessèchent les barriques.

Cependant, il faut un peu de jour et d'air dans une cave à vin; car l'air assainit, et l'obscurité, comme la lumière, détériore à la longue les objets qu'elle enveloppe, mais d'une façon bien différente.

Il est donc nécessaire d'aérer et d'éclairer les caves à un certain degré, et, en général, les soupiraux ménagés à cet effet sont suffisants.

Pour l'humidité des caves, il faut avoir également soin d'obtenir un juste milieu. Une humidité moyenne est plutôt favorable à la fois aux vins et aux barriques, qu'elle tient en état satisfaisant de gonflement; mais une humidité excessive amène la moisissure, qui attaque les barriques.

Il est donc utile de donner une aération d'autant plus grande que l'humidité est plus forte, et avoir soin de mettre les barriques sur des chantiers élevés et de balayer fréquemment les immondices de la cave, de façon à la maintenir toujours saine.

Les caves ne doivent pas être établies trop près des voies publiques où se produit un continuel roulement, parce que la lie des barriques est constamment remuée et se mélange aux liquides.

On conserve également dans les caves les huiles et tous autres liquides et comestibles. Les observations ci-dessus s'appliquent également à tous ces produits.

On donne commercialement le nom de cave à une quantité de vins contenue dans les caves ou celliers des vignerons. On dit: « J'ai acheté cette cave » pour indiquer qu'on s'est rendu acquéreur du contenu.

CAVEAU. — On donne le nom de caveau à une petite cave supplémentaire donnant dans la principale, et dans laquelle on place généralement les vins fins.

CAVIAR. — On désigne sous le nom de caviar une préparation spéciale des œufs des esturgeons et des sterlets, sortes de poissons des grands fleuves de la Russie méridionale, et principalement du Volga.

Le caviar est surtout préparé sur l cours inférieur du Volga, du Dnieper, d Dniester et du Don, ainsi que sur le bords des mers Caspienne et d'Aral.

Le commerce central est à Astrakan

Il existe deux sortes de caviar: le ca viar liquide *(Ikra)* et le caviar pressé *(Pa jusnaya)*.

Le premier, qui est de beaucoup le plu estimé, ne peut s'exporter et est con sommé dans le pays. Il ne peut être pré paré et être transportable que par le grands froids. Il n'est que très légèr ment salé.

Le caviar pressé est préparé à la sau mure, les œufs ayant été préalablemen nettoyés, lavés et pressés dans des sac de toile.

Il est consommé en grande partie dan l'empire russe; mais, depuis quelqu temps, ce hors-d'œuvre est très appréci dans la plupart des pays européens dans l'Amérique du Nord, et est deven un comestible de luxe.

Par extension, on a donné le nom d caviar aux œufs et laites d'un gran nombre d'autres poissons, comme, p exemple la carpe (que les israélites orth doxes auraient substituée, vers le di septième siècle, à l'esturgeon, par la ra son que ce dernier engendrait la lèpr la morue (que les Norvégiens font séch au soleil, et dont ils se servent en gui de cornichons, « pickle »); le mulet rou (qui, dans l'Inde, est ajouté à certai condiments, « curries », et que les I liens désignent sous le nom de « bot raga »); le zander ou brochet-perche (q dans la province d'Astrakan, est expor sous le nom de « tchastikovi »); le h mard (dont on utilise la coloration rou des œufs).

C'est dans la gelée huileuse que re ferme l'œuf de l'esturgeon que résid cette saveur délicate, ce « flavour » qu'a précient tant les Anglais et les Russes.

Grâce à son goût légèrement acide, caviar — surtout lorsque l'esturgeon a pêché en eaux profondes — stimule l'a pétit en favorisant la sécrétion du s gastrique.

Les Chinois pêchent l'esturgeon av des lignes de deux mille pieds de lo sur lesquelles sont implantés huit mi hameçons sans appâts. Ils ramène ainsi des esturgeons pesant plus d'u livre.

Dès que l'animal est à bord, et pend qu'il est encore en vie, on ouvre la cav abdominale pour atteindre les ovaires en retirer les œufs, recouverts par u fine membrane qui sert d'enveloppe et

sac; leur quantité est si considérable que leur poids atteint, en général, le tiers du poids total du poisson. Après l'extraction, on sale, on sèche, on emballe, on embarille, et voilà la noire confiture toute prête à se laisser consommer.

Sur les côtes de la Méditerranée, en Sicile et à Tunis, on prépare aussi une sorte de caviar, nommé « boutargue » avec le foie d'une espèce de mulet.

En Amérique, les Indiens font une variété de caviar avec les œufs de hareng.

Les Espagnols de l'Amérique centrale préparent, dans le même ordre d'idées, des gâteaux de poissons mélangés d'un peu de sel et de nitre, puis comprimés.

La préparation du caviar atteint en Russie environ cinq millions de kilogrammes.

Les épiceries de luxe vendent aujourd'hui presque toutes du caviar en boîtes de conserves que leur fournissent les maisons d'importation de conserves étrangères.

On a cherché à vendre ce produit en petits barillets de bois; mais la moindre élévation de température le faisait fermenter.

Il est indispensable que les maisons qui n'en ont pas un grand débit ne soient approvisionnées que de boîtes parfaitement soudées.

On vend également en France des conserves d'œufs de harengs, auxquelles on donne également le nom de caviar, en y ajoutant un qualificatif quelconque.

CEDRAT. — Le cédrat est le fruit du cédratier, arbuste de la famille des rutacées-aurantiées, variété du limonier ou citronnier.

On croit cet arbuste originaire de l'Inde, d'où sa culture se serait répandue de bonne heure dans l'Asie occidentale.

Il est surtout cultivé aujourd'hui dans les îles méditerranéennes, en Corse, en Sardaigne et en Sicile, ainsi qu'à Madère et aux Açores.

Les cédrats, qui ont à peu près la forme et la grosseur d'une très grosse poire (20 à 30 centimètres) possèdent une écorce très épaisse et résistante, sans être dure, au moment de leur cueillette. C'est cette écorce, sillonnée de stries longitudinales et transversales qui est employée par la confiserie.

On prépare avec le cédrat quatre produits principaux.

1° L'écorce de cédrat confite, qui entre dans la confection de beaucoup de sortes de pâtisseries, et qui est débitée par la plupart des magasins d'épicerie aux ménagères dans ce but;

2° La confiture ou compote de cédrats, qui est composée de cédrats coupés en petits morceaux, sucrés et cuits comme toutes les autres confitures.

3° La liqueur de cédrat, préparée au

Rameau fructifère de cédratier.

moyen de la macération du fruit dans l'alcool et par l'adjonction d'un sirop;

4° On extrait également du cédrat une huile essentielle très employée en parfumerie.

L'épicerie se fournit de cédrats confits chez les fabricants de fruits confits et négociants en fruits secs.

CELERI. — Plante de la famille des ombellifères, dont les côtes et les tiges cannelées sont très employées dans la cuisine et les préparations ménagères.

Le céleri est cultivé comme plante po-

Céleri.

tagère dans la plupart des régions européennes. Toutes ses parties exhalent une

odeur forte, aromatique, et ont une saveur âcre et piquante.

Le céleri est employé comme condiment dans les potages; on en fait des salades, et il est cuit et servi sur les tables comme le cardon; il est mélangé à certains ragoûts, etc., etc.

Le céleri n'est vendu sous sa forme naturelle que par les commerçants en épicerie qui vendent des légumes, il sert

Céleri-rave.

cependant à certaines préparations particulières qui sont débitées communément par le commerce de l'Epicerie: on fait avec les semences de céleri des sortes de petites dragées irrégulières qui servent à combler les vides des boîtes de dragées aux amandes.

Le céleri entre également dans la préparation de divers condiments: sauces anglaises et françaises, moutardes, conserves au vinaigre, etc.

CELLIER. — On donne le nom de cellier à tout bâtiment à usage de cave, mais construit au rez-de-chaussée.

On donne généralement ce nom, dans le midi de la France, à tous les bâtiments dans lesquels on fait fermenter la vendange et où l'on opère les diverses manipulations nécessaires à la conservation des vins.

CEPAGE. — On nomme cépage les diverses natures de plants de vignes.

L'invasion du phylloxéra a forcé la plupart des viticulteurs français de rechercher des cépages qui y soient réfractaires. On n'a pas trouvé parmi les plants français de variétés qui remplissent ces conditions; mais à force de recherches on a découvert parmi les plants de l'Amérique du Nord et de certains autres pays des cépages susceptibles de résister aux ravages du phylloxéra.

Ils ont servi à la reconstitution de nos vignes nationales, dévastées par ce fléau; malheureusement ces vignes étrangères ont acclimaté avec elles diverses maladies de la vigne qui étaient inconnues auparavant sur notre territoire.

CEPE. — Nom vulgaire du bolet comestible récolté dans le Périgord et le Bordelais et très consommé dans ces contrées.

Ce champignon est d'une chair jau

Cèpes.

nâtre et ferme. Le dessus du chapeau e d'un rouge brun violâtre ou noirâtre.

Les cèpes sont débités par le commerc de l'Epicerie, soit secs, soit conserv au naturel ou à l'huile dans des boît de fer-blanc ou des flacons de verre.

CEREALES. — On donne le nom c céréales (du nom de Cérès, déesse d moissons) à diverses plantes de la f mille des graminées, dont les grains f rineux servent à la nourriture l'homme et quelquefois des animaux d mestiques.

Les céréales sont les plantes qui do nent lieu, sur la surface du globe, au pl important travail de culture et au pl grand mouvement commercial, indu triel et de transports.

Les principales céréales sont: le *b* le *riz*, le *millet* ou *sorgho*, le *maïs*, l'or le *seigle*, l'*avoine* (Voir ces mots).

La culture des céréales remonte à plus haute antiquité, et chez tous les pe ples civilisés ou non, on paraît s'y ê toujours appliqué.

Les céréales sont employées, soit à fabrication du pain, soit à celle de verses préparations qui en tiennent l dans certains pays.

Elles forment la base de la nourritu humaine chez la plupart des peuples la surface du globe.

CERISE. — On donne le nom de ce ses aux fruits du cerisier *(Prunus Ce sus)* arbuste de la famille des rosacées

Les diverses espèces de cerisiers, au nombre d'une vingtaine, sont spécialement cultivées dans les régions tempérées de l'hémisphère Nord. Elles furent, dit-on, importées d'Asie à Rome par Lucullus, général romain, plus célèbre comme gourmet que comme guerrier.

Les diverses espèces de cerisiers se rattachent à deux types principaux : le merisier et l'agriottier.

Le merisier ou cerisier des oiseaux est un arbre de haute taille qui atteint de dix à douze mètres. Son fruit est globuleux, petit, plus ou moins noir, à chair tendre et légèrement amère.

Il comprend les sortes suivantes:

Le guignier, à fruit globuleux, gros, rouge clair ou foncé, à chair tendre, très sucrée.

Le bigarreautier, dont les fruits ont une chair ferme ou croquante, rouge pâle ou blanc jaunâtre. Cette sorte a de nombreuses variétés.

L'agriottier est un arbre de moyenne grandeur, à feuilles petites et à rameaux étalés. Les fruits sont globuleux, d'un rouge clair luisant, à chair très juteuse et non dure, et plus ou moins acidulés.

Ses variétés sont fort nombreuses; les principales sont les suivantes : l'Anglaise hâtive, la Montmorency, la Belle de Choisy, la Reine Hortense, l'Impératrice, la Gobet et la Grosse transparente.

Les cerises sont des fruits agréables au goût, légèrement laxatifs, et forment un dessert sain et excellent.

Elles servent à faire de nombreuses préparations qui sont en grande partie débitées par le commerce de l'Epicerie :

Les cerises à l'eau-de-vie (Voir *Fruits à l'eau-de-vie*), les *confitures* de cerises, les cerises confites ou cerises mi-sucre, les compotes de cerises, le *sirop* de cerises, le *ratafia* de cerises.

Ces différentes conserves ou confitures sont, soit préparées par les épiciers eux-mêmes, soit achetées chez les confiseurs en gros, les confituriers et les distillateurs.

De plus, les cerises sont l'objet d'une conservation par évaporation. Elles se sèchent avec ou sans les queues. Si on a l'intention de les sécher dans cette dernière condition, il est inutile de s'assujettir à cueillir les queues pour les enlever ensuite. Lorsqu'on sèche les cerises avec les queues, on les attache parfois en petits paquets de vingt-cinq à trente fruits.

Les cerises placées sur les claies sont introduites dans l'évaporateur, où le courant d'air est maintenu entre 80° et 90°; la durée du séchage est de quatre à cinq heures.

Ces cerises sèches ou évaporées, sont surtout produites en Californie, où elles font l'objet d'un certain commerce. Elles sont encore de vente peu courante en France.

CERISETTE. — On appelle cerisette les cerises séchées d'une façon à peu près analogue à celle employée pour les pruneaux.

On emploie spécialement, pour cette préparation, des cerises aigres à petits noyaux. On les passe une ou deux fois au four et on les met ensuite sécher au soleil ou dans un séchoir abrité lorsque le temps est humide. L'opération est terminée quand la peau est ridée et racornie d'une façon uniforme, mais luisante et molle à la pression.

Les fruits sont ensuite exposés à l'air pendant quelques jours et renfermés dans des sacs et caisses.

La cerisette n'est débitée que par les épiciers de certaines régions. Ce produit peut cependant servir à confectionner d'excellents desserts.

L'Epicerie s'en pourvoit chez les négociants en fruits secs.

CERNEAU. — Les cerneaux sont des noix dépouillées de leur coque, avant leur complète maturité.

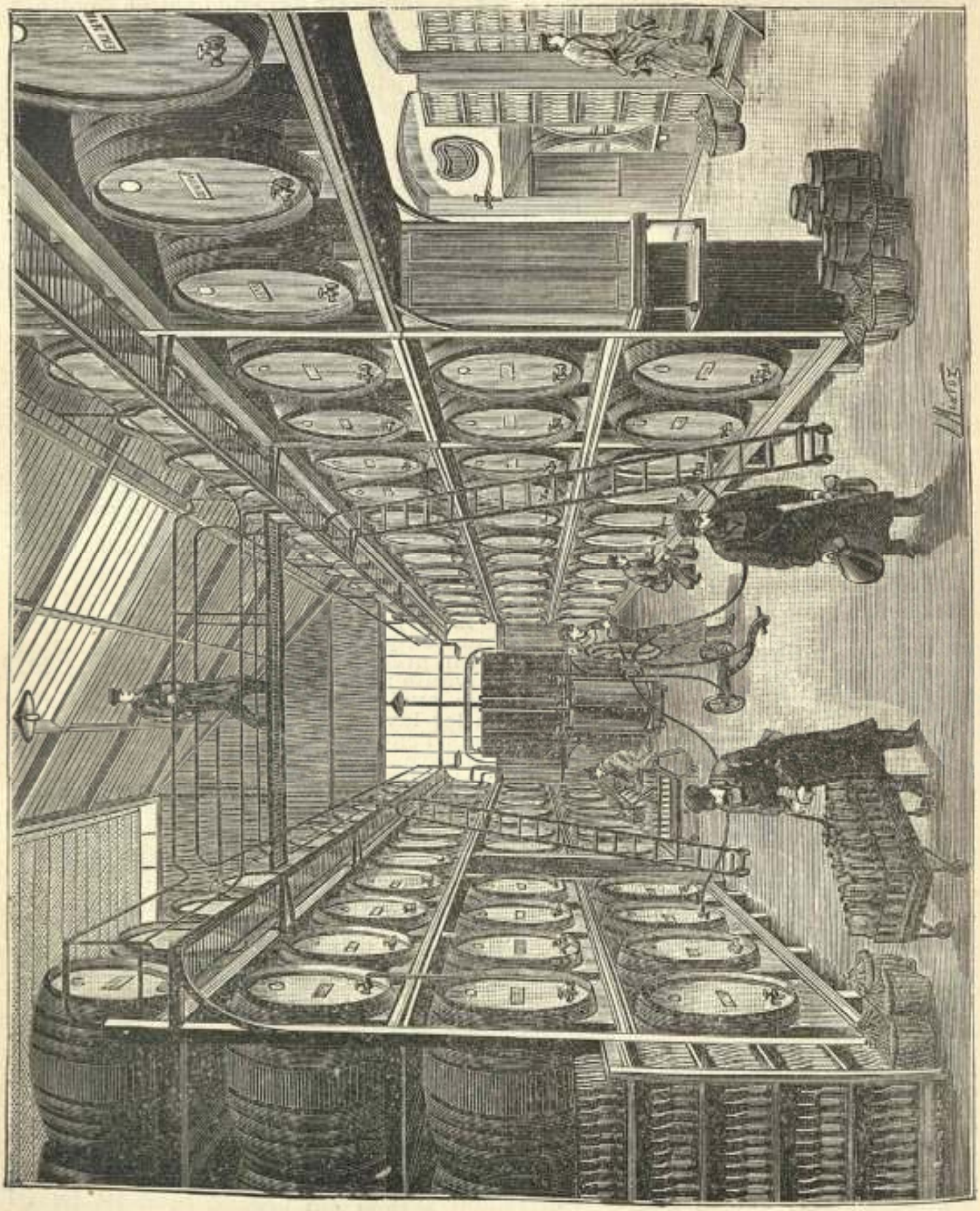
On prépare les cerneaux de la façon suivante : après avoir épluché les noix et leur avoir enlevé leur première écorce, on les lave soigneusement et on les jette dans l'eau froide additionnée de sel, de vinaigre et de divers condiments et ils sont ainsi consommés.

Dans certaines régions, le public est très friand de cerneaux, et ce sont souvent les épiciers qui font cette préparation pour leur clientèle. Certains y excellent.

CERTIFICAT. — Ecrit témoignant de la réalité d'un fait. — Toute personne qui engage ses services peut, à l'expiration du contrat, exiger de celui à qui elle les a loués, sous peine de dommages et intérêts, un certificat contenant exclusivement la date de son entrée, celle de sa sortie et l'espèce de travail auquel elle a été employée.

Ce certificat est exempt de timbre et d'enregistrement.

Telles sont les prescriptions légales à ce sujet. Elles ont pour but de permettre à celui qui loue habituellement ses services, de faire la preuve aisément qu'il a déjà été occupé pour tel ou tel travail.



Mais, de son côté, le patron a le droit d'exiger un récépissé du certificat qu'il délivre, car quiconque remplit une obligation lui incombant peut demander qu'il lui soit fourni, par une décharge ou quittance, la preuve de sa libération.

Il est interdit d'inscrire sur un certificat des appréciations défavorables; mais il est possible d'y mentionner la satisfaction obtenue. Il serait imprudent toutefois, de donner un certificat élogieux qui ne serait pas mérité, car il se pourrait que l'on engage ainsi sa responsabilité civile.

CERVELAS. — Sorte de saucisson préparé avec de la chair dite à saucisses à laquelle on a ajouté diverses épices, du poivre en grains et souvent de l'ail.

Le cervelas se vend cuit ou cru, fumé ou non. Beaucoup d'épiciers qui tiennent la salaison, débitent du cervelas.

CERVOISE. — Nom donné autrefois à une sorte de bière préparée par les Gaulois et les peuples du Nord.

On donne aujourd'hui le nom de cervoise à certaines boissons préparées qui n'ont, d'ailleurs, aucune analogie avec l'ancienne cervoise.

CESSATION DE PAIEMENTS. — La cessation de paiements est constituée par l'impossibilité évidente, pour un commerçant, de faire face à ses engagements et de continuer ses opérations.

Le commerçant qui constate qu'il lui est absolument impossible de faire face à ses engagements doit régler sa situation aussi rapidement que possible afin d'éviter de favoriser, même involontairement, un de ses créanciers au détriment des autres, ce qui peut avoir pour lui des conséquences graves.

Il peut convoquer tous ses créanciers et obtenir d'eux un arrangement amiable. C'est la liquidation volontaire. Si cet arrangement lui est refusé, il doit cesser ses paiements, établir son bilan et faire sa déclaration au tribunal de commerce en demandant le bénéfice de la *liquidation judiciaire* qui ne peut lui être accordé que s'il s'est conformé aux prescriptions ci-dessus et s'il a loyalement géré ses affaires. Hors ce cas il peut être mis en état de *faillite*, de *banqueroute* simple ,ou même frauduleuse, et subir les peines afflictives afférentes à ces situations.

CETTE. — Port de l'Hérault situé sur la langue de terre comprise entre la mer et l'étang de Thau.

La ville de Cette (32.000 hab.) a une renommée particulière pour la fabrication de vins de liqueurs.

Des industriels spéciaux y excellent à imiter la plupart des vins étrangers : Madère, Malaga, Alicante, Chypre, Malvoisie, etc. Ces vins, ainsi fabriqués, sont connus dans le commerce sous le nom de vins de Cette.

La ville de Cette reçoit en quantité des morues sèches, connues dans le Midi sous le nom de merluches ; elle leur fait subir une préparation et les expédie dans toute la région sud-est de la France, qui en fait la plus grande consommation.

CHABLIS. — Chef-lieu de canton de l'Yonne, arrondissement d'Auxerre, qui donne son nom à un vin blanc très renommé. Le vin le plus estimé de Chablis est le Moutonne.

CHAI. — On donne le nom de chai ou chais à de vastes magasins à usage de caves situées le plus souvent au rez-de-chaussée, qui servent à emmagasiner les vins et les eaux-de-vie.

Ce terme est plus spécialement employé dans les Charentes, pour désigner les remarquables magasins où sont emmagasinés et traités avec un soin méticuleux les cognacs des grandes marques.

On l'emploie cependant aussi pour désigner les magasins de réserve et d'expéditions des spiritueux ou vins.

CHAMBERTIN. — Petite ville de la Côte-d'Or, qui donne son nom à une sorte de vin rouge extrêmement renommé.

CHAMBRES. — On désigne sous le nom de Chambres des réunions de personnes ayant un pouvoir de direction ou d'organisation sur les groupements dont elles émanent par l'élection.

Nous n'avons à nous occuper, dans cet ouvrage, que des *chambres de commerce* et des *chambres syndicales*.

Chambres de commerce. — Les Chambres de commerce sont des assemblées émanées du suffrage des commerçants et industriels, ayant pour objet d'être, auprès des pouvoirs publics, les organes des intérêts commerciaux et industriels de leur circonscription.

Elles sont instituées par décret fixant le nombre de leurs membres. Celui-ci ne peut être inférieur à neuf ni excéder vingt et un, sauf à Paris où il peut atteindre trente-six. Les membres des Chambres de commerce sont élus pour six ans. Leurs fonctions sont gratuites,

le renouvellement s'effectue par tiers tous les deux ans.

Les attributions des Chambres de commerce consistent : 1° A donner au Gouvernement les avis et renseignements qui leur sont demandés; 2° A présenter leurs vues sur les moyens d'accroître la prospérité de l'industrie et du commerce; 3° A assurer, lorsqu'elles y sont autorisées, l'exécution des travaux et l'administration des intérêts dont elles ont la garde.

Les cas dans lesquels les Chambres de commerce doivent être consultées, sont énumérés dans la loi du 9 avril 1898 (art. 12). Elles peuvent correspondre entre elles, et avec les ministres directement.

Il est pourvu aux dépenses des Chambres et des Bourses de commerce qu'elles administrent, au moyen d'une imposition additionnelle à la contribution des patentes.

Elles peuvent affecter une partie de leurs ressources à la constitution d'un fonds de réserve destiné à faire face aux dépenses urgentes et imprévues. Elles peuvent être autorisées à contracter des emprunts.

Les Chambres de commerce sont encore élues par le suffrage restreint, malgré que l'électorat de tous les patentés ait été plusieurs fois proposé au Parlement.

La plus ancienne Chambre de commerce existant en France, est celle de Marseille, fondée en 1599.

Pour être éligible aux Chambres de commerce, il faut : Etre électeur; être domicilié dans la circonscription de la Chambre au moment de l'élection, avoir 30 ans d'âge et 5 ans d'inscription à la patente.

Chambre Syndicale. — On appelle Chambre Syndicale le Comité directeur élu par un *Syndicat*. Cette Chambre, chargée de délibérer sur les intérêts des Membres du Syndicat, élit elle-même un *Bureau*.

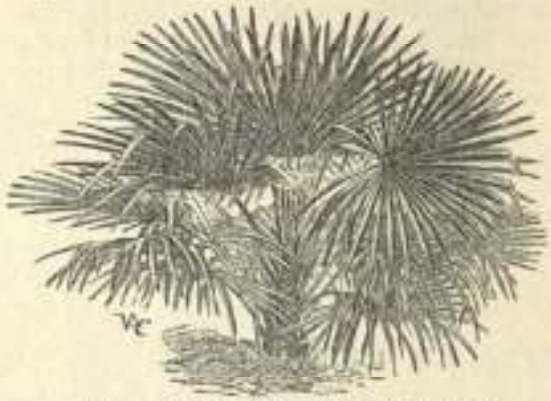
CHAMEROPS. — Sorte de palmier de petite taille qui croît en Asie, en Amérique et même dans le midi de l'Europe.

La tige de ces palmiers contient une moelle alimentaire blanchâtre, ayant quelque analogie avec le sagou.

Le chamérops de petite taille, vulgairement appelé palmier nain parce qu'il est parfois complètement dépourvu de tige, est très répandu en Espagne, en Italie et dans le nord de l'Afrique.

Ses fruits, sortes de baies réunies en petit nombre et parfois solitaires, sont comestibles.

Malgré ses propriétés, le chamérops



Chamérops à racine alimentaire.

n'est pas encore utilisé régulièrement par l'industrie alimentaire.

CHAMPAGNE. — Ancienne province de France, dont une partie renfermée dans le département de la Marne, est couverte de coteaux crayeux qui produisent le vin si renommé appelé *vin de Champagne*.

Ces vins blancs mousseux, qui sont exportés dans le monde entier et donnent lieu à une culture soignée et à une industrie spéciale, forment la richesse du pays, particulièrement des arrondissements de Reims et d'Epernay, et d'une partie de celui de Châlons.

La renommée du Champagne remonte au x^e^ siècle; mais c'est seulement vers 1670 qu'un moine, Dom Pérignon, cellérier de l'abbaye d'Hautvillers, près Epernay, trouva le moyen de le rendre mousseux. Depuis lors, la culture et la préparation ont toujours été en se perfectionnant, de telle sorte que c'est à juste titre que ce vin a conquis une notoriété universelle.

Récolte. — Les raisins rouges ou blancs qui servent à la préparation du Champagne sont cultivés avec le plus grand soin sur une surface de 16.000 hectares. Lorsque la maturité est parfaite, la cueillette s'effectue. Aussitôt cueilli, le raisin est épluché et égrappé. On enlève tous les grains piqués ou suspects. Au sortir du pressoir, le moût, dans lequel on a soin de ne pas laisser séjourner aucune parcelle de raisin, pour éviter la coloration rouge, est accaparé par les négociants possesseurs de caves.

Placé dans des cuves, le moût y séjourne vingt-quatre heures pour déposer sa lie; puis on le transvase dans les récipients où s'opère la fermentation vinaire, conduite avec un soin extrême, et

interrompue au moment propice afin de faciliter la production ultérieure de la mousse.

Le moût, pris au pressoir, a déjà une haute valeur. Il est payé parfois, dans les crus les plus renommés, de 600 à 800 francs l'hectolitre.

Les récoltes vinicoles de la Champagne sont très variables selon les années, variant de 127.706 hectolitres (1892) à 740.107 hectolitres (1893) et représentant une moyenne de 350.000 hectolitres.

Fabrication. — Le vin est l'objet, durant la première année, de plusieurs soutirages et collages, au cours desquels on étudie sa constitution et on la régularise s'il y a lieu en l'additionnant d'un peu de tanin ou d'alun, ce qui facilite le collage et la clarification, et en le livrant à des mélanges de crus différents.

Au printemps, il est soutiré de nouveau et filtré. L'été venu, le tirage en bouteilles s'effectue et le vin continue à y fermenter, étant soumis à des températures différentes par le passage dans les divers étages des caves.

L'année d'après, les bouteilles sont mises *sur pointes*, dans des casiers spéciaux qui les tiennent inclinées à 60° environ, le goulot en bas. Elles y restent plusieurs semaines, pendant lesquelles, chaque jour, elles sont légèrement tournées de façon à conduire doucement sur le bouchon le dépôt qui s'est formé. Le moment venu, on procède au *dégorgement*. Un ouvrier habile et spécialement exercé laisse échapper le bouchon avec une très petite quantité de vin entraînant le dépôt et obture aussitôt la bouteille avec le pouce. On comble le vide produit avec un peu de vin identique ou de liqueur de champagnisation, formée de vin et de sucre candi; puis la bouteille est munie d'un nouveau bouchon et définitivement fermée avec ses ficelles ou agrafes.

Les diverses opérations succinctement décrites ici, sont très délicates et ont une grande influence sur la qualité du produit.

Le nombre d'hectolitres de Champagne formant les réserves, s'accroît continuellement, la production moyenne représentant 43.000.000 de bouteilles, alors que le total des expéditions est d'environ 28.000.000 de bouteilles. Aussi, alors qu'en 1888-89, il existait moins de 800.000 hectolitres dans les caves, la réserve s'est élevée en 1896-97 à plus de un million deux cent cinquante mille hectolitres, représentant 111 millions de bouteilles.

Commerce. — Le vin de Champagne est surtout expédié à l'étranger, qui en reçoit 22 millions de bouteilles alors qu'il n'en est consommé que 6 millions à l'intérieur.

Ce vin est classifié en 4 catégories selon sa nature: le *grand-mousseux*, le *mousseux*, le *crémant* et la *tisane*. Selon qu'il est destiné à la consommation étrangère ou française, il se divise en sec *(dry)* ou doux. Enfin il est classifié également par ordre de provenance et surtout par ordre de marques.

En outre des taxes douanières considérables dont le vin de Champagne est frappé à l'étranger et qui vont jusqu'à 4 fr. 76 par bouteille (Russie), ce produit national est l'objet de nombreuses contrefaçons, notamment de la part des Allemands qui tentent de l'imiter en fabricant une espèce de cidre avec des pommes provenant de la Normandie, du Nord de la France et du Canada.

Le commerce de l'Epicerie est généralement pourvu de vin de Champagne dont il s'approvisionne directement auprès des négociants producteurs soit auprès de négociants possesseurs ou entrepositaires de marques.

CHAMPAGNISATION. — On désigne ainsi le moyen de rendre les vins blancs mousseux, lorsqu'ils ne le sont pas naturellement, ou bien, lorsqu'ils le sont, l'adjonction qui leur est faite pour leur donner plus de corps.

On fait dissoudre dans du vin identique à celui que l'on veut champagniser (rendre mousseux) du sucre candi, dans les proportions suivantes: Vin 137 litres, sucre candi 100 kilogs. Cette dissolution représente 200 litres (on peut réduire au dixième, au centième, etc., cette proportion, mais le rapport de ces éléments doit être conservé). On a ainsi un sirop renfermant 500 gr. de sucre, qui doit être employé dans les proportions suivantes selon le degré du vin employé.

Ainsi pour avoir une bonne mousse avec un vin à 10°, on estime qu'il doit contenir 16 à 17 gr. de sucre par litre; à 11° de 17 à 18 gr.; à 12° environ 20 gr.; à 14° de 22 à 23 gr.

Ce sirop, ou liqueur de champagnisation, parfaitement filtré, doit être introduit dans les bouteilles au moment du bouchage.

CHAMPIGNON. — Les champignons sont des végétaux cryptogames, cellulaires et dépourvus de chlorophylle, qui, au lieu d'emprunter à l'air, comme les autres végétaux, le carbone nécessaire à leur développement, ne subsistent qu'aux

dépens des êtres organisés, vivants ou morts.

Leur but, dans la Nature, est d'amener la destruction par décomposition des matières inertes et de rendre au règne minéral ce qui a vécu.

Il existe une infinité de sortes de champignons, depuis les sortes minuscules, qui ne peuvent s'apercevoir qu'au microscope, jusqu'aux sortes géantes, sous lesquelles, parfois, un homme pourrait s'abriter.

Les moisissures sont des sortes de champignons.

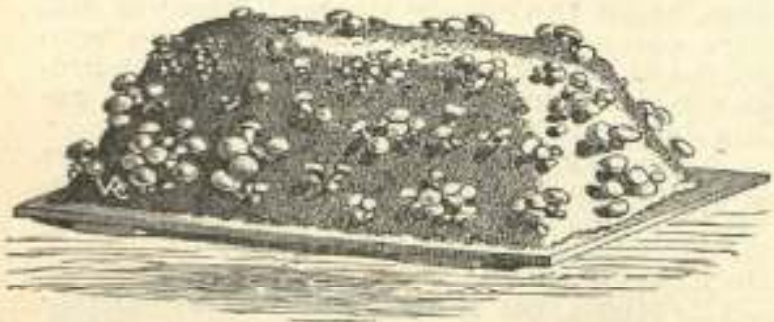
Nous ne nous occuperons ici que des champignons comestibles, les seuls employés en économie domestique.

Les principaux champignons comestibles sont: le champignon cultivé ou de couche (Voir *Agaric*), la *truffe* (Voir ce mot), le *bolet* ou *cèpe* (Voir ce mot), l'oronge franche, la chanterelle, la

Champignon de couche.

clavaire, les mousserons, les morilles, etc.

Les premiers se cultivent dans des carrières ou caves, à l'ombre, et sur des cou-



Couche à champignons.

ches de fumier préparées d'une façon spéciale.

Les autres se ramassent dans les forêts, au pied des vieux arbres, et un peu partout dans les champs. Comme il se trouve dans les mêmes lieux des champignons vénéneux qui ressemblent parfois à quelques-unes des sortes comestibles, on ne saurait trop conseiller de ne les cueillir qu'à bon escient.

La culture et la vente des champignons frais, secs et conservés donnent lieu à des transactions commerciales fort importantes.

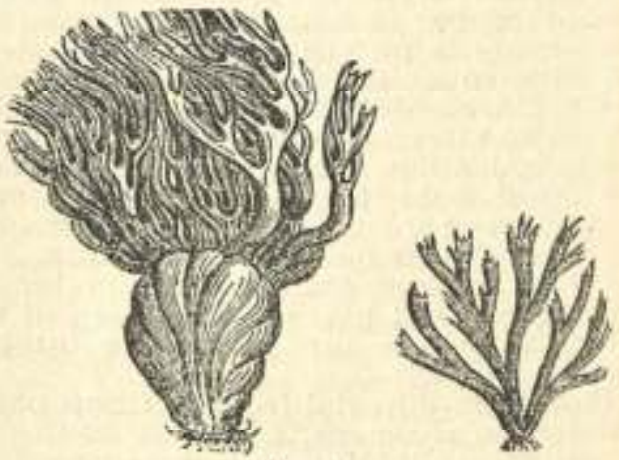
Aux environs de Paris, la culture sur

Chanterelles-Girolles.

couches est faite dans les anciennes carrières. Elle forme un métier spécial. On appelle ces cultivateurs: champignonnistes.

Aux Halles de Paris et de la plupart des grandes villes, les marchands ne sont autorisés qu'à vendre: l'Agaric de couche, la Chanterelle, la Morille et le Bolet-Cèpe.

La fabrique de conserves emploie exclusivement l'agaric de couche et le cèpe. La fabrication des conserves d'agaric se



Clavaires.

fait surtout à Paris et dans les environs, centre de production, et celle des cèpes dans le Périgord et la région bordelaise. On conserve les champignons selon le procédé général, système Appert (Voir *conserves*); on prépare également les cèpes en les faisant mariner dans l'huile d'olive.

On fait sécher certaines sortes de

champignons, surtout le bolet; mais la consommation en est fort restreinte.

On prépare aussi, dans certaines contrées, de la *poudre de champignons* qui sert à assaisonner certains mets.

Le commerce de l'Epicerie débite des champignons de couche et des cèpes, à l'eau, et à l'huile, en boîtes de conserves. Il vend aussi, parfois des sortes ainsi que la morille séchées; mais peu de maisons tiennent les champignons secs.

L'Epicerie se fournit de ces articles chez les fabricants de conserves ou les négociants en fruits secs.

CHAMPOLEON. — Le champoléon, appelé *queyras*, selon les centres de production est un fromage analogue au roquefort, qui se fabrique dans les Hautes-Alpes, avec des laits purs ou mélangés, mais en général trop écrémés.

Il n'est guère l'objet d'un certain commerce que dans le pays de production.

CHANDELLE. — On donne le nom de chandelle à des cylindres allongés de corps gras ou résineux, munis au centre d'une mèche en fils de lin, de chanvre ou de coton.

Historique. — L'invention de la chandelle est attribuée aux Gaulois.

Ils fabriquaient une sorte de chandelle grossière en trempant des fils de chanvre ou de lin dans du suif ou de la résine fondus.

En répétant cette opération plusieurs fois, ils obtenaient des cylindres d'une certaine grosseur.

Philippe 1er établit une corporation spéciale de Chandeliers, et, en 1470, un édit interdit la vente de la chandelle aux épiciers. Cet édit ne tarda pas à être rapporté et le commerce de l'épicerie eut pendant plusieurs siècles le quasi-monopole, non seulement de la vente, mais de la fabrication de la chandelle.

Un certain nombre de doyens de l'épicerie actuelle, qui ont fait leur apprentissage dans les départements, se sont, dans leur jeunesse, livrés à cette fabrication chez leurs patrons.

Vers la fin du quinzième siècle un édit du Prévôt des Marchands ordonna aux habitants de placer une lanterne éclairée à la chandelle au coin de chacune des rues de la capitale. Ce fut là la première tentative d'éclairage public.

La chandelle fut longtemps employée comme éclairage de luxe; on s'éclairait dans les campagnes au moyen de lampes grossières garnies de graisses puantes et d'huiles non épurées, et de chandelles de résines connues encore aujourd'hui sous le nom d'*oribus*.

La chandelle, à laquelle la bougie de cire a d'abord fait une légère concurrence, a été ensuite peu à peu remplacée par la bougie stéarique.

Aujourd'hui la consommation de la chandelle est devenue presque nulle.

Fabrication. — On peut employer à la fabrication de la chandelle tous les suifs ou graisses solides; on se sert cependant plus spécialement des suifs de bœuf ou de mouton. On emploie également les suifs inférieurs provenant des abats, des boyaux, des os, etc.

Il existe divers procédés pour durcir les suifs employés à la fabrication de la chandelle ils se divisent en procédés mécaniques et en procédés chimiques.

Les divers procédés mécaniques consistent à séparer du suif la partie liquide (acide oléique), soit par pression, soit en faisant cristalliser le corps gras au moyen de l'essence de térébenthine ou d'une huile fixe.

Les oléines ainsi extraites sont employées par l'industrie.

Les procédés chimiques ont pour but de durcir l'oléine au moyen d'oxydants, au lieu de l'extraire. C'est l'acide nitrique qui est le plus généralement employé; cependant on a constaté dernièrement que cet acide pourrait être avantageusement remplacé par l'acide hypoazotique.

Le moulage de la chandelle s'opère de deux façons:

1° Au moyen du système dit à la baguette;

2° Au moyen de moules ayant la forme des chandelles à obtenir.

Pour la fabrication à la baguette, on a soin de maintenir le suif fondu, dans une auge spéciale, à une température convenable.

L'ouvrier prépare des baguettes de bois qu'il place horizontalement et desquelles il laisse pendre verticalement des mèches espacées de dix centimètres environ; puis il plonge les mèches dans le suif fondu. Celles-ci s'allongent et s'imprègnent de suif.

Les baguettes sont ensuite posées sur un égouttoir *ad hoc* et le suif ne tarde pas à se figer.

On recommence cette opération un certain nombre de fois jusqu'à ce que, par la superposition de ces couches successives, la chandelle ait atteint la grosseur voulue.

Pour vérifier cette grosseur, on se sert

d'un calibre de bois percé de trous dont les dimensions représentent exactement le diamètre à donner à la chandelle.

Il ne reste plus qu'à faire le bout effilé de la chandelle en la plongeant une dernière fois un peu plus profondément, et à couper l'extrémité inférieure au moyen d'une plaque chauffée.

Toutes ces opérations se pratiquent également mécaniquement au moyen de procédés plus ou moins perfectionnés.

On a ensuite à faire blanchir la chandelle, qui est toujours un peu jaunâtre, en l'exposant à la lumière diffuse de chambres vitrées.

La chandelle de bonne qualité doit être bien moulée, blanche et ferme, et résonner quand on la choque. On fait des chandelles des cinq, six et huit à la livre. Dans les pays où l'on consomme encore couramment de la chandelle, on préfère la chandelle à la baguette à la chandelle moulée; on prétend qu'elle dure plus longtemps et est plus économique que l'autre.

Commerce. — La fabrication et la vente de la chandelle diminuent de jour en jour, et il est probable que sous peu d'années elles deviendront tout à fait nulles.

Peu de maisons d'épicerie sont aujourd'hui sérieusement approvisionnées de cet article; toutes possèdent quelques paquets de chandelle pour satisfaire aux besoins de leur clientèle. Mais l'écoulement de ce produit est presque nul, sauf dans certaines régions où l'on paraît avoir conservé un léger culte pour ce genre d'éclairage.

L'épicerie se pourvoit de chandelles soit auprès des maisons de gros, soit auprès des fabricants, qui sont disséminés sur la surface du territoire national.

Chandelle romaine. — Sorte de fusée lançant des boules de feu ou étoiles et produisant, quelquefois, une petite explosion à chaque jet.

CHANGE. — Différence entre la valeur d'une monnaie quelconque dans un pays et celle qu'elle a dans un autre.

Le change est aussi le salaire perçu par le changeur pour remplacer des monnaies d'un pays par celles d'un autre.

CHANOINESSE. — On donne le nom de chanoinesse à une sorte de petite nonnette glacée. (Voir *Pain d'épices.*)

CHANTE-PLEURE. — Le nom de chante-pleure est donné à divers ustensiles qui servent à transvaser ou faire couler les liquides:

1° A une sorte d'entonnoir à tuyau allongé qui sert à remplir les tonneaux de vin sans troubler celui-ci;

2° A une sorte de baquet qui sert à fouler le raisin avant de le jeter dans les cuves;

3° Aux fentes verticales percées à la partie inférieure des murs pour l'écoulement des eaux;

4° A une sorte de robinet ou cannelle qui sert au soutirage des liquides.

Dans certaines parties de la Normandie et des provinces environnantes, on prononce couramment ce mot *champlure.*

Il est évident que *chante-pleure* indique plutôt, de par son étymologie, un robinet ou une fente par où un liquide quelconque s'écoule en faisant du bruit, en chantant, que tout autre ustensile.

CHAPELURE. — Semoule que l'on obtient en pulvérisant une sorte de pain spécial tout en croûte, et qui sert, dans les préparations culinaires, à paner, c'est-à-dire à garnir superficiellement différents mets généralement cuits au four.

On obtient aussi, le plus souvent, la chapelure à l'aide de la croûte du pain ordinaire repassé au four.

La chapelure forme un article de peu d'importance pour le commerce de l'Épicerie; toutes les maisons en sont cependant pourvues; elles s'adressent pour cela soit à des industriels spéciaux, soit aux droguistes.

CHARGE. — La charge ou *hotte*, est une ancienne mesure de capacité dont la valeur était très variable.

La charge de la Meuse est de 40 litres, celle de la Meurthe, de 39 à 40 litres, celle de Toul, de 40 litres.

Dans les Hautes-Alpes, la charge est de 88 à 120 litres; dans l'Ardèche de 15 à 167 litres; dans l'Isère, de 100 litres; à Narbonne, elle n'a que 94 litres; à Limoux, 100 litres; à Grasse, 134 litres; à Castelnaudary, 138 litres, à Carcassonne 143 litres; et 118 litres seulement dans les Pyrénées-Orientales.

CHARGEMENT. — La formalité du chargement est obligatoire pour tous les objets confiés au service des Postes contenant des espèces monnayées des billets de banque ou des bijoux, sous peine d'une amende.

Hormis ces exceptions, les autres valeurs peuvent être expédiées sans recommandation ni chargement, mais sans

responsabilité de l'Administration. En pareil cas, on procède souvent à l'assurance par l'entremise d'une banque, lorsque les valeurs sont importantes.

CHARTREUSE. — Liqueur produite par l'infusion et la distillation dans l'alcool de plantes aromatiques alpestres et produite jusqu'en 1903 par la distillerie de la Grande-Chartreuse.

Historique. — La chartreuse est la transformation en liqueur d'un élixir médicamenteux dont la recette est très ancienne et dont on ignore la provenance exacte. En 1607, le maréchal d'Estrées, possesseur de cette recette, en fit don aux Chartreux de Paris. Ceux-ci, vu la difficulté de se pourvoir des plantes alpestres nécessaires, la remirent en 1735 à la Grande-Chartreuse, monastère fondé en 1080 par saint Bruno dans le désert montagneux de l'Isère appelé Chartreuse, et dont tous les établissements de cet ordre tirent leur nom.

Mais si l'*élixir végétal*, médicament énergique, et la liqueur verte ou liqueur de santé, qui en était la forme hygiénique édulcorée, sont connus depuis très longtemps, ce n'est qu'en 1755 qu'elle parvint à sa formule actuelle grâce aux essais et recherches du frère Gérome Maubec.

De 1835 à 1840 le R. P. Dom Louis Garnier, alors procureur de la Grande-Chartreuse, se livrant à de nouvelles recherches, prépara la liqueur blanche, d'abord appelée Mélisse, puis la chartreuse jaune.

Cependant, ces liqueurs préparées dans un désert presque inabordable étaient peu connues.

C'est à des officiers de l'armée des Alpes, au nombre d'une trentaine, cordialement hébergés dans le monastère en 1849 et auxquels, suivant l'usage, on fit déguster la liqueur conventuelle, qu'est due sa propagation.

Charmés de l'hospitalité qui leur avait été offerte et appréciant la délicatesse de la liqueur, ils prirent l'engagement de la faire connaître partout où ils passeraient et tinrent parole.

Les commandes affluèrent bientôt à tel point que les religieux durent, en 1863, installer une distillerie importante à Fourvoirie, en un lieu plus accessible aux transactions, avec un personnel laïque, réservant au monastère la recherche des plantes, leur préparation et leur mélange.

Cette disposition dut être modifiée en 1902 par la création d'une société pour l'exploitation commerciale de la liqueur Et peu après la fabrication de la liqueur par les Chartreux fut interrompue par suite de la dissolution de cet ordre en France et de la liquidation judiciaire de ses biens.

Commerce. — La recette de la Chartreuse n'est pas absolument connue, relativement au dosage, car elle a été gardée — c'est le cas de le dire — religieusement secrète, quoiqu'il n'y ait rien de bien mystérieux dans sa composition. On a maintes fois, cependant, tenté de l'imiter et l'on y est à peu près parvenu. Quelques imitations sont de très bonnes qualités; beaucoup d'autres, par contre, sont très inférieures à cause surtout des matières employées.

La fabrication de ces liqueurs est, en général, très simple; leur qualité n'est due qu'au choix des matières premières, aux formules employées, aux soins apportés et au plus ou moins de vieillissement (Voir *Liqueurs*).

La production annuelle de la Chartreuse atteignait en 1902 plusieurs millions de bouteilles.

Les trois sortes de liqueurs de la Chartreuse sont à deux degrés différents: la liqueur verte est à 62°, la jaune et la blanche titrent chacune 43°.

C'est la liqueur jaune qui est la plus consommée, la blanche étant, pour beaucoup de consommateurs, trop sucrée, et la verte trop alcoolique.

L'Epicerie débite ces trois sortes de liqueurs en litres et demi-litres, bouteilles et demi-bouteilles. Elle s'en pourvoit auprès des dépositaires régionaux.

L'expulsion des Chartreux en 1903 a arrêté momentanément la fabrication de leur liqueur. Des dispositions doivent cependant être prises pour que cet événement ne change rien à la production normale ni au commerce de cette excellente liqueur.

CHASSELAS. — On désigne ainsi un raisin spécial, originaire de Chasselas (Saône-et-Loire), où ce plant s'est d'abord développé.

Il existe diverses variétés de chasselas: le chasselas de Fontainebleau, celui de Montauban, et les chasselas roses, violets, blancs, jaunes et musqués.

Le chasselas doré de Fontainebleau, ou plutôt de Thomery, est certainement le raisin le plus apprécié du monde entier. Toutes les maisons de comestibles ou d'épicerie qui tiennent l'article raisin débitent du chasselas dit de Fontainebleau.

CHATAIGNE. — Fruit du châtaignier, genre de plantes de la famille des casta-

néacées, répandu dans l'hémisphère boréal des deux mondes.

L'espèce type est un bel arbre forestier, propre aux terrains siliceux; ses fruits, bien connus sous les noms de châtaignes et marrons, constituent un aliment sain et nutritif, en raison de la grande quantité de fécule qu'ils renferment.

Les châtaigniers et marronniers sont surtout cultivés, en France, dans la région centrale et en Auvergne.

Ces fruits entrent pour une assez large part dans l'alimentation des habitants des Cévennes et de la Corse, soit cuits à l'eau, réduits en purée, mélangés avec d'autres aliments, soit enfin sous forme de galettes et de pain.

L'Epicerie vend des châtaignes et des *marrons* (Voir ce mot) en coques et secs.

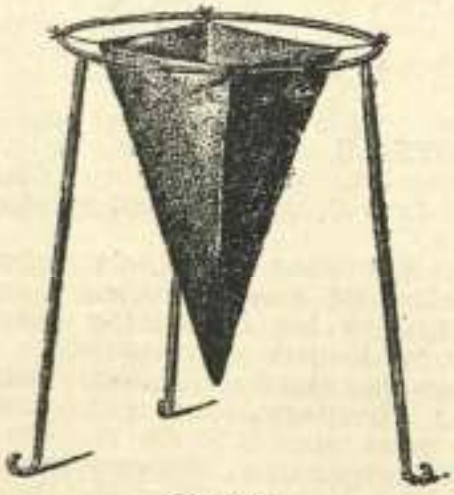
La vente des châtaignes et marrons en coques n'a lieu que pendant une saison (en hiver), après laquelle ils ne se conservent pas. Les châtaignes et marrons secs peuvent, au contraire, être débités toute l'année.

Les marrons secs ne sont cependant consommés et débités couramment que dans certaines régions de la France.

Le commerce de l'Epicerie se fournit de marrons et châtaignes soit auprès des producteurs, soit auprès des négociants en fruits secs.

CHAUDRON. — Dans le département de la Meuse, le chaudron, mesure locale, contient 10 litres.

CHAUSSE. — On donne ce nom à une sorte de filtre en feutre, flanelle ou coton, en forme de cône renversé, dont on se



Chausse.

sert pour filtrer les vins, les huiles, les liqueurs, les sirops.

On emploie généralement pour les vins des chausses en feutre, qu'il faut laver soigneusement après chaque opération. Pour les huiles, on se sert indifféremment de chausses en flanelle ou en feutre. Elles ne doivent naturellement être employées que pour les matières grasses.

Pour le filtrage des liqueurs et spiritueux, on se sert généralement de chausses en flanelle; mais on a soin de mélanger, à une portion de la liqueur à filtrer, une certaine quantité de pâte à papier spéciale qui vient s'appliquer sur les parois et augmente considérablement le pouvoir filtrant de l'appareil.

CHENEVIS. — Graine de chanvre, sorte de plante textile de la famille des cannabinées. Cette graine a la forme d'une très petite noisette d'un gris cendré.

Le chènevis sert, dans un certain nombre de pays, à l'alimentation de l'homme, et plus particulièrement dans certaines provinces occidentales de la Russie et dans l'Asie centrale. En France, le chènevis est surtout employé à la nourriture des oiseaux de volière.

Il existe des chènevis de différentes grosseurs; ceux qui ont les plus grosses graines sont désignés vulgairement sous le nom de chènevis à perroquet.

On extrait des graines de chènevis une huile siccative employée pour la peinture, l'éclairage et diverses industries, parmi lesquelles celle des savons mous.

L'huile de chènevis, qui, avant d'avoir subi aucune préparation, pourrait même être comestible n'est pas appliquée à cet usage.

L'Epicerie débite le chènevis de diverses grosseurs, dont elle se pourvoit près des négociants en graines et légumes secs.

CHEQUE. — Le chèque est un ordre écrit donnant droit, à celui qui en est bénéficiaire, d'opérer le retrait de la somme qu'il spécifie, du lieu où a été déposée, au préalable, une provision.

L'usage du chèque est très répandu dans le haut commerce et, en Angleterre, il n'y a peut-être pas un seul commerçant même modeste, qui n'en use couramment.

Il permet à toute personne ayant des fonds disponibles, soit en banque, soit ailleurs, d'en disposer au profit d'un tiers sans avoir à en effectuer le retrait et le versement lui-même. Il suffit de détacher un chèque de son carnet, d'y porter les mentions nécessaires et de le signer pour créer une valeur à l'aide de laquelle celui qui est ainsi payé peut

se faire immédiatement remettre le montant par le dépositaire de la provision.

Ce dépositaire est généralement un banquier, chargé d'encaisser et de conserver les fonds par devers lui.

Le chèque doit porter le numéro du compte de celui qui l'émet, la date (en toutes lettres) et lieu d'émission, la désignation du bénéficiaire et être signé du tireur. Il peut être au porteur, ou à un bénéficiaire dénommé, ou à l'ordre de celui-ci. Dans ce dernier cas le chèque s'endosse comme une traite. En tous cas, le chèque doit être acquitté au dos, par celui qui le perçoit.

Le chèque tiré sur place doit être perçu dans le délai de cinq jours y compris le jour de la date; celui de place à place dans un délai de huit jours, pour qu'il y ait droit à protêt en cas d'insuffisance de provision. Le protêt doit être fait dans les vingt-quatre heures de la présentation.

Le chèque tiré sur la place où il doit être perçu est frappé d'un droit fixe de 10 centimes; tiré d'une place sur une autre, ou de l'étranger sur une place française, ils sont taxés à 20 centimes. Quand aux chèques tirés de l'étranger sur l'étranger et circulant en France, ils sont passibles d'un droit de 50 centimes par 2.000 francs ou fraction de ce chiffre.

Chèque barré. — On appelle chèque barré des chèques différant des autres en ce qu'ils sont marqués de deux barres parallèles. Ce signe indique que le chèque qui en est revêtu ne peut être payé qu'à une banque, laquelle ne peut le percevoir que pour un individu connu d'elle, ce qui diminue énormément les chances de vol ou de fraude. C'est là le chèque barré *ordinaire*. Il existe encore le chèque *spécialement barré*, caractérisé par ceci qu'il mentionne entre les deux barres le nom de la Banque qui peut seule le percevoir, à l'exclusion de toute autre banque n'étant pas en rapports directs et spéciaux avec celle-ci.

Dans ces cas, le chèque n'est pas négociable, et le bénéficiaire ne peut le percevoir que par l'intermédiaire de son banquier.

Ces formes de chèques, offrant des garanties de sécurité spéciales, sont très usitées en Angleterre et dans l'Amérique du Nord.

La législation anglaise ne permet l'émission de chèques que sur une banque, et elle fixe une pénalité sévère pour le cas où il n'y aurait pas provision, considérant qu'il peut y avoir, en ce cas, escroquerie.

CHERRY. — Mot anglais qui signifie *cerise* et qui est employé par les distillateurs pour dénommer leurs liqueurs à base de ce fruit.

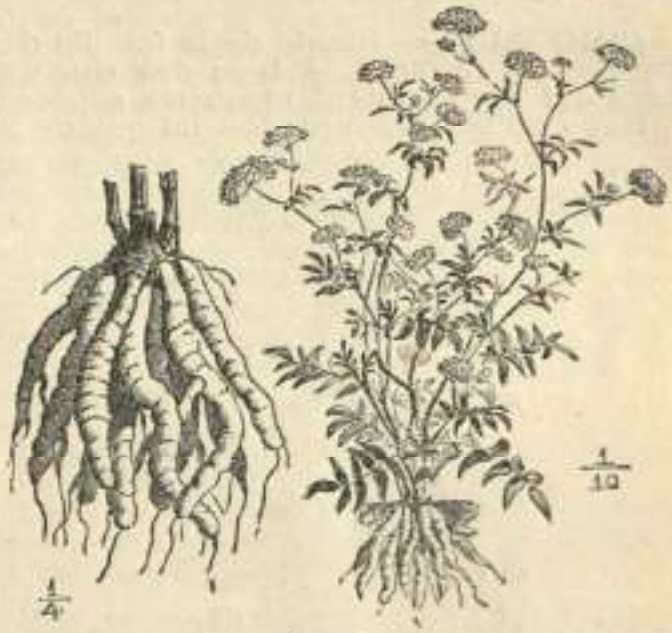
On indique sous le nom de *Cherry-Brandy* une liqueur composée de jus de cerises à l'eau-de-vie, généralement aromatisée de fines épices.

Des maisons françaises ont profité du goût français pour les dénominations anglaises pour présenter sous ce titre des liqueurs fabriquées chez eux et qui sont évidemment vendues en France en Angleterre et ailleurs.

Les maisons d'épicerie de luxe sont toutes pourvues de Cherry-Brandy.

CHERVI. — On appelle ainsi un genre de plantes de la famille des ombellifères, originaire de l'Extrême-Orient, à racines bulbeuses, charnues et sucrées.

La chair de la racine du chervi est



Chervi.

blanche et ferme, quoiqu'assez tendre. Sa saveur est légèrement sucrée et possède un peu le goût spécial du céleri.

Les hygiénistes prétendent que cette racine possède des propriétés éminemment nutritives et que celle-ci dépassent même celles de toutes les autres racines connues.

On emploie aussi, dans l'Inde, les graines de chervi aux mêmes usages que celles du Carvi.

Le chervi, qui est consommé en Chine, a été importé en Europe depuis plusieurs siècles; sa culture est cependant à peu près abandonnée aujourd'hui.

L'épicerie qui ne débite plus le chervi

comme épice pourra être appelée à débiter la racine desséchée ou pulvérisée comme féculent ultra-nutritif.

CHESTER. — Ville d'Angleterre, chef-lieu du comté de Chester. Elle donne son nom à un fromage sec très estimé chez nos voisins d'outre-Manche, qui a une pâte rougeâtre et un goût spécial dû à des aromates qui entrent dans sa composition. Il est fabriqué de façon analogue au *Hollande* mais à une durée d'affinage plus grande, qui peut atteindre deux années. Il se présente en formes de 25 à 30 kilogs.

Le chester est fort peu consommé en France; certaines épiceries de luxe, qui ont une clientèle anglaise ou possédant les goûts anglais, tiennent cependant couramment ce fromage. Ces maisons s'approvisionnent chez des commissionnaires spéciaux ou directement aux maisons anglaises.

CHICORÉE. — Plante de la famille des composées formant le type des chicoracées qui comprennent plusieurs espèces.

Nous ne nous occuperons ici que de la

Chicorée de Brunswick
(Servant à la préparation de la chicorée torréfiée).

chicorée sauvage, dite à grosses racines, de Brunswich et de Magdebourg, qui se cultive en grand dans nos départements du nord, et dont la racine séchée, torréfiée et réduite en semoules de différentes grosseurs, est vendue par le commerce de l'Epicerie pour être additionnée au café par le consommateur.

La coutume de torréfier et de pulvériser ce produit a été importée de la Hollande au siècle dernier.

La fabrication consiste à faire sécher des racines choisies de chicorée que l'on découpe en petits tronçons.

Ces fragments desséchés portent le nom de cossettes.

Lorsque la dessiccation est complète, les cossettes sont torréfiées dans des appareils généralement beaucoup plus grands que ceux employés pour le café.

Un certain nombre de fabricants ajoutent aux cossettes des matières grasses comestibles et quelquefois du beurre fin.

Lorsque les cossettes sont suffisamment torréfiées, elles sont refroidies puis moulues et ensuite tamisées de façon à diviser les grosseurs de semoules ainsi produites.

La fabrication, le choix des cossettes et certaines autres préparations donnent au produit des qualités fort diverses. Dans les qualités communes certains fabricants, peu scrupuleux, mélangent quelquefois des débris de diverses sortes et des matières terreuses.

Cette industrie est devenue aujourd'hui considérable et elle est une source de prospérité pour plusieurs communes du département du Nord.

Dans certaines provinces françaises, et surtout au nord, à l'ouest et au nord-est de la France, nombre de ménagères ne sauraient se passer de chicorée pour additionner le café qu'elles préparent, qu'il soit destiné à être mélangé au lait ou consommé tel quel. Aussi, bien que nombre d'écrivains aient prétendu que la chicorée ne servait qu'à sophistiquer le café, la vente de ce produit augmente-t-elle de jour en jour dans les maisons d'épicerie.

La chicorée étant rafraîchissante atténue un peu les propriétés stimulantes du café; de plus lorsqu'elle n'est pas employée en trop grande quantité, elle procure à celui-ci un certain velouté et une nuance plus foncée.

Le commerce de l'Epicerie vend la chicorée quelquefois en vrac, mais surtout en paquets tout préparés de 100 grammes, 250, 500 et un kilogramme. Il existe une quantité considérable de marques, dont un certain nombre fort bien présentées.

Ce produit est généralement expédié en caisses de 10, 20 ou 30 kilos. Le commerce de détail s'en pourvoit, soit auprès des droguistes et négociants en gros, soit auprès des fabricants, qui habitent presque tous les départements du Nord, de la Somme et du Pas-de-Calais.

CHIENDENT. — Nom vulgaire d'une

espèce de graminée traçante dont le nom vient tout simplement de chien et dent à cause de l'habitude qu'ont les chiens de s'en purger.

La racine du chiendent desséchée, qui est féculente et sucrée, sert à faire des tisanes apéritives, rafraîchissantes et diurétiques. On en fait également une sorte de bière qui a les mêmes propriétés; mais l'application la plus intéressante de cette plante, pour l'Epicerie, est l'emploi de sa racine à la fabrication des *balais* et *brosse*. (Voir ces mots.)

La racine de chiendent étant l'une des plantes employées le plus fréquemment en décoctions par les ménages, est débitée par un certain nombre de commerçants en Epicerie. Elle est vendue sous forme de petits paquets de minime valeur.

CHINOIS. — Nom donné à une sorte d'oranges très petites, amères et parfumées, produites par une variété de bigaradier originaire de la Chine, et qui sont employées en confiserie et en distillation. Ces oranges spéciales sont cultivées en Espagne, en Algérie et à Malte. On en cultive également dans la France méridionale.

Les chinois sont conservés, soit à maturité complète, soit avant leur maturité. On leur donne le nom de *chinois verts* et de *chinois blonds*, selon la couleur qu'ils conservent après avoir été confits.

Ils sont également préparés à l'eau-de-vie et au sirop.

L'Epicerie de luxe débite les chinois parmi les autres fruits confits et s'en approvisionne, ainsi que de ceux-ci, près des grandes confiseries d'Auvergne.

Les chinois à l'eau-de-vie et au sirop sont vendus en bocaux et compotes; ils sont également préparés par les distillateurs.

CHIO. — Ile de la Grèce qui produit un vin renommé et des amandes de peu de valeur (à coque tendre et petite), connus sous les noms de: vin de Chio, amandes de Chio.

CHIROGRAPHAIRE. — Ce mot, dérivé du grec (*kheiros* main et *grapheris* écrire) et qui se prononce kirographaire s'applique aux créances constatées par un écrit revêtu de la signature du débiteur.

Autrefois les créances chirographaires ne passaient qu'après les créances constatées par acte authentique (notarié). Aujourd'hui cette distinction n'existe plus et l'on englobe sous le nom de chirographaires toutes les créances qui ne sont l'objet ni d'une hypothèque régulière, ni d'un privilège légal.

CHLOROPHYLLE. — La chlorophylle est la matière colorante des plantes vertes.

C'est une substance azotée, soluble dans l'alcool, les huiles grasses, l'éther, etc.

Elle est aujourd'hui employée dans les fabriques de conserves pour le reverdissage de certains légumes et fruits qui perdent leur teinte naturelle à la cuisson.

Elle sert aussi à la coloration des liqueurs d'un titre élevé. Tant que la liqueur contenant en dissolution de la chlorophylle possède un degré alcoolique élevé, comme dans l'absinthe, la nuance est solide. Mais si le titre alcoolique de la liqueur diminue, la matière colorante se précipite. Pour extraire le vert végétal en vue de la coloration des liqueurs, il suffit de faire infuser dans de l'alcool des feuilles de mélisse, de menthe, d'absinthe, de cassis, de génépi. Au bout de deux ou trois jours d'infusion, les plantes se sont décolorées, et l'alcool en a pris toute la couleur. On se sert quelquefois des feuilles d'orties ou d'épinards, qui donnent de la chlorophylle sans aucune odeur. L'infusion alcoolique des plantes vertes, étant faite à froid ou à chaud, a besoin d'être filtrée. On conserve cette infusion, ainsi que les liqueurs vertes, à l'abri du soleil.

CHLORURES.—Combinaison du chlore avec une base.

L'Epicerie débite assez largement l'un de ces composés, le chlorure de sodium ou sel marin (Voir *Sel*).

CHLORHYDRIQUE (Acide). — L'acide chlorhydrique est une combinaison du chlore et de l'hydrogène. A l'état pur, c'est un gaz incombustible ayant pour l'eau une grande affinité.

Dans le commerce ou les arts, il est toujours employé en dissolution dans l'eau. Cette dissolution concentrée est très corrosive.

Cet acide est connu également sous les noms d'acide muriatique et d'esprit de sel ou acide marin parce qu'on l'extrait généralement du sel.

L'acide chlorhydrique du commerce est un sous-produit de la production du sulfate de soude à l'aide du sel marin.

Théoriquement, il suffit de mettre en présence de l'acide sulfurique et du sel marin (chlorure de sodium) pour pro-

duire une réaction chimique donnant naissance à de l'acide chlorhydrique gazeux et à du sulfate de soude mélangé de quelques impuretés.

Dans la pratique on a dû imaginer des méthodes de préparation très précises pour obtenir le sulfate de soude dans un état très pur et l'acide chlorhydrique suffisamment concentré. On obtient, avec 100 kilos de sel additionnés d'acide sulfurique, de 100 à 110 kilos de sulfate de soude et de 165 à 170 kilos d'acide chlorhydrique du commerce titrant 22° à l'aréomètre Beaumé, c'est-à-dire contenant environ 34 % d'acide réel.

L'acide chlorhydrique est rarement débité par l'Epicerie ordinaire; il est surtout vendu par les marchands de couleurs, qui s'en pourvoient près des négociants ou fabricants de produits chimiques.

CHOCOLAT. — Le chocolat est un aliment composé de *cacao* torréfié et de *sucre* broyés ensemble.

L'Administration chargée de la surveillance des produits alimentaires ne reconnaît comme chocolat que le mélange exclusif de ces deux substances. Tout chocolat aromatisé ou auquel est adjoint une autre substance doit en porter l'indication. Ex.: chocolat *à la noisette*, chocolat *au lait*, chocolat *au café*, chocolat *à la cannelle*, etc., etc.

Historique. — Comme il est dit à l'article *cacao*, ce produit n'a été connu en Europe qu'après la découverte de l'Amérique. Les Espagnols tinrent pendant assez longtemps leur découverte secrète; ce furent les Mexicains d'abord, puis les Espagnols, qui commencèrent à composer, au moyen du cacao, divers aliments.

Celui qui prit le nom de chocolat se composa d'abord de cacao grillé et broyé, de farine de manioc ou de froment et de diverses épices.

Puis on s'avisa d'y mélanger du miel et du sucre, de la cannelle, de la fleur d'orgeval, et parfois même de l'ambre et du musc.

En Espagne, le chocolat acquit très vite une grande vogue; mais son prix très élevé n'en permit d'abord la consommation qu'aux grands seigneurs.

En France, il ne commença guère à être consommé que vers la seconde moitié du XVII[e] siècle. A cause de sa cherté, il ne parut guère qu'à la cour, et sa consommation était presque nulle.

La première chocolaterie fut installée en France vers 1776, avec le monopole et le titre de Chocolaterie royale, et Anne d'Autriche et Marie-Thérèse commencèrent à le mettre à la mode.

Depuis longtemps, les épiciers et les droguistes fabriquaient du chocolat dans les arrière-boutiques, mais en très petite quantité et cette fabrication continua à subsister concurremment avec celle des usines spéciales qui se montèrent peu à peu à partir du commencement du XIX[e] siècle.

Cette fabrication, au début, se faisait à bras d'hommes.

Le cacao et le sucre étaient broyés à l'aide d'un pilon, dans un mortier chauffé, ce qui formait une pâte homogène que l'on achevait de broyer, à l'aide d'un rouleau, sur une table de pierre également chauffée.

On roulait enfin la pâte pour en former des cylindres de la grosseur d'un boudin et on laissait refroidir.

C'est sous cette forme que le chocolat était alors livré au commerce.

La première amélioration dans la fabrication consista à substituer aux mortiers et aux plaques de marbre chauffées des tables en granit concaves, maintenues à la température convenable au moyen d'un brasero.

Puis on remplaça le pilon par un rouleau également en granit, suspendu au-dessus de la table, et que l'ouvrier n'avait plus qu'à animer d'un mouvement de va-et-vient. On ne pouvait cependant obtenir ainsi plus de 5 à 6 kilogrammes de chocolat par jour et par homme.

Bientôt, le prix des matières premières ayant considérablement baissé, la consommation du chocolat augmenta dans de grandes proportions, et on pensa à recourir aux procédés mécaniques pour le fabriquer dans de meilleures conditions. C'est du commencement du XIX[e] siècle que date la broyeuse.

La première broyeuse consistait en une aire concave sur laquelle roulaient trois galets coniques, mobiles autour d'un axe et animés d'un mouvement de rotation.

Plus tard on remplaça cette broyeuse primitive par la broyeuse à trois cylindres; puis on employa également les deux systèmes perfectionnés.

La deuxième machine conserve son nom de broyeuse et la première porte celui de mélangeur. Elles servent aujourd'hui l'une et l'autre à la fabrication du chocolat.

Fabrication. — La fabrication du chocolat, telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui, comporte une série d'opérations qui sont:

Le triage, le criblage, la torréfaction,

vannage, le broyage du cacao, le mélange, le dressage et le pliage.

Triage. — Il a pour but de débarrasser le cacao des matières étrangères qui y sont mélangées et de classer les amandes selon grosseur et qualité.

Cette première opération est faite au moyen d'un appareil spécial appelé trieur Pernolet.

Il consiste en un arbre incliné, formant l'axe d'un cylindre métallique percé de trous de diverses grosseurs correspondant à celles des amandes que l'on veut séparer.

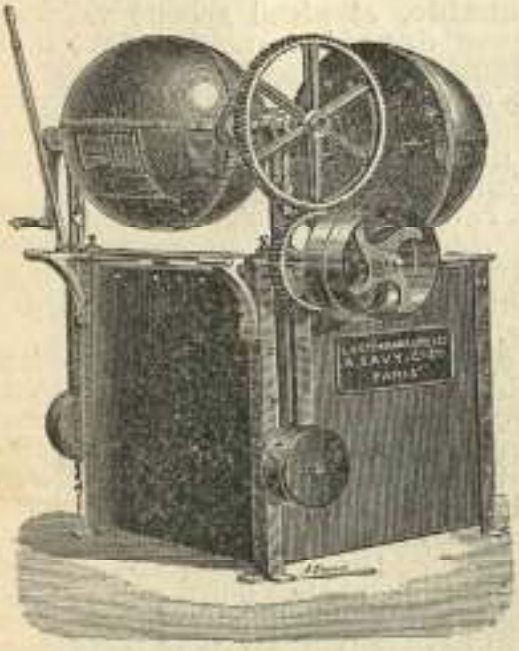
Les poussières et débris passent d'abord par les trous les plus petits et sont mis à part; puis les amandes de diverses grosseurs; passent, à tour de rôle, dans les divers calibres qui leur sont ménagés et sont placées dans des sacs différents.

Ce triage mécanique terminé, on procède généralement encore à un triage à la main qui a pour but de séparer des autres les amandes avariées.

Ces diverses sortes de graines sont employées à part.

Torréfaction. — La torréfaction est le premier acte de la fabrication du chocolat.

Autrefois, les Mexicains se contentaient de griller le cacao sur une sorte de poêle. On a torréfié ensuite le cacao dans des brûloirs cylindriques, comme on le faisait naguère encore pour le café, puis on a employé et on emploie aujourd'hui généralement le brûloir sphérique également comme on le fait pour le café.



Torréfacteur.

La torréfaction du cacao diffère un peu de celle du café. Le changement qui s'opère dans la nature du grain est beaucoup moins appréciable, et il faut veiller de très près sur l'opération pour la mener à bien.

On considère la torréfaction du cacao comme terminée lorsque la coque, qui a pris une teinte brune, se sépare facilement de l'amande qui, elle-même, se sépare en deux parties par une simple pression des doigts.

Cette opération dure, comme pour le café, de 3/4 d'heure à une heure pour une broche de 50 kilos.

Vannage et concassage. — Ces opérations ont pour but de débarrasser le cacao torréfié de sa coque et du germe qui ne doivent pas entrer dans la fabrication du chocolat.

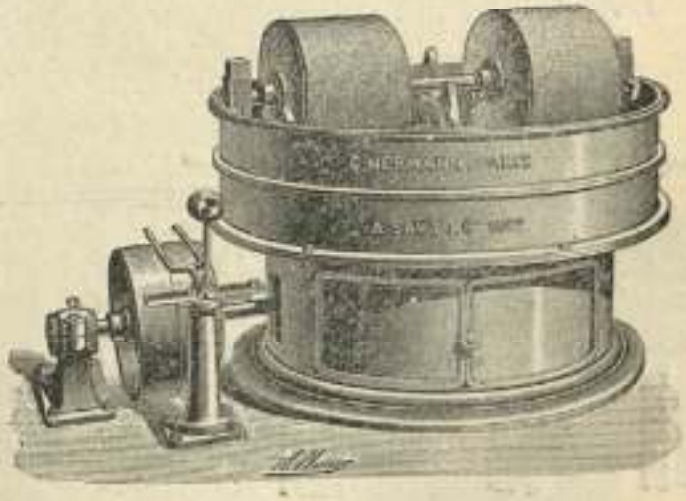
Le cacao est vanné et concassé par des appareils spéciaux, qui portent le nom de concasseurs-ventilateurs, et dans lesquels il est séparé de sa coque et de son germe et trié à nouveau par grosseur.

Il subit ensuite un dernier triage à la main pour le débarrasser des impuretés qu'il pourrait encore contenir.

Ces diverses opérations occasionnent un déchet d'environ 30 %.

Broyage. — Les diverses usines qui se livrent à la fabrication du chocolat emploient des systèmes différents. Le plus usité est le broyage du cacao par des meules horizontales cylindriques.

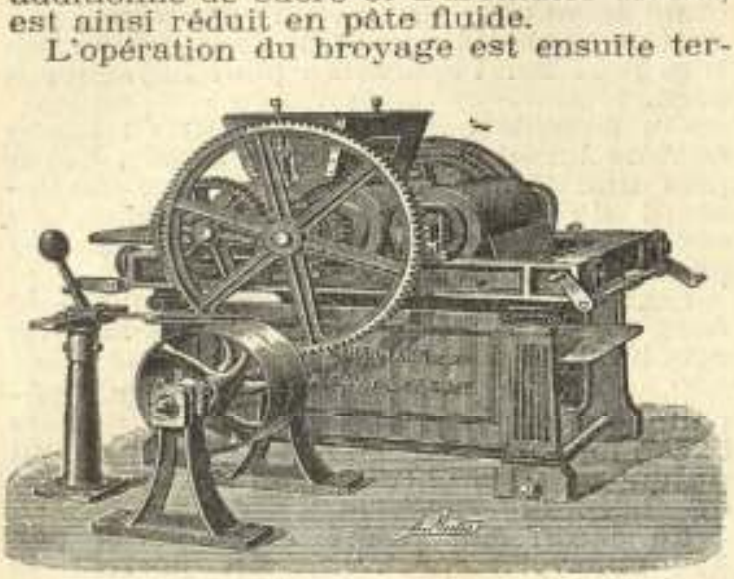
On commence généralement par mettre le cacao torréfié dans le mélangeur, sorte de moulin consistant en une aire chauffée régulièrement, et sur laquelle tournent, autour d'un axe, deux ou trois lourds cylindres en granit, tournant les uns



Mélangeuse.

même sur des cylindres fixes. Le cacao, additionné de sucre et d'aromates divers, est ainsi réduit en pâte fluide.

L'opération du broyage est ensuite ter-



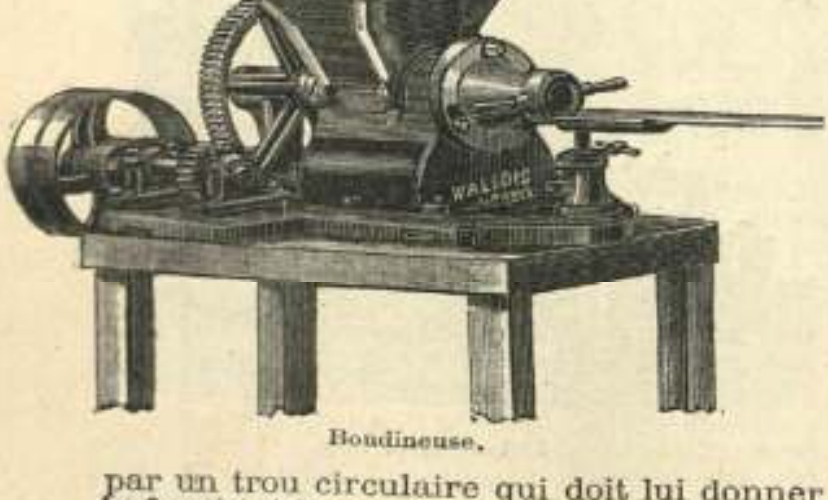
Broyeuse.

minée sur des broyeuses composées de cylindres en granit, tournant les uns contre les autres.

Moulage. — Le chocolat, finement broyé, est placé dans des caisses en tôle étamée que l'on porte dans une étuve chauffée à 60 degrés environ.

Après avoir été ainsi suffisamment ramolli, il est porté sur une table en marbre ou en granit chauffée à 45 degrés sur laquelle il est battu; puis il est introduit dans une boudineuse destinée à chasser les bulles d'air qui restent dans la pâte et à lui donner l'homogénéité convenable.

La pâte est pressée et forcée de sortir



Boudineuse.

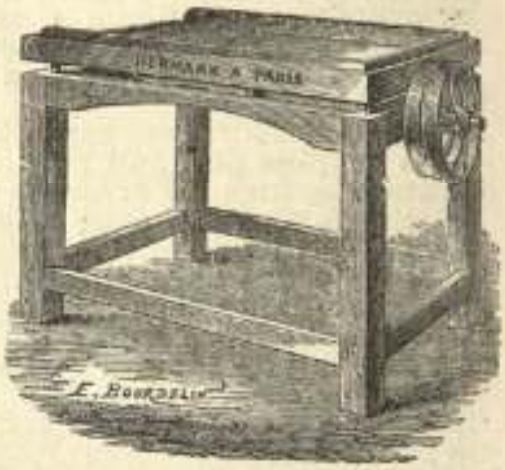
par un trou circulaire qui doit lui donner la forme et l'apparence du boudin continu.

Ce boudin est divisé en tronçons de 250 ou 125 grammes selon la grosseur des tablettes que l'on veut obtenir.

Les tronçons sont ensuite placés sur des moules divisés en tablettes portant le nom du fabricant ou la marque de fabrique.

Puis les moules sont posés, au nombre d'une vingtaine environ, sur une planchette et chauffés à la même température que le chocolat pour éviter les marbrures.

Ils sont enfin placés sur une *tapoteuse*,



Tapoteuse.

à laquelle un engrenage communique un mouvement saccadé.

Le chocolat, maintenu à la température convenable, et ainsi secoué violemment, se tasse dans les moules dont il prend exactement la forme.

Il s'agit ensuite de procéder au refroidissage accéléré pour obtenir une cassure nette, un grain plus fin, et permettre le démoulage.

Le refroidissage s'opère généralement dans des sous-sols ou caves possédant naturellement, ou auxquels on a procuré artificiellement, une température très basse.

Il existe plusieurs façons d'opérer le refroidissage artificiel: soit au moyen de la circulation de toiles sans fin continuellement mouillées et de courants d'air établis dans des conditions spéciales, soit par l'emploi des appareils réfrigérants systèmes Carré, Giffard, Pictet, etc.

Les procédés frigorifiques sont assez dispendieux; mais, d'un autre côté, ils permettent d'effectuer le travail beaucoup plus rapidement; de plus, le chocolat donne beaucoup moins de déchet au démoulage, à cause de sa plus grande dureté.

Il ne reste plus qu'à envelopper le chocolat. Presque toujours, la première enveloppe est une feuille d'étain qui a pour double but de le préserver de l'action de l'air et de l'humidité et de lui conserver son aspect brillant.

CHOCOLAT MENIER
UN DES ATELIERS DE TORREFACTION
N°1

CHOCOLAT MENIER
UN DES ATELIERS DE BROYAGE
N°2

CHOCOLAT MENIER
UN DES ATELIERS DE MOULAGE
N° 3

CHOCOLAT MENIER
UN DES ATELIERS D'EMPAQUETAGE
N° 4

Le chocolat est ensuite enveloppé de papier de diverses nuances qui comportent à la fois le nom de la maison, la désignation de la qualité et souvent le prix du produit.

On fait également, avec le chocolat, des pastilles et une infinité de sortes de bonbons (Voir *Confiserie*). La pharmacie emploie également le chocolat pour y incorporer certains médicaments, de façon à en rendre l'ingestion plus agréable et facile.

On prépare, sous le nom de cacao, du chocolat sans sucre, en poudre ou en lamelles (feuilles) qui, sauf l'addition de ce produit, est fabriqué absolument de la même façon.

On prépare également du chocolat en poudre qui obtient, depuis quelques années, une certaine faveur auprès du public.

Depuis quelques années, on prépare, par l'adjonction de *lait concentré* à la pâte du chocolat, du *chocolat au lait*, d'une saveur très adoucie et d'une grande valeur alimentaire qui conserve une consistance très ferme, cependant. On prépare aussi du *chocolat fondant* rendu très nutritif par sa teneur en substance grasse végétale.

En général on soumet le cacao, avant tout mélange, à une pression très forte, généralement dans une presse hydraulique, pour en extraire le beurre de cacao produit employé en pharmacie et d'une assez grande valeur. Ce beurre est particulièrement renfermé dans le germe que l'on a soin de soumettre aussi à cette pression.

Commerce. — Le commerce du chocolat est fait, à peu près exclusivement, par les industriels qui le fabriquent et par l'Epicerie en gros, demi-gros et détail.

La vente de ce produit sain, nutritif et d'une consommation très agréable a pris, depuis cinquante années, une importance considérable.

Il est, après le sucre (qui entre d'ailleurs dans sa composition), le produit alimentaire manufacturé le plus consommé en Europe et dans la plupart des pays extra-européens pourvus d'une civilisation avancée.

L'Epicerie en France, débite une quantité très considérable de chocolat en tablettes, en poudre soluble ou sous forme de bonbons.

Il est extrêmement regrettable qu'une concurrence exagérée se soit portée sur cet article, comme sur tous ceux de grande consommation d'ailleurs, car les grandes marques sont vendues, par la plupart des épiciers, absolument sans bénéfice et même souvent *à perte*.

Il est certain que, pas plus les grands industriels que le public lui-même (qui cependant en profite un peu) n'ont à savoir gré à l'Epicerie de cet excès de concurrence, qui est de nature à produire, à la longue, des effets désastreux.

L'Epicerie se pourvoit des cacaos et chocolats de différente nature soit près des fabricants eux-mêmes, soit près des dépositaires spéciaux ou des maisons de droguerie.

CHOPINE. — La chopine ancienne était un vase en étain de la contenance d'une demi-pinte (un peu moins d'un demi-litre). On s'en servait pour mesurer les liquides détaillés, et même quelquefois des produits solides.

Aujourd'hui, le mot *chopine* est employé dans certaines régions de la France pour désigner la mesure d'un demi-litre.

Cette désignation n'est pas légale.

CHOUCROUTE. — Le mot choucroute, qui n'est en somme que le mot allemand *sayerkraut* mal prononcé, désigne un aliment composé de lanières fines de choux conservées dans une saumure spéciale.

Fabrication. — La choucroute, qui était autrefois particulièrement fabriquée dans le nord de l'Europe et en Allemagne, est également fabriquée en France aujourd'hui, mais surtout dans les pays de l'Est.

Les choux d'espèces choisies sont placés dans un endroit couvert où doit régner une température peu élevée. Quand

Chou quintal.

les têtes ont blanchi, on arrache les feuilles du tour, on rogne la tige, et, avec un instrument *ad hoc*, on enlève toute la partie dure qui se prolonge à l'intérieur.

On pose ensuite les choux dans une sorte de rabot spécial, placé sur une cuve, et portant plusieurs lames d'acier extrêmement tranchantes. Par un mouvement de va-et-vient, en maintenant les choux

appuyés sur le rabot, on les découpe en fines lanières qui tombent à mesure dans la cuve. On place ensuite le produit dans des fûts défoncés par le haut et munis d'un robinet, par lits de 12 à 15 centimètres d'épaisseur, entre lesquels on sème une couche de sel.

On place sur la choucroute un couvercle que l'on charge de grosses pierres pour la serrer.

Les choux ne tardent pas à fermenter,

Chou de Schlweinfurt.

et, au bout de trois semaines, la fermentation est terminée et la choucroute bonne à livrer à la consommation.

Mais, pour la conserver blanche et saine, il est indispensable, à partir de ce moment, d'enlever tous les dix jours la saumure qui surnage et de la remplacer par de la saumure fraîche. A cette condition seulement, on aura de la choucroute de belle et bonne qualité.

Dans l'est de la France, où des fabriques importantes ont été installées, les anciens couteaux ont été remplacés par des appareils de grande production mûs par la force motrice.

Les indications sur la fabrication de la choucroute données ici montrent suffisamment que l'intermédiaire doit éviter de conserver cet article en magasin longtemps, car, sans les soins indiqués, la qualité se perd.

Commerce. — Le commerce de la choucroute, qui est considérable en Allemagne, a pris en France une assez grande extension depuis quelques années.

Tous les charcutiers en débitent, mais aussi un grand nombre d'épiciers.

Les uns et les autres se pourvoient auprès du commerce de salaisons en gros ou directement près des fabricants.

CHOUX. — En dehors de la choucroute, l'Epicerie proprement dite ne vend pas de choux. Ce ne sont que les épiceries ven-

Chou-fleur.

dant les primeurs qui tiennent les choux-

Chou de Bruxelles.

fleurs et les choux de Bruxelles. Les autres choux sont du domaine de la fruiterie.

CHULPE. — Sorte de maïs de l'Amérique du Sud, qui jouit, comme le café, de la propriété de gonfler à la torréfaction. Il devient alors de la grosseur d'une petite noisette. Il est consommé ainsi et forme un mets très agréable.

Cet article préparé de cette façon donne lieu à un certain commerce dans les régions productives.

CHYPRE. — Ile de la Méditerranée, possession anglaise, située en face des côtes de la Turquie d'Asie et plus grande que la Corse. Elle produit un vin extrêmement renommé, connu sous le nom de vin de Chypre. Ce vin est vendu par la plupart des épiceries de luxe.

Cette île exporte également des huiles d'olive et des éponges.

CIDRE. — Le cidre est une boisson obtenue au moyen de la fermentation du jus de la pomme. C'est la boisson qui est

en France, la plus consommée après le vin.

Sa consommation s'est élevée, en 1900, à plus de seize millions d'hectolitres.,

Le cidre, bien préparé et bien conservé est une boisson très saine, favorable à la digestion et aux fonctions diurétiques. La maladie vésicale de la pierre, si fréquente en Bourgogne, est presque inconnue dans les pays à cidre.

La fabrication de la boisson de pommes est à peu près aussi ancienne que celle du vin, quoique les procédés de fabrication et les produits obtenus soient fort différents de ce qu'ils étaient autrefois.

Le cidre est surtout fabriqué dans certaines parties de la France, et particulièrement en Normandie et en Bretagne.

On emploie, pour fabriquer le cidre, trois sortes de pommes : les pommes douces, les pommes amères, les pommes acides.

Les premières donnent au cidre leur parfum, les secondes leur saveur plus chaude, les autres l'acidité nécessaire.

On emploie quelquefois les deux premières sortes seules, mais jamais la troisième; le mieux est de mélanger ensemble les trois sortes dans de convenables proportions.

Lorsque les fruits sont arrivés à maturité, les arbres sont secoués ou gaulés pour les faire tomber, après avoir préalablement étendu des bâches au-dessous.

Ils sont ensuite ramassés et mis en tas dans des hangars ou greniers, à l'abri de la pluie et du froid. Ces tas ne doivent pas être très élevés, pour éviter l'échauffement de la masse. Les pommes acquièrent ainsi un degré de maturité secondaire, dont l'effet est de développer certains principes odorants et de compléter la réaction de l'acide malique sur les matières amylacées et ligneuses du fruit pour les transformer en sucre.

On procède ensuite à la fabrication; elle comprend : le broyage des fruits, le pressurage et la fermentation.

La première opération s'opère de deux façons, selon les appareils employés. Autrefois, on faisait passer les pommes sous une sorte de meule en bois qui en faisait une sorte de purée, de laquelle il était difficile de séparer le jus. Aujourd'hui on emploie de préférence des concasseurs ou écraseurs qui broyent ou coupent la pomme sans en faire une pâte compacte.

On laisse ensuite les pommes broyées à macérer dans des cuves découvertes pendant vingt-quatre heures environ, en remuant de temps à autre, de façon à favoriser le développement du tanin qui ne se produit que sous l'influence d'un commencement d'oxydation et aide à la régularité de la fermentation.

On procède ensuite au pressurage pour séparer la pulpe du jus. Cette opération a lieu sur des pressoirs analogues à ceux dont on se sert pour le vin, au moyen de presses à vis ou de presses hydrauliques.

Les pommes broyées sont disposées par couches successives entre lesquelles on place un lit de paille bien propre pour aider à l'écoulement du jus.

La pression doit être lente et progressive pour laisser au jus le temps de s'écouler complètement.

Le jus ainsi obtenu est placé dans des tonneaux parfaitement nettoyés et assainis mais non remplis complètement, pour permettre la fermentation.

Ces tonneaux sont placés dans des caves ou celliers où la température doit être maintenue entre dix et quinze degrés.

Il se produit alors la fermentation tumultueuse; le cidre bout et, tandis que les parties lourdes tombent au fond et forment la lie, les parties légères s'échappent par la bonde avec l'écume. Au bout de 8 à 10 jours, cette fermentation doit être assez avancée pour permettre le soutirage dans des fûts sains, où la fermentation se continue d'une façon beaucoup moins vive.

Au bout de quatre ou cinq semaines, la fermentation se ralentit; le cidre est fait, et les tonneaux peuvent être remplis. Il peut être ainsi consommé et vendu sous le nom de cidre doux. Si on veut en faire du cidre de conserve, il est nécessaire de le soutirer à nouveau et de le coller.

On emploie, pour le collage du cidre, la noix de galle, ou mieux le cachou, à la proportion de un kilogramme pour quinze hectolitres de cidre.

Lorsqu'arrive le mois de mars, le cidre en barriques est sujet à une nouvelle fermentation qui peut entraîner son acidification. Pour l'éviter il faut, ou mécher fortement les barriques, ce qui mûte le cidre et le stérilise, ou procéder à la mise en bouteilles.

La fabrication indiquée ci-dessus est celle du cidre réel ou cidre pur jus.

Dans les fermes et les ménages qui préparent leur cidre, on mélange les marcs avec de l'eau et on mélange ensuite le jus ainsi produit, après fermentation, au jus de pomme de première pression.

Les cidreries industrielles mélangent également au cidre des sucres bruts, des glucoses qui permettent de les additionner d'eau dans une large proportion.

Les cidres mousseux sont (ou devraient

être) des cidres purs mis en bouteilles doux, après avoir subi le collage.

Le commerce de l'Epicerie débite aujourd'hui, dans certaines régions, des cidres en assez grandes quantités, surtout quand le vin est cher.

Malheureusement le cidre de qualité supérieure et pur jus, qui est souvent d'un prix assez élevé, n'est vendu commercialement qu'exceptionnellement, et les mixtures diverses vendues le plus communément aux épiciers sous son nom sont peu faites pour amener le public à la consommation large de ce produit.

Il est de coutume, dans les pays producteurs, de tirer au tonneau le cidre ordinaire. Cette coutume permet à l'air de s'introduire avec des ferments et d'occasionner soit la piqûre, soit le noircissement de la boisson.

La piqûre ne peut être évitée que par la mise en bouteilles, par le mèchage, ou par une consommation rapide. Lorsque cette maladie a commencé à se déclarer, on peut tenter de la guérir par le mèchage ou par l'emploi de bisulfite de chaux (40 à 50 grammes par hecto) ou de bisulfite de soude (80 gr.). On a conseillé l'emploi de chaux vive pulvérisée qui, projetée à la surface du cidre et battue absorbe un peu de l'acidité et tombe au fond. On peu encore employer du tartrate neutre de potasse, comme pour le vin, à la dose de 100 à 500 gr. par hecto; mais ce traitement est relativement onéreux.

Le cidre atteint de noircissement peut être guéri par l'emploi de la mèche soufrée ou des bisulfites, comme ci-dessus. L'emploi d'un peu d'acide tartrique (20 gr. par hecto) concurremment avec le mèchage donne généralement de bons résultats.

L'emploi de l'acide borique, de l'acide salycilique et de l'alun pour la conservation ou la clarification du cidre, est absolument interdit.

Les qualités ou la pureté d'un cidre ne peuvent être constatées que par une analyse de ses éléments, à laquelle les négociants importants procèdent du reste aisément, par des procédés analogues à ceux employés pour le *vin*.

Boissons de cidre. — On désigne sous ce nom des boissons à base de pommes et d'eau dont la préparation et la vente sont libres au-dessous de 3° d'alcool (Voir à l'article *Boissons* le paragraphe « boissons économiques »).

CIERGE. — Grande bougie de cire de forme conique, généralement employée dans les cérémonies du culte.

Historique. — Les cierges qui, dans les premiers temps du catholicisme, n'étaient employés que pour éclairer réellement les cérémonies qui avaient lieu dans les ténèbres, furent peu à peu usités, même dans le jour, afin de leur donner plus d'éclat. Certains auteurs voient là une réminiscence des cérémonies païennes, dans lesquelles les illuminations étaient fort en honneur. Les Conciles s'élevèrent d'abord contre cette coutume, puis finirent par l'adopter. Il fut même décidé, dans l'un d'eux, que les cierges, pour être admis à la célébration du culte, devraient être en cire pure.

Au moyen âge, cette fabrication appartenait à la corporation des chandeliers-ciriers qui, petit à petit, s'est confondue avec celle des épiciers-droguistes et grossiers.

La consommation des cierges était alors considérable, relativement à celle de tout autre luminaire.

Commerce, Industrie. — Les cierges sont aujourd'hui fabriqués par les industriels qui ont conservé le nom de ciriers. Les ciriers livrent directement, à la plupart des églises, leurs produits. Cependant, le commerce de l'Epicerie des départements débite encore cet article avec succès. Beaucoup d'épiciers, du reste, sont en même temps ciriers.

La fabrication des cierges s'effectue par le procédé à la cuiller, pour les petits cierges, et par le modelage à la main.

Le procédé à la cuiller consiste à verser à l'aide d'une cuiller, sur les mèches préparées et tendues, la cire en fusion, qui se solidifie autour des mèches. Lorsque la grosseur voulue est obtenue, on roule les cierges sur une table polie pour leur donner la forme cylindro-conique, puis on façonne le sommet et on les coupe à la grandeur voulue à l'aide d'une plaque chauffée.

Les gros cierges sont modelés à la main à l'aide de cire rendue malléable par la chaleur. On les modèle soit sur la mèche, soit sans mèche, celle-ci étant introduite ensuite par une rainure pratiquée sur le côté, que l'on bouche ensuite à la cire fondue.

Dans chaque ville où il n'existe pas de commerçant faisant une spécialité de cet article, les cierges sont débités par les épiciers, au public, pour les diverses fêtes de l'Eglise et spécialement la première communion des enfants.

Malgré cela, les cierges ne sont plus

aujourd'hui, pour le commerce de l'Epicerie, qu'un article secondaire.

Les cierges, comme les bougies, sont frappés d'un droit de régie, et ne peuvent circuler sans être revêtus du timbre. Les morceaux de cierges circulant pour la refonte, doivent être accompagnés d'une pièce de régie (acquit à caution, coût, 0 fr. 50), à moins qu'ils ne soient brisés de façon à ne plus pouvoir servir de luminaire sans une nouvelle fabrication.

CIRAGE. — Enduit préparé pour donner à la surface du cuir, de la corne ou du bois, une couleur brillante.

Historique. — Jusqu'au commencement de ce siècle, on employait, sous le nom de *cirage à l'œuf*, un mélange de noir de fumée et de blanc d'œuf qui formait, en se desséchant, une pellicule brillante adhérente au cuir. Ce cirage réunissait les inconvénients de céder facilement à l'action de l'eau, de s'écailler ou de fermenter à la chaleur en exhalant une odeur putride.

De nos jours, le cirage à l'œuf n'est plus employé et le noir de fumée est remplacé dans la confection de cet ingrédient par du noir d'ivoire ou du noir animal.

Composition. — Les cirages actuels sont des compositions les plus diverses et contiennent, pour la plupart, une légère proportion d'acide, soit d'acide chlorhydrique, sulfurique ou même acétique, qui assure leur pénétration dans les matières qu'ils doivent recouvrir.

Ils comportent souvent aussi de la mélasse ou une autre substance gommeuse : gomme arabique, huile de lin cuite, sérum de sang ou de lait réduit par l'évaporation, malt ou fécule. La substance colorante est, dans les cirages noirs, le noir animal ou le noir d'ivoire, auquel on adjoint parfois de la noix de galle, du sulfate de fer ou même du bleu de Prusse. Les cirages jaunes ont généralement pour base, comme l'encaustique, de la cire dissoute dans la térébenthine.

La présence d'un acide en excès dans le cirage est toujours nuisible, en ce qu'il peut endommager le cuir et surtout le fil dont il est cousu; cependant, en petite quantité, dans un mélange contenant du noir animal, elle n'a plus aucun inconvénient, car l'acide est saturé par le carbonate de chaux contenu dans le noir d'os.

Les cirages se présentent sous la forme solide ou liquide, suivant que les liquides qui ont servi à les délayer ont été plus ou moins réduits.

Il est certaines formules de préparation du cirage, qui sont à la fois des plus simples et des plus économiques. C'est ainsi que le chimiste Payen préconise la méthode suivante :

Mélanger de la fécule de pomme de terre, préalablement cuite et écrasée en bouillie claire dans l'eau tiède, avec de l'acide sulfurique en petite quantité, étendu de dix fois son poids d'eau, en ayant soin de bien agiter pendant le mélange; puis y ajouter le noir animal, en quantité au moins égale au mélange précédent. On obtient ainsi un cirage liquide qui donne de bons résultats.

Voici une autre formule beaucoup moins économique, pour un cirage onctueux; mélanger :

Noir d'ivoire	50 gr.
Acide sulfurique	40 —
Ajouter ensuite :	
Gomme nostras ou arab.	30 gr.
Mélasse	40 —
Huile grasse (lin)	5 —

La plupart des cirages contiennent une petite quantité d'huile qui leur permet de résister plus facilement, lorsqu'ils sont employés, à l'action dissolvante de l'eau.

Le brillant que donne au cirage, une fois étendu, le frottement à l'aide d'une brosse, est expliqué par la formation d'une infinité de cristaux sous l'action de ce frottement.

Le cirage, indépendamment du noir et de l'acide, est formé de substances alimentaires et, comme tel, est attaqué, à la longue, par certains insectes du genre acarus, qui pénètrent même dans les boîtes en métal et transforment le mélange en un charbon pulvérulent inutilisable. La présence d'antiseptiques tels que le sublimé corrosif lui-même, dans le cirage, ne suffit pas à le préserver de leur atteinte.

Commerce. Industrie. — Autrefois, le commerce de l'Epicerie préparait lui-même le cirage qu'il vendait à sa clientèle. Chaque épicier possédait un ou plusieurs baquets *ad hoc*, et le produit était vendu au détail et au poids.

Aujourd'hui, le cirage est préparé par des industriels qui le livrent à l'Epicerie en boîte de fer-blanc et en pots. Les boîtes sont vendues de 5 à 30 centimes, selon grandeur, et les pots de 20 centimes à 1 franc.

Les remises et escomptes de ces produits sont généralement assez larges pour que le commerce de l'Epicerie puisse les considérer comme de bons articles.

CIRCULATION (Droit de). — Le droit de circulation ou de mouvement fut institué par l'article 15 de la loi du 25 novembre 1808. Il frappait alors les vins, les cidres ou poirés et les eaux-de-vie en cercles et en bouteilles à chaque déplacement de ces boissons.

La loi du 25 mars 1817 dans ses articles 82 et 83, en changea complètement la nature. Le droit de circulation cessa d'être payable à tout enlèvement et déplacement, et il ne fut plus exigible que sur les quantités expédiées directement aux particuliers. Il devint, alors, un droit sur la consommation de famille, tandis que le mouvement commercial ainsi que la vente en détail en furent affranchis.

En conséquence de cette transformation, l'usage des acquits-à-caution se généralisa. Le congé, qui emporte paiement du droit au départ, ne s'appliqua plus qu'aux envois destinés aux simples particuliers, et l'acquit-à-caution qui permet de ne payer le droit qu'à l'arrivée ou même, lorsqu'il y a entrepôt, seulement à l'entrée de la boisson dans la consommation, accompagna tous les envois faits au commerce.

Jusqu'en 1824, les eaux-de-vie et esprits supportaient une double taxe : le droit de circulation et un droit de consommation ou de 15 % du prix à la vente en détail (Décret du 12 octobre 1812, article 4 et loi du 28 avril 1816, article 87).

L'article 2 de la loi du 24 juin 1824 remplaça ces deux taxes par un droit unique dit droit général de consommation.

Actuellement, depuis la loi du 29 décembre 1900 dont l'article 2 a été complété par l'article 17 de la loi du 30 mars 1902, le droit de circulation constitue, en somme, un droit de consommation des boissons dites hygiéniques. Il est payable à l'enlèvement du lieu d'expédition et par congé, sauf quand ces boissons sont destinées aux marchands en gros et distillateurs ainsi qu'aux débitants établis dans les agglomérations de plus de 4.000 habitants.

CIRE. — Les cires sont des substances de l'apparence des corps gras, mais qui se différencient nettement de ceux-ci par l'absence de glycérine dans leur composition.

On les divise généralement en trois catégories d'après leur provenance : les *cires animales*, les *cires végétales* et les *cires fossiles;* quoique ces dernières appartiennent en fait à l'une ou l'autre des premières catégories.

Les *cires animales* sont produites par les *abeilles* (Voir ce mot) et par un autre insecte hyménoptère dénommé *cavega* par les Espagnols. Certains auteurs prétendent que cette dernière ne serait que de la cire de palmier récoltée par l'insecte, à laquelle celui-ci aurait adjoint une sécrétion huileuse qui lui est propre.

Quant à la cire d'abeilles elle est le produit réel de la sécrétion de ces insectes. On la récolte en même temps que le *miel* (voir ce mot) et les gâteaux de cire expurgés de tout le miel qu'ils renfermaient sont épurés et fondus dans l'eau bouillante.

Les *cires végétales* sont produites par certains palmiers du Brésil et de la Nouvelle-Grenade, un arbuste commun dans la province de Para (Brésil) et la Guyane française: le *Myristica Otoba*, et même par certaines variétés de canne à sucre.

Il existe de nombreuses autres matières végétales désignées à tort sous le nom de cires, car elles sont de véritables corps gras, contenant de la glycérine et des acides gras, et, par suite, se prêtant à la saponification, à laquelle la cire proprement dite est inapte.

La *cire minérale*, ou *ozokérite*, est une sorte de pétrole solide dont il existe d'importants gisements en Galicie. Par fonte et épuration on en prépare la *cérésine* blanche ou jaune, applicable aux mêmes usages que la cire d'abeilles, mais de qualité inférieure et qui sert le plus souvent à la falsifier.

Historique. — La cire est connue et employée depuis la plus haute antiquité. Elle a longtemps servi à enduire des tablettes de bois minces sur lesquelles on écrivait à l'aide d'un style ou d'un stylet. Cet usage s'est même conservé presque jusqu'à nos jours, malgré l'emploi de plus en plus répandu du papier.

Usages. — La cire est employée, de nos jours, sous sa forme naturelle, c'est-à-dire comme cire jaune, pour le frottage des appartements et la préparation de l'encaustique; elle entre dans la composition de la cire à sceller, de crayons lithographiques, de différents mastics, ainsi que de certains médicaments ou préparations industrielles.

Après l'opération du blanchiement, qui a lieu soit par l'exposition à la lumière et à l'air, soit par différents procédés mécaniques et chimiques, ainsi qu'après purification, elle est utilisée dans les beaux-arts, pour l'exécution des modèles; dans la fonderie, pour la préparation des moules. Les parfumeurs

l'emploient pour la fabrication de cosmétiques; enfin, sa plus grande application a longtemps consisté et consiste encore dans la fabrication de *bougies* et de *cierges* (Voir ces mots).

Blanchiment. — Le blanchiment et l'épuration de la cire sont le plus souvent opérés en même temps. La cire est mise à fondre dans de grandes chaudières, où elle est constamment remuée. On y ajoute, au moment de la liquéfaction complète, 250 grammes de crème de tartre par quintal de cire, puis on la fait couler, par des robinets placés à la partie inférieure des chaudières, dans de grandes cuves remplies d'eau maintenue à 80°, où elle se débarrasse d'une partie de ses impuretés.

On la fait ensuite couler sur un cylindre en partie plongé dans l'eau froide auquel on imprime un mouvement de rotation rapide, de manière à réduire la cire en rubans déliés qui se détachent du cylindre et durcissent sous l'eau. Ces rubans sont exposés, dans de grands châssis en toile, à la lumière du soleil et à la fraîcheur des nuits. On la met ensuite en sacs durant quarante jours, pendant lesquels elle durcit, se tasse et fermente légèrement. L'opération est répétée autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir une pureté et une décoloration complètes.

Falsification. — Par suite de son prix relativement élevé, la cire a été parfois mélangée de différents produits, tels que: le suif, l'acide stéarique, la cire du Japon et la paraffine. Cette dernière substance est celle dont la présence se décèle le plus difficilement.

Commerce. — La cire vendue par le commerce de l'Epicerie est de qualités et de formes très différentes.

La cire jaune, qui sert à cirer les parquets, les meubles, à faire l'encaustique, etc., est reçue sous forme de briques ou barres qui sont ensuite coupées ou cassées pour être débitées.

La cire blanchie, dite vierge, est généralement vendue par petites plaquettes rondes ou sous forme de petits cônes.

On vend aussi, sous forme de cubes de diverses grosseurs, des cires réelles ou cires factices ou mélangées de produits divers.

L'Epicerie se pourvoit de cire soit auprès des négociants spécialistes, soit au commerce de droguerie.

CIRE A BOUTEILLES. — Voir *Goudron.*

CIRE A CACHETER. — La cire à cacheter employée pour les lettres est un mélange de 4 parties de gomme laque pour une partie de térébenthine de Venise. On fond le tout sur un feu doux en y incorporant la matière colorante: oxyde rouge de fer, minium ou cinabre pour le rouge; bleu de cobalt; chromate de plomb (jaune); noir d'ivoire, etc. On obtient ainsi la cire supérieure dite *superfine.*

Les cires à cacheter inférieures *fine* et *demi-fine*, contiennent en outre des matières terreuses, plâtre ou craie, ou des matières résineuses comme la colophane. Dans la sorte la plus ordinaire la gomme laque est entièrement remplacée par de la résine.

La préparation de la cire à cacheter demande beaucoup de soin car elle s'enflamme aisément et peut occasionner des accidents.

C'est là un petit article peu vendu par l'Epicerie qui s'en approvisionne auprès des fabricants ou des fournisseurs de papeterie.

CITRIQUE (Acide). — Acide qui se rencontre en abondance dans le jus de citron; mais qui se trouve également dans un certain nombre d'autres fruits: oranges, cédrats, groseilles, framboises, fraises, etc.

On l'extrait du jus de citron après une légère fermentation en saturant ce jus à chaud avec du carbonate de calcium et de la chaux vive. Le produit obtenu, citrate tricalcique, est lavé à l'eau chaude, puis décomposé par l'acide sulfurique ce qui donne un liquide qui, filtré et concentré, dépose des cristaux d'acide citrique. On purifie par plusieurs cristallisations successives.

L'acide citrique a une saveur acide très énergique mais aussi très agréable. On l'emploie pour la fabrication des citronnades de bonne qualité; dans celles de qualité secondaire, il est remplacé en tout ou partie par l'acide *tartrique*, moins cher, mais moins agréable. Ces deux acides servent à la préparation des bonbons acidulés, du sirop de citron, etc.

CITRON. — Fruit du citronnier, de forme ovoïde et d'une saveur acide prononcée. On désigne plus particulièrement les grosses espèces sous le nom de *limons*, quoique ce nom puisse s'appliquer d'une manière générale à toutes les variétés.

Le citronnier, que l'on dit originaire de l'Inde, n'a été introduit en France que dans le courant du quinzième siècle. De-

puis lors, il est cultivé dans toutes les régions méditerranéennes, ainsi qu'aux Açores et aux Canaries.

Certaines contrées de l'Afrique occidentale, où on l'a transplanté, en produisent en petite quantité. Généralement, le fruit de ces espèces exotiques est plus petit et ne mûrit qu'imparfaitement.

Tel quel, il est cependant énormément apprécié des colons.

Le citronnier est un arbuste ne dépassant pas trois ou quatre mètres de hauteur. On le considère généralement comme une variété de l'oranger, duquel il ne diffère que par des détails dans la structure de ses feuilles et par son fruit qui, quoique d'une même contexture, est plus allongé et possède une saveur très différente.

Les citrons les plus renommés proviennent du Portugal ou de l'Italie.

Ce fruit est d'une conservation assez délicate. Aussi, si pour la consommation rapide on se contente de l'envelopper de papier, comme l'orange, pour les expéditions lointaines on emploie un moyen destiné à le mettre à l'abri de l'air d'une façon beaucoup plus complète, en mettant les citrons, préalablement enveloppés, dans des caisses garnies de sable fin que l'on a fait sécher au four et refroidir ou de sciure de bois.

Usages. — Les usages du citron sont extrêmement nombreux. On s'en sert, en premier lieu, pour la préparation des limonades; la confiserie l'emploie au parfum de ses produits; on en fait des confitures, du sirop, de la gelée, des grogs, des sorbets, etc.; on l'emploie, dans la cuisine, pour aromatiser les sauces; dans certaines contrées, on prépare même avec son jus un liquide qui remplace avantageusement le vinaigre dans nombre de mets.

Son action hygiénique et thérapeutique est assez importante. On l'emploie comme diurétique, ainsi que comme tempérant et rafraîchissant. Cependant, l'abus pourrait en être nuisible, car il débilite; aussi, dans les pays chauds, où son emploi comme rafraîchissement est considérable, a-t-on soin d'y adjoindre des toniques: vins généreux ou alcools.

Il est usité contre le scorbut; on l'emploie aussi avantageusement dans le traitement de la diphtérie, plus connue sous le nom de croup.

La plupart des propriétés du citron sont dues à la présence dans ce fruit d'une assez grande quantité d'un acide particulier, *l'acide citrique*, auquel il a donné son nom, et que la plupart des fruits acidulés: groseilles, tamarins, myrtilles, etc., contiennent en proportions variables.

Commerce. — Les citrons consommés en France nous arrivent du nord de l'Afrique, de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal. Il existe également des citronniers dans le midi de la France.

Le commerce de l'Epicerie débite des citrons toute l'année; mais comme la vente de ce fruit est peu considérable, il se pourvoit auprès des commerçants en fruits secs ou des commerçants en gros qui tiennent cette spécialité et qui s'en pourvoient eux-mêmes dans les ports ou près des importateurs.

Les citrons et autres fruits analogues sont soumis en France à un droit de 8 fr. TG et de 5 fr. TM aux 100 kilos poids brut.

Sirop de citron. — Pour faire un sirop de citron de bonne qualité, on prépare un sirop avec 50 kilos de sucre dissous dans 26 litres d'eau; on fait dissoudre 4 à 500 gr. d'acide citrique dans deux litres d'eau, on y mélange deux à trois litres d'esprit de citron (produit par la macération de zeste de citron dans de l'alcool à 90° distillé ensuite autant que possible ou soigneusement filtré) on verse le tout dans le sirop et on fait jeter quelques bouillons. Ce sirop ne doit être embouteillé que lorsqu'il est un peu refroidi et le bouchage effectué qu'après refroidissement complet pour éviter la formation de cristaux de sucre.

On peut substituer, pour une qualité ordinaire, un peu d'acide tartrique à la même quantité d'acide citrique.

CLAIE ou CLAYON. — Sorte de treillage en bois employé pour le séchage et la conservation des fruits. Les claies ou clayons servent à la préparation des prunes d'ente, des figues sèches, etc.

CLAIRETTE. — On désigne sous ce nom une variété de vignes, à raisins blancs généralement, répandue sur nos côtes méditerranéennes, ainsi que le vin qu'elle produit. Cette vigne, celle qui a la plus grande vigueur des cépages du Midi, réussit dans les terrains les moins propices. Elle forme la base des vins blancs doux ou secs du midi de la France et fournit un fort appoint à la préparation du vermouth.

Cette appellation semble se généraliser, et l'on rencontre de moins en moins, dans le commerce, la véritable clairette, vin blanc mousseux assez estimé, dont Limoux, dans l'Aude, avait la renommée.

Il existe également une autre sorte de clairette récoltée dans la Drôme, et connue dans tout le Midi sous le nom de clairette de Die.

CLARIFICATION. — La clarification est l'opération par laquelle on débarrasse un produit liquide ou liquéfiable des corps étrangers ou impuretés qu'il renferme. Elle consiste, soit simplement à extraire ces impuretés par un moyen mécanique, auquel cas elle prend le nom de *filtrage* (Voir ce mot), soit à introduire dans le produit à clarifier un agent chimique quelconque destiné à le dépurer par précipitation. Dans ce dernier cas, elle est appelée *collage* (Voir ce mot), lorsqu'elle s'applique particulièrement aux boissons (Voir aussi *Décoloration*).

La clarification s'obtient aussi souvent, quoique imparfaitement, lorsqu'il s'agit de liquides, par un simple repos suivi de décantation.

Le mot de clarification, qui peut désigner un grand nombre de cas d'épuration plus ou moins complète, s'applique plus particulièrement à l'épuration de l'eau.

Le moyen le plus rapide et le plus pratique de clarification de l'eau, lorsqu'on ne dispose pas de filtres ou que l'on trouve leur action trop lente, est d'y plonger une parcelle d'alun. On détermine ainsi un précipité presque instantané de toutes les particules solides en suspension dans l'eau. Ce moyen, employé fréquemment par les voyageurs pour rendre buvable une eau bourbeuse, ne doit cependant être employé qu'exceptionnellement pour la clarification de l'eau destinée à des préparations alimentaires.

CLIENT. — On nomme client, de nos jours, l'acheteur habituel d'une maison de commerce ou d'industrie, ou celui qui a recours aux services d'un avocat, d'un homme d'affaires ou d'un officier ministériel quelconque; en résumé, tout individu qui est obligé d'avoir recours aux bons offices d'un autre.

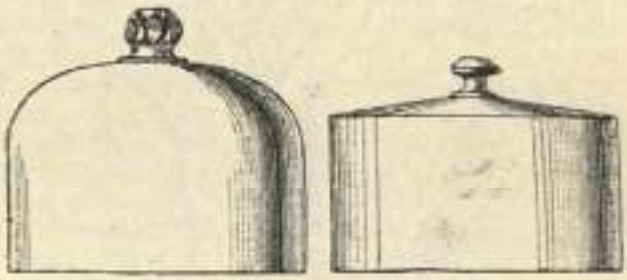
Historique. — On appelait client, dans l'ancienne Rome, les individus de condition inférieure qui, soit de leur plein gré, soit de toute autre manière, devaient avoir recours à la protection d'un patricien. Cette protection était absolument déterminée par des règles étroites, consacrées par les lois. Elle donnait lieu, de part et d'autre, à des obligations absolues. Le client était, en quelque sorte, dans la civilisation romaine, celui qui tenait le milieu entre l'esclave et le citoyen.

C'est sans doute à cause des obligations réciproques, qui lient l'acheteur habituel et son fournisseur, que l'on a appliqué, par analogie, au premier, la dénomination de client.

CLIENTELE. — Aujourd'hui, comme autrefois, la clientèle est formée par l'assemblage des clients d'une même maison ou d'une même personne.

Le mot *clientèle* désigne, dans le commerce, particulièrement les acheteurs avec lesquels on est en relations suivies, par oppositon à *achalandage*, qui s'applique plus spécialement aux acheteurs occasionnels.

CLOCHE A FROMAGE. — On appelle cloches à fromages des ustensiles en verre ou cristal ayant la forme d'un cylindre creux et couvert sur l'un des côtés, ou d'une demi-sphère allongée. Ces cloches servent à couvrir les fromages entamés, pour éviter la détérioration que pourraient amener le contact de l'air ou les mouches.



Cloches à fromages.

CLOS-VOUGEOT. — Vin de la Bourgogne très estimé, qui tire son nom du village auprès duquel ce clos est situé (Côte-d'Or).

Le Clos Vougeôt appartenait autrefois aux moines de Cîteaux.

Il est vendu dans le commerce des quantités relativement considérables de vins de Clos-Vougeot, dont la production est cependant très restreinte; c'est dire que le véritable clos-vougeot est extrêmement rare.

COALITION. — Les coalitions sont des groupements de commerçants ou d'industriels en vue de tirer un meilleur parti de l'exercice de leur profession. Elles étaient l'objet d'une réglementation sévère au temps des corporations qui, sans cela, eussent pu pratiquer, en quelque sorte, l'accaparement officiel.

De nos jours, les coalitions sont absolument entrées dans la pratique. Elles

ont été portées à leur plus haute puissance par l'ingérence de l'élément financier, et l'excès même de leur développement nécessitera peut-être bientôt contre elles l'établissement de mesures de répression.

Les coalitions sont surtout en pratique aux Etats-Unis, où elles portent le nom de *trusts*.

COCA. — On désigne sous ce nom les feuilles de l'*Erythroxylon coca*, arbris-

Rameau florifère de la coca.

seau originaire du Pérou, actuellement cultivé dans toute l'Amérique du Sud.

Historique. — Les indigènes des Andes emploient sous forme de chique, depuis un temps immémorial, les feuilles de la coca, mélangées avec des résidus d'autres plantes, dans le but de pouvoir effectuer de longs voyages, pendant lesquels ils sont sujets à manquer d'aliments, en n'emportant avec eux que de très petites provisions. Ce n'est que depuis peu d'années que l'usage, sous de toutes autres formes, s'en est répandu en Europe.

Propriétés et usages. — La coca, que l'on a cru longtemps un nutritif et un anti-déperditeur par excellence, est plus exactement un stimulant en même temps qu'un analgésique des plus actifs. Elle doit ses propriétés à un alcaloïde particulier, dénommé *cocaïne*.

Si la coca est employée sous sa forme naturelle pour la préparation d'infusions, de sirops et autres produits ayant une action stimulante, la thérapeutique emploie plus particulièrement l'alcaloïde lui-même pour produire avec une extrême facilité, et d'une façon tout à fait locale, des phénomènes analgésiques.

Commerce. — Jusqu'ici, le commerce de la coca est resté presque exclusivement l'apanage des pharmaciens et des droguistes. Cependant, comme elle est consommée en nature dans quelques régions, sous forme d'infusions, qui rappellent par leur saveur et par leur action celles faites à l'aide du thé, et que quelques-uns de nos confrères en débitent, nous avons cru devoir y consacrer quelques lignes.

On commence d'ailleurs à fabriquer un peu partout des produits divers à base de coca et autres plantes stimulantes, tels que la *kola* (Voir ce mot). Ces produits sont généralement vendus sous formes de vins, liqueurs, élixirs, poudres, bonbons ou biscuits, qui sont de plus en plus débités couramment par le commerce de l'Epicerie, lorsque ces produits n'ont pas de prétentions pharmaceutiques.

COCCOLOBA. — Genre d'arbre de la famille des polygonées qui croît aux Antilles et dans toute l'Amérique équatoriale.

Les coccolobas, appelés aussi raisiniers, produisent un fruit du même nom, analogue à nos cerises pour la grosseur et la couleur, mais qui ont un goût très différent, quoique acide et agréable. On en prépare des confitures et des compotes qui seront peut-être un jour consommées en France.

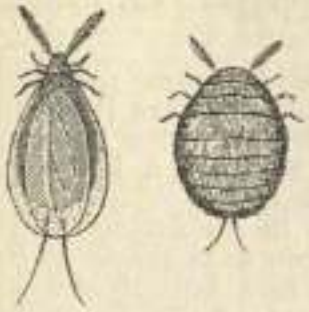
COCCULUS. — Genre d'arbrisseau de la famille des ménispermacées qui croît dans certaines régions tropicales et particulièrement aux Antilles et en Arabie.

On fait avec le brou qui recouvre le fruit une boisson tonique. L'amande est féculente et renferme une huile jaune et siccative.

COCHENILLE. — La cochenille (*Kermès baphica*) est un insecte qui vit sur une plante grasse connue sous le nom de nopal ou figuier d'Inde. Cet insecte produit une superbe couleur rouge que l'on extrait en traitant une décoction de cochenille par un sel acide tel que la crème de tartre; on obtient ainsi le *carmin*.

Comme le carmin est inoffensif, on l'emploie pour la coloration des produits alimentaires, liqueurs, bonbons, etc.

On l'emploie dans la teinturerie, la pro-



Cochenilles, mâle (ailé) et femelle.

duction des encres rouges fines, l'impression, etc.

L'Epicerie ancienne, qui tenait la plus grande partie des articles de droguerie connus de nos jours, débitait régulièrement la cochenille. Aujourd'hui, cet article est vendu seulement par les droguistes et marchands de couleurs.

COCHLEARIA. — Plante de la famille des crucifères répandue dans les régions

Cochléaria.

tempérées et froides, qui possède des propriétés antiscorbutiques précieuses.

Cette plante est embarquée, après avoir subi une préparation, sur les navires qui doivent effectuer de longues traversées.

Dans certains ports, les épiciers les en pourvoient.

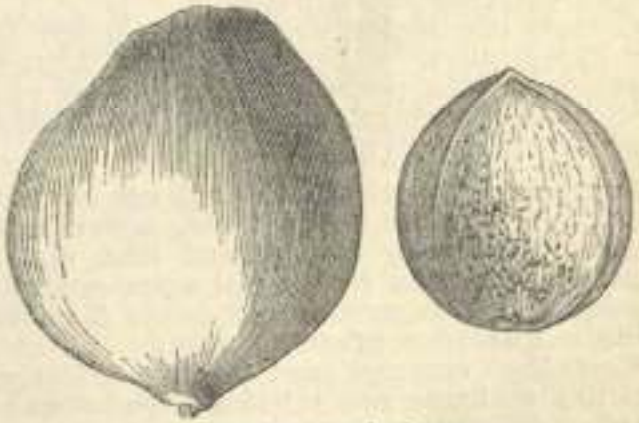
Elle entre aussi fréquemment dans la composition des élixirs dentifrices.

COCO (Noix de). — Fruit du cocotier. Le cocotier (*cocos nucifera*) est un arbre de la famille des *palmiers*, croissant au bord ou dans le voisinage de la mer, mais surtout à des altitudes peu élevées.

Le cocotier atteint jusqu'à 20 et 30 mètres de hauteur; ses feuilles d'un vert sombre, longues de 3 à 5 mètres sont formées d'une tige centrale dans laquelle sont implantées deux rangées de folioles opposées. Les fleurs naissent en grappes à l'aisselle des feuilles et se composent de fleurs mâles jaunâtres et de fleurs femelles verdâtres. Les fruits ovoïdes sont volumineux et réunis en régimes de 5 à 9 cocos. Un cocotier adulte porte généralement 4 ou 5 régimes à différents degrés de développement.

Le cocotier ne fructifie qu'à 5 ou 6 ans; mais il peut vivre un siècle, et produit jusqu'à 80 ou 100 fruits dans une année. Chaque coco pèse environ 1 kil. 500 gr. La couleur du fruit est verte pendant sa croissance; à maturité, il devient jaune ou brun.

Le lieu d'origine du cocotier n'est pas connu. Certains botanistes le prétendent originaire d'Amérique, mais la plupart sont d'avis qu'il provient d'Asie, probablement de l'archipel indien, où il est extrêmement répandu. Il se trouve actuellement dans toutes les régions tropicales du globe et sa culture offre un grand intérêt. Son bois, d'une grande dureté, le fait rechercher pour de nombreux travaux de charpente; les fibres de ses



Coco entier et noix de coco.

feuilles servent à fabriquer de menus ouvrages très résistants; on emploie ses fleurs à la préparation d'un vin de palme, duquel on extrait l'*arak*, alcool particulier assez consommé. Mais c'est de son fruit, appelé *noix de coco* ou plus simplement *coco*, que l'on retire le plus d'avantages.

La noix de coco est formée d'une enveloppe fibreuse, que l'on emploie au calfatage des navires, sous laquelle se trouve une coque ovoïde très résistante, dont on

se sert, après dessiccation, à titre d'ustensiles domestiques : coupes, tasses, etc. L'amande assez adhérente à la coque, est creuse et contient, à l'état frais, un liquide acidule appelé *lait de coco*. Ce liquide qui, tant que le fruit reste à l'arbre, conserve une grande fraîcheur, forme une boisson agréable; mais il sûrit très facilement. L'amande proprement dite est d'une contexture quelque peu fibreuse et très grasse. Elle contient une huile limpide dénommée *huile* ou *beurre de coco*.

Lorsqu'on extrait cette huile de l'amande, elle est incolore et fluide, puis elle devient blanchâtre et prend une certaine consistance. Au début, son odeur est faible, mais laissée à l'air elle rancit facilement et, dans cet état, devient impropre à la consommation alimentaire.

On l'emploie pour l'éclairage, mais surtout pour la fabrication d'un savon sec, très mousseux et nettoyant bien. On l'extrait, pour cet objet, de l'amande séchée qui porte le nom de *coprah*.

On a cherché longtemps le moyen d'en faire une graisse comestible, mais l'espèce de rancidité dont elle est affectée la rendait impropre à cet usage. Cependant, depuis quelques années on est parvenu à conserver cette graisse végétale, grâce à des procédés spéciaux, sans qu'elle rancisse, et même sans qu'elle conserve aucun goût. Son emploi aux usages culinaires est très économique.

On accorde au lait de coco des propriétés diurétiques, à l'amande une action vermifuge très prononcée; enfin, on extrait de ses racines, riches en tanin, des médicaments astringents.

Commerce. — Il se fait un commerce assez restreint de cocos frais, cependant quelques navires complètent leur chargement avec ces fruits qui sont ensuite expédiés de nos principaux ports à Paris et dans quelques grandes villes.

Certains commerçants en épicerie, qui tiennent une spécialité de fruits exotiques, débitent couramment des cocos.

L'amande de coco séchée fait, au contraire, l'objet d'un commerce assez important, elle est expédiée dans nos ports et surtout à Marseille, sous le nom de *coprah*. C'est de cette substance que sont extraites les huiles de ce nom, dont on se sert pour la savonnerie et pour diverses autres industries.

La graisse de coco alimentaire n'est préparée que par peu d'industriels, cette fabrication nécessitant l'emploi de certains procédés qui ne sont pas dans le domaine public. Elle est surtout connue en France sous le nom de « Végétaline ».

En Angleterre, on la dénomme, suivant la qualité, « Coconut butter » (beurre de coco) ou « Nucoline ». En Allemagne, un produit similaire est dénommé « Palmine ».

COCO. — Boisson rafraîchissante à base de jus de *réglisse* (Voir ce mot). On appelle également coco les poudres composées qui servent à la préparation de cette boisson.

C'est vers la fin du siècle dernier que le coco fut mis à la mode en France, par des marchands ambulants, munis d'un réservoir porté à l'aide de bretelles. Il était débité alors au prix d'un liard le verre.

De nos jours, cette boisson est encore vendue dans les agglomérations de foule; on en a élevé sensiblement le prix, quoiqu'il soit toujours très modeste, et on y adjoint généralement de la glace. Mais le mode original de transport à dos du réservoir a presque complètement disparu.

Les poudres de coco, aromatisées et parfumées de différentes manières, sont vendues en boîtes de fer-blanc ou en tubes de verre par le commerce de l'Épicerie.

Certains industriels préparent également sous le nom de « Sirop de Calabre » un liquide destiné à la préparation d'une boisson analogue et désignée sous le même nom.

COCOSE. — Voir *Végétaline*.

CODE DE COMMERCE. — Ensemble des règlements juridiques régissant les rapports des commerçants. Il se divise en quatre livres. Le livre I^er^ traite du *commerce en général*, des obligations imposées aux commerçants, des Bourses, des effets et des Sociétés. Le livre II est consacré au *commerce maritime*; le livre III aux *faillites et banqueroutes*, et le livre IV à la *juridiction commerciale*.

Historique. — Ce n'est qu'en 1763 que la réglementation du commerce fut établie en France d'une manière générale. L'ordonnance qui la détermina est désignée sous le nom de *Code marchand*. Elle fut rendue sous le ministère de Colbert, et son principal auteur fut Jacques Savary, négociant et fermier des domaines de la couronne.

Grâce à ses qualités de rédaction et à son esprit judicieux, elle fut prise comme modèle par les gouvernements étrangers et servit de base au Code actuel datant de 1807, qui eut pour motif de refondre le

Code marchand avec les ordonnances ultérieures, nécessitées par les défauts ou lacunes de la première.

La refonte du Code marchand avait été décrétée par l'Assemblée constituante ; mais la rédaction du Code de commerce actuel ne fut commencée qu'en 1801 et ce n'est qu'au mois d'août 1807, après une interruption de plusieurs années, qu'il put être achevé.

Il fut alors promulgué en cinq lois distinctes devenues toutes exécutoires à dater du 1er janvier 1808.

Depuis cette époque, de nombreuses lois sont venues transformer ou compléter le Code de commerce de 1808. Parmi les plus importantes il faut citer :

Les lois du 28 mai 1838 et du 4 mars 1889 sur les faillites et la liquidation judiciaire ;

La loi du 23 mai 1863 sur le gage commercial ;

Celle du 18 juillet 1866 sur le courtage des marchandises ;

Celles du 24 juillet 1867 et du 1er août 1893 sur les sociétés ;

Celles du 23 mai 1865 et 19 février 1874 sur les chèques, etc., etc.

CŒUR. — On appelle cœur une sorte de petit baquet en forme de cœur, que l'on place sous les cannelles pour éviter

Cœur.

de renverser du vin ou d'autres liquides lorsqu'on les soutire.

L'Épicerie se pourvoit de ces objets chez les tonneliers.

COFFRE-FORT. — Ainsi que son nom l'indique, cet objet est un coffre solide pouvant résister à toute tentative d'effraction.

Destiné à contenir des valeurs, des papiers et substances précieuses et, dans le commerce, les registres de comptabilité, il doit surtout être à l'épreuve du feu, afin de pouvoir, en cas d'incendie, préserver de ses atteintes tous les objets combustibles qui y sont renfermés.

On obtient ces qualités par l'emploi de doubles cloisons de fer, entre lesquelles sont disposées des matières isolantes.

Lorsque le lieu où sont déposés les coffres-forts n'est pas placé sous une surveillance continue, on fait ces meubles aussi lourds que possible, et on les scelle souvent à la muraille, de façon à en rendre l'enlèvement impossible.

COGNAC. — On désigne sous le nom de cognac les *eaux-de-vie* des départements de la Charente et de la Charente-Inférieure dont le principal siège commercial est situé à Cognac.

Les eaux-de-vie de Cognac sont connues sous diverses désignations suivant la région qui les produit : les grandes ou fines champagnes, les petites champagnes, les borderies ou fins bois ou premiers bois, les bois ordinaires et les deuxièmes bois.

La grande Champagne, ainsi nommée par suite de la ressemblance du terrain avec celui de la Champagne de l'est de la France, est située dans l'arrondissement de Cognac; la petite Champagne entoure cette première zone; les borderies sont situées dans le canton de Cognac et les bois ordinaires se récoltent sur des terrains primitivement occupés par des bois et qui n'ont été défrichés que peu à peu à la suite de l'extension du commerce de Cognac.

Distillation. — Si la nature des vignes est l'une des principales causes de la qualité des eaux-de-vie charentaises, la façon dont la distillation est conduite n'est pas sans influence également.

Aussitôt que le jus des raisins de la récolte a obtenu le degré de fermentation nécessaire, on effectue la distillation selon les méthodes anciennes. Le vin placé dans la chaudière d'un alambic ordinaire émet des vapeurs qui, condensées par le serpentin, constituent le *brouillis*. Lorsque cette première distillation a été effectuée avec trois charges différentes, le brouillis produit est distillé à nouveau. On en extrait soigneusement les produits de tête et de queue, chargés en aldéhydes ou de degré insuffisant, et qui doivent être repassés avec des charges fraîches.

L'eau-de-vie de *cœur* est placée dans des fûts neufs en chêne, préalablement assainis par des lavages à l'eau alcoolisée. Puis on laisse vieillir.

Cette méthode est bien moins rapide et moins économique que la distillation de *premier jet* à l'aide des alambics rectificateurs; mais elle laisse au produit selon l'avis de ceux qui l'emploient un bouquet beaucoup plus fin.

Commerce. — Le commerce des eaux-de-vie de Cognac a une importance considérable pour notre pays. Non seulement la consommation en France des eaux-de-vie de Cognac (ou façon Cognac) est immense, mais l'exportation de cet article, qui est un des produits français les plus estimés, donne lieu à des transactions considérables.

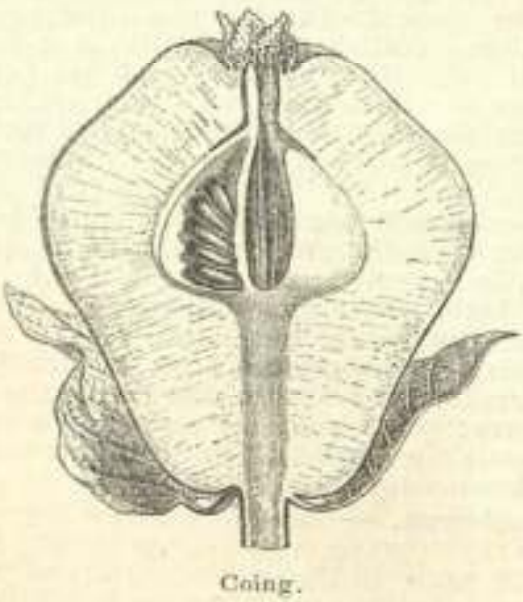
L'Epicerie débite en grande quantité des eaux-de-vie de Cognac, soit des marques renommées, qu'elle achète en bouteilles aux pays de production ou aux dépositaires de ces marques, soit des cognacs sans marque qui sont achetés le plus souvent en fûts et très souvent directement chez les négociants de Cognac ou de la région.

Le nom de *cognac* est couramment donné à des liquides spiritueux n'ayant qu'une très lointaine analogie avec les fines eaux-de-vie de la région de Cognac et la question s'est posée de savoir s'il était licite de désigner ainsi ces spiritueux.

Il nous semble qu'en pareille matière, la vraie règle est l'usage, lorsque l'acheteur ne spécifie pas clairement ce qu'il demande. Lorsqu'un consommateur demande négligemment *du* cognac et recherche le bas prix sans insister sur la provenance, il paraît évident qu'il subit la loi de l'usage et n'a nullement en vue d'acquérir particulièrement de l'eau-de-vie des Charentes.

Il n'en est pas de même par contre, s'il demande de *l'eau-de-vie de Cognac* ou s'il insiste sur le nom de *Cognac* et s'il accepte de payer un prix normal. Son désir d'avoir cette eau-de-vie spéciale est alors clairement exprimé.

COING. — Fruit du cognassier, en forme de poire, à odeur pénétrante, d'une



Coing.

saveur acidulée et astringente. Ce fruit, riche en tannin est très acerbe aussi ne peut-il pas être mangé à l'état cru.

Le cognassier est un arbre peu élevé à branches grêles et flexibles, à feuilles ovales, et de la famille des Rosacées-Pyrées. On le rencontre à l'état sauvage dans la région occidentale de l'Asie, en Perse et près de la mer Caspienne. Il est très cultivé en Europe.

Le coing était déjà connu des Grecs et des Romains. Il fut, d'après la légende, importé de Cidon, ville de l'île de Crète, d'où lui vient son nom scientifique *Cydonia*.

Il fournit à la confiserie et à l'économie domestique un précieux appoint. On en fait des confitures, des sirops, des pâtes de fruit, ainsi qu'une liqueur dénommée eau de coings.

Voici une formule de préparation pour cette liqueur, suc de coings bien mûrs, exprimé et filtré, cinq litres, alcool à 90° cinq litres; eau 5 litres, sucre 7 kilos; ajouter quelques centilitres d'esprit de girofle et colorer en jaune clair avec du caramel. Le sucre et l'eau doivent servir à préparer un sirop que l'on incorpore ensuite au mélange.

On peut aussi faire digérer les coings dans l'alcool, avec les aromates, pendant deux mois, filtrer et ajouter le sirop fait à chaud.

Les confitures de coings se divisent en *compote*, en *marmelade* et en *gelée*. On trouvera à ces mots les indications générales. La gelée, qui est la confiture de coings la plus consommée, demande cependant, pour être parfaite, les conditions suivantes :

Gelée de coings. — Les coings épluchés, privés de leurs pépins et coupés en morceaux sont placés, avec leurs pelures, dans une bassine en cuivre non étamée. On les couvre d'autant de litres d'eau qu'il y a de kilogs de coings. Il est bon de faire bouillir cette eau au préalable et de l'additionner d'un peu de jus de citron. On laisse bouillonner en remuant fréquemment avec l'écumoire. Dès que les coings commencent à fondre, on retire du feu, on tamise et on passe le jus à la chausse jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair. On le remet alors sur le feu avec 500 grammes de sucre par 400 grammes de jus; on cuit à bon feu et on écume soigneusement avant l'ébullition. On doit éponger aussi les bords de la bassine, dont le fond seulement doit subir l'action du feu, afin d'éviter que la confiture en contact avec les parois se colore. Lorsque la gelée ne tombe de l'écumoire en nappe un peu adhérente, il faut s'empresser de retirer du feu, car une cuisson trop prolongée serait préjudiciable. On empote en enlevant soigneusement l'écume qui peut

surnager et l'on ne bouche qu'après complet refroidissement.

Sirop de coings. — La préparation du jus a lieu de même manière que pour la gelée avec cette différence que l'on double la quantité d'eau (deux litres pour un kilog). On ajoute 900 grammes de sucre par 500 grammes de jus clarifié, on fait cuire doucement jusqu'à ce que le sirop bouillant marque 31° au pèse-sirop; on passe le sirop fait à travers un tamis fin et l'on embouteille; mais l'on ne bouche qu'après refroidissement complet.

Pâte de coings. — La pâte de coings est très employée en confiserie. Voici comment on la prépare :

Les coings non pelés mais privés des pépins et coupés en morceaux sont mis à blanchir dans un peu d'eau. Lorsqu'ils sont suffisamment cuits, on les pèle, puis on les râpe et l'on mélange à la pulpe obtenue un poids égal de sucre en poudre ou bien de sucre cuit au fort cassé.

On place sur un feu modéré en remuant continuellement jusqu'à ce que la pâte soit cuite à point. On la verse dans des moules en amidon, en fer-blanc ou en bois garni de papier; le lendemain on démoule et on met à sécher à l'étuve.

Commerce. — Toutes les préparations alimentaires à base de coings sont vendues par l'Epicerie, mais surtout la gelée et la pâte. La première est fournie par les confituriers et la seconde par les confiseurs.

COLIS POSTAUX. — On donne ce nom à des colis de pesanteur et dimensions modérées qui doivent être affranchis à l'avance et qui sont, en France, transportés sous le contrôle de l'Administration des postes, en vertu de contrats passés par elle.

Les principaux avantages de ce mode d'expédition consistent : 1° dans l'unification de taxe, quelle que soit la distance, dans l'étendue de chaque territoire national ou colonial; 2° la rapidité qui *doit* présider à leur transmission.

Par contre, ce service n'est pas sans posséder quelques inconvénients, tels que la non responsabilité effective pour retards, le tarif relativement onéreux du remboursement pour les petites sommes, etc. En outre ces colis ne sont livrables au domicile de l'expéditeur que dans un certain nombre de localités. Malgré cela l'institution des colis-postaux, susceptible de notables améliorations, rend de grands services pour l'envoi des échantillons un peu volumineux ou des marchandises dont l'approvisionnement doit être léger et fréquemment renouvelé.

Sauf le cas de *force majeure* (restriction qui manque de précision mais désigne notamment les risques de naufrages pour les transports par mer), la perte, le vol ou l'avarie d'un colis postal donne droit à une indemnité représentant la perte réelle subie, jusqu'au maximum fixé pour les diverses catégories de colis postaux, et au remboursement des frais d'expédition payés, dans le cas de perte totale.

Dans les colis *à valeur déclarée*, en cas de perte, le remboursement peut atteindre cette somme; mais la déclaration frauduleuse d'une valeur exagérée entraîne la perte de tous droits à une indemnité, sans préjudice des poursuites judiciaires.

La déclaration de valeur, qui ne peut dépasser 500 francs, donne lieu à la perception d'un droit fixe d'assurance de 0, 10 pour l'intérieur de la France, de la Corse ou de l'Algérie. Pour les relations entre ces pays, le droit est de 0,20 par 300 francs.

Pour la France continentale, les colis postaux se divisent, suivant leur poids, en trois classes, taxées aux tarifs suivants :

	en gare	à domicile
Jusqu'à 3 kilogs.	0,60	0,85
De 3 à 5 —	0,80	1,05
De 5 à 10 —	1,25	1,50

Les colis postaux peuvent être adressés *contre remboursement*, pour la France continentale, la Corse et l'Algérie, dans les localités pourvues d'une gare ou d'un correspondant du chemin de fer (autre que le bureau de poste), il y a lieu à l'application d'un droit de remboursement de 0,60 si le montant du remboursement doit être payé à l'expéditeur en gare ou au bureau de dépôt, et de 0,85 s'il doit lui être payé à son domicile.

Dans le régime international, comprenant la Tunisie, cette taxe spéciale est fixée à 0,20 par fraction de 20 francs de la somme soumise au remboursement; cette taxe est prélevée sur le montant du remboursement perçu.

Les réclamations relatives aux pertes de colis postaux doivent être adressées directement aux Compagnies de chemin de fer dans le délai maximum d'une année; elles doivent être accompagnées du récépissé d'expédition. La réception des colis postaux et la constatation des avaries sont soumises aux règles ordinaires (Voir *Transports*).

Le transport des colis postaux pour l'étranger est soumis à des taxes et formalités variables selon les pays destinataires. Ces renseignements sont édités chaque année par les Compagnies de chemin de fer, en un opuscule du prix de 1 franc.

Les obligations communes à toutes les expéditions de colis postaux à destination extérieure de la France continentale consistent dans l'apposition d'un cachet sur cire et dans l'établissement de déclarations en douane en nombre variable suivant le nombre de douanes devant lesquelles le colis doit passer.

COLLAGE. — Emploi de la *colle* soit pour déterminer l'adhérence de deux surfaces (Voir *Colle)* soit pour faciliter la précipitation des corps solides tenus en suspension par un liquide.

C'est cette dernière opération qui intéresse plus particulièrement les commerces de l'alimentation.

On se sert de colles différentes, selon que l'on veut clarifier des vins, des bières, du vinaigre ou des sirops.

La matière dont l'efficacité est la plus grande est l'*albumine*. Aussi emploie-t-on généralement les produits qui en contiennent les plus grandes proportions. Le blanc d'œuf, le sang frais ou desséché, le lait, la gélatine et la colle de peau ou de poisson, sont usités pour le collage des vins; mais le sang, très altérable, offre, dit-on, souvent des inconvénients.

Le tannin, la noix de galle pulvérisée et le cachou servent au collage du cidre.

Pour les sirops, on prépare une eau albumineuse qui, chauffée légèrement après introduction dans le liquide à clarifier, se coagule et, montant à la surface sous forme de mousse, entraîne avec elle les impuretés.

La colle de poisson est appliquée au collage de la bière et du vin blanc, etc., etc.

Les eaux-de-vie troubles sont collées à la Terre d'Espagne, substance kaolineuse, employée à la dose de 50 à 100 gr. par hectolitre. On en prépare une bouillie en l'humectant avec le liquide à coller, puis, lorsqu'elle est bien fluide on la verse dans le liquide et on fouette vigoureusement.

Il arrive que les substances albumineuses employées au collage des vins ne *prennent pas*, c'est-à-dire n'effectuent pas la clarification cherchée. Cela tient à ce que les vins traités ne renferment pas assez de *tannin* pour coaguler l'albumine. Il n'y a qu'à recommencer l'opération après avoir additionné, au préalable, le vin à coller d'une petite quantité de *tannin* (4 à 8 gr. par hectolitre).

Il faut éviter d'employer trop de colle, car le tannin des vins n'en peut coaguler qu'une certaine quantité, et celle qui ne peut être coagulée reste en suspension dans le liquide, contribue à le troubler et peut favoriser la fermentation putride.

La dose généralement employée est de 5 à 7 blancs d'œufs par pièce de 225 litres. Il est d'usage d'y adjoindre la coquille; cela permet de ne perdre aucune partie d'albumine et ne peut offrir d'inconvénients. On y joint aussi fréquemment un peu de gros sel qui active la précipitation de la colle; mais cela peut être dangereux avec certains vins déjà salés naturellement plus que les chimistes ne le jugent licite. Il est bon de battre en neige les œufs employés, dans un vase, avec un litre du liquide à coller, avant de verser dans le tonneau, cela répartit mieux l'albumine dans la masse.

Lorsqu'on emploie du sang, celui-ci doit être défibriné afin d'éviter la putréfaction. Ce collage est énergique; il entraîne une partie de la couleur des vins rouges. Frais, on l'emploie à la dose d'un litre par hectolitre. On doit soutirer, en ce cas, au bout d'une quinzaine, dès que le vin est éclairci.

La colle de poisson ou *ichtyocolle* est très recommandée pour les vins blancs. On l'emploie à la dose de 5 grammes pour une pièce. On la fait préalablement dissoudre dans un litre ou deux du vin à coller, à l'abri de l'air et au frais, pour éviter toute fermentation putride; quand elle est bien fondue, on passe à travers un tamis et on verse dans le fût.

La colle forte, la gomme arabique, ont été parfois employées, à la dose de 10 à 20 grammes par hectolitre; mais la première est très énergique et décolorante, elle ne peut servir que pour les gros vins qui menacent de tourner; la seconde est meilleure, mais d'un prix relativement élevé.

Le lait frais, non bouilli, à la dose d'un litre par barrique, est mauvais pour les vins rouges, mais donne de bons résultats avec les vins blancs, surtout ceux d'une couleur jaunâtre ou rougeâtre trop prononcée car il les décolore. Cependant le lait introduit dans le vin du sucre de lait et des matières azotées pouvant déterminer la fermentation lactique.

Pour faciliter l'action de la colle, il y a lieu parfois d'adjoindre au vin, au vin blanc surtout, un peu de *tannin* (4 à 8 gr. par hecto) ce qui permet la coagulation. Aux vins peu acides, on ajoute de 20 à 30 gr. d'acide tartrique par hecto, ce qui

aide à la précipitation du réseau formé par la colle, lequel entraîne les impuretés.

On doit éviter les variations de température pendant le collage, lequel doit être effectué de préférence par un temps frais, car le moindre mouvement de fermentation dans le vin entrave la chute du réseau gélatineux et la colle, loin de clarifier le liquide, y reste suspendue en petites pellicules. La température la plus favorable est de 7 à 12° centigrades. Au-dessous la colle se dissout sans coagulation, au-dessus, il peut y avoir fermentation putride.

Quand on introduit la colle dans la futaille, il faut avoir soin de fouetter énergiquement le liquide. Puis on laisse reposer. Ce n'est qu'au bout de 10 à 15 jours que la clarification doit être complète.

Le collage est, en somme, une opération délicate, qui a pour but de purger le vin des matières albuminoïdes qu'il tient en suspension, mais qui lui enlève aussi une partie de ses matières extractives et de sa couleur.

Il est nécessaire de le pratiquer pour les vins destinés à une conservation prolongée, ceux à mettre en bouteilles pour les y laisser vieillir ou ceux qui sont durs, bourrus ou troubles. Les vins limpides, de bonne tenue, n'ayant pas à voyager et destinés à une consommation prochaine, peuvent souvent s'en passer, surtout s'ils ont été l'objet de **soutirages** bien conduits.

Les commerçants en épicerie, lorsqu'ils ne se livrent pas au commerce en gros des vins, se contentent généralement d'employer l'albumine d'œufs pour le collage.

Les autres colles à clarifier sont vendues par le commerce de droguerie, auprès duquel l'Epicerie s'en pourvoit.

COLLE. — Les colles sont des substances visqueuses animales ou végétales qui, par leur dessiccation, déterminent l'adhérence des surfaces entre lesquelles elles sont appliquées.

On nomme *colles* également des produits à base d'albumine destinés à clarifier les boissons (Voir *collage*).

Les colles animales sont toutes formées de gélatine plus ou moins pure, dont on a augmenté la puissance de coagulation par la cuisson et l'évaporation. Les deux sortes principales sont la colle forte, qui prend différentes dénominations selon son degré de pureté, et la colle de poisson ou *ichtyocolle*. Les colles fortes liquides sont préparées par l'adjonction à la pâte gélatineuse d'une certaine quantité d'acide étendu, généralement d'acide azotique.

Une formule usitée est la suivante : 1 kilog. de colle forte, 1 litre d'eau, auxquels on ajoute, après complète dissolution 200 grammes d'acide azotique. La colle liquide, ainsi préparée, peut se conserver plus de deux ans.

Les colles végétales sont de deux sortes : L'une est préparée à l'aide d'un suc mucilagineux qui découle de certains arbres et dénommé *gomme*. La plus usitée de ces gommes, dans notre commerce, est la *gomme arabique*. L'autre sorte de colle végétale a pour base l'amidon et est principalement préparée avec les céréales ou avec les plantes féculentes, et porte le nom de *colle de pâte*.

La colle de pâte s'obtient par la dissolution dans l'eau d'amidon ou de farine, qu'une légère cuisson fait prendre en masse. La fabrication industrielle de cette colle s'effectue à l'aide de nombreuses substances, notamment la farine de marron d'Inde.

On prépare, selon l'usage auquel on les destine, une infinité de colles, toutes à base des précédentes, unies ou séparées, auxquelles on adjoint des matières neutres : alun, acétate de plomb, craie pulvérisée, magnésie, silicate de soude, etc.

Dans le but de déterminer une évaporation et une agglutination plus rapide, on remplace quelquefois une partie de l'eau nécessaire à la liquéfaction des colles par de l'alcool, de l'essence de térébenthine, etc., etc.

On prépare également des colles spéciales par la dissolution du *caoutchouc* ou de la *gutta-percha* dans l'éther, le sulfure de carbone et surtout la benzine.

La *colle de poisson* ou ichtyocolle est composée de lambeaux agglutinés ou tordus de la vessie natatoire de divers poissons et plus particulièrement des esturgeons, qui abondent dans les fleuves de la Russie méridionale.

La colle de poisson a un pouvoir clarifiant très considérable, aussi est-elle employée pour diverses préparations culinaires. Son prix est assez élevé.

On appelle *colle factice* un produit composé, presque analogue à la colle de poisson comme aspect et comme emploi, mais d'un prix beaucoup plus réduit.

La *colle forte* est livrée au commerce sous forme de tablettes, d'un peu plus d'un décimètre de côté et d'un centimètre d'épaisseur, plus ou moins transparentes et d'une couleur allant du blond au brun foncé.

Elle s'obtient en faisant bouillir dans

l'eau le tissu cellulaire, les tendons, les ligaments et les cartilages de certains animaux et en filtrant, pour le clarifier, le liquide ainsi produit qu'on laisse ensuite refroidir et prendre à l'air.

L'Epicerie, en outre de l'emploi des colles pour le *collage* des liquides, se sert des différentes colles pour l'application d'étiquettes sur papiers, bouteilles, etc.

La colle de pâte est la plus usitée; cependant, pour coller les étiquettes sur les bouteilles, on fait souvent usage d'une composition dont voici la formule: gomme arabique 40 gr., gomme adragante 10 gr., glycérine 40 gr., huile de thym 1 gr. On ajoute de l'eau pour obtenir la consistance sirupeuse. La glycérine et l'huile ont pour but d'éviter le brisant des gommes et de lier la colle de façon à faire un tout qui se tienne. Cette préparation revient à un prix plus élevé que la colle de pâte, mais elle tient mieux sur le verre et l'humidité n'a pas d'action sur elle.

Une autre colle, qui donne de bons résultats, peut être préparée à l'aide d'une dissolution de gomme arabique, comme ci-dessus, dans laquelle on broie des gousses d'ail. Cette plante bulbeuse paraît renfermer des produits gommeux, des essences ou des huiles essentielles qui assurent la dessiccation de la gomme en évitant le séchage brisant en écailles et en paillettes.

Il existe encore des formules spéciales de colles pour réunir les objets de verre, de porcelaine, etc. En voici quelques-unes:

1° La gomme arabique peut donner de bons résultats pour coller le carton, le bois, le verre, la porcelaine, et même les métaux si l'on y ajoute, par 150 gr. de solution épaisse, 2 grammes de sulfate d'alumine dissous dans un peu d'eau.

2° Pour les objets de verre on emploie une colle composée de verre pilé très fin et passé au tamis de soie, mélangé avec un blanc d'œuf de façon à former pâte. Cette colle est d'une solidité à toute épreuve.

3° Pour la faïence et la porcelaine, on peut procéder ainsi: Prendre 125 grammes de caséum (fromage blanc) lavé et pressé, le piler dans un mortier avec trois blancs d'œufs, le jus tamisé de 7 à 8 gousses d'ail pilées. Lorsque le tout est broyé, on y incorpore peu à peu de la poudre de chaux vive, jusqu'à ce que le mastic ainsi formé devienne sec. On le conserve à l'abri de l'air et, au moment de l'employer, il suffit de délayer la quantité nécessaire dans un peu d'eau. Faire sécher lentement et à l'ombre en maintenant les morceaux solidement réunis avec une ficelle ou par tout autre moyen. Quand la dessiccation est parfaite, le raccommodage est indestructible.

Commerce. — L'Epicerie débite couramment de la colle de poisson, de la gélatine en tablettes minces, de la colle forte et quelquefois de la colle de pâte et de la colle de peau.

Elle se pourvoit de ces divers articles auprès des négociants en produits chimiques, en droguerie, ainsi qu'auprès des fabricants de colle.

COLORANTS. — Produits destinés à donner une couleur déterminée aux substances auxquelles on les joint.

Colorants pour potages. — Les colorants pour potages sont préparés à l'aide d'oignons brûlés à un certain degré, ou de caramel, ou de ces deux produits réunis. Ils sont vendus sous la forme de boules, de pastilles, de dragées ou même de liquides. Quelques-uns sont aromatisés et donnent non seulement de la couleur, mais aussi de la saveur. L'Epicerie débite ces différents genres de colorants et s'en pourvoit près des fabricants ou des droguistes.

Coloration des produits alimentaires. — La coloration des produits alimentaires est sévèrement réglementée par les ordonnances de police des 15 juin 1862 et 12 mai 1885, qui interdisent formellement l'emploi des substances suivantes:

Couleurs minérales: Composés de cuivre: Cendres bleues, Bleu de montagne. — Composés de plomb: Massicot, Minium, Mine orange, Oxychlorure de plomb, Jaune de Cassel, Jaune de Turner, Jaune de Paris, Carbonate de plomb, Blanc de plomb, Céruse, Blanc d'argent, Antimoniate de plomb, Chromate de plomb, Jaune de Naples, Sulfate de plomb, Jaune de chrome, Jaune de Cologne. — Chromate de baryte, Outremer jaune. — Composés de l'arsenic : Arséniate de cuivre, de Scheele, Vert de Schweinfurt. — Sulfure de mercure, Vermillon.

Couleurs organiques: Gomme-gutte, Aconit-napel. — Matières colorantes dérivées de l'aniline et de ses homologues, telles que fuchsine, bleu de Lyon, flavaline, bleu de méthylène. — Phtaléines et leurs dérivés substitués. — Eosine, Erythrosine. — Matières colorantes renfermant au nombre de leurs éléments la vapeur nitreuse, telles que le jaune de naphtol, jaune Victoria. — Matières colorantes préparées à l'aide de composés

diazoïques, telles que tropéoline, rouges de xyline.

Cependant, une ordonnance de police, en date du 31 décembre 1890, a accordé des tolérances pour l'emploi de certains colorants dérivés des goudrons de houille. D'après cette ordonnance, il est permis, à titre exceptionnel, d'employer, pour la coloration des articles de confiserie et de certaines liqueurs qui ne sont pas naturellement colorées, les couleurs ci-après, dérivées des goudrons de houille, en raison de leur emploi restreint et de la très minime quantité de substance colorante nécessaire :

Couleurs roses: Eosine (tétrabromo-fluorescéine); Erythrosine(dérivés méthylés et éthylés de l'éosine); rose bengale, ploxine (dérivés iodés et bromés de la fluorescine chlorée); rouges de Bordeaux, ponceau (résultant de l'action des dérivés sulfo conjugués du naphtol sur les diazoxylènes); fuschine acide (sans arsenic et préparée par le procédé Coupier).

Couleurs jaunes: Jaune acide, etc. (dérivés sulfo-conjugés du naphtol).

Couleurs bleues: Bleu de Lyon, bleu lumière, bleu Coupier, etc. (dérivés de la rosaniline triphénylée ou de la dyphénylamine).

Couleurs vertes: Mélanges de bleu et de jaune ci-dessus ; vert malachite (éther chlorhydrique du tétraméthyldiamidotriphénylcarbinol).

Couleur violette: Violet de Paris ou de méthylaniline.

En résumé, sauf la tolérance ci-dessus, il est interdit d'employer aucune couleur minérale sauf le bleu de Prusse, l'outremer, les ocres et la craie pour colorer les substances alimentaires.

De plus, ces substances ne doivent jamais être mises en contact avec des produits colorés à l'aide des couleurs prohibées, et il est interdit d'employer pour envelopper ces substances des papiers coloriés de la même façon.

Pour fournir la couleur *rouge*, on se sert de la *cochenille*, du bois de santal rouge, du bois de Fernambouc, du rouge de laque, du rouge de rhubarbe, de l'hématine (principe extrait du bois de *campêche)* des baies de l'*airelle* myrtille.

Le *bleu* est tiré de l'*indigo* traité à l'acide sulfurique; quand la dissolution est faite, on ajoute de l'eau et on sature l'acide par de la craie; on décante ensuite.

Le *bleu-violet* est produit par la cochenille à laquelle on ajoute de l'alun calciné et un peu d'ammoniaque liquide.

Le *violet* est obtenu par le mélange du rouge et du bleu.

Le *jaune* provient du *safran*, du *curcuma*, du *caramel*.

Le *vert* est préparé avec du jaune de safran ou de caramel par exemple, et du bleu d'indigo. On peut aussi extraire la couleur verte des plantes, la *chlorophylle:* c'est ce que font certains fabricants de conserves, ainsi que les distillateurs (pour les liqueurs d'un titre alcoolique élevé). L'absinthe fine, notamment, est colorée à la chlorophylle.

COLPORTEUR. — Marchand transportant des marchandises de commune en commune pour en effectuer la vente sur place.

La loi assujettit à la patente personnelle tout colporteur, lors même qu'il vend pour le compte d'autrui. Ils sont tenus de présenter leur patente à toute réquisition des agents de l'autorité municipale. A défaut de cette présentation ceux-ci sont en droit de verbaliser et de confisquer la marchandise et mettre en fourrière les voitures et animaux.

Les colporteurs n'offrent pas à ceux qui leur achètent, les garanties de sécurité des marchands sédentaires, auxquels ils font une vive concurrence, soit par le bas prix joint à la qualité inférieure de leurs marchandises, soit par la méthode des primes si en faveur près du populaire ignorant. Ils ont l'avantage d'exploiter une clientèle qui, répartie sur un grand rayon, peut être fort importante, et d'être peu atteints par les charges habituelles du commerce: contributions, loyer, etc.

Afin de rétablir la balance en faveur des commerçants sédentaires, certaines municipalités ont institué des taxes de stationnement applicables aux colporteurs; mais l'administration préfectorale refuse parfois de laisser appliquer ces taxes qui ne paraissent, cependant, nullement contraire à l'esprit de la loi. Il paraît juste, en effet, que ceux qui viennent du dehors bénéficier d'une agglomération urbaine, qui y entravent la circulation par leur stationnement prolongé, soient appelés à participer aux charges communales, payées sous diverses formes par les commerçants locaux qu'ils concurrencient.

La patente des colporteurs a bien une fraction municipale, mais dont bénéficie seulement la localité qu'ils habitent et non pas celles où ils exercent.

En tous cas les municipalités peuvent prendre à leur intention, sous le couvert de règlements de police municipale, des

dispositions de nature à pallier leur excès de concurrence. Elles doivent surtout prendre des dispositions telles que nul ne puisse plus, ainsi que cela est fréquent, exercer cette profession sans acquitter la patente légale.

COLZA. — Plante de la famille des crucifères, à fleurs jaunes, cultivée en grand pour ses graines oléagineuses.

La culture du colza n'a été introduite en France que vers le milieu du XVIII[e] siècle. Elle prit rapidement une grande ex

Colza.

tension. Jusqu'en 1870, cette culture était très prospère. Depuis, elle a considérablement périclité, tant par la diminution de ses débouchés dans l'industrie que par la concurrence des pays du Danube et des Indes, qui en produisent de grandes quantités.

L'huile de colza, extraite des graines, n'est employée que pour l'éclairage et dans l'industrie (Voir *Huile à brûler*). La consommation de cette huile, considérable un moment, diminue de plus en plus, par suite de l'emploi des nouveaux procédés d'éclairage, particulièrement du pétrole, et aussi de la concurrence produite par l'importation d'autres graines étrangères à bas prix.

Commerce. — L'Epicerie a débité des quantités relativement considérables d'huile de colza, surtout vers le milieu du XIX[e] siècle où la lampe *Carcel* était le principal instrument d'éclairage bourgeois; aujourd'hui, pour les raisons indiquées plus haut, la vente de cet article diminue tous les jours.

Cette huile devant, avant d'être livrée à la consommation, avoir subi l'opération de l'*épuration* (Voir ce mot), c'est auprès des négociants épurateurs, qui centralisent ce commerce, que l'Epicerie se fournit.

COMESTIBLES. — On désigne ainsi, d'une façon générale, tous produits fabriqués susceptibles de servir à l'alimentation humaine.

Commercialement et légalement, selon l'esprit de la loi des patentes, on réserve ce nom de comestibles aux produits alimentaires d'une certaine valeur, qui entrent plus spécialement dans la consommation des classes aisées : salaisons fines de viandes ou de poissons, fruits secs et frais indigènes ou exotiques, conserves de choix, primeurs, crustacés recherchés.

Les marchands de comestibles sont considérés comme commerçants de luxe et, pour cette cause, plus imposés au point de vue de la patente que les épiciers.

COMMANDE. — La commande est l'ordre donné à un fournisseur d'avoir à opérer fourniture ou livraison.

Lorsqu'elle est donnée en réponse immédiate à des offres fermes, le contrat est formé dès que le fournisseur reçoit la commande, par exemple à la réception de la lettre qui la contient. Il est donc possible de révoquer télégraphiquement une commande, pourvu que le télégramme parvienne avant la lettre.

Le fournisseur qui a fait des offres fermes et particulières et reçoit une commande en réponse se trouve en général engagé, et ne peut être fondé à la décliner qu'en cas de force majeure. Il doit en donner avis de suite.

Une commande est encore révocable lorsque ,par son fait propre, le fournisseur dépasse sensiblement la limite d'expédition prescrite dans la commande ou, faute de cette prescription, les délais usuels. Hors ces cas, la révocation d'une commande ne peut avoir lieu que d'un commun accord, ou donne lieu à dommages-intérêts.

Lorsque la commande est prise par un agent du fournisseur, courtier ou représentant, le contrat n'est définitivement formé, selon la jurisprudence commerciale, que par la ratification ou confirmation de la maison. Jusqu'à l'*envoi* (et non pas la *réception)* de cette confirmation l'acheteur peut donc annuler son ordre.

La réception d'une *confirmation* sans réponse ni réserve équivaut à son acceptation absolue.

COMMANDEMENT. — Acte d'huissier qui doit précéder les saisies définitives. Par cet acte il est enjoint à un débiteur de remplir, dans un délai fixé, les engagements qui sont pour lui exécutoires. Il doit être fait à la personne qu'il concerne, ou à son domicile, au moins un jour avant la saisie. Cet acte doit contenir: 1° la copie intégrale du titre en vertu duquel a lieu le commandement; 2° l'avis formel de la saisie en cas de non paiement; 3° une élection de domicile par le créancier dans le lieu où la saisie sera pratiquée.

Le commandement ne fait pas courir l'intérêt des sommes réclamées, mais il interrompt la prescription. Il peut y être fait opposition; mais cette opposition ne suffit pas à arrêter les poursuites, il faut, pour cela, une décision du juge des référés.

COMMANDITE. — La commandite est une association commerciale ou industrielle composée de deux classes d'associés : l'une commanditaire, l'autre commanditée. La première classe n'engage dans l'affaire en commandite qu'une somme déterminée, lui donnant droit à participer aux bénéfices; la seconde, seule en titre, a toutes les responsabilités des commerçants ou industriels.

Les commanditaires ne sont, en somme, que des bailleurs de fonds, mais dont les intérêts ne sont fixés que par les bénéfices, et dont le capital engagé est perdu, sans recours contre le commandité, en cas de non-réussite.

COMMERÇANT. — Est commerçant « celui qui fait des actes de commerce sa profession habituelle ». (Code de commerce, article 1.) C'est la définition légale. Cependant, on considère que ce titre est surtout applicable à celui qui joint à la qualité de commerçant les capacités commerciales.

N'est commerçant que celui qui opère pour son compte. Celui qui procède pour le compte d'autrui, sans courir aucun risque personnel sur les marchandises qu'il cède, n'a pas droit à cette dénomination.

Le commerçant qui se marie doit, dans certaines conditions, publier son contrat de mariage (Voir *Mariage.)*

Le mineur ou la femme en puissance de mari, même remplissant toutes autres conditions, n'ont pas qualité de commerçant, sauf dans les cas ci-dessous:

Un mineur ne peut être commerçant que s'il remplit à la fois les conditions suivantes : 1° Age de 18 ans; 2° Emancipation; 3° Autorisation spéciale des parents ou du conseil de famille; 4° Homologation par le tribunal de commerce de ladite autorisation et son affichage au siège de ce tribunal. Cette règle s'applique aux deux sexes.

La femme mariée ne peut effectuer le commerce sans le consentement exprès ou tacite de son mari. Si le mari ne peut accorder cette autorisation par suite d'incapacité légale, elle doit la demander à la justice. Cette autorisation peut être retirée.

COMMERCE. — Le commerce est l'opération par laquelle un produit est mis à la portée du consommateur, par celui qui en est devenu propriétaire dans un but de bénéfices.

Le commerce a pour résultat la distribution des produits, bruts ou manufacturés, sans leur faire subir de modifications.

Il ne faut pas confondre le commerce avec l'échange simple, qui n'a pour but que de remplacer un objet par un autre sans intention de lucre.

C'est cependant l'échange qui est la base du commerce, en permettant à chacun d'obtenir, contre un objet dont il est détenteur, les produits dont il a besoin et qu'il lui serait souvent impossible de se procurer autrement, par sa seule action individuelle.

La caractéristique du commerce se trouve dans l'exercice répété des échanges dans un but de gain. A l'origine, les procédés ont été sans doute des plus rudimentaires, et les bénéfices ont dû consister en agglomérations de marchandises, contre lesquelles il n'était pas toujours facile d'obtenir l'échange désiré. Aussi voyons-nous les plus antiques civilisations se servir d'un signe représentatif de la valeur des produits, portatif et échangeable contre tous; du numéraire en un mot. La création de la monnaie n'a donc pas eu d'autre but qu'un usage commercial.

Historique. — L'histoire du commerce se confond avec celle des civilisations. Le premier peuple qui fit du commerce d'une façon générale fut les Phéniciens, qui étaient couramment les transporteurs maritimes de tous les autres peuples.

Dans l'Egypte et l'Assyrie, le commerce intérieur était extrêmement développé; les fleuves et de nombreux canaux servaient au transport. Babylone et Ninive furent longtemps les principaux marchés de toute l'Asie occidentale. Elles devaient à leur situation sur de grandes artères fluviales leur importance commerciale.

En dehors des matières précieuses, qui formaient alors la base du commerce lointain, ces deux villes importaient déjà les épices, des matières tinctoriales et des produits textiles, particulièrement le coton.

Les Phéniciens, créateurs de Marseille et de Carthage, tinrent donc les premiers le commerce maritime entre leurs mains.

Carthage hérita plus tard de la puissance commerciale de sa métropole, qu'elle dut partager ensuite avec les Grecs d'abord, puis avec les Romains.

Jusqu'à une époque assez rapprochée, le commerce du monde entier sembla dévolu aux peuples du bassin de la Méditerranée.

L'empire byzantin, à la chute de Rome, s'assura pour un temps le monopole du commerce méditerranéen. Il se le vit enlever, sur les côtes africaines et asiatiques, par les Arabes; dans la mer Noire et sur les côtes européennes, par les Italiens.

Amalfi et Pise furent les premières cités commerciales italiennes; puis vinrent Venise et Gênes, les deux riches républiques du Moyen Age, avec lesquelles les plus puissants Etats recherchaient les alliances.

Les navigateurs du nord de la France, de la Hollande, du Danemark, etc., dans leurs voyages d'exploration et de découverte, n'avaient d'autre but que d'assurer au commerce de leur nation de nouvelles sources et de nouveaux débouchés. Aussi la Hollande, dont les vaisseaux sillonnèrent toutes les mers, fut-elle longtemps une des premières puissances maritimes du Globe, jusqu'à ce que la découverte de l'Amérique vint décider, pour un temps, de la suprématie hispanique, remplacée de nos jours par celle des Anglo-Saxons.

C'est dans des intérêts commerciaux que furent entrepris les plus grands voyages. Ceux de Marco Polo, Vasco de Gama, Christophe Colomb, Jacques Cartier, etc., n'avaient d'autre but que de rechercher, le premier par terre, les autres par mer, la route des Indes, grenier d'abondance et objet de la convoitise commerciale depuis les origines de la civilisation.

Le percement de l'isthme de Suez, effectué de nos jours, n'eut également pas d'autre objet que le raccourcissement des routes commerciales.

Malgré les perfectionnements apportés dans les usages commerciaux, tels que la création de numéraire, de monnaie fiduciaire et d'effets de commerce, le système d'échange ou de troc primitif subsiste encore dans certains pays.

Dans tout l'intérieur de l'Afrique, par exemple, c'est par voie d'échange que les naturels ou les Arabes effectuent leurs rapports commerciaux. Cependant, dans certains cas et dans certaines contrées, il est fait usage d'une monnaie spéciale. Dans la région saharienne, c'est le sel qui en tient lieu; plus au Sud, on emploie la *guinée*, pièce de cotonnade, ou un coquillage particulier connu sous le nom de *cauri*.

De tout temps, l'importance du commerce d'un pays a été le signe de sa prospérité générale. L'industrie et les ressources agricoles, elles-mêmes, ne prennent de valeur absolue que par l'action du commerce.

Parmi les diverses branches du commerce, l'alimentation tient sans contredit la première place, et le commerce de l'Epicerie est, de ceux qui la concerne, celui qui donne lieu aux transactions les plus importantes et qui nécessite, pour son approvisionnement, le plus d'activité.

On peut donc dire, sans crainte de se tromper, que le commerce de l'Epicerie est le plus considérable commerce du Monde, celui qui donne lieu aux transactions les plus colossales et cause, sur les mers du Globe, le plus important mouvement maritime.

COMMIS. — Celui qui est chargé d'un service déterminé. Dans le commerce en général, et l'Epicerie en particulier, la désignation de commis est appliquée spécialement aux employés préposés à la vente. Ce sont des agents exclusivement commerciaux.

Ne doit donc pas être compris sous ce nom tout employé chargé particulièrement d'un travail manuel relatif à la fabrication.

COMMISSION. — La commission est une opération par laquelle le commissionnaire se substitue à un commerçant, soit en son nom, soit au nom de son commettant, dans une transaction commerciale.

Elle a pour but de permettre, à un commerçant, d'opérer des achats ou des ventes sans entrer en relations directes avec le vendeur ou l'acheteur. C'est bien réellement d'une commission, au sens propre du mot, dont il charge le commissionnaire.

Le commissionnaire traite, le plus souvent, en son propre nom et engage ainsi

sa responsabilité. Il perçoit, pour ses services, une rétribution dont le taux est fixé soit par l'usage, soit par un contrat particulier.

Les commissionnaires s'occupent rarement, à la fois, de l'achat et de la vente des marchandises, mais se spécialisent au contraire dans l'une ou l'autre de ces opérations.

L'importance du rôle des commissionnaires vendeurs et consignataires a, depuis un certain nombre d'années, beaucoup diminué. Les prêts qu'ils effectuaient sur les marchandises qui leur étaient consignées sont actuellement consentis par les Magasins Généraux, et les ventes sont effectuées, sur échantillons, par des représentants de commerce.

Les commissionnaires acheteurs conservent encore leur importance au point de vue des opérations effectuées à l'étranger, particulièrement en pays d'outremer. Leur action possède, en ce cas, l'avantage de réunir les commissions, dont on les charge, en un nombre d'expéditions restreint, ce qui diminue souvent de beaucoup les frais de transport.

On donne, également, le nom de commission ou ordre à toute commande donnée, soit directement, soit par l'entremise d'un voyageur, d'un représentant, ou d'un délégué quelconque d'une maison de commerce (Voir *commande*). On désigne de même la rétribution proportionnelle du voyageur ou représentant.

COMPAGNIE. — On donne particulièrement le nom de Compagnie, de nos jours, à des *Sociétés* (Voir ce mot) commerciales ou industrielles, comportant un grand nombre de membres associés ou actionnaires, et exploitant généralement un monopole: Compagnies de chemins de fer, d'omnibus, des allumettes, etc., etc.

Historique. — Les grandes Compagnies commerciales étaient, autrefois, de vastes associations chargées d'exploiter, en vertu de privilèges spéciaux et d'un monopole exclusif, le commerce de toute une contrée. C'est ainsi qu'il y eut en France, parmi beaucoup d'autres, la Compagnie d'Afrique (1694-1719); la Compagnie de Guinée (1685-1746), dont la principale opération consistait en la traite des nègres; la Compagnie de la France équinoxiale (1651-1664) chargée du commerce des Guyanes; la Compagnie de la Nouvelle-France, c'est-à-dire du Canada (1628-1665), dont le plus énergique administrateur fut Champlain, fondateur de Québec; les Compagnies des Indes-Orientales (1615-1626 et 1664-1719), dont la dernière se fondit avec la célèbre Compagnie des Indes (1719-1770), créée par la réunion des deux précédentes et de la Compagnie de la Chine, et qui, après avoir survécu à la liquidation du système de Law, dont elle formait une des parties, sombra sous les rivalités de ses administrateurs et de la lutte acharnée que ceux-ci durent soutenir contre les Anglais; lutte immortalisée par l'héroïsme et la ténacité de Dupleix, lequel finit ses jours dans la misère après avoir cru pouvoir doter la France d'un grand empire.

L'insuccès final de toutes ces Compagnies démontre que la monopolisation officielle du commerce extérieur est plus faite pour en arrêter l'essor que pour le favoriser.

COMPENSATION. — Quand deux personnes sont respectivement créancières et débitrices l'une de l'autre, la somme la plus faible vient, en compensation de même partie de l'autre somme, et il ne reste plus, à celui qui doit la plus forte somme, qu'à régler la différence.

La même opération s'effectue, en matière de commerce, quand deux négociants se trouvent, à la fois, vendeurs et acheteurs à la même époque, d'une même marchandise vis-à-vis l'un de l'autre, avec cette différence que cette marchandise n'entre en compensation que pour sa valeur en cours d'achat, et non pour sa quantité. (Voir *Bourse de commerce*).

Il faut, pour que la compensation puisse s'effectuer en matière civile ou commerciale, qu'il n'y ait aucun doute sur la validité des deux créances opposées. Dans le cas contraire, une créance aléatoire ne saurait venir en compensation d'une créance certaine.

COMPETENCE. — La compétence est l'aptitude légale que possède un tribunal de se prononcer sur un litige. Un tribunal est incompétent à se prononcer sur un débat différend de ceux qu'il est institué pour connaître. C'est là l'incompétence absolue, ou *à raison de la matière*.

Un tribunal est également incompétent à juger les faits qui ne se sont pas passés dans son ressort. Cette incompétence, dite *à raison de la personne*, n'est que relative, et le défendeur peut y renoncer par le seul fait de son acquiescement tacite. Au contraire, s'il veut s'en réserver le bénéfice, il doit déposer des conclusions d'incompétence dès le début du procès.

Pour la compétence en matière com-

merciale, voir *Tribunaux de Commerce*.

Les tribunaux ne sont compétents, en principe, que pour trancher les différends qui se produisent dans le ressort de leur juridiction. Cependant, en matière commerciale notamment, les parties peuvent ,dans le contrat, procéder à une attribution de compétence. Cette attribution a lieu, soit par les termes précis du contrat, soit par certaines circonstances qui en découlent (Voir *Tribunaux de commerce.)*

D'autre part, aux termes de l'article 14 du Code civil, l'étranger même non résidant en France, pourra être cité devant les tribunaux français pour l'exécution des obligations par lui contractées même en pays étrangers avec des Français.

COMPORTE. — A Tarbes, cette mesure contient 52 litres 80 centilitres, et dans les autres vignobles du département des Hautes-Pyrénées, elle varie depuis 43 jusqu'à 60 litres.

COMPOTE. — Sorte de confiture dans laquelle le fruit, entier ou divisé, est cuit dans du sirop et conserve sa forme et sa saveur.

On dénomme également compotes les flacons à large col dans lesquels on renferme certaines compotes de fruits.

Il y a deux sortes de compotes, la première dénommée aussi confiture de Clermont-Ferrand, par ce que c'est dans cette contrée qu'on la produit surtout, est une véritable confiture, le fruit étant suffisamment cuit et le sirop assez concentré pour une conservation assez prolongée.

La deuxième sorte de compote est une conserve de fruits au sirop. Les fruits sont simplement *blanchis*, c'est-à-dire cuits très légèrement, et le sirop est très liquide. Cette sorte de compote ne peut se conserver que placée en vases hermétiquement clos et ayant subi la stérilisation par le procédé Appert (Voir *Conserves).*

Tous les fruits peuvent être préparés en compote. Les plus généralement employés sont la pêche, l'abricot, le coing, les poires, les prunes, les cerises, les groseilles, les fraises.

Ces différents fruits, épluchés avec soin, coupés en quartiers, lorsqu'il y a lieu, dénoyautés ou pelés, sont d'abord cuits à l'eau pure. Le jus produit est employé à faire un sirop.

Pour les fruits au sirop, on range ces fruits dans les flacons et on remplit ensuite les flacons avec le sirop chaud. On obture et l'on soumet les flacons à l'ébullition.

Pour la confiture, le sirop poussé à un degré de concentration plus grand (32° Beaumé), est remis dans la bassine avec les fruits et l'on donne un bouillon avant d'empoter.

Commerce. — L'Epicerie, qui débite les deux sortes de compotes, prépare rarement les fruits au sirop, lesquels, sont vendus en flacons ou en boîtes de fer blanc de diverses grandeurs. Elle s'en pourvoit près des confiseurs.

La compote-confiture est parfois préparée par les épiciers eux-mêmes; mais ils s'en pourvoient le plus souvent près des confituriers. La région de Clermont-Ferrand en fait un grand commerce, sauf en ce qui concerne la compote de groseilles, de fraises ou de raisin, dont Bar-le-Duc possède la renommée.

Ces compotes sont vendues en vases de verres, en pots, en calottes, en seaux et en barils suivant leur qualité. Les sortes ordinaires sont parfois formées de fruits confits un peu défraîchis que l'on a fait recuire dans du sirop, le plus souvent à base de glucose (Voir *Sirop).*

COMPTABILITÉ. — La comptabilité est constituée par l'ensemble des écritures effectuées, selon certaines règles, par un commerçant pour enregistrer ses opérations.

La comptabilité se compose de trois éléments: l'*inventaire* ou recolement, l'inscription des opérations commerciales ou mouvement de valeurs; la conservation des documents (lettres, factures, etc.), de nature à prouver ces opérations.

La régularité de la comptabilité, en permettant aux commerçants de se rendre facilement compte de leur situation vis-à-vis de leurs clients et de leurs fournisseurs, leur fournit également le moyen de faire la preuve de leurs prétentions dans le cas d'une contestation, soit avec un commerçant, soit avec toute autre personne; les énonciations portées régulièrement sur les livres de commerce étant tenues pour exactes à défaut de preuve contraire.

En cas de *faillite*, le commerçant qui ne possède pas de livres de commerce, ou qui les tient irrégulièrement, peut être déclaré en *banqueroute* simple et est alors passible des peines qu'elle comporte.

La loi (C. C., art. 8 et 10) exige de tout commerçant la tenue de trois livres de commerce: le *journal*, le *copie de lettres* et le *livre d'inventaires* (Voir ces mots, et l'article *Livres de commerce).*

Lorsque le journal comporte deux co-

lonnes de sommes, l'une pour le *doit* et l'autre pour l'*avoir*, il peut, à lui seul, par la simple soustraction des totaux de ces comptes, indiquer au commerçant sa situation générale.

On peut donc dire que les seuls livres absolument indispensables pour un commerçant sont ceux prescrits par la loi, c'est-à-dire le *journal*, où sont enregistrées toutes les opérations, le *copie de lettres*, qui permet de conserver d'une façon probante les ordres que l'on donne ou que l'on accepte, et le *livre d'inventaires* sur lequel doit être inscrit avec toute la précision possible le détail de chaque inventaire, que la loi impose de faire au moins une fois chaque année.

Le soin avec lequel le journal doit être tenu (aux termes de la loi, il ne comporte ni grattage, ni rature), nécessite presque toujours l'inscription, au préalable, des opérations effectuées, sur un registre spécial, dénommé *brouillard* ou *main courante*, lequel ne possède aucune valeur probante et comporte toutes modifications, puisqu'il n'a d'autre but que de permettre l'inscription au journal avec la méthode et le soin nécessaires.

Dans le commerce de détail, il est impossible d'enregistrer toutes les ventes effectuées, aussi se contente-t-on d'inscrire chaque jour, sur le journal, la recette nette, c'est-à-dire la totalité des ventes au comptant. Les perceptions en remboursement sont défalquées de la recette, puisqu'elles doivent être inscrites à part en diminution des comptes spéciaux qu'elles concernent.

Cependant, la comptabilité étant le plus généralement destinée à permettre, à celui qui en fait usage, de se rendre un compte immédiat de sa situation dans tous ses détails, nécessite l'emploi du *grand livre*, qui classe les opérations effectuées dans leurs spécialités respectives.

Dans la comptabilité en *partie simple*, le grand livre ne comporte pas l'inscription détaillée des opérations effectuées au comptant, et celles à termes ne sont inscrites qu'une fois : au compte débiteur de l'acheteur ou au compte créditeur du fournisseur. Aussi, le grand livre montre bien dans ces conditions, l'état des rapports du commerçant avec ses correspondants, mais ne présente pas de récapitulation générale de l'état de ses affaires, qu'il ne peut obtenir que par des recherches dans ses livres et des calculs prolongés.

Dans la comptabilité en *partie double*, au contraire, chaque opération portée à un compte quelconque est inscrite, une seconde fois, au compte du commerçant lui-même, de telle sorte que la récapitulation est continue et qu'à toute heure, un simple coup d'œil sur ses livres lui permet de connaître, d'une façon absolue, sa situation personnelle.

Pour plus de précision encore (car il ne suffit pas au commerçant de savoir ce qu'il doit ou possède, il lui faut encore savoir comment), on a imaginé de diviser les spécialisations de la maison de commerce en plusieurs comptes qui sont, pour ainsi dire, individualisés. Ces comptes sont généralement les suivants : *Caisse* qui montre l'état des espèces; *marchandises générales*, état des marchandises possédées; *effets à recevoir*, *effets à payer*, récapitulation des créances et dettes courantes; *profits et pertes*, enfin, où sont portés les dépréciations ou les recettes imprévues. Naturellement ces divisions sont facultatives et certaines maisons en augmentent encore le nombre.

Aussi souvent que possible, et une fois par an au moins, les comptes d'une maison de commerce doivent être balancés.

La *balance* a pour objet de récapituler définitivement les résultats obtenus et, en même temps, de prouver l'exactitude des comptes par leur concordance absolue.

Le commerce de l'Epicerie, qui est des plus compliqués, exige des livres régulièrement tenus.

Il en est ainsi dans toutes les maisons de gros, demi-gros et détail d'une certaine importance. Beaucoup de petits commerçants n'agissent pas ainsi : ils ont tort.

Dans la plupart des maisons de détail où la vente est très active, il n'est pas possible d'appliquer la comptabilité au contrôle direct des ventes au comptant, dont l'enregistrement serait trop long et trop dispendieux. On y pourvoit, dans les maisons bien tenues, au moyen d'un système appelé contrôle des ventes ou de caisse (Voir *contrôle*).

COMPTABLE. — Employé chargé de la comptabilité.

COMPTAGE (Droit de). — Taxe spéciale perçue par certains transporteurs, notamment les compagnies de chemins de fer, pour les colis nombreux expédiés en groupage.

COMPTE. — On entend par compte le détail d'achats ou d'opérations commerciales non soldées.

COMPTOIR. — Meuble sur lequel le commerçant compte la monnaie qu'il re-

çoit, mais qu'on désigne plus particulièrement de nos jours sous le nom de *Caisse*. On désigne aussi de cette façon les meubles servant à la vente.

Par extension, les maisons de commerce, surtout celles qui ne sont pas siège social, portent également ce nom.

On appelle encore comptoirs les localités où l'activité commerciale consiste spécialement dans la réunion de plusieurs maisons de commerce de ce genre. Nos possessions de l'Inde, certaines villes des côtes d'Afrique, etc., portent particulièrement ce nom.

CONCASSÉ. — Broyé sans écrasement. On donne généralement cette désignation aux grains de poivre ou de café réduits en morceaux de dimensions relativement assez grosses, par opposition à *moulu* qui indique une ténuité plus grande.

On concasse également le camphre et d'autres matières analogues.

CONCENTRATION. — Ce mot qui signifie : rapprocher du centre, désigne une opération industrielle qui a pour but d'éliminer, en tout ou partie, l'eau contenue dans un liquide formé par une dissolution d'une ou plusieurs substances.

Dans les industries alimentaires, la concentration s'applique au lait, aux jus sucrés destinés à la fabrication du sucre, à la préparation des extraits et des sirops, aux jus de viandes, etc.

Elle peut être obtenue, soit par évaporation, soit par division.

Pour obtenir l'évaporation on a recours à divers procédés. Le premier, employé pour la concentration des eaux marines destinées à la production du sel, consiste en l'épandage à l'air libre, sous une faible épaisseur, de ces eaux. L'évaporation se produit alors naturellement sous l'action de la chaleur atmosphérique et du phénomène appelé rayonnement. Le second procédé consiste à déterminer l'ébullition par la chaleur; et le troisième à opérer l'évaporation par le vide.

Pour concentrer un liquide par division, on a recours à l'action du froid, basée sur la différence du point de congélation de l'eau sur les autres liquides.

Si l'on soumet à une congélation lente du vin ou du lait, par exemple, l'eau, qui entre dans la composition de ces produits même les plus naturels, se prendra la première, et si l'on retire les glaçons ainsi formés avant que le reste du liquide ait pu se prendre, celui-ci contiendra la presque totalité des principes actifs du premier liquide, et sous un bien plus faible volume.

On détermine encore cette division par congélation au moyen du turbinage. Dans cette opération, appliquée aux jus sucrés, la partie aqueuse forme une glace pulvérulente qui laisse, après séparation, un liquide suffisamment concentré.

Parmi les produits concentrés susceptibles d'être débités par le commerce de l'Epicerie il est bon de noter l'*extrait de viande* ou jus de viande concentré et le *lait condensé* ou concentré (Voir aussi *Condensation*).

CONCOMBRE. — Plante de la famille des cucurbitacées, originaire de l'Asie.

Cette plante, qui produit un fruit comestible du même nom, est surtout cultivée en France pour la production des *cornichons* (Voir ce mot), qui ne sont eux-mêmes que de petits concombres cueillis avant leur maturité.

Concombre à cornichons.

CONCORDAT. — On appelle concordat tout arrangement consenti à un débiteur par ses créanciers, et ayant pour objet de lui faire remise d'une partie de ses dettes, ou de lui accorder du temps pour les payer.

Il peut avoir lieu avant faillite et est, dans ce cas, un acte absolument privé qui n'altère en rien les droits civils du commerçant qui en bénéficie.

Après faillite ou liquidation judiciaire, le concordat n'a pour but que de déterminer la situation du débiteur, en le remettant à la tête de ses affaires personnelles, mais sans faire cesser son incapacité commerciale et politique, à laquelle la réhabilitation peut seule mettre fin.

Le concordat après faillite ou liquidation est de deux sortes: *simple*, s'il ne consiste que dans la détermination de délais de paiement et de remise d'une

partie de la dette; *par abandon d'actif*, si le débiteur se dessaisit de ce qu'il possède. Il ne diffère alors de l'*union* qu'en ce que les créanciers consentent à faire la remise des sommes qu'ils ne pourront recouvrer par la vente des biens du débiteur et la réalisation de son actif.

Le concordat ne peut être accordé tant que la date définitive de l'ouverture de la faillite ou de la liquidation n'est pas fixée.

Pour être déclaré, il doit être voté et signé *en séance* par la majorité des créanciers représentant, en sommes, les deux tiers des créances et en nombre la moitié plus un des créanciers. Si l'une des deux majorités seulement est obtenue, il doit se produire une nouvelle réunion des créanciers à huitaine.

Après homologation par le tribunal, il a force de loi et ne peut être annulé que par la constatation de manœuvres dolosives dans l'établissement du bilan, ou par une condamnation pour banqueroute frauduleuse. Les créanciers non consentants, peuvent former opposition à l'homologation du concordat.

L'homologation du concordat le rend obligatoire, non seulement pour les créanciers qui l'ont signé, mais pour ceux qui s'y sont opposés, et pour ceux même qui n'auraient pas été connus alors. C'est pour cela qu'une décision de justice est nécessaire.

Le concordat ne peut être accordé au banqueroutier frauduleux mais il peut être consenti au banqueroutier simple.

La déclaration d'union étant irrévocable, même si elle est entachée d'erreur, le concordat ne peut plus être accordé ultérieurement.

Le concordat ne peut non plus être accordé au débiteur tombé une seconde fois en faillite et dont la première s'est résolue par l'union.

Quoique impliquant d'ordinaire une remise de dette, le concordat ne constitue pas une donation, car les sommes ainsi remises forment une sorte de dette d'honneur, que doit satisfaire le concordataire pour obtenir sa *réhabilitation*.

Concordat simple. — Le concordat simple est consenti au failli en lequel les créanciers ont conservé confiance. Il constitue un contrat en vertu duquel les créanciers accordent au failli du temps pour s'acquitter, par paiements échelonnés de ses dettes, et quelquefois une remise sur le chiffre de celles-ci.

Suivant les conditions de ce contrat, le concordat simple se subdivise en concordat *d'atermoiement*, au cas où il est seulement accordé du temps pour s'acquitter et le concordat de *remise* par lequel les créanciers abandonnent la revendication d'une partie des sommes qui leur sont dues, pour permettre au failli de se ressaisir.

Le concordat loyalement établi et exécuté est la solution la plus favorable de la faillite. Cependant il ne rétablit pas le failli dans tous ses droits. Ils ne peuvent lui être rendus que par la réhabilitation, subordonnée à l'épuration de toutes ses créances, y compris les sommes remises par l'acte concordataire.

En résumé par le concordat de remise, les créanciers abandonnent tout recours légal pour le paiement des sommes remises. Ils ne peuvent plus compter en général pour en être indemnisé, que sur le désir de réhabilitation du failli (Voir *Réhabilitation*).

Cependant, les remises consenties ne profitent qu'au concordataire, et, dans le cas où il aurait un codébiteur ou caution, si celui-ci venait à être mis en faillite, le créancier pourrait produire à cette seconde faillite pour le montant intégral de sa créance, le dividende reçu à la première ne venant à imputation que si le montant de la créance était dépassé par le total des dividendes.

La remise entre encore en ligne de compte dans le cas où le concordataire viendrait à hériter d'un des créanciers ayant participé au concordat. En ce cas, si la créance avait eu pour cause une sorte d'avance d'hoirie, il devrait tenir compte aux autres héritiers de la remise consentie.

Concordat par abandon d'actif. — Ce concordat laisse le failli ou liquidé dessaisi de l'administration de ses biens, lesquels sont gérés et répartis par les soins du syndic, de la même façon que dans l'*union* (Voir ce mot); mais, en échange de l'appui qu'il a apporté à la masse pour la reconnaissance de l'actif et de sa loyauté reconnue, il lui est accordé remise du solde des créances qui ne pourra être réalisé.

Annulation et résolution. — Le concordat peut être annulé à raison de la découverte de faits de dissimulation, ou résolu par suite de l'inexécution des engagements pris par le failli. Dans le premier cas les cautions qui auraient accédé au concordat se trouvent dégagées; mais elles restent tenues de leurs garanties dans le second cas.

Il se trouve naturellement résolu dans le cas où le concordataire viendrait à su-

bir une nouvelle faillite. Dans ce cas la faillite ancienne se trouve rouverte; un juge-commissaire ainsi qu'un syndic provisoire se trouvent à nouveau désignés, et tout se passe comme à une première faillite, avec cette seule différence, si les créanciers anciens ont déjà perçu un dividende, qu'ils ne pourront produire que pour la part de dividende qu'ils n'ont pas encore perçue. S'ils n'ont encore reçu aucun dividende, ils produisent pour le montant intégral de leur créance, sans avoir à en retrancher les remises qu'ils avaient consenties.

CONCURRENCE. — La concurrence en matière commerciale est l'action de plusieurs commerçants visant à fournir, de mêmes produits, une même clientèle.

Son exercice rationnel incite chacun des concurrents à offrir le plus d'avantages possibles, et se trouve par conséquent utile à l'intérêt général. Cependant, poussée dans ses extrêmes limites, c'est-à-dire déterminant, (par une foule de procédés pouvant vicier son essence, tels que la vente à perte), la domination du marché par les plus gros capitaux, elle est à la fois contraire à la liberté commerciale et à l'intérêt général, et entraîne alors l'*accaparement* (voir ce mot).

La concurrence est déloyale lorsque, au lieu de concourir au résultat cherché: l'attirance de la clientèle, par la seule offre d'avantages en qualité ou en prix, elle emploie des moyens indélicats, tendant à tromper l'acheteur, tels que: usurpation de marques ou d'enseigne, emploi intentionnel d'une similitude de nom; enfin tous moyens ayant pour but de créer une confusion.

La concurrence déloyale peut aussi s'effectuer lorsque le vendeur d'un fonds de commerce, avec les prérogatives qui y sont attachées, effectue ou incite à la concurrence de son acquéreur (Voir *Fonds de Commerce*).

Enfin, il y a encore concurrence déloyale lorsqu'un commerçant trompe sa clientèle sur la nature de la marchandise vendue, en cherchant, par ce moyen, à faire croire qu'il vend les mêmes produits à meilleur compte que ses concurrents. En pareil cas, ceux-ci sont fondés à intervenir (Code pénal art. 423), ainsi que si un commerçant se prévaut, dans le même but de titres, qualités, brevets, médailles, etc., dont il n'est pas possesseur (lois des 28 juillet-4 août 1824; 5 juillet 1844; 12 mai 1886).

Les tribunaux de commerce sont compétents en matière de concurrence déloyale, sauf lorsqu'il s'agit d'imitation frauduleuse de marques ou d'articles brevetés, dont la compétence est attribuée aux tribunaux civils, ou de tromperie sur la nature de la marchandise, qui peut être dévolue aux tribunaux correctionnels.

Le commerce de l'Épicerie a l'immense tort de se faire à lui-même une concurrence outrée, sur la plupart des produits de marque et de grande consommation.

En vendant à perte ou sans bénéfices certains produits (ce qui est presque la même chose puisque le simple échange est grevé de frais généraux), il est forcément amené à prélever sur d'autres des bénéfices exagérés ou à en diminuer la qualité.

Les épiciers se font ainsi à eux-mêmes, et à la corporation tout entière, un tort considérable, car le public ne se rend pas compte des sacrifices qu'on lui fait, mais en revanche il sent parfaitement la cherté de certains articles.

CONDENSATION. — La condensation consiste à donner à certains corps une densité plus grande en rapprochant les molécules qui les composent; en les tassant, pour ainsi dire.

C'est le phénomène qui s'opère dans le serpentin de l'alambic, où les gaz produits dans la cucurbite par l'échauffement viennent se condenser en liquide sous une action réfrigérante.

On emploie, à tort selon nous, les mots *condensé* ou *concentré* comme synonymes. La concentration s'applique à un produit composé dont on diminue le volume en éliminant les parties neutres. La condensation est le passage d'un même corps, avec toutes ses parties constitutives, d'un état volumineux à un état plus resserré et plus dense (Voir *concentration.*)

Cependant, parmi les articles vendus couramment par notre commerce on donne cette désignation au lait condensé, additionné de sucre, vendu en boîtes de fer-blanc, non seulement dans les pays européens, mais surtout dans les contrées intertropicales dépourvues souvent de lait frais de bonne qualité.

CONDIMENT. — On nomme condiments des substances très diverses qui ont pour objet, par leur mélange aux aliments, d'en augmenter l'appétence et d'en faciliter la digestion.

Le *sel* est le plus important et le plus consommé des condiments; puis viennent les *épices*, le *sucre*, la *moutarde*, le vinai-

gre et un certain nombre de plantes aromatiques telles que le *thym*, le *laurier*, l'*ail*, etc., ou acidulés comme le *citron*.

Tous ces condiments sont étudiés dans des articles spéciaux où leurs propriétés sont décrites.

Il nous suffira de rappeler ici qu'à leur action hygiénique, sous un petit volume, l'abus substitue, au contraire, des effets très dangereux.

Les condiments sont plus ou moins utiles suivant les personnes et les climats. En dehors du sucre, destiné à pallier l'âcreté des aliments qu'on leur destine, les enfants en doivent consommer le moins possible. Il peut, au contraire, être utile pour les vieillards de recourir à une plus forte dose de condiments que les adultes, pour stimuler les fonctions digestives.

CONFIRMATION. — On appelle ainsi, en langage commercial, les lettres que beaucoup de maisons de commerce ont l'habitude d'adresser à leurs clients à chaque ordre passé, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un agent.

Cette méthode permet, à ces maisons, de s'assurer qu'il y a bien accord parfait sur toutes les conditions de vente et, dans le cas où l'ordre leur a été transmis par un de leurs agents, d'en contrôler l'exactitude.

Il est donc important de considérer dans toutes leurs spécifications les confirmations que l'on reçoit, afin de s'assurer qu'elles concordent bien avec les conditions que l'on a entendu souscrire. En cas de désaccord, il faut protester de suite, par lettre copiée, *le silence étant toujours considéré comme un acquiescement*, par les tribunaux de commerce (Voir *vente*).

CONFISERIE. — Le mot confiserie indique, dans le langage commercial et industriel, la conservation par divers procédés de produits comestibles très divers, mais surtout à base de sucre, et la fabrication de bonbons de toutes sortes.

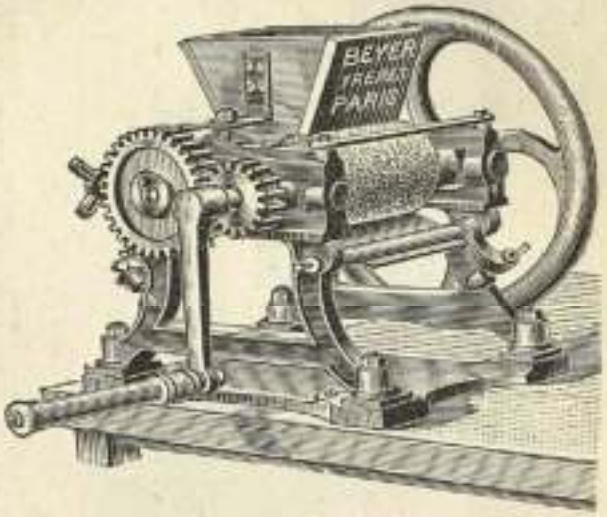
La confiserie proprement dite comprend surtout cette dernière branche.

Les bonbons se divisent en *dragées*, *pralines*, *sucres fondants*, *sucres cuits*, *acidulés*, *fourrés de toutes sortes*, *bonbons en chocolat*, etc.

On trouvera des renseignements particuliers à chacun des articles spéciaux; il n'est donné ici que des indications générales.

Les *dragées* sont, sauf de rares exceptions, préparées au moyen d'amandes entières, de gommes, et de sucres parfumés remués ensemble dans un instrument spécial appelé turbine.

L'appareil dans lequel on faisait les



Broyeuse d'amandes

dragées et pralines, exclusivement à la main, était dénommé *bassine;* le mot de turbine a été appliqué plus tard aux ap-

Turbine à dragées.

pareils chauffés par la vapeur et mus mécaniquement.

Les turbines à dragées doivent avoir un mouvement doux et régulier.

Les *pralines* ont presque exactement la même base; mais elles sont préparées dans des bassines avec du sucre très cuit et remuées avec une spatule jusqu'au sablage, c'est-à-dire jusqu'au moment où le sucre de la surface tombe en poussière.

Les sucres *fondants* sont composés de sucre cuit au degré dit fondant, parfumés et moulés.

On désigne généralement sous le nom de bonbons en sucre cuit toutes les sortes ayant pour base le sucre cuit au

degré précédant un peu la caramélisation. Là le sucre devient transparent et comme vitrifié.

Les bonbons acidulés sont les précé-

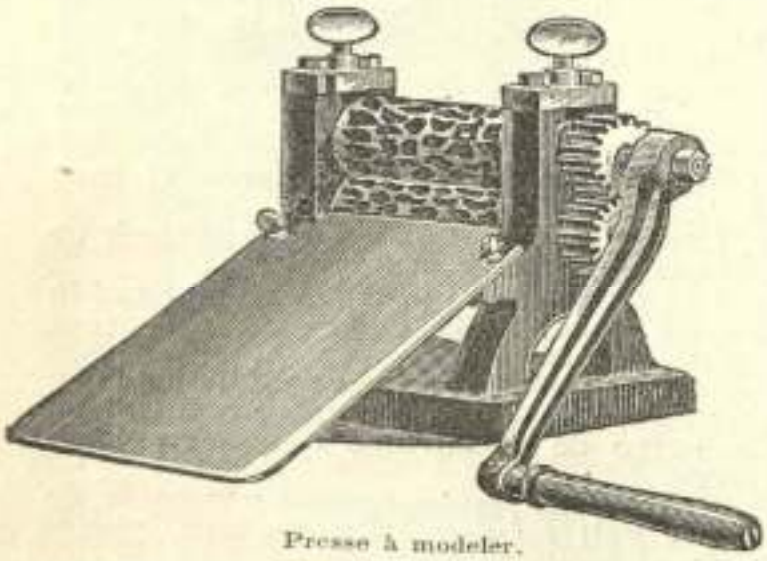
Malaxeuse.

dents auxquels a été mélangé de l'acide citrique ou tartrique et un parfum.

On nomme fourrés trempés les bonbons dont l'enveloppe, généralement du sucre fondant, est différente du noyau (pâtes de fruit, d'amande, à la gelée, etc.), puis on a appliqué, le même terme de fourré à des bonbons exclusivement composés d'une pâte d'amande ou de fruits même non trempés.

Les bonbons en chocolat sont ceux qui en sont exclusivement composés ou ont pour base ce produit.

Les *fruits confits* sont également préparés par les confiseurs; cependant leur



Presse à modeler.

préparation forme une industrie spéciale, dont le centre est Clermont-Ferrand.

La fabrication des *sirops*, *compotes* et *confitures* rentre également dans l'industrie de la confiserie; cependant ces articles sont préparés en grand par des maisons tout à fait spéciales.

On donne aux bonbons en sucre, ou en pâtes diverses, leur forme à l'aide de machines à modeler ou d'emporte-pièce; mais on a recours le plus souvent au modelage à l'amidon.

Les moules en terre ou en plâtre, ayant exactement la forme du bonbon à obtenir, sont collés sur des plaquettes de bois que l'on applique, à l'envers sur des lits l'amidon et, dans les vides réservés, on Les moules impriment leur forme dans l'amidon, et dans les vides réservés, on coule, à l'aide d'une poche ou cornet, le sucre ou la pâte chaude, qui se prend en refroidissant. Lorsque les bonbons sont durcis, on les retire de l'amidon, qui ne tient pas après, et on n'a plus qu'à égaliser la surface de l'amidon pour qu'il soit prêt à resservir.

Ce modelage à l'amidon s'effectue aussi à l'aide de machines très compliquées, d'invention américaine, ayant pour effet de supprimer presque totalement la main-d'œuvre et évitant l'envolement de l'amidon qui, dans le travail à la main envahit bientôt l'atelier tout entier.

L'industrie de la confiserie forme, en France, une branche considérable qui donne lieu à un chiffre d'exportation très important, et qui le deviendra plus encore à cause de progrès récents.

Les centres les plus importants de cette industrie sont: Paris, Clermont-Ferrand (fruits confits), Verdun (dragées), Melun (dragées), Rouen (sucre de pomme), Lyon, Bordeaux, Nancy, Orléans.

La conservation des olives dans une saumure spéciale et des câpres, cornichons et autres fruits au vinaigre, est également désignée comme confiserie de ces produits.

Les confiseries d'olives se trouvent à Lucques et à différents lieux en Provence; celles de câpres dans le Var, et celles de cornichons et autres fruits ou légumes un peu partout sur notre territoire.

Le commerce de l'Epicerie débite de plus en plus les divers articles de confiserie dont nous venons de parler. Le chiffre d'affaires ainsi traitées par lui est considérable et tend à s'accroître encore, depuis qu'au moyen de la cuisson du sucre dans le vide on est arrivé à perfectionner la fabrication de certains articles de façon à éviter le collage et à augmenter leur conservation. Les bonbons acidulés et fourrés, genre anglais et genre suisse, ont pris depuis ce temps une des pre-

mières places dans la consommation et leur vente arrive à égaler, croyons-nous,

Appareil à cuire dans le vide.

les anciens produits classiques : dragées, pralines et fondants.

CONFITURE. — Ce mot désigne d'une façon générale toute préparation de fruits cuits avec du sucre.

Les confitures sont de trois sortes: les *compotes*, les *marmelades* et les *gelées*. A chacun de ces mots, on trouvera des indications spéciales.

Pour préparer les premières, il suffit de faire cuire les fruits avant une maturité trop complète, entiers ou en morceaux, dans du sirop ayant pour base le jus même des fruits.

Les marmelades s'obtiennent en faisant cuire la pulpe seule des fruits jusqu'à réduction en bouillie homogène, en y ajoutant le sucre nécessaire. Lorsqu'on prépare de cette façon certains fruits à noyaux, on y joint généralement les amandes après les avoir épluchées. Une sorte spéciale de marmelade porte le nom de *raisiné*.

Les gelées ne sont composées que du suc des fruits, additionné d'un poids de sucre égal au poids du jus et cuit jusqu'à ce que le liquide ainsi obtenu forme la nappe en tombant de l'écumoire. On le verse alors dans des pots où, par le refroidissement et l'évaporation qui en résulte, il prend une consistance gélatineuse. Afin de ne pas entraver la solidification des gelées, on ne doit les recouvrir qu'après complet refroidissement.

Pour obtenir tout le suc des fruits dont on veut préparer la gelée, on les soumet parfois en entier à une première cuisson. Cette façon de procéder favorise les réactions nécessaires à l'extraction des sucs et à la production de pectine devant déterminer la prise en gelée. Mais il faut avoir soin de ne donner qu'une cuisson légère,

Presse à jus.

sans quoi la pectine ne se produirait pas et le suc serait incoagulable. Lorsque les fruits sont suffisamment amollis, on les écrase à la spatule, puis on en exprime le jus, soit à la presse, soit au-dessus d'un tamis assez fin pour retenir toutes les parcelles de la pulpe.

Certains fruits, tels que le raisin, les mirabelles, les prunes, les abricots très sucrés naturellement, lorsqu'ils sont parfaitement mûrs, peuvent quelquefois être mis en confiture (marmelade), sans adjonction de sucre. On remplace également parfois dans les ménages, le sucre par une sorte de sirop obtenu en faisant cuire du vin doux jusqu'à réduction aux deux tiers, dans lequel les fruits sont alors cuits.

Fabrication. — La préparation de confitures avec les fruits naturellement su-

Bassines à vapeur.

crés, ou avec adjonction de miel, est connue depuis une haute antiquité. L'em-

ploi du sucre de canne en a beaucoup augmenté l'usage; cependant, leur préparation resta longtemps l'apanage des ménagères ou de certaines communautés.

Depuis que le commerce et l'industrie se sont emparés de cette fabrication, ils y ont réalisé de grands perfectionnements.

Les confitures préparées selon les méthodes indiquées plus haut, peut-être un peu plus délicates, sont toujours en usage; mais comme elles ont un défaut capital, celui de fermenter facilement et par conséquent de ne pas se prêter à une conservation prolongée, surtout dans les climats tropicaux, le commerce y a adjoint des confitures préparées avec de nouveaux procédés.

Ainsi on mélange fréquemment, pour les confitures en gelée dites *de conserve*, au suc des autres fruits, le jus de la pomme comme étant moins fermentescible et déterminant une consistance plus grande.

L'emploi du jus de pomme a aussi une autre raison capitale: Les confituriers profitent du moment où les fruits sont à bas prix pour en faire des conserves. Cela leur permet de ne procéder à la fabrication proprement dite et à l'emploi du sucre qu'au fur et à mesure des besoins; mais il y a un inconvénient à cette méthode : c'est que les conserves de fruits doivent subir une température élevée qui les rend impropres à se prendre en gelée, par suite de la destruction de la pectase de ces fruits.

Pour remédier à cet inconvénient, il faut avoir recours à des fruits frais. La pomme qui se conserve parfaitement à l'état naturel a, en outre, l'avantage de renfermer une forte proportion de pectase et d'acide (l'acide mallique) qui réagissant l'un sur l'autre à une chaleur modérée forment la pectine nécessaire à la fabrication des confitures. C'est pourquoi, aux fruits conservés destinés à fournir le parfum et le goût et dénommant la confiture, on doit adjoindre une certaine proportion de pommes pour remplacer les éléments qui ont été détruits par la stérilisation.

On prépare des gelées très économiques, d'un bel aspect et d'une très grande conservation, par l'adjonction aux fruits d'une certaine quantité de gélose et le remplacement de tout ou partie du sucre par de la glucose. Ces confitures, aussi saines que celles préparées avec du sucre de canne ou de betterave et de pur jus de fruit et qui leur sont très peu inférieures comme finesse, ainsi que celles qui ne sont pas exclusivement préparées avec le suc des fruits dont elles portent le nom, doivent, selon certaines prescriptions de police, être désignées sous le nom de confitures *de fantaisie*.

Enfin certains fabricants préparent des confitures à bas prix avec la pulpe de quelques fruits communs d'une saveur assez sucrée.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite une assez grande quantité de confitures, surtout dans les grandes villes ou les villes manufacturières, où les ménages n'ont pas le loisir de les préparer.

Il y a peu d'années encore, les épiciers fabriquaient eux-mêmes toutes les confitures qu'ils débitaient, mais depuis moins d'un demi-siècle, l'industrie de la confiturerie s'est fondée et considérablement étendue.

La confiturerie française exporte une quantité de confitures inférieures à celle qu'elle pourrait exporter, par suite des droits de consommation qui grèvent le sucre et qui sont incomplètement remboursés à la sortie. Il est probable que le dégrèvement récent de ce produit favorisera largement son exportation.

Certaines colonies telles que la Martinique et la Guadeloupe importent en France des confitures spéciales, notamment des confitures de *goyaves*. Le Brésil et la Havane en importent environ 12.000 kilogs.

L'Espagne importe beaucoup de fruits au jus, mais peu de confitures.

Comme nous le disons plus haut, les confituriers, au moyen de procédés perfectionnés, arrivent à produire à un prix sensiblement égal, et quelquefois même inférieur, des marchandises plus agréables à l'œil et d'une conservation plus prolongée que celles préparées par les détaillants.

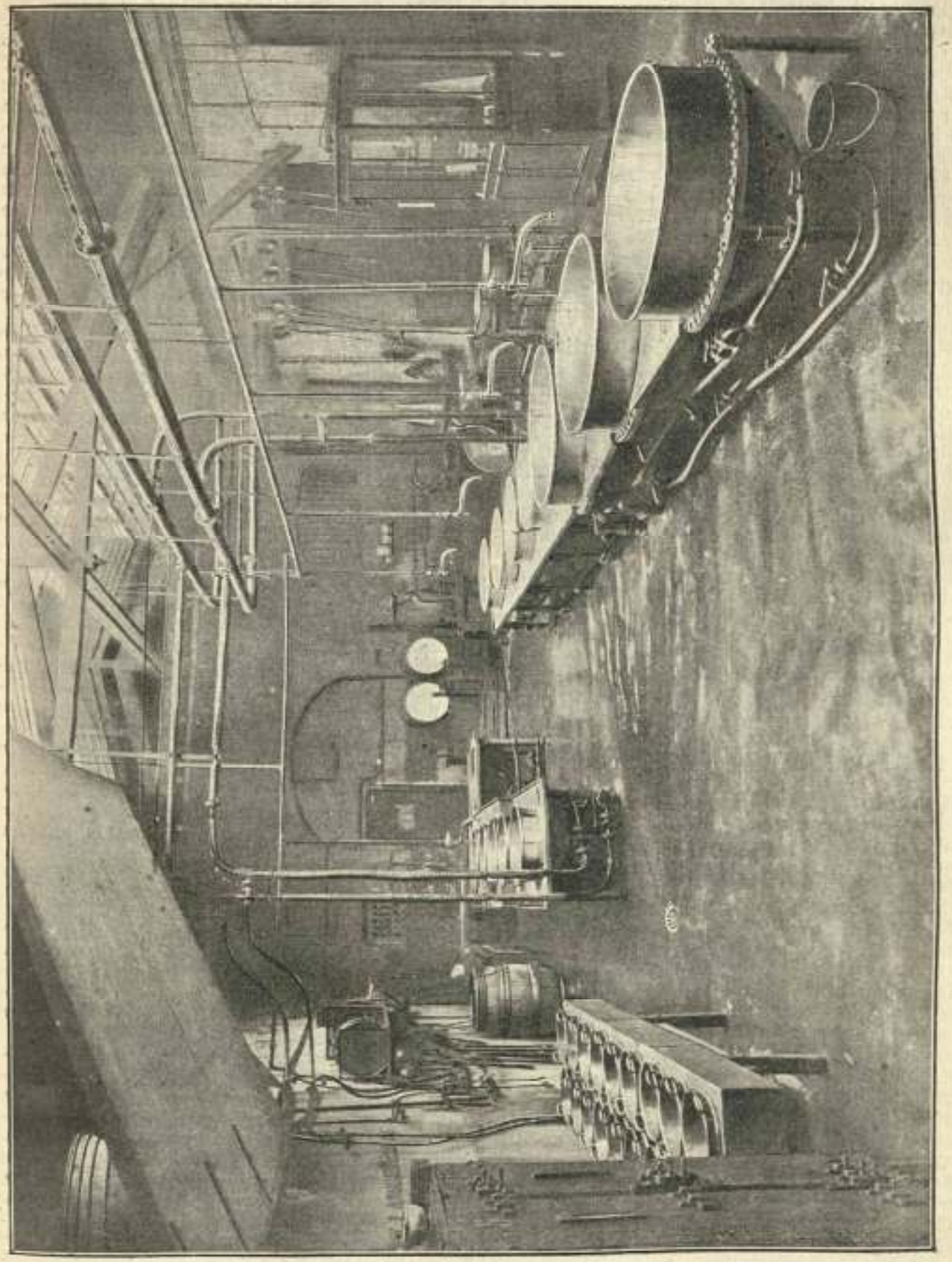
L'Epicerie se pourvoit donc pour la moitié au moins des confitures qu'elle débite, auprès des confituriers.

CONFRERES. — Membres d'une même confrérie et, par extension, membres d'une même corporation ou d'une même profession.

CONFRERIE. — Association dans un esprit religieux et pour l'exercice de pratiques pieuses.

Au moyen âge, où les confréries étaient très nombreuses et où il n'était pas possible de professer l'indifférence religieuse, les corporations ou corps de métiers formaient également des confréries.

La confrérie de l'Epicerie était placée



Vue d'un laboratoire de confiturerie (Confitureries de Saint-James).

sous le patronage de saint Nicolas, et celle de Paris était établie en l'église des Augustins.

Les cérémonies y étaient réglées de façon à faire alterner l'ordre de préséance entre les apothicaires et les épiciers, qui formaient les deux principales branches de la corporation de l'Epicerie. (Voir *Corporation.*)

C'est par suite de cette ancienne confraternité religieuse que les membres d'un même état se donnent, encore aujourd'hui, le nom de confrères.

CONGÉ. — Déclaration de cessation d'un contrat ou de libération d'une servitude.

En matière de bail ou de location, le congé doit être donné dans les délais d'usage ou ceux prescrits par le contrat (Voir *bail*).

En matière de louage de services, le congé est soumis à certaines règles qui sont indiquées aux articles *louage de services* et *renvoi*.

En matière de contributions indirectes, le congé est la pièce constatant que les marchandises auxquelles il s'applique ont acquitté les droits. Les congés étaient, jusqu'au 18 avril 1901, exclusivement délivrés par les receveurs. Depuis cette date, les marchands en gros, qui ont été autorisés, après enquête favorable sur leur moralité fiscale, peuvent se faire remettre des registres de congés d'où ils détachent eux-mêmes les titres de mouvement, pour tous leurs envois de vin ou de cidre, quelle qu'en soit l'importance, sans avoir à se rendre à la recette buraliste. Tous les dix jours, les droits sont liquidés, sur la présentation des registres au receveur buraliste, qui remplit et délivre les quittances restées à la souche et inscrit ensuite à son registre la somme qui lui a été versée.

Les détenteurs desdits registres sont tenus de remettre, avant tout, au buraliste de la Régie, un timbre propre à imprimer les indications voulues pour établir l'origine du titre de mouvement (nom, prénoms, domicile de l'expéditeur ou raison sociale de la maison expéditrice). Le buraliste appose ce timbre sur chaque ampliation et remplit les blancs destinés à recevoir les noms du département, de l'arrondissement et du bureau d'origine.

Le timbre, le tampon et l'encre violette sont aux frais du négociant.

Ceux qui font usage de ces registres sont tenus d'indiquer exactement le nombre des fûts, bouteilles, caisses ou paniers, leur marque, la quantité d'hectolitres et de litres qu'ils contiennent, l'espèce et la qualité des boissons, la couleur du vin, la date et le lieu de l'enlèvement, la commune, l'arrondissement et le département de la destination, les nom, prénoms, profession ou qualité de l'acheteur ou du destinataire; enfin généralement tout ce qui peut servir à faire connaître aux employés, soit en route, soit au lieu de destination, si la boisson est bien celle à laquelle s'applique le congé qui l'accompagne; de préciser la date et l'heure de la délivrance du congé, l'heure de l'enlèvement, le délai du transport, les moyens employés et l'itinéraire que devra suivre le chargement.

Les boissons accompagnées d'un titre de mouvement présentant des surcharges, ratures ou interlignes même approuvées, ou sur lequel les heures ou fractions d'heures ne seront pas portées en toutes lettres, dont chaque blanc sans emploi ne sera pas rempli par un triple trait à l'encre, ou encore si l'on n'a pas laissé adhérer à la souche les chiffres nécessaires pour constituer un nombre égal à la quantité transportée, sont considérées comme circulant sans expédition et, à ce titre, donnent lieu à contravention, sans préjudice du retrait des registres.

En cas d'erreurs commises dans le libellé les négociants sont autorisés à biffer le congé qui s'y rapporte, à le laisser à la souche et à en délivrer un autre en remplacement.

Avant la loi de finances de 1902, le congé ne pouvait être employé que pour les envois à des consommateurs. Cette loi en a étendu la faculté à toutes les expéditions de boissons destinées aux débitants établis dans des agglomérations de moins de 4.000 habitants n'ayant pas d'octroi.

CONGELATION. — Procédé de conservation des substances alimentaires, surtout des viandes et du poisson, ainsi que du beurre, qui consiste à les soumettre à l'action d'un froid tel que toute fermentation soit interrompue.

L'application commerciale de la congélation s'est effectuée d'abord sur le poisson de mer, pour le transporter des lieux de pêche dans les agglomérations intérieures. Puis on l'a appliqué au transport des viandes abattues dans les pays où les troupeaux sont nombreux et la population peu dense, tels que l'Amérique du Sud et l'Australie, pour la consommation européenne.

Cette méthode de conservation a donné

lieu à la création d'importants établissements frigorifiques et à celle de moyens de transport, navires et wagons, spécialement construits.

Des abattoirs, de nombreux marchés, comportent aussi des installations frigorifiques. Pour le service des Halles centrales de Paris, il en a été établi d'importantes dans le sous-sol de la Bourse de Commerce, qui se trouve tout auprès. Enfin des industriels ont créé des wagons frigorifiques spéciaux pour le transport des beurres.

Dans le commerce des aliments frais, boucherie et poissons, l'emploi de glacières est devenu d'une pratique courante très heureuse au point de vue de l'hygiène et économique pour les commerçants.

Il est bon de remarquer, toutefois, que les viandes qui ont été l'objet d'une congélation prolongée sont disposées à s'altérer rapidement; aussi doivent-elles être le plus tôt possible, au sortir des chambres réfrigérantes, livrées à la consommation ou soumises à une cuisson complète.

Le commerce de l'Epicerie, qui se livre de plus en plus à la vente des comestibles frais, a recours sinon à la congélation, du moins à l'abaissement de température en déposant ses réserves, soit dans des glacières, soit dans des entrepôts frigorifiques lorsqu'il s'en trouve à sa portée.

CONGONHA. — Nom indigène d'un arbrisseau du Brésil et du Paraguay qui produit le *maté* (Voir ce mot).

CONNAISSEMENT. — Le connaissement est l'acte par lequel le capitaine d'un navire, ou son représentant autorisé, déclare avoir reçu les marchandises du transport desquelles il est chargé.

Le connaissement est établi à quatre exemplaires (art. 283 C. Comm.) remis respectivement au chargeur, à l'armateur, au destinataire et au capitaine lui-même.

La délivrance des marchandises transportées au porteur d'un des trois autres exemplaires libère légalement le capitaine.

Le connaissement forme la preuve légale de l'existence des marchandises transportées, et la signature du capitaine suffit à leur donner toute valeur, hormis le cas où il est lui-même l'expéditeur. Il est presque toujours établi à ordre ou au porteur, et sa possession légale équivaut en fait à la possession des marchandises.

Il suffit donc, lorsqu'une transaction sur marchandises en cours de transport est effectuée, que le connaissement en soit remis à l'acheteur pour que la vente soit parfaite.

Les art. 221 et 216 du Code de Commerce rendent le capitaine et l'armateur responsables des marchandises dont ils prennent la charge et de l'exécution des clauses du contrat de transport. Cette responsabilité ne disparaît que dans le cas de force majeure ou de vice propre de la marchandise. La preuve de ces causes d'exonération peut découler des livres du bord, d'une expertise effectuée au port de destination, etc.

Les connaissements comportent, en général, tant de clauses restrictives que, pris à la lettre, ils n'accorderaient plus au chargeur aucune garantie contre la perte, le retard, la détérioration ou même la spoliation de la marchandise transportée. Heureusement, le texte de la loi, et la jurisprudence qui en a fixé l'application, maintiennent le principe de la responsabilité, quoique des décisions parfois contradictoires, ne permettent pas d'en fixer les limites avec une certitude absolue.

Voici cependant les règles générales qui en découlent :

Lorsque le montant de l'indemnité due au chargeur est fixé par le connaissement ou le contrat d'affrètement, ces clauses sont admises d'une façon unanime par la jurisprudence, quoiqu'elles soient quelquefois imposées d'une façon arbitraire. Cette indemnité n'est cependant obligatoire que lorsque la responsabilité du transporteur se trouve engagée, sans qu'il y ait toutefois faute lourde ou vol de sa part.

Certaines clauses ont pour but de décharger le transporteur de la charge de la preuve. Elles sont, le plus souvent, admises par la jurisprudence sans qu'elles puissent, toutefois, couvrir le capitaine de la négligence apportée aux vérifications qui peuvent être facilement faites. Ces clauses sont très préjudiciables aux intérêts du chargeur et surtout à ceux du destinataire car il est très difficile à l'un comme à l'autre de fournir la preuve exigée. Au contraire, lorsque le fardeau de la preuve incombe au capitaine, il lui est aisé d'établir les cas de force majeure, cas fortuit, ou le vice propre de la marchandise.

Enfin certaines clauses ont pour but d'exonérer l'armateur de toute responsabilité, à raison soit des fautes du capitaine, et de ses préposés, soit de ses fautes personnelles. Quoique contraire à

l'esprit même de la loi, elles ont pu, dans certains cas, être admises. Aussi les chargeurs ont-ils adopté largement le système de l'assurance qui leur permet d'obtenir les garanties que les transporteurs maritimes leur refusent et de laisser, du moins dans les cas de pertes totales, à la charge de compagnies puissantes le soin de poursuivre les litiges relatifs aux indemnités.

Toutes actions contre le capitaine ou les assureurs ne sont recevables qu'à la double condition qu'une *protestation* ait été faite et signifiée dans les vingt-quatre heures de la réception et que cette protestation ait été suivie, dans le mois de sa date, d'une demande en justice (Art. 435 Code de Commerce).

Il en est ainsi alors même que l'agent d'une Compagnie de transports maritimes aurait reconnu le manquant au moment de la livraison et en aurait rédigé procès-verbal. La protestation, dans le délai et la forme prescrite (Voir *protestation*) est donc obligatoire, sauf le cas d'une indemnisation immédiate.

Timbre. — Les connaissements sont soumis à un droit de timbre spécial. Le connaissement-chef (remis aux mains du capitaine) est timbré à 1 fr. 20 pour le petit cabotage et à 2 fr. 40 pour le grand cabotage et la navigation au long cours. Les doubles sont estampillés pour contrôle. Lorsqu'il est fait plus de quatre connaissements, le connaissement-chef doit le mentionner, et il est surtaxé d'autant de fois 60 centimes qu'il existe de connaissements en plus de quatre.

Les connaissements venant de l'étranger sont soumis au timbre de 1 fr. 20 avant tout usage et les doubles supplémentaires sont taxés à 0 fr. 60.

Enregistrement. — Dans le cas de production en justice, les connaissements doivent être enregistrés au droit fixe de 5 fr. 62 1/2 par destinataire.

CONSEIL D'ETAT. — Tribunal administratif chargé de régler les contestations qui peuvent s'élever entre les citoyens et les grandes administrations de l'État, après que les conseils de préfecture ou les ministres ont rendu leur décision.

Les commerçants peuvent avoir recours au Conseil d'Etat dans le cas de contestations relatives à leurs contributions, ou à des marchés de fournitures passés avec les administrations.

L'action est introduite à l'aide d'avocats à la Cour de Cassation et au Conseil d'Etat, dont le ministère est obligatoire, et qui cumulent devant ces juridictions les fonctions d'avocat et d'avoué.

CONSEIL D'HYGIENE. — Conseil désigné par l'autorité préfectorale dans les départements et choisi parmi les médecins et pharmaciens diplômés, pour donner son avis consultatif sur les questions de salubrité qui lui sont soumises et inspecter les commerçants de l'alimentation en vue de s'assurer qu'ils ne mettent pas en vente des denrées susceptibles de nuire à la santé publique.

Ces Conseils, mus par un sentiment de concurrence, outrepassent parfois leur rôle en saisissant, chez les commerçants inspectés, des produits dont la vente leur paraît réservée à la pharmacie, et se substituent quelquefois aux Syndicats de pharmaciens pour se porter partie civile.

Ces syndicats eux-mêmes, pas plus que les membres qui les composent, ne sont légalement recevables en justice, car de la loi organique de germinal an II, il ressort que les pharmaciens sont tenus de prêter serment. Cette loi est tombée en désuétude, quoique non abrogée, et le non accomplissement de cette formalité légale rend, tant qu'une loi nouvelle ne sera pas intervenue, les pharmaciens inaptes à se prévaloir de leur privilège alors qu'ils n'ont pas rempli les formalités qui le leur assurent.

Cette curieuse exception mériterait de leur être opposée.

CONSEIL JUDICIAIRE. — Le conseil judiciaire est le tuteur désigné par la justice, d'un individu considéré comme incapable.

L'individu pourvu d'un conseil judiciaire ne peut être commerçant; mais il peut être autorisé par son conseil à effectuer des actes de commerce isolés; sa femme ne peut exercer le commerce qu'en vertu d'une autorisation de justice.

Les commerçants doivent éviter d'accorder tout crédit à des individus pourvus d'un conseil judiciaire, à moins qu'ils ne soient pourvus d'une autorisation écrite de ce dernier, ou que ce ne soit pour délivrer des subsistances évidemment indispensables.

CONSERVES. — On appelle conserve tout produit végétal ou animal ayant subi une préparation destinée à le préserver plus ou moins longtemps de la décomposition organique.

Cette décomposition étant amenée par l'action des germes vivants, répandus

dans l'air, auxquels la présence d'une certaine quantité d'air et certaines autres conditions sont nécessaires pour vivre et se développer, les procédés de conservation ont donc tous pour but de mettre les substances organiques à l'abri momentané de l'action de ces germes.

Cependant les aliments ne doivent pas être rendus absolument infermentescibles, ce que tente de produire l'adjonction d'antiseptiques énergiques, car ils deviendraient impropres à la digestion qui est une fermentation spéciale.

Les préparations imaginées dans ce but sont des plus diverses; elles consistent en *salaison*, *dessiccation*, *fumage*, *réfrigération*, cuisson, et mise à l'abri de l'air. Les quatre premiers procédés sont traités dans les articles spéciaux, ainsi que les détails de conservation relatifs à chaque produit.

On a tenté aussi l'usage d'antiseptiques spéciaux, tels que le biborate de soude, l'acide salycilique, le formol, etc.; mais l'emploi n'en est pas entré dans la pratique générale, d'autant plus que des interdictions législatives ont été prononcées à ce sujet.

Les deux procédés de cuisson et mise à l'abri de l'air sont presque toujours appliqués conjointement, la cuisson seule ne pouvant prolonger que d'une faible durée la conservation des matières organiques. Ils constituent la fabrication de ce qu'on désigne plus particulièrement sous le nom de conserves alimentaires.

Historique. — La conservation, en général, des matières alimentaires a été usitée de tous temps et par tous les pays.

La première méthode évidemment employée a été la dessiccation par l'exposition aux rayons solaires, qui détermine l'évaporation rapide de l'humidité, sous une chaleur assez vive pour entraver la corruption ou fermentation. Ce procédé est encore très répandu, non seulement dans les pays sauvages, où l'on se contente d'exposer les viandes et le poisson en lanières ou en tranches, à l'action pure et simple du soleil, mais dans les pays civilisés où l'on conserve ainsi des fruits et des légumes ainsi que du poisson, la morue particulièrement, après lui avoir fait subir, au préalable, d'autres procédés de conservation, tels que le salage, et en y apportant des soins spéciaux (Voir *Morue*.)

Le fumage a eu certainement pour but, à l'origine, de suppléer à la dessiccation solaire lorsque le climat, les saisons où toute autre cause, s'opposaient à l'emploi du premier moyen. On dut reconnaître, par la suite, que la fumée de certains végétaux avait en outre une propriété conservatrice et aromatique particulière et donnait à la chair ainsi traitée une saveur agréable, et les procédés actuellement en usage en ont peu à peu découlé (Voir *Fumage*).

L'emploi des antiseptiques doit se placer ensuite, et a longtemps comporté exclusivement l'emploi des sels naturels, tels que le chlorure de sodium (sel marin), plus ou moins pur suivant les gisements d'où il était extrait. Puis on s'est servi du vinaigre, de la *saumure* (Voir ce mot), du salpêtre, de l'alcool, du sucre ou de substances sucrées, de tannin, de charbon, de carbonate de soude, de biborate de soude, d'acide salicylique, d'acide borique et même des gaz acide sulfureux et acide carbonique.

L'usage de certains de ces derniers produits, tels que l'acide salicylique et l'acide borique, considéré comme dangereux pour la santé publique est, en France, rigoureusement interdit dans certains cas; cependant ces substances sont employées à l'étranger sans que le danger qu'on leur attribue, même à dose modérée, ait été bien constaté.

Enfin, les procédés de conservation les plus récents consistent dans l'*enrobage* (Voir ce mot), le procédé Appert, les moyens frigorifiques ou *congélation* (Voir ce mot) et l'évaporation (Voir *Concentration* et *Evaporation*).

Procédé Appert. — La découverte du procédé de conservation qui a donné lieu à l'industrie des conserves est due à François Appert et date de 1796, mais ce procédé n'a été vulgarisé et largement appliqué industriellement qu'à partir de 1836.

Il est basé sur ce principe que les ferments, renfermés naturellement dans les substances alimentaires ou que l'air y dépose, sont détruits par une exposition d'une certaine durée, variable selon les substances, à une chaleur d'un peu plus de 100° (108 à 115° généralement), et sur la mise à l'abri de l'air et des ferments qu'il renferme, par une fermeture hermétique des produits stérilisés.

Depuis cette époque, on a tenté d'apporter au procédé Appert de nombreux perfectionnements, presque tous relatifs aux moyens pratiques de l'appliquer, car le principe est resté le même.

Fastier, imagina, en 1839, de chasser l'air des récipients à conserves, pendant qu'ils sont soumis à l'ébullition, en réservant dans le couvercle un très petit ori-

fice par lequel les gaz dilatés par la chaleur s'échappaient.

Cette ouverture était rapidement et hermétiquement obturée, généralement avec une goutte de soudure, aussitôt l'opération terminée.

Comme, dans cette opération les boîtes se trouvaient, avant la fermeture définitive, soumises à un commencement de refroidissement, la condensation qui en résultait permettait la rentrée d'une certaine quantité d'air, avec les germes qu'il renferme.

Aussi est-on généralement revenu à l'application pure et simple du procédé Appert.

Il consiste à enfermer, dans des boîtes de fer-blanc ou des flacons, les produits à conserver, après leur avoir fait subir une première cuisson et à fermer ces boîtes

Bassine à blanchir à vapeur, pour la cuisson préalable des légumes à conserver.

ou flacons très exactement; à les soumettre ensuite à la température voulue au bain-marie ou à la vapeur.

Cependant on est parvenu à créer des systèmes spéciaux de fermeture laissant échapper les gaz à mesure qu'ils se produisent et obturant aussitôt après, automatiquement, les récipients, sous la pression atmosphérique.

Industrie. — Le procédé Appert, dans la pratique, s'applique surtout aux conserves en boîtes de fer-blanc, les conserves en flacons de verre étant beaucoup moins répandues.

Les produits sont d'abord soumis à une cuisson préalable, à l'eau pure pour les

Autoclave à feu nu.

viandes ou les légumes qui ne sont pas l'objet du *reverdissage* (Voir ce mot), et à

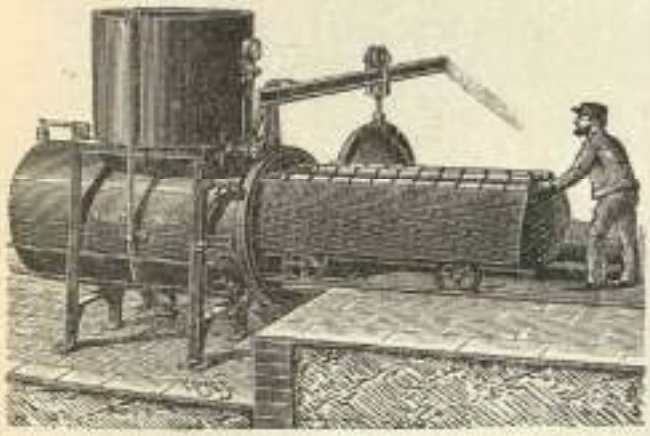
Autoclave à vapeur.

l'huile pour certains poissons. Puis ils sont mis en boîtes et le couvercle est soudé ou serti mécaniquement avec la plus grande précision, car de là dépend le succès de la conservation. Puis on

soumet à l'ébullition au bain-marie dans des chaudières autoclaves.

Les produits soumis avec tout le soin nécessaire à ce procédé ont une conservation très prolongée sans que leur saveur ou leurs propriétés subissent la moindre modification.

Quelques-uns des produits ainsi conservés, tels que certains poissons, sont plongés dans l'huile qui est déjà, par elle-même, un agent de conservation et empêche l'amollissement que déterminerait le séjour de ces produits dans une solution aqueuse. Cependant la cuisson de l'huile à une température assez élevée lui donne un goût désagréable qui ne disparaît qu'à la longue. De plus, l'huile ne pénètre parfaitement les substances qui y sont immergées qu'après un certain temps. C'est pourquoi les conserves de



Autoclave horizontale.

poissons à l'huile sont généralement gardées un certain temps en magasin avant d'être mises en vente, et considérées comme meilleures la seconde année que la première.

Le même principe: la privation du contact de l'air, qui a conduit Appert à la découverte de son procédé, avait déjà fait imaginer l'*enrobage*.

Ce système consiste à plonger les produits à conserver dans un milieu compact, solide ou liquide, ou à les revêtir d'un enduit homogène.

C'est ainsi que l'on conserve certaines viandes dans la graisse; les légumes et les fruits dans le vinaigre ou l'alcool; que l'on place certains fruits frais, tel que le citron, dans la sciure, du charbon pulvérisé, du plâtre, etc. Mais ces divers moyens, qui ne déterminent qu'imparfaitement la suppression du contact de l'air et laissent subsister celui que contiennent les produits ainsi conservés, sont de beaucoup inférieurs au procédé Appert et ne déterminent qu'une conservation relative, partant de peu de durée.

La quantité de conserves fabriquées en France peut se chiffrer par millions. Qu'il nous suffise de dire qu'il existe, réparties sur les divers points des côtes et de l'intérieur, au moins 200 fabriques de conserves. Parmi celles-là, quelques-unes seulement arrivent à une production annuelle de 5 à 6 millions de boîtes.

Bien que les conserves de légumes de toutes sortes entrent pour une part considérable dans cette fabrication (si l'on songe qu'il est préparé annuellement un minimum de 6 millions de kilogrammes de ces conserves et que ces quantités sont de beaucoup inférieures aux besoins sans cesse croissants), la plus importante conserve, celle qui est et restera essentiellement nationale, est la conserve de sardines.

Les tentatives faites par l'étranger pour lui substituer un poisson similaire sont restées sans grands résultats et n'ont pas réussi à tromper les gourmets et les connaisseurs.

La vraie sardine ne se pêche que sur nos côtes, et, malgré des retards parfois un peu longs, elle ne semble pas devoir nous abandonner de sitôt.

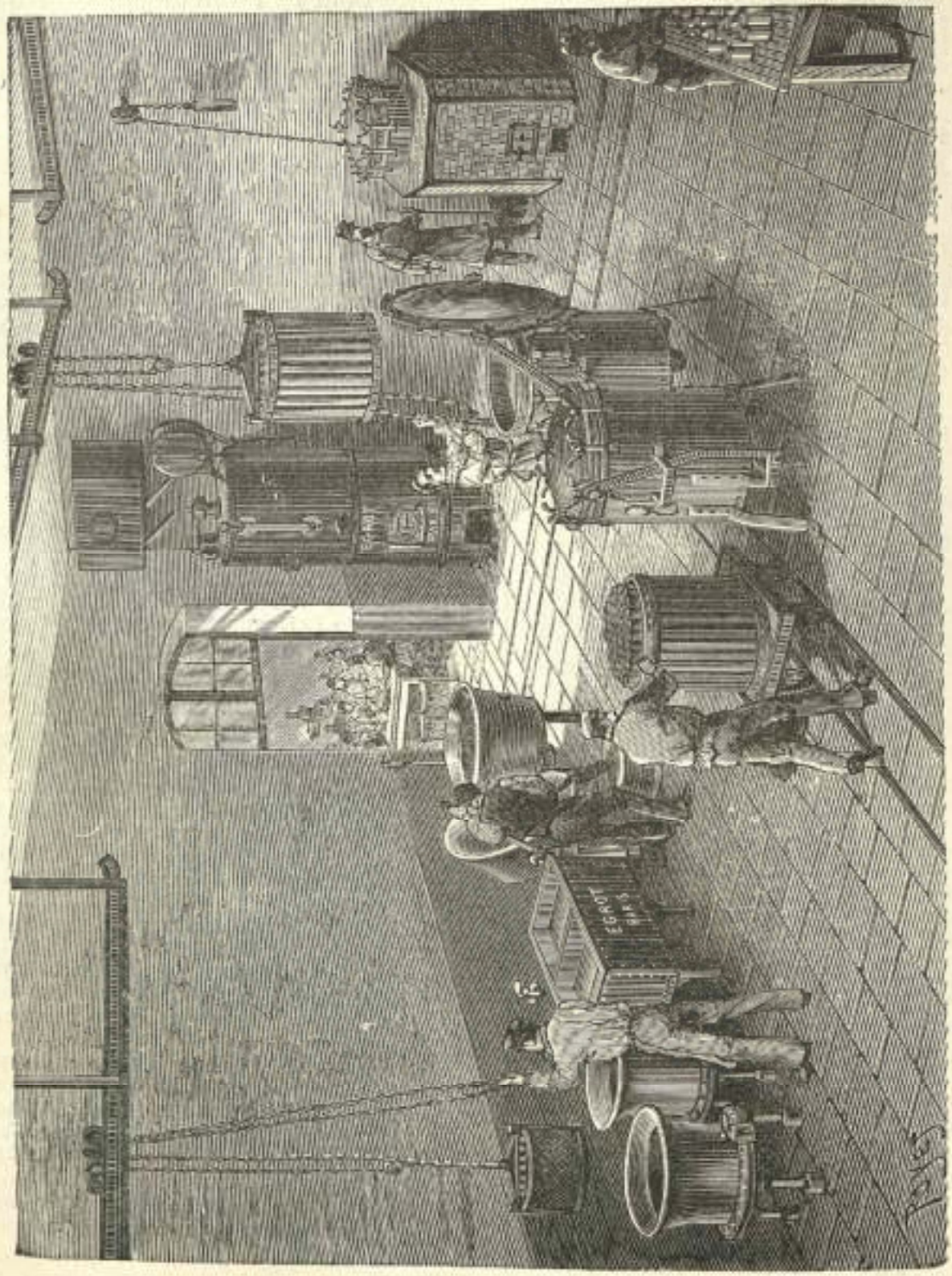
On ne se fait pas une idée de la quantité considérable de ce produit livrée chaque année à la consommation ; ainsi, les maisons dont nous parlions plus haut, au sujet des conserves de légumes, livrent chacune tous les ans plus de 60 millions de sardines à l'huile, nécessitant plus de 5 millions de boîtes de fer-blanc.

Il est facile de se rendre compte de l'armée de pêcheurs, ouvrières et commerçants de tous genres que fait vivre et prospérer cette importante industrie des conserves, et il suffit de visiter, à l'époque de la pêche, une des petites cités bretonnes où tous concourent à la fabrication de la conserve, pour comprendre l'intérêt considérable qu'offre la seule préparation des conserves de sardines (Voir *Sardine*).

Les produits conservés par le procédé Appert, et qui donnent lieu à un mouvement industriel et commercial sérieux, sont : les petits pois, les haricots verts, les haricots flageolets de diverses grosseurs et qualités.

Viennent ensuite : les asperges, les champignons, les cèpes, les truffes, les fonds d'artichauts, etc., etc., en fait de légumes.

Les sardines, le thon, le maquereau, les anchois et le sprat sont à peu près les seuls poissons conservés communément dans l'huile au moyen des procédés indi-



Exemple d'installation d'une fabrique de conserves.

qués. Les saumons et le homard sont préparés en conserves au naturel.

On trouvera au nom de chacun de ces produits des indications particulières.

On conserve également en boîtes de fer-blanc des viandes de toutes sortes, soit sous formes de pâtés ou galantines, soit de cuisine toute faite. Ces conserves sont surtout employées pour les expéditions lointaines, les explorations, les chasses, etc.

Les conserves de viande ont un débouché considérable dans l'armée ; par malheur l'Aministration militaire a fixé des conditions qui ne permettent de préparer qu'un bouilli peu appétissant et indigeste que les troupiers ont qualifié du nom de *singe*. Cette conserve légèrement cuite dans le vide produit un bouillon que l'on concentre et qu'on y adjoint sous forme de gelée. Son mode de préparation, sa cuisson modérée, l'absence de sel et de tous aromates sont certainement des causes de désorganisation de cette conserve, surtout quand, par cas fortuit et malgré toutes les précautions prises, la viande mise en œuvre n'est pas parfaitement saine. Des accidents graves survenus à la suite de son ingestion le font supposer.

Il fut un temps où l'on consommait dans l'armée des conserves de bœuf en daube. La viande suffisamment cuite, assaisonnée et garnie de quelques légumes, se conservait parfaitement, gardait une saveur agréable et ces conserves étaient recherchées des soldats, même quand la consommation n'en était pas indispensable. Elles offraient cependant l'inconvénient que la viande se détachait parfois en filaments comme dans le bœuf trop bouilli. Il est à souhaiter, que l'on revienne à quelque chose d'analogue pour l'alimentation des troupes en campagne.

L'extension de l'industrie des conserves alimentaires aurait été bien plus considérable encore si les facilités de transport de plus en plus grandes, ainsi que celles de conservation provisoire au moyen des réfrigérants, ne permettaient pas aux grands centres de s'approvisionner en toutes saisons des légumes, viandes et fruits frais de toutes sortes, des pays européens ou exotiques, et cela à des conditions réellement peu onéreuses.

Empoisonnements par les conserves. — Les conserves ont déterminé parfois des empoisonnements dans trois conditions différentes.

1° Par les sels métalliques, lorsque la soudure est défectueuse et contient une proportion de plomb dépassant la tolérance admise.

2° Lorsque les aliments utilisés renfermaient des microbes pathogènes ; par exemple lorsqu'on procède à la conservation de viandes d'animaux malades ou ayant subi un commencement de putréfaction. En ce cas, la destruction même des microbes n'enlève pas le caractère nocif des aliments qui les renfermaient, par suite de la présence des ptomaïnes que les ferments ont produits.

3° Lorsque les conserves ont été imparfaitement stérilisées ou qu'il a pu se produire accidentellement une certaine rentrée d'air. Dans ce cas, l'état défectueux de la conserve est généralement décelé par l'odeur qui s'en dégage, ainsi que par son aspect, qui suffisent à mettre en garde contre toute tentative de consommation.

A ce troisième cas, peut se rattacher le défaut de fabrication qui atteint accidentellement certaines conserves de poisson dans lesquelles on a oublié de mettre de l'huile. Malgré la fermeture hermétique, il se trouve assez d'air pour qu'une corruption complète s'effectue, et, à l'ouverture, on ne trouve plus qu'un détritus d'apparence goudronneuse et recouvert d'une épaisse couche de moisissure.

Ce n'est donc que dans les deux premiers cas que des empoisonnements ont vraisemblablement pu se produire ; et la culpabilité des industriels est évidente. L'intermédiaire ne saurait être inculpé pour mise en vente de ces produits que si les circonstances de l'acquisition, telles qu'un prix d'un bon marché absolument anormal, venait démontrer qu'il a dû au moins se douter d'une défectuosité ou d'une supercherie.

Commerce. — L'Epicerie a, en France, le quasi-monopole de la vente des conserves alimentaires de toutes sortes. Les marchands de comestibles et les charcutiers en débitent bien également, mais en proportion fort minime relativement.

L'Epicerie se pourvoit, soit directement auprès des fabricants de conserves, soit chez les négociants en droguerie qui font cette spécialité et centralisent dans leurs magasins des conserves de toutes marques et tous pays.

Chaque région produit des conserves spéciales selon le terrain et la production habituelle du pays.

Comme nous l'avons dit, les sardines et thons sont préparés sur les côtes de Bretagne et de Vendée.

Paris prépare spécialement des petits pois, des flageolets, des asperges d'Ar-

genteuil et des champignons de couche, cultivés en quantités dans les carrières environnantes.

Le Mans, Orléans et particulièrement Nantes, le grand centre de la conserve, préparent également d'excellentes conserves de légumes.

Bordeaux prépare des conserves de légumes, de viandes et de pâtés, truffés ou non, pour l'exportation surtout, ainsi que des conserves de tomates très estimées, connues sous le nom de tomates de Bordeaux.

Les départements du Var et des Bouches-du-Rhône produisent en quantité une conserve de tomates du pays plus commune et beaucoup moins appréciée que la précédente.

Les petits pois sont divisés par grosseur de la façon suivante : moyens n° 2, moyens n° 1, fins, très fins, extra-fins.

On se sert également de ces dénominations pour les flageolets et les haricots verts.

Pour la qualité de toutes les conserves, il y a encore à considérer le lieu de production et la marque.

L'exportation des conserves alimentaires françaises, donne lieu à un mouvement d'affaires considérable qui tend encore à s'accentuer; au contraire, l'importation des conserves étrangères est à peu près nulle, sauf en ce qui concerne les homards américains et le saumon canadien.

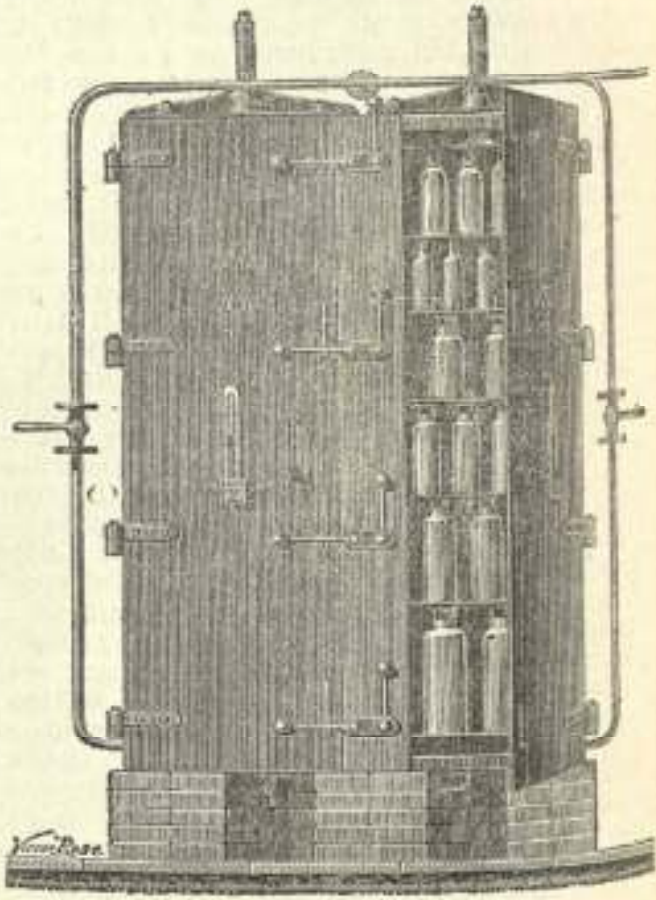
Récipients de verre à conserves.

Cependant, la fabrication des conserves est pratiquée aujourd'hui par la plupart des nations civilisées; mais les produits sont, en général, loin de valoir la fabrication française.

De nombreuses fraudes sont commises par des maisons étrangères qui apposent, sans scrupule, des marques françaises sur des boîtes de leur fabrication et essaient d'écouler, en France même, ces produits sous une dénomination fausse.

En terminant cet article, nous devons faire une remarque qui a son importance, c'est que les aliments conservés par stérilisation sont sujets à s'altérer très rapidement dès qu'ils sont livrés à l'action de l'air par l'ouverture de la boîte. La boîte ne doit donc être ouverte qu'au moment de les mettre en œuvre ou de les consommer.

CONSERVES DE FRUITS. — Les conserves de fruits se préparent de diverses manières selon l'usage auquel on le destine. Celles pour la consommation directe s'effectuent absolument comme les conserves de légumes et sont dénommées conserves de fruits au naturel.



Armoire à vapeur.

Une autre sorte, dénommée fruits au sirop, est du domaine de la confiserie. Elle se prépare, selon les fruits mis en

œuvre, soit par une légère cuisson dans le sirop, soit par le simple remplissage au moyen de sirop bouillant, des flacons dans lesquels les fruits ont été rangés au préalable. Ces flacons sont bouchés et stérilisés ensuite.

Enfin une troisième sorte de conserve de fruits est utilisée par les confituriers, confiseurs, distillateurs et pâtissiers, pour se réserver la matière première de leur industrie et ne la mettre en œuvre qu'au moment voulu. Elle consiste simplement à remplir les récipients à ce destinés des fruits ou pulpes à conserver et, après les avoir hermétiquement fermés, à les soumettre à la stérilisation dans une chaudière autoclave ou armoire à vapeur.

CONSIGNATAIRE. — Commissionnaire auquel on a donné *en consignation*, c'est-à-dire sous sa responsabilité, des marchandises qu'il est chargé de vendre.

CONSIGNATION. — Ce mot a deux acceptions générales. Commercialement, il signifie la remise à un commissionnaire ou un prêteur d'un dépôt de marchandises, ou de leurs titres de propriété, dont celui-ci assume la responsabilité entière.

Légalement, c'est un dépôt fait, dans les conditions prévues par la loi, d'une somme d'argent ou d'objets quelconques, entre les mains d'un tiers, jusqu'à accord complet entre le débiteur et le créancier.

Les espèces sont déposées à la *Caisse des dépôts et consignations*. Les gardiens des autres objets sont désignés par la justice.

Le résultat de la consignation est toujours d'arrêter le cours des intérêts des valeurs déposées et de décharger le débiteur des risques de la chose consignée.

Dans le cas où la consignation a été déterminée par le refus d'accepter un paiement, les frais qu'elle entraîne sont à la charge du créancier. Elle doit avoir été précédée *d'offres réelles*, présentées par ministère d'huissier ou de notaire, au créancier, et être suivie de la remise entre ses mains du procès-verbal de consignation et de la sommation d'avoir à retirer les sommes consignées.

CONSOMMATION. — On appelle consommation la destruction d'un objet par son emploi à l'usage auquel il s'applique.

Le cadre de ce dictionnaire, essentiellement technique et pratique, ne nous permet pas d'envisager les théories philosophiques qui ont été échafaudées sur cette importante question.

Disons seulement que la consommation, quelle qu'elle soit, n'ayant d'autre raison d'être que la transformation en forces des matières consommées, son importance dans un pays est en raison directe de l'activité et, par suite, de la richesse de ce pays.

On désigne sous le nom de *produits de grande consommation* les marchandises qui, nécessaires au premier chef à l'existence, ont un écoulement et une consommation journalière et forcée. Ils comportent, avant tout, les denrées de l'alimentation, de l'éclairage et du chauffage, et le commerce de l'Épicerie en est le principal agent de distribution.

Droit de consommation. — Le droit de consommation appliqué aux spiritueux a été institué par l'article 87 de la loi du 28 avril 1816. Il n'était exigible que des personnes non assujetties; les commerçants acquittaient en remplacement une taxe de 15 % du prix de la vente.

L'article 2 de la loi du 24 juin 1824 organisa le droit de consommation sur ses bases actuelles, en remplacement des droits de circulation, de détail et de consommation, qui frappaient antérieurement les spiritueux, et en l'établissant sur l'alcool pur contenu dans ces liquides.

L'article 3 de la loi du 29 décembre 1900, pour renforcer les précautions nécessitées par la surélévation de ce droit, a étendu l'obligation de la formalité de l'acquit-à-caution pour les envois de tous liquides alcooliques destinées à de simples particuliers habitant soit des villes de plus de 4.000 âmes, soit des localités où il existe des taxes d'octroi sur l'alcool.

CONSOMMÉ. — On appelle ainsi un bouillon extrêmement riche en produits nutritifs, que l'on obtient en extrayant de la viande, par une ébullition lente et prolongée, tous les sucs qu'elle renferme. Elle est donc ainsi consommée réellement par le bouillon auquel elle a livré tous ses principes extractifs.

On emploie généralement pour cet usage les parties de la viande désignées sous le nom de *bas morceaux*, que leur contexture rend peu propres à l'absorption directe, mais qui contiennent des sucs aussi savoureux que les autres parties, ou des animaux de basse-cour dont la chair est durcie par l'âge.

L'Epicerie vend sous le nom de *con-*

sommés ou d'*extraits* des conserves spéciales, d'un volume extrêmement réduit, qui servent à préparer des potages et des sauces de toutes sortes. Ces conserves sont surtout vendues aux voyageurs, touristes, alpinistes, etc. Les plus connues sont les consommés fabriqués avec des viandes de l'Amérique du Sud et du Nord (Voir *Extrait de viande*) et les consommés aux volailles de Bresse, très employés dans certaines régions.

CONSULAIRE. — On désigne sous le nom de juges et de tribunaux consulaires les juges et les tribunaux de commerce.

L'établissement de ces tribunaux date en France, de 1549. Ils étaient composés alors d'un juge et de quatre consuls-marchands.

Les juges consulaires sont nommés actuellement à l'élection.

Le ministère des avoués est interdit devant les tribunaux de commerce; mais l'usage les a remplacés par des *agréés*, praticiens spéciaux ayant obtenu l'assentiment du tribunal (Voir *Tribunaux de commerce*).

CONSULS. — Les consuls sont des fonctionnaires établis en pays étrangers, par les soins de leur gouvernement, pour y protéger leurs nationaux et faciliter leurs relations commerciales.

La plupart des autres gouvernements européens emploient deux corps consulaires distincts, formés l'un d'agents de la carrière, l'autre de négociants ou notables.

En France, les agents de la première catégorie forment exclusivement le corps consulaire proprement dit. On a cependant recours aux services de personnes de la seconde catégorie, mais celles-ci, désignées sous le nom d'*agents consulaires*, ne font pas partie du corps et ne reçoivent aucune rétribution.

Les consuls sont investis dans leurs fonctions au moyen d'une lettre de provision, communiquée par voie diplomatique au gouvernement du pays où ils doivent résider, afin qu'il délivre son *exequatur*. Ce n'est qu'après exécution de cette formalité que les consuls ont droit à l'exercice public de leurs fonctions.

En cas de rupture des relations diplomatiques, l'action des consuls ne cesse pas pour cela. Ils doivent, même en cas de conflit, protéger, tant qu'il leur est possible et dans la mesure de leurs moyens, les intérêts commerciaux de leurs nationaux.

Leurs fonctions consistent:

1° Dans la surveillance de la stricte observation des traités de commerce et de navigation;

2° Dans la fourniture de conseils et de secours aux commerçants et aux marins de leur nation;

3° Dans une action conciliatrice, soit entre leurs nationaux, soit entre ceux-ci et les habitants ou les autorités du pays où ils résident;

4° Dans leur suppléance, en nombre de cas, aux fonctionnaires juridiques ou de l'état civil, aux notaires, etc.

Ils doivent à leur fonction le privilège de l'inviolabilité, quant à leur personne, de la part des gouvernements étrangers.

CONSUME. — On désigne ainsi le déchet que subissent les boissons, par suite d'évaporation, d'absorption par le bois des récipients, ou toute autre cause normale, lorsqu'ils séjournent en magasin.

En raison de ce fait, la Régie alloue aux entrepositaires d'alcool une déduction pour consume qui s'élève au maximum à 7 % pour les spiritueux logés en fûts de bois, et à 3 % pour ceux contenus dans des récipients de métal ou de verre (Voir *Déduction*).

Pour les vins, il est accordé une déduction annuelle fixée à 8, 7 et 6 % selon la classe des départements, établie selon qu'ils sont situés dans le Midi, le Centre ou le Nord de la France.

Le consume peut dépasser 8 %, pour les diverses boissons logées en fûts de bois, pendant la première année et descendre progressivement au-dessous de 3 % au bout de quelques années. Son importance varie évidemment selon les transvasements, le degré alcoolique, la température subie, etc., etc.

CONTRACTION. — Phénomène qui se produit lorsque l'on mélange de l'eau et de l'alcool et qui consiste en ceci que le volume du mélange est inférieur à la somme des volumes de l'eau et de l'alcool, les deux liquides se pénétrant l'un l'autre (Voir *Réduction*).

Le même phénomène a lieu, à un degré plus intense, lorsque l'on fait dissoudre du sucre dans de l'eau. Ce liquide a, en effet, la propriété de dissoudre environ son poids de sucre sans augmenter sensiblement de volume.

CONTRAT. — Accord survenu entre deux ou plusieurs personnes en vue de créer quelque obligation.

On considère généralement que les contrats sont de trois genres principaux: unilatéraux ou à titre gratuit, lorsque une des parties prend seule un engagement;

synallagmatiques lorsque les contractants s'obligent réciproquement les uns envers les autres; *aléatoires*, lorsque l'exécution de tout ou partie des clauses du contrat est subordonnée à un événement possible mais non certain, tel est le contrat d'assurances.

Les contrats font la loi des parties, en tant toutefois qu'ils ne sont pas contraires à la morale ou aux lois d'ordre public et qu'ils sont formés par des personnes ayant les qualités requises et n'aliénant que ce dont elles peuvent disposer. Il faut pour qu'un contrat soit régulier les quatre conditions suivantes: 1° le consentement des parties, la capacité de contracter, un objet certain, une cause licite.

Le contrat existant par le simple fait de l'accord des parties ne donne lieu à aucune formalité obligatoire par lui-même. Seule l'exécution des obligations stipulées entraîne à l'exécution des formalités prévues pour ces obligations elles-mêmes. Aussi les contrats peuvent-ils être passés, en général, sous seing privé et ne donnent lieu à la perception de droits que lorsqu'ils entraînent à des mutations imposées. D'autres fois, sans qu'aucune pièce les constate, leur démonstration découle d'un simple enchaînement de faits.

Nous indiquons ici succinctement les différentes sortes de contrats pouvant avoir des rapports avec le commerce. On trouvera des indications particulières aux articles spéciaux.

Le premier genre de contrats (unilatéraux ou gratuits) prévu par la loi, ne nous paraît pas un contrat proprement dit, car il est difficile d'imaginer un acte nécessitant l'accord des parties et qui n'oblige que l'une d'elles. Il y a bien des actes par lesquels une seule partie s'engage en l'effectuant, mais il n'y a pas accord en ce cas: ce sont les donations et les testaments faits sans réserve.

Les contrats du second genre (synallagmatiques ou onéreux) sont, au contraire, extrêmement fréquents, et les contrats *aléatoires*, ne forment même qu'une subdivision de ceux-ci.

Les plus fréquents dans le commerce, sont les contrats d'achat et *vente*, ceux de location ou *bail*, ceux de *louage de services*, ceux *d'apprentissage*, ceux de *transports*, d'*association*, de *participation*, etc. (Voir chacun de ces mots).

D'autres contrats ont, avec le commerce, des rapports prévus par la loi; tels sont les contrats de mariage. (Voir *Mariage*).

Les contrats ne peuvent être rompus que dans les conditions qu'ils stipulent, dans celles déterminées par les lois, ou par un commun accord des parties contractantes. L'inexécution de leurs clauses entraîne droit à dommages-intérêts pour la partie lésée.

Il est extrêmement important que les diverses expéditions d'un contrat soient identiques, les clauses ne figurant pas sur tous pouvant être considérées comme nulles et non avenues.

CONTRAVENTION. — Les contraventions sont des infractions commises contre les règlements de police ou les arrêtés municipaux. Elles sont jugées par les tribunaux de simple police.

Les circonstances atténuantes sont applicables à toutes les contraventions proprement dites, l'excuse de bonne foi pouvant être excipée.

Les infractions aux lois et règlements de douanes, d'octroi, de police sanitaire, etc., quoique formant à proprement parler des contraventions, sont considérées comme délits, punies comme tels par les tribunaux correctionnels, et l'excuse de bonne foi ne peut être admise; mais il peut être accordé des circonstances atténuantes.

Ce qui caractérise les contraventions, à l'encontre de tous délits, c'est qu'elles existent par le seul fait de la non-exécution des prescriptions légales ou réglementaires, indépendamment même de l'intention de leur auteur. Il suffit que la matérialité du fait soit constatée.

En matière de contributions indirectes les contraventions peuvent être frappées de pénalités onéreuses que les tribunaux sont obligés de prononcer. Pour atténuer dans une certaine mesure les rigueurs de cette disposition, l'administration de la Régie est autorisée, lorsqu'il n'y a pas culpabilité entière, à transiger avec les contrevenants. En ce cas, la Régie fixe elle-même le montant de l'amende que l'on reste libre d'accepter ou de refuser si l'on préfère se défendre devant les tribunaux compétents.

CONTREBANDE. — La qualification de contrebande s'applique à tout commerce effectué à l'encontre des lois fiscales d'un Etat, mais elle est plus particulièrement usitée pour désigner des infractions aux lois de douanes.

Est encore réputée contrebande et punie comme telle la simple circulation aux abords des frontières des marchandises prohibées ou soumises à des droits, lorsque le transport n'en est pas légitimé par une expédition ou décharge d'un bureau des douanes.

La contrebande simple est punie de la confiscation des marchandises, d'une amende et, dans certaines cas, d'un emprisonnement qui peut varier de trois jours à trois ans.

Quand elle est commise avec l'aggravation d'attroupement, comprenant trois personnes au moins, et port d'armes, elle donne lieu aux châtiments édictés par le Code pénal pour rébellion contre les fonctionnaires publics, desquels les agents des douanes font partie.

L'exercice de la contrebande intentionnelle est, en somme, un véritable vol fait à l'Etat, qui représente la masse des contribuables; elle nécessite, de plus, pour être effectuée, une concurrence déloyale faite au commerce légal, puisqu'elle permet de vendre au-dessous des cours les produits soumis aux droits.

Les commerçants honnêtes doivent donc, de toutes leurs forces, faire la guerre à la contrebande, au lieu de la soutenir comme quelques-uns ont, parfois, la faiblesse de le faire.

CONTREFAÇON. — La contrefaçon consiste dans l'imitation d'une invention, d'un produit breveté, d'une marque de fabrique, ou simplement des apparences d'un produit de marque, dans un but de substitution déloyale.

Elle peut être considérée comme un vol absolu, en ce qu'elle dépouille le légitime propriétaire d'une invention ou d'une marque renommée des bénéfices que lui méritent son travail et ses soins, lesquels forment, en réalité, la plus légitime des propriétés.

Aussi la loi punit-elle la contrefaçon comme un délit de droit commun, et rend-elle le contrefacteur passible de peines correctionnelles, ainsi que ceux qui ont sciemment mis en vente des produits contrefaits. Ils peuvent être frappés d'une amende de 50 à 3.000 francs et d'un emprisonnement de trois mois à trois ans ou de l'une de ces deux peines seulement (art. 7 de la loi de 1857) sans préjudice des dommages-intérêts.

La fabrication de l'objet contrefait constitue à elle seule le délit, et il ne peut être argué d'ignorance.

En cas d'introduction en France, d'exposition ou mise en vente de produits contrefaits, l'excuse de bonne foi peut, au contraire, être admise.

En ce qui concerne les marques de fabrique, la loi distingue entre la contrefaçon proprement dite, ou reproduction servile de la marque, et l'imitation frauduleuse, qui n'en reproduit que les apparences (Voir *Imitation*).

CONTRIBUTIONS. — Les contributions ou impôts sont formés par la quote-part exigée de chaque citoyen pour subvenir aux dépenses de l'Etat.

Elles sont censé appliquées d'après ce principe proclamé par la Constituante de 1789 « que tout citoyen doit contribuer à l'acquittement de l'impôt en proportion de ses facultés ».

Elles se divisent en contributions directes et contributions indirectes.

Les contributions directes sont celles qui, basées sur une matière imposable permanente, telle que la propriété foncière, les revenus professionnels, les capitaux de placement, etc., sont acquittées directement par le contribuable nominativement imposé.

Elles se composent, en France, des impôts fonciers, mobiliers, des portes et fenêtres, des *patentes* (Voir ce mot), de la taxe de 3 % sur les bénéfices et dividendes des Sociétés, etc.

Les contributions indirectes sont celles qui frappent les objets eux-mêmes sans s'occuper des facultés de leur propriétaire définitif. Elles sont généralement avancées par les commerçants, c'est-à-dire par d'autres personnes que celles qui doivent en être atteintes.

Elles comprennent les impôts de consommation, les octrois, les droits d'enregistrement, les actes et les mutations, les droits de timbre, les taxes de douanes, etc.

Le seul impôt réellement équitable et conforme à la maxime adoptée par la Constituante serait l'impôt direct sur le revenu. Mais l'établissement de cet impôt a paru jusqu'ici inapplicable à raison des difficultés d'évaluation que présentent certains revenus.

Les impôts directs, malgré les défectuosités des systèmes en vigueur, sont les seuls qui puissent atteindre le contribuable dans une certaine proportionnalité de ses facultés.

Les impôts indirects, au contraire, le frappent presque toujours en raison inverse. Aussi est-ce sur leur remplacement que doit porter au premier chef la préoccupation des législateurs.

Il est cependant un impôt indirect qui forme la garantie de la richesse nationale en l'empêchant d'être compromise par les fluctuations extérieures, c'est l'impôt des douanes. Lorsqu'il ne sera plus établi que dans ce but, et que les gouvernements ne l'utiliseront plus à produire des

ressources fiscales, il établira une juste moyenne entre l'avilissement de valeur des produits du sol et l'intérêt de la consommation.

L'impôt, quel qu'il soit, pour être légitime, doit être établi pour tous les citoyens placés dans des conditions semblables, sans distinction de personnes.

Il est donné des indications spéciales sur chaque contribution frappant particulièrement le commerce, au nom de chacune d'elles.

CONTROLE. — Dans le commerce de détail, on désigne sous ce nom diverses méthodes pour surveiller à la fois la vente et la recette.

Toutes les maisons un peu importantes en sont pourvues et il serait de l'intérêt de toutes celles qui ont un personnel, ne fût-il que d'un ou deux employés, de s'en servir également.

Une méthode simple et parfaite de contrôle consiste à munir chaque employé occupé à la vente de carnets de bulletins numérotés, les bulletins étant d'une couleur différente pour chaque employé. Celui-ci inscrit et totalise les ventes faites à chaque client. Il inscrit également le total sur la souche. Le bulletin est remis au client qui doit le déposer à la caisse. Là les bulletins, rangés en autant de cases qu'il y a de vendeurs, laissent apparaître le dernier numéro remis. Si un client oublie de passer à la caisse, la caissière s'en apercevra forcément dès que le client servi ensuite par le même employé présentera son bulletin : il y a discontinuité dans l'ordre des numéros. L'employé mis immédiatement au fait, peut retrouver le client ou, du moins, fournir sur lui les indications nécessaires. La vente est ainsi contrôlée au fur et à mesure.

Le contrôle des recettes s'effectue par la totalisation des sommes portées aux souches des carnets; ce total doit concorder avec l'encaisse. En cas de différence, un pointage des souches avec les bulletins permet de constater d'où vient l'erreur et d'en trouver l'auteur.

D'autres méthodes plus perfectionnées encore, mais plus dispendieuses et compliquées, consistent dans l'emploi de caisses enregistreuses mécaniques, le numérotage par perforation des enveloppes des marchandises, etc., etc.; tous moyens qui ne peuvent qu'être indiqués succinctement ici, et qui seront toujours d'un usage exceptionnel dans l'Epicerie.

Métrologie. — Les poids et les mesures sont l'objet d'un contrôle de fabrication et d'un contrôle périodique. Ces opérations sont décrites au mot *Vérification* des poids et mesures.

CONVENTIONS. — Les conventions, *contrats* ou *traités* sont des actes par lesquels les parties contractantes prennent des engagements réciproques. Elles tiennent lieu de lois à ceux qui les ont faites, en tant qu'elles n'obligent pas à des actes illicites, c'est-à-dire contraires à la législation générale.

Une convention, pour être valable, doit donc être licite, établie d'après le consentement des parties, avoir un objet déterminé ou déterminable, ne pas être entachée d'erreur ou contractée par des personnes frappées d'incapacité par la loi.

Les conventions n'ont naturellement d'effet qu'entre les parties contractantes et ne peuvent porter atteinte aux droits et recours des tiers.

Les conventions qu'ont le plus souvent à signer les épiciers sont relatives aux baux de leurs magasins, aux assurances, aux marchés de marchandises à livrer.

Il faut, avant de signer une convention quelle qu'elle soit, l'avoir étudiée à fond et en avoir pesé tous les termes, de façon à être sûr qu'ils ne donnent pas prise à l'équivoque.

On voit que les mots conventions, contrats et traités sont synonymes; cependant on applique particulièrement la dénomination de contrat aux actes qui créent des obligations; ainsi un bail est un contrat. La convention a généralement pour but, au contraire, de résoudre des obligations antérieures; ainsi la résiliation d'un bail, moyennant une indemnité admise d'un commun accord, constitue une convention.

COOPERATION. — La coopération, ainsi que le mot l'indique, est une association active dans laquelle chacun doit opérer avec et pour les autres.

Elle a pour objet de faire exécuter par l'association elle-même les opérations nécessaires à son but, en un mot de résoudre à son profit la suppression des intermédiaires extérieurs et le remplacement de leur action par celle des membres de l'association.

Elle se divise en trois catégories :

La coopération de production, de consommation, et de crédit.

La coopération de production est vieille comme le monde. Les monuments et les travaux exécutés par les anciennes ci-

villsations d'Assyrie et d'Egypte ont été effectués par des associations ouvrières que la misère obligeait à la vie commune.

Basée sur la mise en commun des travaux et des ressources qu'ils procurent, la coopération de production a pour résultat d'organiser une moyenne de travail et de bien-être parmi les ouvriers associés, en faisant profiter les membres les moins doués des avantages déterminés par l'action des membres les plus habiles, et *vice versa*.

La conception théorique de la coopération est donc inférieure à celle du communisme, lequel prétend assurer à chacun le travail et les satisfactions en rapport de ses facultés, tandis que la coopération ne donne à chacun qu'une moyenne.

En somme, la coopération de production est tout simplement l'association de producteurs désirant effectuer, à leurs risques et périls, une industrie et les opérations commerciales qu'elle comporte.

Cette association peut donner de bons résultats lorsque les chefs d'industries similaires conservent à leur profit exclusif une trop large part des bénéfices; mais elle a l'inconvénient de manquer d'unité d'action et d'être sujette à péricliter lorsque des modifications dans les procédés de vente ou de production, nécessités par les transformations économiques, ne sont pas apportées avec toute la décision nécessaire.

Quoi qu'il en soit, sous l'empire des difficultés industrielles actuelles et en présence de l'inégalité de l'offre et de la demande en matière ouvrière, les associations coopératives de production sont arrivées parfois à de bons résultats.

Les sociétés coopératives de crédit ne sont jusqu'ici, à proprement parler, que des banques populaires, ayant pour but d'accumuler les épargnes des classes ouvrières pour les employer à des opérations profitant aux mêmes classes.

Nous ne nous occuperons pas davantage de ces associations de production et de crédit, qui sortent du cadre de ce travail. Nous n'en avons dit quelques mots que pour montrer la corrélation existant entre elles et les coopératives de consommation.

Coopératives de consommation. — Occupons-nous d'abord du principe, ensuite de son application actuelle.

En principe, la coopération d'achat ou de consommation a pour but d'effectuer en commun les acquisitions nécessaires à un groupe et de pouvoir ainsi s'adresser à la source afin de bénéficier des prix de gros et d'éluder les frais qui grèvent les marchandises par leur passage en plusieurs mains.

Dans les termes ci-dessus, la coopération ne consiste qu'à faire opérer par un seul les achats semblables destinés à plusieurs, et à en effectuer soi-même le partage.

En voici un exemple :

Des habitants d'un village isolé vont à tour de rôle au marché voisin opérer les achats destinés à tous. Ils les distribuent, dès leur retour, au prorata des demandes faites à l'avance, au prix qu'ils les ont payés eux-mêmes et ne perçoivent de ce fait aucun salaire.

C'est la coopération absolue. Ses fruits sont : réduction à leur plus simple expression des opérations d'achat; obtention d'un prix plus avantageux par suite de l'opération en bloc des transactions.

Il est évident que ce n'est pas dans le seul cas de cet exemple qu'elle peut s'effectuer. Si deux ou plusieurs commerçants s'entendent pour faire un ou plusieurs achats quelconques en commun et en opèrent eux-mêmes la répartition entre eux, il y a également coopération.

C'est donc, en son essence même, une opération économique des plus licites, qu'on ne saurait interdire, et qui ne peut déterminer l'application d'aucune taxe.

Mais est-ce bien exclusivement d'opérations semblables que s'occupent les sociétés dites coopératives de consommation qui se sont montées et répandues depuis le milieu du XIX^e^ siècle ?

Nullement, n'hésitons-nous pas à répondre.

Ces associations, malgré leur titre de Sociétés coopératives de consommation, sont uniquement des entreprises commerciales qui n'ont de la coopération que le titre.

Elles effectuent, en effet, les opérations essentiellement commerciales et financières suivantes :

1° Achat et emmagasinage de marchandises dont le placement n'est pas assuré par une demande antérieure, constituant le risque commercial;

2° Majoration du prix d'achat des produits lors de la répartition, constituant la *vente* commerciale;

3° Répartition de *bénéfices* aux actionnaires, constituant une opération financière.

De plus, ces sociétés, dites coopératives, achètent à crédit des marchandises, dont elles n'auront la valeur représenta-

tive qu'après en avoir effectué la vente, non assurée à l'avance; opèrent les livraisons à leurs frais; livrent, le plus souvent, à tout venant, etc., etc.; toutes opérations constituant des actes de commerce, qu'elles effectuent habituellement. Elles sont donc bien des sociétés commerciales.

Aussi, dans les contestations qui ont eu lieu entre elles et leurs fournisseurs, les tribunaux ont-ils dû les considérer, non point comme des réunions de consommateurs, mais comme des commerçants absolus. Une jurisprudence, dûment motivée, est établie sur ce point.

C'est donc absolument à tort que ces Sociétés ont été si longtemps exonérées de l'imposition des patentes, des formalités et des garanties auxquelles les autres commerçants sont assujettis.

Cette exonération extra-légale a été l'objet d'une proposition de loi tendant à la rendre définitive; cependant les promoteurs de cette mesure avaient dû l'entourer de certaines garanties pour éviter que le commerce ordinaire ne fût tenté de s'exercer sous le titre de coopération. C'est ainsi que l'on avait cru pouvoir créer un nouveau délit consistant en la vente à des tiers, par les coopérateurs, des marchandises acquises au magasin coopératif.

Cette constitution d'un délit en pareil cas était une atteinte à la liberté individuelle. Il n'était pas admissible que le possesseur d'un objet quelconque ne fût pas libre de s'en dessaisir au profit de quiconque, à quelque source qu'il se le fût procuré. Une pareille mesure eût d'ailleurs été inapplicable.

Il est beaucoup plus simple et plus logique d'admettre que, puisque l'exercice du commerce donne lieu à certaines taxes et certaines mesures de surveillance, elles doivent incomber à quiconque exerce le commerce. C'est le régime du droit commun et du bon sens, et c'est celui qui a fini par prévaloir, à la suite d'une longue campagne de protestations, de la part des commerçants lésés, campagne à laquelle le journal *l'Epicier* a pris une large et énergique part.

On peut dire que si les législateurs n'avaient pas en vue de flatter les passions populaires et les intérêts de certains de leurs électeurs, la question des coopératives n'aurait jamais dû se poser.

Les membres de ces sociétés, qu'elles soient des coopératives réelles ou fictives, sont des citoyens comme les autres. S'ils font des actes habituels de commerce, c'est-à-dire des opérations d'achat et de revente dont il puisse résulter, de la différence de prix entre ces deux opérations, un bénéfice pour certains d'entre eux, ils sont indubitablement des commerçants et doivent être considérés comme tels.

S'ils se contentent d'acquérir en gros des marchandises après entente préalable pour se les départager immédiatement, sans profit, sans frais, sans emmagasinage, ils ne sauraient être considérés comme commerçants.

Il n'y a jamais eu de sujet plus simple et plus aisé à solutionner pour des personnes de bonne foi ou n'ayant pas en vue la création d'un privilège.

COPIE-DE-LETTRES. — Registre à la tenue duquel le commerçant est légalement obligé, de par l'article 8, deuxième paragraphe, du Code de commerce (Voir *Livres de commerce.)*

Le copie-de-lettres peut être un registre quelconque sur lequel sont transcrites, par ordre de date, les lettres commerciales expédiées; mais, dans la pratique, on écrit les lettres à copier à l'encre communicative et on les imprime par simple pression sur une feuille de copie-de-lettres, établi en papier spécial. On emploie aussi, surtout pour la copie des lettres écrites à la machine, des feuilles détachées, classées aussitôt; cependant le copie-de-lettres relié et numéroté, régulièrement tenu, offre une valeur testimoniale plus grande.

Le copie-de-lettres est généralement muni d'un répertoire alphabétique où l'on inscrit, au nom de chaque correspondant, le numéro des pages où sont copiées les lettres à lui adressées. De plus, il est d'usage fréquent d'inscrire au crayon de couleur sur chaque lettre à laquelle on répond, le numéro de la page du copie-de-lettre où est copiée la réponse. Les recherches sont ainsi rendues faciles.

Le copie-de-lettres régulièrement tenu peut permettre d'administrer la preuve en justice, en cas de contestations sur les termes de la correspondance échangée. Comptablement, on englobe sous l'expression « copie-de-lettres » non seulement l'enregistrement des lettres expédiées, mais encore la conservation des lettres, factures et tous documents reçus, enfin tout ce qui peut constituer la preuve de la régularité des écritures.

COPRAH. — Nom donné à l'amande du coco desséchée, dont il est fait un grand commerce.

On extrait du coprah, qui arrive en

grande quantité dans nos principaux ports, une huile non comestible à cause de sa rancidité; mais qui est employée avec succès par diverses industries et plus spécialement par la savonnerie.

L'importation du coprah en France, réexportation déduite, atteint environ 70 millions de kilos dont on évalue la valeur à 0,35 le kilo environ.

COQUERET. — Nom vulgaire de l'alkékenge, plante herbacée commune dans les bois et les vignes, dont le nom provient de ce que la fleur ressemble à la

Coqueret.

crête du coq. Le fruit est formé d'une enveloppe à côtes creuse et comme soufflée, renfermant en son centre une baie globuleuse, rouge ou orangée, de la grosseur d'une cerise et d'une saveur agréable.

On emploie parfois cette baie à la coloration du beurre.

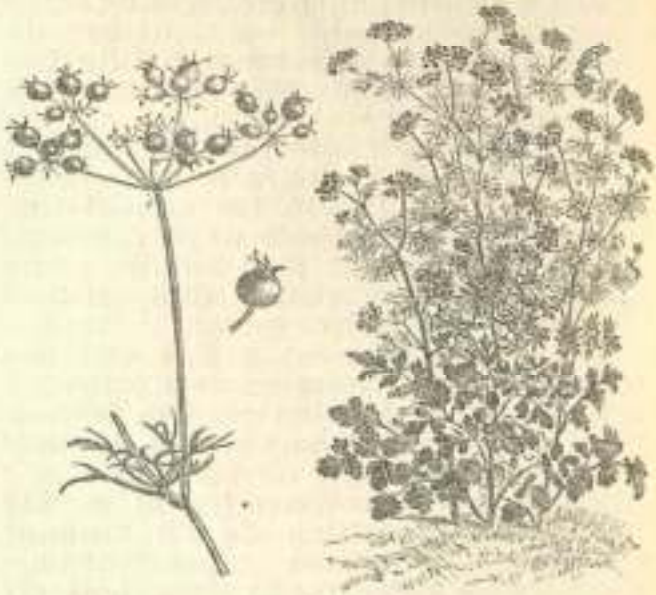
COQUETIER. — On désigne sous le nom de coquetiers des commissionnaires qui, dans les campagnes, achètent la production des fermes en œufs, beurres et fromages et en effectuent l'expédition dans les centres populeux.

CORIANDRE. — La coriandre est une herbe annuelle, de la famille des ombellifères. Elle croît spontanément dans le midi de l'Europe, particulièrement en Italie, et est cultivée dans certaines contrées de la France.

Elle possède une odeur forte, nauséeuse, qui disparaît en partie par la dessiccation.

Les graines et les fruits de la coriandre ont une odeur et saveur aromatiques très prononcées. On les a fait entrer dans la composition de nombreuses liqueurs stomachiques.

Autrefois, la coriandre était débitée en grande partie par le commerce de l'Epicerie; on la faisait alors entrer dans une



Coriandre.

foule de préparations culinaires ou pharmaceutiques; aujourd'hui, elle n'est plus employée qu'exceptionnellement dans les ménages.

Commerce. — La coriandre est surtout vendue par le commerce de la droguerie; l'Epicerie en débite fort peu, et un grand nombre de maisons en sont dépourvues. Elle entre cependant dans la composition de moutardes et autres condiments aromatisés débités par l'Epicerie.

CORINTHE. — Sorte de raisin à grains extrêmement petits, également appelé *passarelle*.

Son nom vient de Corinthe, ville de Grèce, où était autrefois le centre du commerce de cet article. C'est de l'île de Zante que proviennent la plupart des raisins de Corinthe importés en France. La vigne qui produit le raisin de Corinthe est cultivée avec peu de soin. Les grappes sont fort petites et les raisins, sans pépins, à peu près de la grosseur d'une groseille.

On en fait un vin estimé.

La préparation des raisins secs de Corinthe, qui nous intéresse plus particulièrement, a lieu de la façon suivante:

Aussitôt après la vendange, qui a lieu vers le commencement d'août, le raisin est étalé, grappe à grappe, sur des aires de bois et placé à l'air libre en plein soleil. L'opération du séchage dure une quinzaine de jours, puis a lieu l'égrappage et le criblage. Il est ensuite foulé

dans des tonneaux, ce qui lui fait perdre sa forme régulière, et expédié.

Le raisin de Corinthe est surtout employé pour la préparation de certains gâteaux (plum pudding, plum cake, etc.); mais on l'emploie également pour la fabrication des vins de raisins secs et la préparation de boissons de ménage.

Les raisins de Corinthe sont depuis 1893 l'objet d'une crise de surproduction qui a été palliée par les mesures suivantes: une retenue légale d'un tant pour cent est faite sur la récolte et retirée du marché. Cette retenue varie de 10 à 30 % suivant l'importance de la récolte et la prévision des demandes.

Le commerce de l'Epicerie, qui a débité pendant un certain nombre d'années des quantités considérables de raisins de Corinthe, n'en débite plus actuellement que fort peu. Il s'en pourvoit chez les négociants en fruits secs.

CORMIER. — Arbuste du genre sorbier, orginaire de l'Europe méridionale, qui produit un fruit appelé corme ou *sorbe*.

On prépare avec les cormes et les sorbes desséchées diverses boissons; on en retire également de l'eau-de-vie par distillation.

On s'en sert également pour donner plus de teneur en tannin à la vendange et empêcher le vin ultérieurement produit d'être sujet à la maladie de la casse.

CORNICHON. — On désigne ainsi un petit concombre cueilli avant maturité, qui est employé comme condiment.

Le *concombre* est le fruit d'une plante de la famille des cucurbitacées. C'est une herbe annuelle produisant des fleurs de

Cornichons de Meaux.

grosseur moyenne et de couleur jaune, et des fruits charnus de forme cylindrique.

Les cornichons sont cueillis peu de temps après la floraison, alors qu'ils ne sont encore qu'à la première phase de la fructification. Autant que possible, ils ne doivent pas dépasser la grosseur du petit doigt pour être dits de qualité fine; cependant, dans la pratique, on prépare des cornichons beaucoup plus gros et qui atteignent cinq ou six fois cette taille.

Les cultivateurs des environs de Paris et de certaines régions possèdent à peu près seuls le secret de maintenir une

Cornichons de Paris.

variété du genre concombre dans des limites de grosseur voulues.

Sur d'autres points du territoire, on a essayé vainement de cultiver le concombre à cornichons. Il y dégénère, devient beaucoup trop gros et ne peut être conservé sans prendre une teinte jaunâtre.

On prépare les cornichons de la façon suivante:

On coupe la queue complètement, on les essuie fortement ou on les brosse pour enlever les rugosités de la peau, puis on les recouvre de sel pendant quarante-huit heures. Ils rendent en abondance une eau âcre, dont on les débarrasse par le lavage. On les égoutte ensuite, et lorsque cette opération est terminée on les recouvre de vinaigre bouillant, en ayant soin de fermer hermétiquement le vase qui les contient.

Les cornichons ont alors pris une teinte jaunâtre qu'on leur fait perdre en les jetant à nouveau dans du vinaigre que l'on a mis bouillir dans une bassine non étamée. On les retire ensuite et ils reprennent, en refroidissant, la couleur verte.

On les met alors dans des vases avec certains assaisonnements: estragon, piments, oignons, poivre en grains, coriandre, etc.

Quelques jours après, l'opération est terminée et les cornichons peuvent être employés.

On conserve également les cornichons dans la saumure mais ils sont ainsi moins appréciés.

Au point de vue commercial, les cornichons sont de trois qualités différentes 1° ceux dits de Toulouse, qui sont de qualité commune; 2° ceux des environs de Paris, qui sont de très belle forme et de qualité très fine; 3° ceux de la Bourgogne, qui sont au point de vue du goût, les meilleurs, mais généralement un peu courts et moins jolis à l'œil que ceux des environs de Paris.

La culture et le commerce des cornichons ont pris, depuis un demi-siècle, une importance relativement considérable. Des industriels spéciaux en préparent des conserves soit en barils, soit en pots ou en bocaux de verre, seuls ou mélangés avec d'autres fruits ou légumes. On leur donne dans ce dernier cas le nom de *variantes* ou *pickles* (Voir ces mots).

L'Epicerie se pourvoit de cornichons à la saumure ou au vinaigre auprès des industriels qui les préparent et qui habitent généralement Paris, les environs, la Bourgogne ou la Haute-Garonne.

Pour le détail, elle a coutume de s'approvisionner de cornichons en saumure qu'elle met au vinaigre quelque temps avant la vente.

CORNICHONS DE MER. — On appelle cornichons de mer, *holothurie*, ou trépang, un genre de zoophyte qui était autrefois l'objet d'un commerce très important dans certains pays orientaux et plus particulièrement à Madagascar, où, dit-on, 200 vaisseaux se livraient tous les ans à cette pêche.

Ouvert, séché et fumé, ce poisson a un goût s'approchant un peu de celui du homard.

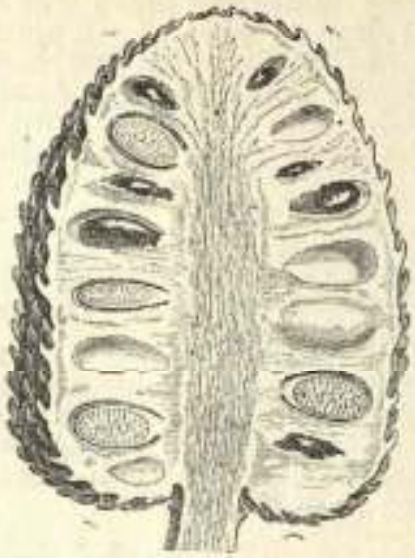
COROSSOL. — Ce mot qui signifie « en forme de cœur » désigne le fruit de diverses sortes d'arbres ou arbustes dénommés vulgairement corossoliers et formant le genre anona.

Ces végétaux croissent dans l'Amérique du Sud, en Asie et dans l'Afrique occidentale.

Les plus estimés des corossoliers sont ceux qui produisent la *pomme-cannelle* (Voir ce mot) et le grand corossol. Ce dernier fruit est produit par l'*anona muricata;* il est recouvert d'une sorte d'écorce verdâtre, à odeur et saveur désagréables, qui se pèle aisément. La pulpe intérieure est souple, blanche, d'une saveur douce et acidulée, rappelant à la fois la fraise, l'ananas et la cannelle. Les graines, grandes, sont logées dans la pulpe. Ce fruit peut peser jusqu'à deux kilos.

On le consomme seul ou joint au sucre; on le mange aussi bouilli ou frit, comme légume, quand il n'a encore que le quart de sa grosseur définitive.

En faisant macérer ce fruit écrasé avec



Grand Corossol.

du sucre, on prépare une boisson fermentée agréable, mais qui ne se conserve pas. Son acétification donne un vinaigre de bonne qualité.

Ces fruits ne sont encore l'objet en France ni d'un commerce d'importation ni de préparation de la part des industries alimentaires.

CORPORATION. — On entend, de nos jours, par corporation l'ensemble des personnes exerçant un même métier ou un même commerce, sans qu'il soit nécessaire qu'il y ait entre eux d'autre lien que la communauté d'intérêts généraux.

Historique. — Au moyen âge, les corporations étaient des sociétés fermées, régies par des règles étroites et monopolisant à leur profit l'exercice de leur état. Elles comportaient une sorte de défense et de surveillance mutuelle.

Les corporations, quoique indépendantes dans chaque ville, avaient des relations suivies avec les corporations semblables, sur tout le territoire.

La réglementation des corporations date de l'Empire romain, et les premiers édits y relatifs sont dus à l'empereur Alexandre Sévère.

Sous la domination romaine, la Gaule se vit naturellement dotée d'institutions analogues, mais ce n'est que sous Louis IX qu'Etienne Boyleau, prévôt de Paris, rangea les marchands et les artisans en différentes corporations auxquelles il donna des statuts sous le nom de *Livres des Métiers.*

Cette organisation si défectueuse, si nous la jugeons d'après les idées actuelles, avait pour objet de faire cesser l'anarchie, qui régnait à cette époque en matière de commerce et de travail, et de permettre de fixer et régulariser les impôts levés jusqu'alors arbitrairement sur le commerce et les marchandises.

Les règlements élaborés par Etienne Boyleau furent souvent et profondément modifiés par la suite, car les droits accordés aux corporations, qu'elles transformèrent en privilèges, devinrent souvent des sujets de discorde entre elles.

Au treizième siècle, leurs statuts furent coordonnés et homologués; mais les limites entre les différents corps, peu définies et peu définissables, donnèrent bientôt lieu à d'interminables procès non seulement entre les différentes corporations, mais entre les divers métiers en lesquels elles se subdivisèrent bientôt.

Les exactions du fisc, par la création à titre onéreux de charges de jurandes et de maîtrises en dehors de l'action des corporations, obligèrent celles-ci à racheter ces charges pour conserver leur autonomie, et les grevèrent de dettes auxquelles elles durent faire face par des perceptions de toutes sortes.

Aussi, le principe corporatif donna-t-il lieu à de nombreuses récriminations.

Au quatorzième siècle, Charles V s'attaque à ce principe en déclarant qu'il veut « que tous ceux qui peuvent faire œuvre bonne puissent ouvrer en la ville de Paris ».

Cependant, les prérogatives des corporations persistèrent sans interruption jusqu'en février 1776, où elles furent supprimées pour la généralité par un édit rendu sur la proposition de Turgot. Cependant, à la chute de ce ministre (août de la même année), les privilèges corporatifs furent en partie rétablis, mais avec de nombreuses modifications, pour tomber définitivement sous les décrets de la Constituante, en juin 1791.

L'histoire des corporations en général, et de celle de l'Epicerie en particulier, sort du cadre restreint de ce dictionnaire, et formera la matière de l'*Histoire de l'Epicerie*.

Nous nous contentons d'indiquer, ici, les principes généraux qui régirent longtemps la corporation de l'Epicerie.

Le corps de l'Epicerie d'abord homogène, se divisa plus tard, vers le XV^e^ siècle, en deux parties: les apothicaires et les épiciers. Celle-ci fut encore subdivisée en trois classes: les droguistes, les confiseurs et les ciriers. A certaines époques, ces trois classes furent confondues; à d'autres, rigoureusement délimitées.

Pour être admis dans le corps de l'Epicerie, il fallait être Français ou naturalisé par lettres patentes, avoir accompli un apprentissage de trois ans et un stage de trois autres années comme garçon.

L'admission était alors prononcée par les gardes ou jurés en exercice, qui menaient le récipiendaire chez le procureur du roi pour lui faire prêter serment, et lui remettaient une lettre de maîtrise signée des six gardes.

Ces gardes, chargés de la police et de la représentation de la corporation, était pris moitié parmi les apothicaires et moitié parmi les épiciers, et nommés à l'élection.

Ces élections se faisaient tous les ans, au mois de décembre, quelques jours après la fête de Saint-Nicolas, patron de l'Epicerie. Elles avaient lieu en présence du lieutenant général de police, du procureur du roi et d'un greffier du Châtelet.

Les épiciers et les apothicaires assistaient également à ces élections, mais dans des conditions différentes.

Les épiciers ayant déjà occupé la charge de garde y avaient entrée de droit et avec eux quarante autres membres de la même partie de la corporation, désignés comme électeurs ou mandés. Les apothicaires pouvaient prendre part à l'élection des gardes-épiciers, mais les gardes-apothicaires n'étaient élus que par leurs confrères.

Les élections ne portaient, chaque année, que sur le remplacement des deux plus anciens gardes en exercice, chaque garde devant rester en exercice trois années.

Aussitôt après leur élection, les nouveaux gardes prêtaient le serment d'exécuter fidèlement leur charge et de veiller à l'exécution des statuts et règlements.

Les gardes de l'Epicerie devaient faire au moins trois visites annuelles chez tous les marchands du corps, pour s'assurer de l'observation des règlements.

Ils étaient, en outre, chargés de la surveillance des poids et mesures et pouvaient faire, à ce titre, des visites chez tous les commerçants et artisans débitant des marchandises; cependant les membres des cinq autres corporations étaient exempts de cette visite.

Cette charge découlait de ce que la corporation de l'Epicerie avait la garde des étalons royaux des poids, lesquels devaient être vérifiés tous les six ans sur les matrices originales en cuivre fin, conservées à la cour des monnaies et fabri-

quées, croit-on, du temps de Charlemagne.

Les prérogatives et le rang de préséance étaient rigoureusement fixés parmi les corporations.

Les épiciers-apothicaires formaient le second des six principaux corps de métiers. Il venait immédiatement après celui des drapiers dans tous les actes de la vie publique.

Les privilèges accordés à la corporation de l'Epicerie étaient symbolisés dans les armoiries qui lui furent octroyées, lesquelles étaient d'or à deux vaisseaux de gueules (rouge) sur mer d'azur, surmontés chacun d'une étoile d'azur; au chef d'azur, chargé à gauche d'une étoile de gueules et à droite, d'un bras d'argent sortant d'un nuage et soutenant une balance; avec, en exergue, la devise: *Lances et pondera servant* (Gardiens des balances et des poids).

Les règlements généraux des corporations avaient surtout pour but de spécifier les denrées qu'il était permis ou interdit de vendre à leurs membres ou à certaines catégories de ceux-ci.

Malgré le nombre et le détail de ces règlements, leur interprétation était souvent faite à leur avantage par deux corporations différentes; de là, matière à d'interminables procès, dont la conclusion fixait, sur un point, la position des parties.

C'est ainsi, par exemple, que le commerce des huiles fut longtemps un sujet de contestation entre les épiciers et la communauté des chandeliers.

Ces contestations entraînèrent des édits qui furent particulièrement nombreux au dix-huitième siècle, et qui avaient pour but de restreindre ou fixer l'étendue du commerce de chaque corps.

Un arrêt du Parlement de Paris du 8 août 1620, permit aux épiciers de vendre, conjointement avec les taillandiers, cloutiers, serruriers, maréchaux et éperonniers, du fer brut et du fer ouvré.

Le 6 septembre 1731, un autre arrêt du même Parlement, les autorisa à vendre des ratafias, des parfums et des fruits à l'eau-de-vie, mais ils ne purent les livrer qu'en bouteilles pour ne pas faire tort aux limonadiers; de même, ils durent livrer le café non torréfié, le thé en feuilles et non en infusion, mais le 5 juillet 1738, ils conquirent le droit de faire boire l'eau-de-vie et les liqueurs, même à leur comptoir.

Le 23 février 1740, ils furent autorisés à vendre des légumes secs, en gros et en détail, mais avec obligation d'en porter un tiers aux halles, et l'interdiction de les tirer d'un rayon moindre de 20 lieues autour de Paris.

Avec des restrictions analogues, ils continuèrent d'annexer les commerces les plus divers. Un arrêt du 9 mai 1743 leur permit de vendre les jambons et autres viandes de porc, mais à la tonne seulement et non au détail, tandis qu'au contraire, le papier ne pouvait sortir de chez eux qu'au cahier ou à la main, mais non par rames. Enfin, une sentence de police du 13 août 1745, prescrivit que leur provision de vinaigre ne pouvait pas dépasser trente pintes et devait être débitée pinte par pinte.

Mais le plus curieux de ces édits est celui du 31 août 1723, enlevant aux épiciers, ainsi qu'à tous autres commerçants, le droit de vendre du café. Le privilège de ce commerce était exclusivement réservé à la Compagnie des Indes, qui le faisait vendre, dans ses magasins et bureaux au prix de cent sous la livre de seize onces poids de marc, en sacs dûment cachetés.

Aujourd'hui, les corporations peuvent se réorganiser sur de nouvelles bases par la création de syndicats, auxquels chacun est libre d'adhérer ou non, et qui ont pour but la défense des intérêts du métier, ainsi que de déterminer l'entente et la solidarité de leurs membres; mais sans pouvoir interdire à qui que ce soit le libre exercice de leur profession.

CORRECTIONNELLE. — On désigne vulgairement sous le nom de correctionnelle les tribunaux de police chargés de statuer sur les délits de droit commun.

CORRESPONDANCE. — La correspondance consiste non seulement dans les lettres et cartes postales, mais aussi dans toute mention ayant le caractère d'indication ou de renseignement privé. Le transport de la correspondance, à titre onéreux, est exclusivement réservé à l'Administration et il est formellement interdit d'insérer aucun pli ou objet ayant ce caractère dans un colis quelconque.

La correspondance de date ancienne, peut être expédiée comme papiers d'affaires lorsqu'elle a perdu tout caractère d'actualité et de personnalité.

L'Administration n'encourt aucune responsabilité pour la perte ou la spoliation de la correspondance et des objets qu'elle transporte, à moins qu'ils soient recommandés ou chargés. (Voir *Affranchissement*, *Chargement* et *Recommandation*).

CORROMPU. — La loi frappe de peines graves la mise en vente de denrées ali-

mentaires corrompues, s'il apparaît qu'elle a eu lieu volontairement.

Il est donc nécessaire de connaître exactement la signification légale de ce mot qui, dans le langage naturel a plusieurs acceptions. Le mot corrompu signifie littéralement, en effet, qui a rompu avec sa forme première. Un aliment ayant subi une fermentation naturelle pourrait donc être considéré comme corrompu. Du vin aigri serait un vin corrompu; du lait tourné serait un lait corrompu; etc.

Au point de vue commercial, il y a évidemment corruption; c'est-à-dire que l'acheteur qui demande du vin et auquel on livre du vinaigre; celui qui achète du lait et n'a que du lait caillé reçoivent une denrée corrompue, impropre à l'usage qu'ils en veulent faire, et on conçoit que ce vice propre suffise à la résiliation de la vente.

Mais dans la corruption subite de ces denrées et qui peut survenir à l'insu du vendeur, dans un litre ou flacon fermé, peut-il y avoir délit contre la santé publique ou même simple contravention ? Le bon sens répond non car, malgré leur transformation, ces denrées ne cessent pas d'être propres à un usage alimentaire.

Il est donc nécessaire que la loi spécifie l'acception qu'elle attribue au mot corrompu, servant à qualifier des aliments dont la mise en vente constitue un délit sévèrement réprimé.

C'est pourquoi le journal *l'Epicier* a proposé que soit inscrite dans la loi sur les fraudes et falsifications de denrées alimentaires, la définition suivante du mot corrompu : « impropre à tout usage alimentaire ».

La corruption réelle, dangereuse, c'est-à-dire la putréfaction, est aisée à reconnaître par suite de l'odeur putride que dégagent les substances qui en sont l'objet. Le consommateur le moins exercé et le moins délicat doit être averti par cet odeur dès qu'il y a danger, à moins que les aliments n'aient subi une préparation de nature à masquer leur état.

C'est dans ce dernier cas, qu'il a réellement faute contre la santé publique et que la culpabilité du vendeur est démontrée.

La jurisprudence, comme la législation, n'est pas bien fixée sur ce point. Contentons-nous donc d'indiquer que les commerçants en denrées alimentaires susceptibles de se corrompre — et tels sont, dans des conditions données, tous les aliments végétaux ou animaux — doivent apporter une surveillance incessante à ces produits, surtout lorsqu'ils sont exposés à la chaleur ou à l'humidité, car la seule possession, par un commerçant, de denrées alimentaires corrompues, peut donner lieu à des poursuites.

COSAQUE. — Sorte de grosse papillote contenant une surprise, généralement une coiffure ou pièce de déguisement en étoffe légère ou en papier.

L'Epicerie de luxe, débite généralement des cosaques surtout pendant la saison des fêtes et bals.

COTIGNAC. — Sorte de confiture tenant le milieu entre la pâte et la gelée de coings qui se débite surtout en boîtes de bois et possède une certaine renommée dans le centre de la France, dans l'Orléanais surtout.

COTON. — Le coton ou cotonnier est un genre de plantes offrant un grand nombre de variétés, les unes herbacées, les autres arbustes et même arbres.

Les cotonniers ont des feuilles décou-

Cotonnier.

pées en 3, 5 ou 7 lobes, des fleurs jaunes ou jaunâtres auxquelles succèdent des fruits formés d'une capsule coriace s'ouvrant à maturité et qui renferme de 3 à 5 graines entourées d'une arille de poils touffus, plus ou moins longs, qui constituent le coton textile, duquel nous n'avons pas à nous occuper ici, quoiqu'il forme la principale raison de la culture de cette plante.

Les graines globuleuses renferment un albumen riche en huile fine, de peu de couleur et de saveur agréable très légère. Cette huile est très employée dans les coupages d'huiles comestibles. On l'emploie aussi à la fabrication des savons.

Chaque kilogramme de coton textile produit, correspond à 3 kilog. de graines

d'où l'on extrait 15 à 22 % de leur poids d'huile.

Ces graines sont importées en France de l'Inde, de l'Égypte et des Etats-Unis. Leur importation dépasse 50 millions de kilogs, et leur valeur moyenne est d'environ 13 francs les 100 kilogs.

COUFFIN. — Cabas ou panier de sparterie très usité en Provence. Certaines sortes de *figues* sont vendues en couffins.

COULAGE. — On nomme coulage, en matière commerciale, les pertes de marchandises en magasin déterminées par quelque cause que ce soit : bris des récipients, détérioration accidentelle, ou leur emploi en quantité anormale.

Le coulage constitue une assez grande partie des frais généraux pour les magasins d'une certaine importance, où la surveillance ne peut s'appliquer à tous les détails de l'exploitation. Par contre, il est à peu près nul dans les magasins où se trouvent peu ou pas d'employés.

Le soin et la vigilance des commerçants forment leur meilleure sauvegarde contre l'importance de cette perte, sur l'existence normale de laquelle on doit compter dans le calcul des frais généraux.

Une comptabilité précise, la division du service, l'établissement d'une certaine responsabilité individuelle peuvent atténuer dans une large mesure cette cause de déchet.

On désigne aussi sous le nom de coulage la déperdition qui se produit pendant le transport de marchandises liquides. Les heurts et le mouvement augmentent les dispositions au suintement des récipients incomplètement étanches, tels que les fûts en bois. Cela et l'évaporation produite par des circonstances inévitables constituent le coulage normal pour lequel une déduction maxima est accordée au transporteur (Voir *Déchet de route*).

Lorsque le coulage est produit par le mauvais conditionnement de la marchandise, il y a vice propre, et la responsabilité en incombe à l'expéditeur. Lorsque, au contraire, un coulage excessif s'est produit sans qu'il soit démontré que la marchandise était atteinte d'un vice propre, le coulage est à la charge du transporteur. En ce cas, il doit être déduit du coulage réel le maximum du coulage normal, pour fixer la quotité de l'indemnité due.

En matière de transports *maritimes* les assureurs ne sont pas tenus du coulage normal, lequel est ainsi évalué : 12 à 15 % pour les voyages au long cours; 3 à 4 % pour le grand cabotage et de 2 à 3 % pour le petit cabotage. Les assurances sont quelquefois contractées « franc de coulage », c'est-à-dire affranchies de toute responsabilité pour le coulage, quelles que soient sa quotité et sa cause.

Le coulage total ou très anormal autorise, dans les transports maritimes seulement, l'abandon des futailles pour le fret qui n'a pas à être payé, les marchandises n'ayant pas été transportées en fait. Les transports terrestres sont régis par des règles différentes (Voir *Transports*).

COULEURS. — On désigne sous le nom de couleurs dans le commerce, des substances destinées à être appliquées sur les objets pour les peindre. Les produits destinés à communiquer leur couleur à d'autres substances portent, suivant le cas, les noms de *matières colorantes* ou *produits tinctoriaux*.

La préparation et la vente des couleurs industrielles forment, dans certaines contrées, une adjonction à peu près générale au commerce de l'Épicerie. Ce commerce comporte, d'habitude, la vente des produits chimiques les plus usités.

La plupart des couleurs étant des oxydes vénéneux, des règlements d'administration publique en régissent l'emploi. (Voir, pour l'application aux substances alimentaires, le mot *Colorants*.)

La fabrication et le commerce des couleurs en général constituent des professions spéciales bien distinctes du commerce de l'Epicerie. Celui-ci, lorsqu'il se livre à la préparation et à la vente de couleurs se contente généralement de s'occuper des peintures de bâtiment, lesquelles sont presque toutes des corps minéraux pulvérisés auxquels on adjoint des liquides siccatifs destinés à en faciliter l'application et à leur donner de l'adhérence.

COULOIRE. — Vase destiné à faire écouler certains liquides.

On désigne également, dans certaines contrées, sous ce nom, des instruments en métal ou en bois, généralement appelés *mains*, destinés à prendre la marchandise et à la couler dans les sacs ou autres récipients employés au débit. Ils affectent différentes formes selon qu'ils ont pour but de prendre une plus ou moins grande quantité de marchandise. Ils sont en général demi-cylindriques, terminés à une extrémité soit par un demi-disque sur lequel est adaptée une poignée, soit

par une sorte de calotte hémisphérique, et arrondis à l'autre extrémité.

COULOMMIERS. — Petite ville de Seine-et-Marne, centre de la production d'un fromage qui porte son nom, analogue au brie, mais de forme moins grande et légèrement plus épais.

Le véritable coulommiers est d'une forte teneur en crème, aussi est-il l'objet d'une salaison un peu forte ayant pour but de s'opposer à la transformation des acides gras.

Quant aux coulommiers double crème, c'est-à-dire ceux qui sont formés d'une traite à laquelle on a ajouté la crème de la traite précédente, ils renferment jusqu'à 40 % de matière grasse, parce qu'ils sont destinés à être consommés à moitié frais, entre le douzième ou le seizième jour de leur fabrication, avant que les acides gras aient eu le temps de se produire. Si on les conduisait jusqu'à maturation complète, ils seraient d'autant plus désagréables au goût que la matière grasse serait plus abondante.

Le coulommiers est l'objet d'un important commerce; mais sa conservation, par suite de sa teneur en crème, étant moins prolongée que celle du brie, sa consommation est moins répandue.

COUPAGE. — Opération qui a pour but de couper, d'atténuer, certaines qualités ou imperfections d'un liquide à l'aide d'un autre liquide.

Le coupage des alcools ou eaux-de-vie a généralement pour but d'en atténuer le degré. Il est aussi dénommé *réduction* et doit être effectué selon certaines règles qui sont exposées à ce mot.

Le coupage des vins a surtout pour objet de donner à certains vins, manquant de quelques-unes des qualités exigées de cette boisson, les vertus qui leur manquent, en leur adjoignant une quantité définie de certains vins particulièrement riches en ces mêmes vertus.

Il est certains vins d'Espagne ou du Midi qui contiennent, en excès, certains principes colorants, extractifs ou alcooliques, et qui ne sont guère recherchés pour la consommation directe, étant peu agréables au goût. Ils servent à remonter en ces principes les vins qui doivent au terroir, aux conditions de la récolte ou de la vinification, d'être d'une légèreté anormale.

Le coupage est une opération extrêmement pratiquée dans le commerce en gros des vins, particulièrement par les négociants de la région parisienne qui lui donnent le nom de *soutirage* et vendent les vins qui l'ont subi sous cette désignation.

Elle permet d'obtenir des types absolument réguliers et constants, ce qui est fort apprécié des consommateurs.

Elle est du reste absolument licite, tant que l'on n'a en vue que de produire une boisson agréable présentant, dans les meilleures conditions possibles, les qualités recherchées dans le vin. Elle ne cesserait d'être licite que si l'on tentait par ce moyen d'imiter un cru donné et de tromper l'acheteur sur la provenance.

Depuis que les vignerons méridionaux se sont livrés à la culture de cépages à grands rendements, le coupage est devenu une nécessité presque absolue pour rendre marchands les vins faibles et sans tenue ainsi produits. Le coupage est, en pareille circonstance, un auxiliaire fort utile de la viticulture.

Dans le Midi, l'usage de vendre les vins au degré entraîne quelquefois, pour les commerçants qui ont passé un marché important, la nécessité de se procurer une quantité définie de vin à un degré identique ce qui n'est pas toujours possible par simple voie d'achat. On a recours alors, comme l'alcoolisation est interdite, au mélange de deux vins de degré différent dans les proportions nécessaires, indiquées par le calcul suivant:

Multiplier le volume désiré par la différence du chiffre alcoolique à obtenir et du plus faible chiffre alcoolique des deux vins; puis, diviser ce résultat par la différence entre le plus fort chiffre d'alcool des deux vins et le plus faible.

Soit à obtenir 228 litres de vins à 11° à l'aide de deux vins titrant l'un 14° et l'autre 9°, on pose le calcul suivant:

$228 \times 11 - 9 : 14 - 9$, ou $228 \times 2 : 5 = 91{,}2$

$$228 - 91{,}2 = 136{,}8$$

Il faut donc employer:

136 litres 8 du vin à 9°
91 litres 2 du vin à 14°
228 litres

Preuve:

91 lit. 2 à 14° contiennent 12 lit. 768 alc. pur.

136 lit. 8 à 9° contiennent 12 lit. 311 alc pur.

Total 25 lit. 080.

228 litres à 11° contiennent 25 litres 080 d'alcool pur.

Tous les vins ne sont pas susceptibles de produire de bons coupages; il est possible que le mélange de deux vins ne fasse qu'accroître leurs défauts, si le choix de ces vins n'est pas judicieux.

Les commerçants qui effectuent ces mé-

langes doivent employer tous les moyens d'investigations mis à leur portée par l'*œnologie* pour en bien connaître la nature et baser leur décision et les proportions du mélange sur les indications obtenues.

COUPE. — Mesure vinicole. La coupe de Digne est de 17 litres, celle de Sisteron de 23 litres, et à Barcelonnette de 30 litres.

COUPE. — On donne d'une façon générale le nom de coupe à tout vase monté sur un pied et dont l'ouverture est très évasée en comparaison de la hauteur.

Les coupes qui sont de dimensions très

Coupes couvertes et découvertes.

différentes selon l'emploi auquel on les destine, sont confectionnées au moyen des matières les plus diverses. Il existe des coupes en cristal, verre, bronze, cuivre marbre, onyx, etc.

Le commerce de l'Epicerie emploie, pour présenter certains produits de la confiserie, des coupes de différentes formes. Elle s'en fournit dans les cristalleries et chez les négociants qui font leur spécialité de la fourniture des ustensiles d'épicerie.

COUPE-RACINES. — La Droguerie et l'Epicerie font parfois usage de coupe-racines pour le débit ou la préparation de certaines plantes aromatiques. Les instruments employés à cet effet sont des plus simples et comportent une cisaille à main opérant devant une section demi-circulaire, pratiquée pour le maintien des produits à sectionner.

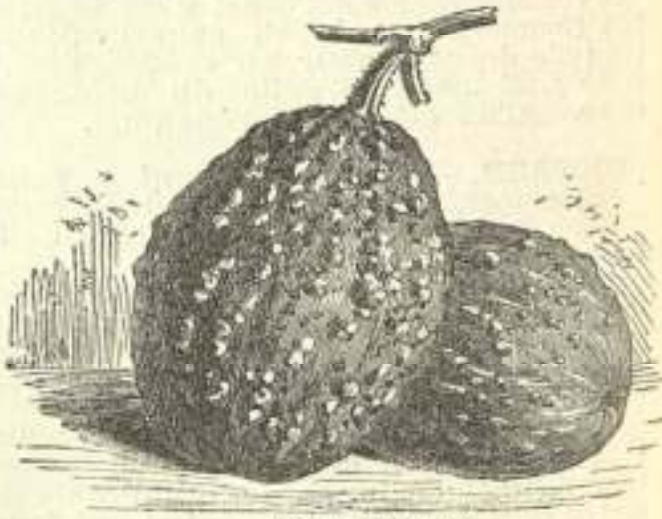
COUPEROSE. — Nom générique des sulfates métalliques, particulièrement de ceux de fer, de cuivre et de zinc. Le sulfate de fer portait autrefois le nom de couperose verte, celui de cuivre de couperose bleue, et celui de zinc de couperose blanche.

Cette désignation n'est plus employée en chimie, et le commerce en fait de moins en moins usage.

COURGE. — Les courges, type de la famille des cucurbitacées, renferment de nombreuses espèces dont la détermination scientifique est incomplète.

Les mots courge et gourde dérivent tous les deux du latin *cucurbita*.

La courge, en prenant ce mot dans le sens le plus étendu, est une plante annuelle à tiges anguleuses, presque toujours très longues, dont les fruits, presque toujours creux, offrent de trois à cinq loges renfermant de nombreuses graines ovales et aplaties.



Courge sucrière.

On croit, sans en être certain, que la patrie de la courge est l'Inde.

Les principales variétés sont: la courge proprement dite, le potiron, la citrouille, le giraumon, le patisson, la gourde, la coloquinte, la calebasse.

La plupart de ces variétés sont connues d'une façon générale. Certaines, comme le potiron et la citrouille, sont employées dans l'alimentation; d'autres, comme la coloquinte, sont employées en pharmacie.

La gourde et la calebasse sont vidées

et leur écorce desséchée forme des vases solides.

Les courges proprement dites sont consommées de diverses façons et leur préparation donne lieu à de nombreuses combinaisons culinaires.

L'une de ces sortes, la courge sucrière du Brésil, est susceptible de remplacer la betterave ou la canne à sucre pour la fabrication industrielle du sucre.

Une autre, la courge patate fournit un légume agréable.

Certaines espèces de courges servent à la préparation des confitures économiques et nutritives.

On extrait des semences de courge une huile verte qui, préparée à froid est d'une saveur agréable. Extraite à chaud, elle s'emploie pour l'éclairage.

On a quelquefois employé les semences de courges pour remplacer les amandes, lorsque celles-ci étaient très chères, pour certaines préparations de pâtisserie et confiserie.

COUROUPITA. — Genre d'arbres de la famille des myrtacées, originaire de la Guyane. Ses feuilles, ovales et aiguës atteignent 33 centimètres de longueur; ses fleurs sont roses, assez grandes, réunies en longues grappes et répandent une odeur suave.

Son fruit, qui a la forme d'une capsule bleuâtre sphérique, est de la grosseur d'un melon et contient une pulpe fibreuse renfermant plusieurs noyaux comprimés, arrondis.

Ces fruits portent le nom de boulet de canon, calebasse à Colin, etc. La pulpe qui entoure les graines est un aliment sain et fort agréable; les graines elles-mêmes renferment un albumen comestible.

Le couroupita est rarement importé en Europe.

COURS. — On désigne sous le nom de cours en matière de commerce les prix moyens auxquels les marchandises sont vendues, à certains jours déterminés, dans les bourses ou marchés. Ils sont constatés et affirmés sur chaque place par les courtiers assermentés.

Ils ne sont basés que sur les achats opérés par quantités, dont les unités sont fixées par la coutume.

Les sucres sont traités par 100 sacs de 100 kilos, c'est-à-dire par wagon complet de 10.000 kilos; les huiles par 500 kilos; les alcools par 25 pipes, soit 155 hectol.; les cafés, au Havre par 500 sacs de 60 k. soit 3.000 kilos. A Anvers, les cafés se traitent par quantités moitié moindres, soit 250 sacs; les saindoux par 50 tierçons ou 7.800 kilos net; les pétroles par 400 barils ou 57.600 kilos.

Les cours des places françaises sont évalués aux 50 kilos pour les cafés; aux 100 kilos pour les marchandises sèches et pour les huiles; à l'hectolitre pour les vins et spiritueux.

Ces marchandises sont naturellement traitées selon leur valeur intrinsèque, et sans tenir compte des droits de douane ou de régie qu'elles pourront avoir à acquitter.

La connaissance des cours a une importance considérable pour tout commerçant, soucieux de ses intérêts. Il s'assure, grâce à eux, et en tenant compte des frais de transport et de répartition, du prix auquel il doit raisonnablement payer les marchandises qui lui sont offertes.

Ce calcul, assez simple en somme, nécessite cependant une certaine connaissance des prix de transport, des droits spéciaux et des usages commerciaux, sans laquelle on ne peut faire de bon commerce.

Ces renseignements, absolument nécessaires, sont du reste faciles à se procurer à l'aide des journaux spéciaux à chaque branche de ce commerce, et des barèmes établis.

COURTAGE. — Le courtage est l'entremise effectuée entre le vendeur et l'acheteur par le courtier, lequel constate en outre l'opération. Cet agent perçoit, sur le montant des ventes effectuées par son entremise un droit de courtage, déterminé par les parties ou fixé dans chaque place par des règlements particuliers.

COURTIER. — Intermédiaire qui s'emploie à la conclusion des opérations commerciales.

Le courtier ne subit aucun engagement personnel du fait des opérations traitées par lui. C'est en ce point que diffère le courtage de la commission. Il est cependant directement intéressé à ce que les engagements, pris de part et d'autre, soient régulièrement effectués.

Les courtiers inscrits ou assermentés sont désignés par les tribunaux de commerce et doivent prêter le serment de remplir leur office avec honneur et probité. Ils doivent justifier de leur moralité par un certificat délivré par le maire, et de leurs connaissances professionnelles par l'attestation de cinq notables commerçants.

Ils doivent jouir de leurs droits de ci-

toyens et n'avoir pas été déclarés en faillite ou être réhabilités.

Ils ont seuls le droit de procéder aux ventes faites par autorisation du Tribunal de Commerce de leur ressort et sont chargés de fixer et affirmer les cours; mais il leur est interdit d'acquérir pour leur compte les marchandises vendues ou estimées par leurs soins.

Ils sont tenus de faire au bureau de l'enregistrement la déclaration préalable des ventes publiques auxquelles ils ont à procéder, en font enregistrer les procès-verbaux lesquels sont inscrits sur un registre timbré ainsi que les actes passés en conséquence.

Les courtiers libres n'ont aucune condition de capacité à remplir et ils peuvent agir avec toute la liberté des commerçants.

Cependant l'art. 7 de la loi du 18 juillet 1866 interdit aux courtiers sous peine de poursuites sans préjudice des dommages-intérêts, de remplir le rôle d'intermédiaire dans une affaire où ils seraient personnellement intéressés.

Le courtier, mandataire salarié des parties, est responsable des fautes qu'il peut commettre et qui peuvent donner lieu à dommages-intérêts, par exemple si, même sans être *ducroire*, il a traité avec un tiers notamment insolvable.

Le courtier n'est pas obligé d'accepter les ordres dont on le charge; cependant s'il refusait sans motif légitime d'exécuter les ordres d'un négociant avec lequel il aurait des relations suivies et qu'il en résulte un préjudice pour celui-ci, il pourrait y avoir lieu à dommages-intérêts.

Il existe diverses catégories de courtiers: Les courtiers de marchandises, souvent spécialisés sur certains articles; les courtiers maritimes, interprètes et conducteurs de navires; les courtiers d'assurances maritimes; les courtiers de transports par terre et par eau; enfin les courtiers gourmets piqueurs de vins, institués à l'Entrepôt de Paris par le décret du 13 décembre 1813.

COUSCOUS. — On dénomme sous le nom générique de couscous la nourriture de la plupart des Arabes et des noirs de l'Afrique et des colonies françaises, anglaises ou espagnoles où ils ont été importés autrefois comme esclaves.

Le couscous est un aliment primitif, mets national de l'ancienne civilisation arabe. Il porte également le nom de *couscoussou*.

Sa composition varie un peu selon les régions africaines. Il consiste le plus généralement en une sorte de semoule de sorgho décortiqué, cuite à l'étuvée, à laquelle on mélange diverses sortes de viande et de poisson, certains fruits frais ou secs, etc.

Sur toute la côte occidentale d'Afrique, au Sénégal, dans la Gambie, aux Guinées, le couscous se compose de *bassi* (petit mil), de *basso* (gros mil), pilés et décortiqués ensemble et cuits à l'étuvée, et d'*alloo*, feuilles de baobab, desséchées, pilées et pulvérisées. On ajoute à la bouillie ainsi formée, le plus souvent des poissons huileux, tels que petits requins ou autres de même nature, du gras-double, etc.

Le gros mil et le petit mil, ce dernier analogue à celui débité dans les épiceries de France, servent donc de base à la nourriture des indigènes de l'Afrique occidentale.

COUTUME. — On appelle coutume les procédés régulièrement et généralement employés dans un lieu déterminé et dans des conditions définies.

Pour toutes les questions qui ne sont pas de droit évident, la coutume a été la première forme de législation.

En matière civile, la coutume écrite ou non écrite a été appliquée jusqu'au commencement du dix-neuvième siècle. Elle variait alors du tout au tout, suivant les localités. Les inconvénients de ce système déterminèrent à unifier les coutumes pour tout le territoire français, en réunissant leurs prescriptions les plus équitables en un seul Code; le Code civil ou Code Napoléon.

En matière commerciale, au contraire, la coutume continue d'avoir force de loi, même lorsqu'elle est opposée aux prescriptions légales générales, pourvu toutefois que celles-ci ne soient pas d'ordre public.

Les tribunaux commerciaux doivent donc avoir égard à la coutume; leur décision contradictoire ne donne cependant pas lieu à un recours en Cassation, le propre de la coutume étant d'être continuellement modifiable.

Elle se place ainsi après la loi et les conventions dans les obligations commerciales, et les commerçants doivent donc en tenir compte dans leurs transactions, à moins de stipulation contraire.

La coutume peut, en effet, à l'encontre de la loi, être enfreinte d'un commun accord. C'est-à-dire que les conventions, qui ne peuvent être contraires aux prescriptions de la loi, peuvent être établies dans un esprit différent de la coutume, et rester parfaitement valables.

Les conventions, inférieures aux lois

d'ordre public, sont donc supérieures à la coutume.

COUVERCLE. — On nomme, d'une façon générique, couvercle, tout objet destiné à être placé sur un vase, une caisse, etc., dans le but de les recouvrir.

Parmi les couvercles employés par le

Couvercle mobile.

commerce de l'Epicerie, il en est de spéciaux qui se composent de garnitures mé-

Couvercle à charnières.

talliques vitrées. On couvre ainsi les caisses à biscuits, les tonneaux à olives, à cornichons, les barils de harengs, etc.

L'Epicerie s'en pourvoit chez les marchands d'ustensiles d'épicerie

COUVERTURE. — La couverture est la somme ou les valeurs remises à un banquier, un agent de change un commissionnaire, etc., pour le garantir d'un risque ou d'une avance.

Dans le langage commercial, il est souvent employé comme l'équivalent de *paiement*.

On dénomme aussi couverture ou *dépôt* la somme fixée selon les circonstances et les marchandises, que les négociants déposent dans les Caisses de garanties ou de liquidation pour garantir les risques encourus dans les opérations des marchés à terme près des Bourses de Commerce.

CRANBERRY. — Le cranberry est le fruit comestible d'un petit arbuste très répandu et très cultivé aux Etats-Unis.

Cet arbuste, le *vaccinium macrocarpum* est rampant, porte de petites feuilles ovales et des fleurs de couleur rosée.

Ce fruit, très populaire en Amérique, et qui se vend déjà sur le marché parisien où il apparaît vers le mois de novembre, est d'un rouge carmin foncé nuancé de blanc et de rose.

On l'emploie, en Amérique et en Angleterre, à faire des marmelades et des gelées, des tartes, ainsi que certaines sauces.

Le cranberry étant un arbuste des régions tempérées, apte à s'acclimater aisément en France, il est probable que l'Epicerie française ne tardera pas à s'en emparer.

CREANCE. — On désigne ainsi le droit qu'a celui qui, par confiance ou croyance, a consenti un crédit, d'en exiger l'extinction.

Le mot *créance* est, en termes commerciaux, l'antithèse absolue du mot *dette*.

CREANCIER. — Le créancier est celui qui possède une créance contre une autre personne.

La possession de cette créance lui donne le droit d'intervenir judiciairement dans les opérations du débiteur qui sont de nature à diminuer sa fortune ou ses ressources, lesquelles constituent en quelque sorte le gage de cette créance

Il est considéré comme ayant droit à une part de la fortune présente et à venir de son débiteur équivalente à sa créance.

C'est ce qui autorise tout fournisseur non payé, ou non possesseur de gages suffisants, à intervenir dans la vente d'un fonds de commerce, et à mettre opposition à ce que le règlement de la vente soit effectué entre les mains de son débiteur.

Il est des créanciers dits *créanciers privilégiés*, dont les créances doivent être totalement éteintes, en cas de faillite ou de liquidation, avant qu'il soit donné satisfaction à toute autre. Tels sont, par exemple, les ouvriers ou employés exclusivement occupés par le liquidataire ou failli et dans ses locaux.

CRECY. — Petit pays de l'arrondissement de Meaux (Seine-et-Marne), renommé pour une qualité de carottes toute spéciale qui entre dans diverses préparations culinaires.

La carotte de Crécy desséchée entre dans différentes compositions vendue par l'Epicerie pour la préparation des potages: *riz Crécy*, *tapioca Crécy*, etc.; de plus, les carottes de Crécy sont mises en conserve entières ou en purée, et débitées également par le commerce de l'Epicerie, qui se pourvoit de ces produits chez les négociants en légumes secs et les fabricants de conserves.

CREDIT. — Dans la comptabilité commerciale, le mot crédit, opposé au mot débit, indique les valeurs formant l'actif d'une maison de commerce.

Dans la pratique, le mot *crédit*, comme le mot *créance*, du reste, a la même étymologie que *croyance* et le même sens. Ces mots viennent du latin *credere* qui signifie avoir confiance.

Il est en effet basé sur la confiance accordée par les commerçants à ceux avec lesquels ils traitent.

Le crédit est la base et le principe même du commerce. Il permet au commerçant de s'assurer la possession des marchandises nécessaires à ses transactions pour un temps donné, sans en remettre immédiatement la valeur qu'il ne possède pas ou dont il ne veut pas se dessaisir. C'est ainsi que certains commerçants peuvent traiter, en un laps de temps relativement très court, des affaires équivalant plusieurs fois en valeur à leur capital engagé.

Le commerce de répartition ou de détail est donc intéressé à obtenir du crédit, qui lui permet de vendre des marchandises dont il ne possède pas la valeur, alors que le producteur ou le négociant est intéressé à en accorder pour ne pas entraver l'action des commerçants qu'il fournit, et écouler par suite plus rapidement ses produits.

Mais s'il est rationnel, pour un producteur ou un négociant, d'accorder du crédit au commerçant ou à l'industriel qui n'achète des marchandises que pour les revendre ou les transformer, dont il ne doit se séparer qu'en échange d'espèces ou de garanties notoires et qui restent en quelque sorte son gage; il est beaucoup moins normal que le détaillant accorde au consommateur, qui n'achète que pour consommer c'est-à-dire détruire, un crédit en échange duquel aucune garantie n'est le plus souvent offerte.

Le crédit qui forme la vie du commerce, devient au contraire une source de ruine lorsqu'il s'étend au consommateur, car le détaillant ne tire généralement pas intérêt du crédit accordé et il risque des capitaux, qui ne sont même quelquefois pas les siens; il encourt alors la *faillite*. Aussi les grandes maisons de détail, les coopératives, etc., basent-elles leur prospérité sur la vente au comptant.

La confiance, sur laquelle est fondée le crédit, peut ne pas être exclusivement basée sur des causes morales, mais est, au contraire, souvent établie sur les garanties matérielles.

Celles qu'offrent un commerçant à un autre sont de diverses sortes. Il y a d'abord la garantie du risque pénal, encouru par un commerçant qui ne gère pas régulièrement ses affaires, formé par la faillite, la banqueroute simple ou frauduleuse, selon qu'il y a eu négligence, irrégularités graves ou manœuvres intentionnellement dolosives. Puis vient le risque pécuniaire d'autant plus important que la fortune du commerçant est plus grande et qu'elle est l'objet de moins de réserves.

Ces réserves sur la fortune du commerçant peuvent être faites de différentes manières: par contrat de mariage délimitant l'avoir de la femme et celui du mari; par hypothèques sur les biens possédés ou à revenir; par nantissement; enfin par dettes antérieures n'étant pas l'objet d'un gage spécial.

Quand on veut connaître la capacité débitrice d'un commerçant, jusqu'à quel point on peut sans risques graves lui accorder crédit, il est nécessaire d'être renseigné sur tous les points que nous venons d'indiquer; et non seulement de connaître ces éléments au moment où est accordée la créance; mais de se tenir au courant des modifications qui peuvent y être apportées pendant toute la durée du crédit.

Crédit au consommateur. — Celui qui achète des marchandises pour son usage personnel, n'est responsable que du crédit accordé à lui-même, à sa femme pour les objets du ménage ou à ses mandataires réguliers. Le crédit accordé aux employés ou aux domestiques n'engage le maître que lorsque celui-ci en a donné l'autorisation formelle, constituant en quelque sorte *mandat*. Ce mandat, s'il est verbal, ne peut être prouvé par témoignage que si la valeur réclamée ne dépasse pas 150 francs.

Crédit des droits. — (Voir *Douane, Entrepot, Régie.)*

CREME. — La crème est la partie grasse du lait. Plus légère, elle monte lentement à la surface par le repos.

C'est la partie la plus nutritive du lait (Voir *Lait*).

On désigne sous le nom de crème certaines liqueurs fines contenant une assez forte proportion de sirop : crème de cacao, etc., etc.

Une préparation de sucre fondant, placée dans des bonbons de chocolat de formes diverses, porte également le nom de crème : chocolat à la crème.

On se sert encore de ce mot pour désigner des produits de qualité supérieure. Il est enfin employé pour désigner des produits spéciaux : crème de riz, crème d'orge, etc., etc.

On appelle couramment crème, en termes culinaires, un mélange de lait et d'œufs, parfumé soit de vanille, de café,

de chocolat, de pistache ou de différents produits analogues.

La préparation de ces crèmes demande un certain temps et occasionne certaines difficultés, aussi quelques industriels ont-ils réussi à présenter des produits à base de *gélose* généralement, et des parfums habituels, qui permettent de se passer des œufs et de dulcifier instantanément le lait qui y est ajouté.

Ces produits sont sains et agréables; ils donnent une crème un peu moins délicate et moins nutritive que la crème à base d'œufs, mais sont d'un emploi beaucoup plus aisé et plus rapide. Beaucoup de consommateurs, du reste, n'en font pas la différence. Ils sont vendus en boîtes de fer-blanc et contiennent à la fois le produit dulcifiant, le sucre et le parfum.

Toutes les bonnes épiceries en sont aujourd'hui pourvues.

Crème de cacao. — Voici une formule de cette excellente liqueur :

Eau-de-vie à 60°...	1 litre 1/2
Sucre	750 grammes
Cacao Maragnan pulvérisé	60 —
Cacao Caraque pulvérisé	60 —
Vanilline	0 gr. 25

Faire infuser les cacaos et la vanilline pendant 15 jours, ajouter le sucre, filtrer.

Crème de café. — On peut employer assez économiquement la formule suivante :

Eau-de-vie à 60°...	1 litre 1/2
Sucre	750 grammes
Café fin torréfié et moulu	60 —

Faire infuser le café dans l'eau-de-vie durant douze jours, ajouter le sucre, filtrer.

Crème de vanille:

Vanille Mexique.	10 grammes
Alcool à 85°.....	1 litre
Eau	1/2 litre
Sucre	750 grammes
Cochenille pulv.	0 gr. 50

Mettre la vanille coupée en petits morceaux et la cochenille dans l'alcool et laisser infuser 8 jours. Faire fondre le sucre dans l'eau, réunir les deux liquides et filtrer.

CREMOMETRE. — Vase cylindrique gradué qui permet de se rendre compte assez exactement de la richesse en crème d'un lait.

La crème ne montant que lentement et exigeant un temps assez long pour être parfaitement rassemblée à la surface, cet instrument ne peut cependant pas servir à l'inspection d'un lait avant la vente. Il faut avoir recours au pèse-lait ou *galactomètre* (Voir ce mot), qui ne donne pourtant que des indications empiriques.

CRU. — Radical du verbe croître, sert à désigner un terroir avec les qualités spéciales qu'il communique aux récoltes. Se dit particulièrement des vignobles ou des pommeraies.

Le cultivateur possesseur de crus jouit relativement à l'emploi de sa récolte, de certaines prérogatives ou privilèges, indiqués à *Bouilleur de cru.*

CRUCHE. — Vase en grès ou en terre souvent employé pour le débit des liquides.

— Mesure de capacité pour les liquides dénommée aussi *héralde* (Voir ce mot).

CRUCHON. — Bouteille en grès ou en terre employée pour la vente de certaines liqueurs, huiles, etc.

CUILLERE. — Le commerce de l'Epicerie emploie, pour la vente au détail des câpres, cornichons, olives, des cuillères

Cuillère à Câpres.

de bois de diverses dimensions, perforées de petits trous pour le passage de la saumure. Ces cuillères sont généralement en buis.

CUMIN. — Plante aromatique de la famille des ombellifères, appelée vulgairement *anis âcre.*

C'est une herbe annuelle, aux fleurs de couleur blanche. Les fruits en sont oblongs et aplatis.

On cultive le cumin en grand en Chine et dans la région méditerranéenne.

Il sert à aromatiser les fromages de Hollande et est employé comme épice dans différents autres cas. On prépare avec lui le véritable kummel; et il entre dans la composition du *carry* de l'Inde.

Le cumin entre également en France dans la préparation de quelques liqueurs.

Autrefois, l'Epicerie débitait le cumin parmi les nombreuses épices qui étaient

alors consommées; aujourd'hui, cet article ne se trouve plus que chez les droguistes.

CURAÇAO. — Le curaçao est une liqueur à base d'oranges qui prend son nom de l'île de Curaçao (Antilles) où croît en abondance une orange spéciale, la *bigarade*, légèrement amère et très parfumée avec l'écorce de laquelle fut préparée la première liqueur de ce nom. Ce sont les Hollandais qui se sont livrés les premiers à la fabrication du curaçao et il existe encore dans ce pays certaines maisons ayant pour cette fabrication une renommée séculaire.

Depuis, l'usage et la fabrication du curaçao se sont répandus dans tous les pays d'Europe et il existe en France des distillateurs qui ont acquis dans cette fabrication une juste réputation.

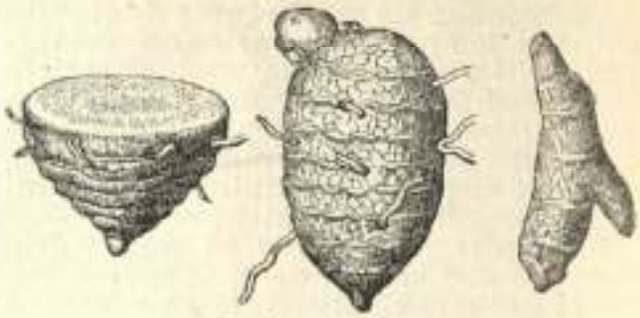
Le curaçao de bonne qualité se prépare par la macération d'écorces d'oranges amères. Ces écorces sont soumises d'abord au trempage dans l'eau, afin de les ramollir, puis on enlève le zeste, la partie intérieure blanche, à l'aide d'une machine ou d'un couteau, de façon à ne conserver que la partie extérieure dont les vésicules nombreuses sont gorgées d'un suc devant former le parfum de la liqueur. Lorsque ces écorces zestées ont macéré un assez long temps dans l'alcool, on procède à la distillation. L'alcoolat ainsi obtenu, auquel on adjoint parfois une infusion d'écorces d'oranges douces fraîches, est étendu d'eau-de-vie et de sirop de sucre dans les proportions voulues pour former le curaçao au titre désiré.

Les soins apportés dans la fabrication de cette liqueur, le choix des matières premières et la proportion des éléments suffisent à lui assurer la qualité qui a fait le succès de certaines marques.

L'Epicerie se pourvoit de curaçao auprès des dépositaires de marques ou des distillateurs.

CURCUMA. — Le curcuma est une herbe vivace dont les racines charnues ont une odeur aromatique assez prononcée et une saveur âcre. Certaines espèces sont connues sous le nom de *safran des Indes*. Ces racines renferment un principe colorant jaune, dénommé *curcumine*, qui a été très employé dans la teinture de la soie et des laines.

Le curcuma est employé comme colorant dans la confiserie et la parfumerie. Il joue le même rôle dans la préparation du *curry* ou *carry*, condiment très employé aux Indes et dont l'usage com-



Racines de Curcuma.

mence à se répandre en France et dans les colonies.

Le curcuma, qui était vendu par les épiciers des siècles passés, n'est plus guère débité que par les droguistes et acheté par les industriels qui l'emploient.

CURE-DENTS. — Petit objet de différentes matières : métal, bois, os ou plume, destiné à débarrasser les dents des aliments qui s'y insèrent par la mastication.

Le cure-dents a toujours été en usage, sous diverses formes. Le plus grand nombre des peuplades noires de l'Ouest africain font usage, dans ce but, de morceaux de bois tendre d'une certaine espèce, formant par l'écrasement une sorte de pinceau ou brosse avec lequel ils se frottent vigoureusement les dents à toute heure de la journée. Ils doivent à cet usage la blancheur, l'éclat et la solidité de leur dentition.

Au XVI^e^ siècle, on employait en France des cure-dents en or, en argent, en ivoire ou en bois. L'usage de ces derniers prévalut longtemps.

On se sert de nos jours de tubes de plumes taillés en pointe. Ces instruments, tout en n'ayant pas l'inconvénient des cure-dents en métal, qui est d'user et d'ébranler les dents, ont cependant celui de couper les gencives et ne valent pas le bois tendre.

Ils sont cependant d'un usage courant; aussi la plupart des maisons d'épicerie tiennent-elles ce petit accessoire de l'alimentation, dont elles s'approvisionnent soit directement chez les fabricants, soit chez les droguistes.

CUVAGE. — On désigne sous le nom de *cuvage* ou de cuvaison l'opération de la fermentation qui s'effectue dans la cuve et pendant laquelle les plus grands soins doivent être apportés au réglage de cette action, suivant la qualité du vin

qu'on veut obtenir et les influences climatériques dont on doit tenir compte.

La *cuvée* est la quantité de vin que produit une cuve pour une seule fermentation.

On dénomme vins de *première cuvée* ceux qui ont été obtenus avec le moût du raisin n'ayant préalablement subi ni pression ni foulage.

Les autres cuvées sont obtenues en pressant à nouveau les marcs ayant déjà donné une certaine quantité de jus.

CUVE. — Les cuves sont généralement des récipients en bois, de forme cylindrique ou tronc conique dans lesquelles s'effectue le foulage et la fermentation de la vendange. On donne aussi le même nom aux réservoirs en maçonnerie servant au même usage.

D

DAIDSU. — On nomme ainsi au Japon une sorte de fève extrêmement nutritive de la grosseur d'un grain de maïs.

Elle est employée de diverses façons, soit comme légume frais ou sec, soit sous forme de pâte fermentée que l'on découpe de la grosseur d'un dé et que l'on ajoute comme condiment à différents mets.

Cette fève n'a encore guère été importée en Europe, mais il est probable que vu ses qualités spéciales on cherchera un jour à l'y acclimater, et qu'elle deviendra vraisemblablement un nouvel article d'épicerie.

DARIOLE. — On désigne sous ce nom une sorte de flan à base de farine, de beurre et d'œufs.

Par extension le nom de dariole est aujourd'hui appliqué à la plupart des pâtisseries foraines et à toutes les petites pâtisseries débitées par les revendeurs.

Les épiciers ne vendent pas communément des darioles; cependant, pendant les périodes foraines, ceux qui se trouvent placés à proximité du lieu de la fête en débitent quelquefois.

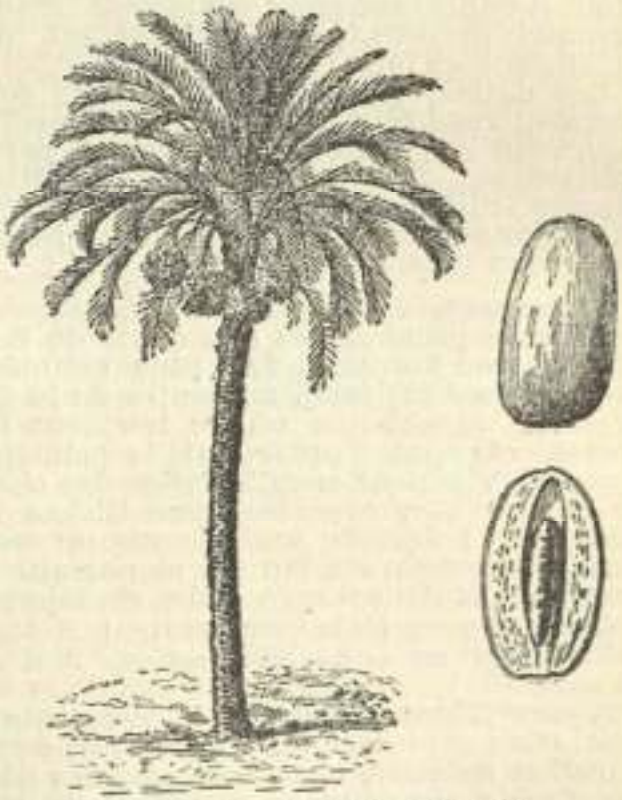
Ce mot était beaucoup plus employé au XVIII[e] siècle que maintenant.

DATTE. — Fruit ovoïde, couleur brun-doré, à noyau très dur, dont la pulpe charnue et très sucrée est extrêmement nourrissante, produit par le dattier, arbre de la famille des palmiers.

Le dattier, que l'on croit originaire d'Arabie, forme en quelque sorte la providence des oasis africaines. Son fruit constitue la base de l'alimentation des peuplades riveraines du désert, et on prépare, par la fermentation, un vin et une eau-de-vie spéciaux; son bois, très dur et presque incorruptible, sert à une foule d'usages domestiques et donne des charpentes résistantes; les fibres de ses feuilles sont employées à la confection de filets, de cordages, tapis, paniers, chapeaux, etc.; enfin sa sève, obtenue par incision, est employée par les Arabes à la préparation d'une boisson agréable qu'ils appellent *lagmi*.

Le tronc du palmier-dattier, d'un seul jet, régulièrement cylindrique, avec renflement léger à la base, atteint jusqu'à vingt-cinq mètres de hauteur avec un diamètre qui peut aller à 80 centimètres.

Il est couronné par un bouquet de feuilles, les palmes, aux intervalles desquelles viennent les fleurs, jaunes et petites,



Dattier; datte entière et sectionnée.

groupées en nombre sur un rameau commun qui porte le nom de régime. Ces régimes, au nombre de cinq ou six chaque année sur un arbre, peuvent donner chacun environ huit kilogrammes de fruits.

Le dattier, comme la plupart des palmiers, est dioïque, c'est-à-dire unisexué; aussi chaque plantation doit-elle comporter quelques palmiers mâles en l'absence desquels la fructification ne se produirait pas.

On estime qu'il faut un palmier mâle pour 25 palmiers femelles. Dans les oasis

algériennes, la fécondation est opérée artificiellement par les Arabes, qui lient un rameau d'inflorescence mâle, chargé de pollen, au milieu du régime de fleurs femelles et laissent en cet état de six à dix semaines.

Le dattier demande un terrain très humide et une température très chaude: « Le pied dans l'eau et la tête dans la flamme, » dit l'Arabe.

Pour la plantation, on emploie les rejets d'un sujet vigoureux de la variété que l'on désire, ce qui permet d'obtenir des fruits en cinq ans environ, tandis que le semis met douze à quinze ans à produire. De plus, le rejet ou drageon reproduit exactement la variété dont il émane, tandis que la graine peut produire des sujets différents.

Le dattier croît en France, dans la région méditerranéenne; mais ses fruits, quoique propres à la germination, n'y mûrissent qu'imparfaitement.

Les dattes, que le sucre qu'elles contiennent rend très propres à la conservation, sont consommées en France, particulièrement dans les contrées du Midi, comme fruits de dessert. On les emploie en pharmacie comme pectoraux ou béchiques sous diverses formes.

Commerce. — Les dattes consommées en France proviennent des oasis du Sud Algérien et Tunisien. Les plus estimées sont celles du Djéridj, au centre de la dépression saharienne où se trouvent les chotts, et dont Tozeur est le principal marché. Viennent ensuite celles des oasis de l'Oued Rir, exportées par Biskra où elles sont l'objet de soins spéciaux; mais leur maturité n'est jamais si parfaite et leur goût si délicat qu'à celles du Djeridj.

Ces deux variétés parviennent à Marseille, soit en sacs ou couffes, soit en caisses.

Avant d'être livrées à la consommation, elles subissent un triage et une préparation spéciale, elles sont glacées dans un liquide sirupeux et rangées en caissettes ou en petites boîtes et parées.

Le commerce de l'Epicerie s'en pourvoit soit directement auprès des importateurs de Marseille, soit auprès des commissionnaires ou négociants en fruits secs.

Les dattes ne sont guère débitées que par les épiceries de choix et la consommation n'en est pas considérable.

Depuis un certain nombre d'années, les dattes déformées ou écrasées rivalisent avec les figues, les raisins secs, etc., pour la fabrication de boissons de ménage. Elles s'achètent alors en grands sacs, à des prix assez bas, et sont surtout débitées à la clientèle besoigneuse.

DEBALLEUR. — Marchand dont la profession consiste à simuler la vente à des prix exceptionnels, et dont l'établissement est précaire.

Le déballeur, s'il opère sur la voie publique, à titre de marchand forain, est tenu d'avoir la patente de colporteur. S'il exerce son métier dans une seule commune, en échoppe ou en étalage, il est passible de la moitié des droits de patente que paient les marchands vendant les mêmes objets en boutique.

Le déballage entièrement sur la voie publique ou y débordant ne peut s'effectuer qu'avec l'autorisation municipale (à Paris, du préfet de police) et le paiement des taxes prévues.

DEBIT. — On nomme débit la quantité d'un liquide quelconque dont la section d'un tuyau désigné permet l'écoulement en un temps donné, dont l'unité est l'heure ou la minute.

Dans le commerce, ce mot est souvent employé comme synonyme de vente, d'écoulement de marchandises. Avoir un grand débit d'un produit signifie alors que l'on en vend beaucoup.

En comptabilité, le débit, opposé à crédit, est le compte de toutes les livraisons faites à un commerçant ou des sommes qui lui sont avancées. Le débit comprend en un mot tout ce qu'un commerçant doit à celui qui lui a ouvert un compte.

Enfin le débit signifie encore la vente au petit détail et, en ce qui concerne les boissons, la vente à consommer sur place. On donne même ce nom au magasin de boissons où l'on consomme: Un débit de vins.

DEBITANT. — Ce mot, qui signifie vendeur au détail, sert à désigner tous les marchands de boissons au détail et particulièrement ceux qui vendent à consommer sur place.

Les débitants vendant à consommer sur place sont astreints à certains règlements spéciaux, notamment à une déclaration d'établissement faite quinze jours à l'avance à la mairie, et pour Paris à la préfecture de police. Cette déclaration doit comporter l'état civil, l'indication du domicile, la situation du débit et la désignation du titre auquel doit être tenu le débit (gérance ou propriété).

Toute mutation dans la personne du gérant ou du propriétaire doit être déclarée dans les quinze jours suivants.

Les condamnations pour délits de droit

commun ayant entraîné la peine d'emprisonnement pour un mois au moins rendent impropres, pour une durée de cinq années à dater de l'expiration de la peine, à la tenue d'un débit de boissons. Les faits qualifiés crimes rendent cette incapacité perpétuelle.

Tout individu frappé de cette incapacité ne peut être employé, à quelque titre que ce soit, dans le débit qu'il tenait lors de sa condamnation, ou dans le débit qui serait exploité par son conjoint même séparé.

Les mineurs sont incapables de les gérer par eux-mêmes.

Enfin l'autorité municipale peut réglementer les distances des édifices religieux, scolaires ou hospitaliers, au-dessous desquelles ne peuvent être établis les débits de boissons.

En cas d'établissement momentané, pour une fête publique quelconque, la déclaration préalable n'est pas exigée, mais l'autorisation municipale est nécessaire.

Tout débitant doit signaler son établissement d'une manière apparente par une enseigne ou un bouchon.

Les débitants de boissons, vendent ou non à consommer sur place, ils sont tenus d'acquitter une imposition spéciale dénommée *licence* (Voir ce mot).

Presque tous les épiciers vendent des boisson au détail et sont, par conséquent, débitants au sens qu'attache la Régie à ce mot.

S'ils sont patentés pour leur commerce d'Epicerie, considéré comme le commerce principal, leur profession de débitant est naturellement accessoire et la classe de leur licence, à moins de circonstances toutes spéciales, doit être égale ou inférieure à la classe de leur patente.

Autrefois les débitants étaient assujettis à un droit de détail, qui permettait à la Régie de participer au produit de leurs ventes, et qui donnait lieu à une surveillance rigoureuse. Ce droit pouvait être compensé par l'*abonnement*, aussi onéreux, mais moins vexatoire. Depuis le 1er janvier 1901 ces taxes inquisitoriales ont heureusement été supprimées.

Les débitants n'en restent pas moins assujettis à une surveillance étroite de la Régie, particulièrement ceux établis dans les communes où il n'existe pas de surveillance effective et permanente aux entrées.

En vertu du principe de la loi fiscale interdisant la circulation de boissons ou spiritueux, mêmes acquittés, sans une pièce de régie, les débitants ne doivent transporter aucune quantité de liquides sans être munis des *laissez-passer* nécessaires. Il est des localités où cette disposition draconienne et absurde est imposée dans toute sa rigueur; mais, en général, en ce qui concerne du moins le transport à destination des consommateurs, des tolérances sont accordées, dont la quotité est indiquée à l'article *Boissons*.

Chaque transport de boissons ou spiritueux, quelle qu'en soit la quantité, du moment où il dépasse *au total* la tolérance accordée, doit être accompagné d'autant de *laissez-passer* qu'il y a de destinataires.

Pour éviter aux débitants les dérangements que nécessite la prise de laissez-passer, il peut leur être remis des registres spéciaux à l'aide desquels ils se délivrent eux-mêmes les pièces nécessaires (Voir *Laissez-passer*).

En dehors des facultés qu'accordent ces registres, permettant de livrer, jusqu'à 4 litres de spiritueux et 24 litres de vins par destinataire, la vente en gros, c'est-à-dire par plus grosses quantités que celles-ci n'est possible aux détaillants qu'en obtenant la faculté de l'*entrepôt* qui leur permet d'avoir le crédit des droits, mais les entraîne à des taxes différentes de patente et de licence, car elle leur fait prendre en même temps la position de marchands en gros.

Sans cette faculté, le débitant qui livrerait des boissons par quantités supérieures se verrait obligé à la répétition des droits pour obtenir les pièces de régie nécessaires.

Cependant il est un cas où les détaillants peuvent être autorisés à déplacer de plus fortes quantités de liquides sans avoir à payer deux fois les droits; c'est lorsqu'ils possèdent des caves ou dépôts séparés de leur magasin de vente. Dans ce cas, le transport des quantités destinées à l'alimentation du débit s'effectue en vertu de passavants n° 3 B, jusqu'à concurrence, de celles sur lesquelles les taxes ont été acquittées.

Les débitants qui, pour leur consommation exclusive, fabriquent du vin ou du cidre, et qui ne vendent au détail aucune boisson de même espèce provenant d'achat, n'ont pas à acquitter le droit de circulation sur le produit de leur fabrication.

Cette immunité est considérée par l'Administration comme une pure tolérance, accordée sous la condition que cette fabrication sera l'objet, de la part des débitants en question, d'une déclaration restrictive, afin que le service puisse se rendre compte si l'importance des quantités consommées chez eux sans paiement du droit est en rapport avec le

nombre de personnes composant la famille.

Quant aux débitants vendant des boissons provenant exclusivement *de leur récolte* (et non pas seulement de leur fabrication), pour lesquels la vente au détail ne forme qu'un mode d'écoulement de cette récolte, et qui ne sont pas assujettis à la patente, ils n'ont à acquitter le droit que sur la partie de ces boissons destinée à la vente.

DEBITER. — En comptabilité: porter au *débit*.

Commercialement et industriellement, débiter veut dire fractionner, ou vendre par fractions.

DEBITEUR. — Juridiquement, le débiteur est celui qui est tenu d'une obligation envers un autre. En termes commerciaux, le débiteur est celui qui est redevable d'une somme d'argent, par opposition au *créancier*, à qui cette somme est due.

En comptabilité, le débiteur est la personne ou le compte dont le passif dépasse l'actif, relativement à une personne ou un compte envisagé.

DECA. — Préfixe tiré du grec servant à indiquer que l'unité de mesure dont il est suivi est répétée dix fois : décalitre, dix litres; décagramme,dix grammes,etc. (Voir *Système métrique.*)

Dans beaucoup de maisons d'épicerie on prend le décagramme comme unité de poids, pour simplifier les calculs.

DECANTATION. — La décantation a pour but de placer dans un vase différent le liquide qui s'est séparé par le repos d'impuretés qu'il tenait en suspension ou d'un liquide de densité différente auquel il était mélangé, en laissant ces impuretés ou ce second liquide au fond du premier vase.

La décantation s'opère en déterminant l'écoulement lent du liquide, de façon à ne pas le remuer. Le moyen le plus pratique et le plus usité consiste dans l'emploi du *siphon* ou d'un appareil de transvasement à pompe.

Le liquide restant au fond du premier vase, et contenant la totalité des impuretés, en est ensuite séparé, généralement, au moyen du filtrage.

DECHARGE. — Commercialement et administrativement, ce mot a deux acceptions un peu différentes:

Une décharge est le *quitus* donné à quelqu'un d'une obligation qu'il a remplie ou qu'on le dispense de remplir. La loi fiscale frappe tout écrit ayant ce caractère d'un droit de timbre de 10 centimes s'il est entre particuliers, et de 25 centimes si la décharge provient d'une administration officielle.

La décharge est encore, dans le même sens, la reconnaissance par la Régie, la Douane, etc., que des quantités de marchandises soumises aux droits ont cessé d'être à la charge et sous la garantie du commerçant.

D'autre part, la Régie dénomme décharge la réduction accordée parfois sur des amendes infligées sur procès-verbaux, lorsqu'il n'y a pas faute grave avérée. Pour obtenir cette décharge, les assujettis qui se sont trouvés en contravention involontaire, ou qui peuvent exciper d'une excuse quelconque, doivent adresser à l'administration une demande sur feuille timbrée à 0 fr. 60. Chaque affaire distincte exige une demande spéciale.

DECHET. — On désigne sous ce nom tous les résidus de fabrication ou de consommation.

La manipulation de toutes denrées, dans un but de distribution ou débit, ne va pas non plus sans déchet.

La division du sucre par le cassage, de moins en moins employée, donne un déchet assez considérable que certaines maisons d'épicerie peuvent difficilement utiliser elles-mêmes.

La vente des produits alimentaires fermentescibles occasionne, lorsque ces produits restent longtemps entamés, un déchet qui peut être relativement assez considérable, et sur lequel le commerçant doit compter dans l'établissement de son prix de vente.

On emploie communément, dans le commerce de l'Epicerie, le mot déchet comme synonyme de perte. Les matières en se desséchant produisent une perte de poids qu'on désigne également sous ce nom.

Déchets de route. — Les marchandises sèches ou liquides subissent souvent, en cours de transport une diminution de poids déterminée par des causes normales, telles que l'évaporation. Il doit en être tenu compte aux transporteurs.

La jurisprudence a fixé les maxima de ces déchets sur les marchandises d'Epicerie, de la façon suivante :

En cas d'avaries partielles, le transporteur peut obtenir la déduction du déchet de route. En cas d'avarie totale, il n'y a évidemment pas à en tenir compte, car le destinataire pourra subir ce déchet

normal sur la marchandise qu'il devra se faire réexpédier pour remplacer celle avariée ou perdue.

Un point assez controversé consiste

MARCHANDISES	Parcours de 200 kilom. et au-dessous	Parcours au-delà de 200 kilom.	Avec un maximum de
Déchets par coulage			
Eaux-de-vie et spiritueux. Bières, cidres, boissons... Vins, vinaigres en fûts.. Huiles.....	2 °/o	1 °/o par 100 kil.	5 °/o en été 4 °/o en hiver
Essences.....	1 °/o	id.	6 °/o en été 4 °/o en hiver
Mélasse et miel .... Suif, saindoux..... Graisses.....	1 °/o	id.	5 °/o en été 4 °/o en hiver
Vins de liqueurs.... Goudrons.....	1 °/o	id.	4 °/o en été 3 °/o en hiver
Déchets par dessication			
Bois de teinture effilé. Racines, bois de réglisse.. Eponges, liége	2 °/o	1 °/o par 100 kil.	4 °/o en été 3 °/o en hiver
Graines fourragères et oléagineuses... Houblons..... Sucres bruts..... Salpêtres..... Gomme.....	2 °/o	1 °/o par 200 kil.	4 °/o en été 3 °/o en hiver
Blé, orge, seigle.... Riz, sagou..... Graines fourragères et oléagineuses en double sac.. Fécules, farines .... Légumes secs..... Résines solides..... Epicerie, droguerie.. Chicorée en tonneaux Vergeoises.....	1 °/o	1 °/o par 100 kil.	2 °/o en été 3 °/o en hiver
Déchets spéciaux			
Sel marin { Océan .... Méditerranée	1 °/o		5 °/o } par 3 °/o } 250 k.
Sel gemme ou indigène.....	1 °/o	1 °/o par 200 kil.	1 °/o par 200 kilomèt.
Marrons, châtaignes. Houille..... Coke.....	1 °/o 2 °/o 5 °/o	par jour	avec un maximum de 6 °/o quelle que soit la distance parcourue.

dans le calcul des déchets sur le transport global ou sur chacun des colis.

La Cour de Poitiers, dans un jugement du 26 mars 1900, a adopté la première interprétation dans une affaire de transport de 28 fûts de vin, dont l'un était parvenu complètement vide. Elle a décidé que plusieurs colis expédiés en bloc forment un ensemble et que la perte même totale de l'un d'eux n'est que la perte d'une portion de cet ensemble.

Il faut remarquer que cet arrêt a été rendu dans un cas d'application de tarifs spéciaux comportant la clause de non-garantie. Malgré cela il paraît absolument contraire à l'esprit des déchets de route, lesquels ne peuvent être constitués, en principe, que par des déperditions normales à peu près obligatoires, telles que l'évaporation des liquides, la dessiccation de certaines substances solides, etc.

Il est évident que la perte totale d'un colis, formant ou non portion d'un ensemble, constitue une *avarie* et non un *déchet*.

La plupart des décisions juridiques ont, du reste, été rendues dans ce sens.

DECI. — Préfixe qui, placé devant une unité de mesure, indique sa division au dixième : décigramme, la dixième partie d'un gramme; décilitre, la dixième partie d'un litre. (Voir *Système métrique.)*

DECIMAL (Système). — Le système décimal est un moyen de numération ou de désignation des quantités, d'après une division régulière des unités et des multiples par séries de dix.

Ce système est basé, croit-on, sur le nombre des doigts des mains de l'homme.

Ce qui fortifie cette supposition, c'est que certaines peuplades ont un système de numération décimale subdivisé par séries de cinq, nombre des doigts de chaque main.

Quoique certains mathématiciens eussent préféré la généralisation d'un système duodécimal (par douzaine, basé sur le nombre des phalanges des quatre grands doigts), qui aurait, paraît-il, facilité davantage certains calculs, la commission désignée par l'Académie française, en exécution d'un décret de la Constituante, crut devoir préférer, dans l'établissement du nouveau régime des mesures, le système décimal, et le résultat de ses travaux, basé sur la détermination du mètre et ses rapports avec la pesanteur, fut le *système métrique décimal*. (Voir *Système métrique.)*

DECOCTION. — Liquide obtenu au moyen de la coction, opération qui consiste à soumettre un produit d'origine végétale, réduit en poudre ou suffisamment divisé, à l'ébullition dans un liquide, pour communiquer à celui-ci les propriétés et la saveur du corps végétal.

La coction est utilisée dans l'industrie alimentaire, pour extraire de certains pro-

duits les essences qu'ils renferment et dont l'infusion ne suffirait pas à les priver complètement.

L'infusion (séjournement d'un produit dans un liquide froid ou chaud non en ébullition) est au contraire préférable lorsque les essences à en extraire sont sujettes à se volatiliser facilement.

DECOLORATION. — Destruction de la couleur des objets ou des produits quelconques, par procédé naturel ou artificiel.

La lumière du soleil, le grand air ou quelquefois au contraire la privation de lumière, lorsqu'il s'agit de certaines substances organiques, produisent la décoloration complète ou partielle C'est la méthode employée pour la décoloration ou blanchiment de la *cire*.

Les procédés de décoloration artificielle sont extrêmement divers et les façons de les appliquer diffèrent absolument selon les produits naturels ou fabriqués qu'il s'agit de décolorer.

La décoloration a lieu au moyen du charbon, de l'acide sulfureux, du chlore et des chlorures, de l'albumine, etc.

Certains liquides, comme le vin, les liqueurs, les huiles, sont décolorés au moyen du charbon de bois pulvérisé ou mieux encore au moyen du noir animal, qui n'est autre chose que du charbon d'os.

Il suffit de mettre en contact une certaine quantité de charbon, ou du noir animal à la dose de 50 grammes par hectolitre, avec le liquide à décolorer, pendant un certain temps (de 40 minutes à 12 heures suivant les cas) et de filtrer ensuite.

Les épiciers ont souvent à décolorer du vin aigri pour en faire du vinaigre; ils procèdent comme il est indiqué ci-dessus et doivent effectuer parfois plusieurs filtrages successifs pour obtenir le résultat cherché.

L'alcool incidemment coloré, peut être décoloré par ce procédé. Lorsque la teinte n'est pas très forte, on peut décolorer aussi les spiritueux ou le vinaigre par un collage au lait frais (de 1/2 à 1 litre par hectolitre) ou de caséine en poudre (10 à 20 grammes) délayée dans un peu d'eau. Fouetter énergiquement et laisser reposer. Décanter après décoloration, surtout s'il s'agit de vinaigre, pour enlever les germes putrides que pourrait former le lait.

Pour décolorer des vins blancs légèrement rosés, on peut employer un mélange énergique. Le vin est fortement agité ensuite après fermeture de la barrique, puis on peut procéder au collage.

La décoloration des boissons ou vinaigre à l'aide de charbon végétal ou animal a le tort grave d'absorber une certaine quantité de l'alcool ou de l'acidité des liquides ainsi traités.

Le simple filtrage à la chausse garnie de pâte de papier peut être employé pour les vins trop forts en couleur, mais il est bon de mécher ces vins avant cette opération, pour éviter leur oxydation rapide pendant le filtrage, à moins que l'on puisse se servir d'un filtre travaillant à l'abri de l'air.

On obtient encore, mécaniquement, pour ainsi dire la décoloration des spiritueux en les filtrant à l'aide d'une couche d'amiante retenue entre deux couches de coton.

L'amiante ne coûte pas cher. En outre, il suffit si elle est souillée, de la laver à l'acide chlorhydrique dilué, puis à l'eau et, enfin, de la chauffer au rouge pour la régénérer.

La décoloration des sirops s'opère à l'aide de la chausse et du noir animal. On verse dans le sirop du noir animal lavé, que l'on peut mélanger par moitié de charbon de bois pulvérisé, et le tout est placé dans la chausse où on repasse à plusieurs reprises, s'il y a lieu.

DECOMPTE. — Le décompte est le calcul des frais résultant d'une opération de bourse ou de banque.

On désigne de même l'établissement fractionnel d'une indemnité basée sur des conditions diverses déterminées au préalable, soit par l'usage, soit par une convention spéciale.

DECONFITURE. — En langage juridique le mot déconfiture désigne l'état d'insolvabilité d'un débiteur non commerçant, qui reste soumis aux règles du droit commun et que chacun de ses créanciers peut poursuivre isolément.

Il est cependant vulgairement employé pour indiquer un commerçant devenu insolvable, et s'applique aussi bien à la faillite qu'à la liquidation judiciaire.

DECORTIQUÉ. — Fruit ou grain dont l'enveloppe a été enlevée.

Dans l'Epicerie, le riz n'est vendu que décortiqué.

On décortique également des lentilles, de l'avoine et certains légumes secs.

Ce mot est employé dans tous les cas où on enlève une écorce, une enveloppe, ou même une portion d'enveloppe, comme dans les amandes décortiquées dont la coque a été réduite d'épaisseur pour les rendre plus friables.

DEDIT. — Le dédit est l'indemnité sti-

pulée dans un acte à échéance déterminée pour permettre aux contractants d'annuler, moyennant compensation, leur engagement avant qu'il soit définitif.

Le dédit, qui peut intervenir dans tout achat à terme, n'est d'un usage courant qu'en cas de *vente de fonds*.

Il permet au vendeur comme à l'acheteur de rompre leur accord s'ils le jugent convenable, et fixe d'une façon absolue l'indemnité due pour les dérangements occasionnés et non suivis de la satisfaction attendue.

Comme tous les contrats librement consentis, le dédit a force de loi et, à moins de fraude démontrée, les tribunaux en assurent l'application sans pouvoir augmenter ou réduire le montant du dédit.

DEDUCTION. — Tout ce qu'on retire d'un compte. La déduction constitue une *décharge* partielle.

La Régie ou la Douane accordent des déductions aux entrepositaires de produits soumis aux droits lorsque tout ou partie de ces produits a été l'objet d'une destruction fortuite bien constatée. Ces cas de destruction, lorsqu'ils sont accidentels, doivent être aussitôt signalés à l'Administration compétente, en prenant toutes les précautions possibles pour qu'elle puisse en constater la quotité par une enquête appropriée.

La destruction normale, provenant de *consume* ou de *déchets de route*, est prévue par les règlements et la déduction afférente est appliquée lors de la constatation.

Les déchets de route doivent être constatés à la prise en charge et en être déduits immédiatement.

Le *consume normal* n'est réglé définitivement qu'aux arrêtés de fin d'année ou de clôture des comptes; cependant, à chaque recensement en cours d'année, la Régie est fondée, à réclamer le règlement immédiat des manquants constatés lorsqu'ils dépassent le taux le plus favorable aux entrepositaires.

Ce taux varie selon les départements. Il est en moyenne de 7 % et va jusqu'à 8 % dans quelques-uns.

Les spiritueux logés en fûts de fer ne bénéficient que d'une déduction de 3 %.

DEFAUT. — Fait défaut celui qui n'assiste ni n'est représenté à l'audience à laquelle il est convoqué, ou refuse de conclure.

Les tribunaux de commerce, si c'est le demandeur qui ne se présente pas, donnent au défendeur *défaut-congé* et renvoient celui-ci des fins de la demande.

Si c'est le défendeur qui ne se présente pas il est également donné défaut contre lui, et si les conclusions du demandeur sont justes et bien vérifiées le tribunal les adjuge. Dans ce cas, le défaillant peut faire opposition au jugement jusqu'à ce qu'il soit exécuté. L'exécution doit avoir lieu, sous peine de péremption, dans le délai de six mois.

Lorsque le défendeur a comparu, en personne ou par mandataire, mais a déclaré faire défaut, l'opposition ne peut être faite que dans la huitaine suivant la signification du jugement et, sauf cette opposition, le droit d'exécuter le jugement n'est prescrit que par trente ans.

Dans tous les cas de défaut, les jugements doivent être signifiés par huissier désigné à cet effet par le tribunal de commerce. Ils peuvent être exécutés un jour après la signification, sauf opposition dans ce délai, si le défendeur n'a pas comparu, et huit jours après si, ayant comparu, il a déclaré faire défaut.

Quand il y a plusieurs défendeurs et que l'un d'eux ne comparaît pas, le tribunal procède à une réassignation et prononce alors contradictoirement comme si tous les défendeurs étaient représentés

DEFECATION. — Purification par un moyen quelconque de matières liquides ou solides.

Ce mot s'emploie d'une façon générale, à la fois pour les végétaux et les animaux, pour indiquer que les matières non assimilées sont rejetées.

On appelle défécation la clarification d'une liqueur, des produits oléagineux, etc.

DEFICIT. — On donne le nom de déficit à tout dépassement du passif sur l'actif.

Un commerçant qui a acheté un stock de marchandises à un certain prix et par les fluctuations des cours, est obligé de le revendre à un prix inférieur est en déficit sur cette opération.

En matière de banque, il arrive parfois que les perceptions faites par un commerçant chez son banquier dépassent la *couverture* formée par l'actif de son compte. Il est alors en déficit vis-à-vis de son banquier, et selon l'expression spéciale: « à découvert ».

En matière de douane, on nomme déficit les manquants sur les marchandises en transit ou sur celles en entrepôt. Dans le premier cas, si le déficit dépasse certaines quantités ou décèle des manœuvres frauduleuses, les pénalités édictées par les lois peuvent être appliquées, surtout

quand il s'agit de marchandises prohibées, sans préjudice du paiement des droits. Des remises de droit peuvent, au contraire, être accordées, lorsque les déficits proviennent de cas de force majeure et que tout soupçon de fraude est écarté.

DEGOUDRONNOIR. — Instrument en forme de pince et pourvu de dents,

Dégoudronnoir.

qui sert à enlever rapidement le goudron ou cire des bouteilles.

DEGRAS. — On donne le nom de dégras à un produit provenant soit des huiles qui ont servi à la chamoiserie, soit d'autres huiles ou matières grasses ayant subi un traitement spécial qui les rend semblables aux premières.

Le dégras a la propriété d'imperméabiliser et d'assouplir les cuirs. Aussi en est-il fait beaucoup usage dans la corroirie. On l'emploie également pour l'entretien des chaussures.

Le dégras de bonne qualité étant relativement d'un prix assez élevé, et son emploi représentant parfois des inconvénients, des industriels ont, depuis de longues années, tenté de le remplacer par divers produits de propriétés semblables.

Les maisons d'épicerie qui vendent du dégras ou des produits analogues s'en pourvoient en droguerie ou chez les fabricants.

DEGRÉ. — Le mot degré s'applique industriellement à des divisions quantitatives de matières ou de principes.

Il s'emploie pour indiquer la proportion d'alcool contenue dans une boisson. Etant donné que l'alcool pur est fixé à 100°, un liquide titre autant de degrés qu'il contient de quantités d'alcool équivalentes à la centième partie de son volume total.

On indique de la même façon la quantité proportionnelle de matière grasse contenue dans le lait ou de matière saccharine contenue dans les mélasses, le jus de la canne ou la pulpe de la betterave, etc.

La température est également évaluée en degrés; dans le thermomètre centigrade, le 0° est déterminé par la température de la glace fondante, le 100° par la température d'ébullition de l'eau au niveau de la mer.

Il existe de nombreux appareils et méthodes pour déterminer le degré des diverses matières; les plus employés dans l'Epicerie sont: l'*alcoomètre*, le *crémomètre*, le *galactomètre*, l'*acétimètre* et le *thermomètre* (Voir ces mots), seul le thermomètre donne l'indication précise du degré de la température par la simple inspection de l'appareil plongé dans le milieu à contrôler sans avoir à subir de correction par le calcul en aucun cas.

L'alcoomètre ne donne la quantité exacte d'alcool contenu dans un liquide que lorsque celui-ci est exclusivement un mélange d'alcool et d'eau pure à la température de 15° centigrades. La présence de toute autre substance, telle que sucre, essences, etc., fausse absolument les indications de l'appareil. De même ces indications varient avec la température; mais il existe des tables calculées qui permettent de faire aisément la correction nécessaire.

Le degré alcoolique des vins et spiritueux composés ne peut être exactement connu que par la distillation. On emploie dans ce but des appareils spéciaux, dénommés *ébulliomètres* et *ébullioscopes*.

Le galactomètre ,destiné à indiquer la richesse d'un lait ne donne à lui seul, que des indications empiriques; le crèmomètre paraît d'un emploi plus rationnel; mais il est d'un emploi lent.

Quand à l'acétimètre, qui constitue plutôt un procédé qu'un instrument, il permet, comme l'alcalimétrie, d'obtenir, avec un peu d'habitude, des indications suffisamment précises.

DEGREVEMENT. — Diminution de l'impôt personnel. On emploie aussi ce nom pour désigner la *détaxe* (Voir ce mot).

DEGUSTATION. — Action de goûter une boisson pour s'assurer de sa qualité.

La faculté de la dégustation est innée, mais elle n'acquiert ses capacités, toutes de comparaison, que par une pratique longue et rationnelle.

Pour acquérir son perfectionnement

Tasse de dégustation.

tuelles ou accidentelles de la personne qui complet, elle ne doit s'exercer que dans un champ restreint.

L'état de santé, les dispositions habi

déguste, peuvent influer considérablement sur les sensations qu'elle éprouve et le jugement qu'elle en tire.

On ne saurait donc trop s'élever contre la prétention qui a été émise d'employer un moyen d'une exactitude aussi aléatoire que la dégustation à la recherche des sophistications ou de la dénaturation des boissons.

Néanmoins, la dégustation est encore le meilleur moyen de se rendre compte de la valeur marchande des boissons; c'est pourquoi fonctionnent, près de l'Entrepôt des vins de Paris, les courtiers-gourmets piqueurs de vins, institués par le décret du 15 décembre 1813 et qui ont charge de déguster et constater la qualité et l'état des vins et d'en affirmer les cours.

La dégustation est, en matière de boissons, notamment les vins, les huiles, etc., un moyen d'agréage spécifié par la loi. En ces matières, un contrat d'achat ne peut être définitivement formé sans que la dégustation ait eu lieu.

DELAI. — Temporisation déterminée par la loi pour l'exécution de certains actes. Temps accordé à un débiteur pour la satisfaction de ses engagements échus.

Les publications d'actes pouvant donner lieu à réclamation de la part de tiers, tels que ventes de marchandises autorisées judiciairement, transmission de propriété foncière, etc., doivent être effectuées à l'avance et l'acte auquel elles ont trait ne peut être établi que lorsque les délais légaux sont expirés.

Dans le cas de vente de fonds, l'acheteur doit exiger la publication de cet acte dans les formes et les délais prescrits, faute de quoi il endosse la responsabilité des dettes de son vendeur, et les créanciers de celui-ci peuvent exercer le recours sur le successeur jusqu'à concurrence des sommes produites par cette vente.

Les délais légaux sont indiqués à chacun des actes relatifs au commerce, sous la dénomination de ces actes.

DELIT. — Violation de la loi, d'un règlement d'ordre public ou d'un droit particulier.

Le droit civil reconnaît le délit et le quasi-délit, suivant que l'acte incriminé a été commis avec ou sans intention de nuire. Il établit la responsabilité des ayants droit pour les délits commis par les mineurs ou les fous dont ils ont la garde, des maîtres et commettants pour leurs domestiques ou employés, et des propriétaires ou gardiens d'un animal pour les dommages que celui-ci peut causer.

Le Code pénal n'admet pas les quasi-délits. Qu'une infraction soit commise par ignorance, involontairement ou pour toute autre cause, il y a délit. La responsabilité pénale ne s'applique aux maîtres, commettants ou ayants droit des délinquants, qu'autant qu'il y a complicité démontrée.

On désigne sous le nom de *flagrant délit*, le délit constaté pendant qu'il se commet, ou à l'instant où il vient d'être commis, alors qu'il se reconnaît avec évidence.

DEMI-CAQUE. — Ancienne mesure de liquides valant 52 litres.

DEMI-CHAR. — Tonneau employé dans la Haute-Garonne et contenant environ 325 litres.

DEMI-MUID. — Le commerce des vins désigne sous la dénomination générique de demi-muid un fut de transport très solide d'une contenance de 600 litres environ (595 à 610).

Au point de vue des mesures régionales, les feuillettes des départements de l'Yonne et de Seine-et-Oise se nomment aussi demi-muids. Le demi-muid de l'Yonne vaut 136 litres; celui de Seine-et Oise, 133 litres. Dans le Languedoc et le Roussillon, on donne ce nom aux tonneaux qui contiennent de 340 litres à 360 litres, mais ceux-ci ne sont pas, en réalité, considérés comme une mesure départementale. On fait également usage, dans quelques localités, du demi-muid gros qui contient 152 litres et du demi-muid très gros qui en contient 167.

DEMI-PIECE. — On nomme ainsi les tonneaux en usage dans le département de Vaucluse; ils contiennent 264 litres. La demi-pièce de Chalon-sur-Saône vaut 112 à 114 litres : celle de la Côte-d'Or, 128 litres; de Reims, 198 à 200 litres; de Château-Thierry, 183 litres, de Paris, 115 litres.

DEMI-QUEUE. — Tonneau variant de 108 litres à 289. Il est de 108 litres à Reims; de 175 entre Provins et Nogent-sur-Seine; de 180 dans la Meuse; de 183 à Château-Thierry; de 201 dans le Bordelais et à Renaison (Loire); de 205 à l'Hermitage; de 208 à Vichy, Saint-Pourçain et Moulins; de 213 à Saint-Dizier, Mâcon, Montigny; de 221 à Gannat, Sancerre, Cahors et dans le Gâtinais; 222 à Chalon-sur-Saône; de 224 dans le Barrois et le Cha-

lonnais; de 226 à Blois; de 228 à Pouilly, à Orléans et dans la Côte-d'Or; 236 en Bourgogne et en Sologne; 243 à Chinon, Montlouis, Nantes et dans l'Anjou; de 245 à 255 sur les rives du Cher; de 251 à Coudrieux; de 255 à Vouvray et de 257 dans le reste de la Touraine; de 274 dans le Languedoc, de 280 en Auvergne, et de 289 à Saint-Gilles.

DENATURATION. — On nomme ainsi une opération qui a pour but d'ajouter à divers produits: sucres, alcools, sels, etc., appliqués à des emplois spéciaux une ou plusieurs substances destinées à les rendre impropres à tout autre genre de consommation, de façon qu'ils puissent être exempts de tout ou partie des droits qui les frappent normalement.

Dénaturation des alcools. — La dénaturation des alcools servant à l'industrie, au chauffage ou à l'éclairage, a été réglée par la loi du 16 décembre 1897 et les règlements d'Administration publique prévus par cette loi.

Elle consiste dans l'adjonction à l'alcool ou trois six du commerce, sous la surveillance du service des contributions indirectes, d'une certaine quantité de *méthylène*, d'*esprit de bois* ou autre produit destiné à le rendre impropre à l'alimentation, adopté par l'Etat et fourni par lui.

Ne peuvent se livrer à la dénaturation de l'alcool à tarif réduit que les personnes régulièrement munies d'une autorisation personnelle, renouvelable annuellement et toujours révocable. Ces industriels sont tenus à une comptabilité minutieuse toujours tenue à la disposition des employés supérieurs de la Régie.

Les alcools dénaturés sont frappés d'une taxe de dénaturation déguisée sous le nom de droit de statistique et fixée à 0 fr. 25 par hectolitre d'alcool pur.

Le commerce de l'alcool de chauffage et d'éclairage est traité à *alcool dénaturé*.

Dénaturation des sels. — Les sels employés dans l'industrie et dans l'agriculture, comme engrais ou pour l'alimentation du bétail, ne sont pas assujettis à l'impôt de consommation; ils sont seulement frappés d'une taxe de dénaturation différente selon le procédé employé. Les procédés employés pour l'agriculture, sont les plus coûteux car ils doivent ôter au sel son aspect et ses qualités marchandes sans lui enlever, s'il est destiné au bétail, sa valeur alimentaire.

Ces sels sont l'objet d'une surveillance minutieuse, garantie par des entrepôts surveillés par la Régie, l'obligation de se pourvoir de passavants, de certificats, etc.; dans le but d'empêcher une régénération coûteuse et qu'il serait bien difficile de dissimuler.

Dans les régions où il n'existe pas de mines de sel ni de salines, les commerçants peuvent obtenir de la Régie la faculté d'entrepôt. La dénaturation s'effectue dans ces entrepôts, sous la surveillance du service, selon la formule choisie par le destinataire parmi celles adoptées par la Régie.

Le cultivateur doit adresser sa commande soit aux lieux de production, salines ou salins, soit à un entrepositaire autorisé; s'il désire recevoir plus de 500 kilos de sel, il devra joindre à sa demande un certificat du maire de sa commune, constatant sa qualité de cultivateur, l'importance de son exploitation et le nombre de têtes de bétail qu'il possède.

Le sel lui est alors adressé par sacs entiers, et chaque livraison est accompagnée d'un passavant qui doit la suivre jusqu'à destination. Il ne peut céder, ni vendre aucune partie de ce sel, même à un de ses voisins, cultivateur comme lui.

Les sels neufs étrangers peuvent être exonérés de la taxe de consommation, au même titre que les sels français; mais ils doivent avoir acquitté les droits d'importation; sauf pour les sels de coussins étrangers provenant de pêches françaises, lesquels sont exonérés des droits de consommation et d'importation lorsqu'ils sont destinés aux usages agricoles ou industriels.

Dénaturation des sucres. — Depuis la loi du 28 janvier 1903 supprimant la modération de taxe accordée aux sucres destinés au sucrage des vendanges, leur dénaturation n'a plus lieu d'être effectuée en pareil cas.

Mais deux lois du 5 juillet 1904 ont exonéré du droit qui leur est propre les sucres employés en brasserie, et exonéré de tous droits les sucres cristallisés polarisant moins de 95° saccharimétriques et les sirops provenant du turbinage qui, après avoir été dénaturés dans l'établissement où ils ont été fabriqués sont employés à l'alimentation du bétail.

DENIER. — Nom de monnaies anciennes ayant eu des valeurs très diverses. Le mot denier a même été employé, à certaines époques, comme signifiant pièce de monnaie. Les deniers les plus usités en France ont été un denier d'argent qui valait la deux cent quarantième partie de la livre d'argent, et un denier de cuivre valant la douzième partie d'un sou.

Actuellement, le commerce international emploie dans l'évaluation du change de certaines places le denier anglais ou penny (pence, au pluriel) dont la valeur est de 0 fr. 105. Le denier est le douzième du schelling, qui vaut 1 fr. 26, et le deux cent quarantième du souverain (sovereign) ou livre sterling qui vaut 25 fr. 22.

Le mot denier a encore différentes acceptions dans le commerce et la banque. Ainsi, vendre une marchandise au denier cinq, dix, vingt, etc.; signifie que le bénéfice sur le prix d'achat est du cinquième, du dixième, du vingtième de ce prix. En matière d'intérêt, prêter au denier cinq, dix, etc.; signifie exiger un intérêt de 5, 10 %, etc.

DENRÉES COLONIALES. — On désignait autrefois sous le nom de denrées tout ce qui était susceptible de s'acquérir au moyen de deniers. Ce terme a été ensuite étendu à toute marchandise destinée à la consommation, mais surtout à l'alimentation.

On appelle *denrées coloniales* tous les produits de provenance exotique, mais plus particulièrement les produits d'alimentation: sucre de canne, café, cacao, cannelle, girofle, macis, vanille, muscade, etc., etc.

C'est du reste particulièrement ces produits qu'énumèrent sous ce titre, le tarif général des douanes et le tableau officiel du commerce de France.

Le commerce de l'Epicerie est désigné souvent sous le nom de commerce des denrées coloniales, sur certains points de la France et particulièrement dans les ports.

Disons, entre parenthèses, que ce nom n'est pas mieux choisi que celui d'épicier pour notre profession, puisque la vente des épices et des produits coloniaux n'entre que pour une faible partie dans nos recettes commerciales.

Quoi qu'il en soit, c'est à tort que beaucoup de jeunes gens qui dédaignent le terme « Epicier » répondent, lorsqu'on leur demande quelle est leur profession: « Je suis dans les denrées coloniales! »

Ils ont tort. Le mot Epicier n'est ridiculisé que par les sots.

Les denrées coloniales, et particulièrement les épices, sont frappées à leur introduction en France d'impôts considérables qui, quoique établis sous le nom de droits de douane et perçus par cette administration, constituent de véritables impôts de consommation (Voir *Douane*). La quotité de ces taxes, sujette à variations fréquentes, est publiée chaque année dans l'*Annuaire général de l'Epicerie française*, édité par le journal *L'Epicier*.

Les produits originaires des colonies françaises et accompagnés des pièces nécessaires à la justification de leur origine, bénéficient d'une détaxe de 50 %, dépassant même un peu ce taux pour les cafés.

La thèse de l'entrée en franchise des produits de nos colonies, défendue énergiquement par les partisans de notre expansion coloniale, a fait de grands progrès dans l'esprit public; mais son adoption définitive est subordonnée à des considérations d'équilibre budgétaire.

DENSIMETRE. — Appareil pour mesurer la densité des liquides (Voir *Aréomètre*).

DENSITÉ. — La densité est le rapport du poids d'un corps avec son volume. Pour énoncer sa valeur on compare la densité du corps désigné avec celle de l'eau pure à la température de 4°, qui forme l'unité.

Voici la densité de quelques-uns des corps les plus communs, à la température ordinaire:

Eau	1.00
Vin	0.99
Lait	1.03
Huile d'olive	0.915
Alcool	0.795
Liège	0.24

La densité varie avec la température, car la chaleur dilate les corps, ainsi que le froid quelquefois, sans modifier leur pesanteur. Ainsi un kilo d'eau à la température de 4° équivaut à un litre; mais si l'on chauffe cette eau, le litre sera bientôt insuffisant à la contenir et sa transformation en vapeur lui ferait occuper un volume beaucoup plus grand alors que le poids serait toujours le même. De même, en se transformant en glace, l'eau occupe un volume plus grand, elle devient moins dense. C'est ce qui fait que la glace, flotte sur l'eau et que la gelée comme l'ébullition fait éclater les bouteilles renfermant des liquides, car elles ne peuvent pas résister à la force d'expansion de ceux-ci.

DENTIFRICE. — Les dentifrices sont des produits destinés au nettoyage des dents. Ils se composent de poudres, pâtes et liquides.

Les poudres et pâtes peuvent être formées des compositions les plus diverses; mais celles vendues dans le commerce sont particulièrement composées, en pro-

portions variables, de carbonate de chaux (craie) précipité, de charbon végétal ou de poudre de quinquina réduits en poussière impalpable et tamisée, que l'on parfume à l'aide de différentes essences; ou sont formées de l'une ou l'autre de ces substances seulement.

Ces produits, ainsi préparés, ont la propriété de débarrasser les dents des matières étrangères qui les tachent, sans en altérer l'émail comme pourrait le faire toute substance plus dure.

Le charbon et la craie, en outre de cette propriété, agissent comme neutralisants contre les acides de la salive et possèdent une action aseptique marquée.

Le quinquina a une action réparatrice des tissus, utile pour celui des gencives.

La consistance des pâtes est obtenue par l'addition d'une substance onctueuse, telle que le miel ou la glycérine en petite quantité.

Les élixirs ou eaux dentifrices sont des alcoolés de différentes substances, telles que girofle, badiane, cannelle, gaïac, etc., auxquelles on peut adjoindre quelques grammes par litre de crème de tartre, et qui sont colorés au carmin ou à la cochenille et parfumés à l'aide d'essences de menthe, de romarin, de bergamote, etc.

L'Epicerie, qui tient les articles de parfumerie, vend naturellement les produits dentifrices, dont elle se pourvoit chez les fabricants de parfumerie, chez des négociants spéciaux, ou en droguerie.

DEPOSIT. — Somme versée à une Caisse de garantie afin de couvrir les aléas d'un marché à terme.

DEPOSITAIRE. — Commerçant ou représentant possédant en dépôt des produits d'une ou plusieurs marques déterminées, dont il est chargé d'alimenter une place, une région.

DEPOT. — On nomme dépôt, en terme général, l'action de déposer, de remettre à quelqu'un ou en quelque lieu un objet quelconque.

On appelle également dépôt les matières solides qui, ayant été tenues en suspension dans un liquide, se sont posées peu à peu, ou ont été précipitées au moyen d'un procédé quelconque, au fond du vase qui les contient.

Les vins, les alcools et spiritueux, les huiles quelquefois, forment des dépôts au fond des fûts dans lesquels ils sont contenus. Lorsqu'on juge nécessaire de clarifier des liquides d'une façon plus rapide, on y parvient au moyen d'une opération appelée *collage*.

Au point de vue commercial le mot dépôt possède plusieurs acceptions. On désigne ainsi la remise d'une marchandise à un commerçant sans qu'il s'en soit déclaré acquéreur. Cette marchandise reste toujours la propriété du négociant qui l'a déposée, tant qu'elle n'a pas été vendue.

Il peut, à son gré, percevoir le montant des ventes et laisser ou retirer le dépôt. Il n'a nullement le droit de percevoir le total de la somme représentant des marchandises déposées si le dépositaire s'y oppose.

On donne aussi le nom de dépôt aux succursales de certaines maisons de commerce ou d'industrie tenues par des gérants ou dépositaires.

On dénomme encore dépôt le magasin d'un dépositaire, où l'on est sûr de pouvoir se procurer une marchandise spécifiée, et qui possède une sorte de monopole, soit pour le gros, soit pour le détail, dans un certain rayon.

Le mot *dépôt* n'implique donc pas que les marchandises qui en sont l'objet soient payables après vente. Pour que cette faculté existe, il faut qu'elle soit mentionnée dans le contrat. Il y a alors convention spéciale dénommée *dépôt payable après vente*.

Depuis quelques années, des industriels ou négociants peu scrupuleux ont profité de la confusion assez répandue sur ce point dans l'esprit des commerçants, pour proposer à ceux-ci des contrats de dépôt de marchandises qui sont présentés même, souvent, comme payables seulement après vente; mais en ayant soin de ne faire cette déclaration que verbalement et de ne pas mentionner cette clause dans le contrat. Le commerçant qui signe un pareil traité, souscrit simplement un contrat d'achat et peut être obligé d'en solder la valeur à échéance, n'eût-il vendu encore aucune quantité des marchandises déposées. Quant aux manœuvres dolosives ayant présidé à la signature du contrat de dépôt, il faudrait qu'elles fussent bien démontrées pour pouvoir entraîner l'annulation de celui-ci; d'autant plus que certains contrats sont rédigés de telle sorte qu'il n'est pas possible, en les lisant, de ne pas se rendre compte qu'ils constituent un achat pur et simple. En pareil cas, le commerçant qui se laisse entraîner à signer, sans en prendre connaissance, un traité si différent de celui qu'il croit souscrire, commet une négligence impardonnable et, étant réputé l'avoir lu, ne peut être fondé à en poursuivre la résiliation, à moins de prouver qu'il a été victime de manœuvres dolosives.

DEPOT DE MARQUE. — Le dépôt des marques (Voir *Marque*) a pour but de déterminer d'une manière légale la date de prise de possession d'une marque de fabrique, de s'en assurer la possession exclusive lorsqu'elle n'a pas été employée par d'autres avant la date du dépôt, et de mettre les tiers en garde contre une usurpation involontaire. Il permet à celui qui a effectué ce dépôt d'exercer une action correctionnelle contre les contrefacteurs, considérés comme ne pouvant arguer d'ignorance et exciper de leur bonne foi en pareil cas; tandis qu'en l'absence de dépôt il n'est possible de poursuivre le contrefacteur que devant la juridiction civile, à titre de concurrence déloyale (Voir *Contrefaçon* et *Imitation*).

Le dépôt s'effectue au greffe du tribunal de commerce ou du tribunal civil qui en tient lieu. Il comporte la remise de trois exemplaires de la marque sur papier libre. L'un de ces exemplaires est conservé au greffe; le second envoyé au ministère du Commerce où existe un bureau central (Conservatoire des Arts et Métiers); le troisième, revêtu du timbre du greffe, portant la date et l'heure du dépôt, est rendu au déposant. Il doit être remis, en outre, un cliché typographique exact permettant la publication au *Bulletin officiel*. Ce cliché peut être rendu.

Le dépôt est reçu sans examen préalable, eût-il pour objet évident une marque déjà déposée. Seules peuvent être exclues de cette faculté les marques qui paraîtraient contraires aux bonnes mœurs ou comportant la croix de la Légion d'honneur. Le déposant peut néanmoins exiger du greffier la réception de ces marques; mais celui-ci doit alors aviser le procureur de la République. Reçues par inadvertance ou sur l'insistance du déposant, ces marques n'en sont pas moins entachées de nullité et le dépôt ne saurait autoriser à s'en servir.

Le coût du dépôt est de un franc par marque, pour frais de greffe, non compris les droits de timbre et d'enregistrement.

Le dépôt n'est efficace que pendant 15 ans. Au bout de ce temps il doit être renouvelé.

La communication des dépôts de marques est faite gratuitement et à tout venant, aux greffes des Tribunaux de commerce pour les marques qui y ont été déposées, et au bureau de Dépôt des marques, au Conservatoire des Arts et Métiers, pour toutes les marques ayant subi la formalité du dépôt.

Il est possible de se faire délivrer au greffe ou au Conservatoire un *fac-similé* certifié conforme aux modèles déposés, moyennant le paiement des frais afférents, ou au greffe une copie du procès-verbal de dépôt, moyennant un droit de un franc.

DEPOTER. — Ce mot signifie, en termes propres, retirer d'un pot pour mettre dans un autre récipient.

En termes de métier, dépoter signifie vider quelque récipient que ce soit, fût ou caisse. On dépote des caisses de pruneaux, des cabas de figues, etc., lorsqu'on les vide pour les vendre ou les mettre en vente.

Par extension, l'expression dépoter est même devenue synonyme de vendre beaucoup et vivement.

DESINFECTANTS. — On désigne particulièrement sous ce nom les agents antiseptiques destinés à être employés, par l'économie domestique, pour la désinfection des locaux ou des récipients où peuvent séjourner des matières en fermentation putride : écuries, étables, fosses d'aisances, cuves, futailles, etc., ou à détruire les pernicieux effets des émanations de même nature.

Les principaux agents de désinfection sont les acides et parmi eux l'acide phénique et l'acide sulfureux, l'acide borique (désinfectant léger), le chlore et les chlorures métalliques, particulièrement le bichlorure de mercure, le sulfate de zinc, le sulfate de fer, l'extrait de Javel, etc.

C'est à tort que les désinfectants sont souvent confondus avec les désodorants.

Les premiers décomposent ou neutralisent les miasmes; les autres ne font que masquer ou remplacer les odeurs. Tels sont : le sucre brûlé, l'encens, et tous les parfums en général.

Les miasmes dangereux n'ont pas toujours une mauvaise odeur, car il existe des odeurs agréables qui sont novices, telles que celles de certaines fleurs.

On prépare, depuis quelques années, des produits composés, ayant une action énergique, qui sont livrés soit en flacons, sous la forme liquide, soit en paquets, sous la forme solide.

L'usage des désinfectants se répandant de plus en plus, l'Epicerie de certaines régions s'est mise à tenir cet article. Elle se pourvoit des produits généraux auprès des fabricants de produits chimiques, et des produits spéciaux composés près des maisons qui les préparent particulièrement.

Les plus répandus de ceux-ci sont : le Phénol, le Crésyl, le Thymol, etc.

DESINFECTION. — Le commerce de l'Epicerie peut avoir à procéder à la désinfection de futailles ayant contenu soit des vins malades ou piqués, soit des matières organiques entrées en décomposition par un long séjour à l'air.

L'un des procédés les plus efficaces consiste à soumettre les futailles à la stérilisation par la vapeur surchauffée et sous pression de 4 à 5 atmosphères pendant un laps de temps suffisant, selon l'épaisseur des douves pour que celles-ci soient bien pénétrées. Il faut au moins de 15 à 20 minutes. Mais ce procédé exige la possession d'un générateur de vapeur.

A défaut de vapeur, on peut avoir recours à l'acide sulfurique ou chlorhydrique, au chlorure de chaux, au peroxyde de manganèse, à la chaux vive, etc. dont il faut neutraliser ensuite l'action. On trouvera des indications à ce sujet à l'article *futs*.

Lorsqu'on doit procéder à la désinfection de récipients importants, de fosses, puisards, etc.; on se sert de sulfate de fer dont le prix est modique et l'action énergique. Il faut le dissoudre dans l'eau avant de l'employer.

Le permanganate de potasse est encore un désinfectant très actif.

DESSALER. — Action qui consiste à retirer partiellement ou complètement, des matières solides ou liquides, le sel dont elles sont imprégnées. Les principaux moyens de dessalage sont le lavage et la distillation.

Sur les navires, où l'on se nourrit en partie de salaisons, on laisse tremper celles-ci dans l'eau de mer qui, quoique très salée elle-même, est préférable dans certains cas pour cette opération à l'eau douce.

D'un autre côté, pour pouvoir employer l'eau de mer aux usages domestiques et en faire une boisson, il n'est qu'un moyen, c'est de la distiller et de l'aérer ensuite en la battant.

Dans le commerce de l'Epicerie, certaines maisons débitent de la morue et des poissons dessalés. Elles se contentent de faire tremper pendant un certain nombre d'heures ces articles dans l'eau douce.

DESSICCATION. — Action d'enlever l'eau d'une substance. Une grande partie des produits alimentaires débités par le commerce de l'Epicerie sont préparés par un procédé quelconque de dessiccation et cela dans le double but de les conserver et de leur retirer une partie de leur poids.

Il existe deux procédés généraux de dessiccation : le premier, qui est un procédé naturel, consiste à exposer à l'air ou au soleil les produits à dessécher; le second, qui est un procédé artificiel, consiste à exposer ces produits à la chaleur d'un four ou d'une étuve.

Les légumes secs : haricots de toutes sortes, pois, lentilles, fèves, etc., et la morue sèche, vulgairement appelée merluche, ont été préparés au moyen du séchage à l'air ou au soleil.

La plupart des fruits secs : pruneaux, abricots, pommes, poires, raisin, ont été soit préparés au moyen du procédé artificiel, soit simultanément par les deux procédés. Cependant certains fruits tels que les figues et les raisins sont desséchés simplement au soleil.

D'autres fruits sont l'objet d'une dessiccation spéciale dénommée *évaporation* (Voir ce mot) qui permet, par la cuisson dans l'eau, de leur rendre toute apparence et la saveur des fruits cuits à l'état frais.

Les procédés de concentration et de condensation (Voir *Concentré* et *Condensé*) sont une des formes de la dessiccation.

La dessiccation s'applique, en certains pays, à la préparation de conserves de viandes. Ainsi se préparent le pemmican des Indiens de l'Amérique du Nord, le carne secca de l'Amérique du Sud et la biltung de l'Afrique. La carne tasajo des saladeros du Brésil est préparée selon une méthode plus compliquée. La viande coupée en bandes de 2 centimètres d'épaisseur est d'abord marinée pendant 24 heures dans la saumure, puis comprimée à la presse, enfin soumise à la dessiccation solaire pendant une période variant de 10 à 40 jours suivant la saison. Le pemmican est réduit en poudre après dessiccation.

Dans une foule de pays maritimes une partie du poisson recueilli dans les pêches abondantes est conservé pour les besoins ultérieurs par le simple séchage au soleil.

Il se prépare en Allemagne par la dessiccation dans le vide, des poudres d'œufs dans lesquelles le blanc et le jaune sont séparés.

En outre des légumes secs proprement dits, on prépare, par un procédé de dessiccation spécial la *julienne*.

Enfin des conserves mixtes, à base de

viande et de légumes sont préparées par la dessiccation et la pulvérisation. Telles sont certaines soupes ou potages, en poudre, en tablettes, en biscuits ou sous forme de saucisses, comme les aliments utilisés dans l'armée allemande.

DESTINATAIRE. — Celui à qui un envoi est adressé. Pour les droits et les obligations du destinataire, voir *Transports*.

Un point qui a donné lieu à bien des contestations et qui a une grande importance est celui du moment exact où le destinataire devient propriétaire des marchandises qui lui sont adressées.

Il ressort de la jurisprudence générale et notamment des dispositions qui régissent la formation des contrats d'achat et de vente (Voir *Vente*) que dès que le contrat est formé l'acheteur devient propriétaire de la marchandise stipulée.

La marchandise expédiée à un destinataire en vertu d'un contrat de vente est donc bien sa propriété, et l'on peut considérer qu'en ce qui concerne la formation du contrat de transport, l'expéditeur n'est que le mandataire du destinataire.

Toutefois, il a été décidé que, tant que la marchandise n'avait pas été livrée au destinataire, l'expéditeur pouvait en changer la destination. Ceci est très rationnel puisque, même en cette mesure, l'expéditeur peut encore être le mandataire du destinataire. Cependant les transporteurs se sont trouvés placés parfois entre deux ordres contradictoires, l'un du destinataire réclamant la livraison de sa marchandise, l'autre de l'expéditeur demandant le retrait, la conservation ou l'envoi à une autre destination.

Il est évident qu'en pareil cas la livraison doit être faite au destinataire, puisqu'il résulte de la contradiction des deux ordres qu'il n'est plus en communion d'idées avec son mandataire (l'expéditeur) et que, de ce fait, le mandat tacite de celui-ci se trouve révoqué. Cependant si l'ordre de l'expéditeur est donné en vertu de son droit de rétention, pour cause de faillite ou de refus de paiement du destinataire qui suspend ou annule le marché, il paraît que le transporteur devrait se conformer à l'ordre de l'expéditeur, pourvu que les termes de cet ordre lui en indiquent clairement la légitimité.

C'est en vertu du même principe que le destinataire, quoique n'ayant pas présidé personnellement à la formation du contrat de transport, est fondé à réclamer du transporteur le règlement des avaries, pertes ou retards et à le poursuivre devant les tribunaux compétents.

C'est encore la même raison qui permet à l'expéditeur de se considérer comme pleinement libéré, sauf erreur ou omission, par la remise des marchandises entre les mains du transporteur, et qui a permis d'établir la fameuse clause: « les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire », qui forme la règle dans la plupart des cas, à moins de convention contraire.

L'envoi contre recouvrement forme un cas spécial dans lequel, à moins de preuve contraire dont le transporteur ne saurait d'ailleurs être juge, la condition du paiement contre réception constitue une des clauses du contrat de vente.

DETAIL. — Le mot détail signifie d'une façon générale: détailler, diviser en morceaux. En termes de comptabilité, le détail d'un compte comporte l'énumération complète des parties qui le composent. En termes commerciaux, faire le détail signifie vendre par petites quantités, pour la consommation par opposition à vendre en gros, qui signifie vendre par grosses quantités pour la consommation ou la revente.

Le commerce de détail se pourvoit soit au commerce de gros, qui est un intermédiaire entre lui et le fabricant, producteur ou importateur; soit directement, lorsqu'il y a lieu, auprès de ce fabricant, de ce producteur ou de cet importateur.

Dans le commerce de l'Epicerie, la plupart des maisons d'une importance moyenne s'adressent directement aux producteurs ou aux importateurs et ne recourent au commerce de gros que pour les articles dits de réassortiment.

En diverses circonstances cependant, il arrive que les commerçants en gros se trouvent mieux placés, pour la vente de certains articles, que les producteurs eux-mêmes.

Droit de détail. — Le droit de détail, qui a été supprimé par la loi du 29 décembre 1900, frappait les boissons (vins, cidres, poirés, hydromels) vendues aux consommateurs par fractions inférieures à 25 litres. Les marchands en gros le devaient lors de l'expédition et les manquants constatés à leur compte en étaient grevés. Les détaillants non rédimés, qui ne s'étaient pas rachetés de cette taxe par l'abonnement, se trouvaient en quelque sorte associés avec la Régie pour les produits de leur vente. Celle-ci prélevait en effet 15 % du prix de vente et s'assurait de la sincérité du

débitant par une foule de mesures vexatoires, telles que le marquage des tonneaux en vidange, la mise sous son cachet des vins en bouteilles, l'investigation dans le domicile particulier même des marchands, l'interdiction de procéder à toutes manipulations hors de la présence des agents, la reconnaissance effective par ceux-ci et la dégustation des produits à la réception, etc.

Il était accordé aux débitants et négociants une déduction quantitative de 3 % pour déchets et consommation de famille.

DETAXE. — Diminution de droits de douane, d'octroi, ou de taxe des contributions indirectes.

Si l'Etat a soin, lors de l'application d'une surtaxe ou de nouveaux droits, de procéder à un recensement des marchandises non encore livrées à la consommation, afin de les frapper de la nouvelle imposition, par contre, il n'est jamais accordé de remboursement de droits. Seules les marchandises bénéficiant de l'entrepôt n'ont donc pas à subir la taxe la plus élevée.

Il en est toujours ainsi en matière de douanes ou d'octroi. En matière de droit de consommation, il est parfois dérogé à cette règle, lorsqu'il paraît y avoir intérêt, pour le Trésor même, à ce que la vente du produit considéré ne vienne pas à se raréfier aux approches de la détaxe.

C'est ce qui s'est produit notamment pour le sucre, à la détaxe du 1er septembre 1903. Un système d'acquits à caution a pu être mis en application plusieurs mois à l'avance et permettre le crédit des droits, de telle sorte que, par un recensement rapide, les quantités supérieures à 500 kilogs ont pu bénéficier de la détaxe, sans que l'Administration ait eu à procéder à un remboursement quelconque, et par le simple effet de l'apuration des comptes.

DETTE. — Montant total des sommes dues à un même créancier. Le mot dette, en langage commercial, est l'opposé absolu de créance.

En comptabilité, on distingue les *dettes actives*, c'est-à-dire les créances *recouvrables* que possède le commerçant, et les *dettes passives*, c'est-à-dire les sommes dont il est débiteur.

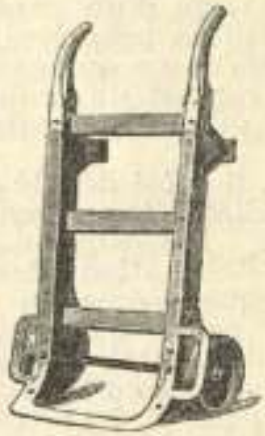
DEXTRINE. — Substance gommeuse préparée avec l'amidon et ainsi nommée parce qu'elle dévie à droite le plan de polarisation de la lumière.

La dextrine est une transformation de l'amidon par l'action d'une chaleur modérée et d'une petite proportion d'acide. Elle possède la propriété de se dissoudre dans l'eau et produit ainsi une colle de bonne qualité et d'un prix de revient très modique.

Le commerce de l'Epicerie ne débite guère de dextrine, ce produit étant surtout employé par certaines industries qui s'en approvisionnent chez les amidonniers ou autres industriels qui la produisent. Cependant son emploi dans les ménages tend à s'étendre et il est probable qu'elle deviendra pour ce commerce un produit intéressant.

DEXTROSE. — Produit de la saccharification de l'amidon. La dextrose est une variété de *glucose* (Voir ce mot).

DIABLE. — Ce nom s'applique à des chariots de formes différentes, mais particulièrement à ceux employés pour remuer les sacs et caisses d'un poids moyen et même assez considérable.



Diable.

Ils se composent d'un châssis avec deux manettes, portant sur deux roues basses à son extrémité inférieure, laquelle est recourbée en bec pour retenir les fardeaux. Cette disposition leur permet d'être utilisés comme levier avec l'essieu comme point d'appui.

L'emploi de cet instrument ne saurait être trop recommandé, car il évite pour la manutention de grandes fatigues et souvent bien des accidents.

DIFFUSION. — Procédé par lequel on extrait les jus de certaines substances végétales sans les broyer et les soumettre à la presse. Pour cela ces substances (pommes, betteraves, etc.) sont divisées en tranches minces et placées dans l'eau pure qui, par un phénomène naturel dénommé osmose, dissout, au travers des

membranes végétales, les sucs qui y sont renfermés. Par suite des échanges et de la circulation qui en résulte, il finit par s'établir un équilibre parfait entre la densité, ou teneur en substances diffusibles, des liquides intérieurs et extérieurs aux cellules, et l'eau se charge ainsi d'une plus grande proportion des sucs de la plante qu'on n'en aurait extrait par pression.

Pour obtenir des jus concentrés, on a soin de faire servir l'eau chargée de la première diffusion à la diffusion successive de matières végétales nouvelles, de façon à obtenir un liquide aussi concentré que celui qu'aurait donné la pression. Par contre les charges diffusées dans de l'eau déjà chargée de sucs, sont épuisées ensuite par de l'eau de plus en plus pure, jusqu'à extraction presque complète des sucs.

Dans la fabrication du sucre, on concentre par l'évaporation les jus obtenus; dans celle du cidre, lorsque le moût est suffisamment fort, on le livre à la fermentation tout comme celui sortant du pressoir, sur lequel il a l'avantage d'une clarification presque parfaite.

DIKA. — On appelle ainsi une substance alimentaire, agglomérée en pains, et qui est consommée par les indigènes du Gabon.

Le dika est préparé par les indigènes de ce pays avec les amandes du fruit d'un manguier qui porte au Gabon le nom d'*oba*.

Les amandes, après avoir subi une certaine préparation, sont agglomérées en un bloc qui a la forme d'un cône et pèse de 3 à 4 kilogrammes.

Ce produit est d'un gris brunâtre marbré de veines blanches. Son goût rappelle un peu celui du cacao mêlé d'amandes grillées.

Par ébullition dans l'eau, on en extrait une huile concrète, formant près des 8/10e de son volume, et qu'on nomme beurre de dika. Ce beurre est fort analogue au beurre de cacao.

Quoique le dika ait été importé en Europe, sa consommation ne s'est pas étendue, probablement à cause de la façon grossière dont il est préparé par les indigènes.

Si ce produit, et surtout la matière oléagineuse qu'il renferme, étaient obtenus avec plus de soin, nul doute qu'ils trouveraient aisément un important débouché.

DISTILLATION. — Opération permettant de diviser par la chaleur un corps composé dont les éléments ont un degré de volatilisation différent.

Les produits intéressant l'Epicerie qui sont soumis à la distillation sont *l'alcool* les *eaux-de-vie*, les *rhums* et autres spiritueux, les *pétroles* et essences minérales, les essences de fleurs et de fruits employés par la parfumerie et la distillerie, etc.

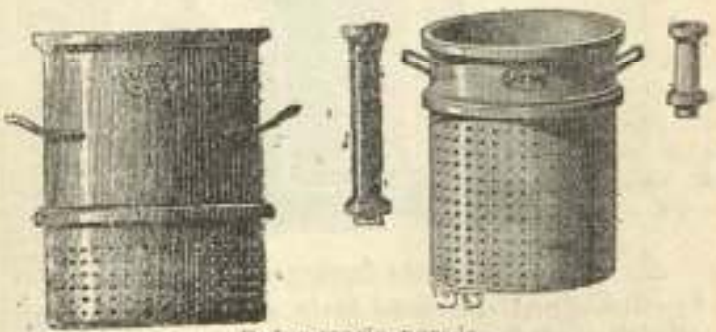
L'usage de la distillation ne paraît pas remonter au delà des premiers siècles de l'ère chrétienne. Elle fut surtout employée à l'origine à des recherches d'alchimie. La production de l'eau-de-vie par distillation doit avoir été découverte par les Arabes au neuvième ou dixième siècle, et c'est par des méthodes et des appareils basés sur le même principe que les diverses distillations, s'effectuent encore aujourd'hui.

La distillation des eaux-de-vie de vin s'effectue en général à l'aide d'alambics ordinaires ainsi que la distillation du rhum, du kirsch, etc. L'alcool industriel, pour être suffisamment purifié, sans faire passer de nombreuses fois le produit traité dans le même alambic, nécessite au contraire l'emploi d'appareils compliqués (Voir *Alcool*).

Dans les cas où l'on fait usage d'alambics simples, mais surtout lorsqu'il s'agit de l'obtention de liqueurs ou spiritueux alimentaires, on sépare des produits du milieu les produits de tête et de queue, c'est-à-dire ceux obtenus au début et à la fin de l'opération, les plus chargés en éthers et en huiles essentielles toxiques, pour les travailler à nouveau.

La distillation des plantes et matières diverses employées dans la fabrication des liqueurs et des parfums s'opère en les plaçant dans l'alambic avec une certaine quantité d'alcool ou d'eau, suivant le cas.

Lorsque les substances à distiller peuvent, sans inconvénient, être placées



Bains-marie percés.

dans le liquide, on se sert d'un alambic à bain-marie, ou bien l'on plonge dans

un alambic ordinaire un vase dit bain-marie, dans lequel sont placées ces substances, et qui est perforé sur une partie de sa hauteur pour donner accès au liquide de la cucurbite.

De cette façon, les matières à distiller, n'étant pas en contact avec les parois de la cucurbite, ne peuvent ni brûler ni s'y attacher.

Lorsqu'il y aurait inconvénient à ce que les substances à distiller soient plon-

Colonne à fleurs et vase extractif.

gées dans le liquide, on se sert d'un vase différent nommé colonne à fleurs, dans lequel ces substances sont supportées par des grilles qui les maintiennent au-dessus des vapeurs s'élevant de la cucurbite. On obtient ainsi les alcools parfumés et les eaux aromatiques.

On place souvent au-dessous de la colonne à fleurs, dans la fabrication des parfums, un vase extractif pour recueillir les matières visqueuses des plantes qui, entraînées par les petites eaux, re-

Système Soubeyran.

tomberaient dans le bain-marie ou la cucurbite et fourniraient, par leur volatilisation, un produit inférieur.

On a imaginé d'autres dispositifs pour obtenir les mêmes résultats. Tel est le système Soubeyran dans lequel un tuyau PP conduit la vapeur formée dans la cucurbite A sous une grille G placée au fond du bain-marie B et sur laquelle se mettent les plantes à distiller, qui sont ainsi soumises à la seule action de la vapeur.

Les formes des alambics sont généralement différentes selon que l'on veut distiller de l'alcool, de l'eau ou des parfums.

L'eau, étant généralement distillée par quantités considérables, nécessite l'emploi de véritables chaudières, dans lesquelles l'ébullition est obtenue, le plus souvent, au moyen de tuyaux enroulés à circulation de vapeur.

Une colonne épuratrice, disposée de façon que les parcelles d'eau non vaporisée entraînée par la vapeur retombent dans la chaudière, y est adjointe lorsqu'on veut obtenir une eau parfaitement assainie.

Le condensateur est un serpentin analogue à ceux des autres alambics.

Les alambics ordinaires destinés à l'extraction des parfums se distinguent par-

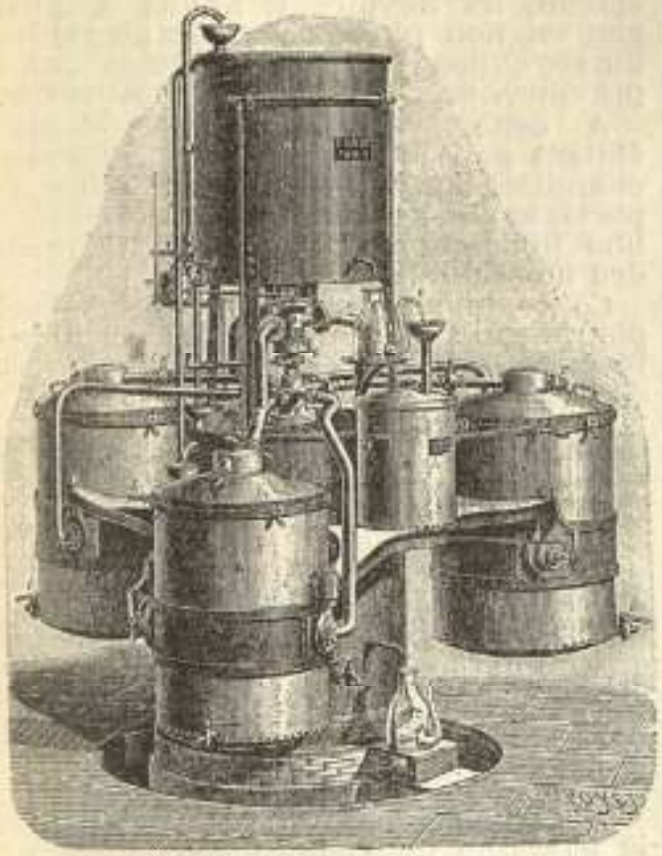
Distillation.

ticulièrement des autres par l'ampleur de leur col de cygne, ce qui expose moins qu'un tuyau mince les vapeurs, obtenues quelquefois à basse température, à l'action condensatrice de l'air ambiant.

Il existe également des appareils plus compliqués permettant de fractionner la distillation, de manière à recueillir séparément, en une même opération, les essences de première qualité de plantes

fraîches et celles de seconde qualité de plantes déjà épuisées des premières.

L'appareil de distillation fractionné,



Appareil de distillation fractionnée pour l'extraction des parfums.

représenté ici, est appliqué à la distillation de l'ylang-ylang et de parfums spéciaux.

Il se compose de trois vases distillatoires basculant A^1, A^2 et A^3, placés autour de deux réfrigérants R et R' superposés.

La vapeur est amenée tour à tour dans ces vases au moyen d'un simple levier P, disposé de telle sorte que deux vases la reçoivent en même temps, tandis que le troisième, inutilisé, peut être soumis au rechargement et au nettoyage.

Des deux vases soumis à l'action de la vapeur, celui qui contient des fleurs fraîches se trouve en communication avec le réfrigérant supérieur R, où elle se condense et forme l'essence de première qualité qui est recueillie dans le vase florentin F, lequel laisse écouler les petites eaux dans le récipient B. Ces petites eaux peuvent être réunies à l'opération suivante.

En même temps que cette distillation de première qualité s'opère dans l'un des vases, le vase suivant, qui contient des fleurs déjà épuisées, soumis également à l'action de la vapeur, est en communication avec le réfrigérant inférieur R', où l'essence de seconde qualité va se condenser pour être recueillie dans le vase florentin inférieur et utilisée dans une nouvelle distillation.

Il existe encore des appareils distillatoires dits alambics à déplacement, utilisés pour la préparation des extraits, et qui sont disposés de telle sorte, que le produit de la distillation revient incessamment dans le récipient évaporatoire et ne cesse d'agir sur la matière dont il s'agit de retirer l'extrait, que lorsqu'on la juge complètement épuisée.

L'exercice de la distillation est soumis à un régime de fiscalité et de surveillance spécial, selon le but que l'on se propose, et tous les alcools produits tombent sous l'action de la Régie. Seuls les propriétaires de crus ont le droit de distiller une certaine partie de leur récolte sans acquitter de droits (Voir *alcool* et *alambic*).

DIVORCE. — Le jugement de divorce d'un commerçant doit être inséré par extrait aux tableaux exposés dans l'auditoire des tribunaux civils et de commerce ainsi que dans la chambre des avoués et notaires.

De plus une insertion doit être faite dans l'un des journeaux publiés au siège du tribunal ou, s'il n'y en existe pas, dans un de ceux publiés dans le département (art. 250 du Code civil).

DOCK. — Les docks sont, à proprement parler, les bassins où sont effectuées les réparations des navires.

Dans le langage commercial, cette désignation est appliquée aux magasins ou entrepôts maritimes qui avoisinent ces bassins.

Par extension on appelle également docks les magasins ou entrepôts de marchandises dans les gares, ou sur quelque point que ce soit.

DOLIC. — On nomme dolic une sorte de haricot ou plutôt de fève provenant d'une plante, de la famille des légumineuses, cultivée dans l'Inde, dans tout l'Extrême-Orient et dans l'Amérique du Nord. Une variété est cultivée en Provence.

Il existe de nombreuses sortes de ce genre de fèves (aussi nombreuses au moins que les sortes de haricots en Europe). Il forme la principale nourriture de certains peuples, en Malaisie surtout.

Le dolic de Chine est exporté en divers pays et les navigateurs en font de grandes provisions pour leurs voyages.

Les Japonais préparent avec les grai-

Dolic ou dolique.

nes d'une sorte de dolic une bouillie très estimée qui sert de base à une foule de mets dans lesquels on fait entrer du jus de viande, des épices, des poissons desséchés, etc.

DOUANES. — Les douanes sont les droits perçus sur les marchandises entrant ou sortant du territoire d'un Etat.

On désigne aussi sous le nom de douane l'administration chargée de percevoir ces droits, ainsi que les bâtiments où les marchandises qui y sont soumises sont examinées.

Les douanes ont à la fois un but de fiscalité et de protection.

On les considère de nos jours, malgré les ressources énormes qu'elles procurent au Trésor, surtout comme un instrument destiné à favoriser la richesse nationale.

Historique. — Dans l'antiquité, l'établissement de douanes n'avait eu pour but que d'alimenter les revenus publics dont elles formaient la principale branche.

La Grèce et Rome ont usé, dans ce seul but, de l'imposition douanière.

Les droits de douane furent établis en Gaule par Jules-César. Ils étaient fixés au quarantième de la valeur des marchandises. Ils subsistèrent ainsi jusqu'à l'établissement du régime féodal, à l'avènement duquel, de nationaux qu'ils étaient, ils devinrent locaux et furent perçus, non plus seulement aux limites du royaume, mais à l'entrée de chaque province, de chaque domaine particulier.

A cette époque, les mêmes droits étaient perçus aussi bien sur les marchandises exportées que sur celles importées. On les considérait alors comme une imposition prélevée sur les profits des marchands.

Ce régime prohibitif fut certainement pour beaucoup plus que les mauvaises récoltes, dans les affreuses disettes qui désolèrent la France au Moyen âge.

Ce n'est que sous le ministère de Sully que de sages règlements intervinrent, et déterminèrent une amélioration notable des abus et exactions entraînés par un semblable régime.

Le premier en France, Colbert vit l'importance que pouvaient avoir les douanes pour protéger le commerce national, et voulut en faire une arme contre les étrangers en général et les Hollandais en particulier, qui tentaient alors de se rendre les maîtres du commerce du monde entier.

Malgré les erreurs économiques dont le système de Colbert était entaché, il réussit à corriger, pour une énorme part, les défauts du régime douanier appliqué jusque-là; et la mise en vigueur du tarif qu'il élabora en 1664 permit à notre commerce de prendre un grand essor.

Malheureusement, par suite de l'opposition de plusieurs provinces qui conservèrent leurs barrières à l'intérieur du territoire national, cette réforme ne put être suffisamment généralisée et ne donna qu'une partie des fruits qu'elle eût pu produire.

Les douanes, furent, à cette époque, affermées en adjudication publique pour la somme annuelle de 9 millions.

Les soins apportés par Colbert à réprimer les vexations auxquelles les marchands avaient été en butte avant lui, et à éviter toute gêne au commerce, « parce que, disait-il, ce serait anéantir les produits », font de lui, pour ceux qui ont à diriger cette importante branche de l'activité humaine, un modèle que nos ministres du commerce actuels semblent trop peu empressés à suivre.

Le régime établi par Colbert subsista, avec des modifications de tarifs continuelles, en rapport avec nos succès ou

nos revers militaires et les nécessités fiscales, jusqu'à la Révolution.

L'Assemblée Constituante abolit, par décret du 5 novembre 1790, toutes les douanes particulières que Colbert n'avait pu détruire et établit un tarif uniforme, dont les fluctuations de tarifs avaient été jusqu'en ces dernières années déterminées législativement. L'établissement d'un double tarif, minimum et maximum, permet désormais au gouvernement d'élever ou abaisser ces droits selon les conventions internationales, et dans les limites déterminées, au moyen d'un simple décrét.

Il y a eu cependant, au courant du précédent siècle, une modification particulière au régime douanier.

Elle consiste en l'établissement de primes d'exportation, censément destinées à protéger certaines productions nationales en état d'infériorité trop évident avec celles étrangères, mais dont le résultat réel est de faire payer par les contribuables une faveur accordée par le gouvernement à des propriétaires ou industriels privilégiés.

La production du sucre a bénéficié de ces primes jusqu'à ce qu'une entente internationale en ait déterminé l'abolition.

La question des douanes a donné lieu à deux camps parmi les politiciens : les libre-échangistes et les protectionnistes.

Il est une chose évidente, c'est que si le libre-échange était établi par tous les gouvernements, chaque pays serait favorisé suivant l'activité de ses nationaux, du moins au bout d'une certaine durée de ce régime.

Mais, comme la plupart des peuples refusent d'abandonner les taxes douanières pour diverses raisons, particulièrement par nécessité fiscale les nations qui appliqueraient isolément le système du libre-échange risqueraient de jouer un rôle de dupes.

Le second système est donc obligatoirement applicable. Mais il doit être employé avec une modération extrême, de manière à ne pas léser, en amenant des représailles, les intérêts qu'il prétend protéger.

La vérité est donc, comme il arrive souvent, entre les deux systèmes contraires.

Régime douanier. — Pour faciliter le commerce intérieur, les taxes douanières ne sont pas toujours acquittées lors de l'introduction sur le territoire national des marchandises qui y sont sujettes. Les unes destinées à être travaillées en France puis réexportées jouissent de l'*Admission temporaire*, et les droits qu'elles représentent sont gagés par des cautionnements, ainsi que dans l'Entrepôt fictif. Dans l'Entrepôt réel, au contraire, c'est la marchandise elle-même, placée sous la garde effective de la Régie, qui forme la garantie des droits dont elle est frappée (Voir *Entrepôts*). Enfin le transport d'un lieu à un autre, la traversée totale du territoire, peut s'effectuer dans les mêmes conditions; c'est ce qu'on nomme le *transit*.

Il n'est pas possible d'indiquer ici les tarifs applicables aux diverses provenances, sujets à trop de causes de fluctuation. Ces tarifs étaient fort différents, il y a peu d'années encore, par suite des traités de commerce fort divers. Cependant l'introduction de la clause de la nation la plus favorisée réduisit d'abord le nombre des catégories. Puis l'adoption des deux tarifs, général et minimum, permit de réduire à deux quotités le droit d'un article quelconque selon sa provenance.

Il n'est que nos colonies qui, par une règle qui leur est générale, d'ailleurs, bénéficient en ce qui concerne les denrées coloniales qu'elles produisent, d'une troisième quotité de ce tarif, en général de 50 % inférieure à celle du tarif minimum (Voir *Denrées Coloniales*). Et cela en attendant que la prospérité du Trésor permette d'accorder à nos colonies, à la plupart desquelles on impose le tarif douanier continental et l'entrée en franchise des produits de la mère-patrie, un régime de réciprocité constituant l'application rationnelle du libre-échange entre la France et ses colonies.

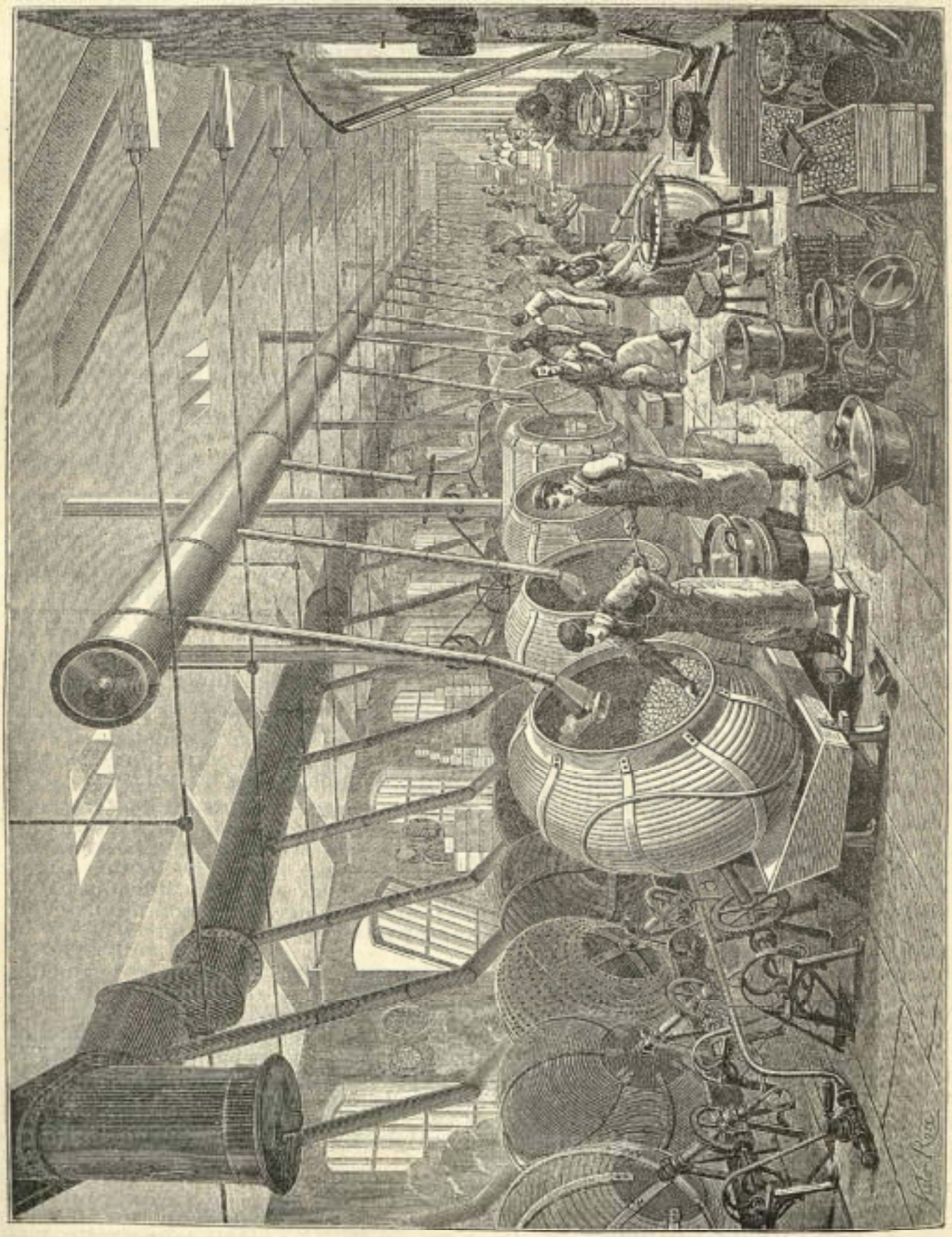
Zone surveillée. — Tout le long des frontières terrestres ou maritimes, les transports de marchandises soumises aux droits sont assujettis à des règlements spéciaux qui en interdisent le transport dans certaines conditions (Voir *Rayon-frontière*).

DOUVES. — Planches avec lesquelles sont contruits les tonneaux, les seaux, les baquets.

Les douves proprement dites sont celles qui, découpées et arquées suivant un gabarit déterminé, sont placées dans le sens de la longueur.

Les planches des extrémités, plates généralement, sont appelées douves de fond.

DRAGÉE. — Bonbon de forme ronde ou ovoïde, constitué par un noyau, formé soit par une amande, noisette, pis-

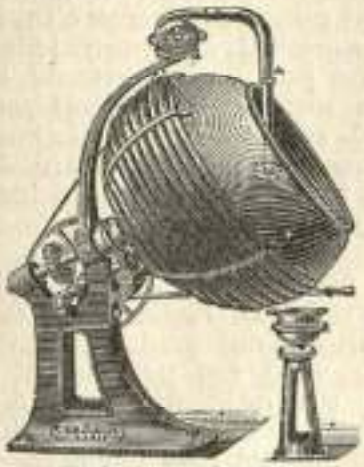


Atelier spécial de fabrication de dragées (Usine de la Maison A. Jacquin & Cie).

tache, semence d'anis ou d'une pâte d'amandes, de fruits, etc., ou du chocolat. On fait également des dragées à liqueur dont le noyau coulé à l'amidon, puis gommé, est rempli d'une liqueur parfumée et remplace l'amande des anciennes dragées proprement dites.

Le sucre des dragées est généralement parfumé, et peut être coloré d'un assez grand nombre de nuances, quelquefois superposées.

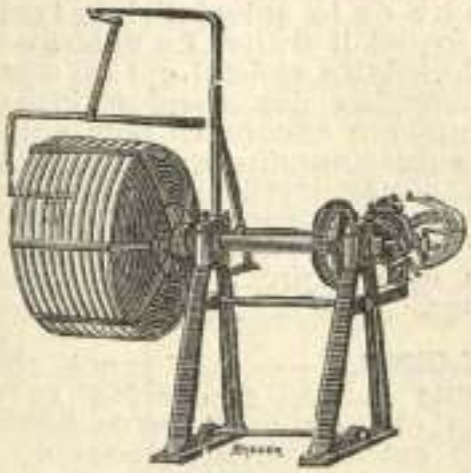
Les dragées sont fabriquées dans des bassines dites branlantes, manœuvrées



Turbine à dragées.

à la main, ou dans des turbines mues mécaniquement; le sirop, coloré et parfumé, est versé sur le noyau par petites quantités successives; chaque couche est séchée et, après dessiccation, on arrose à nouveau le noyau déjà recouvert d'une mince couche de sucre. C'est par la répétition de ces opérations, qui exigent de 10 à 15 heures, que la dragéification du noyau est obtenue.

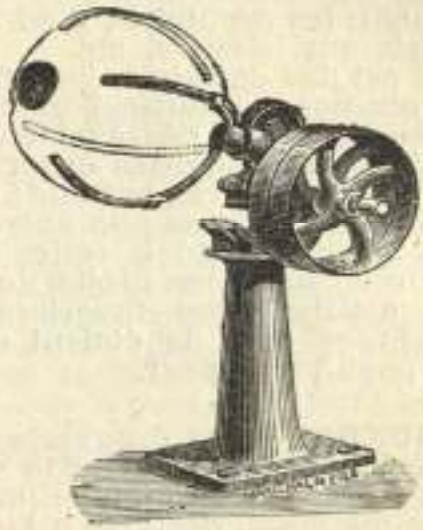
Les bonbons *perlés* ou perlages sont



Perleuse.

obtenus au moyen d'un mince filet de sirop coulant sans interruption sur un léger noyau (anis, carvis, cannelle, etc.) à l'aide d'une machine spéciale dite perleuse.

Certaines dragées, au lieu d'être simplement colorées, sont recouvertes d'une mince pellicule d'argent. Pour cela on les place dans une turbine sphérique en verre, alors que leur surface n'est pas



Argenteuse.

encore parfaitement sèche, avec des feuilles d'argent battu qui adhèrent au bonbon, le recouvrent complètement et se lissent par le frottement. La forme sphérique de cette machine a pour but de retenir les parcelles d'argent qui sont très légères et susceptibles de s'envoler aisément.

Commerce : Les dragées sont l'un des articles de *confiserie* (Voir ce mot) les plus répandus et les plus estimés.

La coutume qui est d'en offrir aux baptêmes, aux mariages et en diverses occasions, en a généralisé l'usage.

Les commerçants en épicerie débitent tous, en plus ou moins grande quantité, des dragées, ils se pourvoient de ces articles auprès des fabricants de confiserie.

Autrefois, les dragées de Verdun étaient spécialement renommées; aujourd'hui, elles sont fabriquées avec une égale perfection par la plupart des manufactures de confiserie.

DRAWBACK. — Le mot drawback, d'origine anglaise, signifie déduction.

On désigne sous ce nom le remboursement ou l'exonération de tout ou partie des droits établis sur un produit destiné à être exporté.

Le système des admissions temporaires en franchise s'est substitué au ré-

gime des drawbacks, en ce qui concerne les produits préalablement importés.

Pour les articles de production intérieure les drawbacks sont encore en vigueur en France, dans quelques cas assez rares.

Tels sont les beurres et viandes salés qui bénéficient du remboursement de la taxe de consommation sur le sel qu'ils contiennent; les confitures, dont le drawback porte sur le sucre, etc.

Il n'en est pas de même chez plusieurs nations étrangères, particulièrement l'Allemagne qui, par le dégrèvement absolu de certaines marchandises exportées, telles que les eaux-de-vie, ont tenté d'en imposer la consommation aux autres pays, lesquels n'ont résisté à cette invasion qu'en surélevant leurs droits de douane sur les articles ainsi favorisés, de la même somme dont ils étaient dégrevés dans le pays producteur.

DROGUERIE. — La droguerie ou commerce des drogues comprend la vente de tous les produits d'origine animale, végétale ou minérale, destinés à l'industrie chimique, à la pharmacie, à l'épicerie et au commerce des couleurs et vernis.

Le commerce de la droguerie est donc un des plus étendus qui soient, puisqu'il comprend non seulement des produits naturels extrêmement nombreux, le plus souvent desséchés (feuilles et racines de toutes sortes), mais encore des produits manufacturés extrêmement divers: balais, brosseries, articles de marques de toute nature, chocolats, produits à détacher, à nettoyer.

Ce commerce a pour base l'ancienne *épicerie*, qui a donné naissance à la droguerie et à l'épicerie actuelles, ainsi qu'à la pharmacie.

L'épicerie ancienne débitait non seulement les épices de toutes sortes, mais une quantité de drogues simples ou composées.

La droguerie actuelle peut vendre en gros, comme l'épicerie, toutes les drogues simples ou composées; mais elle n'a nullement le droit de les débiter au poids médicinal, à moins cependant qu'elle ne soit couverte par un diplôme de pharmacien.

Il existe des droguistes spéciaux pour les différents commerces sus-indiqués. La droguerie spéciale pour l'épicerie lui fournit plus particulièrement toutes les épices, poivres, muscades, girofles, etc., ainsi que les différents produits de marque et, en général, tous ceux dits de réassortiment.

DROIT. — En morale, le droit est l'autorisation que chacun a de faire ce qui lui convient sans porter préjudice à autrui.

En fait, le droit se divise en deux parties: la loi établie et la conséquence de ses principes.

Par exemple, la loi française établit que « tous les citoyens sont égaux devant la loi ». Or, si une disposition législative nouvelle venait à consacrer les prérogatives des coopératives, qui les autorisent à effectuer des actes de commerce sans subir les charges qu'ils entraînent pour les autres citoyens, les sociétés coopératives jouiraient du *droit légal* de ne pas payer patente, et les commerçants auraient le *droit fondamental* (constitué par la contradiction qui existerait entre cette dernière disposition légale et le fondement, le principe même de la loi) de s'élever contre cette exonération.

Il est admis par la législation française, formée de règlements définis, que tout ce qui n'est pas implicitement défendu par elle est permis, et que, pour atteindre un acte quelconque, la pénalité y relative doit avoir été fixée avant l'accomplissement de cet acte.

Tout Français est censé connaître la loi. On n'a donc pas le *droit* de l'ignorer.

On est même tenu de se conformer aux règlements locaux dans les localités où l'on ne fait que passer et, malgré que, quelquefois, on n'ait matériellement pas pu en prendre connaissance, on ne se trouve pas moins en état de contravention si on les transgresse à son insu.

DUCROIRE (ou *dû croire*). — On désigne sous ce nom l'engagement que prend un commissionnaire ou un courtier de répondre de la solvabilité de l'acquéreur avec lequel il traite. Le *ducroire* est encore le salaire spécial qui est accordé en rémunération des risques ainsi courus. On applique encore ce nom au courtier ou commissionnaire qui accepte un semblable engagement.

La jurisprudence établit que le *ducroire* répond de l'insolvabilité, alors même qu'elle provient de cas de force majeure.

DULCINE. — Edulcorant chimique analogue à la *saccharine* et extrait comme elle du goudron de houille. La dulcine est préparée à base de cyanate de potasse et son pouvoir sucrant, inférieur à celui de la saccharine est évalué de 150 à 200 fois celui du sucre ordinaire (Voir *Saccharine*).

EAU. — Liquide inodore et insipide, incolore sous un petit volume, légèrement verdâtre en grande quantité.

L'eau pure est composée d'une partie d'hydrogène pour huit parties d'oxygène en poids ou, en volume, de deux parties d'hydrogène pour une d'oxygène, ce qui vu la très grande différence de densité de ces deux corps donne des proportions identiques.

Son poids spécifique est considéré comme formant l'unité de densité à 4° de température, point où l'eau est le plus dense. A 0° l'eau liquide n'a plus qu'une densité de 0.999,873. A cette température elle cristallise, sous forme de glace, en augmentant de volume. Sous cette forme sa densité n'est plus que 0,918, ce qui permet à la glace de flotter aisément sur l'eau restée liquide. A 100° de température et sous la pression atmosphérique ordinaire, l'eau se résout totalement en vapeur et occupe un volume 1.700 fois plus grand qu'à l'état liquide. Cette expansion considérable constitue la force de la vapeur, industriellement utilisée.

Sous l'action du rayonnement, ou évaporation qui se produit à l'air libre, l'eau émet, à toutes températures, des vapeurs. Aussi tous les liquides hydratés, abandonnés à l'air libre, s'évaporent-ils d'une façon continue jusqu'à siccité complète.

L'eau n'existe dans la Nature, même sous forme de pluie, qu'accompagnée de particules d'autres corps tenues en suspension.

Lorsque les parties minérales en dissolution atteignent une certaine proportion, l'eau est dite calcaire si cette substance y domine, saline si ce sont des sels, minérale lorsque ce sont des oxydes métalliques ou d'autres substances que les précédentes.

L'eau de mer, la plus répandue à la surface du Globe, inutilisable directement comme boisson, à cause de la proportion de sels qu'elle renferme, contient, outre du chlorure de sodium ou sel marin, divers autres sels, notamment du sulfate de soude, qui en font, à la dose d'un quart de litre, un purgatif assez actif et peu coûteux. Par la distillation, on en retire les sels, à bord des navires, afin de la rendre potable, lorsque la provision d'eau ordinaire est épuisée.

On donnait autrefois le nom d'eau à toute matière naturellement liquide et même à tout corps liquéfiable.

C'est par suite de cet usage que l'on désigne encore de nos jours: l'alcool coupé d'eau sous le nom d'eau-de-vie; l'acide nitrique, sous le nom d'eau-forte, etc., etc.

EAU D'ARQUEBUSE. — (Voir *Arquebuse*).

EAU DE COLOGNE. — On désigne sous le nom d'eau de Cologne une préparation très célèbre au siècle dernier. Elle fut inventée vers le milieu du dix-huitième siècle par Jean-Antoine Féminis, dit Farina, apothicaire de Cologne.

L'eau de Cologne fut longtemps considérée comme possédant un grand nombre de propriétés thérapeutiques. Elle est en réalité un alcool parfumé. Autrefois elle était préparée par la macération de diverses plantes parmi lesquelles dominaient: la marjolaine, le romarin, l'hysope, la lavande ou l'angélique, l'anis, le carvi, le fenouil, la cannelle, le girofle et l'essence de citron.

Aujourd'hui l'eau de Cologne est préparée de tout autre façon. On emploie des essences de néroli, de romarin, de zeste de citron et d'orange, de lavande, etc.

Il suffit de mélanger ces essences en proportions convenables avec de l'alcool et de laisser reposer ensuite avant de mettre en flacon.

On y ajoute souvent un peu d'essence de benjoin qui permet à l'eau de Cologne de prendre une teinte d'un blanc laiteux quand on la mélange à l'eau ordinaire.

EAU DE CUIVRE. — On désigne sous le nom d'eau de cuivre diverses préparations ayant pour but de nettoyer les cuivres et la plupart des métaux susceptibles de s'oxyder.

Le mode de préparation le plus courant consiste à faire dissoudre 50 grammes d'acide oxalique dans un litre d'eau. On

peut y ajouter également de 30 à 40 grammes de tripoli ou de terre pourrie.

La plupart des épiciers préparent et débitent de l'eau de cuivre. Quelquefois l'Epicerie se pourvoit d'articles analogues à l'eau de cuivre, préparés en flacons et qui portent des noms divers.

On prépare aussi un certain nombre de produits en poudre qui, mélangés à l'eau, forment un produit de nettoyage analogue à l'eau de cuivre.

EAU DE FLEURS D'ORANGER. — L'eau de fleurs d'oranger est due à la distillation de fleurs fraîches de l'oranger dans l'eau simple.

L'eau de fleurs d'oranger est connue depuis un temps immémorial; son emploi, dans le ménage, en confiserie et en parfumerie, est très considérable. Son action calmante est connue de tous.

De plus les ménagères préparent, avec son aide, des gâteaux, des plats sucrés, des crèmes et même des liqueurs.

La confiserie, la biscuiterie, la pâtisserie emploient l'eau de fleurs d'oranger en grande quantité dans leurs diverses préparations.

Fabrication. — La préparation de l'eau de fleurs d'oranger supérieure est effectuée de la façon suivante:

Les fleurs doivent être récoltées lorsque l'odeur s'est développée au plus haut degré. Cette récolte a lieu en avril et en mai. Les fleurs fraîches sont apportées à la fabrique dans des corbeilles et placées dans la cucurbite de l'alambic au moment où l'eau est au point voisin de l'ébullition et la distillation s'effectue.

On doit apporter beaucoup de soin à la distillation de l'eau de fleurs d'oranger, car la conduite du feu influe considérablement sur la suavité et la finesse du produit. Il serait à craindre que celui-ci n'acquière faute de soin une odeur empyreumatique fort désagréable. On emploie du reste pour cette distillation, des alambics dans lesquels les fleurs sont isolées des parois de la cucurbite à l'aide de vases spéciaux (voir *Distillation*). Du produit de la distillation, on sépare l'huile essentielle qui flotte à la surface et qui constitue l'essence de *néroli*.

L'eau de fleurs d'oranger est dite double lorsqu'on retire deux kilos de produit pour un kilo de fleurs; triple si l'on retire 1 kilo 500 pour 1 kilo de fleurs, enfin elle est dite quadruple quand on retire le même poids d'eau parfumée que l'on a employé de fleurs.

Commerce. — Pour la vente au détail, c'est le commerce de l'Epicerie qui débite la plus grande quantité d'eau de fleurs d'oranger. Il s'en pourvoit sous forme d'estagnons de dix ou vingt litres et de flacons ou sacoches de différentes grandeurs et de diverses marques chez les négociants en droguerie ou directement chez les producteurs dont les usines sont presque toutes situées dans les Alpes-Maritimes, et surtout à Grasse.

EAU DE JAVEL. — Solution étendue d'hypochlorite de soude, employée dans le blanchissage du linge pour enlever les taches de vin, fruits, verdure, encre, etc.; découverte et fabriquée d'abord, à Paris, dans le quartier de Javel, d'où son nom.

Pendant longtemps l'industrie n'a livré l'hypochlorite de soude qu'en solution très faible. En 1873, M. Cotelle, industriel à Ponthierry (Seine-et-Marne), découvrit les procédés de fabrication de l'hypochlorite en solution très concentrée; la vente de ce nouveau produit, dénommé *Extrait de Javel* par l'inventeur, a remplacé complètement la vente de l'eau de Javel, que l'on prépare maintenant au moment de s'en servir, en ajoutant, à l'Extrait de Javel, la quantité d'eau nécessaire; on évite ainsi des frais de transport et des ennuis considérables, on obtient aussi un produit meilleur.

L'eau de Javel d'autrefois, toujours *caustique*, altérait le linge, aussi les ménagères ne l'employaient-elles que rarement et à contre-cœur; cette prévention n'a plus de raison d'être, car en prenant de l'Extrait de Javel bien préparé, exempt de soude caustique et de chlorure de chaux, on peut obtenir de l'eau de Javel pure, inoffensive au linge, et dont l'usage s'impose dans un blanchissage rationnel.

La consommation de l'Extrait de Javel est actuellement considérable et s'accroîtra encore, car l'eau de Javel trouve, chaque jour, des emplois nouveaux. Outre ses propriétés décolorantes, elle possède des qualités qui en font un désinfectant et un antiseptique de premier ordre; c'est aussi le meilleur marché. Elle peut être employée utilement en tout temps, et surtout, pendant les épidémies, pour la désinfection et le nettoyage des fosses d'aisances, urinoirs, égouts, seaux de toilette, tables de cuisine, éviers, étables, écuries, basses-cours, etc.

La valeur d'un Extrait de Javel dépend uniquement de son pouvoir décolorant, qui peut s'évaluer approximativement avec du vin rouge: un extrait est à 10° chlorométriques ou 40 décolorations

quand il peut décolorer quarante fois son volume de vin rouge ordinaire.

L'inventeur a démontré que, dans la pratique commerciale, l'Extrait de Javel, qui est un composé chimique très instable, ne peut être à un titre dépassant 40°. Un extrait à 40°, additionné de 15 à 20 fois son volume d'eau, donne de l'eau de Javel prête pour l'emploi. L'Extrait ne doit jamais être employé pur

La densité de l'Extrait n'est pas une indication de force, car on peut y ajouter des sels à bas prix qui augmentent son poids, sans rien ajouter à sa force décolorante, la seule qui importe.

Cependant, il peut être utile de connaître cette densité (à l'aide du pèse acide Beaumé, qui doit indiquer 20 à 23° Beaumé, s'il est du type 35-40° chlorométrique) et d'en calculer le rapport avec son pouvoir décolorant; car, à pouvoir égal, le moins dense se conserve mieux et paie moins de transport.

Primitivement, on ne trouvait dans le commerce que des Extraits titrant 30° à 40°; on en livre maintenant à des titres très bas, ne permettant pas l'adjonction de la même quantité d'eau et, par conséquent, d'une valeur très inférieure; aussi l'acheteur avisé doit-il s'adresser aux marques connues.

Les extraits à bas titre, qu'ils soient le produit d'une fabrication défectueuse ou d'une altération intentionnelle, sont généralement surchargés de soude ou de chlorure de chaux.

On reconnaît la présence de ces matières étrangères de la façon suivante:

Soude. — Délayer de l'amidon dans un peu d'eau et ajouter de l'extrait de javel. S'il y a de la soude, le tout se prend presque instantanément.

Chlorure de chaux. — Dissoudre des cristaux de soude dans un peu d'eau, ajouter de l'extrait; il se forme un dépôt blanc s'il y a du chlorure de chaux.

En principe, il faut se défier des extraits *denses* ou *très colorés*.

L'extrait de Javel est jaune verdâtre; on la colore quelquefois en violet foncé pour préparer l'eau de Javel rose, demandée dans certaines régions.

L'Extrait de Javel ne craint rien des gelées. Il doit être rigoureusement conservé au *frais* et à *l'ombre*, afin d'éviter les pertes de degré; pour la même raison, il ne faut pas le mettre en contact avec le liège des bouchons et la plupart des matières organiques, ni avec les métaux; par suite les ustensiles servant à sa manipulation (récipients, entonnoirs, tuyaux, etc.) ne peuvent être qu'en verre, grès ou caoutchouc.

L'Extrait est livré en bonbonnes et en flacons de 1 litre, 2 litres et 3 litres. Le commerce de l'Epicerie s'approvisionne d'Extrait en s'adressant aux maisons de gros, ou directement aux fabricants.

EAU DE MELISSE. — On désigne sous les noms de: Eau de Mélisse, Eau des Carmes ou de Mélisse des Carmes, un alcoolat composé qui jouit dans le public d'une grande renommée.

L'Eau de Mélisse des Carmes déchaussés, de la rue de Vaugirard, fut fabriquée et mise en vente vers 1611. Elle acquit peu à peu une grand notoriété.

Cette eau est à la fois excitante et stimulante; mais c'est certainement à tort qu'elle est prônée comme une panacée.

L'Epicerie débite l'Eau de Mélisse des Carmes en petits flacons ayant la forme d'un cylindre très allongé.

Elle s'en pourvoit auprès des divers spécialistes qui se livrent à sa fabrication et chez les négociants en droguerie.

EAU DE TOILETTE. — On dénomme Eaux de Toilette d'une façon générale toutes les préparations aqueuses, alcooliques ou acétiques destinées à la toilette. De ce nombre sont: les Eaux de Lavande, de Cologne, de Portugal, de Mousseline, de Chypre, etc.

Les épiciers qui débitent de la *parfumerie* (Voir ce mot) sont pourvus des diverses eaux de toilette.

EAU-DE-VIE. — En principe, l'eau-de-vie est le produit de la distillation du vin, faite dans des conditions telles que l'esprit ou alcool de vin reste chargé d'une certaine proportion de l'eau que contenaient les raisins, et des essences volatiles qui lui donnent sa saveur spéciale.

Son nom d'eau-de-vie peut provenir soit d'une dénomination primitive d'eau-de-vin déterminée par son absence de couleur lors de la distillation, soit de ce que l'action immédiate de son alcool (le plus anciennement distillé) produisant chez ceux qui viennent d'en consommer, une excitation spéciale des organes et des facultés, elle ait paru, tout d'abord, former une véritable *source de vie*.

Historique: L'eau-de-vie a été découverte naturellement en même temps que la distillation. D'après une légende, cette découverte serait due à un médecin qui, en faisant cuire des légumes entre deux plats, s'aperçut en levant celui du des-

sus que la vapeur qui s'y était condensée possédait le goût et l'odeur de la plante.

Ce phénomène lui donna l'idée de construire un appareil qui pût permettre de recueillir et condenser facilement la vapeur. Cette légende n'a pas de date et n'indique pas de lieu; cependant il est généralement admis que ce sont les Arabes qui ont inventé et perfectionné l'art de la distillation.

Au moyen âge, l'eau-de-vie était regardée comme une panacée; on en frottait les membres endoloris pour leur rendre la vigueur, et la pharmacopée en avait mis partout.

En 1387, un roi de Navarre, Charles le Mauvais, affaibli par des débauches, eut l'idée de se faire envelopper dans un morceau d'étoffe imbibé d'eau-de-vie et de se le faire coudre sur le corps. Ce remède finit par lui devenir fatal; un jour, un valet approcha une lumière de l'étoffe qui prit feu et ce roi périt carbonisé.

S'il eût échappé à ce danger, il en eût couru un autre: celui de devenir alcoolique, car l'alcool est souvent absorbé par les pores de la peau, et l'abus des médicaments alcooliques, même d'usage externe, peut déterminer des troubles analogues à l'abus de la consommation des spiritueux.

En France, l'eau-de-vie fut longtemps regardée simplement comme un médicament, et sa fabrication et sa vente furent longtemps monopolisées par les apothicaires. Plus tard, en 1514, Louis XIII accorda le monopole de la fabrication et de la vente aux vinaigriers. Dans la suite, les distillateurs formèrent une corporation spéciale qui se sépara des vinaigriers.

C'est vers le commencement du dix-septième siècle qu'on vit s'introduire à Paris l'usage de vendre l'eau-de-vie au détail comme boisson. Il fut permis aux marchands en détail d'étaler dans les rues des tables et des escabeaux et d'y vendre de l'eau-de-vie, ainsi que des fruits confits dans cette liqueur.

Vers la fin du dix-septième siècle, les eaux-de-vie les plus connues et les plus renommées étaient celles fabriquées avec les vins blancs de l'Anjou; celles provenant de Nantes, de Cognac, de la Rochelle et d'Orléans avaient également une réputation légitime.

C'est également vers la fin du dix-septième siècle qu'on imagina de tirer, du marc de raisin, de l'eau-de-vie. La Normandie se mit également, vers cette époque, à employer une partie de son cidre et de son poiré pour la fabrication de l'eau-de-vie.

Puis l'industrie, au lieu de se borner à extraire l'eau-de-vie du vin et du cidre, on en obtint par la distillation des grains. Les colonies d'Amérique de leur côté s'avisèrent de soumettre à la fermentation le jus des cannes à sucre et produisirent ainsi différentes sortes d'eaux-de-vie qui prirent le nom de *tafia* et de *rhum*.

Enfin l'eau-de-vie est bien souvent formée à notre époque par le simple coupage d'alcool industriel, provenant de la distillation des racines, avec de l'eau pure (eau-de-vie blanche) que l'on colore et aromatise de différentes façons quand on veut lui faire jouer l'eau-de-vie de vin, le rhum, etc.

Distillation. — La distillation des eaux-de-vie est effectuée par certains négociants des Charentes, de la région dite Armagnac et de celle de Montpellier, à l'aide d'alambics perfectionnés, chauffés à la vapeur et munis d'appareils rectificateurs qui permettent d'obtenir, du premier jet, l'eau-de-vie suffisamment concentrée; cependant la méthode la plus répandue est encore celle des brouillis et repasse effectuée à l'aide d'appareils à feu nu. (Voir *Cognac*).

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite en quantité considérable les eaux-de-vie de *Cognac*, d'*Armagnac*, de *Montpellier* (Voir ces mots) et les eaux-de-vie dites industrielles préparées au moyen de coupages d'alcools d'industrie.

Il s'en pourvoit, soit auprès des producteurs de ces régions et des négociants qui y sont établis, soit auprès des négociants distillateurs qui existent dans chaque ville.

Les commerçants en Epicerie doivent savoir effectuer des coupages et des réductions d'eaux-de-vie et d'alcools. Ces coupages s'obtiennent en mélangeant ensemble des produits divers pour arriver à former le type cherché.

L'opération la plus usitée consiste à se procurer dans les meilleures conditions possibles des eaux-de-vie de qualité moyenne en réduisant des alcools d'industrie suivant une méthode indiquée à l'article *Réduction*.

Il suffit ensuite de colorer le liquide, de le parfumer avec de bonnes eaux-de-vie de vin ou des produits dénommés *bonificateurs;* et de le laisser reposer pendant un certain temps.

La coloration s'effectue avec le *caramel*.

Les meilleures eaux-de-vie sont naturellement les eaux-de-vie de vin pures, vieillies en fût et dont la coloration s'est produite naturellement par le contact du bois.

Le prix d'un semblable produit étant trop élevé pour la consommation courante, force est aux débitants d'eaux-de-vie de recourir, en certaines circonstances, aux procédés indiqués plus haut.

Les eaux-de-vie naturelles de vin, marc, ou fruits, fabriquées dans les conditions fixées par la Régie sont seules admises à circuler avec des acquits ou congés blancs.

Soins à donner aux eaux-de-vie. — Les eaux-de-vie, comme tous les liquides alcooliques, sont sujettes à une déperdition de degré dont la quotité est indiquée à l'article *alcool*, et qui donne lieu à *déduction* sur les comptes de régie.

Il arrive que l'eau-de-vie se trouvant en contact avec du fer noircisse. On la décolore en ce cas par un collage au lait (1/4 ou 1/2 litre par hecto), après repos, on filtre. Si la teinte noirâtre est intense et persiste, il faut avoir recours au noir animal. On a conseillé aussi l'emploi d'un peu de carbonate de magnésie, qui forme un précipité avec les sels de fer. Il faut ensuite filtrer sérieusement pour enlever la magnésie qui pourrait rester en dissolution.

La décoloration de toute eau-de-vie teintée accidentellement s'obtient habituellement par le noir animal ou le charbon végétal en poudre fine et tamisée. Ce dernier peut s'employer à la dose d'un kilog. par hectolitre. Le traitement au noir ou charbon a l'inconvénient d'atténuer le degré alcoolique.

Lorsque le dédoublement ou coupage est effectué avec des eaux qui ne sont pas parfaitement pures, l'eau-de-vie se trouble et louchit.

Il est très difficile de la rendre limpide en ce cas, on n'y parvient que par des collages et des filtrages répétés; l'emploi de la terre d'Espagne à 100 grammes par hecto, donne parfois de bons résultats; parfois aussi une eau-de-vie troublée ne peut redevenir limpide que par une nouvelle distillation.

Il arrive que le séjour dans des futs insuffisamment assainis lui donne un goût de moisi. On peut l'enlever par l'adjonction de 500 gr. de charbon végétal pulvérisé par hecto. On brasse à plusieurs reprises pendant quelques jours, puis on colle. On peut aussi employer dans ce but un peu de bonne huile d'olive (100 gr. par hecto) qui, battue avec l'eau de vie en absorbe les mauvais goûts.

Parfois une petite quantité d'huile peut communiquer un mauvais goût à l'eau-de-vie. On peut essayer du filtrage sur la braise de boulanger. On peut employer aussi, conjointement ou séparément, une petite quantité de craie en poudre. Mais si le goût est prononcé, on est parfois obligé d'avoir recours à une nouvelle distillation.

EAU-FORTE. — On désigne sous ce nom, dans le commerce et l'industrie, l'acide nitrique ou azotique, à ses différents degrés.

Son usage étant assez répandu, de nos jours, pour le décapage et le travail des métaux, il est un assez grand nombre d'épiceries qui en tiennent, spécialement celles qui débitent des couleurs.

EAUX GAZEUSES. — Les eaux gazeuses sont de deux sortes: naturelles et artificielles. Les eaux gazeuses naturelles contenant, en outre de l'acide carbonique, des matières diverses en suspension ou en dissolution, sont dites minérales (Voir *Eaux minérales*).

Les eaux gazeuses artificielles sont produites de différentes façons, soit simplement par le mélange dans l'eau de deux corps déterminant par leur oxydation simultanée un dégagement d'acide carbonique, soit par la préparation industrielle d'acide carbonique que l'on sature ensuite d'eau de source.

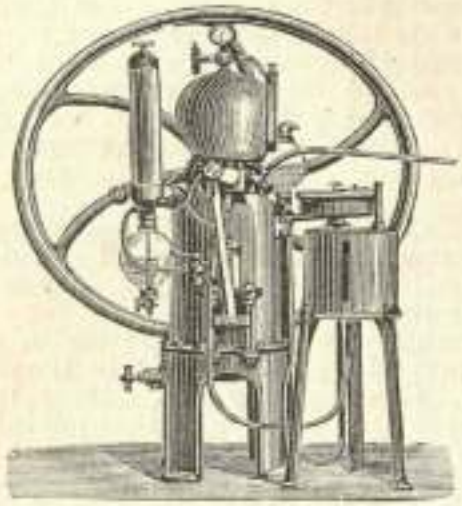
La première fabrication ressortit de l'économie domestique. Elle est obtenue en introduisant, soit dans des bouteilles ordinaires, soit dans des appareils *ad hoc*, tels que le gazogène Briet, par exemple. un mélange de 18 parties d'acide tartrique pour 21 parties de bicarbonate de soude (sel de Vichy) environ. Dès que ce mélange est mis en contact avec l'eau, il produit de l'acide carbonique.

Les appareils qui servent à cette préparation sont dits appareils portatifs. (Voir *Seltzogène*.)

La production industrielle de l'eau de Seltz s'effectue avec des appareils plus ou moins compliqués, suivant que l'on procède à la production de l'acide carbonique nécessaire ou que l'on utilise l'acide carbonique liquide industriellement produit.

Dans le premier cas, on obtient le gaz en décomposant le carbonate de chaux (craie) à l'aide d'un acide violent, généralement l'acide sulfurique, dans un récipient où la craie est placée et où l'acide

est amené suivant les besoins; le gaz passe ensuite dans des laveurs ou épurateurs qui le débarrassent des acides étrangers et se rend dans un gazomètre.



Saturateur gazogène, type Mondollot.

Dans le second cas, le gaz, produit industriellement, est renfermé à l'état liquide, sous une pression de 250 atmosphères, dans des tubes en tôle d'acier servant de réservoir.

De quelque façon qu'il soit obtenu, le gaz est conduit dans un *saturateur* où l'eau est amenée soit par la pression des conduites soit à l'aide d'une pompe. Un manomètre permet de régler la saturation.

L'eau saturée est menée ensuite dans des appareils de tirage pour les *siphons* ou les bouteilles.

Certains appareils saturateurs peuvent servir à la fois à la production d'eau gazeuse et au tirage de la bière par la pression de l'acide carbonique. Ils sont très en usage chez les débitants de boissons.

Le commerce de l'Epicerie débite surtout des eaux gazeuses, dites *eaux de Seltz*, en *siphons*. Il s'en pourvoit auprès des fabricants qui, presque toujours, viennent effectuer eux-mêmes leurs livraisons.

Dans certaines régions, on débite couramment, également, des eaux gazeuses en bouteilles simplement bouchées avec des bouchons de liège. Ce système est beaucoup moins apprécié, car, au moment du débouchage des bouteilles, la plus notable partie du gaz s'échappe.

Dans certaines localités où il n'existe pas de fabricants d'eau de Seltz, beaucoup d'épiciers sont pourvus d'appareils et préparent eux-mêmes ce produit.

EAUX MINERALES. — Les eaux minérales sont celles qui sont chargées de principes minéraux susceptibles d'avoir une action thérapeutique.

Elles peuvent être divisées en deux genres principaux: les eaux minérales dites *de table* dont l'absorption, même à forte dose, n'est susceptible de produire aucun trouble, et les eaux *médicinales* susceptibles d'avoir une action curative plus ou moins vive. Les premières peuvent être vendues par tout commerçant après autorisation préalable obtenue sur demande à l'administration compétente.

Leur emploi étant d'une innocuité absolue, la vente même sans autorisation est tacitement tolérée dans un grand nombre de départements.

Le commerce des eaux minérales dites médicinales est réservé aux pharmaciens, cependant l'exercice en est toléré dans diverses circonstances, par les autres commerçants pourvus d'une autorisation.

La composition des eaux minérales est extrêmement variable; car elles tiennent en dissolution une notable partie des substances qui forment la croûte même de notre globe. La plupart de ces substances sont solubles dans l'eau au moins partiellement, et de plus, certaines, peu solubles par elles-mêmes, le deviennent grâce à la présence d'autres corps précédemment dissous.

On rencontre le plus communément dans les eaux minérales les substances suivantes: l'azote, l'acide sulfhydrique, et l'acide carbonique, comme gaz. Comme principes fixes des sels: le bicarbonate, le sulfure, le chlorure ou le bromure de sodium ou des oxydes de fer, de manganèse, des sulfates de chaux et de magnésie.

Les eaux minérales sont divisées scientifiquement en six classes, savoir:

1° Les eaux sulfureuses;
2° Les eaux sulfatées;
3° Les eaux ferrugineuses;
4° Les eaux bicarbonatées;
5° Les eaux chlorurées;
6° Les eaux gazeuses acidules.

Législation, formalités. — La captation, la fabrication et la vente des eaux minérales sont soumis à l'inspection de formalités diverses. Voici celles intéressant les commerçants en épicerie:

Décret présidentiel du 9 mai 1887:

Article premier. — L'inspection des eaux minérales demeure confiée, dans le département de la Seine à des inspecteurs spéciaux, et dans les autres départements, aux commis-

sions d'inspection des pharmacies, drogueries et *épiceries*.

Art. 2. — Le montant des taxes annuelles auxquelles sont assujettis lesdits établissements, à titres de droits de visite, est fixé ainsi qu'il suit :

Fabriques :		
Classe unique.....	30 fr.	10 fr.
Dépôts :		
1re classe, vente au-dessus de 20.000 bouteilles ou siphons	25 fr.	
2e classe, vente de 5.000 à 20.000 bouteilles ou siphons	10 fr.	3 fr
3e classe, vente de 1 à 5.000 bouteilles ou siphons	4 fr.	

Art. 3. — Ces taxes sont établies dans les mêmes formes que les droits de visite des pharmacies, drogueries et épiceries.

L'ordonnance royale du 18 juin 1823, non abrogée, mais désuète dans certaines de ses parties, impose aux fabricants d'eaux artificielles et aux dépositaires d'eaux minérales naturelles ou artificielles la formalité de l'autorisation préalable. Cette autorisation est délivrée; pour le département de la Seine, par le préfet de police; dans les autres départements, par le préfet.

Les formalités pour l'obtenir sont fort simples, et se réduisent, en définitive, à adresser une demande au préfet sur feuille de papier timbré de 60 centimes.

Cette demande est transmise au service d'inspection qui, après avoir visité les lieux, rédige un rapport spécial.

L'arrêté préfectoral d'autorisation est ensuite remis au postulant.

La production et le commerce des eaux minérales sont soumises à l'inspection de commissions d'hygiène et frappés d'une contribution spéciale pour les frais de cette inspection.

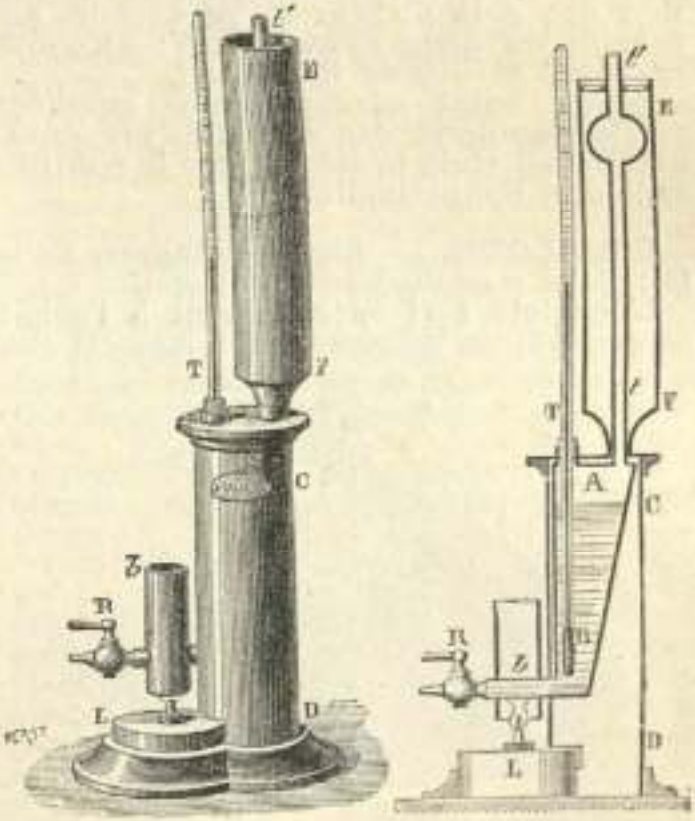
Commerce. — Les eaux minérales naturelles le plus communément débitées par le commerce de l'Epicerie, sont: les eaux de Saint-Galmier (Haute-Loire), dont les principales sources sont celles de Badoit et Noël; celles de Saint-Parize (Nièvre) dont la saveur est des plus délicate, la gazéification naturelle et qui est exploitée par une société anonyme formée par des commerçants en épicerie et autres vendeurs d'eaux minérales. Puis viennent les eaux du bassin de Vichy, dont les sources réellement efficaces sont la propriété de l'Etat, les eaux de Vals, etc.

Le commerce de l'Epicerie s'en pourvoit soit directement près des propriétaires des sources, soit chez des entrepositaires spéciaux qui existent à peu près dans toutes les régions.

EAUX MINERALES ARTIFICIELLES. — On appelle eaux minérales artificielles, des eaux fabriquées par la méthode de la fabrication générale des eaux gazeuses en employant comme base non l'eau pure, mais des eaux contenant en dissolution des matières diverses de façon à imiter autant que possible la composition des eaux minérales naturelles.

Un certain nombre d'industriels préparent des eaux gazeuses minéralisées, mais l'Epicerie, jusqu'à ce jour, ne débite que rarement ces articles.

EBULLIOMETRE, EBULLIOSCOPE. — Appareils qui permettent, par l'ébul-



Ebulliomètre Salleron, élévation et coupe.

lition, de mesurer ou d'observer la richesse alcoolique des vins, avec une approximation suffisante (deux dixièmes de degré environ) dans la plupart des cas.

Quoique le dosage légal de l'alcool dans les boissons hygiéniques et les liquides spiritueux doive s'effectuer par la distillation, à l'aide d'*alambics d'essai*, et que ce soit exclusivement à ce procédé que peuvent avoir recours les laboratoires de l'Etat et des villes en cas de contesta-

tions, du moins le commerce fait usage, ainsi qu'une assez grande partie même du personnel des contributions indirectes, d'appareils basés sur la différence de la température d'ébullition de l'eau (100°) et de l'alcool (78°). De cette différence, il résulte qu'un liquide spiritueux entrera en ébullition à une température d'autant plus voisine de ces deux degrés qu'il sera plus ou moins alcoolique.

Ces résultats, parfaitement exacts, lorsqu'il s'agit d'un coupage d'alcool à l'eau pure deviennent erronés lorsqu'il s'agit de liquides renfermant, comme les vins et les liqueurs, des sels, du sucre et autres matières étrangères.

C'est ce qui explique que l'Ebullioscope Malligand force le degré des vins de 4 à 5 dixièmes. L'ébulliomètre Salleron, dont nous reproduisons l'aspect extérieur et la coupe, tient compte de l'action des sels du vin et porte sur son échelle les deux graduations : alcoomètre légal et degrés Malligand.

Aussi est-il généralement employé, par le commerce des vins et le personnel de l'Octroi et de la Régie pour le contrôle rapide et approximatif.

ECHALOTE. — Plante potagère de la famille des asphodèles et du genre ail.

L'échalote sert spécialement à l'assaisonnement de certains mets, elle est em-

Echalote.

ployée à peu près comme l'ail, dont elle a un peu le goût; mais elle possède une odeur beaucoup moins forte.

L'échalote n'est que très exceptionnellement vendue par le commerce de l'Epicerie.

ECHANGE. — Acte par lequel on offre, pour obtenir un objet, un autre objet considéré comme équivalent.

Le *commerce* n'est autre chose que l'échange de produits contre d'autres produits ou du numéraire.

L'échange direct n'est plus guère pratiqué que chez les peuples non civilisés qui ne connaissent pas la valeur du numéraire; cependant, commercialement, cette opération est encore pratiquée, mais exceptionnellement.

On appelle libre-échange la liberté du commerce international, assurée par la suppression des droits de douane et des interdictions particulières.

ECHANTILLON. — Petite quantié prélevée sur un produit pour permettre de juger de sa nature.

Les échantillons sont transportés par la poste jusqu'à concurrence de 350 gr. et de 25 centimètres de longueur.

Les liquides et corps gras liquéfiables ne peuvent être admis à ce transport qu'en flacons de verre épais renfermés eux-mêmes dans des boîtes de bois garnies de sciure.

Les échantillons de spiritueux en flacons d'une contenance maximum de 10 centilitres et formant un volume total maximum d'un litre, ne sont pas sujets aux droits et formalités de régie. Il en est de même des échantillons de vin en flacons de 25 centilitres et pour le volume total d'un litre pour les vins de liqueur et de 3 litres pour les autres vins.

ÉCHAUDÉ. — On désigne ainsi une sorte de gâteau très léger à base de blancs d'œufs battus et de farine et jeté dans l'eau bouillante, que l'on passe ensuite rapidement au four pour le sécher et lui donner une nuance dorée.

Ce genre de gâteau, qui était autrefois consommé dans les ménages, n'est plus guère employé qu'à la nourriture des oiseaux.

La plupart des épiciers vendent des échaudés pour cet usage et s'en pourvoient auprès des fabricants spéciaux.

On fabrique également en pâtisserie un autre genre d'échaudé qui est servi comme entremets.

ECHEANCE. — L'échéance est la date à laquelle un paiement, différé ou fixé d'avance, doit être effectué.

L'échéance peut être à date fixe; en ce cas, la présentation de la valeur à recouvrer doit être effectuée à cette date.

Elle peut être aussi à date différée, dans le cas d'un chèque ou d'une lettre de change *à vue*.

Lorsque l'échéance est fixée à un certain délai de date, s'il est dénombré par jours, ceux-ci sont comptés pour leur nombre exact; si le délai est dénombré par mois, ils sont comptés de quantième

en quantième; et si le dernier mois n'a pas le quantième correspondant, l'échéance se trouve fixée au dernier jour de ce mois.

En cas de troubles graves, les échéances des effets de commerce ou des valeurs publiques peuvent être prorogées par mesure générale. Le cas s'est produit plusieurs fois en France au cours du précédent siècle. Les *protêts* et recours en garantie se trouvent, en ce cas, prorogés de la même durée que les échéances.

Certaines maisons de commerce choisissent, pour leur commodité personnelle, une date mensuelle de paiement, qui forme alors leur *jour d'échéance*.

Lorsque le jour d'échéance tombe un dimanche ou jour férié, la présentation des valeurs échues est reportée au premier jour ouvrable qui suit (Loi du 28 mars 1904).

ECHELLES DU LEVANT. — On a désigné longtemps, sous le nom d'échelles (escales) du Levant, les ports de commerce de la Méditerranée, appartenant d'une façon directe à l'empire ottoman ou en relevant.

La majeure partie du commerce des denrées coloniales s'est longtemps fait par l'entremise de ces ports, où elles étaient amenées par les caravanes.

ECLAIRAGE. — On appelle ainsi, d'une façon générale, non seulement l'action d'éclairer mais encore le moyen, la manière d'éclairer, et les objets servant à éclairer.

Les systèmes d'éclairage sont innombrables; les plus usités sont l'éclairage par le *gaz* hydrogène, par l'*électricité* et par le gaz *acétylène* nouvellement répandu. Ces différents articles ne sont pas débités par l'Epicerie; cependant comme ils sont employés pour l'éclairage des magasins, on trouvera quelques notions relatives à leur emploi à chacun de ces mots.

L'Epicerie débite, au contraire, en fait de produits d'éclairage: les *chandelles* de *suif*, les *bougies* de *stéarine*, de *cire*, de *paraffine*, les *huiles à brûler* ou huiles de graines ayant subi une épuration préalable, le *pétrole* l'*essence minérale*, les *veilleuses* et également l'*alcool*, qui est susceptible de produire, à bon compte, un éclairage brillant depuis l'emploi des lampes à incandescence.

ECLISSES. — Les éclisses sont des lames de bois très minces servant à la confection des boîtes très légères employées par les confiseurs, les merciers et les pharmaciens.

On donne également ce nom à de petites plaquettes de bois que l'on applique contre les sections des fromages à pâte molle pour les empêcher de couler.

ECONOMAT. — Les économats sont des magasins institués dans une usine, une manufacture, une grande administration quelconque, dans le but de permettre aux ouvriers ou employés de se fournir à crédit, et à des prix avantageux, des produits domestiques les plus indispensables, dont la valeur leur est généralement retenue sur leur paye.

Leur dénomination vient de ce qu'ils sont censés entraîner une économie pour ceux qui s'y servent, ce qui, dans la plupart des cas, est loin d'être exact.

Le principe des économats est donc absolument louable; mais il y est fréquemment, dans la pratique, adapté des modifications de nature à porter atteinte aux droits des citoyens.

C'est ainsi que certains industriels tirent, des économats qu'ils ont établis, des bénéfices importants, faisant ainsi au commerce patenté une concurrence illégale et injustifiée; que le crédit ainsi accordé peut devenir un moyen de pression sur les ouvriers ou employés qui en usent, etc.

La nature de ces abus est telle qu'une mesure radicale comme la suppression des économats serait seule capable de les faire disparaître. Ces institutions ne peuvent rendre de réels services à la classe ouvrière, qu'en cas d'isolement complet.

Leur suppression absolue s'impose car, même dans le cas d'isolement d'un établissement, il est facile à celui-ci de susciter la création d'un magasin d'approvisionnement soumis aux charges commerciales et pouvant cependant offrir au personnel des conditions parfaitement avantageuses.

ECORCE. — Enveloppe extérieure de diverses parties de certaines plantes.

Le commerce de l'Epicerie proprement dit ne s'applique directement qu'à peu d'écorces. Les écorces de diverses sortes de citrons, notamment du *cédrat*, sont vendues confites. La *cannelle*, et le *quinquina* sont des écorces de branches vendues sous leur forme naturelle desséchées, ou réduites en poudre.

En outre l'Epicerie vend et utilise les *bouchons*, préparés avec l'écorce du chêne-liège, du *tanin*, du bois de *panama*, etc, et préparés avec les écorces de certains arbres.

La droguerie médicamenteuse emploie un bien plus grand nombre d'écorces, pour leurs propriétés fébrifuges ou toniques.

ECOSSEUSE. — Machine permettant d'écosser les légumes en gousses; pois, haricots, etc., destinés à la fabrication des conserves; et à l'aide de laquelle on obtient une très importante économie de main-d'œuvre.

ECREMEUSE. — Appareil employé dans la fabrication industrielle du beurre, et qui, par application de la force centrifuge produite par une rotation rapide, sépare instantanément la crème du lait en projetant le lait sur les parois et en rassemblant la crème au centre. Cet appareil à le grand avantage de permettre de recueillir la crème avant qu'aucune fermentation se soit produite et, par conséquent, de produire un beurre plus fin et de meilleure conservation. Il existe aussi des écrémeuses opérant par l'action du froid. (Voir *Beurre.*)

ECREVISSE. — Genre de crustacés décapodes, scientifiquement dénommé *astacus*, très apprécié des gourmets. Ce crustacé très répandu autrefois dans les cours d'eau de France ne se trouve plus que dans un petit nombre d'endroits.

Il se prépare des conserves d'écrevisses et de potages à la bisque d'écrevisses. Les unes et les autres ne sont pas de vente courante jusqu'à présent.

ECU. — Monnaie d'or ou d'argent caractérisée à l'origine par la frappe d'un écu (armoirie en forme de bouclier) sur l'une de ses faces.

La valeur des écus, par rapport aux autres monnaies, ainsi que leur poids et grandeur ont continuellement varié. Le cours en était déterminé le plus souvent par décrets royaux.

Pendant presque tout le cours du dix-huitième siècle, c'est-à-dire de 1726 jusqu'à l'adoption du système décimal, la valeur de l'écu d'argent fut de six livres. Il y avait en outre le petit écu, de trois livres.

L'écu d'or avait peu à peu disparu de la circulation depuis la création, par Louis XIII, de la pièce à son effigie qui a été désignée sous son nom. (Voir *Louis.*)

On appelle encore écu, en termes commerciaux, un format de papier qui équivaut à 40 c. × 52 c.

EFFETS DE COMMERCE. — Les effets de commerce sont des écrits représentant une obligation de paiement, et négociables ou transmissibles par voie d'endossement.

Les seuls effets de commerce dont s'occupe le Code de Commerce sont la *lettre de change* et le *billet à ordre*. Les autres effets de commerce ne sont, d'ailleurs, que des variétés de ces deux sortes.

La *lettre de change* ou *mandat* est émise par celui auquel est due — ou sera due à l'échéance — la somme qu'elle représente, et délègue au *porteur* régulier la propriété de cette somme et le droit de la percevoir à l'époque fixée. La *traite* est une variété de lettre de change.

Le *billet à ordre*, au contraire, est créé par le souscripteur, qui se reconnaît ainsi, vis-à-vis du bénéficiaire, débiteur de la somme spécifiée et prend l'engagement de la verser, à l'échéance, au porteur régulier du billet. Le billet à ordre comporte certaines variétés peu usitées, dénommées billet de change, billet à domicile, billet au porteur, et qui ne diffèrent les unes des autres que par de très légères modifications.

Principes généraux. — Les formules à employer pour les divers effets de commerce, ainsi que les règles qui leur sont spéciales, sont indiquées aux noms de ces effets.

Les effets de commerce intéressent trois catégories de personnes: le *tireur* ou *bénéficiaire* (selon qu'il s'agit d'une lettre de change ou d'un billet à ordre) les *porteurs* successifs, qui prennent le nom d'*endosseurs* lorsqu'ils se désaisissent de l'effet, et le *tiré* ou *souscripteur*, qui doit acquitter l'effet à l'échéance.

Les rapports de ces personnes entre elles et les garanties qu'elles s'offrent solidairement, ne s'éteignent que par le paiement de l'effet, ou l'omission de la formalité du *protêt*. Dans ce dernier cas, le porteur de l'effet perd tout recours contre les *endosseurs* et devient personnellement le débiteur du souscripteur ou tiré.

En cas de faillite du souscripteur d'un billet à ordre, de l'accepteur d'une lettre de change ou, à défaut d'acceptation, du tireur, le porteur a le droit de recourir immédiatement, sans attendre l'échéance, contre les autres obligés qui sont tenus de donner caution s'ils n'aiment mieux payer immédiatement (art. 163 et 444 du Code de Commerce).

Au cas de perte d'un effet de commerce, le porteur doit en aviser aussitôt le tiré ou souscripteur et peut former opposition. Si l'effet perdu est revêtu de l'ac-

ceptation celui qui l'a perdu ne peut en obtenir le paiement que par ordonnance du juge en justifiant de sa propriété par ses livres et en donnant caution. Le protêt, s'il y a refus de paiement, s'effectue en pareil cas comme si la lettre perdue était présentée; mais il ne peut avoir lieu, à peine de nullité, sauf le cas de force majeure, qu'après l'ordonnance du juge. L'engagement de la caution ci-dessus est éteint après trois ans non interrompus par demandes ou poursuites juridiques.

Droit de timbre. — Les effets de commerce créés ou payables en France paient un droit de timbre de 5 cent. par 100 fr. Ceux tirés de l'étranger sur l'étranger et circulant seulement en France ne sont assujettis qu'à un droit de 50 cent. par 2.000 francs ou fraction de cette somme.

Lorsqu'il est fait emploi d'un timbre mobile, ce timbre doit être apposé avant tout usage, et oblitéré par le créateur de l'effet ou si celui-ci provient de l'étranger par celui qui le reçoit. Cette oblitération doit s'effectuer à l'encre noire usuelle et consiste dans l'inscription du lieu, de la date complète et de la signature.

Il peut être fait usage d'une griffe portant les mêmes mentions, la raison sociale remplaçant la signature.

Les effets non timbrés ou irrégulièrement timbrés ne peuvent circuler ni être recouvrés. Le souscripteur, l'accepteur et le premier endosseur sont passibles d'une amende de 7,50 % (principal et décimes) du montant du titre.

Cependant, le bénéficiaire d'un titre non timbré par le souscripteur peut, avant toute négociation et dans les 15 jours de sa date, obtenir sa régularisation en le faisant viser pour timbre moyennant le versement du triple droit (15 cent. par 100 francs).

Le porteur d'un effet objet d'une amende est tenu d'en faire l'avance sauf recours contre ceux qui en sont passibles.

Enregistrement. — Les effets négociables sont assujettis à un droit d'enregistrement de 62 cent. 1/2 % du capital, lorsque cette formalité est requise (Voir *Protêt*). Les effets non négociables sont taxés au double (1,25 %).

Prescription. — Toutes actions relatives aux lettres de change, ainsi qu'aux billets à ordre ayant cause commerciale, sont prescrites par cinq ans à dater du jour où le protêt a dû être fait ou du dernier acte de procédure s'il y a eu action en justice non suivie du jugement.

Le jugement de condamnation ou la *reconnaissance* du débiteur portant novation de sa dette porte à trente années la durée prescriptive.

EGLEFIN. — On désigne ainsi une sorte de morue, généralement très petite, qui habite certaines régions des mers du Nord. On l'appelle également aiglefin et aigrefin. Ce poisson est pêché comme la morue et quelquefois salé, mais il sert également d'appât, car l'églefin, qui donne la chasse au hareng pour le consommer, sert souvent à son tour de nourriture à la morue. La chair de l'églefin est à peu près de la même qualité que celle de la morue, ce qui en fait une précieuse ressource pour les riverains des parages où a lieu la pêche.

EGOUTTOIR. — On appelle d'une façon générale égouttoir, tout objet destiné à recevoir les liquides susceptibles de découler de différents produits. Ce sont en général des vases surmontés de grilles au travers desquelles le liquide doit passer.

Dans le commerce de l'Epicerie, on

Egouttoir de bols à huile.

emploie des égouttoirs spéciaux pour les huiles et les pétroles. Ces égouttoirs se composent généralement de vases allongés et plats placés sous les récipients. Les *bols* à huile, qui servent à peser cet article, sont munis d'égouttoirs spéciaux qui se composent d'une sorte d'entonnoir au-dessous duquel existe un récipient couvert.

Il existe aussi des égouttoirs en fer pour les bouteilles. Ils ne sont pas d'un usage répandu.

EGRAPPAGE. — On appelle égrappage l'action qui consiste à séparer les grains de raisin de leurs grappes.

Cette opération se pratique soit à la préparation de certains raisins secs, comme le raisin de Corinthe, de Smyrne, de Denia, etc.

On égrappe également les raisins dans

la fabrication de certains vins de choix. Cette opération se pratique soit à la main, soit avec un instrument appelé égrappoir.

ELECTIONS CONSULAIRES. — Les juges aux tribunaux de commerce sont, depuis la mise en vigueur de la loi du 8 décembre 1883, élus au suffrage universel.

Sont électeurs consulaires, tous les citoyens français commerçants patentés ou associés en nom collectif depuis cinq ans au moins, domiciliés, depuis au moins le même laps de temps, dans le ressort du tribunal, et possesseurs du droit de vote dans les élections politiques. D'autres citoyens de catégories telles que les agents de change, les capitaines au long cours et maîtres de cabotage, etc., sont également reconnus par la loi comme électeurs consulaires.

Les femmes exerçant le commerce pour leur propre compte sont également électeurs consulaires.

La liste des électeurs consulaires est dressée annuellement, dans chaque commune, par le maire assisté de deux conseillers. Elle est déposée au greffe du tribunal de commerce. Les réclamations sont soumises au juge de paix du canton.

Le vote a lieu par canton, à la mairie du chef-lieu. A Paris et à Lyon, il s'effectue dans les mairies de chaque arrondissement. Le scrutin est ouvert à dix heures du matin et clos à quatre heures du soir.

Le résultat de l'élection est constaté dans les vingt-quatre heures et doit être affiché à la maison commune des chefs-lieux de cantons dans les trois jours qui suivent.

Les réclamations sont admises dans les cinq jours de l'élection. (Voir *Tribunaux de commerce*).

ELECTRICITÉ. — L'éclairage électrique peut, dans certaines conditions, être l'un des plus économiques qui existent. C'est ainsi que, dans une foule de petites localités, cet éclairage peut être produit à très bon compte, lorsque des forces motrices importantes sont mises en œuvre pour une exploitation quelconque, ou lorsqu'on peut utiliser dans ce but une chûte d'eau. Par l'électricité, en effet, le mouvement se transforme aisément en lumière et, lorsque la force motrice ne coûte rien, le prix de revient est bien réduit puisqu'il ne comporte plus que l'amortissement des frais d'installation et l'entretien.

C'est ainsi que beaucoup de magasins peuvent être éclairés à bon compte à l'électricité.

Dans les magasins de grandes dimensions ou à l'extérieur, l'éclairage par lampes à arc est le plus économique; à l'intérieur, on a généralement recours aux lampes à incandescence, d'une puissance beaucoup moins grande, mais d'une lumière plus agréable.

Les lampes à incandescence valent de 0,40 à 1 franc pièce et ont une durée effective de 1.000 à 1.200 heures d'emploi. Il se construit des lampes d'une puissance éclairante de 8, 10, 16 et 20 bougies. Les lampes de 8 et de 10 sont les plus employées.

ELECTROLYSE. — Sorte de décomposition chimique qui s'effectue sous l'action de l'électricité.

Il existe une méthode d'électrolyse applicable à la production du sucre, qui permet de débarrasser complètement les jus sucrés des sels qu'ils contiennent et augmente ainsi le rendement en sucre cristallisable.

L'électrolyse est employée aussi dans le blanchiment de la cire. Celle-ci est plongée dans un bain acidulé décolorant, on chauffe pour faire fondre la cire et, sous l'action d'un courant électrique on procède à un brassage énergique. La couleur est complètement détruite et la cire blanchie forme, après refroidissement, un gâteau à la surface du liquide.

ELEUSINE. — Genre de plantes appartenant à la famille des graminées et comprenant un très petit nombre d'espèces.

Ce genre de graminées a pour caractères principaux des épis à épillets unilatéraux composés de trois à huit fleurs. La plus intéressante est l'éleusine coracan, graminée annuelle d'une hauteur d'un mètre environ portant de grandes feuilles raides et surmontée d'épis fasciculés.

Cette plante, originaire de l'Abyssinie, s'est propagée dans l'Afrique orientale et jusque dans l'Inde. Ses graines ressemblent assez à celles du millet; la matière farineuse qui y est contenue est de qualité secondaire et sert surtout à la nourriture des classes pauvres.

Il est peu probable que ce produit très inférieur aux céréales européennes donne jamais lieu à un grand commerce d'exportation.

ELIXIR. — On désigne sous le titre

générique d'élixirs des spiritueux d'un degré alcoolique élevé et contenant des extraits concentrés et des essences aromatiques.

Le mot élixir signifie lui-même extrait, il est dérivé de l'arabe *al eksir*.

Les élixirs, qui ont joué un rôle considérable dans la pharmacopée ancienne, jouissaient dans l'imagination populaire de vertus extraordinaires, car la composition en était généralement inconnue.

Il existe des milliers de sortes d'élixirs qui sont, le plus généralement, vendus par les pharmaciens. Les uns portent des titres génériques, d'autres les noms des inventeurs. Nous n'avons pas à nous occuper de ces sortes d'élixirs.

Le commerce de l'Epicerie débite un certain nombre d'élixirs et de liqueurs élixirs. Les plus connus sont: l'élixir de la Grande-Chartreuse, débité jusqu'à l'expulsion des Chartreux en très petits flacons; les eaux de mélisse des Carmes, qui sont des élixirs non sucrés. L'élixir de longue vie, l'élixir de *Garus* (Voir ce mot) sont des liqueurs sucrées et moyennement alcooliques débitées par tous les épiciers du Sud-Est et du Lyonnais.

EMBALLAGE. — Enveloppe de bois ou de toute autre matière destinée à préserver les marchandises en cours de transport.

Les emballages en bois commun, toile grossière, etc., sans valeur marchande, ne sont pas taxés par la douane lorsqu'ils sont importés pleins.

Les emballages doubles auxquels on a recours pour certaines marchandises, ne comptent pas dans le poids brut de ces marchandises. Ils doivent toujours en être défalqués.

Certains emballages jouissent, près des compagnies de transport, de la faculté du retour gratuit dans un délai déterminé. Ils sont désignés sur les tarifs spéciaux.

Usages du Commerce. — Un certain nombre d'emballages, spéciaux aux produits qu'ils sont destinés à contenir (sucres, pétroles, etc.), sont facturés par la maison expéditrice.

Il paraît rationnel que ces emballages, utilisables seulement par l'industriel, et facturés par lui au prix du neuf alors même qu'ils sont extrêmement usagés, soient considérés comme sa propriété, dont l'acquéreur est dépositaire. Cependant, dans la pratique, de par les mentions portées sur les factures du vendeur, ces emballages cessent de pouvoir lui être rendus au bout d'un délai fixé, ce qui, en principe est fort juste.

Mais ce délai est souvent beaucoup trop court pour permettre au commerce, surtout au commerce de gros, de s'y conformer. De là sont nées des difficultés sur lesquelles la jurisprudence n'est pas fixée d'une façon certaine.

EMERI. — L'émeri est une variété de corindon grenu. Il constitue, avec d'autres minéraux, une roche très dure, noire ou grisâtre, selon les gisements.

Pulvérisé au moyen de meules d'acier, il est employé pour le polissage des métaux et des produits de la cristallerie.

Pour l'usage domestique, on en enduit, à l'aide d'une composition collante, des pièces de toile ou des feuilles de papier connues sous le nom de papiers et toiles émeri.

Le commerce de l'Epicerie, débite les papiers et toiles à l'émeri.

EMINE. — Mesure vinicole employée dans le département des Hautes-Alpes et valant de 22 à 30 litres.

EMMENTHAL. — Vallée de l'Emme, en Suisse, canton de Berne, où se fabrique un *gruyère* renommé, dont le principal marché est la localité de Langnau qui possède environ 8.000 habitants.

On rencontre souvent dans l'emmenthal des concrétions dénommées pierres constituées par des produits de la décomposition de l'albumine du lait causée par le chauffage trop élevé de ce fromage au moment de la fabrication. Cependant ces pierres ne se forment qu'après plusieurs mois de maturation. Si la présence de ces pierres n'influe pas par elle-même sur la qualité du fromage, elles sont du moins l'indice d'une certaine infériorité; les fromages parfaitement fabriqués n'en renferment pas.

Les gruyères de l'Emmenthal pèsent de 70 à 100 kilos et valent généralement de 165 à 185 francs les 100 kilos.

EMPLOYÉ. — Celui qui, sans exercer un métier manuel, loue son travail.

Les employés commerciaux, notamment dans l'Epicerie, sont généralement appelés *commis*.

Le seul fait d'occuper un emploi constitue, entre l'employé et l'employeur, une sorte de contrat tacite dont les règles et usages sont indiqués à l'article *Louage d'ouvrage*.

EMPLOYEUR. — Celui qui fait état d'occuper un personnel quelconque, d'employés ou d'ouvriers.

EMPOIS. — L'amidon, en se dissolvant dans une proportion déterminée d'eau bouillante, produit une pâte épaisse que l'on désigne sous le nom d'empois.

Cette pâte est employée, le plus souvent additionnée de borax, par les blanchisseuses, pour donner de la consistance au linge.

Les empois utilisés pour l'encollage des papiers, des fils et des tissus sont généralement préparés à l'aide d'une dissolution froide de potasse ou de soude caustique faible, qui en augmente considérablement le volume.

EMULSION. — Liquide crémeux formé d'eau contenant en suspension des goutelettes oléagineuses.

Les émulsions se préparent en adjoignant goutte à goutte la substance grasse liquide à de l'eau énergiquement agitée.

Elles sont d'un emploi courant en pharmacie. Industriellement, les fraudeurs préparent quelquefois des émulsions ayant pour but de simuler la crème du *lait* (Voir ce mot).

ENCAQUEMENT. — On désigne sous ce nom l'action d'encaquer, c'est-à-dire de préparer le *hareng*, d'en opérer le salage ou le fumage et de le mettre dans des *caques*.

ENCAUSTIQUE. — Toute préparation à base de cire d'abeilles ou similaires, destinée à enduire les meubles, parquets, objets de cuirs, etc.

Suivant l'usage auquel on la destine, et la plus ou moins grande liquéfaction que l'on veut obtenir, l'encaustique est préparée à l'essence de térébenthine ou à la potasse; on peut y adjoindre également du savon, de la colophane ou de la litharge.

On la colore en rouge au moyen d'orcanète, en noir avec du noir animal, et, au moyen de plusieurs autres produits, de couleurs diverses pour imiter les bois les plus appréciés.

Le commerce de l'Epicerie débite soit des encaustiques préparées industriellement et livrées en bâtons, lorsqu'elles sont solides, en boîtes de fer-blanc de diverses grandeurs, lorsqu'elles sont en pâtes, et en bouteilles ou flacons lorsqu'elles sont liquides; soit de l'encaustique qu'il prépare lui-même.

ENCENS. — Résine parfumée dont la combustion fait exhaler l'odeur et qu'on extrait d'un grand nombre d'arbres différents.

Historique. — L'encens fut connu de toute antiquité. Il était brûlé par la plupart des Orientaux en l'honneur de leurs divinités. Les Hébreux possédaient dans leurs temples un autel des parfums sur lequel on le brûlait en l'honneur de Jéhovah. C'est surtout de l'Arabie que provenait autrefois cette substance, mais certaines sortes d'encens provenaient également de la Perse et de l'Inde.

Commerce. — L'encens de qualité supérieure est actuellement l'encens indien, appelé également encens mâle ou oliban; cette espèce provient généralement de Calcutta.

C'est une gomme-résine, qui se présente sous forme de lamelles et de petites boules irrégulières, sèches, dures, blanches en dedans, jaunâtres et poudreuses à l'extérieur.

L'encens femelle ou en sortes est appelé également encens d'Arabie. Il est produit par différents végétaux. Cet encens est vendu sous forme de larmes irrégulières. Il est d'une couleur un peu plus foncée que le précédent.

Le commerce de l'Epicerie débitait autrefois des encens de diverses provenances, car la consommation en était beaucoup plus grande qu'elle ne l'est aujourd'hui. Cet article est vendu maintenant par les pharmaciens et les droguistes et l'Epicerie ne débite plus d'encens que dans quelques rares contrées.

ENCHÈRE. — Offre supérieure à la mise à prix d'un objet quelconque, ou dépassant toute offre précédente.

Les enchères sont toujours employées dans les ventes de biens meubles ou immeubles par autorité de justice; mais les ventes volontaires peuvent également être opérées sous cette forme (Voir *Vente publique*).

On désigne sous le nom de folle enchère l'enchère suivie d'adjudication et à laquelle l'adjudicataire n'est pas en mesure de faire face. En ce cas une adjudication nouvelle a lieu et il est tenu de payer les frais qu'elle entraîne, ainsi que la différence qui peut se produire entre le prix de la première adjudication et celui de la seconde.

ENCRE. — Préparation liquide ou pâteuse destinée à l'écriture ou à l'impression.

L'emploi de l'encre date de la plus haute antiquité. Les Egyptiens s'en servaient pour marquer leurs caractères sur le papyrus. Elle consistait alors en une dissolution de gomme et de noir de fu-

mée. Elle manquait un peu de fluidité, mais avait l'avantage d'être inaltérable. C'est encore la formule de l'encre de Chine, laquelle contient en outre une très petite quantité de camphre.

La composition générale des encres comporte une substance colorante, une substance gommeuse ou acide, destinée à la fixation, et un véhicule, eau ou huile cuite, qui permet la dessiccation rapide par évaporation.

Encres noires ordinaires. — Les encres pour l'écriture sont fabriquées d'après les formules les plus diverses. Voici l'une d'elles qui fournit une encre d'un très beau noir.

Noix de galle concassée.....	2 parties
Sulfate de fer cristallisé.....	1 partie
Gomme arabique	1 partie
Eau de pluie	32 parties
Noix de galle concassée.....	2 parties

La noix de galle doit macérer séparément dans 20 ou 25 parties d'eau; lorsqu'elle a fourni tout son principe colorant, on y ajoute la gomme. Le sulfate de fer, dissous dans les autres parties d'eau, y est ensuite incorporé. On laisse au contact de l'air jusqu'à ce que le mélange ait pris une belle teinte régulière noir-bleuâtre. On décante alors, et on met à l'abri de l'air dans des bouteilles bien bouchées.

Cette encre est un peu terne. Pour lui donner du brillant, il suffit d'y ajouter un peu de sucre.

On prépare des encres plus économiques encore en substituant, en tout ou partie, à la noix de galle, qui est assez chère, d'autres écorces riches en tannin : bois de campêche, sumac, écorce de chêne, etc.; mais elles sont beaucoup plus altérables que la précédente.

Voici une autre formule, connue sous le nom d'encre de Bungo. Elle est d'un noir pur et solide, et d'un prix de revient très bas:

Eau	875 parties
Bois de campêche	125 parties
Chromate jaune de potasse dissous dans son poids d'eau	2 parties
Bichlorure de mercure	0,25 parties

Encres de couleur. — Les encres de couleur sont des dissolutions de cochenille, campêche, bois du Brésil, carmin ou laque de garance, pour les encres rouges; indigo, bleu de Prusse, jointes à l'acide oxalique, pour les encres bleues; gomme gutte ou graine d'Avignon pour les encres jaunes, etc. On emploie aussi des couleurs d'aniline.

On les additionne également de gomme, d'acide et de matières alcalines pour assurer leur fixation et leur pénétration.

Encres communicatives. — Les encres communicatives peuvent être composées comme les encres fixes; mais on les rend moins siccatives en augmentant la proportion de gomme arabique ou de sucre ou bien en y adjoignant un peu de miel ou de mélasse. On emploie surtout maintenant, pour la préparation de ces encres, le noir d'aniline.

Encres sympathiques. — Les encres sympathiques sont des encres dont le principe colorant est latent et n'apparaît qu'à l'aide de la chaleur ou d'un principe chimique. Elles sont peu répandues; mais l'Epicerie peut en débiter à titre de jouet ou curiosité. Voici quelques-uns des produits qui peuvent être employés à ce titre :

Chlorure de cobalt très étendu. Il donne un liquide à peine rosé qui devient incolore en séchant sur le papier. En chauffant le papier, l'écriture apparaît en bleu. Elle disparaît de nouveau au refroidissement ou en l'humectant.

L'acide sulfurique anhydre étendu de 15 à 20 fois son poids d'eau, forme une encre sympathique qui noircit à la chaleur. Le jus d'oignon, employé pur, devient brun lorsque l'écriture est chauffée.

L'acétate de plomb forme une encre incolore qui noircit quand on l'expose aux vapeurs de la liqueur fumante de Boyle (sulfhydrate d'ammoniaque liquide).

Encre de Chine. — L'encre de Chine se prépare en mélangeant du noir de fumée extrêmement fin avec une dissolution légère de gomme arabique et d'un peu de camphre. C'est la meilleure des encres; mais son prix de revient est assez élevé.

Encres à marquer. — Les encres pour marquer le linge ou les autres objets d'origine végétale sont souvent à base de nitrate d'argent (pierre infernale) qui corrode une partie des tissus en leur communiquant une teinte noire

On fabrique aussi dans ce but une préparation formée de phosphate de manganèse dissous dans l'acide chlorhydrique, additionné d'anthracène, de chromate de potasse et d'un peu d'eau gommée.

Commerce. — Les diverses encres que nous venons d'énumérer, sont fabriquées par des industriels spéciaux, qui les écou-

lent directement ou par le commerce de la droguerie. L'Epicerie en débite relativement peu et s'en pourvoit près du commerce de gros ou des fabricants.

ENDOSSEMENT. — Formule écrite au dos d'un *effet de commerce* ou titre à ordre et qui sert au transfert de sa propriété.

L'endossement des effets de commerce comporte la date, la façon dont la valeur a été fournie, le nom de celui à l'ordre de qui elle est passée, et la signature de *l'endosseur*. Ces mentions sont obligatoires pour que l'endossement soit translatif de propriété. En cas d'omission ou d'erreur, il ne peut constituer qu'une procuration.

L'endossement peut être valablement effectué même après l'échéance; mais il est défendu d'antidater les ordres à peine de faux.

ENDOSSEUR. — L'endosseur est celui, qui, ayant été porteur d'un *effet de commerce*, en a transmis la propriété à autrui par la voie de *l'endossement*.

Tous les endosseurs sont tenus, solidairement avec le tireur et le tiré, si ce dernier a accepté, à la garantie envers le porteur.

ENREGISTREMENT. — Transcription sur un registre public d'un acte ou de ses parties essentielles. Droit auquel cette transcription donne lieu et qui est fixe ou proportionnel, suivant le cas.

La formalité de l'enregistrement s'applique à tous les contrats onéreux autres que les simples contrats de vente de marchandises; aux actes juridiques.

En matière commerciale, l'enregistrement s'applique aux baux, vente de fonds, adjudications, constitution de Société, contrat de mariage, etc. etc. Sa quotité est indiquée, ainsi que le délai, à chacun des articles spéciaux qu'il concerne.

ENROBAGE. — Procédés de conservation des substances alimentaires.

Le procédé de conservation par enrobage consiste à soustraire à l'action de l'air les substances à conserver en les recouvrant d'un enduit imperméable. Il est employé seul ou concurremment avec la méthode Appert.

L'enrobage à la graisse ou à la gélatine s'applique particulièrement aux chairs cuites. Cette dernière substance surtout n'a qu'une action préservatrice limitée. L'enrobage au beurre s'applique aux légumes. Les produits ainsi conservés résistent assez longtemps s'ils sont tenus à l'abri de la chaleur et de la lumière. Pour préparer ces enrobages on emploie souvent des vases dans lesquels les substances alimentaires cuites sont placées, aussi comprimées que possible. La graisse ou le beurre en fusion sont versés dessus. Il est nécessaire qu'aucune parcelle d'air ne reste à l'intérieur, sans quoi la corruption ne tarderait pas à s'y produire.

L'huile constitue également un enrobage pour les produits qui y sont plongés.

Les œufs sont conservés par divers procédés d'enrobage (Voir *Œufs*).

Le café est parfois enrobé par une pellicule de caramel que l'on produit, au moment où il a obtenu son degré voulu de torréfaction, en introduisant dans la broche retirée du feu un peu de sucre ou de mélasse et en mélangeant vivement. Ce procédé conserve au café tout son arome, mais lui communique un goût de caramel et donne une couleur foncée à l'infusion, ce qui, à un certain point de vue, celui de la coloration habituelle, la rend plus économique.

Depuis quelques années, l'usage s'est répandu, dans les pays étrangers, d'enrober le café avec des produits divers, généralement à base de gélatine. Ces produits ont aussi l'avantage de conserver tout l'arome du café; en même temps qu'ils le lustrent et de ne lui communiquer aucun mauvais goût tant que la gélatine reste sèche et saine; mais cette substance, se putréfiant aisément à l'humidité, les fabricants de produits d'enrobage lui adjoignent des produits antiseptiques dont l'application aux substances alimentaires est interdit en France.

Même en n'employant que des matières non nocives telles que le sucre, la mélasse, la gélatine pure, l'enrobage du café constitue une pratique répréhensible si l'acheteur n'est pas parfaitement prévenu de la nature du produit qu'on lui vend.

Certains torréfacteurs ont l'habitude de verser sur le café, au sortir de la broche, une petite quantité d'huile comestible qui lui communique un aspect brillant, prisé par certains consommateurs.

ENREGISTREUR (Appareil). — Depuis quelques années l'usage s'est répandu, dans les maisons de commerce occupant un certain personnel, d'appareils enregistreurs mécaniques à l'aide

desquels toutes les opérations de vente effectuées sont inscrites et totalisées.

Le plus employé de ces appareils est une Caisse qui doit faire apparaître au client le versement à effectuer et totalise toutes les sommes reçues.

ENSEIGNE. — L'enseigne est la marque caractéristique d'un magasin. Elle peut être constituée par une image peinte ou découpée, ou une simple dénomination.

Sans être spécialement reconnue et règlementée par la loi, l'enseigne est considérée, par une jurisprudence constante, comme la propriété de la personne qui l'a employée la première dans une localité donnée. Cependant l'emploi d'une enseigne identique ou similaire n'est poursuivable que s'il y a tentative de concurrence déloyale et s'il en peut réellement résulter un préjudice quelconque. Ainsi, si la dénomination *Epicerie Moderne* ne peut être employée que par une seule maison dans une petite localité, il n'est pas prouvé qu'un commerçant parisien possédant cette enseigne à un coin de Paris serait fondé en interdire l'emploi à un concurrent situé à l'opposé, à moins que l'une ou l'autre de ces maisons effectuant des livraisons en ville, il ne puisse en ressortir une confusion.

Certaines dénominations sont particulièrement caractéristiques et forment la propriété évidente de celui qui les emploie, car elles démontrent une intention de spécification. D'autres, au contraire, sont des désignations tellement communes qu'elles ne peuvent être interdites qu'aux magasins directement concurrents.

Si *Epicerie de l'Odéon, de la Bastille*, etc., sont des enseignes qui ne sauraient être reproduites dans la même localité, il n'en serait pas de même de *Epicerie du Carrefour, Epicerie du Pont*, etc.; pourvu que les magasins adoptant ultérieurement cette enseigne n'aient pas en vue le même carrefour, le même pont, etc. Tout ce que le premier possesseur d'enseigne serait en droit d'exiger, c'est que le nouveau ajoute un qualificatif à la sienne; par exemple: *Epicerie du Carrefour de l'Eglise* ou *Epicerie du Nouveau Pont*.

Il en est de même du nom de la localité comme désignation. Ainsi à Paris toutes les épiceries pourraient prendre le nom d'épicerie *Parisienne* ou *de Paris* sans que cela constitue une enseigne privée.

On voit que la propriété de l'enseigne n'est pas aussi absolue que celle de la marque de fabrique. C'est, avant tout, une question d'espèce.

L'enseigne est une des parties constitutives du fonds de commerce; elle ne peut en être distraite que par stipulation précise.

L'apposition d'une enseigne est de droit pour le commerçant; mais elle ne doit pas gêner les autres locataires et, en règle générale, doit être comprise entre la partie supérieure de l'ouverture du magasin et le plancher de l'étage supérieur.

Les enseignes formant saillie sur la voie publique sont régies par des règlements municipaux différents selon les localités, et dont les commerçants peuvent prendre connaissance aux mairies.

ENSEIGNEMENT COMMERCIAL. — L'enseignement commercial technique et pratique est donné dans des écoles spéciales de différents degrés.

Le premier degré comporte les écoles pratiques de commerce les unes libres, les autres officielles. Ces dernières sont instituées à Agen, Boulogne-sur-Mer, Béziers, Fourmies, Limoges, Le Mans, Nîmes, Reims et Romans pour les garçons; Nantes, Romans et Saint-Etienne pour les filles. La Chambre de Commerce de Paris a fondé en 1863 une Ecole commerciale, avenue Trudaine, où sont institués des cours gratuits externes pour les deux sexes, et un internat de 4 années.

Des écoles supérieures de commerce existent en outre à Paris, rue Amelot, au Havre, Rouen, Lyon, Marseille, Bordeaux, Lille, Nancy, Montpellier. Enfin une Ecole des Hautes Etudes commerciales existe à Paris et permet aux élèves, déjà instruits qui y sont reçus, d'acquérir rapidement les connaissances approfondies nécessaires aux affaires de banque, au grand commerce extérieur et intérieur.

ENTE. — Jeune rameau greffé sur un arbre; l'arbre lui-même qui a reçu cette greffe. C'est en somme, la greffe en fente.

On donne aux pruneaux du commerce, cueillis dans le Lot-et-Garonne, le nom de prune d'ente. Cette dénomination vient vraisemblablement de la méthode de greffage employée, au moins à l'origine, pour les pruniers de la région.

ENTONNOIR. — Instrument de forme conique, à large orifice, terminé par un tube court, employé à l'introduction des liquides dans les vases, tonneaux ou bouteilles, destinés à les contenir.

Les entonnoirs les plus usités sont en fer-blanc; il en existe également en bois, pour l'usage des caves, en verre et en gutta-percha pour le transvasement des liqueurs auxquelles on ne veut pas com-

muniquer de faux goût, ou des acides qui attaqueraient les autres substances.

Au moyen âge, on s'est servi également d'entonnoirs en cuir.

L'Epicerie n'utilise guère que des enton-

Entonnoir.

noirs en fer-blanc, et s'en pourvoit près des fabricants d'ustensiles d'épicerie.

ENTRE-DEUX-MERS. — On désigne ainsi les crus de la rive droite de la Garonne situés entre cette rivière et la Dordogne. Ils produisent des vins de *Bordeaux* rouges et blancs assez appréciés.

ENTRÉE (droit d'). — Ce droit a été créé par l'article 8 de la loi du 25 novembre 1808, en remplacement des droits d'inventaire et de vente en gros sur les boissons.

Il est perçu dans tous les lieux où la population agglomérée d'une même commune atteint ou dépasse 4.000 habitants (loi du 12 décembre 1830) et s'applique aux vins, cidres, poirés, spiritueux, etc., et aux huiles, ainsi qu'aux fruits frais ou secs destinés à la préparation de ces liquides.

La perception de ce droit et les tolérances qui ont dû y être adjointes ont donné lieu à la création de formalités spéciales et de pièces les constatant, dénommées: acquits-à-caution, congés, passe-debout, etc., ainsi qu'aux facultés de transit et d'entrepôt accordées dans des cas déterminés (Voir *Octroi* et *Régie*).

ENTREPOSITAIRE. — Négociant qui a obtenu l'admission, dans un lieu soumis au droit d'entrée, de boissons en entrepôt, c'est-à-dire sur lesquelles il n'est tenu d'acquitter les droits qu'au fur et à mesure de leur vente ou emploi.

Pour obtenir la situation d'entrepositaire de douane, de régie ou d'octroi, il faut en faire la demande à cette administration, présenter une *caution* solvable, et s'engager à se soumettre aux formalités imposées, telles que de tenir une comptabilité précise et détaillée des entrées et des sorties et de faciliter le contrôle des agents.

La situation d'entrepositaire ne peut être accordée que pour une année; ce délai est renouvelable à son expiration.

ENTREPOT. — Les entrepôts sont des magasins spéciaux dans lesquels des marchandises soumises à un droit de douane ou d'entrée, peuvent être admises provisoirement en franchise. Le droit n'est alors perçu qu'à leur sortie de ces magasins pour être livrées à la consommation ou à la vente.

Les entrepôts de douane sont considérés comme hors du territoire, et les entrepôts de régie, comme hors de la ville rédimée; de sorte qu'en cas de réexpédition à l'extérieur, ils sortent sans avoir acquitté aucun droit.

Les entrepôts sont *réels* ou *fictifs*. Ils sont réels, lorsqu'ils sont constitués par des magasins publics spéciaux; fictifs, quand les magasins particuliers des négociants entrepositaires en tiennent lieu.

La surveillance de la douane ou de la régie s'opère d'une façon continue sur les entrepôts réels, et les entrepositaires sont obligés de représenter les marchandises en entrepôt fictif, à toute réquisition des agents de l'administration.

EPAVES. — Cette dénomination désigne tous objets mobiliers ou immobiliers quelconques, sans propriétaire connu; mais on l'emploie particulièrement pour désigner les objets rejetés par la mer.

Pendant longtemps, les populations des côtes ont bénéficié sans conteste des épaves qui venaient échouer sur leur territoire, aussi s'est-il produit que, dans le but d'augmenter cette source toute spéciale de profits, des naufrages ont été volontairement occasionnés au moyen de faux signaux ou par la complicité de pilotes infidèles. On ne se contentait pas alors des épaves jetées à la côte, mais le navire naufragé était pillé et, parfois, l'équipage réduit en servitude.

Au moyen âge, le droit d'épave, c'est-à-dire celui de s'emparer des biens et de la personne même des naufragés, existait au profit des seigneurs riverains et de leurs sujets.

Le droit moderne régit d'une façon plus équitable l'attribution des épaves. Elles sont divisées en deux classes: celles de pleine mer et celles échouées sur le rivage. Les premières sont en général partagées entre l'Etat, pour les deux tiers, et le sauveteur pour le dernier tiers. Les secondes sont attribuées au fisc, après un laps de temps d'un an et un jour pendant lequel

les réclamations peuvent se produire, et le sauveteur n'obtient sur elles qu'un droit de sauvetage ou salaire basé sur le prix de la journée de travail.

Le sauveteur d'une épave est tenu d'en faire la déclaration dans les vingt-quatre heures au commissariat de l'inscription maritime, sous peine de poursuites correctionnelles.

Le transport par voie de mer offre donc de nos jours des garanties de sécurité autrement grandes qu'au moyen âge. Les premiers navigateurs qui se livrèrent au commerce des épices avaient ainsi, outre les dangers des expéditions lointaines, à redouter l'échouage ou le naufrage en vue du port; la patrie n'étant, en ce cas, pas plus hospitalière pour eux que les îles productrices peuplées des plus sauvages indigènes.

EPEAUTRE. — Variété de froment plus rustique que le blé ordinaire, qui croît dans les terrains les plus arides et ne gèle jamais. Cette espèce a l'épi long et mince et les épillets fort écartés les uns des autres. L'épeautre est surtout caractérisé par l'adhérence des balles au grain qui ne s'en sépare pas au battage.

Les épeautres se cultivent dans les parties froides, montagneuses et peu fertiles de l'Europe et de l'Asie.

Cette variété de froment est employée de la même façon que le blé ordinaire, quoique la qualité diffère un peu.

En Belgique, on emploie les grains d'épeautre à la fabrication de la bière.

EPICEA. — Genre d'arbres résineux de la famille des conifères qui se rapprochent beaucoup des sapins.

C'est un grand et bel arbre, appelé également sapin de Norvège, qui dépasse les pins en hauteur. On en extrait la *poix de Bourgogne* en pratiquant au printemps des incisions longitudinales dans l'écorce. Le liquide qui en découle, cuit légèrement, constitue la *poix jaune;* mélangé avec le noir de fumée il prend le nom de *poix noire*. (Voir *Poix.)*

EPICERIE. — L'Epicerie est le commerce qui comprend la vente des épices. A aucune époque il ne s'en est exclusivement composé.

Au moyen âge, les épiciers étaient le plus souvent à la fois ciriers, droguistes et apothicaires. Leur commerce se divisa peu à peu en deux branches, et cette séparation devint définitive lorsque la préparation des médicaments fut réservée, par disposition légale, aux pharmaciens diplômés (Voir pour la partie historique les mots *Epices* et *Corporation).*

Actuellement, le commerce de l'Epicerie synthétise, en quelque sorte, l'alimentation tout entière, moins cependant la boulangerie et la boucherie (qu'il englobe cependant dans de rares circonstances) et renferme en outre tous les articles de consommation ménagère courante.

Dans les campagnes, il a été peu à peu entraîné à englober tout le commerce des objets de première nécessité: mercerie, quincaillerie, rouennerie, etc.

L'importance du commerce de l'Epicerie, dans un lieu donné et comparé au nombre d'habitants, peut indiquer la mesure du bien-être et de l'aisance. L'Epicerie comporte, en effet, tous les articles qui sont les plus nécessaires, sans être cependant absolument indispensables.

Ce n'est donc point sans raison qu'une petite ville bretonne, pour prouver son ancienneté de civilisation sur un chef-lieu voisin, se vante d'avoir possédé une épicerie bien longtemps avant lui.

Jusqu'à ces dernières années, le commerce de l'Epicerie ne s'était appliqué, en tant qu'alimentation, qu'aux produits secs, aux liquides et aux conserves.

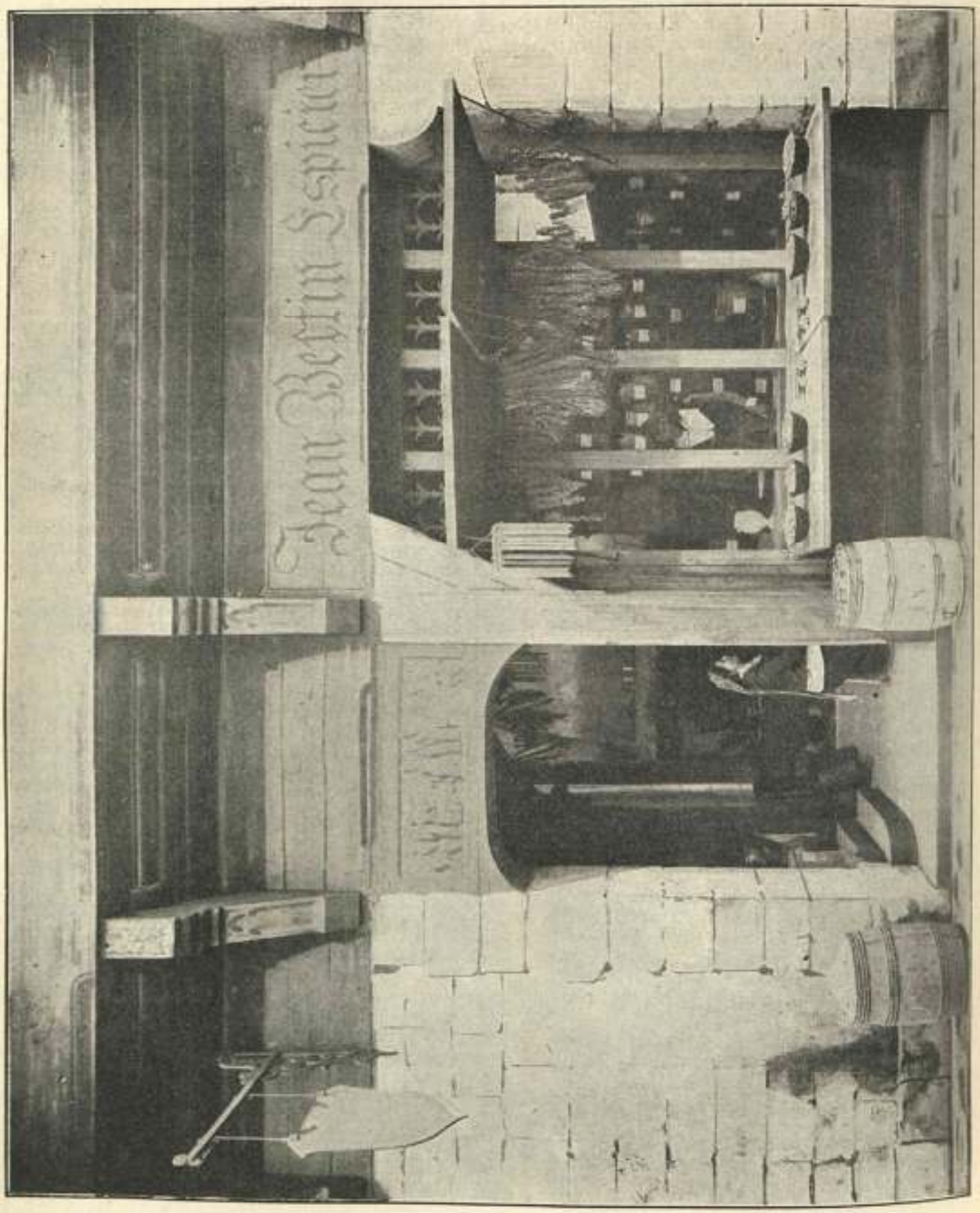
Un certain nombre de maisons des grandes villes s'est adjoint, depuis, la vente des comestibles frais et des légumes.

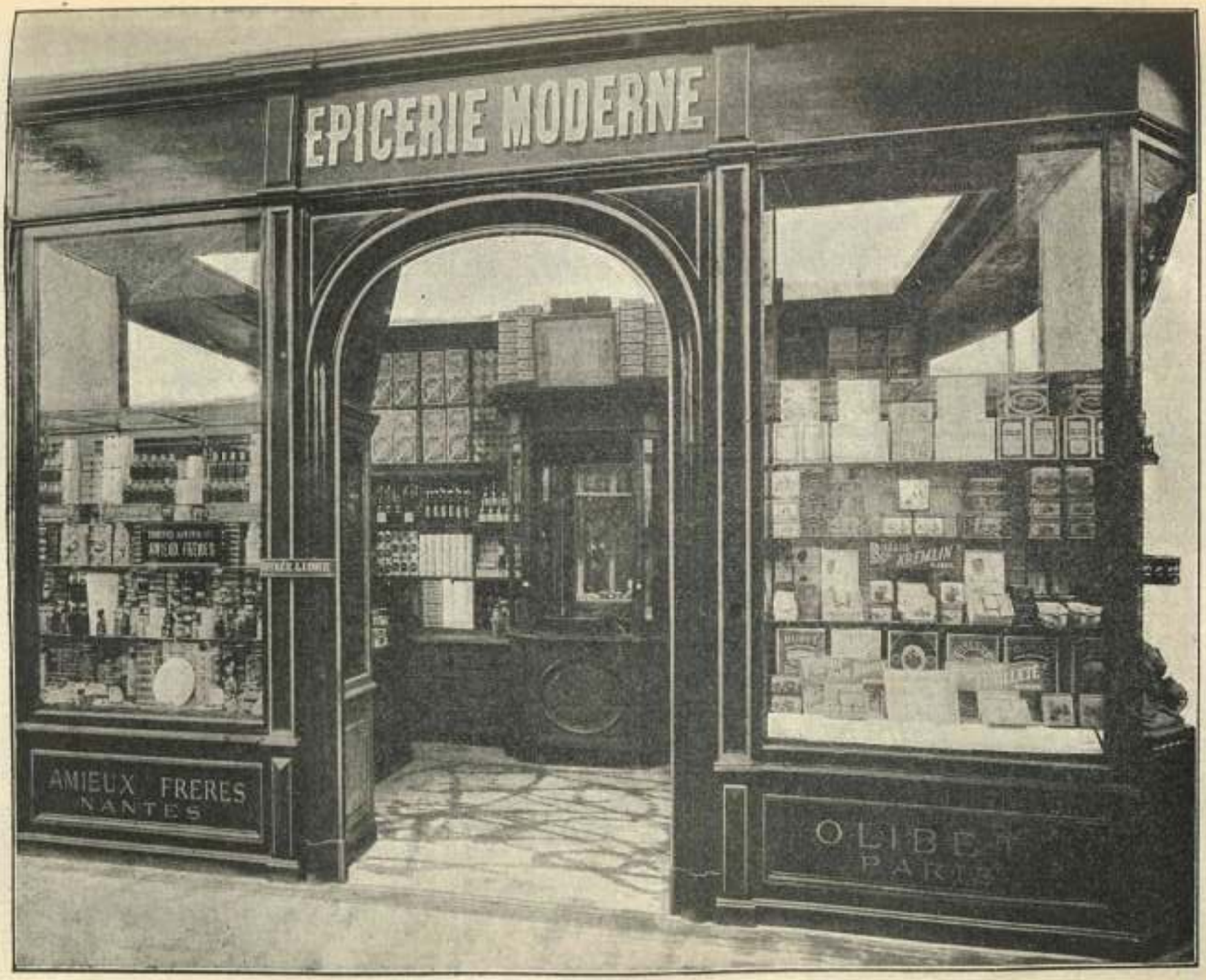
Sous le régime légal actuel, c'est le droit absolu pour chacun de vendre ce qui lui convient, en se conformant aux règlements établis. Nous avouons voir avec regret l'adjonction à l'Epicerie de cette nouvelle branche de commerce; cependant nous n'hésitons pas à nous élever contre la *spécialisation* par laquelle on voudrait empêcher l'exercice de cette liberté et réduire même notre commerce à ne plus comporter que la vente des produits qui l'ont fait dénommer: les *épices* et les *denrées coloniales.*

En somme, le commerce de l'Epicerie est le plus large qui soit au monde, celui qui donne lieu au plus considérable mouvement d'affaires, pour lequel travaillent le plus grand nombre d'industries et les plus puissantes, ainsi que celui qui fournit le plus de trafic aux transports maritimes, fluviaux et terrestres.

EPICES. — Les épices sont des aromates végétaux employés comme condiments.

Les épices proprement dites sont d'origine exotique; ce sont: le *poivre*, les *piments*, la *cannelle*, la *muscade*, la *giro-*


Jean Betin Lyon



Epicerie Moderne (Modèle présenté aux Expositions de Paris 1891 et Tours 1892).

lle, le *gingembre*, la *badiane*, la *vanille*, le *curcuma*, etc.

On désigne sous le même nom, par analogie, les produits aromatiques européens tels que l'anis, le thym, le laurier, le carvi, la coriandre, le cumin, la graine de sénevé, etc.

Historique. — Le commerce des épices est, sans contredit, le plus ancien du monde.

Dès que les peuples pasteurs ou cultivateurs sentirent le besoin d'échange, les produits de leurs terres ou de leurs troupeaux d'une façon régulière, ce fut contre les condiments et les aromates qui leur permirent de préparer une nourriture plus sapide et plus appétente.

Aussi, de tous temps, les caravanes orientales ont-elles apporté, sur les rives de la Méditerranée, les aromates et les drogues de l'Inde et de la Perse.

Les Phéniciens, fondateurs de Carthage et de Marseille, durent à leur possession des ports d'embarquement des épices : Tyr, Sidon, etc., leur supériorité commerciale.

La prospérité des républiques italiennes du moyen âge est due, pour une grande part, au commerce des épices. Elles furent, en effet, les pourvoyeurs de tout l'Occident, tant qu'on dut se les procurer par la voie méditerranéenne.

Nombre de grandes familles génoises ou vénitiennes durent l'origine de leur fortune au commerce des épices. Parmi elles, les Médicis, qui donnèrent trois rois et deux reines à la France, débutèrent par être épiciers-droguistes. Ils en perpétuèrent le souvenir en alliant, au blason des Capétiens, leur enseigne commerciale, ce qui fit figurer dans leurs armoiries les trois pilules, emblèmes de leur profession primitive, à côté des fleurs de lis.

C'est à la recherche d'une voie commerciale, pour se rendre aux pays des épices, que s'embarquèrent le Génois Colomb qui, en 1492 découvrit l'Amérique, continent dont il ne soupçonnait pas l'existence, et le Portugais Vasco de Gama qui, en 1497, aborda le premier dans l'Inde par la route du cap de Bonne-Espérance. Le Malouin Jacques Cartier, à son premier voyage, pensait contourner, dans le même but, l'Amérique par le Nord, lorsqu'il découvrit le Canada et pénétra dans son grand fleuve, le Saint-Laurent.

La même intention animait le Portugais Magellan lorsqu'il découvrit, en 1520, le détroit qui porte son nom, au sud de l'Amérique, et parvint par cette voie aux Philippines, dans un voyage qui lui fut fatal .

C'est en renouvelant la tentative de Jacques Cartier: la recherche d'une voie par le Nord, qu'Hudson, en 1610 pénétra dans l'immense baie dénommée, depuis, mer ou baie d'Hudson.

La découverte de la route des Indes et la possession de colonies productrices des épices permirent aux Hollandais d'abord, aux Portugais et aux Espagnols ensuite, de posséder à tour de rôle la suprématie maritime, échue en dernier lieu à l'Angleterre qui la conserve encore en partie.

Enfin, les épices étant l'un des principaux éléments du commerce avec l'Orient, on peut considérer que la facilisation de leur recherche fut pour une assez large part dans le percement de l'isthme de Suez, opéré de nos jours sous la direction de l'ingénieur français Ferdinand de Lesseps.

La propriété des épices, par la possession exclusive des pays qui les produisent, a, depuis la découverte de la route des Indes, donné lieu à bien des guerres parmi les Occidentaux, ainsi qu'entre ceux-ci et les indigènes.

Les Hollandais tentèrent de s'en réserver le monopole en détruisant les productions de ce genre dans un grand nombre d'îles, et en soumettant à un contrôle sévère la culture des épices dans les pays soumis à leur domination.

Grâce à l'énergie et à l'initiative de Pierre Poivre (Voir *Poivre*), natif de Lyon, qui, à la suite des aventures dont il fut victime au cours d'une mission catholique en Chine, bénéficiant des renseignements qu'il avait obtenus, parvint à introduire des plants dans l'île de France et à Bourbon (Réunion), nos colonies purent se livrer à cette culture, et soustraire ainsi notre commerce à la prédominance hollandaise. Poivre fut, en récompense de ses services, nommé gouverneur de l'île de France, et obtint plus tard de Turgot une pension de 12.000 livres.

La cherté primitive des épices les a, pendant longtemps, fait employer comme présents. On les donna d'abord, par remerciement, aux juges qui avaient tranché un procès. Puis, par l'usage, et malgré les interdictions légales qui furent faites à plusieurs reprises, elles devinrent obligatoires. Ces honoraires spéciaux conservèrent le nom d'épices, même lorsque les versements en argent remplacèrent les dons en nature.

Dans les dîners d'apparat, les épices

étaient à la place d'honneur, dans la salière monumentale, ouvrage artistique d'orfèvrerie. On en offrait aux convives de marque.

Plus tard, on remplaça l'offre des épices proprement dites par des confiseries dans lesquelles elles étaient employées comme aromates, et qui étaient fabriquées par les épiciers. C'est ainsi que les dons de confiserie se substituèrent peu à peu aux cadeaux d'épices.

Les notions relatives à chacune des épices sont indiquées sous leur nom.

EPICIER. — Celui qui se livre au commerce de l'Epicerie.

Ce nom fut aussi donné à une sorte de drageoir dans lequel on offrait les épices.

On désignait encore sous ce nom, notamment à la cour de Bourgogne, au quinzième siècle, l'officier chargé de présenter au souverain les épices et les médicaments.

L'épicier proprement dit fut d'abord l'épicier grossier ou épicier de gros. Les épiciers anglais ont conservé la dénomination semblable de *grocer*. Il recevait ses épices et drogues de première main et les revendait soit aux regrattiers, soit aux consommateurs. Tant que les monopoles corporatifs subsistèrent, l'épicier regrattier ne put entrer dans les cadres de la corporation. (Voir *Corporation.*)

Si l'on considère comme épicier non seulement celui qui détaille les épices, mais encore tous ceux qui prennent part à un titre quelconque au trafic auquel ces produits donnent lieu, on doit englober sous ce nom la plupart des navigateurs et voyageurs célèbres qui, en cherchant à contourner les continents avaient en vue de trouver la route des Indes, d'où les épices nous sont si longtemps exclusivement parvenues.

Vasco de Gama, Marco Polo, Christophe Colomb, Jacques Cartier, Hudson et mille autres, n'avaient en vue, dans leurs explorations terrestres ou maritimes, que de trouver la route commerciale la plus pratique pour le trafic des épices. (Voir *Epices.*)

La corporation de l'Epicerie a vu sortir de son sein un grand nombre d'hommes ou de familles illustres. Les Médicis, qui s'allièrent aux rois de France firent leur fortune dans l'exercice de l'épicerie-apothicairerie à Florence. Loin de rougir de leur origine, ils avaient tenu à en fixer le souvenir en incorporant dans leur blason trois pilules symboliques.

Dans les temps modernes, l'Epicerie peut s'enorgueillir d'avoir compté parmi ses membres, pour n'en citer que quelques-uns, Gallet, l'épicier-poète, aussi connu par son originalité que par ses vers pleins de verve et de bon sens; Bocage, artiste dramatique hors de pair; Gambetta, le puissant tribun à la parole entraînante qui fut appelé, dans sa jeunesse, à servir les clients dans la boutique paternelle; Cleveland, enfin, qui fut président des Etats-Unis d'Amérique, élevé par ses concitoyens à la première magistrature pour sa droiture et son esprit éclairé, après avoir débuté par l'emploi de commis-épicier.

Les connaissances nombreuses que nécessite l'exercice rationnel de l'Epicerie, l'esprit d'ordre et d'économie qui doit guider dans tous leurs actes les commerçants qui l'exercent, l'ombre discrète dans laquelle la multiplicité de leurs occupations les force à se tenir généralement auraient dû mettre, plus que quiconque, les épiciers à l'abri des épigrammes. Il n'en a rien été.

Jusqu'au siècle dernier, l'Epicerie ne fut en butte à aucune critique particulière. Le grand comique Molière ne vit en eux rien de ridicule, car il ne s'attaqua qu'à l'apothicaire, qui commençait déjà à avoir des attributions séparées. Gallet, l'épicier poète et banqueroutier, attira au XVIII[e] siècle l'attention sur l'Epicerie, puis, à un autre titre, l'empoisonneur Desrues, établi rue Galande, qui, par deux crimes avait tenté de se libérer d'une dette, et fut exécuté en 1777.

Ce n'est que depuis le commencement du XIX[e] siècle que les brocards furent dirigés contre l'épicier. La bohème tapageuse de 1830, qui tenta de déconsidérer sous l'épithète de *bourgeois* tout ce qui n'avait pas ses allures débraillées et excentriques et sa turbulence parfois coupable, déguisée sous le nom d'originalité, prit l'épicier comme type du commerçant paisible, indifférent en grande partie à tout ce qui n'est pas son commerce, et lui fit un crime de ce que son esprit pratique dédaignait les nuageuses conceptions de ceux qui ne parvenaient pas toujours à se faire un gagne-pain de la science ou des arts, qu'ils prétendaient cultiver.

Peut-être le désir de se venger d'un dédain trop marqué de la part d'un épicier, engagea-t-il quelque rapin dévoyé ou quelque fruit sec des professions dites libérales à en faire la charge? Toujours est-il que cette charge, créée de lieux communs, assez peu spirituelle pour être comprise de tous les niais, qui forment, hélas! une bonne part de l'hu-

Epicier arabe (d'après nature).

manité et sont de toutes les classes, fut appréciée et adoptée par la foule.

Il est curieux de constater que ce parti pris de ridiculiser injustement, non seulement l'épicier, mais un peu toutes les classes de la nation, figurées chacune par un type grotesque, est dû à une génération qui prétendait s'inspirer des grands principes de 1789.

« Les états sont égaux; tous les hommes sont frères, » avait dit Voltaire.

Pour les éphèbes romantiques d'alors, sans doute, l'épicier n'était pas un homme!

Les ridicules sont individuels; ils ne sont nullement inhérents à aucune classe, à aucune corporation. Aussi, tout individu qui use habituellement de ces jugements arbitraires et préconçus, qui englobent une généralité, est-il facile à juger: Il n'est pas nécessaire de connaître son état ou son rang pour savoir que c'est un imbécile!

EPICIER (L'). — Journal corporatif hebdomadaire, paraissant le jeudi, destiné à porter à la connaissance des commerçants en épicerie tous les faits intéressant directement ou indirectement leur commerce, à les tenir au courant des variations de la législation, de la jurisprudence ou des mesures administratives en ce qui les concerne, ainsi que des fluctuations des cours officiels des marchandises qu'ils vendent.

L'Epicier a été créé en 1893. Mettre à la portée des épiciers un organe de renseignements généraux, d'une utilité évidente en tout temps pour les commerçants dignes de ce nom et désireux d'effectuer leur état d'une façon éclairée, a bien été le but de son fondateur, M. A. Seigneurie, mais non sa préoccupation principale. Il avait, en effet, surtout pour objet, en présence des entraves de plus en plus grandes et des iniquités légales et fiscales qui pèsent sur le petit commerce, et l'Epicerie en particulier, depuis un certain nombre d'années, de réunir les membres de cette corporation dans une pensée de défense commune, et de présenter en leur nom leurs revendications.

C'est pourquoi le premier numéro de ce journal, répandu à cent mille exemplaires parmi tous les épiciers français, put résumer ainsi son programme:

Le titre que nous avons mis en tête de ce journal *(l'Epicier)* contient en un seul mot la synthèse du but étendu que nous poursuivons.

Nous le résumerons ainsi :

1° Arborer fièrement comme un grand nom de famille celui de notre profession ;

2° Adjurer tous ceux qui l'exercent de ne jamais en rougir et de répondre par le seul mépris aux ineptes moqueries des sots et des inutiles, incapables d'y appartenir et qui essaient de la ridiculiser ;

3° Rappeler à nos confrères (dont beaucoup semblent l'avoir oublié) *que notre corporation est à la fois la plus grande et la plus puissante de la Nation*, puisqu'elle est la plus nombreuse, embasse la plus grande quantités d'articles, cause le plus considérable mouvement d'affaires et fait produire la plus grande somme de travail ;

4° Leur démontrer qu'il suffirait d'un lien moral très étendu pour former un mouvement d'opinion et changer cette puissance latente en une puissance effective, suffisante pour combattre victorieusement les injustices et les multiples abus qui nous accablent ;

5° Nous appliquer à former ce lien idéal, par l'échange des idées, entre un nombre considérable de nos confrères de la France et de ses colonies, et en apprenant à ceux qui l'ignorent :

Ce qu'a été autrefois notre grande corporation ;

La place plus considérable, et plus glorieuse qu'on ne le pense généralement, qu'elle a tenue dans l'histoire du pays ;

Celle qu'elle tient actuellement dans les diverses nations du Globe, et enfin celle qu'elle est appelée à tenir si nous le voulons avec fermeté.

Le succès obtenu dès le premier numéro fut considérable et dépassa toutes les espérances que l'on avait pu concevoir. Quoique le format de *l'Epicier* fût alors des plus modestes, qu'il ne comportât que quatre pages et que rien ne démontrât sa réussite définitive, il obtint des abonnements nombreux de tous les points de la France. Il est évident que ces abonnés de la première heure, en apportant à l'œuvre entreprise leur appui immédiat, furent les artisans de son succès.

Ce journal, en effet, fait unique, probablement, dans les annales du journalisme, fut créé sans capitaux, et n'eut d'autre chance de durée que la volonté et l'énergie de son fondateur et la sympathie des membres de la corporation qu'il obtint dès son apparition.

La publication créée et son but répondaient donc bien à un besoin réel, absolu.

Aussi, depuis lors, le succès a-t-il considérablement grossi.

Depuis longtemps déjà, *l'Epicier* est devenu le plus important journal corporatif français. Il possède un nombre considérable d'abonnés, qui s'accroit encore de jour en jour, et son action s'étend non seulement à la métropole, mais aux colonies et à tous les pays de langue française. Il comporte 6 pages de grand format (54 cent. sur 72 cent.), dont deux

Tirage annuel garanti : 800.000 Exemplaires

L'ÉPICIER

Journal hebdomadaire indépendant

DÉFENSEUR DES INTÉRÊTS GÉNÉRAUX DE L'ÉPICERIE & DES INDUSTRIES ANNEXES

PARAISSANT LE JEUDI

VIENT DE PARAITRE

Annuaire Général de l'Epicerie Française

EDITION 1904

AVIS

CHRONIQUE

Les Fonctionnaires Commerçants

Au Conseil Général des Vosges

MARIAGE

Mesures sur l'Alcoolisme

VIN DE TOMATES

CHOSES JUDICIAIRES

GRANDE EXCURSION CORPORATIVE

Dans les VOSGES, au CENTRE DE LA SUISSE

Epinal, Nancy et Saint-Dié-Parcs-le-Chêne

DU JEUDI 18 AU LUNDI 29 AOUT 1904

Programme détaillé du voyage

218 Fr. 80 par tête

CIRES VÉGÉTALES

FAC-SIMILE DE LA PREMIÈRE PAGE DE **L'ÉPICIER**

(6 pages grand format, 54c sur 72c)

Abonnements, un an : Paris, 7 fr. — Départements et Colonies françaises, 8 fr. — Etranger, 9 fr.

pages réservées aux cours et à leur discussion. Les deux premières pages sont occupées par des articles de défense corporative dont sont chargés ses rédacteurs principaux appartenant ou ayant appartenu, pour la plupart, à la corporation, et auxquels collaborent souvent des commerçants en épicerie de tous les points de la France, dont les arguments, les avis ou les critiques sont toujours favorablement accueillis.

Il lui a été donné de rendre de nombreux services généraux et individuels aux membres de la corporation; d'une part, en les conseillant gracieusement ou les appuyant même au besoin dans leurs affaires commerciales, leurs rapports avec les agents des diverses administrations, leurs fournisseurs, leurs employés, etc.; d'autre part, en menant des campagnes énergiques contre les abus dont le commerce est victime, et en obtenant maintes fois gain de cause, non seulement sur des questions locales ou de détail, mais même sur des questions de principe.

C'est ainsi qu'à la suite d'une campagne énergique, *l'Epicier* fut cité à la Chambre des Députés dans sa séance du 9 février 1897, par M. Achille Adam, au sujet du commerce illicite exercé par des fonctionnaires, et que les membres du gouvernement furent mis en demeure de prendre des mesures, chacun dans leur département, pour faire cesser un tel état de choses.

Grâce au nombre toujours croissant de ses abonnés, *l'Epicier* a pu effectuer l'extension des services qu'il rend par l'adjonction de publications annexes, dont la première en date est l'*Annuaire général de l'Epicerie française*, édité pour la première fois en 1895 et paru tous les ans depuis. Cet ouvrage, d'un millier de pages, renferme à la fois les adresses de tous les épiciers de la France et de ses colonies, celles des fournisseurs principaux de la corporation, ainsi que des principaux représentants, et un grand nombre de renseignements commerciaux, techniques, juridiques et de législation, notamment les modifications législatives récentes. Cet annuaire, du prix de 5 francs, est délivré *gratuitement* aux commerçants en épicerie abonnés de *l'Epicier*.

Une réédition de la relation d'un voyage autour du monde, effectué lors de la première exposition d'Hanoï par M. A. Seigneurie, et publié sous le titre *le Tour du Monde d'un Epicier* (ouvrage illustré, de plus de 400 pages) a été faite par les soins de l'administration de *l'Epicier*, qui effectua en outre, en 1898, la première édition du *Dictionnaire de l'Epicerie*.

Cet ouvrage, tiré à 5.000 exemplaires

H. Seigneurie (Jean Ba..tin),
Secrétaire de la Rédaction.

Albert Seigneurie,
Directeur-Rédacteur en chef.

Me Xavier de Boussay,
Avocat-Conseil.

Principaux Rédacteurs du Journal **L'ÉPICIER.**

fut bientôt épuisé, et la présente édition (2e), mise au point avec les modifications de la législation, et qui a été l'objet d'une augmentation importante, est certainement appelée à un semblable succès, à cause des importants services qu'un semblable *vade mecum* peut rendre aux membres de la corporation.

D'autres publications, destinées à former une bibliothèque corporative, seront éditées ultérieurement, et parmi elles le *Manuel de droit pratique*, à l'usage des commerçants en épicerie, par Me Xavier de Borssat, avocat à la Cour d'appel de Paris, membre du conseil juridique de *l'Epicier* et rédacteur à ce journal (ce manuel qui a paru, au préalable, en feuilleton dans *l'Epicier* comporte des développements spéciaux sur tous les points juridiques) puis l'*Histoire de l'Epicerie*, destinée à faire connaître la place qu'a tenue et que tient encore dans le monde notre grande corporation.

EPIERRAGE. — L'épierrage est une opération nécessitée par certains cafés, tels que les Haïti ainsi que certains cacaos et qui consiste à les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent, particulièrement des pierres.

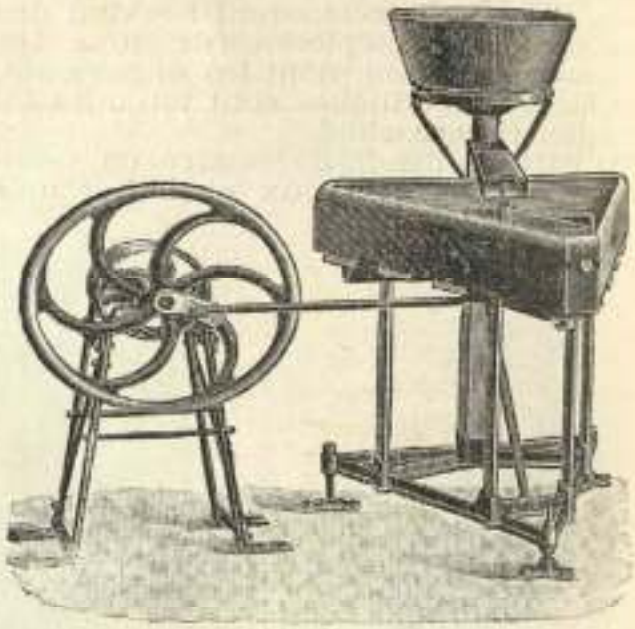
L'état de ces cafés et cacaos provient du peu de soin apporté à leur récolte par les populations d'origine africaine qui les cultivent.

L'épierrage du café est parfois effectué par les importateurs; il donne alors une valeur plus grande au café qui l'a subi; mais, le plus souvent, les Haïti sont vendus tels quels à l'Epicerie, qui, pour plus de commodité, n'opère généralement l'épierrage qu'après brûlage. Le café est en effet rendu ainsi plus léger, et le triage en est plus facile. L'épierrage s'effectue alors, le plus souvent, concurremment avec le vannage.

Cependant, dans la torréfaction industrielle surtout, on emploie souvent des machines de diverses sortes, pour effectuer ce tri.

Les unes, dénommées épierreuses, opèrent par agitation saccadée et se composent d'une table triangulaire, légèrement inclinée vers une de ses pointes, sur la partie supérieure de laquelle le café, ou tout autre produit à épierrer, est peu à peu versé à l'aide d'une sorte d'entonnoir. Un mouvement de trépidation particulier ou sassement est communiqué à cette table au moyen d'une manivelle et les pierres sont peu à peu amenées, en vertu de leur pesanteur, à l'angle inférieur où se trouve une ouverture par où elles sont expulsées.

D'autres machines opèrent par aspiration, qui peut être ménagée de façon à enlever successivement les poussières, les pellicules ou autres corps légers, et enfin les grains eux-mêmes, ainsi séparés des pierres et corps lourds.



Epierreuse.

Des machines de ces différents genres sont employées par les importateurs qui se livrent au triage et nettoyage des cafés, et les maisons d'épicerie qui vendent une quantité importante de café en sont généralement pourvues. Elles s'en fournissent chez les fabricants ou les négociants en appareils spéciaux pour l'Epicerie.

EPINARD. — Plante de la famille des chénopodées, que l'on croit originaire d'Asie, très employée en cuisine pour la préparation des différents mets.

Les épinards sont des herbes annuelles à fleurs dioïques. On en connaît deux variétés : l'épinard cornu ou d'hiver et l'épinard de Hollande, à fruit lisse et qui est le plus répandu. Ses feuilles, légères mais d'aspect verruqueux, constituent, cuites, un aliment sain et léger. On donne souvent le nom d'épinard à des plantes très diverses, mais n'ayant pas la finesse de goût du véritable épinard.

Les épinards sont cultivés surtout dans le sud de l'Angleterre, le nord de la France, la Belgique et la Hollande.

On en prépare des conserves qui sont l'objet d'un certain commerce en quelques

pays étrangers, mais qui ne sont encore que peu fabriquées en France, et non

Pied et feuille d'Épinard.

vendues couramment par l'épicerie française.

EPONGE. — On désigne sous le nom d'éponge une substance fibreuse, composée de fils extrêmement ténus, provenant de zoophytes fluviaux ou marins, de la famille des spongides. Les éponges marines sont les seules dont nous ayons à nous occuper ici. On donne également aux colonies de ces animaux, réunies par des fibres, le nom d'éponges.

Les éponges vivent à des profondeurs diverses et sont fixées, soit après des rochers, soit après des corps durs les plus divers. Il n'est pas rare de pêcher des produits de l'industrie humaine : vases, amphores, etc., immergés depuis longtemps, après lesquels se sont fixées et modelées des éponges.

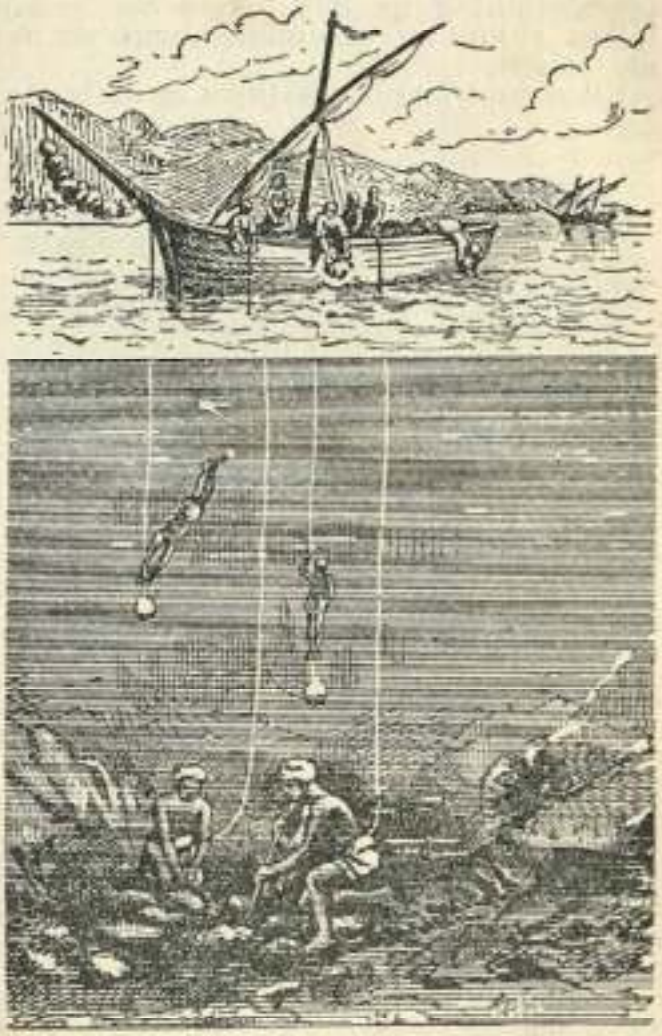
Il en existe un peu dans toutes les mers du globe. On les pêche particulièrement sur les côtes de la Méditerranée, de la mer Rouge, du Mexique et des Antilles, ainsi que des mers australes.

Les éponges sont de qualités très diverses selon leur provenance et selon la nature du fond dans lequel elles puisent leur substance squelettique. Les éponges fines sont généralement à peu de profondeur dans la mer.

On les pêche abondamment dans l'Adriatique, les côtes de Grèce et de Syrie et le littoral de la Tripolitaine et de la Tunisie ainsi qu'aux Antilles.

La plupart de celles vendues par le commerce français proviennent des côtes de Tunisie. On les dénomme généralement *gerby*, du nom de Djerba, grande île du golfe de Gabès qui est l'un des principaux lieux de pêche. Cette pêche spéciale occupe dans cette région, pendant cinq mois de l'année, de juin à octobre, près de 5.000 individus, montant 7 à 800 navires.

Elle est effectuée de différentes manières, selon que l'on recherche des éponges fines ou des éponges communes.



Pêche des Éponges.

Dans ce dernier cas, on les harponne généralement à l'aide d'une fourche à deux dents, système qui a l'inconvénient de les détériorer par l'arrachement de leurs tissus. La pêche des éponges fines, ayant lieu toujours à peu de profondeur (10 ou 15 mètres), est effectuée le plus

souvent par des plongeurs ou des scaphandriers qui les coupent à ras du rocher sur lequel elles se sont développées.

Une fois pêchées, les éponges doivent subir plusieurs préparations avant d'être utilisables.

Elles sont, en effet, enduites d'une couche de matière visqueuse et contiennent des parties gélatineuses animales, ainsi que du calcaire et de la silice qui en constituent le squelette osseux.

On les débarrasse d'abord de leur enveloppe (sarcode), ce qui s'obtient en les laissant immergées un certain temps dans la mer, suspendues à des poteaux, ou en les mettant dans des fosses où on leur laisse subir un commencement de fermentation.

Elles sont ensuite battues et malaxées,

Éponges.

de façon à briser les corps durs qu'elles renferment et à en exprimer toute la substance gélatineuse et osseuse.

Cette opération laisse subsister une certaine quantité d'impuretés, pour l'extraction desquelles on les traite à l'eau acidulée par un vingtième d'acide chlorhydrique; après quoi elles sont lavées à l'eau pure pour enlever toute trace d'acide.

Elles subissent ensuite une sorte d'apprêt consistant dans le découpage, s'il y a lieu, et l'ébarbage; puis vient l'opération du blanchiment, qui peut être effectuée selon différentes méthodes: par l'acide sulfureux, l'hypochlorite de soude, voire même l'eau oxygénée.

La recette la plus usitée consiste à les plonger, après dessiccation complète, dans un bain de permanganate de potasse ou de soude. Ce bain, dont la couleur est d'un violet noir très foncé, leur communique une teinte légèrement brunâtre, qu'un bain de bisulfite de soude fait disparaître.

On les lave à nouveau, puis on les immerge dans une solution alcaline ou acide très faible, selon la teinte que l'on veut conserver, et elles subissent enfin un dernier lavage, après lequel on n'a plus qu'à les faire sécher pour les vendre.

Ces dernières opérations, assez compliquées, nécessitent en outre une certaine habitude, un tour de main, qui s'acquiert seulement par la pratique. La durée des différents bains varie, en effet, selon la nature de l'éponge, le degré de blanchiment que l'on veut obtenir, etc.

Les usages de l'éponge se résolvent à trois catégories: lavage, filtrage et compression thérapeutique.

Le premier cas utilise à la fois les éponges les plus fines et les plus grossières, selon qu'il s'applique aux soins de la toilette ou à ceux du ménage ou de l'industrie. Le second, ne nécessitant qu'une propreté parfaite et une finesse plus ou moins grande, emploie les déchets de fabrication. Le troisième, qui est d'ailleurs de moins en moins usité, nécessitait des éponges spéciales, à la fois d'une grande finesse et d'une texture assez ferme.

Commerce. — Le commerce classifie les éponges de la façon suivante :

1° *L'éponge fine douce de Syrie*, d'un tissu fin et serré, d'un blond fauve, réservée à la toilette;

2° *L'éponge fine de l'Archipel*, variété de la précédente, blonde, moins souple et percée de trous plus grands; employée également à la toilette, ainsi que dans l'industrie de la porcelaine et dans l'impression lithographique;

3° *L'éponge fine dure*, dite *grecque*, compacte, irrégulière et de nuance fauve; employée pour les usages domestiques;

4° *L'éponge blonde de Syrie*, dite aussi de *Venise*, de formes régulières et d'une texture solide, d'un brun clair et très légère. Sert dans l'économie domestique et la toilette;

5° *L'éponge blonde de l'Archipel*, analogue à la précédente, mais insuffisamment expurgée des matières étrangères qui en augmentent le poids;

6° *L'éponge geline* qui vient des côtes de Barbarie, blonde et fine percée de quelques grands trous;

7° *L'éponge brune de Barbarie*, dite *de Marseille*, d'un tissu plus grossier, lourde, solide et percée de beaucoup de trous;

8° *L'éponge Gerby* blonde, volumineuse, rougeâtre à la racine, percée de nombreux trous et hérissée de poils;

9° *L'éponge de Salonique*, d'un tissu assez fin, mais incomplètement débarrassée du sable qu'elle renferme; généralement plate, très rouge à la racine, et de qualité inférieure;

10° *L'éponge de Bahama*, d'un tissu très fin et d'une surface régulière, importée par le commerce anglais, manque d'élasticité et est très cassante;

11° Les éponges de nos côtes océaniennes, inférieures à toutes et d'un usage très restreint.

Les éponges sont généralement importées en France à l'état brut, c'est-à-dire n'ayant subi qu'un nettoyage grossier. L'importation s'en élève annuellement à plus de 600.000 kilogs. dont la moitié est réexportée. Sur ces chitres, 15.000 kilogs seulement d'éponges préparées concernent l'importation, et 25 à 30.000 l'exportation.

Les éponges parviennent en France en balles de crin variant de 80 à 180 kilogs selon les lieux d'expédition, ou en chapelets de 5 à 6 kilogs réunis par 24 dans des balles de toile forte.

Elles sont acquises par les laveurs d'éponges qui leur font subir les triturations et lavages nécessaires, les rognent, les parent et les classifient selon leur forme, leur finesse et leurs qualités de résistance. Le soin de leur préparation influe énormément sur leur valeur. Il arrive que les bains acides sont mal préparés ou qu'on les y laisse un temps trop prolongé, ce qui modifie leur substance et les détériore.

Ces éponges brûlées, reconnaissables à leur teinte généralement et surtout à leur peu de résistance, sont écoulées à bas prix par les bazars ou les déballeurs.

L'Épicerie se pourvoit des éponges demi-fines, pour la toilette, ou communes pour l'usage domestique, soit auprès des négociants importateurs et laveurs d'éponges, qui existent à Paris et dans les ports, soit auprès des commerçants en droguerie, soit auprès des négociants en gros qui font cet article.

ÉPROUVETTE. — Tube de verre ou de cristal, généralement gradué, ouvert par en haut et posé sur un pied, dans lequel on met des liquides pour les éprouver, en vérifier la densité ou le degré au moyen d'un *aréomètre*, la couleur, la composition, etc.

ÉPURATION. — Commercialement, le mot épuration est particulièrement employé pour les huiles végétales; il indique l'enlèvement des impuretés qu'elles renferment et surtout des parties impropres à la combustion. Il s'applique aussi à la purification de l'eau.

Les seules huiles auxquelles on fait subir ce traitement sont celles destinées à l'éclairage. Elles seraient d'ailleurs, après cela, impropres à l'alimentation.

L'épuration consiste dans la précipitation ou la destruction de toutes matières étrangères, et spécialement des parties mucilagineuses, albumineuses ou fibreuses des végétaux dont l'huile est extraite.

Pour obtenir ce résultat, on traite l'huile avec deux ou trois pour cent d'acide sulfurique concentré (on a autrefois employé une quantité un peu supérieure d'acide azotique), le mélange est fortement battu, au moyen d'un agitateur automatique, dans de grands bacs en plomb ayant une contenance de plusieurs hectolitres. L'huile est, après repos, lavée par l'adjonction d'un peu d'eau (20 à 30 0/0) qui précipite avec elle les matières étrangères qu'elle rencontre; puis l'on décante. On facilite souvent cette opération par l'adjonction d'une bouillie de carbonate de chaux qui neutralise l'acide sulfurique dès que son action est jugée terminée.

L'épuration des huiles minérales, dénommée raffinage, est effectuée par des moyens semblables. Les agitateurs mécaniques sont parfois avantageusement remplacés par de puissantes soufflerles d'air qui font bouillonner la masse, et déterminent ainsi une action régulière des produits destinés à occasionner la précipitation des matières incombustibles en suspension. (Voir *Pétrole.)*

Les négociants en huile qui pratiquent eux-mêmes l'épuration de leur huile sont dénommés épurateurs. Les industriels qui préparent et raffinent le pétrole sont dénommés raffineurs de pétrole.

Pour la fabrication des liqueurs ou la *réduction* des eaux-de-vie, on doit employer non seulement des eaux saines, ce qui s'obtient par le filtrage ou l'ébullition, mais encore des eaux parfaitement dépourvues de sels calcaires dont la présence entraîne souvent le louchissement.

Les eaux calcaires, souvent décelées par la difficulté avec laquelle elles dissolvent le savon, doivent être distillées ou, au moins, traitées par la chaux, ce qui est plus économique.

On emploie de 2 à 300 grammes de chaux vive grasse, par mètre cube (dix hectolitres) d'eau à épurer. On prépare d'abord un lait de chaux que l'on verse dans le réservoir et l'on doit, par une agitation énergique et prolongée (une demi-heure) bien assurer le mélange parfait. L'eau se trouble d'abord, puis, par le repos, laisse se déposer la chaux qui s'est emparée des sels. Il est bon de procéder ensuite au *filtrage* en ayant soin de ne

pas introduire dans le filtre les parties boueuses ni le dépôt.

ERABLE. — Genre d'arbres dont l'une des espèces, très commune dans les Etats-Unis d'Amérique et le Canada, l'érable à sucre, fournit un produit alimentaire précieux.

Par incisions, au printemps, on en recueille la sève. Cette liqueur, légèrement sirupeuse, laisse dans la bouche un goût sucré fort agréable. Pour en extraire le sucre cristallisable, on la fait évaporer au moyen de la cuisson, et on la coule ensuite dans des moules.

La récolte dure environ six semaines et chaque arbre peut produire environ 3 kilos de sucre.

Il paraît que les indigènes de l'Amérique septentrionale savaient préparer du sucre d'érable bien longtemps avant la découverte de l'Amérique.

Le sucre d'érable s'emploie comme le sucre de canne ou de betterave; certains consommateurs qui y sont habitués le prétendent même supérieur. Les indigènes des régions où croît l'érable à sucre mêlent la liqueur qui en découle à une pâte, formée de farines de diverses céréales; ils nomment le produit ainsi obtenu après cuisson, *quittera*.

Le suc de l'érable fermenté produit, après acétification, un assez bon vinaigre; mélangé avec de l'eau, il forme une boisson acidulée qui a quelque analogie avec le cidre, et est très rafraîchissante.

Le sucre d'érable est d'un commerce courant dans l'Amérique du Nord, particulièrement au Canada.

ERMITAGE. — Vin récolté sur le coteau de l'Ermitage dans la vallée du Rhône. Ce vin est très apprécié.

ERVALENTA. — Farine alimentaire composée à base de pois, de lentilles, de lupin, etc., et dont le nom est formé des mots latins *ers* (pois) et *lens* (lentille).

On a prétendu cette farine douée de propriétés reconstituantes extraordinaires, de même façon que la *revalescière* de composition analogue.

ESCOMPTE. — L'escompte, en termes commerciaux, est la remise accordée généralement par le vendeur, lorsque le paiement des marchandises fournies a lieu dans un délai fixé par lui. La suppression de l'escompte, lorsque ce délai est surpassé, représente donc en quelque sorte l'intérêt des sommes dues par suite de l'acquisition faite.

En termes financiers, l'escompte est le prélèvement que fait un banquier, à titre d'intérêt, sur une somme qu'il avance contre une garantie quelconque.

L'escompte permet, dans la pratique, à un vendeur, dont l'acheteur est d'une solvabilité notoire, de se procurer immédiatement l'argent qui lui est dû, moyennant le prélèvement d'un taux assez faible, et la remise au banquier de l'effet, billet à ordre ou traite acceptée, qui constate la validité de sa créance.

Le banquier exige de celui auquel il escompte la valeur, ainsi que de celui qui doit la solder, des garanties de solvabilité, faute desquelles il doit se trouver au moins un endosseur de l'effet qui puisse offrir toute garantie de remboursement, en cas de non-paiement par le débiteur.

Escompte en dehors. — On nomme ainsi l'escompte d'une valeur tel qu'il est généralement pratiqué en France. C'est-à-dire que l'escompteur calcule l'intérêt qu'il prélève non sur la somme qu'il verse, mais sur le montant nominal de la valeur, ce qui constitue un intérêt plus élevé que l'escompte *rationnel* ou intérêt exact de la somme versée.

Ainsi un escompteur, au taux de 5 % prélève 50 francs d'escompte *en dehors* sur un valeur de 1.000 francs. Il ne verse donc que 950 francs. Or l'escompte rationnel de 950 francs devrait être 47,50; il bénéficie donc de 2 fr. 50 *en dehors* de l'intérêt légal.

Cette différence, peu sensible pour de petites sommes et pour une durée restreinte, devient très importante par sa répétition ou sa continuité ou lorsqu'elle s'applique à de fortes valeurs. Aussi certaines banques à l'étranger, pressées par la concurrence, consentent-elles l'escompte rationnel ou *en dedans* qui, en tenant compte de tous les facteurs, diffère d'environ 0,25 par 100 francs, au taux de 5 %.

ESCROQUERIE. — L'escroquerie est l'une des sources les plus fréquentes des préjudices que peuvent subir les commerçants; mais si l'escroquerie est sévèrement réprimée par la loi, ce délit est strictement spécifié par le code, et une plainte en escroquerie insuffisamment motivée peut gravement engager la responsabilité de celui qui la dépose. Aussi croyons-nous devoir indiquer ici ses caractères essentiels.

Pour qu'il y ait escroquerie, il faut la réunion des trois faits suivants :

1° Emploi de moyens frauduleux;

2° Obtention de valeurs à l'aide de ces moyens;

3° Détournement ou dissipation des valeurs obtenues.

L'escroquerie est *consommée* lorsque ce dernier fait se réalise; mais il suffit qu'il ait été tenté.

Par contre, si les valeurs n'ont pas été livrées, il ne peut y avoir que *tentative* d'escroquerie.

Les moyens frauduleux sont constitués par l'emploi de faux noms ou de fausses qualités, lorsqu'ils ont été la cause ou l'une des causes déterminantes de la remise des valeurs. Ainsi le fait par un individu de se déclarer agent ou employé d'un établissement déterminé, alors que ce n'est pas, constitue l'escroquerie s'il a reçu, à cause de cela, des marchandises ou des valeurs. Mais l'intention de tromper est nécessaire. Il n'y aurait donc pas escroquerie si un individu, ayant lieu de se croire admis dans ledit établissement, en profitait pour se faire consentir des avances. Dans ce cas, il aurait agi de bonne foi et, quel que soit le préjudice ainsi causé, ne saurait être poursuivi du chef d'escroquerie.

ESPÈCES. — En termes commerciaux, le mot espèces signifie toujours *espèces métalliques* ou *fiduciaires*, c'est-à-dire pièces monnayées ou billets de banques reconnues par l'Etat.

ESPRITS. — On désigne sous le nom d'esprits des substances volatiles très diverses, tels que les *alcools* dénommés souvent : esprit-de-vin, esprit de bois; l'*acide chlorhydrique*, appelé esprit de sel, etc.

C'est de ce mot, employé comme radical, qu'a été formée la dénomination *spiritueux* pour désigner les liquides qui contiennent, en proportion importante, de l'esprit-de-vin ou alcool.

On désigne dans le commerce, sous le nom d'esprit-de-vin, l'alcool pur, qu'il soit ou non produit par la distillation du vin.

L'application du mot esprit à la désignation des substances, provient de l'usage que faisaient autrefois les alchimistes de ce mot. Ils considéraient, en toutes choses, l'existence de deux principes qu'ils définissaient ainsi : « Ce qui s'évapore est esprit, âme, accident; ce qui ne s'évapore pas, corps et substance ».

ESSENCE. — On désigne sous le nom d'essence ou huile essentielle une substance oléagineuse contenue en petite proportion dans les végétaux et considérée comme renfermant tous les principes aromatiques de la plante. On extrait les essences de quatre façons différentes : par expression, par distillation, par absorption et par dissolution.

Le premier procédé est le plus simple, mais il ne peut s'appliquer pratiquement qu'aux végétaux dont le suc est très riche en huiles essentielles : oranges, citrons, etc. Le jus est exprimé par une forte pression, on laisse reposer le liquide aqueux ainsi obtenu et l'on sépare ensuite, par une décantation appropriée, la couche huileuse qui constitue l'essence.

Dans le second cas, on chauffe les plantes dont on veut extraire les essences, en présence d'une certaine quantité d'eau, dans un alambic à la vapeur ou au bain-marie, et le produit très aqueux de cette distillation est traité par décantation comme dans le premier cas.

Le troisième procédé consiste à faire absorber, en les mettant en contact, les huiles essentielles par des matières grasses qui ont pour elles une grande affinité. On l'applique plus particulièrement à l'extraction des essences qui s'altéreraient à une chaleur élevée.

Un grand nombre de liquides dissolvent les huiles essentielles, tels que l'eau, l'alcool, l'éther, le sulfure de carbone, le chloroforme, etc. La macération des plantes dans ces liquides détermine la dissolution des essences qu'elles renferment. On les sépare ensuite des liquides qui les en ont extrait soit par décantation s'il s'agit de l'eau, soit par une évaporation rapide s'il s'agit de liquides volatils.

On emploie beaucoup actuellement, pour l'extraction des parfums par ces deux derniers procédés, des dérivés de pétrole : vaseline ou paraffine pour le procédé par l'absorption, ou éther pétrolique pour le procédé par dissolution.

La fabrication des liqueurs et celle des autres produits d'alimentation a, au contraire, plus particulièrement recours à l'action de l'eau ou de l'alcool, quel que soit le procédé employé.

ESSENCES CHIMIQUES. — On dénomme ainsi les essences obtenues par synthèse, c'est-à-dire par la réunion des éléments chimiques qui constituent les essences réelles.

Il se prépare un grand nombre d'essences chimiques; les plus employées dans les industries fournissant l'Epicerie sont les suivantes :

Essence d'amandes amères. — On la dénomme techniquement nitrobenzine ou essence de mirbane. Elle est produite par la réaction de l'acide nitrique sur la benzine et formée par un liquide jaunâtre oléagineux, d'un pouvoir odorant considérable et d'un prix de revient extrêmement modique.

Aussi est-elle employée largement dans l'industrie des savons bon marché, auxquels elle communique une odeur pénétrante, parfois même nauséeuse. On l'emploie aussi à produire le bouquet du kirsch artificiel.

Essences de fruits. — On prépare sous ce nom, en dilutions alcooliques, les éthers constituant la base du parfum naturel des fruits. Tels sont l'éther butyrique, formant l'essence d'abricot; le butyrate d'amyle, pour l'essence d'ananas; le valérianate d'amyle pour l'essence de pommes, le pélargonate d'éthyle pour l'essence de coings, etc. On emploie ces essences dans la confiserie, la distillerie, la pâtisserie.

Sous le même nom, on comprend les essences destinées à aromatiser les alcools et qui sont l'éther œnanthique ou essence de rhum. Il ne faut pas confondre ces essences avec les *bouquets*, qui en comportent généralement, mais avec adjonction d'autres substances.

Essence de violettes. — L'essence de violettes artificielle a d'abord été extraite de la racine d'iris, et on lui donnait le nom d'*irone*. Depuis, on prépare, par l'action de l'acétone sur le citral, un liquide incolore d'un pouvoir odorant considérable, par cela, économique malgré son prix élevé, et qui, soluble dans l'éther et dans l'alcool, est très employé en parfumerie.

ESSENCE D'ABSINTHE. — L'essence d'absinthe n'est pas une essence chimique, mais bien une essence végétale. Elle sert à la préparation de l'absinthe par dilution dans l'alcool et se prépare en France, en Algérie, en Allemagne et surtout en Amérique. On l'extrait surtout de l'*artemisia absinthium* ou grande absinthe dont 100 kilog donnent de 120 à 130 grammes d'essence, alors que la petite absinthe n'en donne guère que de 30 à 40 grammes.

On le prépare à la fois avec les feuilles et avec les fleurs et semences. La première est très fluide, la seconde épaisse. L'essence du commerce est généralement formée d'un mélange de ces deux sortes. Sa densité varie, suivant la proportion de ce mélange, de 0,877 à 0,973. Elle est constituée en grande partie par de l'*absinthol*, alcaloïde végétal, accompagné de plusieurs autres principes très divers.

L'absinthe épuisée pour la production de l'essence renferme un autre principe, l'amer d'absinthe ou *absinthine*, peu connu et peu employé.

ESSENCE MINERALE. — L'essence minérale est une partie volatile et très inflammable du pétrole brut (Voir *Pétrole*).

C'est un liquide incolore, qui possède une odeur à peu près semblable à celle du pétrole lui-même, mais plus pénétrante. Sa densité varie de 0,600 à 0,740.

Le danger des manipulations de l'essence en présence d'un corps en ignition, même à une distance assez grande, a donné lieu à de minitieux règlements de police comportant avant tout l'isolement de cette matière et l'interdiction absolue de la transvaser à la lumière artificielle.

L'essence dégage, en effet, au contact de l'air, même à une basse température, des vapeurs excessivement inflammables, qui se répandent dans l'atmosphère ambiante et nécessitent les plus grandes précautions. Leur contact avec une flamme légère, même éloignée, telle que celle d'une bougie, peut donner lieu à l'explosion des récipients en vidange et occasionner un incendie.

Le pouvoir éclairant de l'essence est assez grand. En dehors des lampes ordinaires, on a tenté de l'utiliser dans des appareils déterminant, par son évaporation continue, la production de gaz d'essence dont l'inflammation donne une combustion parfaite.

L'affinité extrême de l'essence pour les corps gras la fait utiliser pour le dégraissage des étoffes, auquel elle réussit parfaitement.

Le gaz produit par l'évaporation de l'essence est employé, mélangé dans une certaine proportion avec l'air, pour certains moteurs à explosion, analogues à ceux au gaz d'éclairage. La vogue des voitures automobiles, alimentées non pas avec du pétrole comme on le croit vulgairement, mais avec une sorte d'essence minérale préparée d'une façon spéciale, est appelée à procurer à cet article un débit relativement considérable, en attendant l'emploi de l'acool moteur, ou concurremment avec ce produit.

Réglementation et commerce. — Au point de vue des règlements de police, les essences, émettant des vapeurs inflammables à la température ordi-

naire (au-dessous de 35°) font partie des substances de la première catégorie, considérées comme cinq fois plus dangereuses que les substances de la deuxième catégorie (pétrole raffiné). Dans l'approvisionnement autorisé, en effet, un litre d'essence équivaut à *cinq* litres de pétrole.

Les essences doivent être renfermées dans des récipients étanches en tôle étamée, d'une capacité maximum de 60 litres et portant en caractères très lisibles sur fond rouge, l'inscription « Essence inflammable ». Ces récipients ne peuvent être installés dans une cave, ils doivent être bien éclairés par la lumière du jour, solidement établis sur des supports en fonte ou en fer et facilement inspectables. Au-dessous des robinets de débit doivent se trouver des cuvettes en tôle étamée, destinées à une seule catégorie de liquide, et dans lesquelles les liquides recueillis ne doivent pas séjourner.

Les essences ne doivent *jamais* être transvasées à la lumière artificielle. Les détaillants doivent les conserver sans transvasement dans les récipients de livraison et les débiter directement à l'aide des robinets dont ils doivent être munis.

Nous n'indiquons ici que les prescriptions spéciales à l'essence; la réglementation générale est indiquée au mot *Pétrole*, l'essence étant toujours vendue concurremment avec ce dernier produit.

L'essence minérale ordinaire ou pourvue de marques spéciales se vend aussi en bidons de 2 et de 5 litres.

L'Epicerie se pourvoit de l'essence ordinaire ou de marque auprès des raffineurs ou de leurs dépositaires.

ESSENCE DE TEREBENTHINE. — Produit de la distillation de la sève des végétaux résineux, très employé pour la préparation des vernis et la dissolution des couleurs.

L'essence de térébenthine, dont la densité est de 0,870, est d'une inflammation facile ; aussi est-elle placée parmi les liquides de la première catégorie et, dans les magasins qui en renferment concurremment avec des essences de pétrole, doit être comptée dans l'approvisionnement général au même titre que l'essence minérale.

Par contre, dans les locaux où l'essence de térébenthine est exclusivement débitée, à l'exclusion de l'essence minérale, l'approvisionnement du débit peut s'élever à six cents litres et la capacité des fûts à cent cinquante litres. (Décret du 5 mars 1887.)

ESTAGNON.—Vase cylindrique d'une contenance d'environ 20 litres, employé pour les eaux aromatiques, les huiles d'olive, etc. Les estagnons sont soit en cuivre ou en laiton étamés, en fer battu étamé, soit en verre clissé d'osier. Ces derniers sont les plus usités dans l'Epicerie.

La fabrication et l'emploi des premiers sont régis par les ordonnances de police concernant les boîtes métalliques à conserves. Celle du 28 février 1853 concerne particulièrement l'usage des estagnons; elle prohibe ceux en plomb, en zinc ou en fer galvanisé, et exige l'étamage à l'étain fin, ainsi que la marque au nom et à l'adresse du fabricant et à la date de la fabrication.

Les épiciers ne reçoivent guère en estagnons que les eaux de fleurs d'oranger.

ESTIMATION. — L'estimation est la supposition de valeur attribuée à une marchandise qui subit une dépréciation ou une augmentation quelconque.

En cas de vente de fonds, les marchandises en magasin peuvent être cédées de deux façons: 1° au prix de facture, si les achats sont considérés comme ayant été faits dans des conditions rationnelles et si la marchandise n'a pu être dépréciée; 2° à dire d'experts, si, pour une cause quelconque, leur valeur réelle n'est pas jugée être celle du prix d'achat.

Dans ce dernier cas, on doit se livrer à l'estimation de la marchandise en se basant sur sa qualité, son état de conservation et les cours moyens du moment.

ESTRAGON. — Plante herbacée de la famille des composées, originaire des régions montagneuses des bords de la Caspienne. Elle est cultivée dans les jardins potagers.

C'est une plante vivace, haute d'environ un mètre, à feuilles étroites, lancéolées et un peu épaisses. Ses fleurs jaunâtres, groupées en petits capitules, poussent en sorte d'épis à la naissance des feuilles.

Elle habite les régions froides et montagneuses de préférence.

On la propage à l'aide de graines semées en mars ou à l'aide d'éclats de pieds, au printemps ou à l'automne.

L'estragon possède une odeur aromatique assez prononcée, une saveur âcre et piquante également répartie dans toute la plante. On emploie ses jeunes pousses pour aromatiser le vinaigre et différentes préparations culinaires.

On attribue à l'estragon des propriétés

hygiéniques, antiscorbutiques et apéritives.

Les vinaigres et moutardes aromatisés à l'estragon sont de vente courante dans le commerce de l'Epicerie.

Feuille et pied d'Estragon.

ESTURGEON. — Gros poisson carnassier, à bouche petite et sans dents, à cuirasse répartie sur la tête et sur certaines parties du dos, répandu dans la Méditerranée, la mer Noire, la mer Caspienne et quelques parties de la mer Rouge et de la mer du Nord. Il remonte les grands fleuves au printemps. On pêche surtout l'esturgeon dans le Volga, le Dnieper, le Dniester et le Danube. Quelquefois cependant des esturgeons de taille moyenne remontent également les fleuves italiens, espagnols et portugais. On a même pêché des esturgeons dans le Rhône, la Gironde et la Seine. On a pris des esturgeons pesant jusqu'à 500 kilogrammes; leur longueur peut atteindre six mètres.

Esturgeon.

La chair de l'esturgeon varie de qualité selon les différentes variétés; la plus estimée est celle du sterlet, commun en Russie.

La pêche de l'esturgeon donne lieu, en Russie à un commerce très important. L'esturgeon est consommé frais, en saumure, salé ou fumé. On recherche sa laite, qui se vend à part et pèse jusqu'à 50 kilos. Les œufs, plus recherchés encore, et dont une seule femelle de grande taille peut donner 150 kilos, servent à la préparation du *caviar* (Voir ce mot). La graisse d'esturgeon est employée dans la Russie méridionale comme graisse culinaire. Le cuir sert à faire des chaussures. Enfin la vessie natatoire est employée à la fabrication de l'*ichthyocolle* ou colle de poisson.

On estime la valeur moyenne marchande de la chair de l'esturgeon à 1 fr. la livre, et celle du caviar de 7 à 10 fr. On voit que la capture d'un seul de ces animaux, de taille moyenne, est déjà fructueuse.

Aussi la pêche de l'esturgeon est-elle, dans certaines contrées de la Russie, notamment l'Oural, l'objet d'une réglementation sérieuse et ne peut s'effectuer qu'à des époques déterminées, afin d'éviter sa destruction exagérée.

En France, l'esturgeon est rarement consommé et l'Epicerie ne fait guère qu'un commerce restreint de caviar.

ETABLISSEMENTS CLASSÉS. — Les établissements incommodes, insalubres ou dangereux sont l'objet d'une réglementation spéciale selon la catégorie dans laquelle ils ont été classés.

Non seulement beaucoup d'industries en rapport avec l'Epicerie forment des établissements classés; mais l'Epicerie elle-même, lorsqu'elle développe largement certains de ses services accessoires, notamment la vente des pétroles, peut se trouver soumise à cette réglementation.

Les établissements classés nécessitent une demande d'autorisation qui donne lieu, pour les deux premières classes, à une enquête de *commodo et incommodo*.

Les établissements de première classe, sont ceux dont le danger ou l'insalubrité nécessitent l'éloignement des habitations particulières. Ils comportent parmi les industries relatives à l'Epicerie, les suivantes:

Distilleries d'absinthe, d'acide stéarique; fabriques d'artifices, d'allumettes chimiques, d'amidon par fermentation, traitement des pétroles et de leurs dérivés; dépôts de pétroles et autres substances inflammables s'ils peuvent comporter 1.050 ou plus de liquides de la première catégorie (essence, etc.), ou 10.500 litres de liquides de la seconde catégorie (pétrole rectifié); le traitement des substances animales susceptibles de dégager de mauvaises odeurs, etc.

Les établissements de la seconde classe comportent la stéarinerie par saponification, la rectification de l'alcool, les dépôts d'allumettes comportant plus de

25 mètres cubes, l'amidonnerie, sans fermentation, la fabrication de l'eau de Javel, les dépôts de pétroles inférieurs à 1.050 litres de liquides de la première catégorie ou à 10.500 litres de la seconde, les sécheries de morues, la dessiccation des oignons dans les villes, les dépôts de poissons salés, les ateliers de salaisons, ceux de conserves de sardines dans les villes, les fonderies de suif, etc.

Les établissements de la troisième classe comportent la distillation en général (autre que du vin), les dépôts d'allumettes de 5 à 25 mètres cubes, le moulage des bougies et de la cire, la torréfaction en grand des cafés ou de la chicorée, la fabrication de la choucroute, les dépôts de fromages dans les villes, les dépôts de salaisons, les confiseries d'olives, les savonneries, etc.

La demande d'autorisation est effectuée sur papier timbré. L'autorisation peut être retirée: 1° quand des dangers non prévus se manifestent en cours d'exploitation; 2° quand l'industriel ne se conforme pas aux prescriptions qui lui ont été imposées. En ce cas, il peut y avoir aussi simple contravention entraînant l'amende pour chaque fait constaté et pouvant donner lieu, en cas de récidive, à un emprisonnement de trois jours.

L'autorisation perd son effet lorsque l'exploitation est interrompue plus de six mois consécutifs.

ETAGERE. — Une étagère est un meuble ouvert, soit accroché, soit monté sur pieds qui se compose de tablettes superposées.

Dans l'Epicerie, certains meubles de milieu sont parfois surmontés d'étagères. On les réserve, le plus souvent, à la confiserie.

ETAIN. — L'étain est un métal blanc ayant un léger reflet jaunâtre; il est très malléable et assez ductile.

L'étain fond à 228°, sa densité est 7,29 Il possède une saveur particulière, un peu désagréable et une odeur assez prononcée que le frottement accroît. Quand on le ploie, il fait entendre un bruit spécial, le cri de l'étain.

L'étain n'est pas attaqué à froid par l'acide sulfurique; ce n'est que vers 150° qu'il en subit l'action. Mais il fond aisément dans l'acide chlorhydrique concentré et l'acide azotique. Les alcalis le dissolvent aussi à chaud.

Après l'or et l'argent, l'étain est cependant, à froid, le plus inaltérable des métaux. Aussi l'emploie-t-on pour recouvrir, par le procédé de l'étamage, les ustensiles les plus usuels en métaux d'une oxydation facile, ainsi que, sous forme de feuilles minces, pour préserver de nombreux produits alimentaires de l'action de l'air et de l'humidité.

Allié au plomb, il acquiert une malléabilité plus grande, un point de fusion plus bas, et son prix de revient est également diminué. C'est presque toujours cet alliage, dans des proportions variables, que l'on emploie pour tous objets non destinés à contenir des produits alimentaires. On obtient également ainsi la soudure des plombiers.

L'étamage des récipients destinés à la préparation et à la conservation de produits alimentaires est exigé, par les règlements de police, à l'étain fin, c'est-à-dire comportant 97 % d'étain pur, avec une tolérance de 1/2 % de plomb ou de dix millièmes d'arsenic.

Il en est de même des enveloppes d'articles d'alimentation.

Les mesures réglementaires de capacité pour les liquides sont en étain.

L'étain est encore utilisé par l'Epicerie et nombre d'industries sous forme de *capsules* destinées à compléter le bouchage obtenu au moyen du liège.

ETALAGE. — On nomme ainsi un ensemble de marchandises ou d'objets divers exposés à la vue des passants dans le but d'attirer la clientèle.

L'extrême concurrence a déterminé le commerce de l'Epicerie à agir à l'instar des marchands d'objets de luxe, en établissant des étalages plus ou moins considérables soit dans des montres, ou sur des meubles extérieurs placés à la vue du public, soit dans l'intérieur du magasin, sur des meubles, qui permettent à la clientèle d'examiner plus facilement tous les produits.

Dans les magasins d'une certaine importance on a affecté à ce service des employés spéciaux dénommés étalagistes.

Il en est qui élèvent leur métier à la hauteur d'un art, lequel exige à la fois beaucoup de goût, ainsi qu'une longue pratique.

L'influence d'un étalage bien compris, comportant à la fois l'aspect tentateur de la marchandise savamment présentée et l'affichage d'un prix modique, est très grande sur la clientèle.

Nous ne sommes plus, en effet, au temps où le public achetait de confiance les produits que lui vendaient *ses* fournisseurs. On tient aujourd'hui à voir la marchandise avant de s'en rendre acquéreur. Il n'est donc pas étonnant que sa

présentation plus ou moins avantageuse ait acquis une réelle importance.

Les étalages sous vitres sont souvent masqués pendant l'hiver par le gel. On a imaginé divers moyens d'éviter cet inconvénient. Comme il provient de la condensation produite par la différence de température, on détermine souvent une circulation d'air en ménageant de petites ouvertures communiquant avec l'extérieur. On obtient aussi un bon résultat en enduisant la face interne de la glace ou vitre, d'une mince couche de glycérine pure extra épaisse (densité 1.26) étendue avec un pinceau.

L'étalage sur la voie publique est réglementé et surveillé par l'administration municipale. Les contraventions à ces règements locaux sont passibles d'amendes de 1 à 5 francs.

Nul n'a le droit, sans permission spéciale, d'étaler, même momentanément, des marchandises sur la voie publique, et cette permission, ainsi que la constatation de perception des sommes afférentes, doivent être représentées à toute réquisition des agents de police.

Notions générales. — Le but de l'étalage est, avant tout d'attirer l'attention puis de mettre en relief certains articles dont on veut pousser la vente.

Le moyen consiste à imaginer soit une disposition simplement harmonieuse qui charme le regard, soit une figuration originale qui excite la curiosité.

Dans le premier cas, on a l'étalage classique basé sur le seul effet des produits eux-mêmes, avantageusement exposés. Dans ce cas ou dans l'autre, l'un des premiers éléments du succès est de savoir se borner et de ne mettre en évidence qu'un certain nombre d'articles judicieusement choisis. Il faut que les objets exposés dans une même vitrine, ou même dans des vitrines rapprochées, ne jurent point ensemble, à moins, toutefois, que l'on ne cherche à exciter la curiosité par ce contraste même.

Si l'on désire appeler l'attention sur les cafés, par exemple, non seulement il faut donner une large place à ces produits dans la vitrine qui leur est réservée, mais si on y joint autre chose, il faut que ce soient des produits ayant avec le café une certaine analogie, un certain rapport, une connexion d'idées: Du thé, de la vanille, iront très bien avec, de la biscuiterie ou de la confiserie au besoin, ainsi que des liqueurs; mais de la brosserie, de la savonnerie ou des salaisons jureraient énormément; de l'huile même ne serait pas à sa place.

Une montre de biscuiterie est souvent du plus gracieux effet, grâce aux couleurs chatoyantes des boîtes. Des boîtes vides peuvent en faire les principaux frais, le fond en quelque sorte.

Puis, de place en place, quelques boîtes ouvertes, bien détachées du reste, montrent leurs produits. On en trouvera un exemple à la gravure de l'*Epicerie Moderne* (Voir *Epicerie*).

Les fruits secs permettent aussi d'élégants étalages. On dispose au bas de la vitrine une sorte de parterre où les dessins sont formés par les diverses sortes de fruits. Sur les côtés ou le fond, des caisses entières de figues ouvertes servent de repoussoir. Les figues de Smyrne se prêtent particulièrement à cette disposition. Des caisses de pruneaux, dont les fruits régulièrement placés sont maintenus par des glaces, peuvent servir au même objet. Dans le milieu on peut placer des coupes garnies de fruits de choix, des grappes de raisins ornées de rubans, ou des assiettes de cartons, des paquetages divers, remplis et décorés. Des étalagistes préparent aussi de grands décors en garnissant des panneaux de bois d'une couche des divers fruits régulièrement disposés, maintenus par de petites pointes, des épingles de la colle forte même, et représentant des dessins, le nom du commerçant, etc.

Mais le principe fondamental de ce genre d'étalages est de mettre peu de sortes de choses, de disposer quelques blocs formant un fond, pas trop touffu cependant, car une certaine légèreté est une des conditions d'un étalage élégant, et de placer quelques échantillons, les plus gracieux, bien en évidence et dégagés.

L'étalage que nous venons d'indiquer s'applique particulièrement aux montres et vitrines. Celles-ci, pour produire un bel effet, doivent avoir au moins 80 centimètres de profondeur. Des montres d'un mètre et plus de profondeur, permettraient à des étalagistes de goût, de tirer d'excellents effets, des différences de plans.

L'étalage de curiosité peut s'appliquer aussi aux vitrines et montres; mais ce qui lui permet ses plus heureux effets, c'est un vaste emplacement nu, où toute la garniture est due à l'ingéniosité de l'étalagiste.

Là surtout, une seule catégorie de choses est de rigueur. Souvent même une seule chose, au moins comme cadre, donne un résultat parfait. Pour en donner un exemple, nous donnons une vue

Monument construit en tidons à pétrole.

d'un monument de style grec construit entièrement en bidons à pétrole, d'après les plans et sous la direction de M. A. Seigneurie à l'Exposition de Rouen en 1896, et qui atteignait une hauteur de plus de six mètres. Seul le plafond central était constitué par une verrière. Des sous-produits garnissaient le meuble de milieu qui représentait l'autel de ce temple original.

A l'Exposition de Paris 1900, la manufacture des biscuits Olibet avait exposé ses biscuits sortant à flots d'une énorme corne d'abondance en osier doré. Cette disposition, de dimensions plus réduites, peut être d'un très heureux effet dans une vitrine de confiserie, surtout de fruits confits qui, groupés avec art et entremêlés de feuillage peuvent être très décoratifs.

Les conserves en boîtes peuvent permettre de figurer, dans le magasin même, des colonnes ornementales, des pylônes, des arceaux, etc.

Les sujets les plus divers peuvent donner l'idée d'un étalage.

C'est ainsi qu'une montre de vins peut donner lieu à la reproduction d'une cave avec tous ses accessoires, complétée par une vue des chais ou des vignobles producteurs. Les tableaux et les étiquettes jouent en effet un grand rôle dans l'étalage, à la fois pour le coup d'œil et pour l'enseignement qui en doit ressortir pour le spectateur.

Les étiquettes, même ornées, doivent pouvoir être faites par un étalagiste, au besoin; la chose est d'autant plus aisée qu'il existe des appareils permettant de les faire très rapidement et avec le même art que les fabricants habituels.

Enfin, il est souvent employé des sujets mécaniques pour attirer le regard sur des étalages. Le sujet doit avoir, naturellement, un rapport précis avec les marchandises mises en montre, sans quoi la curiosité produite donne peu de résultats pratiques.

En dehors des sujets mécaniques compliqués, qui peuvent être seulement fabriqués par des industriels spéciaux et sont fort coûteux, on expose souvent des constructions composées d'un bâti de bois ou de carton recouvert de certains produits, tels que des pâtes alimentaires. Nous avons vu ainsi des moulins, une reproduction de la Grande Roue, etc. Le mouvement est aisément transmis par une ficelle s'enroulant sur une bobine et reliée à un mouvement d'horlogerie très simple, un tourne-broche, par exemple.

Les indications qui précèdent, si vagues et concises qu'elles soient, contribueront, nous l'espérons, à répandre le goût des étalages originaux qui constituent, en général, une publicité peu coûteuse et très active.

Remarquons seulement en terminant que l'adresse et le goût d'un étalagiste se décèlent à la simplicité des moyens mis en œuvre. Plus il est adroit, moins il doit avoir besoin d'accessoires. Sur une plate-forte dénudée, à l'aide de quelques caisses d'emballage, d'un peu d'étoffe ou de garniture, de quelques étiquettes et des seuls produits à mettre en montre, il doit pouvoir tirer une décoration pleine de goût, arrêtant le regard et captant l'attention du passant.

ETALON. — On désigne ainsi les modèles des unités de mesures, particulièrement de longueur, auxquels toutes les mesures employées dans le commerce ou l'industrie doivent se rapporter strictement.

La corporation des épiciers-apothicaires avait, depuis 1484, la garde des poids et des mesures. Elle en conservait les étalons dans la maison de la rue des Lombards, dite le Poids du Roi. Ces étalons, qui servaient au contrôle des mesures employées dans le commerce, étaient elles-mêmes vérifiées à la Monnaie, tous les six ans, sur les matrices originales, qui étaient en cuivre très fin, d'un travail estimé et gardées sous quatre clefs. On prétend qu'elles dataient de Charlemagne.

Les étalons actuels sont ceux du *mètre* et du *kilogramme*. Ils furent présentés le 22 juin 1799 au Corps législatif et placés, le même jour, dans une boîte fermant à clef et déposée aux Archives dans une double armoire fermant à quatre clefs. Ces étalons sont en platine.

ETIQUETAGE. — Des lois et règlements de police récents exigent l'étiquetage de certains produits ayant avec d'autres une analogie d'aspect assez grande. C'est ainsi que l'oléo-margarine et les graisses composées doivent toujours être accompagnées d'étiquettes informant la clientèle de leur véritable composition.

Cette mesure est bonne, en somme, car elle met le public en garde, non pas tant contre la fraude, assez rare d'ailleurs et qui se joue des règlements, que contre les erreurs qu'il pourrait lui-même involontairement commettre. Par malheur, les règlements ne s'arrêtent pas à cette disposition, mais exigent en outre que l'enveloppe de ces produits en por-

tent encore la désignation apparente, obligation ridicule, autant attentatoire à la liberté individuelle qu'à celle du commerce, et qui ne prouve que le désir de nos législateurs de réglementer à outrance sans avoir souci de l'utilité de leurs décisions.

L'étiquetage de la margarine a lui-même été jugé insuffisant, puisqu'il n'est plus permis, à ceux qui vendent du beurre, de vendre en même temps ce produit! (Voir *Margarine).*

ETIQUETTE. — Fiche mobile sur papier, carton, bois, verre ou métal, portant indication de l'adresse du commerçant, ou de sa marque, ou de la nature de la marchandise, collée ou apposée sur celle-ci.

D'après son étymologie, le mot étiquette signifie objet fixe.

Dans la plupart des commerces, et notamment dans l'Epicerie, on se sert de plus en plus d'étiquettes luxueuses et quelquefois même artistiques, dans le but d'attirer les regards du client et de parer la marchandise.

Ces étiquettes sont fabriquées par des industriels ou ouvriers spéciaux; mais il existe aussi des appareils ou boîtes à marques, permettant à toute personne de goût d'obtenir aisément des résultats parfaits.

Les étiquettes de grande dimension comportant des indications diverses sont considérées comme *tableaux réclames* (Voir ce mot) et astreintes à certaines réglementations.

ETRANGER. — Les règles du droit commercial s'appliquent à l'étranger faisant le commerce en France, au même titre qu'au Français.

Il peut être assigné devant les tribunaux commerciaux français, même s'il n'a ni résidence ni domicile en France et même si l'obligation donnant lieu au litige a pris naissance ou doit être exécutée hors du territoire français.

ETRENNES. — Présents du jour de l'an.

On fait remonter la création de cet usage aux premiers Romains. Tatius, roi des Sabins, qui, après la guerre de Rome, partagea avec Romulus la royauté sur les deux peuples unis, reçut, dit-on, en signe de paix et de concorde, lors de la cessation des hostilités, le premier jour de l'an, l'hommage de rameaux de palmier coupés dans un bois situé aux portes de Rome et consacré à *Strenua*, déesse de la force.

Ce gage continua à lui être offert à chaque anniversaire et prit le nom de *strenuæ*, du nom de la déesse dont le domaine le fournissait.

Ce serait donc la généralisation et la transformation de cet usage qui donneraient encore, de nos jours, lieu aux étrennes.

Cependant, l'usage des étrennes n'est pas seulement entré dans les mœurs des peuples de descendance grecque ou latine, mais encore dans celle de tous les pays civilisés. En Chine et au Japon, cet usage existe depuis un temps immémorial, et le jour de l'an est fêté par des réjouissances et des cadeaux.

Les anciens Gaulois avaient une mode semblable. Lorsque le gui venait d'être solennellement coupé, au premier jour de l'année, les assistants s'en distribuaient des fragments.

A l'époque actuelle, l'usage des étrennes détermine un mouvement d'affaires considérable.

Il crée ou cimente des relations amicales; permet à la satisfaction ou à la reconnaissance de se manifester sous une forme tangible, et cause la consommation en grand de produits qui, regardés comme une superfluité par bien des ménages, auraient sans cela un écoulement beaucoup moindre.

Il a, par contre, l'inconvénient de mettre à contribution toutes les bourses pour la rétribution supplémentaire d'une foule de services indirects, tels que ceux de certains agents de quelques grandes administrations de l'Etat, des postes et télégraphes, par exemple.

Il est cependant à considérer qu'il constitue ainsi une sorte de contribution volontaire à l'exécution de ces services, subordonnée à la façon dont ils ont été rendus et à l'usage qu'on en fait, avantages que n'offrent pas les contributions réelles.

Le commerce de l'Epicerie, entre autres, doit cependant se féliciter que la vente des étrennes ait duré jusqu'à nous, puisque les fêtes du 1er janvier sont cause d'un écoulement considérable d'une foule de ses produits et spécialement de confiseries de toutes sortes, flacons de liqueurs, oranges, etc., etc.

Cependant si le commerce reçoit un supplément d'activité du fait des étrennes il en subit malheureusement aussi, certaines régions, un préjudice important, par suite de la coutume fâcheuse qui s'est établie, pour les commerçants, d'en donner aussi à leur clientèle.

Cette coutume n'a aucune raison d'être.

Un commerçant loyal n'a pas de reconnaissance à avoir à ses clients de se servir chez lui. Ils y viennent parce qu'ils y trouvent leur avantage, que les produits leur semblent bons et les prix raisonnables. S'il en était autrement ils se serviraient ailleurs, d'autant plus qu'ils seraient également assurés d'y recevoir des étrennes.

Ce sacrifice volontaire et inexplicable est une pure aberration, et les étrennes, loin de satisfaire la clientèle, l'indisposent souvent, car il arrive qu'elle les regarde comme une simple restitution d'une partie des bénéfices excessifs, à son avis, que l'on a pu faire sur elle. Le commerçant approuve implicitement cette manière de voir par le seul fait de donner des cadeaux, et les clients ne s'en sont jamais considérés pour cela comme engagés à se servir dans le même magasin, si un concurrent vient à baisser ses prix.

Les commerçants, en outre de leur clientèle, ont la coutume assez générale de donner des étrennes aux employés des administrations avec lesquelles ils sont en fréquents rapports, notamment les employés des postes. Ces étrennes sont, le plus souvent, en espèces. Il a été remarqué que beaucoup de bénéficiaires de ces étrennes étaient adhérents de sociétés dites coopératives, de telle sorte que les étrennes données par les commerçants bénéficiaient à leurs concurrents. Aussi a-t-on préconisé le don, au lieu d'espèces, de bons de marchandises à prendre soit chez le donataire soit chez des commerçants différents, avec lesquels un accord préalable était établi. Ce système a donné des résultats favorables à ceux qui l'ont adopté; aussi nous devions-nous de le signaler ici.

ETUVES. — On donne le nom d'étuves à des chambres ou appareils dans lesquels l'élévation de la température est régulièrement maintenue, selon le but que l'on se propose, à l'aide d'air chaud ou de vapeur.

Nombre de produits vendus par l'Epicerie doivent être passés à l'étuve pour obtenir l'état de dessiccation suffisant à leur conservation: bonbons coulés dans l'amidon, julienne et champignons secs, pruneaux, pâtes alimentaires, etc., etc.

EVAPORATION. — Passage d'un liquide, et même de certains solides, à l'état de vapeur, sans être soumis à l'ébullition. Lorsqu'il y a ébullition c'est la vaporisation qui se produit.

Ce phénomène, se produisant à la surface, est plus ou moins rapide, selon que le contact du liquide avec l'air est rendu plus ou moins considérable par l'ouverture du vase qui le contient.

Il a lieu en raison inverse de la pression atmosphérique, et en raison directe de l'élévation de la température.

L'eau étant un agent de désorganisation des matières organiques, on en prive, dans l'industrie, celles que l'on veut conserver par divers moyens. L'un de ces procédés consiste dans l'évaporation.

Elle est particulièrement appliquée depuis quelques années à certains fruits très aqueux, tels que la pomme, ou même à des légumes.

L'évaporation se produit par différentes méthodes. Dans les pays chauds, il suffit parfois d'exposer au soleil les produits dont on veut évaporer l'eau de constitution; c'est la méthode de *dessiccation* ou séchage ordinaire. Le nom d'évaporation est particulièrement donné au même résultat obtenu par des moyens industriels. On emploie pour cela le chauffage dans une étuve, ou en faisant passer un courant de vapeur sèche, s'il s'agit de sirop par exemple, dans le produit dont on veut obtenir la concentration par évaporation. On peut encore l'obtenir au moyen du vide.

Les produits desséchés par un procédé quelconque ont subi en somme l'évaporation; cependant on réserve ce nom au procédé de dessiccation de certains fruits, épluchés ou non, entiers ou découpés, que l'on étale sur des claies dans des étuves spéciales parcourues par un courant d'air chaud et sec. Les fruits ainsi traités conservent toutes leurs qualités, et il suffit, pour leur rendre l'aspect et la saveur du fruit frais cuit, de les placer quelques instants dans l'eau chaude.

Les indications relatives à l'évaporation des fruits les plus généralement soumis à ce traitement: abricots, pêches, poires, pommes, cerises; sont données au nom de chacun de ces fruits.

Les fruits bien desséchés ont le grand avantage de pouvoir se conserver pendant plusieurs années. Emballés en caisses et placés dans un endroit bien sec, ils se conservent facilement pendant cinq et six ans.

EVENT. — L'évent est une corruption spéciale produite dans les aliments, particulièrement les liquides et surtout le vin, par l'action intempestive ou trop prolongée de l'air.

Les mots évent, éventés, signifient, en

somme, qui a perdu une partie de ses qualités par l'action du vent.

EVENTAIRE. — Plateau de bois, d'osier ou de toute autre matière sur lequel les marchands en plein vent étalent leurs marchandises.

Ce mot s'applique également à l'étalage de marchandises en plein vent sur un espace restreint.

EXCEDENT. — En matière de douane et de régie, on dénomme ainsi les quantités de marchandises trouvées en sus de celles dont l'existence en magasin ressort des écritures.

En matière de douane, tout excédent ne dépassant pas 5 % est simplement soumis aux droits. Au-dessus de cette limite, les excédents sont frappés du quadruple droit.

En matière de régie, depuis la loi du 29 décembre 1900, tout excédent *réel* constaté à la balance finale du compte, donne lieu à procès-verbal.

Une tolérance de 5 % est bien accordée; mais elle ne s'applique qu'aux excédents ressortant des déclarations de l'assujetti et pouvant avoir pour cause une simple erreur de calcul. La possibilité d'un excédent réel, si petit soit-il, n'est pas admise.

En principe, un excédent réel, présume en effet la fraude; puisqu'il n'est pas possible de posséder en magasin plus que la différence entre les entrées et les sorties. Mais si « l'homme est sujet à l'erreur » selon le viel adage, l'agent du fisc n'est pas particulièrement infaillible.

On sait que des *déductions* (Voir ce mot) sont accordées pour le *coulage* normal. Qu'à la suite d'une vérification un peu erronée une déduction dépassant le manquant réel ait été accordée, cela suffit pour que l'on puisse trouver ensuite un excédent léger. Il est fâcheux qu'en ce cas il puisse être verbalisé. D'autres sources d'erreur peuvent, du reste, se présenter.

Les excédents même constatés, peuvent être le fait d'une erreur. Il appartient aux commerçants de contester le résultat de la vérification faite et d'exiger une contre-vérification immédiate; mais ce droit cesse dès le départ des agents. On conçoit, en effet, qu'il serait aisé de se débarrasser d'un excédent gênant.

En cas de refus des employés-vérificateurs, le négociant, avant de les laisser sortir des magasins où s'opère le recensement, doit déclarer qu'il conteste les résultats de leur vérification et qu'il requiert une nouvelle vérification par expert, en vertu de l'article 146 de la loi du 28 avril 1816. Puis le juge de paix doit être immédiatement prévenu et désigner l'expert.

EXERCICE. — Surveillance spéciale exercée sur les entrepôts de douane et de régie, les distilleries et brasseries, et à laquelle les débitants étaient également assujettis jusqu'à l'application de la loi du 29 décembre 1900, qui les a débarrassés d'une partie des contraintes que l'exercice leur imposait.

Les négociants entrepositaires et les fabricants d'objets soumis aux droits, restent assujettis à l'exercice ou *recensement.*

EXPEDITEUR. — L'expéditeur ou chargeur est celui qui, ayant vendu une marchandise en un lieu éloigné, en opère la livraison au moyen de la remise au transporteur .

Si, comme dans la plupart des cas, les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, le contrat de vente est parfait pour l'expéditeur lorsque la marchandise a été livrée au transporteur. (Voir *Transports.*)

EXPEDITION. — Remise de marchandises à un transporteur à l'adresse d'un destinataire quelconque. — Chacun exemplaires d'un *acte* qui doit être, à la fois, en la possession de plusieurs personnes. Les baux, les actes de vente importants sont toujours établis en plusieurs expéditions (deux au moins) toutes revêtues de la signature des contractants. Une copie, au contraire, ne comporte pas nécessairement les signatures. — Pièce de douane ou de régie permettant le déplacement des marchandises sujettes aux droits.

Les expéditions ou titres de mouvement sont délivrées sur déclaration du commerçant et, quand il y a lieu, moyennant le paiement ou la consignation des droits, au bureau des douanes ou à la recette buraliste.

Mais il se trouve que le bureau du receveur est souvent éloigné des magasins ou entrepôts; aussi les commerçants peuvent-ils obtenir de la Régie des registres leur permettant de se délivrer eux-mêmes certains titres de mouvements: *laissez-passer* et *congés* (Voir ces mots).

Quant aux *acquits-à-caution* (V. ce mot) ils ne peuvent leur être délivrés que par les agents de l'Administration.

La faculté de se délivrer, à l'aide de registres spéciaux des laissez-passer pour des quantités de marchandises variables, selon que l'on est classé parmi les négociants ou les débitants, est déjà ancienne;

celle de se délivrer des congés ne date que du 18 avril 1901 et ne s'applique qu'aux vins et aux cidres expédiés par les marchands en gros.

EXPERT. — L'expert est celui qui, particulièrement versé dans un art ou métier, est désigné pour opérer à son sujet des recherches, constatations, ou procéder à une évaluation ou une estimation quelconque.

En cas de contestations en justice, les experts peuvent être, soit choisis par les parties en cause, soit désignés d'office par le tribunal.

Dans les cas de vente de fonds, création ou cessation de sociétés; dans tous cas, enfin, où un inventaire est nécessité pour la limitation des intérêts de diverses parties, des experts sont choisis, pour estimer la valeur des marchandises sur lesquelles les parties en cause pourraient ne pas être d'accord.

La décision des experts, librement choisis ou acceptés par les parties, est souveraine, hors le cas de fraude démontrée.

En justice, au contraire, les experts ne sont entendus qu'à titre de renseignement, et les juges peuvent parfaitement prendre une décision contraire à celle que leur avis paraît comporter, si celui-ci ne semble pas aux magistrats être suffisamment établi.

EXPERTISE. — Les expertises peuvent être réclamées chaque fois qu'il peut y avoir doute, soit de l'estimation d'un produit, soit sur le résultat d'une constatation ou d'une affirmation technique. (Voir *Procès-verbal.)*

Leur emploi est de rigueur chaque fois que des parties contractantes ne peuvent se mettre d'accord sur la valeur d'un objet ou d'une marchandise, ou l'importance d'un dégât causé.

Lorsque le résultat d'une expertise fait tomber quelqu'un sous l'application de la loi, par une action civile ou correctionnelle, celui-ci est en droit de demander une contre-expertise. Les experts sont alors désignés par le tribunal, qui doit, pour le prononcé de sa sentence, s'éclairer de leurs dires.

Des contre-expertises consciencieuses peuvent ainsi sauver de la ruine ou du déshonneur d'honorables commerçants, traînés devant les tribunaux correctionnels par des experts officiels, dont les constatations ou analyses sont parfois basées sur des méthodes incomplètes ou irrationnelles.

Les expertises sont souvent nécessaires en matière d'*assurances* (Voir ce mot) ou de transports. Dans ce dernier cas elles ont lieu, en cas d'*avaries* à la livraison de la marchandise, lorsque le transporteur se refuse à en reconnaître la nature ou l'importance.

Ces expertises peuvent être amiables, c'est-à-dire acceptées d'un commun accord par les deux parties. En ce cas: il est nécessaire de rédiger au préalable un engagement de se soumettre aux conclusions de l'expertise. Celle-ci peut-être effectuée par un seul expert adopté par les deux parties, ou par deux experts respectivement désignés par chacune d'elles.

Lorsque le transporteur se refuse à l'expertise amiable, on doit avoir recours à l'expertise judiciaire. Pour cela on adresse, sur feuille de papier timbré, au président du Tribunal de Commerce ou, à son défaut, au juge de paix, une requête selon la formule ci-dessous :

A Monsieur le Président du tribunal de Commerce de... ou à Monsieur le Juge de paix du canton de...

Le soussigné... *(adresse et qualité)*... a l'honneur de vous informer que le... *(date)*..., il a reçu du chemin de fer de... en gare de... *(indiquer ici le nombre de colis, leur poids, leurs marques, leur nature, etc.)*... à lui adressés par la maison... de...

Qu'en procédant en gare à la vérification de ces colis, il a constaté... *(indiquer aussi exactement que possible les avaries ou manquants)*... dont le chef de gare n'a pas voulu accepter la responsabilité.

Qu'il a refusé d'en prendre livraison.

Qu'il a l'honneur de vous prier de bien vouloir désigner tel expert qu'il vous plaira nommer pour procéder à la gare d... en présence de la Compagnie du chemin de fer dûment appelée, à la vérification de l'état des dits colis, à la recherche des causes de l'avarie, et à l'estimation du préjudice causé.

Et vous ferez justice.

(Date et signature).

L'expert désigné convoque les parties, examine la marchandise en leur présence, et dépose ensuite son rapport, aux conclusions duquel le transporteur se soumet le plus souvent. Dans le cas contraire, il n'y a qu'à poursuivre l'affaire devant le tribunal compétent qui, sauf de très rares exceptions, adopte, au moins dans leur sens général, les conclusions de l'expertise.

Aussitôt l'expertise terminée, le destinataire peut prendre livraison, mais en ayant soin de formuler des *réserves*, et surtout de procéder de suite à une *protestation* régulière, faute de laquelle il perdrait tout recours, la prise de livraison éteignant toute action, si cette formalité n'est effectuée dans les formes et délais prescrits. (Voir *Protestation).*

Lorsque le transport a eu lieu en tarif

commun, l'expertise ne peut avoir pour objet que de constater la réalité de l'avarie et son importance, le transporteur en étant indubitablement responsable, sauf les cas de *vice-propre* ou de *force-majeure* (Voir ces mots) qu'il lui appartient de démontrer.

Dans le cas ou le transport a été effectué sous le régime de tarifs spéciaux comportant la clause de non garantie, l'expertise doit, avant tout, avoir pour objet de démontrer la nature de l'avarie, afin que les causes déterminantes en apparaissent bien clairement.

Si celles-ci démontrent d'une façon bien précise la faute de la Compagnie, la responsabilité de celle-ci est engagée malgré toutes les clauses contraires de son tarif. Mais, si cette faute n'est pas bien démontrée, le doute lui profite, et il est souvent prudent d'abandonner l'affaire, en pareil cas.

EXPORTATION. — L'exportation est l'acte commercial qui a pour effet de transporter une marchandise quelconque dans un lieu éloigné du pays de production.

Dans la pratique, cette désignation est presque absolument réservée à la partie du commerce avec l'étranger qui consiste à lui envoyer nos produits.

On a tenté de démontrer que l'excédent de valeur des exportations sur les importations formait une source de richesse pour le pays qui en bénéficie. Le contraire a également été soutenu, et c'est sur ces assertions opposées que s'étayent, pour la plus grande partie, les arguments des protectionnistes et des libre-échangistes.

Nous croyons que, comme toujours, la vérité se trouve entre ces deux affirmations.

En effet, si la valeur des importations dépasse celle des exportations, le pays sujet à cette différence s'appauvrit en numéraire, et, en supposant la continuation indéfinie de cette différence, il ne pourra plus se procurer, dans un temps donné, les marchandises extérieures qui lui sont nécessaires, puisqu'il les importe.

Si, au contraire, la valeur des exportations surpasse celle des importations, le pays abandonne ses produits qui, souvent peuvent constituer sa véritable richesse, contre du numéraire qui n'en est que le signe représentatif et qui, continuant de s'accumuler dans ses caisses, lui serait d'une absolue inutilité puisqu'il ne déterminerait aucunement l'augmentation du bien-être public.

A notre sens, le vrai bénéfice que peut retirer une nation du commerce extérieur consiste à déterminer, pour une exportation de produits ayant pour elle un usage ou une nécessité donnée, une importation de marchandises d'un usage ou d'une nécessité supérieure.

L'excès de numéraire peut, il est vrai, être un avantage réel, si on le considère seulement comme une réserve, appelée à permettre plus tard un surcroît d'importations; mais l'accumulation de cette réserve peut priver, pendant un temps donné, la nation qui s'y livre, d'un élément d'activité.

Le commerce d'exportation, pour pouvoir s'exercer librement, nécessite des tempéraments apportés à la perception des contributions indirectes, particulièrement en matière de douane et de régie.

C'est ainsi que les marchandises de provenance étrangère, destinées à la réexportation, sont admises en entrepôt; que le transport des boissons est, en ce cas affranchi du droit de circulation; que les spiritueux n'ont pas à acquitter le droit de consommation et les droits de fabrication. Il en est de même pour une foule d'autres produits.

Il est nécessaire, en effet, que les producteurs exportateurs puissent lutter de prix, à l'étranger, avec les producteurs de ces pays, ce qui serait impossible s'ils devaient acquitter les droits intérieurs, souvent fort supérieurs à ceux des autres pays, et de plus les droits des douanes étrangères, toujours établis de façon à à favoriser leurs nationaux. (Voir *Entrepôts*).

EXPOSITION. — Les expositions sont des manifestations industrielles et commerciales qui permettent, aux fabricants et négociants, de présenter leurs procédés et leurs marchandises à l'attention du grand public.

Elles sont en quelque sorte la suite des foires périodiques de l'ancien temps, lesquelles ne sont plus aujourd'hui, en dehors des transactions sur le bétail et sur les céréales qui s'y sont conservés, que des prétextes à réjouissances et des exhibitions de bateleurs.

Le système des expositions a l'avantage, sur celui des foires, de présenter aux visiteurs les produits disposés selon une savante classification, qui permet à chacun de s'attacher particulièrement aux objets qui l'intéressent.

Le but des expositions est donc de permettre, aux pays qui les organisent, de connaître et de juger les produits qui y sont rassemblés, et aux industriels qui y prennent part de faire les opérations commerciales que la valeur ou les avan-

tages de leurs marchandises peuvent déterminer.

Historique. — Telles qu'elles existent de nos jours, les expositions sont de création relativement récente. Ce furent les artistes peintres qui les inaugurèrent en 1648. L'importance des transactions qu'elles leur permirent d'effectuer décidèrent les industriels à s'appliquer le même système. La première exposition industrielle eut lieu à Prague en 1791 et obtint un heureux succès. Cet exemple détermina le Directoire à établir une exposition de produits de l'industrie française qui, ouverte le premier jour complémentaire de l'an VI, dura jusqu'au 10 vendémiaire an VII.

Elle eut lieu au Champ de Mars, où une galerie carrée de 68 arcades, avec cour intérieure au milieu de laquelle se dressait un temple de l'Industrie, fut élevée à cet effet.

Cette exposition devait se renouveler chaque année, car, tout en n'ayant réuni que 110 exposants, elle avait produit une vive émulation parmi les industriels. Mais, par suite des guerres de l'époque et de l'état des finances, il se passa deux ans avant que l'expérience fût de nouveau tentée.

Depuis cette époque, les expositions nationales se succédèrent à intervalles plus ou moins grands, ayant lieu successivement au Louvre, à l'Esplanade des Invalides et aux Champs-Elysées, avec un succès toujours croissant, jusqu'à l'exposition de 1849, à laquelle les membres du gouvernement républicain avaient manifesté l'intention d'inviter les nations étrangères à participer; mais les protestations des industriels français firent avorter cette tentative.

Ce ne fut qu'en 1851 qu'eut lieu la première exposition internationale, et elle fut organisée par la ville de Londres. Installée au Hyde-Park dans le célèbre *palais de Cristal*, elle eut un succès considérable et un immense retentissement, et réunit plus de 17.000 exposants, dont 1.760 Français qui y obtinrent des succès éclatants.

De grandes cités étrangères: Dublin, New-York, Munich, suivirent cet exemple. Ce ne fut qu'en 1855 que la France se décida à l'imiter. Le palais de l'Industrie, déjà en construction, fut affecté à cette exposition pour laquelle on dut construire d'importantes annexes et utiliser la rotonde du panorama déjà existante au carré Marigny.

Elle réunit 23.951 exposants et il y eut plus de 5.000.000 de visiteurs. Néanmoins, la dépense excéda la recette de plus de 8.000.000, alors que la société organisatrice de l'Exposition de Londres avait réalisé un bénéfice de plus de 5.000.000 de francs.

Il y eut une nouvelle exposition à Londres en 1862, qui, quoique réunissant 10.000 exposants de plus que la première, n'eut pas le même retentissement et ne produisit qu'un bénéfice extrêmement minime.

L'Exposition de Paris de 1867 eut lieu au Champ de Mars et réunit 52.200 exposants. Elle eut un réel succès et reçut 11.000.000 de visiteurs. L'excédent de recettes fut de plus de 3 millions, grâce à une subvention de 16 millions provenant par moitié de l'Etat et de la ville de Paris.

Depuis cette époque, les expositions universelles se succédèrent, en France, tous les onze ans, avec un succès toujours croissant, et dans les grandes villes étrangères avec des chances diverses. Celles qu'établit ensuite l'Angleterre, pour diverses causes que nous ne pouvons étudier ici, périclitèrent à chaque fois et produisirent même de véritables désastres financiers pour leurs souscripteurs.

Les plus remarquables expositions de ces dernières années furent celles de Paris 1889 et 1900, de Chicago 1893, Saint-Louis 1904, etc., où de véritables merveilles furent réalisées.

Il y a eu, en outre, en France, depuis près d'un siècle, de nombreuses expositions locales organisées par des villes d'importance diverse, parmi lesquelles on doit citer celles qu'organisèrent à différentes reprises, les villes du Havre, de Lyon, de Bordeaux, etc.

Une intéressante tentative de cet ordre fut faite en 1887, à Hanoï, dans le but de faciliter le développement de notre commerce en Extrême-Orient. L'auteur de ce dictionnaire fut chargé d'organiser la partie de cette exposition relative aux industries de l'alimentation.

Cette entreprise ne donna pas tous les résultats qu'elle avait fait espérer par suite de la mort inattendue de son initiateur, le gouverneur Paul Bert, et du mauvais vouloir de son successeur.

Cette expérience a été renouvelée en 1902 avec un plus grand succès.

Les différentes industries que synthétise l'Epicerie, d'abord peu représentées dans les premières expositions, où elles étaient d'ailleurs reléguées au second plan, y prennent peu à peu une place digne d'elles. Les produits d'alimentation et de grande consommation ménagère,

qui donnent lieu au plus considérable mouvement commercial qui existe, sont en effet susceptibles du plus haut intérêt, et s'ils semblent moins instructifs pour le simple visiteur, appelé à en considérer les manifestations chaque jour en dehors des expositions, ils n'en ont pas moins droit à une place de choix qui puisse permettre, à tous ceux qu'ils intéressent, de se tenir au courant des transformations qu'ils subissent ainsi que des progrès réalisés.

Aussi, à l'exposition de Paris 1900 qui formait, en quelque sorte, le couronnement et la constatation de l'activité commerciale et industrielle du siècle, les industries et les commerces qui fournissent leurs produits à l'Epicerie ont-ils obtenu une place plus digne de leur importance à tous égards.

Les récompenses décernées dans les grandes Expositions forment un moyen de réclame très juste et très estimé. Mais des abus se sont produits à leur sujet et ont donné lieu parfois à des poursuites

EXTINCTEUR. — Appareil destiné à combattre un commencement d'incendie en répandant sur le foyer des liquides se se changeant rapidement en gaz impropres à la combustion.

Ces appareils, quoique n'étant généralement pas vendus par l'Epicerie, méritent une mention dans cet ouvrage, car ils peuvent être d'un garnd secours dans tout lieu où sont rassemblées des matières combustibles telles que dans notre commerce où se trouvent : allumettes, bougies, alcools, pétroles, huiles, essences, etc. Aussi tout magasin d'épicerie devrait-il en être abondamment pourvu.

En cas de commencement d'incendie, les compagnies d'assurances remboursent généralement le prix des extincteurs qui ont dû être utilisés.

Les extincteurs sont de deux sortes : 1° des flacons de diverses formes, plus généralement sphériques et, dans ce cas, appelés *grenades*, qu'il suffit de jeter de manière à les briser au milieu du foyer, pour l'éteindre; 2° des appareils dont le liquide est projeté, automatiquement ou à l'aide d'une pompe, sur le foyer.

Les grenades sont généralement remplies de sulfure de carbone, qui dégage rapidement des gaz sulfureux et carbonique.

Les liquides projetés par les autres appareils sont parfois une dissolution de borax et d'alun dans de l'eau. Ces sels se vitrifient instantanément à la surface des corps en ignition et, empêchant le contact de l'air, arrêtent la combustion.

Certains de ces appareils, de petite dimension, sont disposés pour la projection automatique du liquide extincteur. Cela s'effectue en déterminant la production instantanée de gaz, en brisant, par exemple, un flacon intérieur rempli d'acide azotique concentré, lequel se répand sur du carbonate et l'attaque aussitôt.

EXTRAIT. — On appelle extrait tout produit retiré de matières végétales ou animales et contenant, sous un volume réduit, les principes mêmes de ces matières que l'on a en vue d'utiliser.

Les extraits, qu'il ne faut pas confondre avec les *essences*, sont, en général moins concentrées que celles-ci, car ils peuvent les contenir et comporter en outre d'autres principes ainsi que les corps: eau, alcool, éther, qui ont servi à les dissoudre.

La préparation des extraits s'obtient par la dissolution, dans l'un des trois corps ci-dessus désignés (seuls usités dans la pratique), des principes que l'on veut isoler, et, s'il s'agit de l'eau et de l'éther, on leur donne le plus souvent une consistance solide ou pâteuse au moyen de l'évaporation.

Les extraits peuvent être employés à la fabrication de sirops ou liqueurs; préparés à l'alcool, on leur donne en ce cas le nom d'*alcoolats*. Mais ceux qui sont le plus employés dans l'industrie sont les extraits de bois de teinture, puis viennent les extraits médicamenteux, et enfin l'extrait de viande qui a pris depuis une trentaine d'années une grande place dans la consommation, et qui ira longtemps encore en augmentant.

Extrait de viande. — L'extrait de viande, préparé d'après le procédé du célèbre chimiste Liebig, est un bouillon de viande évaporé dont on a enlevé la graisse et les matières gélatineuses.

Le plus répandu et le plus estimé est celui fabriqué par la Compagnie Liebig dans ses usines de l'Amérique du Sud (Fray-Bentos de l'Uruguay, et succursales) suivant les prescriptions suivantes du savant J.-V. Liebig :

La viande de bœuf débarrassée de la graisse, qui offre l'inconvénient de rancir et altérerait l'extrait, est hachée, additionnée de son poids d'eau et soumise, dans des réservoirs clos, à l'action de la vapeur sous pression. Par filtrage on sépare l'albumine coagulée de la graisse qui se trouvait encore dans la chair, et la solution est évaporée dans le vide, à une température peu élevée, pour conserver

aux divers éléments toute leur puissance alimentaire. Lorsque la consistance sirupeuse est obtenue, on empote et l'on bouche hermétiquement. Par le refroidissement, une contraction parfois assez grande se produit, ce qui explique le vide observé dans certains pots, malgré que le poids d'extrait soit le même.

Les divers extraits de viande sont riches en sels potassiques et en peptones, ce qui fait qu'ils ajoutent à leur valeur alimentaire une puissance apéritive assez grande.

L'extrait de viande Liebig se distingue par une homogénéité parfaite, tandis que certains autres renferment des sels cristallisés qui en rendent la consommation directe désagréable. Parfois, du reste, il est adjoint à quelques-uns divers sels et des aromates, ce qui en rend l'usage fréquent, fatigant pour les organes de la digestion. L'extrait de viande pur n'offre pas ces inconvénients.

On se fera une idée de la consommation de l'extrait de viande en songeant que la Compagnie Liebig abat journellement dans la saison (décembre à juin) de 1.500 à 2.500 bœufs pour la préparation unique de son extrait de viande.

On évalue à 30 ou 32 kilos la quantité de viande maigre désossée nécessaire pour produire un kilo d'extrait. Un bœuf permet d'en préparer en moyenne 5 kilos.

Les extraits de viande sont, on le voit, d'un prix de revient élevé. Aussi certains sont-ils additionnés de gélatine par leurs fabricants, afin de pouvoir être vendus à meilleur compte. Ils sont, en ce cas, sujets à une putréfaction rapide.

Il faut se défier des extraits vendus en boîtes de fer-blanc, car l'extrait de viande, toujours d'une certaine acidité, attaque le plomb des soudures et peut devenir toxique.

Certains extraits de viande sont présentés sous la forme de *bouillon* (Voir ce mot). D'un emploi plus rapide, ils offrent, d'autre part, divers inconvénients, notamment de ne pas se conserver longtemps dès qu'ils sont entamés.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de ce produit chez tous les négociants en droguerie ou les épiciers en gros qui en sont dépositaires, et qui s'en fournissent eux-mêmes directement auprès des producteurs ou de leurs agents d'importation.

FABRICATION. — La fabrication est l'opération industrielle par laquelle on transforme la nature, la forme ou la composition d'un produit. Ce qualificatif est particulièrement appliqué dans la pratique, à cette transformation opérée en grand.

La fabrication des principaux produits alimentaires vendus par l'Epicerie est indiquée sous leur dénomination.

Droit de fabrication. — Le droit ainsi nommé ne mérite nullement cette désignation, car ce n'est pas une patente permettant de fabriquer, mais un droit s'appliquant à l'objet fabriqué et basé sur sa quantité.

A l'heure actuelle, les produits intéressant l'Epicerie qui sont frappés d'un droit de fabrication sont les suivants:

Bière. — En vertu de la loi du 30 mai 1899 les bières sont frappées d'un droit de fabrication basé sur la densité des moûts. Ce droit est de 0 fr. 25 par degré hectolitre (loi du 29 décembre 1900, article premier).

Alcools d'industrie. — Les alcools d'industrie, considérés comme matière première de l'alcool dénaturé, sont frappés d'une taxe de 80 centimes par hectolitre, établie par les lois du 25 février 1901 (art. 59) et du 30 mars 1902 (art. 15) en vue de permettre de faire face à l'allocation de 9 francs par hectolitre d'alcool mis en œuvre, accordée aux dénaturateurs.

Cette taxe de 80 centimes a été portée par décret, à partir du 1er janvier 1904, au taux de 1 fr. 38, en vue de couvrir le déficit occasionné antérieurement par ces dispositions.

Pétroles. — Les pétroles subissent une taxe de fabrication de 1 fr. 25 par 100 kil. ou 1 franc par hectolitre sur les huiles minérales brutes entrant en raffinerie.

Sucre. — Le droit de fabrication sur les sucres (1 fr. par 100 kil.) institué par la loi du 7 avril 1897 a été supprimé par la loi du 28 janvier 1903 qui a laissé subsister une taxe de raffinage, mais en la diminuant de 50 %.

Lieu de fabrication. — Le nom du lieu de fabrication d'un produit peut former une propriété personnelle, si ce lieu est un domaine privé, ou une propriété collective, s'il s'agit d'une localité ou d'une région (Voir *Nom (propriété du).*

FABRIQUE. — On désigne sous le nom générique de fabrique ou manufacture, quoique ces deux mots puissent se prendre dans différentes acceptions, le local, quel qu'il soit, où un certain nombre d'ouvriers ou d'ouvrières se livrent, manuellement ou au moyen de machines, à la fabrication, à la préparation ou à la transformation de produits quelconques.

La fabrique présente plus particulièrement l'idée de l'industrie étendue; elle désigne également l'ensemble de produits de même genre fabriqués dans un centre industriel.

Le commerce de l'Epicerie, le plus étendu de tous les commerces, débite en quantités à peu près égales autant de produits naturels, non transformés, que de produits fabriqués ou manufacturés.

Autrefois le commerçant achetait presque tous ses produits à l'état naturel et il en opérait lui-même la transformation. C'est depuis le commencement du dix-neuvième siècle que toutes les industries ont pris peu à peu un grand essor ; mais on peut dire que presque toutes les industries sont nées dans les arrière-boutiques des commerçants ou dans les simples échoppes des artisans.

Certaines fabriques,considérées comme établissements incommodes, insalubres ou dangereux, sont l'objet de réglementations spéciales. (Voir *Etablissements.*)

FABRIQUE (Marques de). — Voir *Marques.*

FACTAGE. — On appelle factage la remise au domicile du destinataire des petits colis, par les agents des postes ou des compagnies de transport. Le factage constitue surtout la livraison des colis expédiés en grande vitesse.

Ce mot désigne également toutes les opérations et formalités auxquelles donne lieu cette remise.

Les règlements de livraisons par fac-

commerce, mais encore aux rues spéciales et fermées habitées par les Européens.

Une notable partie des articles de provenance exotique, dont s'approvisionne le commerce de l'Epicerie, ont été d'abord achetés et emmagasinés par le soin des agents de factoreries.

FACTURE. — Une facture est un état détaillé de la nature et de la quantité des marchandises vendues pendant un certain temps, avec indication du prix.

Les factures *de livraison* ne comportent que la nomenclature des marchandises formant une seule livraison.

Les factures des marchandises expédiées par l'entremise de compagnies de transport doivent parvenir au destinataire avant la réception de la marchandise et contenir les indications nécessaires, telles que: nombre, nature et signes de reconnaissance des colis, poids brut et net, etc., afin que la reconnaissance en puisse être utilement opérée, et la prise de possession effectuée en toute connaissance de cause.

Toute facture de livraison doit être sérieusement contrôlée car elle constitue un moyen de preuve de la vente qui a été faite et des conditions convenues.

Acceptée par l'acheteur d'une façon expresse ou tacite, suivant que celui-ci le notifie ou qu'il garde le silence durant un certain temps après la réception, elle peut équivaloir à l'acceptation des modifications qu'elle peut apporter au contrat d'achat primitif (Voir *Vente*).

Une facture *acquittée*, c'est-à-dire revêtue de la signature du vendeur, fait preuve de paiement. Elle peut être employée pour la cession de la créance qu'elle constate. L'acheteur, qui n'a point encore pris livraison de la marchandise, peut trafiquer de la facture acquittée comme de la marchandise elle-même, le possesseur de cette facture pouvant prendre valablement possession de la marchandise dont elle prouve la cession. La facture joue donc en ce cas le rôle du connaissement en matière de transports maritimes.

Les factures sont transportées, par le service des postes, au tarif réduit de 0,05 par 50 grammes, dans les conditions indiquées au mot *affranchissement*.

Toute facture acquittée, d'une somme supérieure à dix francs, ou d'un acompte, si léger soit-il, sur une dette supérieure à dix francs, doit être pourvue d'un timbre de quittance de dix centimes régulièrement annulé (Voir *quittance*).

tage sont les mêmes que ceux du *camionnage* (Voir ce mot) avec cette seule différence que les délais de livraison ne sont pas, dans ce dernier cas, renfermés dans les mêmes limites.

FACTEUR. — Le facteur, au point de vue commercial, est, en principe, celui qui opère pour le compte d'un autre. On donne parfois cette dénomination aux agents chargés de tenir une *factorerie*; mais il est réservé particulièrement, en outre des agents subalternes des postes et télégraphes ou des entreprises de transports, à certains fonctionnaires assermentés, tels que ceux des Halles centrales de Paris et de beaucoup de grands centres commerciaux, chargés à la fois d'opérer la vente de marchandises pour le compte de leurs commettants et de prélever sur cette vente le montant des droits attribués à la municipalité. La rétribution de ces agents s'opère au moyen d'un tant pour cent fixe sur les ventes qu'ils effectuent. Il leur est interdit d'acheter ou faire acheter par des prête-noms des marchandises qu'ils mettent en vente ; mais la qualité de commerçants leur est cependant reconnue, car ils ont le droit de vendre à leurs risques et périls, à crédit, aux acheteurs auxquels ils croient pouvoir accorder confiance.

FACTORERIE. — On nomme factorerie et parfois comptoir (quoique ce dernier mot s'applique plutôt à une réunion de factoreries) des établissements commerciaux en pays lointains, destinés d'abord au commerce d'échange, et employés dans la suite à l'écoulement de marchandises et de produits nationaux et à l'achat de produits indigènes.

Les factoreries étaient, à l'origine de leur institution, des maisons servant de résidence, permanente ou temporaire, à des agents représentant des négociants étrangers au pays où elles étaient établies, et auxquels on donnait le nom de facteur.

Des factoreries furent établies, par les nations européennes, sur la plupart des points du Globe dépourvus de civilisation et de villes ; mais c'est sur les côtes d'Afrique, où le commerce d'échange a été de tout temps le plus largement pratiqué, que furent établies le plus grand nombre de factoreries.

On donne, par extension, le nom de factoreries à toutes les maisons de commerce étrangères établies dans certains pays. En Chine, par exemple, on donne ce nom, non seulement aux maisons de

FAGARIER. — Arbrisseau de l'Inde et du Japon à feuilles divisées en folioles très fines et presque transparentes, et dont le fruit est une capsule bivalve et monosperme. On l'appelle également poivrier des nègres ou poivrier du Japon.

Les graines de ces végétaux sont aro-

Groupe de fruits du Fagarier.

matiques et ont à peu près la même saveur brûlante que le poivre et le gingembre, aussi sont-elles employées par les indigènes de la même façon que ces deux produits. Les feuilles du fagarier sont également employées pour assaisonner les aliments de la même façon qu'en Europe les feuilles du laurier.

Les graines et les feuilles du fagarier ne sont pas encore exportées en Europe.

FAHAM. — Les indigènes de La Réunion et de Maurice donnent ce nom à une espèce d'orchidacées, l'*angræcum fragrans*, dont les feuilles coriaces servent à préparer une infusion théiforme à laquelle ils donnent le même nom de faham.

Cette boisson est fort agréable et saine, quoique moins stimulante que le thé. On lui donne quelquefois le nom de thé de Bourbon.

FAILLITE. — Etat d'un commerçant qui cesse ses paiements (Voir *Cessation de paiements)* et n'obtient pas le bénéfice de la *liquidation judiciaire*.

Le Code de Commerce (art. 438 et 439) prescrit à tout commerçant cessant ses paiements d'en faire la déclaration dans les trois jours au greffe du tribunal de commerce ou, à défaut, au greffe du tribunal civil, en y déposant son bilan. Il doit en même temps demander, s'il croit y avoir droit, le bénéfice de la *liquidation judiciaire*. La non exécution de ces prescriptions peut entraîner la *banqueroute*.

Jugement déclaratif. — L'état de faillite n'est rendu officiel que par le jugement déclaratif de faillite, prononcé par le tribunal de commerce du domicile du failli. Ce jugement peut intervenir :

1° Sur la déclaration spontanée du failli, déposée au greffe du Tribunal et accompagnée du *bilan;*

2° Sur la requête d'un ou plusieurs créanciers, qui peut s'effectuer par assignation donnée au débiteur ou par une simple requête adressée au Tribunal de commerce;

3° D'office.

Ce jugement, prononcé en audience publique à peine de nullité, désigne un juge commissaire et un ou plusieurs syndics provisoires. Il fixe officiellement la date d'ouverture de la faillite à l'époque présumée de la cessation des paiements qui peut remonter assez loin s'il ressort de l'examen de la situation que certains créanciers ont été favorisés au détriment des autres. Le jugement peut aussi remettre à plus tard pour la fixation de cette date.

Un extrait du jugement est affiché, pendant trois mois, dans la salle d'audience du Tribunal de Commerce et inséré dans les journaux d'annonces judiciaires, dans le lieu où la faillite a été déclarée. Lorsque le failli possède des établissements commerciaux dans différents lieux, la même publicité est répétée pour chacun de ces points.

Le jugement déclaratif de faillite est exécutoire par provision, quoique susceptible d'opposition et d'appel, soit de la part du failli, soit de celle de tout autre intéressé.

Le commerçant déclaré en état de faillite peut former opposition dans le délai de huit jours. Les autres intéressés possèdent un délai d'un mois.

Il peut, en outre, en être fait appel dans le délai de quinze jours de la signification du jugement.

La faillite est le plus souvent prononcée sur des protêts d'effets. Elle peut aussi être demandée par suite du départ du débiteur, de la vente de son fonds, de sa mise en nantissement, enfin de tout acte de nature à enlever aux créanciers tout ou partie de ce qui forme leur gage, la propriété du débiteur.

Effets de la faillite. — Le jugement déclaratif de faillite fait passer l'administration de tous les biens du failli ainsi que la gestion de ses affaires entre les mains du syndic. Celui-ci est tenu à prendre inscription d'hypothèque sur les immeubles possédés par le failli.

La faillite rend immédiatement exigibles toutes les dettes du failli, même non

échues; elle suspend, par contre, le cours des intérêts de ses dettes chirographaires.

Le dessaisissement de biens impliqués par la faillite s'étend non seulement à ceux possédés par le failli au jour du jugement déclaratif, mais encore à tous ceux qu'il viendrait à acquérir, par donation, héritage, etc., tant qu'elle reste ouverte.

La faillite entraîne, pour celui contre qui elle est prononcée, des incapacités diverses, politiques et commerciales, qui le rendent impropre à l'éligibilité et au vote dans les élections politiques, à remplir les fonctions de juré en matière criminelle ou d'expropriation, à témoigner dans un acte notarié autre qu'un testament, à exercer certaines professions déterminées, à se présenter à la Bourse, à faire escompter sa signature par la Banque de France, et lui enlèvent le droit de porter toute décoration honorifique.

Pour rentrer dans l'exercice de ces droits, le failli doit obtenir la *réhabilitation* complète.

Admission des créances. — Les créanciers doivent en principe produire leur créances dans un délai de vingt jours, plus un jour par cinq myriamètres de distance. Les créanciers domiciliés à l'étranger ou outre-mer jouissent d'un délai plus long.

Ils doivent adresser au syndic un bordereau de production, sur papier timbré, accompagné de leurs titres de créances.

Dans les trois jours de l'expiration des délais concernant les créanciers domiciliés en France, la vérification des créances est commencée. Toute contestation sur la validité d'une créance est soumise au tribunal de commerce, au tribunal civil ou même au tribunal correctionnel, suivant le cas.

Les créances définitivement admises forment la *masse*, au bénéfice de laquelle se poursuivent les opérations de la faillite.

La production tardive des créances est admise tant que la faillite n'est pas définitivement close; mais elle ne permet d'exercer la reprise que sur les répartitions non encore effectuées ou ordonnées, et implique l'acceptation des mesures prises antérieurement par les autres créanciers.

Créances privilégiées. — Ce sont celles constituées par des hypothèques, gages ou nantissements régulièrement formés et dont l'extinction doit être effectuée tout d'abord à l'aide de la chose même formant leur gage ou garantie, et jusqu'à concurrence de leur montant total.

En outre de ces créances gagées par des objets définis, viennent les droits du Trésor, de la Régie, les salaires des commis ou ouvriers, et les privilèges du bailleur d'immeubles.

Le bailleur a droit d'abord au paiement intégral des termes dus, jusqu'à deux années avant la faillite. Puis il possède le droit de résiliation du bail. S'il exerce ce droit de résiliation, il est privilégié pour le paiement des termes de l'année courante ainsi que pour les réparations et indemnités relatives au bail. Si le bail n'est pas résilié, le bailleur conserve son privilège non seulement pour l'année courante, mais encore pour l'année qui la suit. Pour le surplus du bail, il peut produire à la faillite au même titre que les autres créanciers.

Les fournisseurs de subsistances possèdent, pour les aliments usuels fournis au failli et à ses parents ou domestiques vivant avec lui, un privilège qui s'étend à six mois avant la déclaration de faillite, pour les marchands en détail, et à un an pour les marchands en gros et maîtres de pension.

Les frais de dernière maladie, ainsi que les frais funéraires évalués selon la condition du défunt, s'appliquant soit au failli lui-même, à sa famille ou à ses domestiques vivant avec lui, sont également l'objet du même privilège.

La femme du failli exerce le droit de reprise des immeubles ou valeurs qui lui appartiennent. Elle possède en outre une hypothèque légale restreinte aux immeubles dont le mari était propriétaire lors du mariage, ou acquis à titre gratuit depuis, ainsi qu'à ceux acquis en échange des précédents, pourvu qu'il puisse être fourni preuve du remploi.

La femme dont le mari était déjà commerçant lors du mariage ou l'est devenu l'année suivante doit prouver, au moyen de quittances ayant date certaine, la délivrance de la dot dont elle se porte créancière. Dans le même cas, la faillite ôte à la femme le droit de se prévaloir des avantages qui lui ont été consentis par le contrat de mariage, ou des donations à elle faites en cours du mariage. Par contre, les créanciers ne peuvent revendiquer les avantages consentis par la femme au mari dans les mêmes conditions.

En outre des créanciers privilégiés que nous venons d'indiquer, et dont le recours s'exerce avant celui de la masse et pour la totalité de leur créance, il

existe un privilège spécial pour les créances ayant des débiteurs collectifs. Dans ce cas, même si chacun des débiteurs était déclaré en faillite le créancier peut produire pour le montant nominal de son titre à chaque faillite, les dividendes reçus dans l'une d'elles ne venant pas en défalcation de sa production; les divers dividendes ne pouvant excéder, naturellement, le montant de la créance.

Compensation. — Un créancier qui est en même temps débiteur du failli n'est plus admis à compensation après l'ouverture de la faillite. Il doit verser ce qu'il doit à la masse et, pour ce qui lui revient, ne peut prétendre qu'à la répartition du dividende. Toutefois il est dérogé à cette règle lorsqu'un correspondant du failli opérait avec lui en *compte courant*. Les opérations, arrêtées à cette date, sont liquidées ultérieurement, la compensation des comptes doit et avoir s'établit, et le correspondant produit à la faillite seulement pour le solde, si la balance s'établit en sa faveur.

Résiliation et rétention. — La déclaration de faillite permet aux contractants ayant des marchés avec le failli d'en poursuivre la résiliation tant qu'ils ne sont pas exécutés. Le vendeur d'une marchandise est en droit de la retenir s'il n'a fait aucun commencement de livraison au moment où s'ouvre la faillite. De même la loi autorise la revendication, c'est-à-dire la faculté d'arrêter la marchandise en cours de route tant qu'elle n'a pas été l'objet d'une prise de possession. Par contre le représentant de la faillite est en droit d'exiger la livraison ou l'exécution du marché à condition d'en offrir le paiement intégral.

Report de la faillite. — Les effets de la faillite peuvent remonter bien antérieurement à la date du prononcé du jugement. Dans le jugement déclaratif, ou par un jugement postérieur, le tribunal en fixe la date pour laquelle la loi française ne lui impose pas de limites. Cette date peut être reportée plusieurs fois, tant que les délais donnés pour la vérification et l'affirmation des créances ne sont pas expirés.

Le report de la faillite a pour effet de faire rapporter à la masse les versements qui auraient été irrégulièrement faits, en vue, par exemple, de soustraire un créancier aux aléas de la faillite, au préjudice des autres créanciers.

Le porteur d'un effet de commerce perçu après l'époque fixée pour la cessation des paiements est seul affranchi de l'obligation du rapport à la masse, pourvu que le titre ait été négocié avant cette date. Dans le cas contraire le recours s'exercerait non contre le porteur de l'effet, mais contre le bénéficiaire.

Administration de la faillite. — Le premier devoir du syndic provisoire consiste, à la fois, à effectuer la publicité requise par la déclaration de faillite, et à reconnaître et sauvegarder, dans l'intérêt des ayants droit, les biens du failli.

Pour cela, il dresse l'inventaire de ces biens, auquel le failli est dûment appelé. Si l'inventaire paraît demander plusieurs jours, il est procédé, immédiatement après le prononcé du jugement, à l'apposition des scellés. Dans le cas contraire, le juge-commissaire en donne dispense.

L'inventaire est établi en double. L'un des exemplaires est déposé au greffe du tribunal.

Le syndic prend ensuite, avec autorisation du juge, toutes les mesures qui lui paraissent favorables à l'intérêt de la masse, tels qu'actes conservatoires, interruption de prescription, recouvrement des créances exigibles, vente de meubles corporels sujets à dépérissement, transactions (au-dessus de 300 fr. l'homologation du tribunal est nécessaire) enfin continuation de l'exploitation s'il y a lieu. Le failli peut se voir confier cette exploitation, à titre d'agent de la masse. Enfin le syndic procède au dépôt à la Caisse des consignations des fonds encaissés à l'exception de ceux dont le juge lui permet la disposition.

En outre de la publicité légale destinée à appeler l'attention des créanciers inconnus et à leur permettre de manifester leurs droits, tous les créanciers dont les livres permettent de connaître les noms reçoivent des avertissements. Ils sont invités à se présenter en personne ou par fondés de pouvoirs dans un délai de vingt jours augmenté suivant les distances, et doivent remettre un bordereau énonciatif et leurs titres de créance.

Une fois les délais expirés et la vérification opérée, le procès-verbal est clôturé et une assemblée générale des créanciers ou de leurs commettants est réunie.

Dans cette assemblée, tenue sous la présidence du juge commissaire, ils décident la conduite à tenir, proposent le ou les syndics définitifs que désigne ensuite le juge (les syndics-provisoires sont généralement choisis) et nomment, s'ils le jugent utile, des contrôleurs de la faillite.

Contrôleurs de la faillite. — La loi du 4 mars 1889 a autorisé la nomination fa-

cultative par les créanciers de *contrôleurs de la faillite*, choisis parmi eux et chargés de surveiller les opérations des syndics et de vérifier les livres. Leurs fonctions sont absolument gratuites. Les syndics sont tenus de prendre leur avis sur les transactions à opérer, ainsi que sur les actions à suivre ou à intenter. Les contrôleurs sont irresponsables, sauf le cas de faute lourde personnelle.

Solutions de la faillite. — Les diverses solutions de la faillite sont :

1° Le *Concordat* (Voir ce mot), ou contrat intervenu entre les créanciers et le failli, par lequel celui-ci est rétabli à la tête de ses affaires, moyennant des conditions débattues;

2° L'*Union* (Voir ce mot), par lequel la masse des créanciers tire de l'actif du failli le meilleur parti possible. Dans la majeure partie des cas, les créances ne sont qu'en partie couvertes; le failli reste débiteur des créanciers pour le solde et ceux-ci conservent leur recours sur les biens qu'il viendrait à acquérir plus tard. C'est là la différence capitale entre l'Union et le Concordat qui ne permet pas ce recours. En cas d'union, il y a lieu de nouveau à la nomination par le tribunal, après consultation de la masse, du syndic d'union.

3° La *Clôture pour insuffisance d'actif* a lieu trop fréquemment, lorsque les créances privilégiées, notamment celle du bailleur, absorbent la totalité de l'actif. Dans ce cas, le syndic fait rendre par le tribunal un jugement prononçant l'arrêt des opérations de la faillite. Ce jugement, exécutoire un mois après, permet aux créanciers d'agir individuellement à leur convenance; mais le failli reste dessaisi. Aussi si l'on découvre plus tard l'existence de nouvelles valeurs, la faillite peut reprendre son cours, le tribunal rapportant son jugement.

Avant 1867, alors qu'existait encore la contrainte par corps, les faillis se découvraient parfois des ressources inattendues pour éviter l'emprisonnement. L'abolition de cette mesure a constitué une prime à la dissimulation de certaines de ces ressources.

4° La *banqueroute* (Voir ce mot) peut aussi former une solution spéciale de la faillite, au moins en ce qui concerne le failli; car les créanciers, pour leurs intérêts, conservent, suivant le cas, la solution par union ou l'abandon pour insuffisance d'actif.

La banqueroute peut être prononcée à toute période de la faillite, quand la preuve est découverte que le failli a tenté de frustrer la masse de ses créanciers à l'aide de manœuvres frauduleuses.

5° Enfin la *réhabilitation* (Voir ce mot) est la clôture définitive la plus heureuse pour le failli comme pour les créanciers, des faillites. Elle rétablit le failli dans tous ses droits, mais suppose le remboursement complet de ses créances.

Faillite après décès. — Si la faillite d'un commerçant décédé peut être prononcée dans l'année qui suit sa mort, c'est seulement dans le cas où le défunt se trouvait personnellement en état de cessation de paiement.

Si la cessation résulte seulement de l'état de la succession, il ne peut y avoir faillite. (Trib. de Com. de St-Étienne, 30 octobre 1900).

FAINE. — La faîne est le fruit du hêtre, elle ressemble à une petite amande en forme de prisme triangulaire et rappelle un peu le goût de la noisette.

On en extrait une huile comestible qui est consommée surtout dans les pays où elle est récoltée. Elle est d'excellente qualité, quoique ayant un goût particulier, mais qui est très apprécié des consommateurs habituels. On prétend que cette huile se bonifie en vieillissant, tant qu'elle n'arrive pas à la rancidité.

La faîne peut être torréfiée et employée, ainsi que le gland doux, comme succédané du café. Dans certains pays, on la broie et on la mélange à la farine pour en faire une sorte de galette. On la mange aussi rôtie comme la châtaigne.

Au point de vue commercial, ni la faîne, ni l'huile de faîne ne donnent lieu à de sérieuses transactions. L'Epicerie ne débite cette dernière que très exceptionnellement.

FALERNE. — Ancienne ville d'Italie, située au milieu de vignobles très renommés dans l'antiquité. Ces vignobles disparurent au moyen âge, après la destruction de cette ville. Les vins rouges ou blancs assez estimés, vendus à notre époque sous ce nom, proviennent de crus reconstitués sur l'emplacement présumé des premiers de ce nom, car la situation exacte qu'occupait cette ville est inconnue. Les vignobles actuels sont situés aux environs de Capoue. Ils produisent un vin pâle mais très fruité et parfumé.

L'Epicerie de luxe débite du vin de Falerne.

FALLTRANK. — On désigne ainsi, dans les pays de langue germanique, un mélange d'un grand nombre de plantes

qui croissent sur les versants des Alpes suisses.

Ce sont ces plantes qu'on appelle en France thé suisse ou vulnéraire suisse.

Le commerce de produits de ce genre n'est légal, en France, que pour les personnes pourvues d'un diplôme leur permettant d'exercer l'*herboristerie*.

FALSIFICATION. — On dénomme ainsi toute altération que l'on fait volontairement subir à un produit quelconque, en y ajoutant des matières que, normalement, il ne doit pas contenir.

Il existe une différence notable entre la falsification et l'altération. La falsification est une fraude provenant d'un acte réfléchi volontaire. L'altération au contraire peut être involontaire et même inconnue du vendeur.

L'altération peut être involontaire quand on retrouve dans un produit un ou plusieurs des corps qui entrent dans sa préparation et qui devraient en être éliminés. D'un autre côté l'altération peut être méconnue lorsqu'une matière s'est partiellement décomposée, sous l'influence de l'humidité ou de toute autre cause et que le vendeur n'a pu en être suffisamment averti au moyen des signes extérieurs qui se sont trop légèrement produits.

La falsification proprement dite est opérée dans un but de lucre, afin de tirer des produits vendus un bénéfice plus rémunérateur que celui que l'on aurait pu obtenir sans cela. Elle s'effectue, en général, en mélangeant des produits d'une valeur moindre à d'autres d'un prix plus élevé, et en faisant en sorte de conserver au mélange l'aspect extérieur propre à ces derniers produits.

La falsification se pratique encore en faisant prendre au produit un excès d'humidité ou en y ajoutant des corps lourds, ou enfin en substituant dans sa composition une matière identique comme aspect à une autre.

Lorsque le produit vendu est totalement différent de celui demandé, il n'y a plus fraude ou falsification, mais uniquement *tromperie* sur la nature de la marchandise vendue.

On doit remarquer que, dans bien des cas, les acheteurs encouragent les commerçants à falsifier certains produits, en manifestant des exigences qu'il n'est possible de satisfaire qu'en ajoutant aux corps les plus purs, des caractères que ne possèdent pas toujours les produits naturels.

Les commerçants sont encore incités à la falsification, par l'obligation qui leur est quelquefois imposée par leurs clients de leur livrer une marchandise à un prix indiqué, souvent très inférieur à la valeur exacte du produit.

Ces diverses raisons permettent de comprendre pourquoi on falsifie quelquefois certains produits; il est évident qu'elles ne sauraient justifier cependant cette façon d'opérer. On doit d'ailleurs remarquer que l'altération de matières alimentaires et leur falsification peuvent être de nature à entraîner des conséquences très graves pour la santé des acheteurs.

La pratique de la falsification est beaucoup moins répandue, dans le commerce, que ne le feraient croire les rapports des laboratoires municipaux et une certaine presse, qui trouve dans la fantasmagorie de la falsification un moyen chronique d'intéresser ses lecteurs.

Par malheur les tribunaux sont souvent incités ainsi à une sévérité exagérée ou, plus exactement (car on ne saurait être trop sévère pour les véritables fraudeurs), à une application trop littérale de la loi sans s'assurer de la culpabilité réelle de ceux qu'ils condamnent.

En outre notre commerce d'exportation subit un préjudice considérable du fait de ces calomnies, que les concurrents étrangers de notre commerce sont intéressés à répandre et à commenter.

Nous allons passer rapidement en revue les falsifications principales dont les commerçants en épicerie peuvent être suspectés ou doivent se défier de la part de certains de leurs fournisseurs. On trouvera du reste, au nom de chaque produit des indications plus complètes.

Ces falsifications peuvent être classifiées en deux catégories : 1° Celles dont les commerçants vendeurs peuvent être considérés comme les auteurs; 2° Celles dont l'opération ne peut être qu'industrielle et qui n'entraînent les poursuites à l'égard du vendeur que du chef de « mise en vente de produits falsifiés « *sachant* qu'ils étaient falsifiés ».

Parmi les premières on peut ranger le café en grains mélangé de grains imités; le café en poudre mêlé de chicorée ou substances analogues; le poivre moulu mélangé de grignons d'olives; le vin mouillé ou mêlé de vin de raisins secs ou de sucre, plâtré, etc. ; le vinaigre mêlé d'acide pyroligneux (vinaigre de bois); les spiritueux, notamment le kirsch, mêlés de produits factices; les huiles mélangées données comme pures; le lait

mouillé, écrémé ou mélangé de substances antiseptiques ; le beurre margariné, etc.

Le second cas s'applique aux cacaos en poudre et en feuilles ainsi qu'aux chocolats mélangés de matières féculentes, de la pellicule du cacao ou de graisses étrangères; aux bonbons colorés avec des substances interdites ou dans lesquels la gomme est remplacée par de la colle de poisson ou de la gélatine; aux confitures dans lesquelles les fruits indiqués sont, en grande partie, remplacés par des pulpes inférieures sans que l'acheteur en soit avisé ; aux liqueurs ou sirops glucosés, étiquetés par le fabricant et ne portant pas l'indication exigée ; aux conserves mal conditionnées ; aux salaisons additionnées de fécule ou dans lesquelles la chair de porc est remplacée en partie par d'autres ; aux bières salycilées ; au beurre en boîtes et au fromage margariné, etc.

Dans les poursuites relatives aux falsifications, non seulement les tribunaux se montrent très sévères pour les commerçants poursuivis, ce qui ne serait que justice si ceux-ci étaient toujours coupables; mais encore ils exigent, en quelque sorte, que tous ceux envers lesquels le fait de mise en vente de produits falsifiés a été relevé prouvent qu'ils ne sont pas personnellement coupables pour admettre l'excuse de bonne foi. C'est là une méconnaissance absolue de ce principe de notre droit criminel qui dit : « Le doute profite à l'accusé ». En matière correctionnelle, même aussi grave que la falsification, il semble qu'il suffise que l'on puisse supposer l'accusé coupable pour qu'il doive être condamné!

C'est là un errement très dangereux contre lequel de vives et nombreuses protestations n'ont pu, jusqu'à ce jour, réagir complètement.

Les magistrats partent de ce principe, nullement démontré, que le vendeur d'un produit falsifié est naturellement complice. Cette aberration de jugement a fait condamner bien des innocents.

Pour étayer leur décision, les juges se placent à divers points de vue qu'il est bon pour les commerçants, surtout ceux disposés à la gâche, de connaître.

Si la marchandise a été achetée au-dessous du prix normal, ils considèrent que ce fait seul aurait dû éclairer le commerçant sur sa nature. Il est donc nécessaire de s'entourer de garanties particulières, sur la nature d'une marchandise sujette à falsification, toutes les fois que l'on croit avoir fait une affaire très avantageuse au point de vue du prix.

Si, au contraire, la marchandise achetée à un prix normal est vendue sans bénéfice appréciable, les magistrats, soupçonneux par état et doutant du désintéressement, de la gâche même dans le commerce, s'estiment fondés à admettre ou que la falsification est l'œuvre du commerçant poursuivi ou qu'il y a eu déguisement du prix réel d'achat. On voit que le commerçant ne saurait être trop circonspect.

Un point surtout sur lequel les décisions juridiques sur cette matière sont sujettes à critique fondée, c'est la « mise en vente », que les tribunaux considèrent comme effectuée par la simple possession par le commerçant, même dans des locaux, tels que caves ou entrepôts, séparés de son magasin de vente.

Il paraît logique, ou contraire, que la « mise en vente » ne saurait être constituée que par la mise en évidence, à portée du public, de la marchandise, ou par un commencement d'expédition ou de livraison.

Il est fort possible en effet, de trouver dans les arrière-magasins, caves, etc., d'un commerçant des sirops glucosés ou du vinaigre d'alcool non encore régulièrement étiquetés, du vin aigri ou tourné, des fruits secs devenus impropres à la consommation directe mais non à la préparation de boissons, sans qu'il y ait la moindre intention de fraude de sa part.

Il est donc contraire à toute équité, à tout l'esprit de la législation répressive, de lui intenter une poursuite sur une simple supposition d'intention délictueuse sans qu'aucun commencement d'exécution la vienne corroborer.

De même la mise en vente d'un produit *corrompu* (Voir ce mot) est rigoureusement réprimée. Il serait cependant nécessaire de ne pas punir au même titre la tentative volontaire de fraude (aisément décelée par des manœuvres ayant pour but de cacher l'état de la marchandise), la simple négligence ou même l'ignorance forcée lorsqu'il s'agit, par exemple, de conserves enfermées dans des boîtes.

La législation sur les falsifications est appliquée parfois avec si peu d'équité et, d'autre part, elle peut entraîner des peines si rigoureuses, que le commerçant objet de poursuites ne doit rien négliger pour démontrer sa parfaite innocence ou au moins sa bonne foi. Souvent, en pareil cas, l'assistance d'un défenseur

rompu à la discussion de ces causes spéciales, est absolument nécessaire.

FARDE. — On donne le nom de fardes ou *couffes* à des emballages en palmier, jonc ou latanier, qui servent à expédier certaines sortes de cafés, parmi lesquelles diverses sortes de mokas, tels que ceux de Hodeidah, d'Alexandrie, de Zanzibar, etc. Ces emballages sont doubles et les angles en sont écornés. Les fardes de moka pèsent environ 85 kilogrammes.

FARDEAU. — Ce nom qui sert à désigner tout poids lourd que l'on soulève est plus particulièrement appliqué, dans le commerce ou l'industrie, à la réunion en un seul colis, au moyen de liens, de plusieurs objets : sacs, caisses ou paquets.

FARINE. — La farine est le produit du broyage des céréales et de certaines plantes légumineuses, débarrassées plus ou moins complètement des parties ligneuses qui en forment l'enveloppe.

En dehors de son application à la panification, la farine des céréales sert à une infinité de préparations culinaires. Les farines de légumineuses ont le même usage. Seules, la farine de moutarde ou sénevé (en dehors des condiments qu'elle sert à préparer), et la farine de lin, ont une application médicamenteuse.

Le commerce de l'Epicerie débite des farines de diverses qualités, destinées généralement à la cuisine : farines de blé supérieures, dites farines de *gruau*, farines de *blé* ordinaires, farines de *maïs*, de *sarrasin*, de *pois*, de *haricots*, de *lentilles*, etc. (Voir ces mots).

Les diverses farines s'altèrent aisément à l'humidité; mais la farine de blé est celle qui se conserve le moins. Elle est attaquée facilement par les vers et certains insectes tels que l'*acarus* (Voir ce mot). La présence de ces insectes fait considérer la farine comme avariée ou *corrompue* et les commerçants détenteurs peuvent être poursuivis s'ils la mettent ainsi en vente comme denrée alimentaire.

FARINEUX. — On qualifie de farineux les poudres analogues d'aspect à la farine; mais commercialement on appelle ainsi les produits farineux alimentaires qui n'appartiennent point à l'espèce des graminées : tels sont les haricots, les pois, les lentilles, les fèves, les féveroles, les gesses et les pois chiches, ainsi également que certains tubercules comme la pomme de terre, et certains fruits comme la châtaigne ou le marron.

Les légumineuses, considérées comme aliments farineux, sont les végétaux les plus riches en azote et, par conséquent, les plus nutritifs. Il existe des farineux possédant des qualités nutritives à peu près égales à celles de la viande elle-même.

Le commerce de l'Epicerie débite à peu près tous les farineux consommés en France (Voir les différents articles où ces produis sont traités).

FARO. — Sorte de bière belge de qualité inférieure, très estimée cependant dans la région bruxelloise où la consommation en atteint sept à huit millions d'hectolitres.

Elle est préparée à l'aide d'orge malté et de froment non germé, employés en parties égales.

FAROBA. — Fruit du courbaril, arbre d'Amérique qui produit aussi une résine

Faroba.

employée à la fabrication des vernis. Le faroba, sous une écorce rugueuse et purgative, renferme une pulpe sucrée aromatique consommée en Amérique. On en fait aussi une boisson fermentée.

FAROBIER. — On désigne ainsi un arbre assez commun au Sénégal, dans la Gambie et au Soudan, qui porte de longues gousses (30 centimètres environ), dont les semences ressemblent à de très grosses lentilles noires. Leur chair jaunâtre farineuse est très nourrissante. Ce produit est consommé seulement par les indigènes et ne donne lieu jusqu'alors qu'à des importations accidentelles.

FAUBERT. — Assemblage de cordages défilés, formant en quelque sorte un balai en corde, dont les marins se servent pour assécher le pont de leurs navires.

Cet ustensile, qui s'imbibe facilement des liquides répandus, dont on le prive ensuite par torsion, est très pratique pour le lavage des planchers ou carrela-

ges, et peu coûteux; aussi l'emploi s'en est-il introduit dans les ménages de certains ports de mer. Nos confrères des côtes en sont tous plus ou moins abondamment pourvus. Ils s'en fournissent auprès des fabricants de corde.

FAUSSET. — Petit morceau de bois conique qui sert à boucher les trous pratiqués dans les fûts, soit pour goûter le liquide, soit pour donner de l'air au moment du soutirage. On donne également le nom de fausset au trou lui-même percé avec une vrille, un foret ou un instrument appelé coup-de-poing.

FAUSSE DECLARATION. — En matière de contributions indirectes, les fausses déclarations donnent lieu, dans la plupart des cas, à contravention, même lorsque l'intention de fraude n'est pas démontrée.

En matière d'assurances, l'article 348 du Code de Commerce spécifie que toute fausse déclaration de nature à modifier l'évaluation du risque assuré annule l'assurance. Il en est ainsi, même si la fausse déclaration provient uniquement de l'ignorance de l'assuré, et n'a pas été faite dans le but intentionnel de bénéficier d'une prime moins lourde.

FAUX. — Un faux est un acte imité, créé de toutes pièces à l'insu de la personne qui est censée l'avoir fait, ou un acte véritable dans lequel une partie a été modifiée à l'encontre des intentions de son auteur.

La loi reconnaît le faux en écriture *authentique*, de *commerce* et *privée*.

En dehors de l'imitation ou altération qu'il a pu subir, le faux en écriture authentique présente cette particularité, qui lui est propre, qu'il peut exister sans cela, par la seule affirmation mensongère, par l'officier public qui l'a rédigé, d'un fait faux ou inexact. Il en est de même de la déposition écrite d'un agent assermenté (Voir *Inscription de faux*).

Les faux en écriture authentique et en écriture de commerce ou de banque sont punis des travaux forcés à temps. Les faux en écriture privée sont passibles de la réclusion et, dans certains cas déterminés, seulement de peines correctionnelles.

L'usage d'un faux, pouvant être opéré de bonne foi, n'est passible de répression que si celui qui s'en sert en est reconnu coupable ou complice, ou s'il est constaté qu'il a eu connaissance de son irrégularité avant d'en faire emploi.

FAVEUR. — Ruban léger et étroit employé pour nouer les paquets de confiserie ou d'autres produits de choix. On s'en sert également pour décorer ces produits eux-mêmes : fruits secs ou confits, bouteilles de liqueurs, etc.

FAYOT ou **FAYOL.** — Nom donné dans la marine aux haricots secs distribués aux matelots. On les désigne ainsi souvent dans les adjudications. Ce terme est même maintenant employé généralement par l'armée de terre et le public. On dit couramment des haricots: ce sont des *fayots*.

FECULE. — La fécule est une matière pulvérulente et amylacée, ayant la même composition chimique que l'*amidon* et la même importance alimentaire; mais, tandis que le nom d'amidon est appliqué surtout à cette matière extraite des fruits et des céréales, le nom de fécule est réservé à celle retirée des tubercules de la pomme de terre, de l'igname, du manioc et de certaines légumineuses.

D'un autre côté, on se sert plus généralement du mot fécule en thérapeutique et en économie domestique, et on emploie celui d'amidon pour le produit servant aux usages industriels et dans le blanchissage.

La fécule existe dans presque toutes les parties des végétaux: les racines, les tubercules, les tiges, les fruits, les graines et les feuilles.

A l'état de pureté, la fécule n'est pas soluble dans l'eau froide ni l'alcool; mais elle se dissout en apparence dans l'eau chaude.

On peut diviser les fécules en plusieurs catégories : les fécules de céréales indigènes (riz, froment, etc.); les fécules de pommes de terre, qui sont les plus employées; les fécules exotiques, qui comprennent le *salep*, l'*arrow-root*, le *tapioca*, l'*igname*, etc.; les fécules de fruits (châtaignes, marrons, glands doux, etc.); les fécules de légumes (haricots, pois, lentilles, etc.).

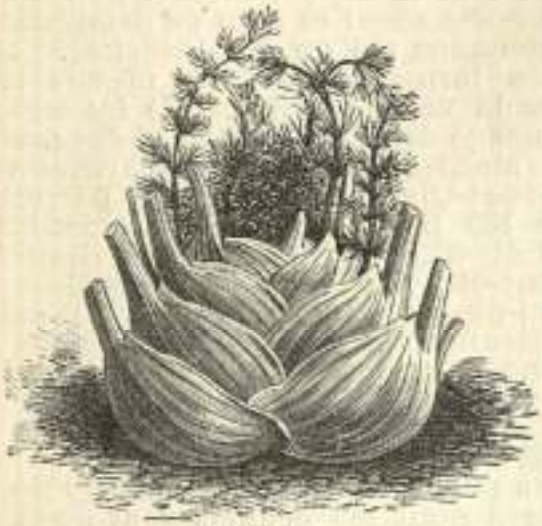
En dehors de son application directe à l'alimentation, la fécule sert à peu près aux mêmes usages industriels que l'amidon : encollage de papiers ou de toiles, apprêts et fabrication de dextrine, etc. Elle sert également à la fabrication du glucose. Employée alors avant dessiccation elle porte le nom de fécule verte.

L'Epicerie débite surtout, sous ce nom, de la fécule de pommes de terre, employée à divers usages culinaires, généralement en paquets de 250 grammes. Elle vend également pour cet usage des

fécules de marrons et de légumineuses, notamment de haricots et de lentilles.

FÉCULENT. — On donne le nom de féculent à toute substance contenant de l'amidon ou fécule. Les féculents comprennent généralement tous les farineux: haricots, fèves, lentilles, céréales, pâtes alimentaires, etc.

FENOUIL. — Plante herbacée vivace de la famille des ombellifères, bisannuelle, à grandes feuilles décomposées en divisions filiformes et à fleurs jaunes, produisant un fruit oblong de saveur



Fenouil.

plus ou moins âcre, selon les variétés, et d'une odeur aromatique.

Elle croît spontanément en Europe et dans une partie de l'Asie. La cuisine emploie sa graine comme condiment dans certaines contrées. Une sorte dite fenouil sucré est employée comme plante potagère.

Le fenouil entre dans la préparation d'une eau-de-vie dite fenouillette et de certaines liqueurs, notamment l'anis. La thérapeutique l'emploie en boissons dans certaines dyspepsies et au pansement de plaies ulcéreuses.

L'Epicerie ancienne débitait du fenouil; mais aujourd'hui, il est fort peu de maisons d'épicerie qui en soient pourvues.

Les distillateurs qui l'emploient s'en fournissent chez les droguistes.

FENUGREC. — Plante herbacée annuelle de la famille des légumineuses, dont le nom vient du latin *fœnum græcum* (foin grec). Elle est très odorante après dessiccation. Ses graines, contenues au nombre de dix à vingt dans une gousse très allongée, sont mucilagineuses, et leur odeur aromatique. Dans certains pays, notamment dans l'Asie-Mineure et dans l'Inde, on l'utilise à l'assaisonnement des mets et à la préparation du *carry*. Bombay en exporte des quantités.

On peut également torréfier ces graines comme le café, et on en prépare une boisson rafraîchissante en y ajoutant du miel et du suc de citron. On peut aussi en extraire une huile comestible de qualité secondaire.

Le fenugrec est cultivé dans certaines parties du Languedoc et du Dauphiné pour être utilisé comme fourrage; mais jusqu'à ce jour on s'est très peu occupé en France des qualités alimentaires de sa graine qui mérite cependant une certaine attention, et on ne l'emploie guère, grâce à la nature mucilagineuse de sa graine, qu'à la préparation de cataplasmes.

FERMENTATION. — Transformation chimique, sous l'action de ferments vivants, d'une substance composée de matières organiques.

Certaines matières alimentaires doivent subir, pour acquérir toutes leurs qualités, une fermentation plus ou moins parfaite.

Telles sont les boissons fermentées dans lesquelles l'alcool est le produit de la fermentation des matières sucrées (sucres ou glucoses); aussi toutes les boissons alcooliques sont-elles obtenues par l'action d'un ferment dénommé *levure* ou *saccharomyces*.

Le vinaigre est le produit d'une fermentation secondaire, due à l'action d'un ferment spécial du genre microcoque, le *mycoderma aceti* qui détruit l'alcool et le transforme en acide acétique.

La panification est le résultat de la fermentation de la pâte déterminée par l'adjonction de la levure (Voir *Pain*).

La maturation des fromages est due à l'action de divers ferments, notamment le bacille lactique, qui transforme le sucre de lait en acide lactique.

L'étude des causes propices ou contraires aux fermentations diverses, ainsi que celle du choix des ferments, permet de les favoriser, de les diriger ou de les entraver selon les besoins de l'industrie.

C'est ainsi que grâce aux savantes et patientes recherches des Pasteur, des Berthelot et des adeptes de leurs doctrines, on est parvenu à guider la fermentation du vin, en y introduisant des ferments appropriés et surveillant ou modifiant le cours de ce phénomène; et

même à communiquer ainsi, aux crus les plus divers, la saveur d'un autre cru de composition analogue.

La fabrication industrielle des alcools de toutes sortes utilise les données de la science, pour obtenir de la fermentation son action complète et rapide sur les matières sucrées qui servent à cette production. Il en est de même de la fabrication rationnelle du vinaigre, de celle du fromage, etc.

La connaissance des causes des diverses fermentations permet aussi à l'industrie et au commerce d'empêcher certaines fermentations nuisibles telles que l'acétification du vin non destiné à faire du vinaigre, et la fermentation putride du vin ou du vinaigre. C'est sur des données analogues qu'est basée aussi la fabrication des *conserves* dont le but unique est de soustraire à la fermentation les substances alimentaires.

FERMES. — On désignait autrefois, sous ce nom, les perceptions des revenus fiscaux correspondant à nos contributions indirectes actuelles, lesquelles étaient affermées à forfait, pour des sommes parfois dérisoires, à des entrepreneurs qui portaient le titre de fermiers généraux.

Ce système ne faisait entrer dans les caisses publiques qu'une partie infinitésimale des contributions, perçues avec la dernière rigueur, et dont bénéficiaient pour la plus large part les fermiers généraux et leurs sous-traitants qui firent longtemps ainsi des fortunes colossales.

La première forme de cette institution est due à Sully qui fit adjuger les fermes aux enchères publiques. Colbert organisa les fermiers généraux en une compagnie unique de financiers auxquels toutes les fermes étaient adjugées pour six ans.

Malgré les améliorations apportées par ces changements, les exactions engendrées par ce système se perpétuèrent jusqu'à la Révolution, où plusieurs fermiers généraux anciens ou du moment, parmi lesquels l'illustre chimiste Lavoisier, payèrent de leur vie les méfaits qui avaient été commis sous le couvert de leur administration.

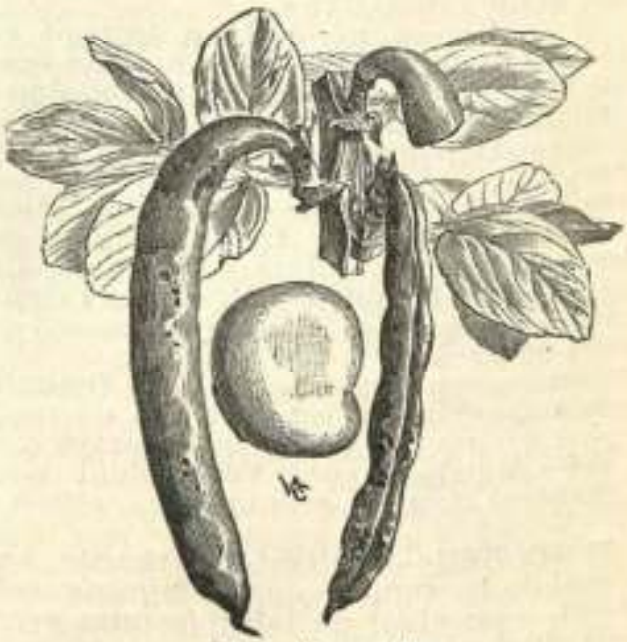
FERMETURE. — Les systèmes de fermeture de magasin qui, il y a peu d'années encore, se réduisaient à un seul, celui pratiqué à l'aide de volets mobiles, portatifs ou pliants, comportent maintenant des fermetures métalliques, soit au moyen de plaques amenées par un mécanisme et se recouvrant mutuellement pour l'ouverture, soit au moyen de grandes feuilles flexibles ondulées s'enroulant et se déroulant à la façon d'un store. On établit également des fermetures métalliques ployantes analogues à certains volets anciens.

Depuis quelques années, on a inauguré aussi, sur les voies passagères et suffisamment surveillées, un autre système de fermeture en grilles, empêchant toute pénétration et permettant cependant l'exposition des marchandises alors même que le magasin est fermé.

FEUILLETTE. — Futaille employée dans tout le département de l'Yonne où elle porte aussi le nom de demi-muid; sa contenance est de 136 litres; deux feuillettes forment le muid, mesure usitée pour la vente des vins. Ce fût est aussi en usage dans les vignobles des environs de Mantes-sur-Seine, département de Seine-et-Oise, mais alors il ne contient que 133 litres. Dans le département de la Côte-d'Or, à Chalon, département de Saône-et-Loire, on appelle feuillettes les demi-pièces ou quarts de queue qui ne contiennent que 112 et 114 litres. La grande feuillette de Bourgogne est de 144 litres.

FEVE. — On désigne sous le nom de fèves plusieurs sortes de plantes légumineuses dont les graines sont d'aspect à peu près semblable.

La plus commune ou fève vulgaire



Fève d'Aguadulce.

comporte deux variétés dont l'une est employée dans l'alimentation humaine et

l'autre, dite féverole, est utilisée comme plante fourragère.

La fève vulgaire est une herbe annuelle portant en grappes des fleurs blanches ou rosées, tachées de noir au sommet des ailes. Le fruit est une grande gousse renflée, verte en croissant et brun-foncé à maturité. Il contient de grosses graines en boules, légèrement aplaties, très farineuses et qui forment un légume fort nutritif tout en étant d'une digestion facile.

La fève vulgaire ou fève de marais paraît être originaire de la Chine et des bords de la mer Caspienne. Elle est cultivée sur les bords de la Méditerranée

Fève Julienne.

depuis une haute antiquité. A Rome, elle formait un des légumes les plus estimés.

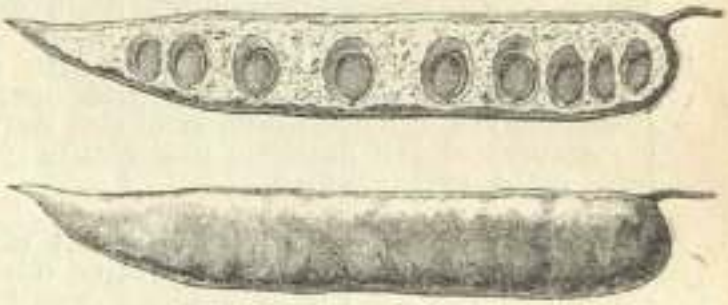
La coutume fut longtemps de placer des fèves dans les gâteaux des rois préparés pour la fête de l'Epiphanie. Les convives auxquels le hasard les faisait échoir étaient proclamés rois de la fête et comme tels sollicités à quelque largesse. L'état comestible de la fève déterminait quelquefois le convive intéressé qui la trouvait dans sa part à la dévorer sans rien dire; aussi les pâtissiers de nos jours ont-ils généralement substitué à la fève d'antan de petites figurines en porcelaine, représentant des bébés, des croissants ou autres objets, qui rendent la supercherie plus difficile.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite des fèves de trois façons différentes: séchées ainsi que les haricots, grouées ou cassées ainsi que les pois pour servir à faire des purées, et en farine. L'approvisionnement a lieu soit directement chez les producteurs, soit chez les négociants en légumes secs. La consommation de la fève est bien moins répandue que celle des haricots, pois et lentilles. Cette vente est usitée surtout dans certains départements de l'Est et du Midi; la plupart des commerçants en Epicerie des autres régions en sont dépourvus.

FEVEROLE. — Nom vulgaire d'une variété de fèves à tige élevée et à ramifications nombreuses, mais à graine plus petite que la fève ordinaire. Cette variété est parfois débitée par le commerce de l'Epicerie, mais plus généralement employée comme fourrage.

FEVIER. — Genre d'arbres généralement épineux de la famille des légumineuses, dont la gousse renferme une pulpe mucilagineuse dans laquelle sont logées les graines ayant un peu la forme de la fève.

Les féviers croissent en Chine et dans



Fruit du Févier, ouvert et entier.

l'Amérique du Nord. Leur sève laisse exsuder un suc qui se solidifie et peut avoir à peu près les mêmes emplois que la gomme arabique. La pulpe du fruit, sucrée et astringente, sert à fabriquer une boisson fermentée. Elle est aussi employée quelquefois, en Chine, en guise de savon.

Ni la gomme ni le fruit du févier ne sont importés en Europe.

FICELLE. — Les ficelles sont des brins de chanvre, de lin, de coton ou autres matières semblables, réunis par torsion et formant un assemblage de grosseur intermédiaire entre le fil et la corde.

Elles se composent toujours de plusieurs fils de caret tordus ensemble et polis. Le nombre de fils, le degré de torsion et de lustrage varient avec la grosseur et la qualité que l'on désire obtenir.

Après la ficelle commune, dont le calibrage est souvent irrégulier, qui a gardé la couleur grise du chanvre dont elle est faite, et à laquelle on ne demande qu'un degré de résistance plus ou moins grand, viennent les ficelles colorées, employées

dans les paquetages journaliers, un peu délicats, du commerce, puis les ficelles de fantaisie, des plus diverses, comportant parfois des brins de clinquant ou des assemblages de fils de couleurs variées, puis les lignes, les ficelles de fouets, etc.

En dehors de la teinture et du polissage, les ficelles reçoivent souvent un apprêt, destiné à rendre les fibres qui les composent adhérentes les unes aux autres et à leur communiquer, en même temps, plus de souplesse et de résistance. Elles sont, à cet effet, plongées dans des dissolutions ou de colle de pâte additionnée de savon ou même d'un mélange d'huile et d'albumine.

Pour la vente, elles sont mises en pelotes d'une disposition uniforme, mais de grosseurs des plus variables, selon leur calibre et leur valeur.

Pour l'usage, on les roule sur des bobines ou on place les pelotes dans des *boîtes* (Voir ce mot).

Le commerce de l'Epicerie débite et emploie de la ficelle en quantité assez considérable, il s'approvisionne soit dans les corderies, soit chez les négociants qui font cette spécialité.

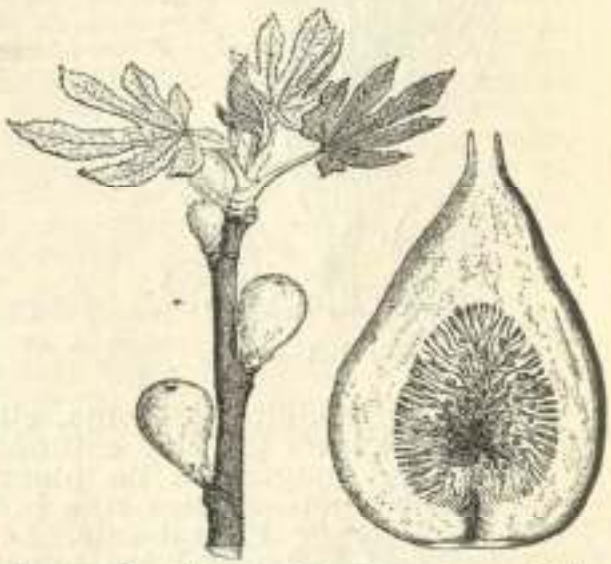
FICHTELITE. — La fichtélite est une sorte de cire fossile que l'on trouve dans les tourbières du Fichtelgebirge (montagne des Pins) en Bavière.

FICOÏDE. — On donne le nom de ficoïdes à un certain nombre de plantes grasses herbacées de formes très variables, dont le fruit ressemble à certaines espèces de figues. On connaît plus de deux cents sortes de ficoïdes, originaires de l'Afrique Australe et qui sont surtout employées comme plantes de décoration.

Ficoïde comestible.

Les fruits de quelques variétés de ficoïdes sont comestibles et ont une saveur très agréable; cependant ils ne sont consommés actuellement que par les Hottentots qui en sont très friands.

FIGUE. — Fruit du figuier, arbre de grandeur très diverse, selon les sortes, dont le tronc et les branches contiennent en grande quantité un suc laiteux, âcre et caustique duquel on peut extraire du caoutchouc. Les feuilles, larges et alternées sont entières ou fortement lobées. Les fleurs très petites sont insérées dans des réceptacles communs qui naissent à l'aisselle des feuilles, sur les grosses branches et même sur le tronc et sont enveloppées dans un réceptable en forme de sac qui constitue la figue-fleur. Lorsque ces fleurs sont fécondées leur réceptable se gorge de matières sucrées et constitue la figue-fruit. C'est un fruit pyriforme, mou, contenant un suc épais, riche en principes sucrés et renfermant une infinité de petites graines agglomérées.



Rameau fructifère de Figuier et figue sectionnée.

Certaines figues-fleurs ne mûrissent pas dans la première saison et n'atteignent leur maturité, qu'à l'été suivant; aussi le figuier donne-t-il généralement deux récoltes d'importance, du reste, très inégale.

On emploie, en Kabylie, un curieux moyen pour hâter et favoriser la fécondation. Les indigènes suspendent aux branches du figuier cultivé certaines petites figues précoces provenant d'un figuier sauvage et infestées de pucerons. Ces insectes, en cherchant leur nourriture, transportent le pollen des fleurs

mâles sur les femelles et, en accroissant ainsi le nombre de celles qui sont fécondées par cet artifice, hâtent la maturation et augmentent la qualité du fruit.

Certaines espèces de figuiers ont la propriété curieuse, commune à un certain nombre de végétaux, de détacher de la partie extrême de leurs branches des rameaux qui atteignent le sol, s'y implantent, y prennent racine et forment ainsi de nouveaux troncs susceptibles de se reproduire de la même manière. Un seul arbre peut, de cette façon, produire toute une forêt en propageant, dans toutes les directions, des rejetons qui ne cessent de faire corps avec lui.

Les figuiers sont répandus dans toutes les régions chaudes du Globe, mais particulièrement dans l'Asie tropicale et les îles du Pacifique. Ils comportent plus de 600 variétés, auxquelles il est difficile d'assigner une origine commune.

Historique. — Le figuier commun ou arbre à cariques est considéré comme originaire de l'Asie Mineure, d'où il se serait propagé dans toute la région méditerranéenne.

Quant à l'origine de cet arbre, elle date, à n'en pas douter, des premiers temps du monde, du monde habité par l'homme, du moins, et il doit être contemporain du pommier, si nous en croyons les écrivains sacrés.

L'Histoire Sainte ne nous apprend-elle pas, en effet, que notre arrière-grand'-mère, madame Eve, se composa un tablier de feuilles de figuier pour cacher sa nudité, dont elle venait de s'apercevoir en croquant la pomme tentatrice et éducatrice.

Quoi qu'il en soit, il fut cultivé par les Egyptiens, non seulement pour ses fruits, mais pour son bois très léger que le suc âcre et visqueux rend presque incorruptible et dont ils fabriquaient des boîtes pour la conservation de leurs momies.

Le suc de certaines espèces, très vénéneux, est utilisé depuis un temps immémorial par des peuplades sauvages pour empoisonner leurs flèches. D'autres espèces fournissent un caoutchouc estimé.

Mais la principale valeur du figuier réside dans son fruit, pour lequel les races latines et sémitiques le cultivent de toute antiquité.

Commerce. — La figue, dont la consommation à l'état frais est à peu près restreinte aux pays producteurs, donne lieu, une fois séchée, à des transactions considérables.

La figue mûrit, selon les variétés plus ou moins hâtives, depuis le commencement de juin jusqu'au courant de juillet. Celle dite de Marseille, fraîche, passe pour la meilleure et la plus parfumée; elle est petite, arrondie, blanchâtre à l'extérieur, rouge en dedans; sèche, elle l'emporte sur presque toutes les autres variétés. Elle mûrit tard, et ne prospère que sur les côtes maritimes des départements du Var et des Bouches-du-Rhône.

En général, la figue sèche est plus nourrissante que la fraîche; on la prépare de préférence avec les variétés hâtives. La récolte s'en fait successivement en raison de la maturité du fruit ; la cueillette s'opère après que la rosée est passée, et, autant qu'on le peut, on choisit un beau jour pour y procéder. On les étend sur des claies et, après les avoir comprimées un peu, on les place sous l'action la plus forte des rayons solaires. Le soir, on les retire à cause de l'humidité, et on les met à couvert dans un lieu sec et aéré, et le lendemain on recommence la même opération. Dans les années humides on les sèche également à l'étuve, mais le produit ainsi obtenu est toujours inférieur à celui préparé par la dessiccation au soleil. Lorsqu'elles sont sèches à point, on les met dans des corbeilles que l'on dépose dans un lieu où l'humidité ne puisse pénétrer. Pour les livrer au commerce, elles sont logées soit en caisses de diverses grandeurs, soit en paniers ou cabas en jonc ou en roseaux suivant les pays de production.

On fait trois choix de la *figue de Marseille:* la surfine, la fine et la demi-fine. Celle dite genderesse est un choix supérieur opéré dans les surfines. La figue, dite de Marseille, est récoltée à Roquevaire, la Ciotat, la Cadière et Ollioules; celle de ce dernier pays est la plus estimée.

La *figue peloise* est ainsi nommée, à ce que l'on croit, parce qu'avant d'être séchée, elle est couverte d'un duvet ou poil assez abondant. Elle vient dans les environs de Toulon et de Cuers.

La *figue de Salernes* prend son nom de la petite ville de Salernes (Var), aux environs de laquelle on en récolte une grande quantité.

Les *figues bellonnes*, récoltées à Antibes, Fréjus, Grasse, sont grosses, de couleur violette veinée de rose; elles sont assez estimées.

Les *figues violettes* ou *moissonnes*, connues vulgairement sous le nom de figues grasses, récoltées aux environs d'Ollioules (Var) et de Roquevaire (Bouches-du-

Rhône), sont d'une couleur bleuâtre, rondes, rouges à l'intérieur; la peau est mince et souvent crevée à la surface.

Les *figues de Smyrne* croissent non seulement dans l'Asie Mineure, mais aussi dans la plupart des îles de l'Archipel grec, et sont vendues sur le marché de Smyrne. Elles sont grosses, jaunes, de forme ronde et ont un goût mucilagineux se rapprochant de celui du miel. On les expédie en galons et caisses de diverses grandeurs, entassées par lits ou enfilées en chapelets.

La Morée fournit au commerce les *figues de Calamatta*. Elles sont grosses, mais elles ont la peau plus épaisse et le goût moins délicat que celles de Smyrne. Elles sont en restos ou colliers de cent figues.

Les figues de la Pouille et de la Calabre sont de grosseur moyenne, ont bon goût et se conservent bien. On les connaît sous le nom de figues en buste. Parmi les plus renommées de ce genre est la *cosenza*, dont il se fait un commerce considérable dans le midi de la France.

Les *figues d'Espagne* fournies par Malaga, Séville, Alicante, Adra et Valence, sont d'une couleur bleuâtre, d'un goût sucré et agréable, mais la peau en est dure et épaisse. Elles sont logées en paniers et en caisses. Parmi celles logées en paniers, de forme sphérique, sont les *comadres*, de goût assez agréable, mais communes et de peau épaisse. Elles proviennent du Portugal.

Les îles Baléares fournissent également des figues estimées, rangées en caissettes d'environ 10 kilos. Elles sont connues sous le nom de *figues Mayorques*.

Les *figues de Bougie* (Algérie), en couffes de 30 kilogrammes environ, sont de bonne qualité. Elles sont d'un gris bleuâtre, assez grosses et pressées. Il s'en fait également un commerce de plus en plus considérable.

L'Amérique cultive aussi des figues; mais les figues de *Californie*, et d'*Arizona* ont la peau épaisse, un goût acide et n'ont point encore été l'objet d'importation en Europe.

Les figues sèches sont fréquemment attaquées par certains insectes, notamment les *acarus*. Les figues offrent toujours un certain vide du côté de leur base, ces insectes y pénètrent facilement par l'œil (ouverture opposée à la tige) et, tant qu'ils ne sont pas extrêmement nombreux, rien ne décèle leur présence.

Comme ils se reproduisent avec une très grande activité les caisses ou ballots de figues dans lesquels se trouvaient quelques fruits qui en étaient atteints en sont rapidement infestés. Or, on regarde leur présence comme constituant une *corruption*, ce qui n'est nullement prouvé car, si ces insectes se trouvent le plus souvent sur des figues anciennes, où la matière sucrée est plus concentrée, il s'en trouve également sur des figues parfaitement saines.

Les laboratoires de police, notamment le laboratoire municipal de Paris, déférent aux tribunaux les commerçants mettant en vente, pour la consommation directe, des figues infestées d'acarus et obtiennent de ce fait des condamnations.

Il est prudent, pour éviter des poursuites, de vérifier de temps à autre l'état des figues sèches que l'on vend, en les rompant et soumettant surtout l'intérieur des glomérules centrales, où se trouvent les graines, à l'examen d'un verre très grossissant.

Il est admis que si les figues, pruneaux, etc., attaqués par les acarus ne sauraient être mis en vente pour la consommation directe, du moins ils peuvent être utilisés pour la préparation de boissons.

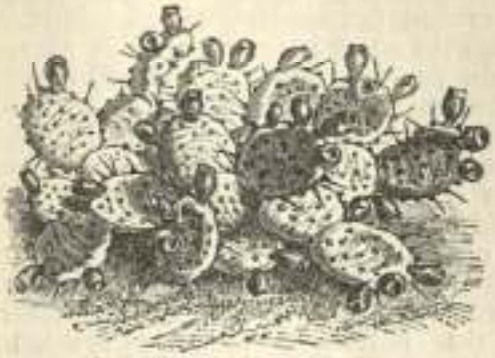
Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de figues soit directement à Marseille où est le marché de cet article et dans les autres ports ou pays de production, soit chez les négociants en fruits secs établis dans la plupart des grandes villes.

Café de figues. — Les figues desséchées sur pied, ou celles devenues noires à la dessiccation, ainsi que les vieilles figues sont souvent employées à la production du café de figues. Elles sont torréfiées pour cet usage comme le café ou la chicorée, réduites en poudre et permettent de préparer une infusion colorée, à la fois amère et sucrée. Le café de figues joue, dans certains pays, notamment en Autriche, le rôle de la chicorée en France; on l'emploie généralement allié au café véritable.

FIGUE DE BARBARIE. — Fruit de l'*opuntia vulgaris*, ou *ficus indica*, sorte de cactus, plante grasse dont la tige et les feuilles sont remplacées par des articulations en forme de raquettes.

Le cactus est généralement épineux; ses articulations et ses fruits sont couverts d'épines dures et aiguës disposées par groupes. Les fleurs, qui paraissent au printemps, apparaissent toujours sur la tranche des raquettes. Il

leur succède un fruit de la grosseur d'un œuf, à maturité, qui n'a, avec la figue,



Opuntia garni de fruits.

d'autre ressemblance que sa consistance un peu molle, quand il est bien mûr.

Ce n'est qu'à trois ou quatre ans que les cactus commencent à donner des

Figue de Barbarie.

fruits. A six ou huit ans ils sont en plein rapport. Alors un pied peut produire jusqu'à 30 kilogrammes de fruits, soit 30.000 kilogs à l'hectare.

Ce fruit renferme, sous une écorce coriace et parsemée de piquants, une pulpe sucrée et agréable. Il est de teinte jaune ou rougeâtre; on estime particulièrement ces derniers.

En Italie et en Algérie, on en extrait parfois de l'alcool quoique cette production offre certaines difficultés ; au Mexique on en prépare une boisson fermentée analogue au cidre.

Les épiceries algériennes, italiennes ou provençales, où l'on vend des fruits frais, débitent aussi la figue de Barbarie, laquelle est de conservation assez prolongée.

En se désorganisant, les parois des cellules et des fibres de l'*Opuntia* produisent la gomme de nopal, si semblable à la gomme arabique qu'elle sert souvent à remplacer cette dernière, pour les liqueurs, la confiserie, la médecine et l'apprêt des étoffes.

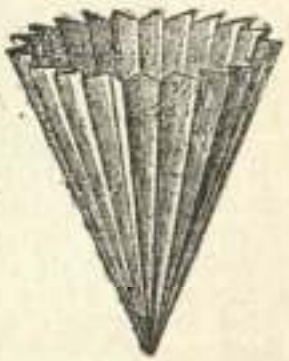
FILIERE. — Ordre de livraison endossable au moyen duquel se vendent les marchandises déposées dans les Entrepôts publics. Le possesseur de la filière devient en même temps le propriétaire de la marchandise et peut, soit en prendre livraison, soit en transmettre à nouveau la propriété par voie d'endos.

Le premier vendeur de la marchandise par voie de filière est le livreur; le dernier est le réceptionnaire ou arrêteur; les acheteurs-vendeurs intermédiaires sont les endosseurs.

Le règlement entre les endosseurs s'effectue au moyen d'une facture acquittée que le premier vendeur présente au second. Celui-ci, au lieu de payer en espèces, se libère au moyen d'une facture acquittée sur le troisième vendeur, et ainsi de suite. Seules les différences entre le prix d'achat et de revente sont immédiatement réglées.

Sur certaines places, Paris et Marseille notamment, les filières sont présentées par des agents spéciaux agréés par les commissions des marchés et dénommés liquidateurs ou filiéristes, dont le salaire perçu lors de chaque endos s'élève à 0 fr. 75 ou 1 franc par filière. Ils les présentent à domicile et l'acheteur doit, à présentation, donner un nouvel endos ou déclarer par écrit qu'il arrête la marchandise, à défaut de quoi il est considéré comme réceptionnaire et obligé de prendre livraison.

FILTRAGE. — Le filtrage ou filtration est l'opération qui a pour objet de débarrasser un liquide des matières

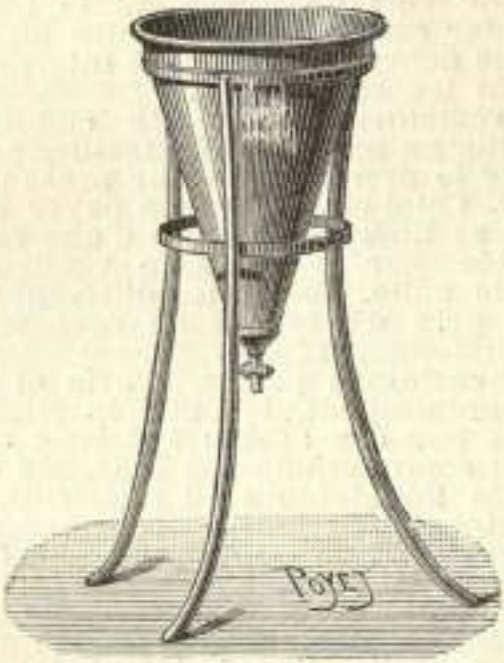


Filtre en papier.

étrangères qu'il renferme en le faisant passer par un appareil dénommé filtre, perméable au liquide seul et qui retient les autres matières.

Les appareils servant au filtrage sont des plus divers, suivant le liquide à filtrer et le degré d'épuration que l'on veut obtenir.

L'eau, destinée soit à la consommation immédiate, soit à la préparation de produits d'alimentation, a souvent besoin d'être débarrassée ou des matières inertes: sable, calcaire, sels, etc., qu'elle renferme, ou des particules fermentescibles qu'elle tient en suspension. On augmente ainsi des chances de conservation des produits qu'elle sert à préparer et on



Filtre conique.

évite de les rendre indigestes ou désagréables par l'adjonction des matières contenues primitivement dans l'eau. On la fait passer pour cela au travers de corps poreux : pierre, charbon, éponge, etc.

Le filtrage des liqueurs, spiritueux, sirops, etc., s'effectue au travers d'une *chausse* en étoffe.

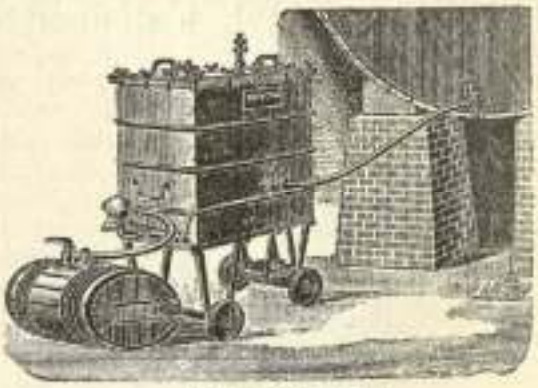
Le procédé qui donne habituellement les meilleurs résultats consiste à délayer de la pâte à papier dans le liquide à filtrer et à déposer le tout dans un filtre. La pâte bien mélangée dans le liquide se dépose rapidement en une couche uniforme à la surface du filtre et ne laisse plus passer que le liquide parfaitement clarifié. On doit naturellement, dans ce cas, recommencer la filtration du liquide qui a passé avant que ce dépôt ait eu le temps de se former.

Pour l'épuration des eaux employées dans l'économie domestique, on se sert d'appareils spéciaux, formés généralement d'une bougie creuse ou d'une plaque en biscuit à travers lequel l'eau doit passer et à laquelle on associe parfois le charbon.

D'autres filtres sont simplement formés de charbon aggloméré.

L'efficacité de ces filtres, destinés à écarter les ferments, n'est réelle qu'autant qu'ils sont tenus dans le plus grand état de propreté par des nettoyages fréquents. Autrement, ils ne tardent pas, par l'accumulation des micro-organismes qui s'y produit, à devenir de véritables foyers d'infection, ne livrant plus qu'une eau cent fois plus contaminée que celle obtenue sans leur usage.

Depuis quelques années le commerce des vins a pris assez largement l'habitude du filtrage. Cette opération bien conduite a l'avantage de débarrasser le vin, mieux que le collage, des débris de pulpes ou autres parcelles organiques qu'il peut tenir en suspension, et de le priver aussi d'une grande partie de ses



Filtre à pression.

sels minéraux. On lui assure ainsi une plus grande durée de conservation; mais cette opération lui ôte aussi un peu de sa couleur. Elle doit surtout être conduite à l'abri de l'air, afin d'éviter toute oxydation ou toute revivification des ferments.

FIOLE. — Sorte de bouteille allongée à goulot étroit. On réserve généralement cette appellation à cette sorte de flacon de petite dimension.

FISC. — Le fisc est actuellement le Trésor de l'Etat, considéré comme personnalité morale exerçant des actions administratives et juridiques, et contre laquelle on en peut exercer.

Le mot de fisc (du latin *fiscus*, panier d'osier où les premiers Romains déposaient leur argent) a été employé d'abord pour désigner le trésor d'un particulier, puis, plus spécialement celui du prince. Sous la féodalité, le domaine privé du souverain et celui de l'Etat étant confondus, la dénomination de fisc s'y appliqua d'une façon indivise.

FISCALITÉ. — On désigne ainsi l'ensemble des lois qui régissent la perception de l'impôt; mais on applique ce qualificatif, ou celui de mesure fiscale, à tout acte législatif ou administratif tendant à exagérer les prétentions du fisc ou à trancher toute contestation à l'avantage du Trésor public. Les préposés à ces perceptions ne sont que trop enclins à ce travers, auquel les portent le fatras et l'obscurité des prescriptions en matière d'impôts.

FLACON. — Cette dénomination s'applique à des vases de toutes formes et de dimensions très diverses, dont le seul caractère général est d'avoir un goulot assez étroit pour permettre un bouchage facile et complet. Le flacon est de toute matière aussi bien du minéral le plus précieux que du plus vulgaire, de bois, de cuir, d'ivoire, etc.

On désigne plus particulièrement ainsi les petites bouteilles à parfums, à liqueurs ou à médicaments ; mais on appelle aussi de même des bouteilles assez grandes, de formes irrégulières ou originales.

L'Epicerie se pourvoit de flacons de toutes grandeurs et de toutes formes chez les négociants spéciaux, sortes de commissionnaires en verrerie qui possèdent tous les articles de ce genre nécessaires à notre corporation.

FLAGEOLET. — Variété de *haricots* (Voir ce mot) que l'Epicerie vend sous forme de légumes secs et de conserves. C'est le haricot du goût le plus fin et celui qui a le plus de valeur et est le plus recherché.

On le désigne souvent, dans le commerce des légumes secs sous le nom de haricot vert Chevrier.

FLEUR. — On désigne souvent sous le nom de fleur la végétation blanchâtre ou verdâtre des mycodermes qui se forment à la surface du vin ou du vinaigre et sont toujours l'indice d'une transformation de ces liquides (Voir *Vin* et *Vinaigre*.)

La fleur, proprement dite, partie la plus odorante et la plus décorative des végétaux, a souvent une certaine valeur comestible. Depuis longtemps les Orientaux préparent des confitures de roses avec les pétales de ces fleurs ; la confiserie moderne s'est emparée de cette indication et prépare certaines fleurs confites, notamment la violette.

On fait également des confitures avec les pétales des fleurs d'oranger. Beaucoup de fleurs servent à préparer des infusions agréables, auxquelles on reconnaît aussi certaines qualités thérapeutiques.

Les câpres, qui sont l'objet d'une confiserie spéciale, au sel et au vinaigre, sont les boutons floraux d'un petit arbuste.

Les fleurs de l'arbre dénommé, à tort, en France acacia, et qui est le robinier, sont consommées de diverses façons notamment dans des beignets.

Enfin les fleurs, réelles ou factices, sont employées parfois par les étalagistes, ainsi que les fruits et feuillages, à la décoration des produits mis en montre

FLEUR D'ORANGER. — (Voir *Eau de fleurs d'oranger*).

FLORIN. — Monnaie d'or créée à Florence vers 1252, actuellement encore en usage dans l'Autriche et la Hollande.

Le florin a été de valeur très diverse, ayant varié de 3 gr. 18 à Bâle jusqu'à 17 gr. 35 dans le duché de Clèves. Certains Etats ont possédé également le florin d'argent.

En Angleterre, on désigne sous ce nom la pièce de 2 shillings (environ 2 fr. 50).

En Autriche-Hongrie, le florin est toujours la monnaie de compte, mais il est surtout représenté par le papier-monnaie. En Hollande, depuis une loi de 1839, le florin est de 10 grammes et au titre de 945 millièmes ; il équivaut à 2 fr. 08.

FOIE GRAS. — On désigne sous ce nom le foie d'oies ou de canards engraissés spécialement en vue de l'emploi comestible de ce viscère. Pour cela, les animaux choisis sont maintenus dans une immobilité et une obscurité presque complètes et gavés plusieurs fois par jour selon les procédés ordinaires. On leur ingurgite particulièrement des substances très féculentes, telles que de la pâtée de maïs, et aussi de l'huile de pavot. L'hypertrophie du foie est ainsi déterminée et, au bout de quarante jours de ce régime on est obligé de tuer l'oie pour éviter de la voir périr de pléthore graisseuse. L'animal pèse alors de 7 à 8 kilos et son foie seul atteint jusqu'à deux kilogrammes.

Le foie gras ainsi obtenu est souple, onctueux, fondant, et forme les délices des gourmets lorsqu'il a été préparé avec tout le soin nécessaire (Voir *Pâtés*).

FONDANT. — On désigne sous le nom de fondant, des bonbons dont la base est formée par un sirop parfumé que l'on cuit jusqu'à concentration parfaite et que l'on coule ensuite dans des moules où

il se solidifie par le refroidissement. Ce bonbon, dont la surface seule cristallise légèrement forme une sorte de crème un peu dure qui fond très aisément, ce qui lui a valu son nom.

Il existe trois sortes de fondants ; les fondants simples à un seul parfum, les fondants doubles et composés à deux ou plusieurs parfums, et les fondants fourrés composés de fruits ou pâtes de fruits entourés de fondant.

Les fondants ont fourni, pendant de longues années, la base des cadeaux en bonbons donnés au premier jour de l'an ; malheureusement, le bon marché excessif auquel ils sont tombés est cause qu'ils sont de moins en moins employés à cet usage.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de fondants chez le fabricants de confiserie.

FONDS DE COMMERCE. — Un fonds de commerce se compose de trois éléments: 1° le matériel d'exploitation; 2° l'achalandage, comprenant la clientèle, l'enseigne, les titres et marques distinctives à l'aide desquels l'établissement est connu du public; 3° le droit au bail des lieux où s'exerce le commerce. Les marchandises en magasin ne font pas partie intégrante du fonds.

Le fonds de commerce est un bien meuble et, par suite, tombe dans l'actif de la communauté conjugale.

Il peut être l'objet de contrats divers: vente, nantissement, don; en propriété ou en usufruit. Ces contrats peuvent être faits par actes publics ou notariés, sous seing privé et même verbalement. (Voir *Nantissement* et *Vente de fonds.)*

FORAIN. — Voir *Marchands-forains.*

FORCE MAJEURE. — Le cas de force majeure, prévu par de nombreux contrats et par la législation, est constitué par tout acte non seulement indépendant de la volonté, mais que l'on n'a pu ni prévoir normalement ni empêcher. Tels sont les tremblements de terre, éruptions, inondations non périodiques, les actes de guerre ou les décisions spontanées de l'autorité. Les cas que nous venons d'indiquer sont des cas fortuits absolus; il existe aussi des cas fortuits relatifs à l'engagement considéré. Tel est l'incendie, lorsqu'il ne provient pas de la faute même de la personne qui en tire excuse, et dans le cas d'arrêt de fabrication, par exemple. L'incendie, par contre ne saurait libérer d'une dette, eût-il détruit toutes les ressources; car si l'on ne peut prévoir l'incendie on peut du moins se garantir de ses inconvénients pécuniaires. Il en est de même d'une grève partielle qui ne peut permettre à un commerçant de ne pas livrer la marchandise vendue que s'il était formellement stipulé qu'elle devait provenir de l'usine même victime de la grève.

FORET. — Outil servant à forer des trous dans le bois, la pierre ou les métaux.

Suivant les usages auxquels on les destine, les forets affectent des formes très diverses. Les uns, maniés à la main, sont

Forets.

de simples tiges de fer à mèche d'acier, encastrées dans une poignée perpendiculaire à leur axe, lequel est creusé en gorge ou cuiller et se termine par une pointe taillée en biseau; d'autres, de forme à peu près semblable, sont manœuvrés au moyen d'un archet; d'autres, enfin, s'adaptent à un *vilebrequin* (Voir ce mot), à l'aide duquel on les conduit.

Le foret employé dans le commerce de l'Epicerie et chez les débitants de vins, a l'aspect d'une vrille très solide, dont la mèche est complètement lisse, sauf à l'extrême bout, qui se termine par une pointe hélicoïdale. Il sert à la fois à percer les fûts et à déboucher les bouteilles beaucoup plus rapidement qu'avec un tire-bouchon. Il faut cependant pour cela un tour de main que possèdent seuls les praticiens.

FORTUIT (Cas). — Voir *Force majeure.*

FOUDRE. — Tonneau de grande dimension contenant plusieurs muids de liquide. Son usage a pour effet d'unifier la qualité et la saveur de vins de récoltes différentes, lorsqu'on a soin de ne jamais le vider plus d'à moitié et de faire le plein chaque année avec des vins semblables, mais plus jeunes. C'est ce qui se pratique depuis un temps immémorial en Allemagne, dans les fameuses caves d'Heidelberg, où, pour conserver la qualité du vin renommé, dit *rosenwein*, on le fait passer durant plusieurs années de foudre en foudre, en ayant soin de ne

jamais vider complètement aucun d'eux.

D'immenses futailles du même genre, toutes fouillées sur leurs faces d'admirables sculptures, servent, dans les grandes caves de la Champagne, à la conservation des vins de choix en attendant leur mise en bouteille.

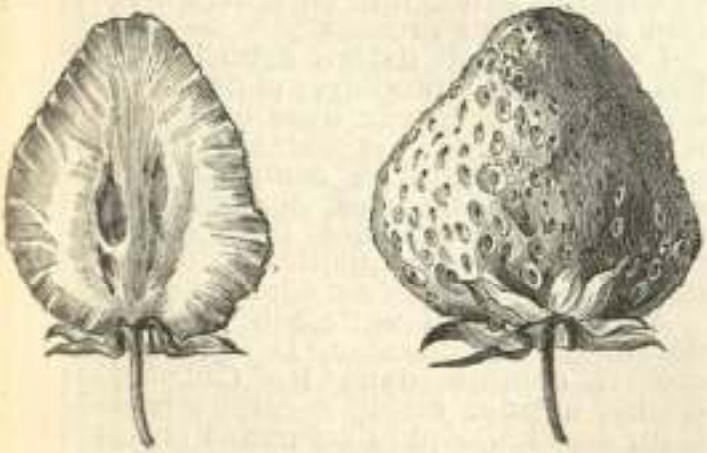
La mise en usage des foudres nécessite parfois une appropriation ou un assainissement qui sont décrits au mot *fût*.

FRAISE. — Fruit du fraisier, herbe vivace de la famille des rosacées. Ce fruit, d'une délicatesse exquise, n'a pas

Fraise des Quatre-Saisons.

d'origine connue. il pousse spontanément dans les forêts de l'ancien et du nouveau continent, et il est autant apprécié des oiseaux que de l'homme lui-même.

La fraise est un fruit composé, formé



Fraise Héricart.

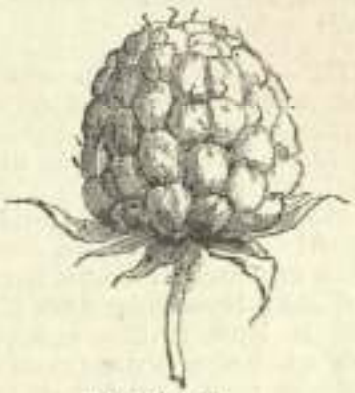
d'une multitude de petites graines implantées sur un réceptable commun, charnu et succulent.

On divise les fraisiers en plusieurs genres, formant chacun un nombre assez grand de variétés et de sous-variétés. Les variétés les plus répandues sont la fraise sauvage ou fraise des bois; l'Héricart, improprement appelée la Ricard avec laquelle on prépare le plus généralement les confitures; la fraise de Plougastel; la fraise des quatre saisons, etc., etc.

On fait avec les fraises des *confitures* délicieuses, des *compotes*, des *sirops* (Voir ces mots). On prépare avec le suc des fraises de délicieux bonbons parfumés.

Le commerce de l'Epicerie débite la fraise et ses extraits sous ces différentes formes.

FRAMBOISE. — Fruit du framboisier (*Rubus idæus*), arbrisseau épineux de la famille des rosacées et du genre ronce. La framboise est un fruit multiple, formé d'un certain nombre de petites drupes rassemblées sur un réceptacle com-



Framboise.

mun coriace. Elle possède un goût à la fois sucré et acidulé et un parfum à la fois délicat et pénétrant tout à fait caractéristique. On fait avec la framboise des *confitures*, des *compotes*, des *gelées*, des *sirops* (Voir ces mots). De plus, on se sert de jus de framboise pour donner à la gelée de groseille un parfum plus prononcé.

FRANC. — Unité monétaire du système décimal, représentée par une pièce d'argent monnayée, du poids de 5 grammes au titre de 9/10e.

Ce nom s'est appliqué à diverses monnaies depuis le roi Jean. Il a été tiré à cette époque des inscriptions d'une pièce d'or d'une livre qu'il fit frapper et qui portait les mots *francorum rex*. La première syllabe de ces mots servit dès lors à désigner la pièce qui les portait, puis s'appliqua, dans la suite, à des monnaies analogues; le mot franc devint synonyme de *livre*.

FRANCHISE POSTALE. — Le droit de recevoir et expédier des correspondances sans affranchissement est réservé au Président de la République, au Ministre du Commerce et au Sous-Secrétaire d'Etat aux Postes et Télégraphes.

On peut, en outre, adresser lettres ou pétitions sans affranchir aux ministres, aux présidents du Sénat et de la Chambre et aux directeurs généraux des Administrations de l'Etat.

Les préfets de la Seine et du Rhône, les commandants de corps d'armée, les procureurs généraux et procureurs de la République reçoivent également en franchise les lettres qui leur sont adressées de lieux situés à l'intérieur de leur ressort.

FRANCO. — Terme commercial qui signifie *affranchi*, et s'emploie particulièrement en matière de transport pour indiquer que l'expédition et le port d'une marchandise quelconque sont payés par l'expéditeur.

FRAUDE. — La fraude est l'acte qui permet de s'attribuer un avantage au moyen d'une supercherie quelconque.

Elle entraîne la nullité des conventions qui en sont entachées.

Elle existe envers l'Etat toutes les fois que les agents des diverses contributions sont induits en erreur dans un but d'exonération d'une fraction des charges fiscales. Elle a lieu entre les particuliers lorsque les clauses d'un contrat régulier sont simulées par l'une des parties.

En principe, la fraude ne se présume pas, elle doit être démontrée; c'est ce qui explique que les tribunaux de commerce exigent l'exécution des marchés tant que la fraude ne ressort pas des termes mêmes du contrat, ou tant qu'il n'est pas établi d'une façon indubitable, par exemple, par des témoignages probants, que la formation du contrat a été entourée de circonstances dolosives, telles que des promesses ou affirmations verbales exagérées.

Cependant, en matière de douane, de régie ou de falsification, la législation ou la jurisprudence considèrent souvent la fraude comme établie dès qu'elle apparaît probable. (Voir aussi *Falsifications.*)

FRET. — On désigne par ce mot à la fois le prix du transport de marchandises par mer, et le louage du navire lui-même qui, dans ce cas, est dit affrété ou nolisé.

Le fret s'établit généralement à la tonne. Pour les marchandises encombrantes, il s'établit au mètre cube. Le contrat de fret de marchandises s'appelle *connaissement.*

FROMAGE. — Le fromage est le produit de la coagulation du lait dont on a chassé plus des deux tiers de l'eau de composition. Dans ces conditions, il constitue le fromage frais, de peu de conservation et objet de transactions très restreintes.

Par le salage, des préparations diverses selon les espèces et surtout une maturation appropriée, on obtient des fromages de conserve qui jouent un très grand rôle dans l'alimentation et sont l'objet d'un commerce considérable.

Nous n'indiquons ici que les considérations générales; on trouvera, au nom des principaux fromages, des données spéciales sur leur préparation.

La fabrication du fromage doit avoir existé à peu près de tous temps, puisque sa préparation la plus simple s'opère pour ainsi dire toute seule, et que les premiers peuples vécurent des produits de leurs troupeaux.

Actuellement, les variétés de fromages, qui sont en nombre considérable, peuvent se diviser en deux grandes classes subdivisibles elles-mêmes en deux catégories.

Ce sont: 1° les fromages à pâte molle comprenant les fromages frais et les fromages affinés; 2° les fromages à pâte dure, comprenant les fromages pressés et salés et les fromages cuits.

Dans ces deux classes les fromages se subdivisent encore en fromages à pâte ferme et en fromages à pâte grasse, selon que le caillé mis en œuvre a été ou non soumis au pressage.

La fabrication diffère actuellement selon les sortes à produire; mais si on peut, en somme, préparer avec un même lait à peu près toutes les sortes de fromages, on obtient, selon sa composition, dans chacune de ces sortes, des qualités plus ou moins avantageuses. Pour obtenir un produit de bonne qualité, on doit avoir égard aux propriétés du lait qu'on traite.

Ainsi, selon la variété à produire, on devra, ou augmenter la quantité de crème, comme dans les Coulommiers double crème, ou au contraire procéder à un écrémage plus ou moins prononcé. La crème, ou partie grasse du lait, lorsqu'elle est soumise à une maturation prolongée, est l'objet d'une oxydation spéciale constituant une véritable corruption qui donne à la masse une saveur désagréable et dégage des gaz nauséabonds.

La préparation de tous les fromages commence par la coagulation du lait; mais alors que pour les fromages à pâte dure, destinés à une conservation prolongée, cette coagulation est énergiquement déterminée soit par la chaleur, soit par une quantité suffisante de présure, de façon à bien séparer les parties solides des parties aqueuses, dans les fromages à pâte molle elle est produite avec modération, soit sous l'action de la fermentation naturelle, soit par l'adjonction d'une petite quantité de présure. De cette façon le coagulum renferme encore une certaine quantité d'eau, qui lui donne sa consistance molle et qui, pour les fromages à pâte grasse, hâte la fermentation spéciale à laquelle ils sont soumis après leur fabrication proprement dite.

Pour la préparation des fromages frais, une fois la coagulation produite, le salage opéré ou non suivant les cas et l'égouttage en moule achevée, le fromage est prêt à être consommé et doit l'être dans un temps relativement court.

Les fromages affinés, ayant toujours conservé au moins une partie de la crème, demandent un plus grand nombre d'opérations.

Lorsque le caillé est suffisamment pris, on le verse dans des moules perforés, ayant différentes formes, dans lesquels la coagulation s'achève et où il se prive de la majeure partie du caséum ou *petit-lait*. Après vingt-quatre heures, on démoule et l'égouttage s'achève sur des claies. Puis le fromage est transporté au séchoir, où se produit la fermentation spéciale qui doit lui donner sa saveur particulière. La température de ce lieu, le nombre des manipulations que l'on fait subir au fromage, en activant ou ralentissant les différentes phases de cette fermentation, ont une action considérable sur sa saveur et sa qualité. La différence des variétés de fromages à pâte grasse tient beaucoup plus à la façon dont est conduite cette fermentation, suivant les différentes méthodes, qu'à la composition même du lait.

Mais l'affinage est surtout l'œuvre de bactéries spéciales, d'une diastase inhérente au lait, qui transforment la nature des éléments du fromage. La fabrication du fromage consiste à favoriser ou entraver le développement de ces ferments, suivant les résultats que l'on veut obtenir.

Même dans les fromages à pâte grasse, on doit parfois pratiquer un certain écrémage, car l'excès de substances grasses est nuisible à certaines variétés qui prennent, en ce cas, un goût amer désagréable. Pour obtenir des produits parfaits, il faut maintenir un certain équilibre entre les divers éléments du lait.

On obtient par des procédés analogues les fromages de *Brie*, *Camembert*, *Coulommiers*, du *Mont-d'Or*, de *Géromé*, de *Livarot*, *Marolles*, *Munster*, le *Hollande pâte grasse*, etc., dont le goût ainsi que l'aspect sont pourtant si différents.

Les fromages pressés et salés, à pâte ferme, sont fabriqués avec du lait écrémé en grande partie, dont la coagulation est généralement activée par un chauffage modéré. Cette opération du chauffage et celle du pressage qui la suit sont des plus délicates, car la façon dont elles sont conduites influe notablement sur la qualité du produit et surtout sur la durée de sa conservation.

Les plus répandus de ces fromages sont le *Hollande* pâte ferme ou tête de mort et le *Roquefort*. Ce dernier est exclusivement fabriqué en France et dans une région très limitée, en raison des conditions toutes spéciales qui y sont réunies et qui concourent à lui donner son affinage particulier.

Les principaux fromages cuits sont: le *Gruyère*, le *Chester* et le *Parmesan*. Le premier est fabriqué en Suisse et dans la Franche-Comté et forme en quelque sorte le type de ces fromages.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite plus spécialement les fromages à pâte ferme de Gruyère, Roquefort, Hollande, Parmesan ; mais depuis un certain nombre d'années, cette vente s'est beaucoup étendue, elle comprend maintenant d'autres sortes de fromages français et étrangers : le *Gex*, le *Cantal*, le *Chester*, le *Gorgonzola*, etc.

Un grand nombre d'épiciers débitent également des fromages gras et plus particulièrement le *Brie*, le *Camembert*, le *Livarot*, le *Gérardmer* (géromé par corruption) le *Munster*, le *Port-Salut*, etc.

Le fromage doit être tenu dans un lieu frais et sec. Soumis à la chaleur et à l'humidité, ainsi que tous les produits organiques il se corrompt facilement. Quoique nombre de personnes n'hésitent pas à le consommer en cet état et paraissent même y trouver un agrément particulier, le fromage corrompu forme une alimentation dangereuse, car il renferme, comme tous les produits en putréfaction des ptomaïnes qui constituent des poisons actifs.

Alors même qu'il n'est pas l'objet d'une putréfaction absolue le vieux fromage est attaqué par des mites ou acarus qui en détruisent la substance, et dont la pré-

sence en grand nombre est considérée comme dangereuse pour la santé.

Il importe donc aux commerçants de surveiller attentivement les fromages qu'ils mettent en vente et de ne pas conserver ceux qui manifestent des traces d'altération sérieuses.

L'Epicerie se pourvoit des divers fromages qu'elle débite auprès des producteurs eux-mêmes, ou de négociants spéciaux.

FRONTIGNAN. — Sorte de vins muscats renommés, récoltés dans le département de l'Hérault, aux environs du chef-lieu de canton qui lui a donné son nom.

FRUIT. — Le fruit est la partie des herbes, arbres ou arbustes qui contient la semence.

Un très grand nombre de fruits sont appliqués à l'alimentation, soit par la semence elle-même: amande, noisette, poivre, haricots, lentilles, etc. ; soit par la baie qui renferme la semence : fraise, pomme, olive, etc. ; soit enfin par les produits qu'on en extrait (jus, huile, essence).

L'Epicerie en vend sous toutes les formes ci-dessus et procède largement au commerce des fruits secs, en conserve et confits.

La désignation, la préparation et la vente des principaux fruits secs, qui forment une branche importante de notre commerce, sont traitées dans des articles spéciaux pour chacun de ces fruits.

Quant aux fruits confits, leur fabrication a été indiquée à l'article *Confiserie*.

FRUITIERE. — On désigne à la fois sous ce nom des associations de cultivateurs pour la fabrication du fromage en commun, et le local où ces associations opèrent leur fabrication.

La quantité considérable de lait qu'exige la fabrication de certains fromages, tels que le Gruyère, l'intérêt qu'il y a à en fabriquer d'une certaine dimension, par suite de la durée de cette opération, ont obligé les cultivateurs de certaines régions à mettre leur lait en commun pour en faire des fromages.

Aussi ce genre d'association existe-t-il depuis un temps immémorial dans certains pays de montagne.

En Franche-Comté, les cultivateurs associés apportent, matin et soir, le lait de la traite au chalet de la fruitière ; la quantité reçue est marquée par le fruitier au moyen d'une taille. Le fromage est fabriqué avec le mélange de tout le lait, mais chaque jour il est fait pour le compte d'un des associés, qui doit aider le fruitier dans son travail et fournir le bois nécessaire à la cuisson. Sur la taille de cet associé on enlève les marques représentant la quantité de lait employé et on marque un fromage. Le fromage une fois fait est mis en cave et marqué au nom de son propriétaire. Celui-ci a droit, en outre, à la crème retirée du lait qui a été employé à son fromage.

A cette ancienne organisation, il se substitue, peu à peu, une administration plus complète qui permet aux cultivateurs, après l'apport du lait, de ne plus s'occuper de ce qu'il devient, jusqu'au jour où les bénéfices de l'association sont répartis au prorata des quantités de lait fournies par chacun des associés.

FUCHSIA. — Sel double de zinc colorant l'eau en rouge et que l'on emploie surtout dans la teinture et l'impression du coton.

FUCHSINE. — Matière colorante d'un rouge vineux produite par l'oxydation et la décomposition de l'aniline extraite du goudron de houille.

La fuchsine a été découverte à Lyon en 1858 par le chimiste Verguin. Elle est peu soluble dans l'eau froide, mais aisément dans l'eau chaude et dans l'alcool.

On l'a, paraît-il, employée quelquefois à la coloration des vins faibles ou mouillés. Son utilisation à la coloration des substances alimentaires est absolument interdite.

FUMAGE. — Procédé de conservation des substances alimentaires d'origine animale.

Le fumage est employé pour certains poissons, notamment le hareng, et pour certaines conserves de porc, poitrines, jambons, andouilles, saucisses. On l'emploie aussi à la conservation du bœuf.

L'action du fumage transforme la nature et le goût des aliments qui y sont soumis. Les chairs subissent, à la fois, une cuisson légère et l'imprégnation de substances aromatiques goudronneuses dont la fumée, surtout celle de certaines plantes, est chargée.

Les substances soumises à la conservation par le fumage sont, au préalable, soumises à une certaine salaison ou saumurage.

FUT. — FUTAILLE. — Récipients de forme cylindrique renflée, en bois, servant au logement des spiritueux et des

huiles. Ces mots sont toujours pris dans un sens général et ne spécifient aucune contenance.

Les futailles sont de contenance très irrégulière et le calcul absolu de leur volume est extrêmement difficile ; mais on arrive à une approximation suffisante en multipliant la longueur de la diagonale allant de la bonde au bas d'un des fonds par 0,625.

Les futailles de toutes sortes, destinées à recevoir des liquides alimentaires, doivent être l'objet de grands soins pour éviter l'altération de ceux-ci.

Dégorgement. — Même neuves, les futailles sont généralement soumises à un dégorgement surtout si elles doivent renfermer du vin blanc ou des spiritueux comme le kirsch destinés à rester blancs. Cette opération consiste à laver la futaille avec un peu d'eau bouillante additionnée de sel marin; après quelques heures, on évacue l'eau et on la remplace par une plus grande quantité d'eau fraîche au-dessus de laquelle on brûle une demi-mèche soufrée. Cette eau soufrée est conservée plusieurs jours dans le fût que l'on agite fréquemment; puis l'on vide et rince soigneusement.

On emploie aussi la vapeur, injectée pendant 15 à 20 minutes dans les fûts sous une pression de 4 à 5 atmosphères. Les parties résineuses du bois sont dissoutes et on les expulse par un lavage.

Imperméabilisation. — Les fûts destinés à contenir de l'alcool à degré élevé (75° au moins) sont rendus imperméables à l'aide d'une couche de gélatine ou colle forte étendue à l'intérieur avec un pinceau. Dans cet état l'évaporation de l'alcool est beaucoup moindre.

La gélatine, étant soluble dans l'eau, se dissoudrait si le spiritueux logé dans le fût était d'un degré faible. Dans ce cas on remplace la gélatine par un enduit de paraffine; mais celle-ci est soluble dans l'alcool concentré. Les fûts préparés pour recevoir de l'alcool à degré élevé ne peuvent donc recevoir de l'alcool faible et *vice versa*.

Assainissement. — Tout fût usagé doit être assaini avant de loger à nouveau un liquide alimentaire, surtout s'il a été laissé vide pendant une certaine durée, ce qui a permis aux ferments acétiques ou putrides de s'y développer.

Lorsqu'ils doivent contenir un liquide identique à celui qu'ils ont déjà renfermé, il suffit d'en éliminer les ferments, ce qui s'obtient avec un peu d'eau bouillante, introduite dans le fût alors qu'il est déjà débarrassé par le lavage des lies ou dépôts qu'il pouvait renfermer.

Lorsque le fût est atteint de moisissure ou exhale une odeur putride, il faut employer des moyens plus énergiques, tels que l'introduction de vapeur sous pression pendant une durée de vingt à quarante minutes; ou bien laver avec une solution d'acide sulfurique étendu de 5 fois son volume d'eau. Ce mélange doit se faire dans le fût même où l'eau est d'abord versée, et l'on doit éviter de se tenir près de la bonde pendant le mélange, pour éviter les projections d'acide très dangereuses qui peuvent se produire. Fermer le tonneau ensuite et l'agiter fréquemment pendant plusieurs heures. Vider ensuite, rincer et mécher au besoin.

Il est particulièrement difficile d'affranchir les fûts des odeurs que certains liquides tels que le rhum, le kirsch, l'absinthe, ont pu leur communiquer. On emploie avantageusement un mélange formé de 50 grammes de chacune des substances suivantes: bioxyde de manganèse en poudre, sel marin, acide sulfurique que l'on met dans le fût. On verse aussitôt dessus un litre et demi d'eau bouillante, on bonde rapidement et solidement et l'on agite vigoureusement le fût.

Il se dégage du liquide du chlore qui absorbe énergiquement les odeurs. Après vingt-quatre heures de repos, on débonde avec précaution puis on rince à l'eau chaude et à l'eau froide. Si l'odeur de chlore persiste on l'enlève par un peu d'eau acidulée avec 200 grammes d'acide sulfurique pour dix litres d'eau froide.

On obtient l'assainissement des fûts à huile ou à vinaigre en y promenant longuement une lessive bouillante de cristaux de soude (1 kilog. pour 10 litres) ou une dissolution de chaux vive dans les mêmes proportions. On saponifie ainsi l'huile qui se dissout aisément; quant au vinaigre, il est saturé. On peut se servir également de potasse dans les mêmes proportions. Une introduction de vapeur complète, quand il est possible, l'assainissement.

Dérougissement. — Les fûts ayant contenu du vin rouge et que l'on veut décolorer doivent être d'abord vigoureusement raclés pour les débarrasser du tartre qui adhère aux parois. Pour enlever celui qui s'est glissé dans les joints, il faut laver le fût à l'eau acide à 5 % d'acide chlorhydrique. Cette eau doit séjourner sur toutes les parties du fût pour bien dissoudre le tartre. Après évacuation de cette eau on lave à nouveau avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre

de la soude (1 kilog. par 10 litres) et l'on frotte énergiquement les parois avec une brosse dure en chiendent imbibée de cette eau jusqu'à disparition totale de la matière colorante.

La projection de vapeur dans les fûts, après le lavage à l'eau acidulée et à l'eau salée, peut remplacer le brossage.

Dégoudronnage. — Lorsqu'on veut employer au logement d'autres boissons des fûts ou foudres ayant contenu de la bière il faut les débarrasser du goudron ou résine qui recouvre leurs parois, sans quoi les boissons acides ou alcooliques en prendraient le goût. Pour cela, il faut les gratter ou les flamber et les laver avec une dissolution de soude ou de potasse caustique dans les proportions de 1 kilog. pour 10 litres d'eau. L'action de la vapeur est aussi très favorable.

GABELLE. — Mot tiré du saxon *gabe*, qui signifie *impôt*.

Historique. — Les premières impositions établies en France portèrent d'abord ce nom, mais la coutume le fit appliquer exclusivement, par la suite, à l'impôt sur le sel.

Philippe IV établit le premier cet impôt (en 1286) qui ne devait durer qu'une année. Sous le roi Jean, il fut renouvelé pour payer la rançon de ce prince et fixé à six deniers. En 1231, Philippe VI créa les greniers à sel, Charles V porta la taxe à huit deniers et établit cet impôt à perpétuité.

Cette taxe s'accrut encore par la suite, surtout lorsque François Ier, pour se procurer des subsides immédiats, en eut vendu à un haut prix l'exemption à quelques provinces. L'accroissement continu du tarif permit au Trésor royal, malgré ces aliénations, de voir augmenter encore le chiffre de ses ressources.

Il n'est pas d'imposition qui ait été plus impopulaire, non seulement parce que son poids retombait surtout sur les masses, mais par suite des moyens employés pour la percevoir et pour lui faire rendre le plus grand effet.

Le prix du quintal de sel atteignit, en effet, 62 livres dans le pays dits de *grande gabelle* et les habitants étaient obligés de s'approvisionner en sel d'une quantité fixée qui s'éleva jusqu'à 12 livres par tête.

Aussi la gabelle donna-t-elle lieu à des révoltes considérables. En 1548, par exemple, la population de la Guienne tout entière s'insurgea contre les préposés de la gabelle. Tristan de Monems, chef de cette administration à Bordeaux, fut saisi par les habitants de cette ville, assommé, dépécé et salé.

Une armée commandée par le connétable de Montmorency marcha contre la province révoltée, et la sédition fut, selon la coutume, éteinte dans le sang. La Guienne fut couverte de gibets, une foule de gens condamnés à la potence ou aux galères.

Il n'était pas besoin d'une révolte du reste, pour que l'impôt sur le sel donnât lieu à des supplices ou à des envois aux galères.

La contrebande sur ce produit, désignée sous le nom de faux saulnage, était classée comme crime et punie à ce titre. Sa recherche occasionnait chaque année un nombre considérable de perquisitions, donnant lieu à des saisies et à des arrestations nombreuses.

On évalue à dix-huit cents le nombre des prisonniers de tout âge et de tout sexe faits, bon an mal an, à cette occasion, et à trois cents le nombre d'individus condamnés, dans le même laps de temps, à aller ramer sur les vaisseaux du roi.

Sous le règne de Louis XIV, le ministre Colbert donna un semblant d'organisation à cette administration fiscale; mais, loin d'en réduire le poids, on ne fit que l'accroître en vendant la ferme du sel aux fermiers généraux et en créant, pour connaître le crime de faux saulnage, des tribunaux d'exception, dont les offices de juges et d'employés de tout grade furent également vendus.

Les exactions commises par cette administration étaient sanctionnées, du reste, par toutes les juridictions, qui se faisaient ainsi les auxiliaires des fermiers généraux.

On avait, en effet, imaginé d'intéresser les magistrats à la perception de cet impôt en assignant le paiement de leurs gages sur le produit de la gabelle.

Quoique les provinces eussent inégalement à souffrir de la gabelle, puisque leurs charges étaient très diverses, et que celles au voisinage des marais salants fussent très peu imposées dans le but d'éviter une contrebande trop active, le vœu pour la suppression de la taxe fut unanimement répété dans tous les cahiers des trois ordres présentés à l'Assemblée nationale de 1789.

En conséquence, une loi du 10 mai 1790 supprima entièrement cette institution.

L'impôt sur le sel fut cependant réta-

bli en 1806, et continua depuis lors à être perçu comme les autres taxes de consommation intérieure (Voir *Sel*).

GACHE. — Dans son sens exact, gâcher signifie détruire sans profit. C'est donc avec assez de raison que cette dénomination a été appliquée à un système de vente dans lequel le commerçant sacrifie son profit légitime sur un certain nombre d'articles, dans l'espoir d'engager les consommateurs à se servir de préférence dans son magasin.

Ce système a plusieurs inconvénients. L'un d'eux est la création d'un chiffre d'affaires factice, en ce que le gain commercial, comportant le prélèvement des frais généraux, ne s'applique qu'à une fraction de ce chiffre, et que l'espérance sur laquelle il est fondé ne se réalise qu'en partie. La vente des articles gâchés augmente, en effet, dans de grandes proportions, tandis que celle des articles avantageux ne suit pas la même progression. C'est que la clientèle supplémentaire ainsi obtenue, attirée par le bas prix de quelques articles, ne cesse pas, pour cela, de se pourvoir, pour une grande part, des articles non sacrifiés, là où elle a l'habitude de le faire.

Il se produit donc ainsi une diminution importante des bénéfices chez les concurrents de la maison qui emploie ce système, sans que celle-ci en retire des avantages équivalents.

Un autre inconvénient découlant du premier, c'est que, le taux général des bénéfices étant ainsi diminué, le travail à fournir pour obtenir un même résultat est plus grand, d'où augmentation des frais généraux et du surmenage.

Le système de la gâche n'est particulier à aucun genre de commerce ou d'industrie; il est au contraire général; aussi ses effets économiques s'appliquent-ils à tous.

Il est vrai que le consommateur obtient ainsi beaucoup de produits dont il a besoin au meilleur marché possible; mais, d'un autre côté, l'ouvrier ou l'employé doit fournir une somme de travail plus grande pour un même salaire, tandis que le taux de l'intérêt diminue.

De plus, comme la nécessité d'un bénéfice s'impose, l'industriel et le commerçant sont conduits à le récupérer sur la qualité de leurs produits. C'est ainsi, pour ne prendre des exemples qu'en dehors de notre corporation, qu'on ne trouve pour ainsi dire plus de lainages ou de soieries pures, et que bien des ustensiles de toute sorte, fabriqués avec une économie de temps et de matière nécessitée par l'abaissement de leur prix, sont loin de faire l'usage que l'on croit pouvoir en attendre.

La gâche est en somme une transformation économique, procurant aux consommateurs une économie plus apparente que réelle, et plutôt contraire aux intérêts de tous.

Ce n'est que par une sage entente et une action commune que les commerçants qui en souffrent peuvent réagir contre elle.

GAGE. — Objet garantissant le paiement d'une dette. Tout ce que possède en propre le débiteur forme le gage général du créancier; mais ce gage, lorsqu'il n'est pas frappé d'hypothèque, constitue la garantie collective de tous les créanciers et, au premier chef, des créanciers privilégiés par la loi.

Le gage spécial est constitué par l'objet remis en dépôt entre les mains du créancier pour garantir le paiement de sa créance spéciale.

Le contrat de gage peut être verbal ou sous seing privé tant que la dette ou le gage ne dépassent pas 150 francs. Au-dessus de cette somme, le contrat doit être par écrit et enregistré. Si c'est une créance qui est donné en gage, la signification de cette mise en gage doit être faite au débiteur de cette créance.

Ce n'est qu'en vertu d'un jugement que le dépositaire d'un gage peut le faire vendre ou le garder en paiement de ce qui lui dû. Si la valeur du gage dépasse celle de sa créance, il est payé par privilège et le reste revient à celui qui était propriétaire du gage.

Le gage sur les objets immobiliers se dénomme hypothèque.

Gage commercial. — En matière de commerce le gage est régi par des règles spéciales exposées au mot *nantissement*.

GAINIER. — Genre d'arbres de la famille des légumineuses, originaire de la Judée et cultivé sur le littoral méditerranéen et dans le midi de la France.

Ses fleurs ont une saveur piquante; on les fait confire dans le vinaigre, soit seules, soit accompagnées de piments et d'autres fruits ou légumes spéciaux. Elles forment ainsi une variété d'*achards* (Voir ce mot) très appréciée dans certaines contrées.

GALACTODENDRON. — Ce mot qui signifie *arbre à lait* s'applique à un genre d'arbres de la famille des artocarpées, qui croit en abondance dans l'Amé-

rique centrale et l'Amérique du Sud sur les versants des montagnes. En incisant son écorce on fait écouler un suc blanc ayant à peu près la couleur, l'apparence et la saveur du lait, quoique beaucoup plus sucré.

Il sert d'aliment aux indigènes et l'on en prépare, en le laissant dessécher et durcir, un mets qui rappelle à peu près le fromage et dont les qualités nutritives sont analogues.

On fait de ce produit un certain trafic en Colombie et au Venézuéla; mais jusqu'à ce jour il n'a pas été exporté.

GALACTOMETRE. — Appareil permettant d'apprécier la richesse du lait, et constitué par un récipient de verre allongé dans lequel on introduit une quantité définie de lait, dont on détermine la séparation des parties constitutives à l'aide d'une liqueur dosée (alcool ammoniacal et éther). Puis, à l'aide d'un robinet inférieur, on peut évacuer successivement et recueillir à part le petit lait, la caséine et la crème. La crème évaporée à l'étuve et la caséine précipitée par le réactif font connaître le rapport des éléments du lait examiné. Le petit-lait peut également servir au dosage du sucre de lait.

Le galactomètre, ainsi compris, est un instrument de laboratoire et ne peut être utilisé pour apprécier la qualité du lait, aliment trop rapidement altérable, avant de le mettre en vente. Aussi les détaillants sont-ils obligés de s'en rapporter, dans une large mesure, à la bonne foi de leurs fournisseurs (Voir *Lait*).

On donne également le nom de galactomètre ou vulgairement *pèse-lait*, à un aréomètre spécialement gradué permettant d'apprécier la densité du lait, ce qui ne donne qu'une indication très vague, mais dont on se contente souvent dans la pratique. On considère que la densité moyenne du lait, à la température de 15° centigrades, doit être de 1.032 environ.

GALAM. — Région de la Sénégambie où croissent en quantité les carités, arbres du genre Bassia, desquels on extrait une substance grasse dénommée beurre de Galam, ou beurre de Carité, et que l'on exporte sur les marchés des contrées voisines. (Voir *Beurre de Galam* et *Carité*).

GALANGA. — On donne commercialement ce nom à des racines ou rhizomes de plusieurs sortes, provenant de diverses espèces de plantes de la Chine et de l'Inde, de la famille des zingiberacées.

Ces racines sont rougeâtres, cylindriques et marquées de franges circulaires; elles sont fibreuses et compactes à l'intérieur, leur odeur est aromatique et leur saveur brûlante.

Les sortes de racines de galanga sont de deux qualités principales: le petit galanga qui vient de Chine et dont les racines n'ont guère qu'un centimètre de diamètre, le grand galanga qui provient de la presqu'île indo-chinoise et des Indes néerlandaises et dont le diamètre atteint quatre centimètres.

Le premier est surtout employé en pharmacie, pour le traitement de certaines affections; le second est employé comme condiment ou épice.

Les vinaigriers l'emploient pour aromatiser les vinaigres et les pickles; mais cette épice qui était autrefois débitée communément a été complètement remplacée par le poivre, le piment, le gingembre, etc.

On extrait du galanga une huile essentielle qui sert en Chine à aromatiser certaines sortes de thé.

Le commerce de l'Epicerie ne débite plus guère de racines de galanga, les droguistes seuls continuent à vendre cet article.

GALETTE. — Gâteau plat, généralement rond et de pâte compacte.

On fait cependant des galettes ovales, carrées, etc., et de pâte légère ou feuilletée.

La galette, qu'elle que soit sa forme, est la pâtisserie la plus commune en France. Elle est généralement composée de farine, de sucre, de sel, de beurre et d'œufs en proportions extrêmement variables; de plus, elle est parfumée de façons diverses selon les coutumes.

Les galettes ne sont point à proprement parler un produit d'épicerie, mais un article de pâtisserie ménagère; cependant le commerce de l'Epicerie débite diverses sortes de galettes sèches de conserve, fabriquées industriellement, telles que la *galette bretonne*, sorte de pâtisserie très estimée.

Parmi les biscuits secs genre anglais, il en est qui affectent la forme et portent le nom de galette.

GALLE (Noix de). — La noix de galle est une excroissance de forme sphérique ou pyriforme produite sur certaines espèces de chêne par un insecte particulier du genre *cynips*.

La piqûre de cet insecte détermine une maladie spéciale de ces arbres, caractérisée par l'exsudation d'une substance fortement chargée d'acide tannique et qui se dessèche à l'air.

La proportion de tannin que renferme la noix de galle détermine sa valeur. Les variétés commerciales en sont très nombreuses et se classent d'après la provenance. Elles se divisent en galles noires, vertes et blanches. Les galles vertes ou noires sont celles cueillies avant la sortie de l'insecte; elles sont plus lourdes mais renferment une certaine proportion d'amidon. Les galles blanches sont celles que l'insecte a quitté; on les reconnait à l'orifice circulaire de sortie qu'elles portent. Comme l'insecte les a vidées de l'amidon qu'elles contenaient, elles sont moins lourdes; mais ce sont celles qui, à poids égal, renferment la plus forte quantité de tannin, laquelle peut atteindre jusqu'à 77.5 %.

Noix de galle.

Il existe encore sous le nom de *galle de Chine*, une excroissance semblable, produite sur les branches d'arbres du genre sumac. Leur contenance en tannin peut atteindre 90 et 95 %.

La noix de galle est employée pour la teinture en noir et en gris, sous l'action des sels de fer, ainsi que dans la fabrication des encres et la maroquinerie.

Elle est également employée en médecine comme astringent.

L'Epicerie ancienne débitait la noix de galle. Cet article est vendu aujourd'hui par la droguerie.

GALLET. — Poète chansonnier et auteur dramatique français, né à Paris vers l'an 1700, mort en l'an 1757.

Gallet était épicier-droguiste, et c'est à ce titre que nous croyons devoir dire quelques mots de son histoire dans cet ouvrage.

Sa boutique était située à la pointe Saint-Eustache, disent certains auteurs; dans la rue des Lombards, affirment les autres. C'était un franc buveur, un compère joyeux ayant toujours aux lèvres le refrain, non seulement gaulois, mais grivois quelquefois.

Le cabaret et la muse lui firent oublier malheureusement le soin de ses affaires, car en 1751 il mit la clef sous la porte et, pour éviter d'être mis en prison, il se réfugia au Temple qui se trouvait alors légalement un lieu d'asile pour les faillis.

Gallet supporta très gaiement et philosophiquement son désastre. Malheureusement, pour oublier ses déboires, il se mit à boire plus que de raison, il devint hydropique et finit par en mourir après avoir subi plusieurs opérations douloureuses.

Voici les titres des principales œuvres de Gallet: *la Précaution inutile*, *le Double tour*, *les Coffrets*, *les Troqueurs*, pièces en un acte. Malheureusement la plupart des couplets et chansons de Gallet n'ont point été réunis en un volume, et pour les retrouver il faut feuilleter les recueils du temps.

Pour donner une idée de sa manière, voici ci-après deux de ses chansons originales.

Celle-ci fut adressée à un autre chansonnier du nom de Collé, en guise de compliment du Jour de l'An. Gallet était à ce moment fort malade et mourut peu de temps après :

Du premier du mois de janvier,
Je me ris comme du dernier,
Que la politique aille aux pleutres!
Dans mon répertoire j'ai mis
Qu'on trouve peu de vrais amis
Accompagnés de plusieurs autres.

Ce petit couplet de chanson
Est un compliment sans façon
A Collé, le meilleur des nôtres.
C'est prou pour moi, pauvre animal,
Prêt à succomber sous un mal
Accompagné de plusieurs autres.

Autrefois, presque en un instant,
J'en aurais pu rimer autant
Que nous reconnaissons d'apôtres;
Aujourd'hui, j'abrège d'autant
Qu'à l'église un prêtre m'attend
Accompagné de plusieurs autres.

Le refrain reproduit narquoisement la formule banale des souhaits de nouvelle année.

Rigaley de Juvigny, dans la « Vie de Piron », dit que Gallet était le meilleur chansonnier que la France eût produit depuis l'origine du vaudeville, c'est une de ses gloires.

Le plus connu des couplets de l'épicier-poète est celui qu'il composa sur MM. d'Argouges et Nègre. Le premier, lieutenant civil au Châtelet, avait fait un règlement sur les révérences et les saluts, suivant l'état et la condition des personnes; le second, lieutenant criminel, s'était rendu complice de faux témoignages et avait été obligé de se défaire de sa charge.

Gallet chansonna les deux magistrats dans les vers suivants:

Au Châtelet sont bien tenants
Deux lieutenants,
Et ces magistrats renommés
Sont bien nommés :
Monsieur le lieutenant civil
Est très civil,
Et le lieutenant criminel
Bien criminel.

On attribue à Gallet deux chansons ou rondes dont on fredonne encore quelques lambeaux: *la Boulangère a des Ecus* et *la Meunière du Moulin à vent.*

Sa chanson de saint Roch est restée longtemps populaire, nos lecteurs nous sauront gré de la reproduire *in extenso:*

SAINT ROCH

Approchez-vous et que chacun écoute
Sur un vieux saint un cantique nouveau;
Le ton badin conviendrait mal sans doute
Sur un sujet et si noble et si beau :
Sur un air tendre
Faisons entendre
Comme à Saint Roch
Le paradis fut hoc.

Ce fut d'un gros, grand, large et long village
Que notre saint se trouva né natif;
De quatorze ans à peine il avait l'âge,
Qu'à Satanas il se montra rétif :
Le diable insiste,
Le saint persiste
Et le lutin
Y perdit son latin.

Un pauvre un jour lui demanda l'aumône,
Transi de froid, car il gelait alors;
Soudain saint Roch se dépouille et lui donne
Manteau, culotte et veste, et juste-au-corps;
Puis dans l'église
Fut en chemise,
Dont le devant
Flottait au gré du vent.

Il soufflait fort, et la bise était froide;
Cette bonne œuvre allait lui coûter cher,
Voilà saint Roch tout transit, quasi roide,
Quoiqu'il fût dur du côté de la chair.
Mainte canaille,
Sotte marmaille,
Le honnissait
Et le vilipendait.

Son cher papa, le voyant de la sorte,
A coups de canne accueillit ce cher fils,
Saint Roch lui dit: Le diable vous emporte !
Pour Dieu j'ai fait présent de mes habits.
Ils sont, je gage,
Peut-être en gage,
Dit le papa,
Mais nous allons voir ça.

Saint Roch, voyant qu'il était difficile
De vivre là comme doit un chrétien,
Prit le parti d'abandonner la ville,
Et dans les bois s'enfuit avec son chien.
A leur substance
La Providence
Prenait le soin
De fournir au besoin.

Monsieur son chien, élevé pour la chasse,
Le long du jour giboyait dans les bois;
Son caudebec leur tenait lieu de tasse;
De son bâton, il abattait des noix;
Mais une peste
De ses jours, zeste !
Trancha le fil
Par un venin subtil.

Saint Roch, sentant venir sa dernière heure,
Dit d'un grand cœur son dernier *oremus;*
Et puis, adieu; mon pauvre chien demeure,
Car pour ton maître il dit son *in manus.*
Exempt de blâme,
Il rendit l'âme,
En bon chrétien
Dans les bras de son chien.

Gallet a donné aussi quelques petits opéras comiques, c'est ainsi qu'on nommait alors les vaudevilles de la Foire; ils n'ont pas été imprimés, non plus que la parodie de *Didon* et celle de *Mérope*, qu'il fit en société avec Ponteau, Panard et Piron.

Le seul ouvrage qu'ait fait imprimer Gallet est *Voltaire âne, jadis poète en Sibérie.* On trouve, dans cette brochure, *la Pétarade* ou *Polichinel auteur.*

Il mourut en 1757. Au prêtre qui venait lui administrer l'extrême-onction: « Vous venez me graisser les bottes ; inutile, je m'en vais par eau », dit-il, faisant allusion à l'hydropisie qui l'emportait.

On l'enterra sous une gouttière. « Ah! monsieur, dit Panard à Marmontel, ils l'ont mis sous une gouttière, lui qui, de sa vie, n'a bu une goutte d'eau! »

Ce fut la seule oraison funèbre prononcée sur la tombe du joyeux épicier-poète.

Il n'en eût pas demandé d'autre, s'il eût encore pu manifester sa volonté.

GALLON. — Mesure de capacité anglaise, employée également aux Etats-Unis, pour les liquides et les matières sèches. Le gallon anglais équivaut à 4 litres 5435, et se divise en 2 bottes, ou 4 quarts, ou 8 pintes. Il y avait en outre, autrefois, le gallon d'Ecosse, valant en-

viron 13 litres 1/2, et le gallon d'Irlande équivalant à 3 litres 1/2. Ces deux derniers ne sont plus en usage.

Aux Etats-Unis, ce nom désigne deux mesures différentes: le gallon de Winchester d'une capacité de 1 l. 4045, et le wine gallon (gallon à vin), de 3 l. 7852.

Il est probable que l'usage de ces mesures est appelé à disparaître d'ici peu d'années de ces deux pays, l'Angleterre ayant manifesté l'intention d'employer le système métrique décimal, déjà en usage en partie dans la plupart des nations européennes, et les Etats-Unis ne pouvant moins faire que se rallier dans un temps donné à l'usage général.

GARANCE. — Herbe vivace de la famille des rubiacées, à tiges annuelles couvertes de feuilles lancéolées et portant des fleurs d'un blanc jaunâtre. Le fruit est une sorte de baie noire de la grosseur d'un pois.

La valeur de la garance réside tout entière dans ses rhizomes qui contiennent une matière tinctoriale utilisée depuis une haute antiquité, mais dont l'usage a été presque totalement remplacé, dans ces dernières années, par celui des matières similaires industriellement extraites de substances inorganiques.

La garance croît spontanément dans la région méditerranéenne, et sa culture a formé autrefois une partie de la richesse de certaines régions, notamment dans le département de Vaucluse, en Alsace, en Hollande et en Allemagne.

Elle est parfois utilisée comme plante fourragère, mais a l'inconvénient de teindre en rouge les os des animaux qui s'en nourrissent.

GARCINIE. — Arbre originaire de l'Indo-Chine et dont le suc jaune, recueilli à l'aide d'incisions, se solidifie à l'air et forme la *gomme-gutte*.

Une autre espèce, la garcinie de l'Inde où elle est dénommée *kokum* renferme dans son fruit globuleux et rouge des semences assez volumineuses dont on extrait une huile concrète dénommée beurre de kokum ou de *Mangoustan* (Voir ce mot). Le fruit de cette espèce est comestible. Dans une autre espèce la partie extérieure de la graine est seule comestible, mais possède une saveur sucrée et aromatique très agréable.

GARUS. — Epicier parisien du temps de la Régence, inventeur de l'élixir qui porte son nom, à l'aide duquel il fit une fortune considérable, et dont il vendit ensuite la recette au gouvernement.

Cette liqueur, dont nous donnons plus loin la formule, a, dans certaines maladies de l'estomac, une action bienfaisante réelle, qui lui valut la vogue dont elle jouit longtemps. Elle ne peut cependant pas être considérée comme un médicament.

La légende raconte cependant que la duchesse de Berry, fille du régent, arrivée au dernier période de la maladie d'estomac dont elle souffrait et abandonnée de la Faculté, fit appeler notre confrère ancestral et était presque guérie par l'usage de cet élixir, lorsque Chirac, médecin ordinaire de la princesse, désolé de voir guérir, par un profane, une maladie réputée par lui incurable, administra à sa cliente un purgatif intempestif des suites duquel elle mourut.

Elixir de garus. — Liqueur aromatique agréable, produite par la macération dans l'alcool d'épices diverses et adoucie à l'aide de sirop et d'eau de fleurs d'oranger. Pour l'obtenir, on prépare d'abord l'alcoolat dont voici la formule :

Alcool	5	litres
Aloès	5	grammes
Myrrhe	5	—
Girofles	5	—
Muscade	10	—
Cannelle de Ceylan	20	—
Safran	5	—
Vanille	1	—

Toutes ces substances, bien concassées, doivent macérer pendant au moins huit jours dans l'alcool, après quoi on distille au bain-marie. L'alcoolat ainsi obtenu est amer et désagréable. On l'adoucit en ajoutant, par litre d'alcoolat: 1.500 grammes environ de sirop de capillaire et 200 grammes d'eau de fleurs d'oranger. On communique à cette liqueur une couleur dorée, soit par l'adjonction d'une petite quantité de caramel, soit, de préférence, en ajoutant au moment du flaconnage 50 centigrammes par litre de safran frais en poudre impalpable.

Commerce. — L'élixir de Garus est encore préparé et vendu par l'Epicerie de quelques régions de la France, spécialement dans l'Est et le Lyonnais.

GATEAU. — Nom qui sert à désigner d'une façon générique tous les produits de pâtisserie formés d'une pâte et cuits au four.

L'Epicerie, à part les *cakes* et certains gâteaux secs, vend rarement des gâteaux; mais elle débite couramment des *biscuits* et *petits fours* secs genres français et anglais.

GATINAIS. — Ancien pays de France. Région située entre la Loire et la Seine et qui comprend une grande partie de Seine-et-Marne et du Loiret. Elle produit en grande quantité un *miel* très renommé.

GAUFRE, GAUFRETTE. — La gaufre est une pâtisserie légère, formant un gâteau plat rayonné d'alvéoles ainsi que le gâteau de cire qui renferme le miel et duquel elle tire son nom. Elle est fabriquée à l'aide d'un moule spécial appelé gaufrier, dans lequel on verse une bouillie claire qui se dessèche promptement. Elle était fabriquée autrefois, en France, par les oublieurs.

La gaufrette est une pâtisserie du même genre, formée généralement par la réunion de plusieurs petites gaufres au moyen d'une pâte sucrée et vanillée. La fabrication de cette sorte de biscuit a pris naissance en Angleterre, où elle a atteint une rare perfection. Elle est imitée avec un succès croissant par l'industrie française.

L'Epicerie, pour laquelle cet article est de vente courante, s'en pourvoit près des manufactures de biscuits qui les fabriquent, ou en droguerie.

GAZ D'ECLAIRAGE. — L'éclairage au gaz est le plus généralement employé pour les magasins. Il offre, à côté d'avantages divers, des risques d'incendie et d'explosion dont on peut se garantir par une surveillance constante et à l'aide de précautions appropriées; cependant les compagnies d'assurances frappent d'une prime plus élevée les locaux éclairés au gaz.

On réduit beaucoup le danger en assurant aux locaux où se trouvent des canalisations de gaz une aération constante; la fermeture du robinet extérieur dès que l'on cesse l'emploi du gaz est une bonne précaution: enfin, il est prudent de ne jamais pénétrer avec une lampe allumée dans un local où existent des conduites de gaz. On y doit pénétrer d'abord et procéder à l'éclairage seulement après avoir constaté qu'aucune émanation de gaz ne se fait sentir. Il suffit en effet d'une fuite très légère pour occasionner une explosion très grave, le gaz d'éclairage formant avec l'air un mélange détonnant dès qu'il est seulement dans la proportion de 6 %. C'est même cette propriété qui est utilisée dans les moteurs à gaz.

Il ne faut jamais chercher une fuite avec une lumière, mais avec de l'eau de savon dont on enduit les conduites. Dans ce cas, l'on doit avoir soin aussi d'aérer la pièce, car le mélange de gaz et d'air est bientôt irrespirable.

Les considérations ci-dessus s'appliquent également au gaz acétylène.

GAZOGENE. — Appareil à produire le gaz. On a employé quelquefois ce nom pour désigner les appareils domestiques destinés à la fabrication domestique de l'eau de seltz. Voir l'article *Seltzogène*. Voir aussi *Sparklet*.

L'Epicerie ne se sert de gazogène proprement dit que lorsqu'elle procède à la production d'un gaz d'éclairage, tel que l'*acétylène*, pour son propre usage, ou à la production du gaz destiné à la fabrication *d'eau gazeuse*.

GELATINE. — Matière animale extraite des os, des tendons, des cartilages et de la peau par l'ébullition dans l'eau.

Pure, la gélatine est incolore, transparente et cassante, imputrescible à l'air sec.

Cette substance a de nombreuses applications dans l'industrie et les arts. Le commerce de l'Epicerie la débite surtout sous forme de plaquettes minces. A son plus grand état de pureté, sous le nom de gélatine ou colle blanche, elle sert au collage des vins et est employée à la fabrication de gelées alimentaires.

Lorsqu'elle est imparfaitement débarrassée de matières étrangères et peu chargée en eau, elle constitue la *colle forte*.

La *colle de poisson* ou ichtyocolle est une sorte de gélatine de qualité supérieure produite avec la vessie natatoire de certains poissons.

L'Epicerie débite couramment, quoiqu'en très petite quantité, de la gélatine incolore et de la colle forte. Elle s'en pourvoit chez les négociants en droguerie.

GELÉE. — Substance de provenance végétale ou animale, dont le caractère est de se coaguler en conservant sa transparence.

On peut diviser les gelées en deux catégories: les gelées végétales et les gelées animales.

Toutes les gelées végétales ont pour base la *pectine* ou acide pectique qui en forme même presque toujours le principe immédiat, et qui a la propriété de se coaguler par une réaction spéciale, à la suite d'une cuisson ménagée.

Les gelées animales ont toutes pour base la *gélatine* (Voir ce mot).

Les premières sont les seules qui intéressent le commerce de l'épicerie qui débite couramment des *gelées de fruits*, soit

qu'il les prépare lui-même, soit qu'il s'en pourvoie chez les confituriers.

Voici la règle générale de préparation des gelées: Éplucher les fruits et en exprimer le jus, filtrer et clarifier s'il y a lieu; cuire au petit cassé (Voir *Sucre*) autant de kilogs de sucre qu'il y a de litres de jus, ajouter celui-ci, écumer, cuire à la goutte, mettre en pots bien emplis, et laisser refroidir avant de recouvrir.

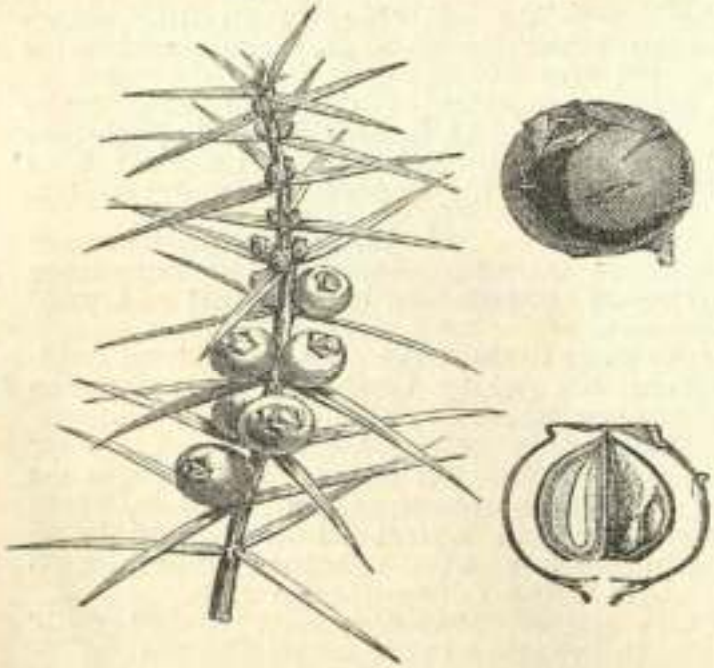
Dans la pratique commerciale ou ménagère, on néglige généralement de faire cuire le sucre séparément, et on se contente de le placer dans la bassine où l'on fait cuire le jus. Ce procédé a souvent l'inconvénient de nécessiter une cuisson plus prolongée du mélange et de nuire à son bon aspect et à sa bonne tenue.

GELOSE. — Sorte de gélatine végétale extraite de la mousse de Chine, sorte d'algue marine, dont elle forme la principale substance de constitution. On l'emploie pour dulcifier certaines gelées et à la fabrication de produits permettant la préparation rapide et économique de crèmes d'entremets (Voir *Agar-agar*).

GENEPI. — Liqueur fabriquée avec des plantes alpestres, qui est surtout consommée dans la région lyonnaise, mais qui possède une antique renommée.

On désigne aussi sous ce nom, dans les Alpes ces plantes elles-mêmes, presque toutes du genre *artemisia*, auquel appartient l'absinthe.

GENIEVRE. — Baie du genévrier,



Branche de Genévrier, fruit entier et sectionné.

arbre du genre conifère, avec laquelle on fabrique l'alcool de ce nom, appelé *gin* par les Anglais.

Le gin ou genièvre n'est autre chose qu'un alcool de grains aromatisé avec les baies du genévrier qu'on lui adjoint lors de sa rectification. Lorsque cette opération est lentement conduite et que l'alcool employé est de bonne qualité, on obtient une eau-de-vie de goût droit et fin.

En Belgique et en Hollande, la fabrication de cette eau-de-vie est généralement soignée; mais, en France et en Angleterre, l'arôme puissant du genièvre n'a souvent pour but que de masquer la qualité inférieure des alcools employés, en se substituant à l'odeur des flegmes qu'ils contiennent le plus souvent.

Le genièvre est surtout vendu en France, dans le Nord. Il n'est pas un épicier de cette région qui n'en soit pourvu.

GENTIANE. — Plante herbacée des régions tempérées et des pays de monta-

Gentiane.

gnes, à fleurs jaunes qui la font cultiver comme plante d'ornement.

Sa racine épaisse contient un principe amer spécial qui la fait employer en médecine. Ses propriétés apéritives la font également entrer dans la composition de liqueurs de ce genre.

GERANT. — Celui qui, sans être propriétaire d'un établissement, d'une succursale, etc. en effectue tous les actes de gestion aux lieu et place du propriétaire.

Le gérant peut n'être qu'un employé, ou être intéressé ou associé dans la gestion. En un mot le contrat de gérance se prête à toutes les combinaisons désirables.

GERARDMER (Fromage de). — On ap-

pelle Gérardmer, ou, par corruption, « Géromé » un *fromage* des Hautes-Vosges, qui se fabrique aux environs de la charmante petite ville de ce nom.

Les fromages de Gérardmer sont des fromages mous, d'une qualité secondaire, mais très appréciés cependant par la population ouvrière. Ils sont présentés sous forme de disques de 20 centimètres de diamètre sur 8 à 10 de hauteur. Comme ils n'ont pas une très grande consistance, ils sont toujours expédiés dans des boîtes de bois.

L'Epicerie se pourvoit de cet article chez les négociants en fromages régionaux.

GERMON. — Le germon, dénommé aussi thon blanc, est un scombre analogue au thon dont il ne diffère d'aspect extérieur que par sa forme un peu plus fuselée, c'est pourquoi les Espagnols l'appellent bonito, c'est-à-dire joli. Il a en outre les nageoires pectorales très développées, et disposées de manière à pouvoir se

Germon.

plaquer dans une légère cavité longitudinale de même longueur imprimée sur le côté du poisson.

Sa couleur générale très brillante, est d'un bleu sombre, noirâtre sur le dos et s'éclaircissant auprès du ventre qui est d'un blanc pur.

Sa chair très estimée est plus délicate que celle du thon, mais il se corrompt beaucoup plus vite; aussi est-il généralement moins employé à la fabrication des conserves que le *thon* proprement dit.

GESSE. — Genre de plante de la famille des légumineuses, qui croît spontanément et est cultivée dans le midi de l'Europe, ainsi que dans beaucoup de jardins.

La gesse est appelée communément de noms très divers: pois gesse, pois carré, pois domestique, pois breton, pois de senteur, etc.

Deux espèces sont comestibles:

1° La gesse *sativus*, cultivée et employée comme le petit pois, dont on fait une certaine consommation dans le midi de la France et en Espagne;

2° La gesse tubéreuse, appelée aussi communément gland de terre, macussion, annote.

Cette plante est rarement cultivée, mais elle est récoltée où elle croît spontanément. En Hollande, cependant, cette culture a été entreprise d'une façon régulière et donne de bons résultats.

La racine de la gesse tubéreuse contient une fécule sucrée, gélatineuse et albumineuse très nutritive et excellente.

On en prépare des purées, des gâteaux, des potages; mais le commerce de l'Epicerie n'a pas eu, jusqu'à ce jour, à s'occuper de cet article.

GEX (Fromage de). — Sorte de fromage un peu analogue, comme pâte, au *roquefort*, fabriqué dans l'Ain et une partie du Jura, et dont le marché principal est la petite ville de Gex (Ain).

Le fromage de Gex est préparé avec du lait de chèvre, et la marbrure, d'un bleu vert, a lieu par le même procédé que pour le roquefort, toutefois ses marbrures sont moins prononcées. Pour faire développer le bleu, on emploie des présures préparées spécialement et dans lesquelles il entre de la cannelle, des clous de girofle, du poivre, etc. Le gex est préparé sous forme de meules de 6 à 8 kilogrammes.

Ce fromage est très apprécié dans le pays de production, dans le Lyonnais et en Savoie. Tous les épiciers de ces régions en sont pourvus.

GEVUIN. — Arbre ou arbrisseau du Chili, à feuillage vert tendre; son fruit à noyau renferme une amande comestible ayant la saveur de la noisette. On cultive fréquemment le gévuin dans les serres européennes.

GINGEMBRE. — Plante herbacée de la famille des amomées, à fleurs jaunes et à feuilles alternes étroites.

Originaire des Indes, on cultive le gingembre aujourd'hui dans une partie de l'Amérique méridionale et aux Antilles, où les Espagnols l'ont acclimaté.

Il contient une huile essentielle, concentrée dans ses rhizomes; aussi est-ce cette partie de la plante que le commerce débite.

La médecine emploie le gingembre; mais c'est comme épice qu'il est d'usage le plus constant. Il entre dans la préparation de différents mets et est employé, dans certains pays, de la même façon que le poivre.

Le gingembre est consommé aussi, surtout en Angleterre, en Allemagne et

en Hollande, sous forme de confiture, préparée de la même façon que celle d'angélique. Cette confiture est fort épicée.

Le suc du gingembre est caustique, à

Gingembre.

la façon de la graine de moutarde; frais, il a également des propriétés purgatives utilisées par les Indous.

Il y a deux sortes de gingembre : le blanc et le noir. Le gingembre noir est fait des racines inférieures que l'on a trempées dans l'eau bouillante avant de les sécher au soleil; la couleur la plus foncée, cependant, n'est pas noire, à proprement parler : c'est plutôt un brun foncé. Le gingembre blanc se compose des racines les plus fines et les plus rondes, dont on a gratté l'écorce, et que l'on a fait sécher avec soin au soleil, sans les échauder. Il est plus ferme, moins fibreux et plus mordant que le noir. Comme, pour le gingembre blanc, on ne prend que les racines les plus fines et les plus saines, cette sorte a toujours, indépendamment des soins de la préparation, un prix plus élevé que le noir. Mais la différence de couleur n'a d'autre cause que la différence dans la manière de le préparer.

Les racines ou rhizomes du gingembre poussent en longues branches noueuses, dans les terrains bas, marneux et marécageux. Pour le blanc comme pour le noir, on ne récolte la racine qu'à sa maturité, c'est-à-dire lorsque la tige annuelle est fanée.

Les principales sortes de gingembre connues dans le commerce sont : en gingembre blanc, celui de la Jamaïque, celui de la Cochinchine, de l'Afrique, de l'Inde ou du Bengale et de Tellichery; en gingembre noir, celui de la Jamaïque et celui du Malabar.

Pour le préserver d'un insecte, mouche ou ver du gingembre, qui attaque les racines, les négociants, en Europe, lui font subir diverses opérations, telles que le lavage, le blanchissage, etc., de sorte qu'on trouve dans le commerce le gingembre « originel », c'est-à-dire tel qu'importé; le gingembre « lavé », qui a subi l'opération du lavage dans une eau légèrement acidulée; le gingembre « blanchi », qui a passé dans un bain de chlorure de chaux, etc.

L'Epicerie actuelle débite fort peu de gingembre, en France du moins; mais, en Angleterre et dans les pays du Nord, cette épice est très usitée.

GIROFLE. — Le girofle ou *clou de girofle* est le bouton à fleur du giroflier, cueilli alors que les pétales sont encore soudées entre elles et arrondies au-dessus du calice.

Les girofles ont une saveur acre, chaude, aromatique, un peu amère et une odeur très pénétrante, offrant une certaine analogie avec celle de l'œillet. Elles sont séchées au soleil avant d'être livrées au commerce.

On a calculé qu'il fallait 10.000 clous parfaits pour faire un kilogramme. Chaque pied de giroflier en donne annuellement un kilogramme; quelques arbres, cultivés avec un soin tout particulier et qu'on a laissé monter jusqu'à leur maximum de grandeur, en ont rapporté jusqu'à trente et quarante kilogrammes.

Le giroflier *(myrtus caryophillata)* est indigène de l'Inde, et particulièrement des îles Moluques et se trouve maintenant naturalisé aux îles de l'Afrique et dans celles de l'Amérique, ainsi que sur le continent de la Guyane. C'est un arbre à rameaux flexibles, de la famille des *myrtacées* à feuillage persistant, de teinte glabre; il a le port du cafétier, se plaisant dans les terres fortes, profondes et fraîches, et qui peut atteindre 10 à 15 mètres de haut, quoiqu'il reste le plus souvent bien plus petit.

Le giroflier peut se multiplier au moyen de graines et de boutures; mais ce dernier moyen est habituellement préféré. Les boutures, bien qu'elles mettent un temps assez long à s'enraciner, réussissent toujours.

L'écorce du giroflier ressemble à celle de l'olivier, et les feuilles à celles du

laurier. Lorsque les boutons commencent à paraître, ils sont d'un blanc verdâtre ; ils verdissent d'abord, puis deviennent rouges; c'est à ce moment que la cueillette doit être effectuée. Par le séchage, ces boutons ou girofles acquièrent la couleur brune que nous leur connaissons.

Le giroflier ne commence à produire qu'à l'âge de six ans, et jusqu'à trente ans il est en plein rapport. Il peut vivre cent ans environ.

L'importance des récoltes est très variable, sans que la véritable cause de cette variation soit connue.

Branche florifère de Giroflier, clou et fruit.

Bien que le giroflier puisse s'élever jusqu'à plus de dix mètres de hauteur, on a soin, généralement, de le contenir par la taille afin qu'il ne dépasse pas deux mètres et demi à trois mètres, pour que la récolte s'opère plus facilement.

Les girofles sont assez souvent dépourvues de leur petite tête, parce qu'elle tombe aisément lors de la cueillette, et surtout par le transport.

Il importe beaucoup que la récolte se fasse au moment précis où les girofles sont au degré voulu de développement ; s'ils sont trop peu avancés, il y a perte sur la quantité; s'ils le sont trop, la perte, plus sérieuse encore, porte sur la qualité, car alors ils n'ont plus le genre particulier d'odeur et de saveur en raison duquel ils sont recherchés; de plus, les clous se brisent au moindre choc, ce qui nuit à leur bonne apparence et peut diminuer de moitié leur valeur vénale. Il est donc nécessaire de surveiller attentivement les girofliers pendant tout le temps où ils se chargent de boutons bons à cueillir; ces boutons ayant peu d'adhérence à la branche qui les porte, on étend des toiles au-dessous des buissons pendant l'opération de la cueille, afin que ceux qui tombent à terre ne soient pas perdus.

Toutes les fleurs ne sont pas cueillies à l'état de bouton; dans certaines contrées on laisse une partie au moins des fleurs se développer afin de recueillir les pédicelles floraux employés en parfumerie sous le nom de *griffes de girofle*, et les fruits, dénommés *anthofles* ou *mères de girofle* que la parfumerie utilise aussi ou qui, confites au sucre, forment un aliment aromatique.

Historique. — Fidèles à leur système de monopole, les Hollandais, lorsqu'ils étaient seuls maîtres des Moluques, avaient localisé la production des girofles dont ils imposaient la culture forcée. C'est ainsi qu'à Amboine, où des atrocités révoltantes furent commises à cette occasion contre les naturels, chaque habitant était contraint d'avoir une plantation de 125 girofliers, dont le produit appartenait à ses maîtres.

Il était défendu aux matelots des navires qui allaient aux Moluques, aussi bien qu'aux capitaines et officiers qui les commandaient, d'en emporter plus que pour leur propre usage, c'est-à-dire une livre ou deux. Mais cette défense était souvent éludée, et un des moyens employés pour tromper la Compagnie consistait à mouiller le surplus des cargaisons, pour lui faire regagner le poids qui en avait été distrait pendant le voyage par la vente qu'on en faisait aux navires des autres nations qu'on rencontrait en mer.

Usages. — Le clou de girofle, par suite de ses propriétés aromatiques des plus développées, est employé pour l'assaisonnement des mets. Il est l'une des quatre épices les plus consommées. En dehors de son emploi comme assaisonnement, on utilise les propriétés du girofle ou de son essence, par applications, contre les dou-

leurs de dents ou, en frictions, contre les rhumatismes. Il entre également dans la composition d'un certain nombre de médicaments.

En outre du clou de girofle, le seul de ces produits couramment consommé en France, le giroflier fournit aux parfumeurs et aux distillateurs ses fruits connus sous les noms d'*anthofles*, *clous matrices* ou *mères de girofles*, de la grosseur d'une petite prune, qui possèdent une odeur agréable et une saveur très aromatique, et sont consommés dans certaines contrées après avoir été, au préalable, confits dans le sucre.

Commerce. — Les girofles doivent être choisis entiers, bien nourris, pesants, secs, faciles à casser, et autant que possible, garnis de leur bouton ou tête de clou ; leur odeur aromatique est celle très pénétrante de l'œillet, leur saveur chaude et brûlante. Ceux qui sont mous, maigres et presque sans odeur doivent être rejetés.

Les girofles vendus en Europe proviennent des Moluques, de la Guyane et de la Réunion. Ceux des Moluques sont d'une couleur brun noir et ont un aspect huileux ; ils sont gros et pesants; leur saveur est très prononcée et on les désigne sous le nom de *girofles anglais*, parce que la Compagnie anglaise des Indes en fait le commerce. Ceux de l'*île Maurice* sont courts, plus maigres, de couleur brun foncé.

Les *girofles de Cayenne* sont, à la fois, plus grêles, plus allongés, plus secs et plus aromatiques. Ils sont expédiés en barils. Le giroflier a été apporté à Cayenne en 1773 ; vingt ans après la Guyane en possédait près de 5.000 pieds et la culture de cet arbuste était, de tous ceux à épices, celle qui avait reçu les plus grands perfectionnements. En 1816, le nombre des pieds de girofliers dépassait 120.000 et les plantations augmentaient encore chaque jour.

Les *girofles de la Réunion* ont une nuance plus foncée que ceux de Cayenne ; leur teinte est rougeâtre, et ils sont les plus grêles de tous. Ils sont expédiés en balles de jonc.

Le girofle contient une notable quantité d'huile essentielle, à laquelle il doit ses propriétés.

Cette *essence* de girofle est extraite par la pharmacie et la parfumerie. On l'emploie contre la douleur et la carie des dents et elle entre dans la composition des eaux dentifrices.

Le girofle est parfois l'objet d'une falsification pratiquée d'abord en Hollande, et qui consiste à le mêler de girofle épuisé de son huile essentielle par la distillation. Ce dernier est ridé, peu huileux et se moisit facilement.

Le principal centre de production du girofle se trouve à Zanzibar et Pemba : cette dernière île en fournit la plus grande partie, mais sa production va en diminuant.

Les quantités annuellement reçues dans les principaux ports sont à peu près les suivantes :

Londres, 18.000 balles ; Hambourg, 15.000 balles ; Marseille, 3.000 balles ; le Havre 1.200 balles.

L'Epicerie, en France, vend exclusivement le clou de girofle, dont la consommation est assez restreinte comme quantité, pour aromatiser la cuisine. Elle s'en pourvoit auprès des négociants en droguerie, clients eux-mêmes des importateurs.

GIVRE. — Dépôt d'une couche de glace sur des objets, à l'intérieur des vitres ou glaces d'une devanture, etc. On empêche l'opacité des vitrages produite par le dépôt de givre, en enduisant ceux-ci, au préalable, d'une couche de *Glycérine*

GLACE. — La glace est de l'eau cristallisée par le refroidissement. Cette cristallisation a lieu en aiguilles prismatiques allongées qui, s'enchevêtrant les unes dans les autres, donnent lieu à des blocs compacts de densité inférieure à l'eau liquide (0,94).

Généralement, c'est-à-dire dans les circonstances ordinaires, l'eau commence à se transformer en glace aussitôt que le thermomètre est au-dessous de zéro. Dans des circonstances spéciales, quand elle est dans un repos parfait, l'eau pure peut quelquefois descendre jusqu'à moins douze degrés sans se congeler ; quelquefois, au contraire, lorsque celle-ci passe brusquement d'une température élevée à une autre relativement basse, la congélation partielle peut avoir lieu dans un milieu d'un degré légèrement supérieur à zéro.

La glace tient aujourd'hui une place considérable dans le commerce et industrie de l'alimentation ; elle sert à préparer, conserver, réfrigérer beaucoup de produits alimentaires ou de boissons.

Historique. — L'usage de la glace pour réfrigérer les boissons remonte à la plus haute antiquité ; les Egyptiens, et plus tard les Grecs et les Romains, se servaient de glace dans ce but, pendant l'été. Horace a vanté les délices des boissons

glacées. Hippocrate et Gallien conseillent d'ajouter de la glace à l'eau pour la rafraîchir.

Pour conserver, en été, la glace produite par les froids de l'hiver, les Romains faisaient construire à grands frais des puits immenses entourés de murs de granit, autour desquels on laissait un espace creux qu'on remplissait de charbon et qui était garanti, à son tour, par un deuxième mur imperméable. Une porte souterraine et profonde en permettait l'extraction sans qu'il fût besoin d'ouvrir la porte supérieure.

Ce genre de glacières fut imité plus tard par d'autres peuples, notamment les Gaulois, mais leurs constructions étaient loin d'arriver à la perfection des glacières romaines.

Pour remplir ces glacières, on charriait la glace des fleuves et des lacs, et même on allait en chercher jusque sur le flanc des montagnes et des volcans de Sicile, parce que cette glace passait pour être d'une qualité supérieure.

Aujourd'hui, la glace naturelle est encore conservée au moyen de glacières de réserve dans tous les pays à hiver rigoureux. Elle est aussi importée des pays du Nord, et principalement de la Norvège, dans les contrées plus méridionales qui en sont privées, au moyen de navires spécialement aménagés.

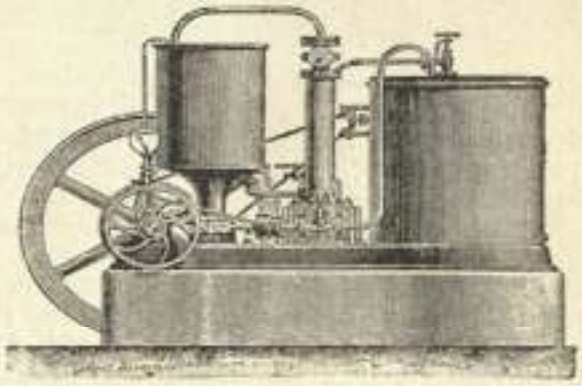
Cependant les industries alimentaires emploient en très grande proportion la glace artificielle, c'est-à-dire obtenue par des procédés industriels.

Glace artificielle. — La production artificielle de la glace ou du froid s'effectue selon trois méthodes principales : 1° l'emploi de mélanges réfrigérants ; 2° la compression de l'air ou d'un gaz, dont la brusque détente produit un grand abaissement de température ; 3° l'emploi de machines utilisant l'évaporation des liquides.

Mélanges réfrigérants. — Le simple mélange rapide et intime de certaines substances permet d'obtenir un froid assez vif. Le plus usité de ces mélanges est la dissolution rapide, obtenue par agitation, de nitrate d'ammoniaque dans de l'eau à peu près en parties égales. On peut obtenir ainsi un froid d'environ (— 16°). La température s'abaisse encore un peu (— 19°) si, au mélange précédent, on ajoute, en quantité égale à chacune des deux premières substances, du sous-carbonate de soude.

De nombreuses formules existent pour produire des froids plus intenses ; mais le prix de revient de ces procédés est trop onéreux pour s'appliquer à la pratique industrielle. Le seul mélange réfrigérant couramment employé sans le secours de machine réelle, est le suivant : Glace pilée et sel marin par parties égales. Il permet, avec une sorbetière, de produire très rapidement la congélation des sirops destinés à former les sorbets, parfaits, glace parfumée, etc.

Machines à détente d'air. — Pour obtenir la détente brusque de l'air ou d'un gaz, on procède à sa compression mécanique. Mais cette compression élevant la température, on ramène l'air ou le



Machine à compression.

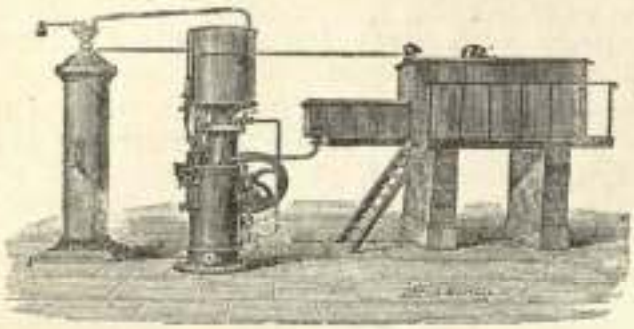
gaz ainsi comprimé à la température ambiante par une circulation d'eau sur les parois qui le renferment. A l'échappement il se produit une chute de température équivalente théoriquement à l'augmentation qui s'était produite lors de la compression. Les machines de ce système ont eu un assez grand succès industriel ; mais on a reconnu que leur rendement était médiocre (15 % seulement environ du rendement théorique). Aussi, quoiqu'il en reste encore un grand nombre en service, on ne construit plus guère que des machines du type suivant :

Machines utilisant l'évaporation d'un liquide. — Ces machines sont basées sur ce principe que la formation de vapeurs au sein d'un liquide refroidit celui-ci et que l'abaissement de température est d'autant plus considérable que l'évaporation est plus rapide. Pour cela on détermine cette évaporation dans un récipient clos et on active la formation de nouvelles vapeurs par l'absorption immédiate de celles produites.

La plus ancienne machine basée sur ce principe est celle de E. Carré, puis celle de Rouart, toutes deux utilisant une dissolution ammoniacale. D'autres machines utilisent l'éther ordinaire ou mé-

thylique, l'acide sulfureux, l'acide carbonique, le chlorure de méthyle, etc.

Pour utiliser ces machines à la production de la glace, on fait circuler à travers le réfrigérateur un liquide incongelable



Appareil à absorption.

(tel que l'eau salée ou contenant du chlorure de calcium en dissolution) et l'eau à congeler est mise dans des moules plongeant dans le liquide refroidi.

Pour produire des blocs transparents, compacts et d'une fonte plus lente, l'eau à congeler doit être privée d'air aussi complètement que possible.

L'Epicerie, depuis qu'elle vend en assez grande quantité des comestibles frais, utilise la glace à leur conservation, en plaçant ceux-ci dans des glacières, au moins pendant la saison chaude.

GLACIERE. — Lieu où l'on conserve de la glace, ou meuble dans lequel on renferme des aliments pour les soumettre à l'action conservatrice de la glace.

Les glacières *de réserve*, sont des sortes de grandes caves dans lesquelles on resserre la glace en hiver et d'où on la tire au moment de la consommation. C'était le seul moyen, autrefois d'obtenir de la glace pour l'été. Aujourd'hui on a de plus en plus recours à la production industrielle (Voir *Glace*).

Les glacières domestiques sont des meubles, à parois épaisses formées de matières isolantes, dans lesquels on produit le froid à l'aide d'une certaine quantité de glace renouvelée chaque jour, et où l'on enferme pour les rafraîchir ou les conserver des boissons ou des aliments sujets à une corruption rapide.

Il existe, en outre, des caves-glacières, où la production du froid est mécaniquement assurée par la circulation d'air froid ou de liquides réfrigérés. Telles sont les salles de démoulage du chocolat, les locaux de fermentation de la bière, etc.

L'Epicerie utilise des armoires ou coffres glacières pour la conservation de ses comestibles. Elle s'en pourvoit directement chez les fabricants.

GLAND. — Fruit du chêne. Toutes les sortes de chênes produisent des glands qui pourraient, à la rigueur, être comestibles. Cependant, certaines espèces donnent un fruit amer utilisé pour la nourriture des porcs. D'autres, telles que le chêne ballote, produisent des glands doux employés dans l'alimentation de l'homme, en Espagne et en Algérie.

Par la torréfaction on en prépare un produit employé, dans certaines contrées,

Glands.

en guise de café, soit pur, soit uni au café réel. Il donne une boisson agréable qui n'a pas les propriétés excitantes du café.

La poudre de gland torréfié, mélangée avec divers aromates et sucrée, forme la base du *racahout* des Arabes.

Le commerce de l'Epicerie débite du *café de glands doux* torréfié et moulu, en paquets préparés. Certaines parties de la France, comme le Lyonnais, consomment ce produit en quantité, de préférence à la chicorée qui y est peu employée.

GLU. — Substance visqueuse très collante que l'on peut extraire de divers végétaux tels le houx, les baies du gui, les racines de la vigne, de la viorne, de la chondrille, etc.

Elle est plus généralement préparée avec l'écorce du houx épineux, que l'on pile jusqu'à consistance pâteuse, après quoi elle subit l'ébullition dans l'eau.

La pâte est ensuite livrée à la fermentation dans des cuves de bois placées en un lieu humide. Après une quinzaine, la glu est produite, sous la forme d'une matière verdâtre et visqueuse qu'il ne reste plus qu'à débarrasser des matières étrangères

qu'elle renferme, par des lavages longs et répétés, avant de s'en servir.

Elle est employée à certains collages, et particulièrement à la préparation de pièges pour les oiseaux.

On donne également le nom de glu à des substances de propriétés similaires, préparées par des moyens très différents.

L'un d'eux consiste à concentrer de l'huile de lin par une évaporation lente et en l'agitant continuellement.

On prépare sous le nom de *glu marine* une colle d'une grande résistance consistant en une dissolution de caoutchouc dans du naphte, à laquelle on adjoint une certaine quantité de gomme laque.

Certaines colles, à base de caoutchouc et de mastic, employées pour réparer des objets de verre ou de porcelaine portent également le nom de glu.

Le commerce de l'Epicerie ne débite de la glu que dans certains pays où l'on pratique la chasse par ce moyen.

GLUCINE. — Edulcorant analogue à la *dulcine* et à la *saccharine* et extrait comme elles du goudron de houille (Voir *Saccharine*).

GLUCOSE. — La glucose est le produit de la fermentation acide de l'amidon ou fécule. Elle existe toute formée dans les végétaux dont elle forme le principe sucré.

La glucose a la même composition chimique que le sucre, sauf qu'elle est légèrement plus hydratée. Elle n'est, en somme, que du sucre imparfait, c'est-à-dire contenant des parties amylacées dont la transformation est incomplète.

La glucose du commerce, en sirop ou massée, renferme toujours de la *dextrine* et fréquemment une autre substance dénommée gallisine. C'est à la présence de ces éléments que doit être attribuée la non-cristallisation de la glucose.

La glucose s'obtient industriellement en faisant réagir, à la température de l'ébullition, l'acide sulfurique étendu sur de la fécule de pommes de terre ou de l'amidon de maïs. Ce dernier donne un produit de très bonne qualité, d'un prix de revient avantageux. Lorsque la saccharification est complète, au bout de quelques heures de cuisson, on met dans le jus sucré la quantité nécessaire de carbonate de chaux pour saturer l'acide y contenu, puis le liquide est filtré, et enfin concentré par une évaporation plus ou moins complète, suivant que l'on veut obtenir la glucose en sirop clair, épais ou en masse.

La glucose est vendue sous forme de sirops, bruns ou parfaitement incolores, suivant la purification qu'on lui a fait subir à l'aide du noir animal, ou en pains.

Elle est employée dans la fabrication des sirops et liqueurs et dans la confiserie.

L'Administration exige généralement que les sirops, confitures ou liqueurs glucosés portent la mention « de fantaisie », faute de quoi elle engage des poursuites pour *tromperie* sur la nature de la marchandise vendue, malgré qu'aucun texte de loi n'ait spécifié jusqu'ici que les produits en question doivent être en principe fabriqués avec du sucre proprement dit.

Le commerce de l'Epicerie débite donc de nombreux produits contenant, en proportion plus ou moins grande, de la glucose, mais débite très rarement la glucose elle-même.

L'addition de glucose aux vins est formellement interdite par la loi (art. 32 de la loi de finances de 1903).

Les droits de consommation sur les glucoses sont, depuis le 1er septembre 1903 de 5 fr. 60 par 100 kilogs de poids effectif.

GLUTEN. — Le gluten est une matière très azotée, insoluble dans l'eau, qui constitue avec l'amidon la farine des céréales. Il existe des différences assez notables entre les glutens des diverses semences. Alors que ceux du maïs et du riz notamment sont imputrescibles, le gluten du blé fermente avec une grande facilité.

On sépare le gluten de l'amidon en soumettant une pâte formée de farine humectée à un lavage dans l'eau, aidé par la trituration, qui entraîne les matières amylacées.

Par suite de sa richesse en azote, le gluten forme la partie essentiellement nutritive du blé. C'est à sa présence que la farine doit de se transformer, par la fermentation et la cuisson, en un corps souple et spongieux qui constitue le pain.

L'industrie de l'amidonnerie prépare le gluten, qui est un produit accessoire de sa fabrication. On l'emploie dans l'industrie des pâtes alimentaires pour donner à certains de ses produits des qualités nutritives et digestives beaucoup plus grandes. La présence du gluten de blé en forte proportion dans ces pâtes a cependant l'inconvénient de les rendre fermentescibles. (Voir *Pâtes alimentaires.*)

L'Epicerie débite du gluten granulé pour potages qui lui est fourni par les

fabriques de pâtes alimentaires ou par les amidonniers.

GLYCERINE. — La glycérine est le principe sucré des graisses animales et des huiles. Elle se présente généralement sous la forme sirupeuse, mais peut affecter également, suivant le degré de concentration, la forme cristallisée à la température ordinaire. Sa saveur est sucrée, mais avec une certaine âcreté. On peut l'extraire de presque toutes les matières grasses en les traitant par l'oxyde de plomb.

Industriellement, la glycérine est un sous-produit de la saponification des huiles ou des graisses. Les eaux-mères produites dans les savonneries ou stéarineries sont neutralisées par des méthodes différentes. Dans celles provenant de la saponification sulfurique, l'acide est saturé par la chaux. On sépare le sel produit et le liquide restant est concentré jusqu'à la consistance sirupeuse (26 ou 28° Baumé). La glycérine ainsi obtenue est un produit qui a besoin d'être soumis à la purification. Celle-ci consiste dans la distillation dans le vide et la décoloration par le noir animal.

Il existe un peu de glycérine dans le vin naturel; et cette substance est parfois employée à la dose de 2 à 300 gr. par hecto, au maximum, à lui donner du moelleux et de la souplesse. Mais cette adjonction est rigoureusement interdite par les lois et peut donner lieu à poursuites lorsqu'elle est démontrée.

On emploie la glycérine pure, à l'état épais (densité 1,26) pour préserver du gel les vitres et glaces des devantures. Il suffit d'en étendre une mince couche à l'aide d'un pinceau.

La glycérine a reçu de nombreuses applications hygiéniques et thérapeutiques, notamment, à l'extérieur, dans le pansement des plaies, le soulagement de douleurs inflammatoires; à l'intérieur, pour combattre l'acidité de l'estomac, calmer la constipation et les coliques hépatiques. Aussi la vente de ce produit est-elle devenue d'un usage courant et notre commerce en débite, dans plusieurs régions, une certaine quantité.

La glycérine vendue par l'Epicerie l'est généralement sous la forme de petits flacons fournis par les parfumeurs sous le nom de glycérine parfumée.

La glycérine, parfaitement neutralisée, forme un aliment au même titre que le sucre, et peut être vendue pour édulcorer certaines boissons.

GLYCYRRHIZA. — Genre de plantes herbacées, de la famille des légumineuses, à souche souterraine traçante, qui croit dans presque toutes les régions tempérées. Deux espèces de ces plantes, le *G. glabra* et le *G. echinata*, sont cultivées pour leurs rhizomes, connus dans le commerce sous le nom de racines de réglisse. (Voir *Réglisse.*)

GLYCYRRHIZINE. — La glycyrrhizine ou *sucre de réglisse* est une matière jaunâtre ou brunâtre, brillante, amorphe, peu soluble dans l'eau, très soluble dans l'alcool, et qui constitue le principe sucré de la racine de réglisse. Cette substance est imputrescible.

GOMBAUD ou GOMBO. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique du Sud et cultivée quelquefois dans nos jardins maraîchers.

Elle porte également le nom de ketmie comestible, guiabo, bamée, etc. Il existe deux sortes de gombos: le gombo à fruit

Gombo à longs fruits.

rond, et le gombo à long fruit; le second est le plus commun. Le fruit allongé est de forme pyramidale et est terminé en pointe. L'intérieur est divisé en cinq loges qui contiennent des graines presque sphériques, à surface rugueuse, grises ou verdâtres. Le fruit est consommé entier ou coupé par tranches, avant complète maturité. On le fait cuire avec différents mets auxquels il donne une saveur acidule que les créoles trouvent très agréable. Les graines du gombo, grillées convenablement, forment également un des meilleurs succédanés du café.

GOMME. — Les gommes sont des substances amylacées, produites par l'exsudation du suc de certains végétaux. Souvent on détermine l'excrétion de ce suc au moyen d'incisions longitudinales qu'on

pratique sur l'écorce des arbres. C'est ainsi qu'en Afrique, et notamment au Sénégal, on provoque l'écoulement de la gomme dans les nombreuses espèces d'acacia que possèdent ces contrées.

Les gommes se distinguent de la ré-

Branche de Gommier (*acacia arabica*).

sine, dont elles ont le mode de formation et certains caractères semblables, par leur propriété de former avec l'eau froide des solutions mucilagineuses. Elles sont transparentes, incristallisables et imputrescibles.

Historique. — Les variétés de gommes sont très nombreuses, d'après les végétaux qui les produisent. La gomme arabique qui provient de plusieurs espèces d'acacias gommiers est connue depuis la plus haute antiquité. Les Egyptiens, les Grecs et les Romains la connaissaient, quoiqu'ils en fissent peu usage. Elle forme depuis longtemps une importante partie du commerce de l'Afrique septentrionale et de l'Arabie. L'Inde, le Cap et l'Australie produisent également des gommes du même genre, quoique beaucoup moins estimées.

Commerce. — Dans le commerce et dans l'industrie, on distingue deux grandes classes de gommes: les *gommes proprement dites* et les *gommes résines*, formées d'un mélange de gomme et de résine.

La première catégorie se divise de plus en trois groupes qui sont: les gommes arabiques, les gommes adragantes et les gommes nostras.

La *gomme arabique* est produite par les acacias *vera* et *arabica*, arbres répartis en Arabie, et dans tout le nord de l'Afrique, de l'Egypte, au Sénégal. Elle se présente en morceaux arrondis, peu volumineux, blancs ou roux très friables. Elle fond rapidement dans l'eau. Elle est exportée par les ports de la Syrie et de l'Egypte. Les variétés de cette gomme exportées par les ports du Maroc et de la mer Rouge sont de qualité inférieure. La gomme du Maroc où de Barbarie forme des larmes irrégulières, ternes, verdâtres, recouvertes de poussière grisâtre, et est imparfaitement soluble.

La *gomme du Sénégal* a presque complètement remplacé la précédente; elle est moins soluble. La gomme du Sénégal est répartie commercialement en plusieurs qualités: la gomme blanche, deuxième blanche et petite blanche; la gomme blonde et la petite blonde; les gros grabeaux, les moyens et les menus.

On distingue deux variétés dans la gomme du Sénégal: la gomme du bas fleuve, en larmes rondes, fendillées, de grosseur médiocre et d'une teinte jaunâtre, ou en morceaux ovales ou globuleux, beaucoup plus gros, jaunes ou rougeâtres; elle est souvent mêlée de quelques fragments d'autres gommes et de quelques corps étrangers que l'on sépare par un triage. L'*acacia vera*, si abondant en ce pays et qui forme la forêt du Sahel, la plus voisine du fleuve, fournit cette variété de gomme. La gomme du Haut-Fleuve ou gomme de Galam, est produite principalement par l'*acacia vera* et l'*acacia albida*. Cette gomme est en petits fragments très friables, à surface terne, vitreuse à l'intérieur, de couleur blanche, verdâtre, jaune ou rouge. Elle est souvent mélangée d'une variété appelée gomme lignirode et qui se présente en morceaux assez volumineux, jaunes, bruns ou noirâtres, comme des marrons; on la nomme gomme lignirode à cause des résidus de bois qu'elle laisse lorsqu'on la dissout dans l'eau.

Ces gommes sont aussi estimées que la gomme arabique proprement dite et l'ont en grande partie remplacée dans la consommation européenne. Son commerce est presque entièrement entre les mains des Français, qui l'exportent par les

comptoirs du Sénégal et des Rivières du Sud, et des Anglais, par la Gambie et Sierra-Leone.

La *gomme adragante* est produite par l'*astragalus verus*. Elle se distingue des gommes arabiques par son incomplète solubilité. Elle provient de l'Asie Mineure, de la Perse, de l'île de Candie et de la Morée. Elle se présente, soit en plaques arquées, blanchâtres et semi-transparentes telles que l'exporte le port de Smyrne; en filets minces et contournés ou même en rubans, et vient ainsi de l'Asie Mineure et de Syrie (Voir *Adragante*).

La *Gomme nostras* ou *du pays* se nomme aussi gomme du cerisier ou gomme de France. Elle découle de la plupart des arbres du genre *prunus*, et surtout du cerisier, du prunier, de l'abricotier. Elle diffère surtout de la gomme arabique en ce qu'elle ne se dissout qu'imparfaitement dans l'eau, avec laquelle elle forme un mucilage très épais. La partie insoluble a reçu le nom de cérasine. Cette gomme n'a été encore utilisée que dans la chapellerie pour l'apprêt du feutre. En médecine, elle pourrait être employée à défaut de la gomme arabique; elle est plus fade et se dissout moins bien.

Il existe un grand nombre d'autres gommes, produites par les végétaux les plus divers. La plupart ont des propriétés semblables à celles des gommes arabiques, quoique de beaucoup inférieures.

On classe sous le nom de *gommes-résines* des sucs opaques et d'une odeur forte qui découlent de plusieurs familles de végétaux. Elles sont composées de gommes, de résine et d'essence, et sont très peu solubles dans l'eau.

Usages. — Les usages des gommes varient suivant leur espèce. Les gommes arabiques du Sénégal sont employées comme aliments dans les pays qui les récoltent et forment une partie de la nourriture des conducteurs des caravanes qui les transportent. Exportées, elles servent à la préparation de sirops, de confiseries et de médicaments, ainsi qu'à l'apprêt des étoffes et des dentelles.

La gomme adragante s'emploie, en pharmacie, à préparer des mucilages épais, et dans l'apprêt des tulles et batistes. Les gommes nostras ou indigènes ne sont guère utilisées que par la chapellerie.

Les gommes-résines, dont les principales variétés sont: la myrrhe, l'encens, la gomme-gutte, l'assa fœtida, l'opoponax, la scammonée, etc., sont employées en thérapeutique, selon leurs propriétés stimulantes, anticatarrhales, drastiques, etc.

La gomme-gutte provient de l'Indo-Chine; elle contient une matière résineuse rougeâtre qui, après séparation et broyage, produit une poudre d'un jaune brillant utilisée par la peinture.

Commerce. — L'Epicerie ne débite guère que des gommes dites arabiques, c'est-à-dire des gommes de l'Arabie et du Sénégal. Les gommes de qualité supérieure, c'est-à-dire en gros morceaux d'une certaine blancheur et ne contenant pas de matières étrangères, sont vendues pour diverses préparations alimentaires ménagères, à un prix relativement élevé. Les débris contenant les matières étrangères sont vendus d'autant moins cher qu'ils sont plus brisés et mélangés. Ils sont employés à la fabrication de la colle ou pour différentes préparations industrielles.

Les gommes arabiques et du Sénégal sont souvent mélangées frauduleusement avec des gommes d'un prix moins élevé. La gomme pluvérisée est falsifiée par addition de fécule de pommes de terre ou de dextrine; quelquefois on y trouve du carbonate de chaux.

L'addition de fécule ou de dextrine se reconnaît au moyen de la teinture d'iode, qui colore la solution aqueuse en bleu avec la première, en violet avec la seconde. Si la gomme laisse un résidu insoluble abondant, on pourra y reconnaître le carbonate de chaux par l'effervescence que produiront quelques gouttes d'acide sulfurique qui y seront ajoutées.

L'Epicerie se pourvoit de gommes soit chez les importateurs des ports, soit chez les négociants en droguerie.

GOMME-GUTTE. — Gomme résine employée par la pharmacie pour ses propriétés purgatives et dans les arts pour la couleur jaune qu'on en extrait.

Elle est produite par un arbre du genre garcinie, originaire de l'Indo-Chine. On l'extrait par incision de l'écorce principalement au début de la saison des pluies. Le suc, reçu dans des tubes de bambou, s'y solidifie. Les tubes brisés, la gomme-gutte se présente sous forme de cylindres exportés par Bangkock, Singapour et Saïgon.

La gomme-gutte, privée de la partie mucilagineuse qu'elle contient à l'état naturel, forme une matière colorante très recherchée dans les arts, mais interdite pour la coloration des substances alimentaires. En masse, elle offre une teinte rougeâtre; dissoute dans de l'eau pure, elle donne une belle teinte jaune. Sa teinture alcoolique est rouge et transparente.

L'Epicerie d'autrefois débitait la gomme-gutte pour ses propriétés purgatives. Elle ne la vend plus maintenant que lorsqu'elle fait également le commerce des couleurs.

GORGONZOLA. — Fromage italien qui a beaucoup d'analogie avec le roquefort, le gex et les autres fromages persillés. La pâte est généralement plus grasse et les pains beaucoup plus fort.

Ce fromage se fait aux environs de Milan, en septembre et octobre, avec le lait non écrémé provenant des troupeaux qui descendent des Alpes de Bergame pour passer l'hiver dans les plaines de Lombardie.

Le gorgonzola gras, bien réussi, est excellent et recherché des amateurs.

Ce fromage était fort peu connu en France il y a peu d'années; aujourd'hui il est fort apprécié et il est peu d'épiceries de luxe qui n'en soient pourvues.

GOUDRON. — Liquide visqueux, noir ou brunâtre, provenant de la distillation, en vase clos et à une haute température, d'un combustible naturel quelconque. La nature du goudron varie assez considérablement suivant sa provenance. Le plus usité est le goudron de houille.

Son insolubilité dans l'eau le fait employer en quantités considérables, par la marine, pour le calfatage des navires et le recouvrement des cordages et des accessoires, qu'il préserve de la corruption par l'humidité.

On extrait de goudrons de houille et de bois (ce dernier étant employé plus spécialement par la thérapeutique) des phénols, de la créosote, des matières colorantes et de la *naphtaline* (Voir ce mot). Ce dernier produit est plus particulièrement extrait, par l'industrie, des huiles minérales, du goudron desquelles on retire également une substance grasse spéciale: la vaseline.

Commerce. — Le goudron employé par les marines de guerre et de commerce leur est fourni directement par les producteurs; les négociants en droguerie et produits chimiques et un certain nombre de commerçants en Epicerie débitent du goudron pour divers usages.

GOUDRON A BOUTEILLES. — La cire ou goudron à bouteilles est un mélange de matière résineuse et d'un peu de matière grasse, cire ou suif, suivant la qualité, destinée à rendre le mélange moins cassant.

Voici quelques formules de ce goudron, de qualités différentes :

On fait fondre deux parties de cire jaune et on y ajoute ensuite quatre parties de colophane et quatre parties de poix. On ajoute quelquefois à ce mélange, deux parties de gomme laque pour lui communiquer plus de transparence, de solidité et une belle couleur.

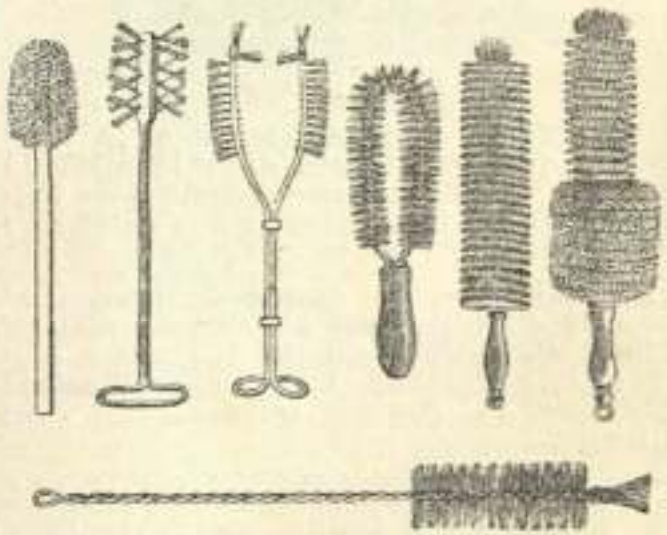
Avec un kilogramme de galipot, 500 grammes de résine et 125 grammes de cire jaune, fondus comme ci-dessus, on obtient un goudron qui coiffe très bien les bouteilles.

On fait aussi un fort bon goudron avec deux kilogrammes de poix de Bourgogne, un kilogramme de poix résine et un peu de suif.

Pour colorer ce goudron en beau rouge on emploie 45 grammes de vermillon fin, que l'on mêle au goudron lorsqu'il est fondu, en le remuant avec une spatule; en rouge foncé avec de l'ocre rouge; en jaune avec de l'orpin; en bleu avec du bleu de Prusse. Le mélange des différentes couleurs produit d'autres nuances plus ou moins foncées, selon la quantité que l'on introduit de chacune d'elles. Quelques personnes mettent aussi de l'aventurine ou de la poudre brillante jaune, telle que l'on met sur l'écriture.

L'Epicerie emploie la cire à bouteilles et en débite en pains ronds ou hexagones. Elle la produit parfois elle-même mais, le plus souvent, s'en pourvoit près des fournisseurs d'articles de caves ou en droguerie.

GOUPILLON. — Instrument composé généralement de gros fils de fer tordus



Goupillons.

garnis de crin et destiné à nettoyer intérieurement divers objets, principalement les bouteilles de toutes dimensions.

On fabrique des goupillons de différentes formes, de façon qu'ils puissent atteindre toutes les parties des objets à nettoyer.

Il existe des goupillons spéciaux pour verres de lampes, destinés à les nettoyer à sec. Ceux-ci ont généralement un manche en bois et sont beaucoup plus fournis; de plus, les crins durs sont remplacés par des soies douces.

Le commerce de l'Epicerie emploie et débite des goupillons de diverses sortes, il s'en pourvoit chez les fabricants de brosserie ou les négociants en ustensiles de caves.

GOURDE (Botanique). — Les gourdes *(lagenaria)* sont des plantes herbacées du groupe des cucurbitacées. Elles sont surtout utilisées comme récipients. Le péricarpe dur et ligneux de leur fruit renferme une chair fongueuse que l'on extrait facilement.

Suivant leur grosseur et leur forme, elles sont employées comme bouteilles,

Gourde pèlerin.

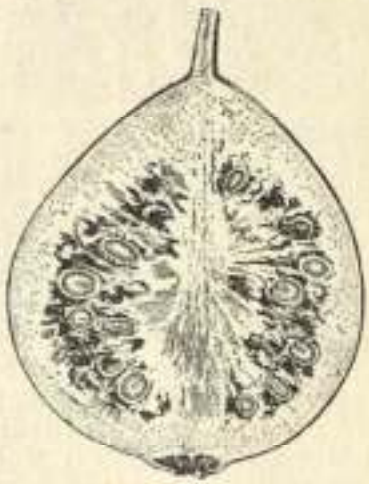
telles que la gourde-pèlerin et la congourde, très répandues dans le midi de la France ; et comme ustensiles de ménage à toutes fins, telle que la *calebasse* d'Afrique.

Monnaie. — On donne également le nom de gourde, dans certaines colonies, à une unité de monnaie qui varie suivant le pays. Sur la côte occidentale d'Afrique, la gourde ou diourom vaut 5 francs.

GOUSSE. — Fruit capsulaire des légumineuses. On donne, par extension, le nom de « gousse » à des fruits ayant la forme de ceux des légumineuses, tels que la vanille. L'usage fait ainsi désigner, quoique improprement, la tête de l'ail ou ses caïeux.

Le produit en gousse le plus communément vendu par le commerce de l'Epicerie est la *vanille* (Voir ce mot).

GOYAVE. — Fruit du goyavier, arbre ou arbuste, suivant les espèces, des régions tropicales, genre de myrtacées. La goyave est un fruit rond ou ovoïde, dont la forme est celle de la pomme ou de la poire, la texture celle de la figue, le goût celui de la fraise, avec un peu de



Goyave sectionnée.

l'acidité de la framboise, et la grosseur généralement d'une petite orange. On la mange crue ou cuite, et on en prépare également des compotes, des gelées et des confitures. La couleur de la chair de ce fruit est rosée dans certaines espèces, verte ou blanche dans d'autres.

Les fleurs et les feuilles du goyavier dégagent une odeur aromatique assez prononcée et rappelant celle de la mélisse; aussi les emploie-t-on parfois à certaines préparations balsamiques.

Commerce. — Dans les pays tropicaux et spécialement dans quelques colonies françaises, on fabrique et on exporte des confitures et des conserves de goyaves que débitent quelques épiceries françaises, faisant leur spécialité de produits coloniaux.

GRABEAUX. — En termes de droguerie, on dénomme grabeaux des fragments grossiers formant le déchet des substances soumises au criblage.

GRAIN (Agriculture). — Le nom de grain est réservé, en général, aux graines des céréales. Le commerce de l'Epicerie l'applique cependant également à celles du poivrier et du caféier.

Les grains, qui sont les produits agrico-

les entrant, pour la majeure partie, dans l'alimentation humaine, donnent lieu à un commerce spécial qui effectue des transactions considérables.

Grâce aux facilités de transport et à la liberté actuelle de ce commerce, l'approvisionnement de cet aliment permet de considérer la famine, qui désola si souvent le moyen âge, comme un fléau disparu, en tant, toutefois, que calamité générale, puisque la guerre peut encore, au moyen de l'investissement d'une place ou d'une contrée, déterminer localement une calamité semblable.

L'absolue nécessité de ce facteur alimentaire fut exploitée, il y a un peu plus d'un siècle, par des financiers sans vergogne qui ne craignirent pas d'accaparer absolument cette denrée, pour en élever artificiellement le prix et s'enrichir ainsi, aux dépens de la fortune publique et de l'existence de milliers de citoyens.

La liberté du commerce des grains, en permettant une concurrence compensatrice, nous a mis depuis à l'abri de semblables entreprises. La coalition pour accaparement de denrées alimentaires est, du reste, prévue par le code pénal qui frappe les auteurs de peines rigoureuses.

Pesage. — Le grain est un poids très petit, encore usité dans certains pays, tels que les Pays-Bas, où, sous le nom de *koucl*, il équivaut exactement au décigramme, et en Angleterre où il représente environ 0 gr. 0648. En France, il existait encore avant 1840 et variait selon ses dénominations: le grain (livre de Charlemagne) égalait 0 gr.064; le grain (poids de marc) 0 gr. 053; le grain usuel (livre de 500 gr.) 0 gr. 042.

Des poids de ce nom ont été en usage dans beaucoup d'autres pays.

Le grain servait aussi à désigner le titre des métaux précieux et variait également dans tous les pays où il était usité.

On nomme *grain* l'aspect de nombreuses substances, telles que pierres, papiers, tissus, métaux, etc., dont la contexture, dite grenue, ressemble à un amas de grains liés les uns aux autres.

GRAINE. — La graine est la partie essentiellement reproductrice des plantes. Elle renferme, sous une enveloppe protectrice, l'embryon ou germe qui doit donner naissance à un végétal semblable à celui qui l'a produit, et l'albumen destiné à servir de premier aliment à la jeune plante.

Un très grand nombre de graines sont employées dans l'alimentation humaine, et parmi celles-ci se placent au premier rang celles des céréales, spécialement désignées sous le nom de *grains*. Beaucoup d'entre elles forment, seules et isolées, le fruit de la plante: blé, noisette, etc.; ou groupées sous une même enveloppe: haricot, café, pois, etc.; d'autres sont placées au milieu d'un fruit charnu et se présentent sous forme de pépins: pomme, figue, raisin, etc., ou sous forme de noyau, à enveloppe comestible ou non: abricot, amande, noix, etc. D'autres encore se trouvent à la surface du fruit: fraise, ananas, etc.

On désigne également, dans le commerce général, sous le nom de graines, les œufs de certains insectes, tels que les vers à soie.

GRAISSE. — On désigne sous le nom de graisses des substances onctueuses, facilement fusibles, dont la composition chimique est sensiblement la même que celle des huiles, beurres et cires, et qui se distinguent surtout des premières en ce qu'elles se présentent à l'état solide à la température ordinaire.

Les graisses proprement dites sont d'origine animale; cependant on désigne également sous le même nom certains produits végétaux ayant le même aspect et qui ne sont, en somme, que des huiles concrètes, dont le point de fusibilité est plus élevé que la température ordinaire.

Certaines graisses portent des désignations spéciales selon leur provenance; telles sont: l'axonge ou saindoux, qui désigne la graisse de porc, et le suif qui désigne la graisse du bœuf et du mouton.

Les graisses sont employées, comme les huiles, à la lubrification d'instruments divers et, au moyen d'une saponification appropriée, à la préparation de bougies et de savons; mais leur usage le plus considérable consiste dans l'alimentation. Elles se présentent alors sous les formes de saindoux purs (voir *Saindoux*) ou de graisses composées dénommées graisses alimentaires.

Le prix relativement élevé de la graisse de porc, ainsi que la difficulté de l'utilisation immédiate des autres graisses, ont donné l'idée de présenter aux consommateurs des produits dont la composition est combinée en vue d'obtenir des qualités analogues, en utilisant les graisses de boucherie industriellement délaissées jusque-là pour cet usage.

Les graisses alimentaires sont de diverses sortes, selon qu'elles tentent ou non de donner au consommateur, dans des conditions plus économiques, l'illusion du beurre (voir *Margarine*), ou sim-

plement de fournir un produit d'aspect et d'usage analogues au saindoux. Ces dernières sont préparées à base de graisse de bœuf et de mouton; mais ces matières, employées seules, donneraient un produit d'une fusibilité trop difficile, aussi leur incorpore-t-on, au moyen de la fusion, une certaine quantité d'huile végétale que l'on malaxe énergiquement avec elles et qui leur donne la souplesse et la faculté de liquéfaction nécessaire.

Cette initiative a été bien accueillie par la population laborieuse et peu fortunée des villes, et les industriels qui l'ont entreprise auraient eu lieu de s'en féliciter si, à maintes reprises, des difficultés, que rien ne justifie, ne leur avaient été suscitées par certaines fractions de l'administration, notamment celle de l'octroi.

La vente des graisses alimentaires proprement dites et de la margarine, concurremment avec le beurre, pouvant donner lieu à des confusions, des règlements conçus dans une intention louable, mais entachés de minuties puériles permettant de la part des agents de l'autorité des coercitions imméritées, sont venus régir la matière.

Ces règlements, ont d'abord obligé le débitant à garnir les produits de ce genre mis en vente, d'une étiquette fichée dans les pains et en indiquant nettement la nature. De plus, ils ne doivent être livrés au consommateur, même contre l'avis de celui-ci, à la liberté duquel il est ainsi porté atteinte, que dans des papiers portant, imprimée à l'avance, la mention: « graisse alimentaire » ou « margarine », suivant le produit dont il s'agit, et dont les commerçants doivent toujours posséder un approvisionnement suffisant.

Puis la loi du 16 avril 1897 est venue interdire la vente de la margarine et de tout produit ayant l'apparence du beurre, à tous ceux se livrant au commerce du beurre. (Voir *Margarine.)*

GRAMME. — Unité de poids du système métrique décimal. Le gramme équivaut au poids d'un centimètre cube d'eau distillée, à la température de 4° centigrades et au niveau de la mer (Voir *Système métrique.)*

GRAND LIVRE. — Livre de comptabilité qui a pour objet de classer les écritures par comptes distincts.

Le grand livre n'est que la reproduction des inscriptions du *journal*, selon une classification particulière. Les indications totales de ces deux livres doivent donc exactement concorder. On s'en assure au moyen de la *balance des écritures.*

La tenue d'un grand livre n'est pas obligatoire pour les commerçants; cependant, pour tout commerce ayant un certain développement, on peut considérer ce registre comme indispensable. Il facilite énormément les opérations de l'inventaire.

GRAPHITE. — Voir *Plombagine.*

GRENACHE. — Sorte de vin liquoreux fort estimé, fait avec un cépage noir qui porte le même nom.

Sa couleur foncée à l'origine tire sur le jaune en vieillissant.

Le grenache provient de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales.

Toutes les épiceries fines qui possèdent une cave bien assortie débitent du vin de grenache.

GRENADE. — Fruit du grenadier, arbuste du genre myrtacées, originaire de l'Asie occidentale, répandu dans toutes

Rameau florifère de Grenadier.

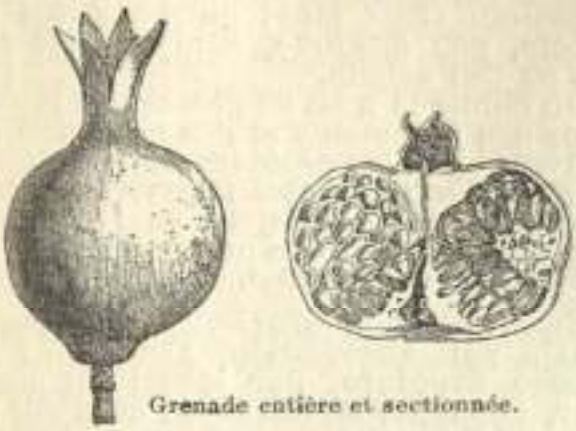
les régions méditérranéennes et cultivé dans la plupart des contrées du globe. On l'emploie comme arbuste d'ornement grâce à ses fleurs rouges généralement, quelquefois jaunes ou blanches, et on l'utilise également, dans le midi de la France, pour former des haies.

La grenade est un fruit sphérique renfermant, dans un péricarpe assez dur, une pulpe sucrée et acidulée, divisée par un cloisonnement membraneux, et dans laquelle se trouve répartie un grand nombre de graines.

L'écorce de racine de grenadier est un vermifuge énergique, employé contre le

tænia. Elle doit cette propriété à la présence d'un alcaloïde composé, que l'on extrait et emploie spécialement à cet usage sous le nom de pelletiérine.

La pulpe agréable de la grenade sert à



Grenade entière et sectionnée.

préparer des boissons rafraîchissantes, certaines liqueurs, et un sirop estimé.

Les grenades sont débitées par nombre d'épiceries du Midi et de certaines grandes villes.

GRENADINE. — Nom donné à un sirop qui rappelle la saveur acidule de la grenade que l'on obtient à l'aide des acides citrique et tartrique; on le parfume avec un peu de vanille et on le colore avec la cochenille. Quelquefois on y ajoute un peu de jus de framboise.

Le véritable sirop de grenadine s'obtient avec le jus de la pulpe qui entoure les grains de la grenade. Ce jus exprimé doucement, pour que la saveur amère des grains ne vienne pas s'y mêler, on y fait dissoudre 1.750 gr. de sucre par litre de jus, et on concentre à chaleur douce à 30° Baumé.

On filtre à la chausse de laine et, après refroidissement complet on met en bouteilles.

GRIFFE. — Timbre reproduisant une signature. La signature elle-même.

GRIGNON. — Les grignons d'olive sont les débris de ces fruits ayant servi à la fabrication de l'huile. Ces résidus, formés en partie de brisures de noyaux, ont été utilisés parfois, par des industriels sans vergogne, à la falsification du poivre. Cette adultération se décèle facilement, soit au microscope, soit au moyen de certaines réactions très simples (Voir *Poivre*).

La falsification du poivre au moyen de grignons d'olive a été sérieusement poursuivie et sévèrement punie, aussi est-elle beaucoup moins commune qu'autrefois.

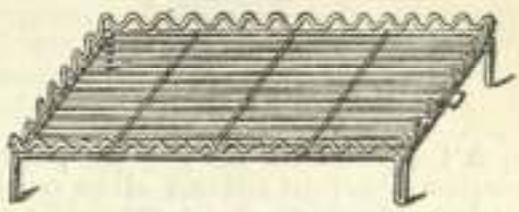
GROS. — Ancien poids, qui fut en usage dans la plus grande partie de l'Europe. En France, le gros équivalait à 3 gr. 824. Ce poids est encore en usage dans certaines contrées productrices d'or et n'est plus employé que pour ce métal.

Certaines monnaies divisionnaires ont également porté ce nom qui se retrouve en Allemagne dans la dénomination de *groschen*.

GROS (Commerce de). — Le commerce de gros est celui qui ne traite que sur des quantités relativement importantes de marchandises et qui ne vend, généralement, qu'au commerce ou à l'industrie. (Voir *Négociant.*)

GRILLE. — Assemblage de barreaux ou fils de fer à claire-voie.

Le commerce de l'Epicerie utilise, pour



Grille à confiserie.

l'étalage de la confiserie et particulièrement des fruits confits, des grilles spéciales qui, en permettant la circulation de l'air, empêchent ces produits de couler et de se coller.

GROSEILLE. — Fruit ou baie du groseillier, arbuste des régions tempérées, dont les variétés sont très nombreuses. Un certain nombre sont comestibles, telles que les groseilles proprement dites, rouges ou blanches, les groseilles noires ou cassis, et les groseilles à maquereau.

La saveur agréable des groseilles, leur acidité rafraîchissante et leurs propriétés nutritives les font employer à diverses préparations alimentaires, en dehors de leur consommation à l'état frais. Elles servent à la fabrication d'un excellent sirop, de confitures renommées, et, grâce à la grande proportion d'acide pectique qu'elles renferment, donnent une gelée ferme, d'un goût très fin, mais susceptible d'une fermentation assez rapide lors même qu'elle est bien préparée. Aussi les gelées de groseilles doivent-elles être préparées autant que possible au fur et à mesure de la consommation. On peut

dans cette intention, conserver les jus par plusieurs procédés, dont le plus usité est le procédé Appert. (Voir *Conserves.*)

Dans l'industrie on a recours, pour rendre ces confitures d'une conservation assurée, à l'adjonction de jus de pomme et de glucose. Parfois même elles sont simplement parfumées *à la* groseille.

Branche florifère de Groseillier.

Le *cassis* (Voir ce mot) ou groseille noire, est particulièrement employé à la préparation d'une liqueur digestive.

Les groseilles à maquereau quelquefois cueillies avant maturité, et confites dans le vinaigre, sont employées comme condiment.

La thérapeutique accorde aux groseilles, et aux préparations auxquelles elles donnent lieu, des qualités tempérantes dans beaucoup d'affections et, surtout au cassis, une action stomachique marquée.

Commerce. — La gelée de groseille est la plus employée de toutes les confitures et le sirop de groseille le plus consommé des sirops, aussi le commerce de l'Epicerie en débite-t-il des quantités considérables.

Beaucoup d'épiciers fabriquent des confitures et sirops dans la saison propice, ou conservent des jus; mais le commerce tend de plus en plus à s'approvisionner à l'industrie de la confiturerie (Voir *Confiture*).

GROSSE. — Le mot grosse est un terme peu employé dans l'alimentation proprement dite, pourtant le commerce de l'Epicerie achète par grosses certains articles secondaires.

Une grosse comporte douze douzaines (ou 144 unités). Les objets qui ne se cèdent qu'à la paire sont toujours compris par couple dans les désignations grosse ou douzaine. C'est ainsi qu'une grosse de sabots, par exemple, comporte 144 paires ou 288 sabots.

On donne le nom de grosse aux expéditions des jugements et des actes notariés délivrées par les greffiers et les notaires, d'après l'original et en la forme exécutoire. Chacune des parties peut en obtenir une seule, à moins d'une ordonnance du président du Tribunal.

Emprunt à la grosse. — On désigne ainsi, par abréviation, l'emprunt à la grosse aventure, par lequel un armateur, capitaine ou affréteur, emprunte en cours de voyage une somme destinée à subvenir aux frais d'une expédition maritime et gagée sur la réussite de celle-ci. Le remboursement n'est dû qu'en cas d'heureuse arrivée, mais il y est joint alors une « prime de grosse » représentant la part du prêteur dans les bénéfices réalisés.

GRUAU. — On donne le nom de gruau aux grains des diverses céréales grossièrement broyés et dépouillés de leur enveloppe par une mouture incomplète. On appelle également ainsi la partie la plus dure de la semence de froment, celle qui avoisine le germe et contient le plus de gluten.

On connaît commercialement deux sortes de gruaux: le *gruau de Bretagne* et le *gruau de Paris*.

Le premier est un gruau d'avoine obtenu par des appareils un peu grossiers, et est concassé. Le second, gruau de blé, est simplement décortiqué en passant entre deux meules assez éloignées pour enlever la pellicule sans briser les grains. Il faut pour cela que les grains soient au préalable suffisamment séchés.

Le gruau d'avoine est surtout consommé en Bretagne et en Normandie; mais cette consommation tend depuis quelque temps à s'étendre.

On donne souvent le nom d'*orge perlé* (Voir *Orge*) au gruau d'orge parfaitement arrondi.

Pour obtenir les farines de froment dites farines de gruau on sépare, au moyen d'un travail de mouture spécial, la partie supérieure du grain de la partie centrale, après quoi on concasse celle-ci et on prépare une semoule appelée *semoule de gruau*, ou des farines de diverses fi-

nesses qui portent le nom de farines de gruau, premier, deuxième, troisième, petit gruau, etc., etc.

Le commerce de l'Epicerie débite les gruaux de *froment*, d'*orge* et d'*avoine* (Voir ces mots) pour la préparation des potages; et des farines de gruau de diverses qualités. Il s'en fournit près des négociants en grains et farines.

GRUYERE. — Petite ville de Suisse, dans la vallée du même nom, canton de Fribourg.

La race bovine de la contrée est très estimée et l'utilisation du lait qu'elle fournit a donné lieu à l'industrie du fromage de Gruyère, qui s'est répandue depuis dans plusieurs autres régions montagneuses, notamment le Jura et la Franche-Comté.

Fabrication. — La fabrication du Gruyère est opérée dans des établissements portant le nom de *fruitières*. En Franche-Comté les cultivateurs apportent à chaque traite leur lait à la fruitière où la quantité reçue de chacun est notée au moyen de tailles en bois.

Les Gruyères sont faits, suivant les sortes, avec du lait écrémé ou non; lorsqu'il n'est pas écrémé, la fabrication en est beaucoup plus difficile. On y ajoute parfois du lait de chèvre qui augmente sensiblement la qualité du fromage.

La quantité de lait nécessaire à la fabrication d'un fromage est versée dans une grande chaudière en cuivre disposée de façon à être mise au feu et retirée à volonté, à l'aide d'une sorte de potence. On chauffe entre 25 et 35 degrés. Quand la température voulue est atteinte, on retire du feu et on ajoute la présure. Dès que la coagulation est opérée, on coupe le caillé et on le brasse énergiquement; on retire un peu de lait et la chaudière est remise au feu en continuant d'agiter la masse jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 60°. La chaudière est alors retirée du feu, en conservant 52° à 55°, on brise les grumeaux et on laisse reposer à diverses reprises, et lorsque la cuisson est terminée, le fromager ou fruitier (ce dernier terme est le plus employé) fait passer, au moyen d'une lame d'acier à laquelle il est enroulé, un grand carré de forte toile, entre la chaudière et le caillé précipité au fond, de façon que toute la masse soit ramassée sur la toile. On en noue alors les coins et on l'extrait de la chaudière à l'aide d'une grue. On laisse tomber la pâte dans un moule de grandeur appropriée et recouvert de toile où il subit une pression considérable. Après avoir été retourné d'abord toutes les heures, puis de moins en moins fréquemment, le fromage est descendu au bout de 36 heures dans une cave, où il subit l'opération du salage. Celle-ci est effectuée à petite dose avec du sel en poudre très fine qui est rapidement absorbé. Elle se continue pendant dix à douze jours, jusqu'à ce que le fromage ait absorbé de 2 à 4 0/0 de son poids de sel. Il est alors placé dans une autre cave, dite de perfection, où on le maintient à une douce température et à un certain degré d'humidité en l'humectant au besoin et où on le retourne chaque jour. La fermentation, pendant laquelle se produisent à l'intérieur de nombreuses cavités, dure de 3 à 5 mois en France-Comté et de 3 à 12 mois en Suisse.

Les fromages de Gruyère ont la forme de disques, de dimensions et de poids très divers, puisque ce dernier peut varier de 25 à 150 kilos. On compte que, pour obtenir 1 kil. de gruyère, il faut 12 à 13 litres de lait.

Commerce. — Le nom de Gruyère s'applique à tous les fromages fabriqués de la même façon et ayant la même apparence.

La consommation du fromage de Gruyère est considérable en France et tend encore à s'étendre. Beaucoup de départements français fabriquent du fromage de Gruyère, cependant la plus grande production provient de la Franche-Comté.

Le commerce de l'Epicerie débite des quantités considérables de gruyères, dont il s'approvisionne directement chez les négociants des contrées productrices ou auprès des commerçants spéciaux.

GUARANA. — Pâte préparée avec les semences du *Paullinia sorbilis*, liane de la famille des sapindacées répandue au Brésil.

Le fruit de cette liane est une capsule de la grosseur d'une petite noisette, mais ayant exactement la forme du marron. La substance farineuse dont cette graine est remplie forme, à la dessiccation, une poudre brune ou rougeâtre, que l'on agglomère en gros pains sphériques ou cylindriques, et qui constitue le guarana. Les indigènes de l'Amazone le consomment mélangé à de l'eau bouillante et formant ainsi le *ponche*, boisson agréable et stimulante.

Le guarana décèle à l'analyse de la gomme, de l'amidon, des matières grasses, un peu d'albumine, du tannin et une assez forte proportion de caféine et de théobromine. C'est donc un aliment

d'épargne énergique, analogue à la *kola*.

En Europe, il n'est guère employé que par la pharmacie qui lui attribue, à la fois, des propriétés stimulantes, antidiarrhéiques et anti-névralgiques.

GUAYRA (La). — Port du Venezuela, exportateur de cafés et cacaos très estimés qui portent ce nom.

GUIGNOLET. — Sorte de ratafia préparé avec des guignes, fruit d'une variété de cerisier.

C'est le produit de la macération séparée de ces fruits d'une part, ainsi que de leurs noyaux pilés d'autre part, dans de l'eau-de-vie, auquel on ajoute après filtrage le sucre nécessaire, qui constitue le guignolet.

Cette liqueur est spécialement préparée dans l'Anjou.

GUIMAUVE. — Plante vivace herbacée, à fleurs d'un blanc rosé, commune dans les régions tempérées de l'Europe et de l'Asie, dont le suc a des propriétés

Tige de Guimauve.

adoucissantes et émollientes utilisées en thérapeutique.

Les confiseurs préparent une « pâte de guimauve » qui se vend généralement découpée en petits carrés épais ou en bâtonnets. Il est cependant peu de pâte dite de guimauve qui contienne réellement de la guimauve.

Le commerce de l'Epicerie débite la racine de guimauve sèche et la pâte dite de guimauve; il s'approvisionne de la première au commerce de droguerie et de la seconde auprès des fabricants de confiserie.

GUINÉE. — Région côtière de l'Afrique occidentale, qui s'étend de Sierra-Léone au Gabon et doit son nom à la ville de Djenné, qui fut autrefois le plus important centre commercial de la région.

Monnaie. — Ancienne monnaie d'or anglaise, ainsi désignée, dit-on, parce que l'or employé provenait à l'origine de la Guinée. Elle valait 21 shillings soit 26 fr. 25. On se sert encore de ce mot, en Angleterre, comme monnaie de compte de la même valeur.

Commerce. — On désigne sous le nom de guinée un tissu de coton teint en bleu indigo, qui sert en quelque sorte de monnaie dans les transactions avec les indigènes de l'Afrique. Les principaux centres de fabrication de cette monnaie d'échange se trouvent à Rouen, en Angleterre, en Belgique, aux Indes.

GYPSOMETRIE. — On nomme ainsi la recherche du plâtre (gypse en langage scientifique) dans les vins et la détermination de sa quantité.

Pour arriver à un dosage très précis, on se sert d'appareils gradués appelés gypsomètres, à l'aide desquels on se livre en ce cas à une manutention compliquée, mais basée sur la méthode ci-dessous.

Dans le commerce ordinaire des vins, tel que l'effectue l'Epicerie en général, ce qu'il importe de connaître surtout, c'est si le vin mis en vente ne dépasse pas la limite de tolérance officielle pour la teneur en plâtre, fixée par circulaire ministérielle du 27 juillet 1880 à 2 grammes par litre.

Pour obtenir cette indication, voici comment on procède:

Mesurer avec une pipette 50 cc du vin à essayer, y ajouter 10 cc de liqueur titrée de chlorure de baryum, verser dans une capsule de porcelaine et porter le tout à l'ébullition. Filtrer ensuite jusqu'à limpidité parfaite, et diviser le liquide en deux parties. Dans l'une verser quelques gouttes de chlorure de baryum; dans l'autre quelques gouttes d'acide sulfurique dilué. Si le vin ne contient pas plus de 2 grammes de sulfate de potasse (plâtre) par litre, l'échantillon additionné d'acide sulfurique doit se troubler, tandis que l'échantillon additionné de liqueur barytique reste limpide. Dans le cas contraire, c'est-à-dire si le vin, contenant plus de 2 grammes de plâtre, n'est pas marchand, c'est le contraire qui se produit : l'échantillon sulfurisé reste limpide et celui qui contient du chlorure de baryum devient nuageux.

H

HADDOCK. — Mot anglais, qui se prononce Had'-deuk, et signifie *merluche*.

On vend en France depuis quelques années, sous ce nom, un poisson paraissant être de petite merluche, préparé exclusivement par un fumage approprié, sans avoir été salé, et qui provient d'Angleterre.

Les consommateurs apprécient beaucoup cette conserve, et l'Épicerie en débite de plus en plus. Elle s'en pourvoit près des négociants et importateurs de salaisons.

HALLES. — Lieux publics de vente de denrées.

Les Halles les plus nombreuses sont celles où s'effectue la vente de produits alimentaires naturels par les producteurs ou des commissionnaires. Elles sont placées sous l'autorité municipale, et celles de Paris sont régies par la loi du 11 juin 1896 et le règlement d'administration publique du 23 avril 1897.

Les ventes aux Halles de Paris sont de trois sortes : 1° Les ventes en gros par intermédiaires ou *mandataires*, agréés par le Tribunal de Commerce et placés sous l'autorité de la préfecture de police, ces ventes qui s'effectuent à la criée ou à l'amiable ont lieu sous les pavillons affectés à chaque espèce de marchandise; 2° les ventes en gros de fruits et légumes par les producteurs vendant leurs propres marchandises, elles ont lieu sur le carreau; 3° à titre purement transitoire, les ventes au détail dans les pavillons. Ce dernier genre de commerce ne s'explique pas dans un local municipal qui devrait être affecté simplement à l'approvisionnement et non à la revente. Aussi la loi de 1896 a-t-elle décidé, en principe, l'extinction graduelle des commerces de détail dans les Halles.

HAQUET. — Charrette à longs brancards utilisée particulièrement pour le transport des tonneaux.

Selon leur dimension, les haquets sont à traction humaine ou à traction animale. Dans ce dernier cas, les limons généralement ne font pas corps avec les brancards et peuvent opérer un mouvement de bascule qui permet à leur extrémité postérieure de s'incliner jusqu'à terre. Un tour à levier est alors adapté à leur avant et permet, par l'enroulement d'une corde, de mettre en place les objets pesant et de les maintenir pendant le transport.

Beaucoup de commerçants en Epicerie se servent de haquets pour le transport de leurs marchandises.

HARASSE. — Sorte d'emballage d'osier, qui sert à préserver des chocs les objets de verrerie ou de porcelaine.

Tous les articles de verrerie ou de poterie qui proviennent directement des fabriques arrivent chez les épiciers dans des harasses, dont ils se servent à leur tour pour des réexpéditions de produits divers.

HARENG. — Poisson de mer du genre *clupea* et de la famille des *clupeidæ*, qui habite en quantités immenses tout l'Océan boréal, depuis l'embouchure de la Loire jusqu'aux golfes du Groënland.

Hareng.

Il a le corps aplati, recouvert d'écailles d'un brillant argenté et l'abdomen denticulé. Blanc sur les côtés et le ventre, il a le dos, pendant la vie, d'un vert glauque, qui se change en bleu après la mort.

Vivant généralement à de grandes profondeurs, les harengs se lèvent pour la ponte à des époques fixes pour chaque lieu, mais qui varient selon les latitudes, par bancs successifs comportant un nombre considérable d'individus.

Ce fait a laissé supposer longtemps que

le hareng était un poisson migrateur; la question est, du reste, encore très controversée.

Historique. — La pêche ainsi que la consommation du hareng frais, salé et sauré, sont très anciennes; on parle de ce poisson dans la plupart des écrits du moyen âge ayant trait à l'alimentation.

C'est surtout en Hollande qu'on s'adonna à la pêche du hareng, non seulement pour la consommation nationale, mais pour l'exportation dans les autres pays d'Europe.

Les harengs fumés de Hollande ont d'ailleurs toujours été extrêmement appréciés.

Il y a deux siècles, deux mille bâtiments de ce pays étaient spécialement armés pour cette pêche, et la population qui en vivait était évaluée à quatre cent mille pêcheurs, fumeurs, saleurs et commerçants divers.

On a donné le nom de *Journée des harengs* au 12 février 1429, pendant laquelle une armée française d'environ 4.000 hommes attaqua un convoi destiné à ravitailler Orléans et escorté par une troupe anglaise. Celle-ci s'étant retranchée derrière ses chariots, les hommes d'armes français mirent imprudemment pied à terre pour l'atteindre et furent mis en pleine déroute.

De nombreux barils de harengs, qui formaient une partie du ravitaillement, ayant été défoncés par les boulets, déterminèrent la désignation de cette désastreuse journée.

Pêche. — La pêche du hareng s'effectue avec des engins différents suivant qu'elle a lieu au large ou près des côtes. Nous croirions sortir du cadre de cet ouvrage en entrant dans de trop grands détails à ce sujet. Nous nous contenterons de dire qu'elle a lieu suivant les cas : à la senne; aux filets flottants, immergés au nombre de 40 à 50 le soir et relevés le matin; ou aux filets dérivants entre les replis desquels on cherche à enfermer le poisson.

Certains filets employés, désignés sous le nom de *tessure* et formés de morceaux dits *alèzes*, ont près de 5 kilomètres de longueur. Leur flottaison est assurée à l'aide de tonnelets.

Les principaux ports qui arment pour cette pêche spéciale sont, en France, Boulogne et Fécamp. Six voyages sont consacrés à cette pêche par les barques de ces ports, qui opèrent chaque fois dans une région différente.

Beaucoup de barques qui effectuent cette pêche en haute mer salent le poisson aussitôt pêché. Il est alors destiné, soit à être vendu tel quel, soit à subir le fumage.

Salaison. — Aussitôt sorti de l'eau, le hareng est remis au *caqueur* qui lui ouvre la gorge et extrait les viscères, à l'exception des œufs et de la laitance, le lave ensuite et le jette dans une cuve contenant une saumure très chargée, préparée avec de l'eau douce, dans laquelle le poisson séjourne de douze à quinze heures. Le hareng est ensuite *varandé*, c'est-à-dire égoutté, puis *paqué* en barils spéciaux dénommés *caques*, par couches compactes superposées, dont la première repose sur un lit de sel et la dernière en est également recouverte. Les caques contiennent habituellement, suivant grosseur, de cinq cents à un millier de harengs.

Fumage. — Le hareng destiné à être *sauré* est plongé dans une saumure plus forte et y reste de vingt-quatre à trente heures. Pour effectuer l'opération du fumage, on le suspend par la tête, à l'aide de menues brochettes de bois, dans des cheminées appelées *roussables*; on entretient au-dessous, pendant vingt-quatre heures, un feu produisant peu de flammes et beaucoup de fumée; après quoi il est encaqué.

Lorsqu'on veut obtenir une fumaison délicate, on entretient le foyer à l'aide de genévrier.

Les harengs saurs bien préparés doivent avoir une belle couleur d'un jaune d'or brillant un peu foncé.

Commerce. — La pêche du hareng donne lieu à un commerce considérable dont le port de Boulogne a, en France, presque le monopole puisque, sur une moyenne annuelle de 38.000 tonnes pêchées par les bateaux français, ce port compte pour plus de 23.000 tonnes, représentant une valeur brute de plus de 6 millions de francs.

Le port de Fécamp vient ensuite avec une moyenne de 12.000 tonnes.

Sur cette quantité de harengs, les deux tiers sont salés en mer; le reste est débarqué à l'état frais.

Les harengs donnent lieu à la fois, en France, à un commerce d'importation et d'exportation, largement en faveur de ce dernier pour les harengs secs, salés ou fumés. Les hareng frais, au contraire, sont plus importés qu'exportés, mais cette différence est de beaucoup inférieure à notre excès d'exportation en harengs secs.

L'Epicerie débite en quantités considérables les harengs saurs et les harengs blancs ou salés.

Elle reçoit les premiers en caisses et en feuillettes, les autres en barils, et se pourvoit, soit directement aux ports, soit chez les négociants en salaisons.

Les caisses ou feuillettes sont d'une grosseur uniforme; mais le nombre des harengs contenus est plus ou moins grand selon la taille de ceux-ci. Ils varient de 60 à 120.

On prépare depuis quelques années des harengs marinés au vin blanc et aux achards, en boîtes de conserves et des filets de harengs saurs à l'huile, rangés dans des boîtes comme des sardines. On prépare aussi des filets de harengs en boîtes de bois, simplement salés et fumés.

Tous ces articles ont obtenu un grand succès qui va s'accentuant. L'Epicerie en débite de grandes quantités, et s'en pourvoit auprès des fabricants, des importateurs ou des négociants en salaisons.

HARICOT. — Les haricots (*phaseolus*) sont des plantes herbacées du genre légumineuses-papillonacées, à feuilles alternes, et dont les fleurs réunies en

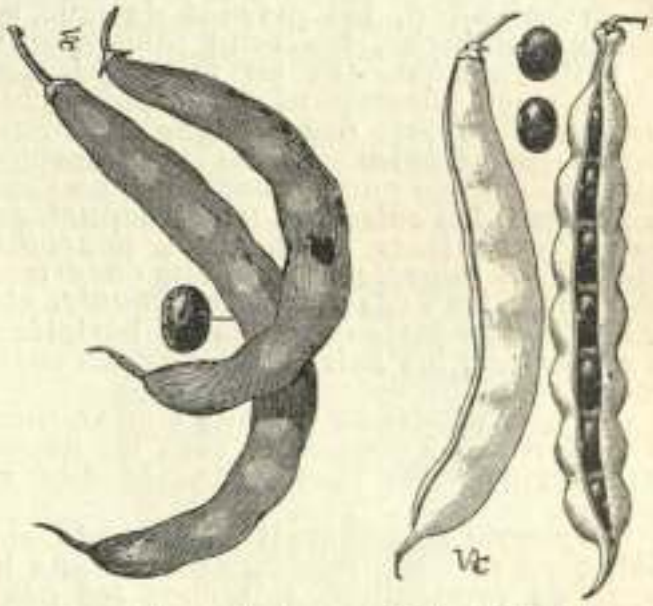
Pied de Haricot.

grappes donnent naissance à une gousse membraneuse s'ouvrant en deux valves et contenant des graines à forme rénale, globulaires ou aplaties, selon les espèces.

On prétend que ces plantes, précieuses pour l'alimentation, car elles renferment une proportion élevée de matière azotée (25 %), sont originaires de l'Amérique. Elles sont cultivées en grand pour la consommation, et certaines espèces, telles que le haricot d'Espagne et le haricot limaçon, sont employées dans les jardins, pour leurs fleurs, comme plantes ornementales.

Historique. — Le haricot proprement dit fut importé de l'Amérique du Sud vers le XVI[e] siècle. Les seuls légumes de ce genre qui existaient alors en Europe étaient des fèves de diverses sortes, dont quelques-unes, blanches, avaient avec le haricot une certaine analogie.

On prétend que le mot haricot vient du mot arabe *halicot*, qui désignait un plat dans lequel entraient des fèves,



Haricot beurre-ivoire. Haricot Val-d'Isère.

que l'on remplaça plus tard par des pommes de terre ou des haricots.

Depuis, la consommation et la culture de ce légume se sont propagées dans le monde entier, et des variétés innombrables ont été créées.

L'alimentation emploie les haricots soit en gousses entières, cueillies avant maturité, alors que la graine ne fait encore qu'apparaître, sous le nom de haricots verts; ou, après maturité, en graines, extraites de leur gousse ou *cosse*, qui est alors trop membraneuse pour être consommée. Certaines espèces, dont la cosse reste tendre longtemps, sont consommées en vert, avec la graine encore enveloppée, sous le nom de *mange-tout*.

Les haricots sont conservés, verts ou en graines par différents procédés. En graines, la simple dessiccation à l'air est le moyen le plus usité. Elle enlève aux haricots l'excès d'eau qu'ils renfer-

ment, et qu'il est facile de leur rendre par le trempage au moment de la consommation.

La conservation par le procédé Appert (Voir *Conserves)* est également très usitée pour les haricots verts et pour quelques espèces seulement de haricots en graines, telles que les flageolets.

Les haricots verts peuvent également être conservés par le salage ou la dessiccation.

Commerce. — L'Epicerie vend en quantités considérables les haricots secs et en conserves.

Les haricots secs forment d'ailleurs une des bases de l'alimentation nationale.

On les prépare également sous la forme décortiquée qui, les privant de leur enveloppe fibreuse, les rend plus propres à l'alimentation. On en fait également des farines permettant d'obtenir rapidement des purées, des potages, etc.

Les principales sortes de haricots blancs vendues par le commerce de l'Epicerie sont: les ***soissons***, les ***tiancourt***, les *pays*, les ***suisses blancs***, les ***flageolets blancs***, les *flageolets verts* dits *chevriers*, les *nains*, les *gros pieds*, les *lingots*, etc.

Parmi les sortes rouges et bariolées, les ***chartres***, les ***suisses rouges***, les *cocos roses*, etc.

Les seuls haricots vendus couramment sous forme de conserves sont les flageolets verts et les haricots verts dits aiguilles.

L'Epicerie se pourvoit de haricots secs soit près des commissionnaires dans les pays de production, soit chez les négociants en légumes secs. Elle se pourvoit des haricots en conserves auprès des fabricants.

HASCHICH. — Sorte de pâte jaune verdâtre, d'odeur nauséeuse, préparée avec les feuilles du *Cannabis sativa* ou chanvre indien. C'est une drogue ayant des propriétés stupéfiantes analogues à celles de l'opium et qui est d'un usage répandu dans tous les pays musulmans. On la fume ou on la mâche, seule ou mélangée à l'opium.

Le haschich est vendu, sous la forme de petites boules, dans les bazars de l'Inde et de la Perse, et par les épiciers indigènes de l'Algérie où les consommateurs sont assez nombreux.

HECTO. — Préfixe tiré du grec, signifiant *cent* et qui sert à désigner, dans le système métrique décimal, des mesures cent fois plus grandes que l'unité du même ordre, dont le nom est employé comme suffixe: hectogramme, poids de cent grammes; hectolitre, volume de cent litres; hectomètre, mesure de cent mètres. (Voir *Système métrique.)*

On donne également le nom d'hecto à des futailles d'une contenance de cent litres environ, qui sont surtout usitées dans l'Orléanais pour l'enfûtage des vinaigres.

L'Epicerie reçoit tous ses vinaigres, d'Orléans ou d'ailleurs, en hecto ou double-hecto.

HERALDE. — Mesure vinicole valant 23 litres à Pau, département des Basses-Pyrénées, et variant de capacité dans les autres cantons du département. A Paris, l'ancienne mesure dite cruche ou héralde de Paris, contenait 32 litres.

HERAULT (Vins de l'). — L'Hérault, département maritime du sud de la France, est classé le deuxième dans l'ordre viticole. Ce département produit en quantités considérables de bons vins courants, employés soit tels quels par la consommation ménagère, soit dans les coupages.

De plus, il produit des vins muscats très estimés, les vins de *Lunel* et de *Frontignan*.

A Cette, on prépare, au moyen de raisins secs et de vins du pays, des vins de liqueurs qui imitent, à s'y méprendre, les vins authentiques d'Alicante, de Malaga, de Madère, etc., et dont il se fait une exportation considérable.

L'Epicerie débite en quantité des vins de l'Hérault, soit en nature, soit sous forme de coupages.

HETRE (Huile de). — Voir *Faine*.

HERBORISTERIE. — L'herboristerie consiste dans le commerce en gros et en détail des plantes médicinales indigènes fraîches ou sèches. Elle ne peut être exercée, en vertu de l'article 37 de la loi du 21 germinal an XI (Voir *Pharmaceutique*) que par les personnes munies d'un diplôme spécial.

Cependant cette interdiction légale ne comporte pas (en ce qui concerne l'herboristerie) de sanction pénale; mais les commerçants non diplômés vendeurs de plantes médicinales indigènes peuvent être actionnés en dommages-intérêts par les possesseurs de diplômes.

La loi autorise le commerce *en gros* des drogues simples. Les plantes médicinales indigènes constituent-elles des drogues et rentrent-elles dans cette autorisation?

Quoique la jurisprudence ne se soit pas

prononcée d'une façon absolue sur ce point, il ne nous paraît guère admissible que le commerce des drogues indigènes soit l'objet d'une interdiction plus sévère que celui des drogues coloniales.

Cependant nous voyons d'une part la vente de poudre de *scille* interdite par un arrêt du tribunal de Poitiers du 11 mars 1869 et celle de *bourrache* interdite par un arrêt du tribunal de Douai du 21 avril 1874 et, d'autre part, la vente de racine de *gentiane* (en gros) autorisée par le tribunal d'Aix dans un arrêt du 5 avril 1875.

Il est donc nécessaire, aux commerçants non diplômés, d'être très circonspects en ces matières.

HOLLANDE (Fromage de). — Le hollande est un fromage pressé et salé, auquel on donne généralement la forme d'une sphère et dont la croûte est le plus souvent colorée en rouge.

Il existe des Hollandes pâte grasse et pâte maigre. Leur préparation, malgré cette différence, est presque semblable. Lorsque le caillé est formé, on l'égoutte et on le pétrit, puis on presse la pâte dans des linges de façon à en exprimer tout le petit lait. On le met ensuite en forme et en presse dans une machine à compression spéciale, pendant 48 heures, après quoi le fromage est placé dans la cave où on le sale. On le retourne fréquemment et on l'imbibe légèrement d'eau ou de petit lait salé. Lorsque le fromage est jugé suffisamment fait, il est nettoyé et on lui donne sa couleur rouge avec une teinture quelconque. Quelquefois, aussi, on le colore en jaune citron.

Commerce. — Le fromage de Hollande, vulgairement nommé « tête de mort », qui paraît originaire de cette contrée des Pays-Bas, où il fut préparé longtemps en vue particulièrement de la consommation maritime, a formé, pendant de longues années, à l'exclusion de presque tous autres fromages, une partie importante de l'approvisionnement des navires. Sa conservation assez facile, ses dimensions commodes et son prix modéré lui assureront longtemps encore une large place dans cette alimentation particulière.

Dans la consommation courante, au contraire, le fromage de Hollande doit céder la place au gruyère, au roquefort, ainsi qu'à plusieurs fromages à pâte molle, dont la saveur plus recherchée attire davantage la consommation.

Les Hollandais produisent quatre espèces de fromages: le Frise et le Leide, qui sont maigres et aromatisés au clou de girofle et à la graine de cumin, le Gouda aplati et l'Edam en boule. Hors des frontières des Pays-Bas on ne connaît guère que le dernier, l'Edam, teint en rouge violacé d'aniline.

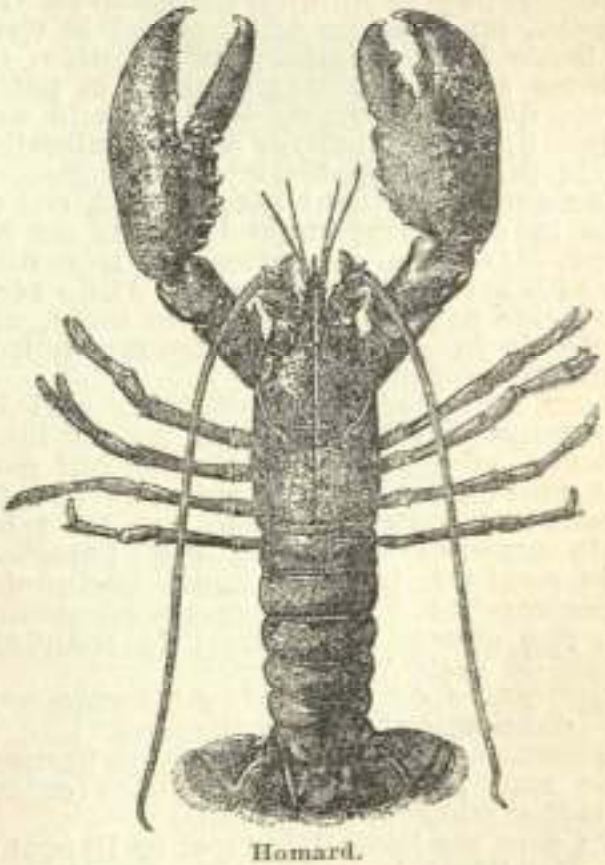
L'Epicerie débite une quantité assez considérable de fromage de Hollande; moins cependant que de roquefort et surtout de gruyère.

HOLOTHURIE. — Genre de zoophytes appelés également trépangs et cornichons de mer.

Ces animaux ayant en effet la forme de cornichons, à l'une des extrémités desquels se trouveraient la bouche et les tentacules qui l'entourent, sont répandus un peu dans toutes les mers; mais on les pêche surtout en Chine, où il s'en fait un commerce considérable pour l'alimentation, sous la forme fraîche et séchée.

HOMARD. — Gros crustacé marin, analogue à l'écrevisse, mais de bien plus grande dimension.

Le homard est surtout répandu dans



Homard.

les mers boréales où il se développe beaucoup plus que sur les côtes de France. Alors qu'il pèse au maximum, dans nos contrées, de 10 à 13 livres, il atteint jusqu'à près du double sur les côtes du Canada et de l'Amérique du Nord.

Le homard est recouvert d'une carapace unie, d'un brun verdâtre, semée de tâches bleuâtres. Il est armé de fortes pinces d'inégale grosseur. Sa chair est moins compacte et moins fine mais a plus de goût que celle de la *langouste*, crustacé du même genre, mais dépourvu de pinces et qui vit dans des contrées plus méridionales que le homard.

Ces animaux vivent dans les rochers où ils se repaissent de débris organiques. On les pêche à l'aide de casiers ou nasses dans lesquels on place comme appât des débris de poissons. L'odeur suffisant à les attirer, on enferme parfois ces débris dans des boîtes de fer blanc perforé pour les mettre à l'abri de la gloutonnerie des poissons.

Le homard est pêché sur les côtes rocheuses de la France, mais en trop petite quantité pour que l'on puisse songer à en faire des conserves. Toutes celles consommées en France proviennent des côtes de Terre-Neuve, des Etats-Unis et surtout du Canada.

Le homard est jeté vivant dans la chaudière; après un quart d'heure de vive cuisson, on brise sa carapace et la chair est lavée à l'eau salée puis égouttée. On la tasse ensuite, queue d'abord et pattes après, dans des boîtes en fer blanc soumises, après fermeture, à la stérilisation par le procédé Appert.

Ces conserves sont préparées à sec ou dans la saumure; mais la chair du homard est d'une conservation très difficile et il arrive que, par suite d'une réaction acide avec le métal de la boîte, une partie de la conserve se trouve noircie et inconsommable.

Pour éviter cet inconvénient, certains fabricants doublent la boîte de fer blanc à l'aide de papier parcheminé qui évite tout contact entre la chair et le fer. Cependant le métal employé par les fabricants américains, ainsi que l'étamage et la soudure, laissent aussi quelquefois à désirer, ce qui est considéré comme une des causes entraînant la mauvaise tenue de cette conserve.

Les boîtes de homard, de forme aplatie, contiennent généralement une livre anglaise (454 gr.) de chair de homard; elles sont renfermées dans des caisses d'origine contenant 48 boîtes.

Ce sont les Etats-Unis qui se livrent en premier lieu à la production de cette conserve. Leur fabrication atteint, en poids près de 25 millions de livres. Au Canada il s'en fabrique environ 15 millions de livres.

Sur les côtes de Terre-Neuve, ainsi qu'à Saint-Pierre et Miquelon, les pêcheurs français se livrent largement aussi à cette fabrication.

Les conserves américaines ou canadiennes de homard (en anglais *lobster*) forment cependant la majeure partie des importations en France.

Certains fabricants peu scrupuleux n'hésitent pas à faire entrer, en tout ou partie, dans les boîtes de homard, des morceaux de crabes préparés de la même façon. Ces conserves peuvent être d'assez bonne qualité, mais ce n'est plus du homard!

L'Epicerie se pourvoit de conserves de homards près des importateurs des ports ou des négociants en conserves.

HOTTE. — Ancienne mesure de capacité dénommée aussi *Charge* (Voir ce mot).

HOUAKAKA. — On donnait au siècle dernier ce nom à une poudre spéciale qui provenait, croit-on, de l'Amérique Centrale et qui servait à communiquer au café un parfum spécial un peu analogue à celui de la vanille.

Il est probable que cette poudre avait pour base de la fleur de vanille, du macis et du sucre.

La coutume était d'en ajouter une très légère pincée dans chaque tasse de café.

L'usage de consommer le café additionné seulement de sucre a prévalu avec raison.

HOUBLON. — Le houblon est une plante grimpante, vivace, à feuilles opposées rappelant un peu la feuille de vigne. Le houblon est cultivé pour les cônes auxquels ses fleurs donnent naissance et qui contiennent une poussière jaune dorée, dénommée *lupuline*, qui donne à la bière son amertume et son odeur caractéristiques. Il est employé dans la thérapeutique comme dépuratif et digestif, quoique ces propriétés lui soient contestées de nos jours.

Les houblons les plus estimés sont ceux de Bohême et de Bavière.

Ils sont vendus en balles pressées de 100 kilos ou en cylindres comprimés de 300 à 400 kilogrammes.

Les prix, cotés aux 50 kil., sont, année moyenne, de 200 francs pour les houblons de Bavière et de 150 francs pour ceux d'Alsace. En 1883 cependant, la première qualité atteignit 700 à 900 fr. les 50 kilog.

En France, la culture du houblon est peu développée et ses produits peu estimés. On ne les emploie que pour la fabrication de la petite bière, ou la préparation de boissons de ménage.

Les houblons de France et ceux de Russie ne valent guère, en moyenne, que 50 à 60 francs les 50 kilogrammes.

Dans certaines contrées on en prépare

Houblon.

des tisanes ou boissons rafraîchissantes et le commerce de l'Epicerie en débite en vrac et par petits paquets, pour cet usage.

HOUT. — On donne ce nom, dans le département du Nord, à une mesure de la contenance de 17 litres 50 centilitres.

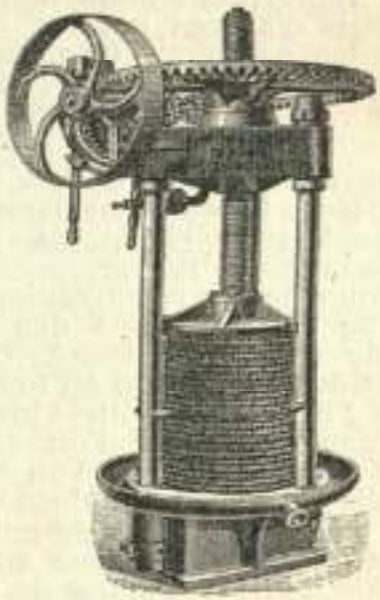
HUILE. — Les huiles sont des corps gras, liquides à la température ordinaire et composées de divers acides (*oléique*, *margarique*, *stéarique*, etc.), en combinaison avec la *glycérine*. On distingue les huiles dans le commerce sous les trois désignations suivantes, d'après leur origine: *huiles végétales*, *animales et minérales*.

Huiles végétales. — Les huiles végétales sont extraites des graines ou semences; par exception, cependant, on les rencontre dans d'autres parties de la plante. Dans l'olive et le laurier, par exemple, c'est la pulpe du fruit qui la renferme.

Certaines huiles, celle d'olive par exemple, sont connues depuis une haute antiquité. Les Phéniciens, les Grecs et les Romains en faisaient déjà un important trafic.

L'extraction des huiles végétales comporte en général les opérations suivantes: 1° le *nettoyage*, qui consiste dans l'enlèvement des impuretés diverses et, lorsqu'il y a lieu, dans le décorticage; 2° le *froissage*, ou *écrasage*, qui a lieu entre deux meules dont l'écartement est réglé, ou sous une seule meule; 3° la première pression, qui lorsqu'on veut obtenir de l'huile très fine, dénommée *huile vierge*, s'effectue à froid à l'aide d'une presse quelconque, généralement actionnée par la force hydraulique.

Les graines ou fruits qui ont fourni une première pression sont ensuite chauffés, soit à un feu nu, à la vapeur, ou même par addition d'eau chaude, et pressés à nouveau. Ces opérations se renouvellent jusqu'à épuisement complet du principe oléagineux qu'ils renferment, en donnant à chaque nouvelle pression un produit moins pur et d'une finesse moins grande.



Presse à huile.

Le résidu solide forme un gâteau compact, désigné sous le nom de tourteau, et est employé, dans la plupart des cas, à la nourriture des bestiaux, et comme engrais dans les autres.

Les huiles *comestibles*, c'est-à-dire destinées à l'alimentation, sont clarifiées, après expression, par le dépôt et au besoin le filtrage, mais ne subissent pas d'autre préparation. Elles se composent des huiles d'*olive*, d'*œillette*, de *sésame*, d'*arachide*, de *noix*, de *colon*, d'*amandes douces*, de *noisette*, de *faine*, etc., ces trois dernières n'étant que fort peu em-

ployées pour cet usage. Toutes ces huiles, destinées à la consommation alimentaire, doivent être obtenues en première ou deuxième pression.

Les huiles *à brûler* ou *lampantes* sont les mêmes que les précédentes, provenant des repasses, puis, particulièrement, l'huile de *colza*, extraite de la graine du chou oléifère, l'*huile de navette*, etc., etc.

Pour être propres à la combustion, toutes les huiles doivent subir une opération spéciale dénommée *épuration*, qui consiste à augmenter leur limpidité et leur fluidité et à les priver des matières mucilagineuses incombustibles qu'elles tiennent en suspension.

Les huiles végétales sont également employées dans la peinture. L'huile de lin est particulièrement réservée à cet usage. Elle a subi parfois une ébullition prolongée, destinée à lui permettre de sécher rapidement à l'air, et est alors désignée sous le nom d'huile siccative.

La plupart des plantes, même non oléagineuses, renferment dans leurs semences, ou dans d'autres parties, des huiles en lesquelles semblent être concentrées leurs propriétés particulières et qui sont désignées sous le nom d'huiles essentielles ou *essences*.

Traitement. — Les huiles végétales sont exposées, lorsqu'elles n'ont pas été parfaitement préparées, au louchissement et à la rancidité.

Le premier de ces inconvénients se soigne par le filtrage dans des chausses garnies de coton non tassé. On facilite le résultat de la filtration en fouettant, au préalable l'huile avec un vingtième au moins d'eau pure que l'on sépare ensuite par décantation. Si l'on veut décolorer l'huile on place, par-dessus le coton un lit de paille recouvert de noir animal.

Le goût de rance s'enlève en additionnant l'huile d'un vingtième de carbonate de magnésie en poudre. On fouette vigoureusement et à nombreuses reprises, puis, après repos, on décante et on filtre.

Huiles animales. — Les huiles animales sont de trois espèces: celles extraites de certains os des animaux de boucherie; celles extraites du corps entier de poissons ou animaux marins; celles retirées de certains organes des poissons.

Les premières, dénommées huiles de pied de bœuf, de mouton, etc., obtenus en faisant bouillir avec de l'eau les os dénudés de ces animaux, ont une fluidité très grande, n'épaississent pas et ne figent que difficilement. Elles résistent bien à une chaleur modérée, sans s'altérer sensiblement. Aussi les emploie-t-on de préférence à toutes autres pour le graissage des pièces délicates, telles que celles d'horlogerie.

Les huiles de poissons ou d'amphibies sont obtenues par ébullition dans l'eau, soit de poissons entiers, soit du lard des cétacés. Ces huiles, les plus inférieures de toutes, sont employées à la fabrication de savons mous et dans la préparation des cuirs. On a tenté parfois, à l'aide d'une épuration qui est toujours restée imparfaite, de les rendre propres à l'éclairage, soit pures, soit mélangées aux huiles végétales; mais elles brûlent mal et répandent en se consumant une odeur infecte.

On extrait des organes de certains poissons des huiles utilisées par la thérapeutique pour leur action reconstituante. Telle est l'huile de foie de morue. (Voir *Morue*).

Elle est particulièrement extraite du foie de la morue blanche ou *cabillaud*. L'huile est brune ou blonde, selon les lieux de pêche et les moyens d'extraction employés; celle qui garde une teinte brune foncée n'est plus employée que dans la corroierie.

On extrait également du jaune d'œuf une huile d'une grande finesse, mais d'une conservation très difficile. Elle est employée en médecine et dans l'assouplissement des cuirs fins.

Huiles minérales. — On appelle huiles minérales les liquides gras propres à la combustion que l'on extrait de la terre. Elles se divisent en deux classes: les huiles de *schiste* et les *pétroles* (Voir ces mots).

Les schistes bitumeux, desquels on extrait l'huile, sont des minéraux ressemblant à l'ardoise. Ils sont exploités en France dans plusieurs contrées, notamment à Autun. L'exploitation a lieu à ciel ouvert, ces gisements étant à fleur du sol. Pour extraire le liquide que renferment ces schistes, on les réduit en petits fragments que l'on soumet à la distillation dans de grandes cornues *ad hoc*, fermées et lutées avec soin. La distillation dure environ deux heures. Les gaz qu'elle produit sont condensés dans des barillets extérieurs où ils forment un dépôt d'eau ammoniacale et d'huile brute qui se divise, par le repos, en deux couches superposées. Cette huile brute, très chargée en hydrocarbures lourds, est épurée par des distillations successives jusqu'à ce que sa densité ne dépasse pas 800 à 830 grammes par litre. Elle est alors propre à l'éclairage.

Le pétrole (ou huile de pierre) se trouve tout formé, mais à l'état brut, dans la nature. Pour obtenir le pétrole d'éclairage, on doit faire subir à l'huile brute de nombreuses opérations qui ont pour effet de séparer, d'un côté les matières lourdes et incombustibles, de l'autre des éléments très volatils qui sont l'*éther pétrolique* et l'*essence minérale*. (Voir *Pétrole.*)

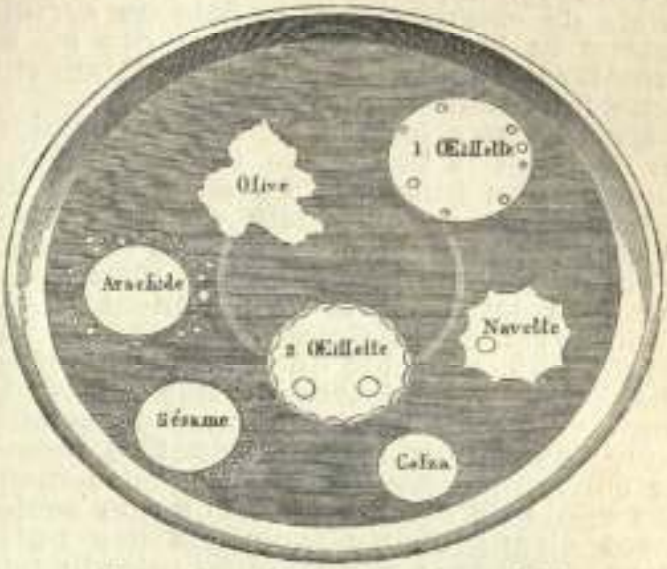
Commerce. — La vente des huiles à manger et à brûler végétales et des huiles minérales forme une partie très importante du commerce de l'Epicerie qui les débite en bidons, en estagnons ou en flacons de verre de forme spéciale.

Flacon à huile.

Elle se pourvoit d'huile d'olive en Provence, en Italie et en Tunisie; d'huile d'œillette et de colza dans les départements du Nord; d'huile d'arachide et de sésame aux ports d'importation, mais plus spécialement à Marseille.

Certaines de ces huiles, notamment l'huile d'olive, sont l'objet de mélanges fréquents. L'analyse permet de reconnaître ces mélanges. D'après certains auteurs, il serait facile de reconnaître l'adultération d'une huile par le simple aspect de sa figure de cohésion, c'est-à-dire de la forme que prend une goutte d'huile en tombant dans l'eau. Nous donnons ici la figure caractéristique que prennent ainsi les huiles les plus employées.

Les huiles animales à graisser sont rarement vendues par l'Epicerie qui débite au contraire, dans certaines régions, des huiles de foie de morue. Le droit de vendre ce dernier produit ayant été contesté



Figures de cohésion de quelques huiles.

à l'Epicerie par la Pharmacie, un jugement de la Cour d'Amiens du 27 novembre 1896, ratifié par un arrêt de la Cour de Cassation du 20 mars 1897, a consacré le droit pour l'Epicerie de vendre l'huile de foie de morue *au litre*.

Les huiles et essences minérales sont achetées directement à la raffinerie de pétroles, industrie considérable dont nous parlerons ailleurs (Voir *Pétrole*).

Impôts. — Depuis la loi du 28 juillet 1894 les huiles minérales sont affranchies d'impôt intérieur. Il n'en est pas de même des huiles végétales et animales qui continuent à payer dans les communes non rachetées par l'abonnement et qui perçoivent elles-mêmes un droit d'*octroi* sur ces huiles, un droit d'*entrée* au profit du Trésor, établi selon le tableau ci-dessous:

POPULATION AGGLOMÉRÉE	les 100 kil.
de 4.000 à 10.000 âmes	7.50
de 10.001 à 20.000 —	8.75
de 20.001 à 50.000 —	10. »
de 50.001 à 100.000 —	12.50
au dessus de 100.000 —	15. »

HUISSIER. — Officier ministériel assermenté chargé de signifier les actes et d'exécuter les jugements et mandements de justice. Son rôle consiste à donner un caractère de certitude aux actes exigés par la loi, tels que la signification des actes, la présentation des effets de commerce, la constatation de faits matériels passagers (voir *Constat*), etc.

Les attributions des huissiers sont il-

mitées à l'étendue du ressort du tribunal civil de leur arrondissement.

Quoique la loi ne leur interdise pas d'une façon explicite le recouvrement des effets de commerce, leur rôle de certificateur de la présentation, au cas où le protêt est requis, implique logiquement cette interdiction.

C'est ce qu'a jugé la Cour de Cassation en décidant le 12 février 1878 « qu'il est interdit aux huissiers de se charger de l'encaissement des effets de commerce si ce n'est pour la présentation le lendemain du jour de l'échéance, et pour dresser le protêt à défaut de paiement ».

Un arrêt de la Cour de Bordeaux du 3 juin 1879, a décidé que l'huissier qui se charge de l'encaissement des effets de commerce « ne peut réclamer de salaire pour l'exécution de ce mandat, à moins de convention contraire » l'encaissement des effets de commerce étant non seulement étranger aux fonctions des huissiers, mais leur étant même interdit par les règlements de la Compagnie.

Grâce à cette façon d'envisager les choses, la coutume a prévalu de confier les recouvrements aux huissiers. Ceux-ci en tirent un bénéfice spécial de ce fait que la mention « sans frais » portée sur les effets ne les empêche pas de dresser protêt à l'occasion, ce qui est fort préjudiciable aux intérêts des commerçants.

HUITRES. — Genre de mollusques lamellibranches à coquille bivalve. Chaque valve de ces coquilles est dénommée écaille.

De tous temps les huitres ont été appli-

Huître de Marennes.

quées à l'alimentation et les gourmets les ont toujours recherchées. Déjà dans la Rome antique, on employait des méthodes de parquage pour les assainir et affiner, dont nos procédés actuels ne sont que le développement scientifique (Voir *ostréiculture*).

L'huître forme un aliment à la fois très léger et très nutritif grâce à sa grande teneur en matières azotées. Sa consommation s'accroît de plus en plus, et il n'est pas de fête, durant la période d'hiver, qui ne donne lieu à une absorption considérable de ce mollusque.

L'Epicerie a beaucoup coopéré à l'extension de la consommation des huitres, en adoptant cette vente qui, effectuée avec prudence, lui procure des ressources intéressantes.

Elle s'en pourvoit directement auprès des ostréiculteurs, notamment ceux de la Charente-Inférieure, qui se livrent à la fois à la production des « portugaises » et des marennes vertes ou blanches, fort estimées quoique d'un prix modique.

En outre de ces sortes principales et dans les régions productrices les autres sortes dont le commerce de l'Epicerie peut avoir à s'approvisionner sont celles de Cancale (Ille-et-Vilaine), d'Arcachon (Gironde), de Courseulles (Calvados), d'Ostende (Belgique) et les Armoricaines de Bélon (Finistère) et Vannes (Morbihan).

HYDROCHLORIQUE. — Autre nom de l'acide *chlorhydrique* (Voir ce mot).

HYDROMEL. — Boisson fermentée faite d'eau et de miel.

L'hydromel est la plus ancienne liqueur fermentée connue; elle était très répandue dans l'antiquité, chez les peuples du Nord, qui, vraisemblablement en firent, les premiers, usage. Elle était également en faveur chez les Grecs et les Romains, et sa consommation se perpétua en France pendant presque tout le moyen âge.

Actuellement, il n'en est plus guère fait usage que dans quelques pays producteurs de miel, pour utiliser les eaux de lavage des cires.

Voici une formule moyenne de préparation de l'hydromel : miel, 5 kilog.; eau, 25 litres, ferment de bière ou de vin, 155 grammes. La température de la cave ou cellier où s'effectue la fermentation doit être maintenue à 20 degrés au moins. Cette fermentation, effectuée dans des barriques et entretenue par mouillage, n'est tumultueuse que pendant quelques jours; mais elle peut demander deux ou trois mois pour être complètement terminée. A ce moment on soutire, on colle et on peut mettre en bouteilles.

L'hydromel ainsi préparé manque de tenue et peut s'altérer aisément. Pour combattre cette disposition, on ajoute parfois pendant sa fermentation de 100 à

200 grammes par hecto de tartre brut ou, après fermentation, quelques grammes d'acide tartrique. L'hydromel n'a généralement une teneur en alcool que de 3 à 5 degrés; sa couleur est jaunâtre et sa saveur toujours légèrement aigrelette.

Quelquefois on ajoute à l'eau et au miel devant servir à sa préparation de l'angélique fraîche, des baies de genièvre, de la framboise ou autres substances destinées à lui donner du parfum et une saveur agréable.

HYGIENE (Lois sur l'). — Une loi en date du 12 juin 1889 a prescrit les mesures d'hygiène et de sécurité applicables à la grande industrie et créé des inspecteurs pour s'assurer de l'exécution de ses prescriptions.

La loi du 11 juillet 1903 a étendu à la petite industrie *et au commerce* les mêmes mesures générales de protection. Cette loi, entrée en vigueur le 23 octobre 1903, a prévu l'établissement ultérieur d'un règlement d'administration publique promulgué par décret du 28 juillet 1904.

Il fixe à 14 mètres cubes par personne le cube d'air des locaux affectés au couchage. Ceux-ci doivent être d'une hauteur de 2 m. 60 au moins. Les murs, en maçonnerie ou matériaux isolants doivent avoir au moins 30 centimètres d'épaisseur. Les lits séparés d'au moins 0 m. 80. Le texte de ce décret est reproduit en entier dans l'*Annuaire général de l'Epicerie française*.

Une affiche reproduisant ce décret et des instructions ministérielles doit être placardée dans les dortoirs.

HYSOPE. — Plante vivace aromatique, de la famille des labiées, à fleurs généralement bleues, plus rarement blanches

Pied et rameau d'Hysope.

ou rosées, à odeur agréable et pénétrante, qui croît communément dans le midi de l'Europe, sur les coteaux arides, les fentes de rochers et les vieilles murailles.

L'hysope entre dans la préparation de certaines liqueurs, notamment de l'absinthe.

IANTAK-SCHAKAR. — Matière sucrée produite par un arbre de l'Asie Centrale, fort peu connu, et qui est consommée et débitée en quantités considérables dans le Turkestan, l'Afganistan et le Bélouchistan. Les marchés centraux de ce produit se tiennent à Boukhara, à Samarkande et à Taschkent.

Ce sucre spécial est présenté sous forme de masses gluantes d'un gris jaune. Il se compose de petites parcelles agglomérées semblables à des gouttelettes et qui, prises une à une, sont transparentes et cristallines. La masse est mélangée d'un grand nombre de fragments et de petites feuilles qui démontrent que cet article est produit par un arbre, quoique celui-ci soit jusqu'à ce jour inconnu des naturalistes.

Les parcelles pures du iantak-schakar sont aussi agréables au goût que le sucre de canne, et elles se dissolvent assez facilement, dans l'eau chaude surtout. Ce sucre se cristallise par le refroidissement.

Jusqu'ici, ce produit n'a été importé en Europe qu'à titre de simple curiosité, et il n'a jamais été étudié comme il mérite de l'être. Il est probable que cette lacune sera comblée d'ici peu.

ICAQUE. — Nom donné aux fruits de l'icaquier, genre d'arbrisseau de la famille des chrysobalanées, qui croit naturellement en Amérique et particulièrement aux Antilles.

Le fruit est également appelé prune d'Amérique. Il est jaune, blanc, rouge ou violet, selon la variété. Sa chair un peu molle est blanche et d'une saveur douce un peu astringente, mais assez agréable. Le noyau du fruit est une sorte d'amande d'un goût exquis.

Aux Antilles et dans l'Amérique Centrale, l'icaque est confit dans le sucre, et ces sortes de confitures ou compotes sont expédiées dans certaines contrées de l'Europe où il s'en fait une grande consommation.

En France, l'icaque n'est débité que par certaines maisons d'Epicerie de luxe qui font leur spécialité de produits coloniaux.

ICHTYOCOLLE. — L'ichtyocolle, ou *colle de poisson*, est préparée avec la vessie natatoire des poissons. Bien épurée et blanchie à l'aide de l'acide sulfureux, elle forme une des sortes les plus estimées de *gélatine* (Voir ce mot et *Colle*).

L'ichtyocolle la plus estimée provient des poissons, particulièrement de l'esturgeon, pêchés dans le Volga et les autres fleuves qui se jettent dans la mer Noire et la Caspienne.

Elle est utilisée pour la clarification des boissons, l'apprêt d'étoffes légères, la fabrication des taffetas d'Angleterre et entre parfois dans la préparation de certains produits culinaires. La plupart des cafés et restaurants clarifient le café au moyen de la colle de poisson ou de la *colle factice*, sorte de produit chimique de propriétés analogues mais d'un prix beaucoup moins élevé.

Toutes les maisons d'Epicerie bien assorties débitent de la colle de poisson et de la colle factice, elles s'en pourvoient auprès du commerce de la droguerie.

IGNAME. — Genre de plantes grimpantes, de la famille des dioscorées, cultivées dans la plupart des pays chauds et qui comportent un nombre considérable d'espèces. Toutes possèdent des rhizomes (tige souterraine) charnus, tuberculeux, susceptibles de servir à l'alimentation, et dont quelques sortes forment la nourriture principale d'une notable partie des habitants des tropiques.

L'igname est surtout cultivée ou consommée dans l'Amérique centrale, dans quelques parties de l'Afrique et la Malaisie. Les rhizomes de l'igname ont une couleur jaunâtre et une saveur à peu près nulle.

Leur poids moyen est de vingt kilogrammes environ.

Les indigènes emploient l'igname en la faisant cuire sous la cendre, et ils la mangent ainsi en guise de pain. L'igname peut remplacer la pomme de terre dans toutes les circonstances, elle y équivaut à peu près comme matières nutritives;

mais comme elle est très fade, il est nécessaire que son goût soit relevé par des condiments. On en extrait une fécule ab-

Rhizomes de l'Igname.

solument équivalente, comme valeur nutritive, à celle de la pomme de terre.

Jusqu'à ce jour, l'igname n'a guère été importée en Europe et l'industrie ne s'est guère occupée des produits qu'elle pourrait en tirer. On a cependant cherché à la cultiver en France, mais les résultats ont été peu satisfaisants.

ILLIPÉ. — Nom indigène du *bassia longifolia* et du *b. latifolia*, arbres de la famille des sapotées très communs dans l'Inde. L'embryon de leurs graines fournit une grande quantité d'huile comestible, concrète à la température ordinaire et fusible vers 27°. Sa densité est de 0,9155. On l'importe en Europe pour la fabrication de cosmétique, de savon et d'huile d'éclairage.

Les Indous en font une consommation journalière pour les mêmes usages. Pour la cuisine, il est employé soit pur, soit mélangé avec le ghee, beurre clarifié par l'ébullition.

La pulpe du fruit de ces sortes d'arbres sert également à l'alimentation, ainsi que leurs fleurs charnues. On retire aussi de celles-ci par fermentation une liqueur alcoolique très forte.

Une espèce d'arbre analogue, très commune sur la côte occidentale d'Afrique sert à la préparation du beurre de *Galam*.

IMITATION. — L'imitation est une tentative destinée à faire passer un produit ou une marque pour un autre produit ou marque analogue, mais non absolument identique.

En matière de production ou de commerce, l'imitation frauduleuse constitue, suivant le cas, la *contrefaçon* (Voir ce mot) ou la tromperie sur la nature de la marchandise vendue (Voir *Fraude* et *Falsification*).

En matière de marques de fabrique, la loi distingue entre la contrefaçon, qui est la reproduction servile, et l'imitation frauduleuse qui a simplement pour but de tromper l'observateur superficiel par des apparences analogues.

L'imitation frauduleuse d'une marque, comme l'emploi d'une marque destiné à tromper l'acheteur sur la nature du produit, ou la mise en vente sciemment des produits qui en sont revêtus sont passibles d'une amende de 50 à 2.000 fr. et d'un emprisonnement d'un mois à un an, ou de l'une de ces deux peines seulement (loi de 1857, art. 8), sans préjudice des dommages-intérêts possibles.

Un projet de loi soumis au Parlement et codifiant les fraudes et falsifications, permet de porter l'amende à 5.000 francs (art. 1er).

IMPERMEABILISATION. — Opération qui a pour but de rendre une substance poreuse impénétrable par les liquides.

Dans le commerce de l'Epicerie, on a quelquefois lieu de l'appliquer à des réservoirs devant contenir des boissons ou autres liquides.

Suivant le liquide qui doit y être renfermé et la substance du récipient, on emploie des produits différents.

Lorsqu'il s'agit de renfermer de l'alcool d'un degré élevé (75° minimum) dans des foudres en bois, ou même des réservoirs de fer, il est d'usage de les gélatiner. On prévient ainsi l'évaporation dans le premier cas, et le contact du fer dans le second.

La gélatine employée doit être de belle qualité, blanche, transparente et exempte de mauvaise odeur. On la fait gonfler une journée dans de l'eau froide, puis on la met fondre dans un bain-marie à raison de 1 kg. de gélatine pour 6 litres d'eau. Une fois dissoute, elle doit avoir la consistance d'un sirop; elle peut, dans cet état, être facilement étendue à l'aide d'un pinceau. Quatre kilog. de gélatine suffisent pour un foudre de 40 à 50 hectl.

Il faut avoir soin d'assécher complètement le réservoir avant de le gélatiner, au besoin par le chauffage direct à l'aide de charbons ardents promenés auprès des parois.

Lorsqu'il s'agit seulement de rendre étanches des fûts usagés, on a recours à des mastics de diverses sortes (Voir *Mastic*).

IMPORTATION. — On appelle importation l'ensemble des produits qu'un pays reçoit de l'extérieur, par opposition à exportation, marchandises expédiées à l'étranger.

Ces deux actes de la vie commerciale d'un pays sont naturellement en rapport de sa richesse naturelle et de l'activité de sa production. On admet de nos jours qu'il est nécessaire d'en modérer et d'en surveiller l'exercice, et c'est, actuellement, la principale raison d'être des *douanes* (Voir ce mot et *Commerce*).

IMPOT. — L'impôt est l'ensemble des perceptions effectuées par l'Etat pour assurer les dépenses du gouvernement et de tout ce qui concerne l'administration nationale.

Il constitue à la fois le prélèvement de la quote-part de chacun, pour pourvoir aux services publics d'intérêt général, et une sorte de prime d'assurance pour être protégé contre certains risques, secouru, et, parfois, indemnisé.

Les considérations philosophiques qui s'attachent à cette importante question sortent du cadre de cet ouvrage. Les renseignements relatifs aux impôts plus particulièrement commerciaux sont donnés aux articles *Contributions*, *Octroi*, *Patente* et *Régie*.

INDEMNITÉ. — Remboursement d'un préjudice causé. Synonyme de *Dommages-intérêts*.

L'indemnité ne peut en aucun cas, être basée sur un préjudice possible. Elle ne peut être calculée que sur la perte réelle, démontrée, qu'elle a pour but de compenser. Seul le retard apporté au versement de cette indemnité peut entraîner le paiement des intérêts en supplément.

Les indemnités les plus fréquentes, en matières commerciales, sont celles relatives aux accidents de toute nature, notamment ceux de transport. (Voir *Accidents*, *Avaries*, *Retards.)*

Indemnité de brusque renvoi. — Le brusque renvoi d'un employé, hormis le cas où ce brusque renvoi est, à la fois, prévu entre les parties et admis par l'usage (Voir *Louage de services)*, donne lieu à indemnité.

D'après les termes de la loi, cette indemnité est déterminée par l'étendue du préjudice causé.

Les tribunaux ont eu à apprécier maintes fois ce préjudice en ce qui concerne les employés de l'Epicerie. Il ressort de leurs décisions ce principe qu'il doit être accordé à l'employé le même salaire qu'il aurait reçu durant la période de délai qui aurait dû normalement lui être accordé.

Ce salaire se compose à la fois, de la partie de son traitement payable en numéraire, afférente à la période de huit jours, et d'une indemnité représentative de sa nourriture et du logement pendant la même période, lorsque l'employé est nourri et logé.

INDIGO. — Substance tinctoriale extraite de l'indigotier, arbrisseau ou plante herbacée de la famille des légumi-

Branche d'Indigotier.

neuses-papillonacées, portant des fleurs blanches, roses ou purpurines, disposées en épis ou grappes et produisant un fruit à gousse cloisonnée dont les graines sont dépourvues d'albumen.

Historique. — L'indigo est connu et employé à la teinture des effets depuis une très haute antiquité. Les Phéniciens et les Egyptiens s'en servaient à cet usage. Les Grecs et les Roumains l'employèrent dans la peinture.

L'indigotier est cultivé dans l'Inde, depuis un temps immémorial, et il y forme de vastes plantations. On le cultive également en Egypte, dans l'Amérique équatoriale, aux Antilles, à Java, etc. L'Inde produit à elle seule, chaque année, quatre millions de kilogrammes environ de matière tinctoriale.

L'importation de ce produit en France a lieu depuis une époque très éloignée. On a trouvé dans les archives de la douane de Marseille un tarif remontant à 1228,

dans lequel il est mention de l'indigo, sous le nom d'*Indigo Bagdad*.

La culture de l'indigo a été essayée en France au cours du moyen âge, concurremment avec le pastel dont il triompha définitivement au commencement du dix-huitième siècle (1730). On le cultive avec succès dans le midi de la France, aux environs de Vienne sur le Rhône, de Toulon, de Narbonne et en Corse mais, depuis la découverte de l'outre-mer artificiel, on l'a peu à peu négligé, et on est revenu à se rendre tributaire de l'Amérique pour ce produit.

Production : L'indigo commercial ne s'extrait que du suc de certaines espèces d'indigotiers qui en sont plus particulièrement chargées. Pour l'obtenir, les plantes, mises en paquets et immergées dans l'eau, sont livrées pendant quelques heures à la fermentation, sous l'action de laquelle le suc mucilagineux se décompose, et, en agitant à l'air la liqueur décantée, l'indigo s'en sépare sous forme de flocons bleus, qui sont recueillis sur des toiles, égouttés, séchés et découpés en petits cubes.

On estime que 100 kilogs de tiges vertes produisent environ 15 kilogs d'indigo commercial, dans lequel la proportion d'indigotine pure varie d'environ 2,30 à 6 %.

Le principe colorant de l'indigo ou *indigotine* forme environ 72 % de l'indigo commercial.

Commerce : On distingue dans le commarce diverses sortes d'indigo, d'après les pays où ils ont été préparés; ces sortes sont ensuite classées d'après la nuance, la consistance de la pâte, sa porosité, son homogénéité, et les accidents particuliers de la fabrication.

Ces indigos se divisent d'abord en trois grandes classes: les indigos de l'Inde, ceux d'Amérique et ceux d'Afrique.

Les indigos de l'Inde comprennent ceux de *Bengale*, d'*Aoude* ou de *Coromandel*, de *Madras*, de *Manille*, de *Java; Calcutta* est l'entrepôt général des indigos de l'Inde.

L'indigo de Bengale se divise en *bleu pur*, *violet*, *rouge* et *cuivré*. La qualité supérieure est le surfin bleu, ou bleu flottant. Il est en cubes légers, d'une belle couleur bleue, friable, doux au toucher, se cassant facilement, adhérant à la langue, très spongieux, d'une pâte très homogène, prenant une belle teinte cuivrée par le frottement d'un corps dur.

Les indigos d'Amérique sont ceux de *Guatemala*, *de Caraque*, du *Mexique*, du *Brésil*, de la *Caroline*, de la *Louisiane*, des *Antilles*.

Le plus estimé vient de Guatemala, on le nomme *Guatemala flor* ou *indigo flor*. Il a une nuance violâtre et un éclat métallique qui augmente par le frottement.

Les indigos d'Afrique sont ceux de l'*Egypte*, du *Sénégal* et de *Maurice*.

Leurs qualités sont inférieures à celles de l'indigo de l'Inde et de l'Amérique.

L'indigo naturel, d'une teinte bleu foncé avec reflets violacés ou rougeâtres, est insoluble dans l'eau, dans l'éther, les acides étendus et les alcalis, mais il est complètement soluble par l'acide sulfurique. C'est le produit de cette dissolution qu'on nomme *bleu en liqueur*, et qui sert à préparer l'indigo de teinture ou d'azurage.

L'indigo est largement employé en teinture et impression des étoffes où on l'estime particulièrement pour sa grande fixité.

Le commerce de l'Epicerie qui, autrefois, s'occupait spécialement de droguerries, débitait de l'indigo aux petits industriels; aujourd'hui il ne le vend plus qu'en boîtes ou sachets à celles des ménagères qui continuent à préférer l'indigo à l'outremer pour l'azurage du linge.

Le bleu d'indigo destiné à cet usage se vend en tablettes, lentilles, étoiles, rouleaux, pastilles, etc.

Depuis quelques années il se fait aussi un bleu parfumé en médailles qui enlève l'odeur laissée par le savon et la lessive et donne au linge un parfum agréable et léger, en même temps qu'une blancheur éclatante.

On obtient un blanc lumineux par un mélange d'indigo et d'*outremer* vendus en sachets dits extra colorants.

L'Epicerie se pourvoit, en fabrique ou en droguerie de ces divers produits.

Indigo artificiel. — On fabrique industriellement en Allemagne, depuis 1897 une matière colorante de composition molléculaire identique à l'indigo végétal.

Un traitement spécial de la naphtaline produit le phénilglycocolle ortho-carboxyle qui chauffé avec de la potasse ou soude caustique, dissous ensuite dans de l'eau et oxydé par un courant d'air donne l'indigo artificiel.

Ce produit, préparé par des fabriques considérables est d'un prix bien inférieur à l'indigo naturel.

INDUSTRIE. — En termes commerciaux, l'industrie est la fabrication ou la transformation des produits, organisée sur une vaste échelle.

Les principales industries avec les-

quelles le commerce de l'Epicerie est en relations directes et dont il écoule, soit pour la totalité, soit pour une large part, les produits, sont toutes les industries alimentaires en général. Parmi elles se trouvent: l'industrie des *conserves alimentaires*, de la *chocolaterie*, de la *confiserie*, de la *biscuiterie*, des *pâtes alimentaires*, de la *confiturerie*, des *alcools*, de la *distillation*, de la *vinaigrerie*, etc.; et, dans l'état actuel des applications œnologiques, consistant surtout en coupages, mariages et mélanges, nous croyons pouvoir y ajouter l'industrie de la préparation et de l'adaptation des vins.

Les industries chimiques fournissent également un fort appoint à notre commerce et, parmi elles la *savonnerie* et l'industrie des *produits chimiques* proprement dits, ainsi que la raffinerie de *pétroles* et l'épuration des *huiles*.

Quant aux industries mécaniques, l'Epicerie a recours à plusieurs d'entre elles pour la fourniture de ses appareils spéciaux : *moulins*, *brûloirs*, *instruments de pesage et de mesurage*, etc., et débite ou emploie couramment les produits de quelques autres: *brosserie*, *bouchonnerie*, *verrerie*, etc.

Une autre industrie avec laquelle notre commerce, comme tous les commerces d'ailleurs, est en rapports fréquents et obligatoires est celle des *transports*, avec laquelle les relations sont quelquefois rendues difficiles, par l'excès de règlements qui la régissent.

L'histoire de l'industrie, comme celle du commerce, demanderait pour être traitée de nombreux volumes. Nous nous contentons ici d'indiquer la valeur de ce mot, étudiant dans des articles qui leur sont propres les procédés des industries en rapport avec notre corporation.

INFUSION. — Dans le commerce et les industries alimentaires, on désigne généralement sous le nom d'infusion tout séjour prolongé d'un produit solide en un liquide quelconque, dans le but de faire absorber par ce liquide les principes solubles de ce produit.

La pharmacie réserve cependant le nom d'infusion à la préparation qui consiste à verser un liquide bouillant sur le produit à infuser et à les laisser séjourner ensemble un certain laps de temps. La même opération effectuée avec un liquide froid reçoit alors le nom de *macération*, et lorsque le liquide doit chauffer ou bouillir alors qu'il contient le produit, elle s'appelle *décoction*.

Enfin l'infusion d'un produit dans de l'alcool est spécifiée par le nom de *teinture*.

Lorsqu'on veut obtenir des extraits, essences ou parfums, l'un de ces modes de préparation doit être judicieusement choisi car, suivant la nature des principes à extraire, il est nécessaire d'avoir recours à un développement de chaleur plus ou moins grand, ou d'éviter un excès de température qui pourrait transformer ou évaporer l'huile essentielle ou le principe recherché.

INGA. — Genre d'arbres de la famille des légumineuses, tribu des mimosées, répandu dans certaines contrées de l'Amérique centrale.

Le fruit de l'Inga est une longue gousse comme celle des pois ou haricots contenant plusieurs graines de forme lenticulaire et généralement brunâtres. Ces graines sont surtout consommées par les créoles des Antilles et de la Guyane qui les ont dénommées *pois sucrin*.

La pulpe qui entoure ces graines est à la fois astringente et laxative, mais l'écorce de l'arbre est énergiquement astringente et la thérapeutique l'emploie, sous le nom d'écorce de Barbatimao, à soigner les plaies, les brûlures et même réduire les hernies.

INOCARPE. — Genre d'arbres résineux de la famille des hernandiacées, originaires de l'Asie méridionale et des îles Malaises, dont le fruit, consommé par les indigènes, a beaucoup d'analogie avec la châtaigne.

On extrait de cet arbre une matière colorante rouge dénommée inocarpine.

INSAISISSABILITÉ. — En vertu de la loi du 8 nivôse an VI, les rentes sur l'Etat sont insaisissables au moyen de la saisie-arrêt. En 1894, la Cour de Cassation a décidé cependant qu'elles pouvaient être vendues par autorité de justice, ce qui ne souffre aucune difficulté lorsqu'il s'agit de titres au porteur. Mais, lorsqu'il s'agit de titres nominatifs, l'Administration, dont le concours est indispensable, se refuse à opérer le transfert sans le consentement du titulaire.

D'après la loi du 21 ventôse an IX, modifiée par celle du 12 janvier 1895, la saisie des traitements des fonctionnaires civils, inférieurs à 2.000 francs, ne peut s'opérer que jusqu'à concurrence du dixième.

Lorsque le traitement est supérieur à

2.000 francs, la saisie peut affecter le quart de la somme supérieure à 2.000 fr. jusqu'à 6.000 francs, et sur la portion dépassant 6.000 francs, elle peut être du tiers.

Les traitements ecclésiastiques sont entièrement insaisissables.

Les traitements militaires sont insaisissables au-dessous de 600 francs. Au-dessus de ce chiffre, la retenue peut atteindre le cinquième. Elle est effectuée par l'entremise des chefs de corps.

Les salaires des ouvriers, en vertu de la loi du 12 janvier 1895, ne sont saisissables que jusqu'au dixième, quelle que soit leur importance. Ceux des employés suivent le même régime jusqu'à 2.000 fr.; la portion qui dépasse ce chiffre est totalement saisissable.

En aucun cas les objets de couchage, les vêtements portés, les provisions ou indemnités alimentaires ne peuvent être saisis.

INSCRIPTION DE FAUX. — L'inscription de faux, mesure toujours grave, est le seul moyen ouvert à celui qui conteste la véracité des procès-verbaux dressés par certains agents assermentés, les constats d'huissiers, les stipulations d'actes notariés, etc.

Jusqu'à la promulgation de la loi de finances de 1904, les procès-verbaux des agents de la Régie et des Octrois ne pouvaient être contestés qu'au moyen de l'inscription de faux. L'article 25 de cette loi, adopté sur l'initiative de M. Cunéo d'Ornano a fait disparaître, en ce qui concerne ces agents, cette exorbitante procédure, qui reste cependant applicable dans les différents autres cas.

L'inscription de faux est régie par les articles 40 et suivants de la loi du 1er germinal an XIII sur les Droits réunis et par les articles 212 et suivants du Code de Procédure civile.

Celui qui veut s'inscrire en faux contre un procès-verbal est tenu de faire la déclaration, par écrit, en personne (ou par un fondé de pouvoir par acte spécial passé devant notaire) au plus tard à l'audience indiquée par l'assignation à fin de condamnation. Il devra, dans les trois jours suivants, faire au greffe dudit tribunal le dépôt des moyens de faux et des noms et qualités des témoins qu'il voudra faire entendre, le tout à peine de déchéance de l'inscription de faux. Cette déclaration sera reçue et signée par le président du tribunal et le greffier, dans le cas où le déclarant ne saurait ni écrire ni signer. Le délai pour l'inscription de faux contre le procès-verbal, ne commence à courir que du jour de la signification de la sentence, si elle a été rendue par défaut.

Les moyens de faux proposés par les prévenus ne sont admis qu'autant qu'ils tendent à justifier ceux-ci de la fraude ou des contraventions qui leur sont imputées.

La procédure de l'inscription de faux a lieu ensuite selon les articles 214 et suivants du Code de procédure civile.

Le demandeur en faux qui succombe est condamné à une amende qui ne peut être moindre de 300 francs et en outre à des dommages-intérêts.

L'amende est également encourue toutes les fois que le demandeur se désiste volontairement de sa demande.

Aucune transaction sur la poursuite de faux ne peut être exécutée si elle n'a été homologuée en justice, après avoir été communiquée au ministère public, lequel peut faire à ce sujet telles réquisitions qu'il juge à propos.

INSECTICIDE. — Substance propre à détruire les insectes.

Historique. — De tous temps on a cherché à détruire les insectes nuisibles, et particulièrement les parasites de l'homme et des animaux; mais, avant le XIXe siècle, aucune préparation n'avait eu un emploi assez général pour déterminer une industrie spéciale. L'histoire nous apprend que, dans certaines contrées, des sources bitumeuses ou pétrolifères étaient utilisées dans ce but; de plus, la pharmacie emploie depuis longtemps des lotions et des onguents ou pommades à base sulfurique ou métallique; mais le peu d'application que ces procédés comportaient n'en avait pas fait généraliser l'emploi.

Vers le milieu de ce siècle, le mot insecticide lui-même n'existait pas. Il fut créé en 1853 par M. H. Vicat pour la désignation d'une poudre pour la destruction des insectes, fruit de ses recherches dans lesquelles il fut encouragé par la Faculté des Sciences de Lyon; et figure pour la première fois sur le brevet d'invention qui lui fut alors délivré.

Fabrication. — La préparation industrielle de l'insecticide créé par H. Vicat a consisté à utiliser les propriétés particulières des fleurs de certaines espèces de *pyrèthre*, plantes originaires du Caucase, où elles croissent en abondance, à les développer par des mélanges judicieux et à réduire, par des procédés appropriés, ces fleurs en poudre impalpable, sans priver celle-ci de l'huile es-

sentielle qui constitue les propriétés spéciales de la plante.

L'extrême ténuité de la poudre est nécessaire pour qu'elle ait toute son efficacité. Elle paraît agir alors, par le principe actif du pyrèthre, comme poison stupéfiant, sur les insectes, en déterminant l'inflammation de leurs voies respiratoires, dans lesquelles elle est entraînée avec l'air atmosphérique.

L'huile essentielle, qui donne au pyrèthre ses propriétés destructives, est répartie un peu dans toute la plante; mais c'est surtout dans les fleurs qu'elle est le plus concentrée.

Cette huile essentielle étant très volatile, la poudre de pyrèthre doit, pour conserver son efficacité, être tenue à l'abri de l'air, dans des flacons de préférence.

L'efficacité de cette poudre semble varier d'intensité, selon la nature des insectes à la destruction desquels on l'applique. Tandis que, sous son action, les insectes à corps mou succombent rapidement, ceux qui possèdent une carapace résistante, sans y être entièrement réfractaires, y résistent davantage, et en sont plutôt incommodés que détruits. Même en ce cas elle a, du moins, l'avantage de les chasser des gîtes profonds où ils se cachent.

La dénomination générique d'insecticide est employée, depuis ces dernières années, pour les ingrédients les plus divers ayant une action du même genre. Les préparations employées par l'agriculture contre les insectes qui s'attaquent aux cultures de toutes sortes, et même contre les maladies cryptogamiques, sont vulgairement désignées sous ce nom.

On utilise, du reste, comme insecticides, une foule de substances : l'ail, le poivre, le camphre, la naphtaline, le soufre, le vétyver, etc., etc.; et l'Epicerie vend, pour cet usage, un certain nombre de ces produits.

L'Epicerie débite des poudres insecticides proprement dites au détail, en flacons ou en boîtes de diverses grandeurs. Elle se pourvoit soit en fabrique, soit chez les droguistes qui en sont dépositaires.

INTENDANCE. — Corps chargé de l'Administration militaire.

Cette administration est effectuée, en temps de paix, par les officiers spéciaux en activité de service.

Les officiers de réserve et de l'armée territoriale, appelés à concourir à ce service en temps de guerre, sont choisis, au moyen d'un examen annuel, parmi les candidats, de préférence commerçants, compris dans les catégories suivantes:

Les anciens engagés conditionnels d'un an, appartenant à la réserve, ou à l'armée territoriale, les sous-officiers, qui ont accompli deux années de service dans le grade de sous-officiers, les sous-lieutenants et les officiers d'Administration de 3e classe du service des hôpitaux.

Les personnes remplissant ces conditions qui désireraient se présenter aux épreuves de l'examen d'aptitude au grade d'officier d'administration de 3e classe du cadre auxiliaire du service de l'Intendance, devront faire parvenir leur demande au *Directeur de l'Intendance* de la région de leur résidence, par l'intermédiaire du Général, commandant la subdivision, en ce qui concerne les sous-officiers et les anciens engagés conditionnels, et par l'intermédiaire du chef de corps ou directeur du service d'affectation pour les officiers.

L'examen porte sur les connaissances indiquées ci-après, il comprend:

1° Une composition écrite;

2° Un examen oral portant exclusivement sur les connaissances afférentes au service dans lequel le candidat désire entrer, et en rapport avec sa profession.

Les commerçants de l'Alimentation ou les industriels qui fournissent cette branche, sont particulièrement aptes au service des subsistances.

Voici quel est le programme des connaissances exigées d'eux:

Connaissances générales du service de l'Intendance. — Principes généraux de l'organisation et de l'administration de l'armée.

Attributions des fonctionnaires de l'Intendance et des Officiers d'Administration de ce service.

Principes généraux de la comptabilité en deniers et en matières.

Connaissances spéciales au service des subsistances militaires. — 1° Règlement sur le service des subsistances.

2° Connaissances particulières à chaque profession: Boulangerie, boucherie, graineterie, meunerie, commerce de l'épicerie. — Industrie des transports, Mécanique. — Comptabilité.

INTÉRESSÉ. — La personne intéressée dans une affaire est celle qui, sans y être impliquée personnellement et en titre, court des chances de gain dans une proportion définie, à raison de sa participation à l'entreprise au moyen de ses capitaux, de son aide ou de son travail.

INTERET. — L'intérêt est le prix du loyer de l'argent.

Depuis la loi du 12 janvier 1886, l'intérêt de l'argent n'est plus fixé que pour les prêts civils. Il ne doit pas, en ce cas, dépasser le taux normal, qui est actuellement de 4 %, sous peine d'être considéré comme usure.

L'intérêt conventionnel est déterminé par la convention expresse ou même tacite des parties. Lorsqu'un contrat de prêt ne stipule pas d'intérêts et que les circonstances accessoires de l'affaire n'impliquent pas qu'il ait été dans l'intention certaine des parties contractantes de les admettre, il n'en est pas dû, alors même que le débiteur aurait joui du capital à lui confié pendant plusieurs années.

En matière commerciale, il n'en est pas de même, et l'intérêt même non spécifié peut, presque toujours, être présumé.

L'intérêt légal est celui qui, en vertu d'une disposition de la loi, commence à courir, sans qu'il soit besoin d'aucune convention ou notification, dès qu'un débiteur retarde de se libérer. En matière commerciale, cet intérêt légal est de 5 %.

L'intérêt judiciaire est celui que détermine une instance en justice ou une décision judiciaire. Il est dit moratoire lorsqu'il a pour cause le retard du débiteur à payer la somme qu'il doit, et compensatoire lorsqu'il a pour but de dédommager le créancier du gain qu'il a manqué ou du préjudice qui lui a été causé, par suite de l'inexécution d'une obligation conventionnelle contractée envers lui.

Les intérêts de l'argent placé en rentes portent également le nom d'arrérages.

INTERMEDIAIRE. — En thèse sociale ou commerciale, on désigne sous le nom d'intermédiaires tous ceux qui sont interposés entre le producteur et le consommateur. Le négociant, le courtier, le transporteur, le détaillant, sont donc des intermédiaires.

Des utopistes ont émis l'opinion que « la marchandise étant surtout grevée par les intermédiaires, la suppression de ceux-ci s'imposait dans l'intérêt commun du producteur et du consommateur ».

Il est possible que, dans certains cas, l'augmentation du prix de la marchandise causée par les intermédiaires ne soit pas en rapport avec les services qu'ils rendent; mais c'est commettre une erreur profonde que généraliser ces cas, toujours locaux et passagers.

En somme, le travail opéré par les intermédiaires quels qu'ils soient, les risques courus par eux et les débours qu'ils doivent effectuer, ne peuvent être entièrement supprimés; et le consommateur qui veut se passer d'intermédiaires doit acquérir leurs connaissances, opérer lui-même leur travail, courir leurs risques et effectuer leurs débours. Comme il procède par des quantités plus restreintes, il ne peut en subir qu'un désavantage.

Lorsque des consommateurs réunis sous la forme dite *coopérative* par exemple, chargent des mandataires d'effectuer les opérations relatives aux achats de marchandises et à leur répartition, loin de supprimer les intermédiaires habituels, ils ne font que substituer à quelques-uns de ceux-ci un nouveau type d'intermédiaires.

INTERVENTION. — Participation d'un tiers non encore obligé par un effet de commerce, dans l'acceptation ou le paiement de cet effet.

Acceptation par intervention. — Lors du protêt faute d'acceptation, un effet peut être accepté en tout ou partie, par un ou plusieurs tiers non encore obligés par cet effet, intervenant pour le tireur ou l'un des endosseurs et solidairement avec lui. Mention en est faite au protêt et l'intervenant est tenu de notifier sans délai son intervention à celui pour le compte duquel il est intervenu.

Paiement par intervention. — Un effet protesté faute de paiement, peut être payé par un tiers, pour le tireur ou l'un des endosseurs. Mention en est faite au protêt. Celui qui intervient ainsi est subrogé aux droits du porteur et à ses obligations. Si l'intervention a lieu pour le compte du tireur, tous les endosseurs sont libérés. S'il a lieu pour un des endosseurs, les endosseurs subséquents sont libérés. Si plusieurs personnes se présentent pour effectuer le paiement par intervention c'est celui qui opère le plus de libérations qui doit être préféré.

INVENTAIRE. — L'inventaire est le dénombrement effectif et l'évaluation des marchandises et du matériel en la possession d'un commerçant ou industriel à un moment défini. Cet acte peut seul lui permettre de contrôler sa *comptabilité* et de connaître, avec une exactitude absolue, l'état de ses affaires.

Le Code de commerce prescrit que l'inventaire doit être fait au moins une fois chaque année. Ses résultats sont spécifiés sur les livres, et les comptes ainsi déterminés doivent être aussitôt balancés.

IRIS. — Plante herbacée, à feuilles en forme de lance, à fleurs parées de couleurs chatoyantes et à fruits capsulaires.

On prépare avec les rhizomes ou les

Iris.

racines de certaines sortes d'iris, particulièrement de l'iris de Florence, une poudre de senteur employée dans la parfumerie.

L'Épicerie débite de nombreux articles de parfumerie à l'iris, et elle a vendu pendant longtemps, en assez grande quantité, sous le nom de *savon d'iris*, un savon jaunâtre assez léger et de qualité médiocre, qui n'avait peut être rien autre de commun avec l'iris que d'en porter le nom.

IVA ou **IVE.** — Sorte de plantes de la famille des composées, comprenant un certain nombre d'espèces. Ces plantes voisines des armoises sont cultivées dans l'Amérique du Nord.

On nomme en France ive, petit if ou yvette une sorte de germandrée ou de bugle possédant certaines qualités toniques et vulnéraires.

On appelle également ainsi une liqueur alcoolique peu sucrée préparée à l'aide de cette plante. Cette liqueur possède une finesse d'arome remarquable; elle est amère et pourrait être avantageusement comprise parmi les apéritifs.

J

JACARANDA. — Genre d'arbres de la famille des bignoniacées, qui croissent dans l'Amérique centrale.

Le fruit est une capsule allongée, de la grosseur d'une pomme et de forme irrégulière. Il contient une pulpe avec laquelle les habitants du Nicaragua, de la Colombie et du Venezuela fabriquent une excellente marmelade. En traitant le fruit du jacaranda d'une manière particulière, on en extrait une substance verdâtre qui est susceptible de remplacer le savon. Le jacaranda n'est que très exceptionnellement importé en Europe.

JAQUIER. — Le jaquier ou *arbre à pain*, appelé aussi rimier et artocarpe, est un arbre à très grosse tige et qui peut

Branche fructifère de Jaquier.

atteindre une grande élévation. Les feuilles sont très grandes. Son fruit composé, volumineux, ovoïde ou arrondi, renferme une grande quantité de fécule savoureuse très digestible, qui, grillée au four ou dans les cendres, ou bouillie, rappelle assez la saveur du pain de froment, ou des galettes de campagne. Il tient lieu, du reste, de cet aliment dans les contrées où il croît naturellement.

L'arbre à pain croît dans la plupart des îles océaniennes.

Les indigènes de ces îles préparent avec ses fruits une pâte fermentée qui se conserve assez longtemps et fait même l'objet d'un certain trafic local.

Jusqu'ici le commerce général ne s'en est point emparé; la pulpe de ce fruit pourrait, cependant, fournir une abondante matière première, soit pour des produits alimentaires, soit pour la préparation de l'amidon.

Si cette substance a été négligée par l'industrie, cela tient peut-être à ce que sa récolte offre des difficultés particulières.

En effet, ce fruit doit être cueilli à maturité juste, car il se corrompt rapidement, à moins qu'on ne le conserve par une dessiccation immédiate.

JAMAÏQUE. — L'une des grandes Antilles anglaises, qui fut la première renommée pour la qualité supérieure de ses *rhums* (Voir ce mot).

JAMBON. — Cuisse de porc, de sanglier, d'ours et quelques autres animaux. On appelle faux jambon les épaules de porc préparées de façon à leur donner l'apparence du premier.

Le jambon est la partie du porc la plus justement appréciée, et c'est celle qui donne lieu aux préparations les plus diversés et au commerce le plus étendu.

Historique. — La consommation et la préparation des jambons sont extrêmement anciennes. Les Romains excellaient dans cette préparation : après les avoir découpés et parés, ils les salaient, les exposaient pendant plusieurs jours à la fumée de bois odorant, puis ils les frottaient d'huile mélangée de vinaigre et d'épices. On les suspendait ensuite, pour les consommer au moment opportun. Ils étaient servis au commencement des repas, dans le but d'exciter l'appétit, et, à

la fin, pour ranimer la soif quand elle tentait de s'éteindre.

Préparation. — La préparation des jambons diffère notablement, non seulement selon les pays où elle est opérée, mais également selon les industriels, qui presque tous possèdent des procédés spéciaux.

Voici la manière d'opérer la plus générale :

Après avoir coupé convenablement le jambon du porc, on le désosse, en ne lui laissant que l'os dénommé communément pouilleux; puis on l'arrondit, on le pare, on le frotte de sel mélangé souvent d'une légère proportion de salpêtre, de poivre et d'épices pulvérisées.

On met ensuite les jambons ainsi préparés dans le saloir, sorte de grand récipient généralement en bois, mais quelquefois en pierre et en ciment, et on les couvre d'une saumure dans laquelle on a fait fondre une certaine quantité de sel, de salpêtre et d'aromates. Au bout de dix à douze jours, les jambons sont retirés du saloir, et la saumure qui a servi à les contenir est cuite, écumée, parfumée de girofle, gingembre, laurier, etc.; puis les jambons, ayant été remis au saloir, sont une seconde fois recouverts par cette décoction. Ils sont chargés de planches recouvertes de pierres ou d'ustensiles lourds. Ils sont enfin retirés du saloir une dernière fois, puis fumés, le plus généralement.

Cette opération a lieu, industriellement, dans de vastes cheminées construites spécialement et alimentées par certaines sortes de bois. Quelquefois on jette dans le feu des baies de genièvre. Ces jambons sont ensuite essuyés et frottés à l'huile pour leur donner une belle nuance. Il ne reste plus qu'à les mettre en barils ou en caisses et à les expédier.

On emploie aussi, assez souvent, depuis un certain nombre d'année, le sucre dans la préparation de la saumure (Voir *Saumure*).

L'acide borique, dont l'usage est absolument interdit en France, est largement employé, par contre, dans quelques pays étrangers.

Commerce. — Beaucoup de villes européennes possèdent une renommée méritée pour la préparation des jambons. D'ailleurs, la qualité des jambons provient autant de la race d'animaux, de la façon dont ils ont été nourris, que des soins apportés à leur préparation.

Jambons français. — Parmi les villes françaises renommées pour leurs jambons, il faut citer Bayonne et Reims. Le jambon de Reims est une préparation spéciale qui ne ressemble nullement aux autres jambons.

Depuis quelques années, les grands industriels parisiens qui font de la salaison du porc leur spécialité préparent à la perfection des jambons qui ne le cèdent non seulement à ceux d'aucune ville française, mais encore aux jambons anglais et allemands les plus renommés.

Jambons anglais. — Le jambon du comté d'York est certainement, jusqu'à ce jour, le plus estimé des jambons connus. Sa chair lamée de graisse est d'un goût parfait, et le lard, un peu trop abondant peut-être, qui l'entoure n'est pas huileux, comme celui de certaines sortes.

Jambons allemands. — Mayence, Hambourg, Stuttgard sont renommées pour leurs jambons et en font une considérable exportation. Les jambons allemands ont une chair extrêmement ferme, et ils ont subi une préparation spéciale qui permet de les manger crus.

Jambons d'Amérique. — Jusqu'à ce jour, les produits américains avaient surtout brillé par la quantité, mais non par la qualité. Peu à peu, l'élevage et la fabrication se sont perfectionnés, et aujourd'hui l'Amérique nous expédie des produits de bonne qualité. Les jambons américains les plus connus et appréciés sont ceux de Saint-Louis et de Chicago.

— L'Italie, la Suisse, la Hollande, la Belgique et la Hongrie préparent également des jambons de façons spéciales et se livrent à un certain commerce d'exportation.

Le commerce de l'Epicerie, surtout celui qui tient la salaison, débite en France des jambons en quantité considérable. Il s'en pourvoit, soit dans les pays de production, auprès des fabricants, soit auprès des agents importateurs, soit auprès des commissionnaires ou négociants en salaisons.

JAMBONNEAU. — Le jambonneau ou faux jambon est préparé avec l'épaule du porc; mais il est généralement moins salé et préparé en vue d'une conservation moins prolongée.

Il est surtout un produit de charcuterie, car il n'est pas considéré comme article de salaison. — L'Epicerie n'en débite que lorsqu'elle fait aussi la vente des comestibles frais.

JAMBOSIER. — Le jambosier ou jamrosier, en langage scientifique *Eugenia jambos*, est un petit arbre à feuillage per-

sistant et à grandes fleurs, dont les baies charnues forment des fruits comestibles, parfumés et rafraîchissants.

Originaire de l'Inde, où il est assez répandu, on le cultive en Provence et en Algérie, où son fruit est fréquemment dénommé prune de Malabar.

On prépare avec ce fruit des boissons rafraîchissantes.

JARDINIERE. — On appelle jardinière un mélange de divers légumes nouveaux généralement découpés à l'emporte-pièce et qui sert à garnir certains plats de viande. Les jardinières sont composées de carottes nouvelles, de petits navets, de pommes de terre nouvelles, de petits pois, de haricots découpés, etc.

L'Epicerie débite des jardinières sous forme de conserves en boîtes et en flacons.

JARRE. — Grand vase de verre ou de grès, dans lequel on conserve de l'eau ou des matières alimentaires suivant les régions.

Dans le midi de la France, que ce soit dans les ménages ou chez les épiciers, les huiles sont souvent conservées dans de grandes jarres susceptibles de contenir de 50 à 100 kilos d'huile.

JATTE. — Vase de bois ou de faïence, rond et sans rebords, employé pour le transvasement de certains liquides, et particulièrement du lait.

JAUGE. — Capacité d'un tonneau, d'un navire ou d'une mesure quelconque.

Instrument en forme de règle graduée qui sert à se rendre compte de cette capacité par la lecture des indications qui y sont marquées, sauf légères corrections, dans certains cas. Ces corrections sont indiquées sur des barèmes spéciaux vendus avec les jauges.

Pour les futailles, divisées en seize espèces, il existe trois sortes de jauges: la petite et la grande jauge, qui s'introduisent perpendiculairement par la bonde, et la jauge diagonale qui s'introduit aussi par la bonde, mais en biais, de façon à atteindre l'angle formé par les douves et le fond.

La petite jauge est une règle carrée, elle sert à jauger dix espèces de futailles de petites dimensions. Les divisions correspondantes à la capacité sont marquées au moyen de clous implantés dans la règle.

La grande jauge est hexagonale et sert à jauger les six autres espèces de grandes futailles. Les divisions relatives à chaque espèce sont marquées chacune sur une des faces.

La jauge diagonale est une règle carrée en fer, sur les faces de laquelle sont marquées les divisions.

JAUGEAGE. — Le jaugeage est l'opération par laquelle on juge de la capacité d'un récipient quelconque, soit par des calculs appropriés, soit simplement par l'emploi d'une *jauge graduée*.

Lorsqu'on a à calculer la capacité d'un tonneau quelconque et qu'on n'a pas la jauge appropriée à sa disposition, on procède selon des formules donnant une approximation suffisante.

Celle adoptée par l'octroi de Paris est la suivante:

$$V = \frac{\pi}{4}\, l\, [d + (D - d)\, 0{,}56]^2$$

Dans cette formule V représente le volume ou la capacité cherchée; l est la longueur intérieure du tonneau; D est le plus grand diamètre intérieur (à la bonde); d le plus petit diamètre; π le rapport connu du diamètre à la circonférence soit 3.1416. Quant au facteur 0.56 c'est une moyenne empirique. Dans les évaluations commerciales, on le remplace, pour plus de précision, par 0,50, si le tonneau est presque cylindrique; 0,60, si la courbure des douves est moyenne, et 0,66 si elle est très prononcée.

On emploie aussi couramment la formule, plus réduite et assez approximative, ci-dessous:

$$V = 0{,}0875\, l\, (d + 2\, D)^2$$

JAVEL. — Voir *Eau de Javel*.

JOHANNISBERG. — Vin renommé produit par les vignes situées aux environs du village de ce nom sur le Rhin, district de Wiesbaden (Allemagne). Les caves des Epiceries de luxe sont pourvues de ce vin.

JOURNAL. — Publication périodique relatant les faits journaliers d'intérêt général.

Nous n'avons point à traiter ici du journal en général, mais seulement de son application aux intérêts commerciaux.

Le journal, dont les *acta diurna* (actes journaliers) des Romains antiques, ont formé en quelque sorte le germe, ne date à proprement parler que de peu après l'invention de l'imprimerie, soit du seizième siècle.

A cette époque, les publications, dési-

gnées sous le nom de *Relations*, paraissaient irrégulièrement et seulement à l'occasion de quelque événement important. Elles devinrent peu à peu périodiques et s'occupèrent successivement de littérature, de renseignements généraux et enfin de politique.

En Angleterre, les journaux accordèrent bientôt une large place aux indications commerciales et des journaux purement commerciaux se fondèrent ensuite un peu partout et obtinrent un légitime succès.

Il est aisé de comprendre que, pour traiter les questions commerciales et rechercher les renseignements de nature à intéresser le commerce, il faut avoir acquis des connaissances spéciales qui font généralement défaut aux journalistes littéraires ou politiques. C'est pour cette raison que suivant la voie ouverte, de nombreux journaux ont été créés pour renseigner les industriels ou les commerçants d'une même catégorie sur les questions d'un intérêt particulier à la corporation, lesquels, mensuels ou hebdomadaires, peuvent être classés comme *journaux corporatifs*.

Il n'est actuellement, dans la plupart des premières nations du globe, pas de grande corporation qui n'ait au moins un organe de ce genre.

L'Epicerie, corporation commerciale la plus importante, possède en France, en Amérique, en Angleterre, en Suisse, etc., des organes spéciaux extrêmement répandus.

Le type de ces publications hebdomadaires est, à l'étranger, *The Grocer* (l'Epicier), fondé en 1861, qui se publie à Londres le samedi de chaque semaine. Il comporte environ 40 pages in-4° de texte compact, comprenant les indications commerciales proprement dites, cours et informations techniques et le compte rendu de toutes les séances des syndicats corporatifs, nombreux et puissants, ainsi que des réunions qu'ils organisent. Avec les nombreuses pages d'annonces qu'il renferme, en outre, chaque numéro de *The Grocer* forme une brochure de 100 à 120 pages, du poids d'environ 200 grammes.

Le prix de son abonnement annuel est de une livre sterling, soit 25 francs.

Il n'est pas, en Angleterre, de commerçant en Epicerie, digne de ce titre, qui ne reçoive cette publication. Le commerçant qui, exerçant un commerce aussi compliqué et nécessitant autant de connaissances variées que l'Epicerie, n'est pas abonné au journal de sa corporation néglige, en effet, ses intérêts.

L'Angleterre possède, en outre, une revue corporative mensuelle, *the Grocer Monthly*, de création plus récente et assez répandue.

Il n'existe en France, à proprement parler, qu'un seul journal général spécial à la corporation: *l'Epicier* (Voir ce mot), qui, fondé seulement en 1893, a acquis en peu de temps une importance considérable.

Comportant tous les cours officiels offrant un intérêt réel pour le commerce de l'Epicerie, fournissant un grand nombre de renseignements des plus utiles, il contient en outre des articles sur les questions d'actualité, relatives soit aux intérêts de la corporation soit à ceux du commerce général, et réserve à ses abonnés le droit de discuter dans ses colonnes toutes les questions qui y sont traitées.

Les syndicats de la corporation ont le droit d'y insérer gracieusement les renseignements ayant un caractère d'intérêt général, ainsi que le compte rendu analytique de leurs séances et les convocations succinctes qu'ils adressent.

L'Epicier est un grand journal de six pages, du format des plus grands journaux politiques (54 × 72 c.), pesant environ 65 grammes; le prix de son abonnement est de 7 francs pour le département de la Seine, 8 francs pour les autres départements et les colonies françaises, et 9 francs pour l'étranger.

Ce journal est sans contredit, par son tirage, sa diffusion et l'intérêt qu'il offre, le plus important organe corporatif français.

JOURNAL (livre). — Le journal est un des trois livres dont la tenue est exigée, pour tout commerçant, par le code de Commerce (art. 8), et il en est le plus important (Voir *Comptabilité*).

Il n'est point nécessaire qu'on se conforme, pour la tenue de ce livre, à l'une ou l'autre des méthodes de comptabilité en usage; mais on doit strictement suivre les règles suivantes formulées par le Code:

Le livre *Journal* doit être folioté, coté et paraphé (art. 10), tenu jour par jour et par ordre de date, sans blanc, sans lacune et sans rature, surcharge, ni grattage. Les erreurs qui peuvent s'y glisser doivent donc être corrigées au moyen de nouvelles écritures, sans rayer les précédentes.

Il comporte l'inscription, à mesure qu'elles se produisent, de toutes les opérations du commerce, négociations, acceptations ou endos d'effets, de tout ce que le commerçant paye ou reçoit, à un

titre quelconque, et de tous les actes qui ont un rapport quelconque avec son commerce.

Le Code exige également que le commerçant mentionne chaque mois, sur ce livre, les sommes employées à la dépense de sa maison.

Le livre journal doit être paraphé et visé une fois par année soit par un des juges du tribunal de commerce, soit par le maire ou un adjoint, dans la forme ordinaire et sans frais. A Paris, le visa doit en être apposé dans les six jours du dépôt.

Régulièrement tenu, le journal peut faire preuve en justice pour faits du commerce. Il peut suffire, au contraire, de son absence ou de son irrégularité pour faire déclarer en état de *banqueroute* et même de banqueroute frauduleuse, le commerçant qui cesse ses paiements.

JUGEMENT. — Sentence rendue par les tribunaux.

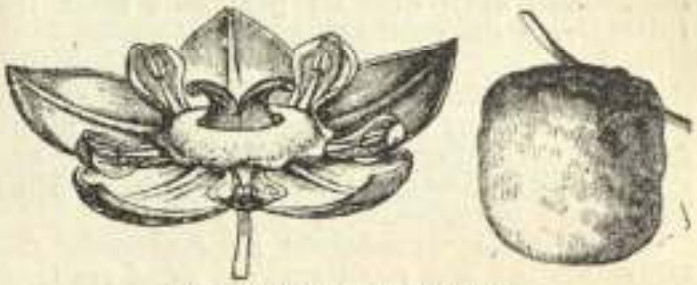
Un jugement est définitif: 1° lorsqu'il n'est pas susceptible d'appel; 2° lorsque, de quelque façon qu'il ait été rendu, on a laissé s'écouler les délais pendant lesquels on y pouvait faire opposition ou appel.

Les jugements concernant plus particulièrement les commerçants, sont ceux de simple police (Voir *Tribunal de simple police)* qui peuvent les atteindre pour infractions aux arrêtés municipaux; ceux de *justice de paix*, des *tribunaux de commerce*, de la *police correctionnelle*, où ils peuvent être demandeurs ou défendeurs selon le cas; enfin, de la cour d'assises où ils peuvent être poursuivis dans le cas de faillite, sous l'inculpation de banqueroute frauduleuse (Voir *Banqueroute).*

L'article 439 du Code de procédure, interprété par la jurisprudence, donne aux jugements des tribunaux de commerce la faculté de l'exécution provisoire, c'est-à-dire nonobstant appel, et cela qu'elle soit ou non mentionnée dans le jugement, dans les cas suivants: 1° lorsqu'il y a titre non attaqué ou condamnation précédente dont il n'y aura pas d'appel; 2° lorsque celui en faveur de qui le jugement est rendu peut fournir caution ou justifier d'une solvabilité suffisante pour le cas où le jugement serait réformé. Enfin les tribunaux de commerce peuvent même dispenser de fournir cette caution.

Les jugements sont contradictoires lorsqu'ils ont lieu en présence des deux parties. Ils sont *par défaut* lorsque l'une des parties n'est pas régulièrement représentée ou déclare faire défaut. Dans ce dernier cas il peut être fait *opposition*, dans les délais légaux, par la partie défaillante, devant le tribunal qui a rendu la sentence.

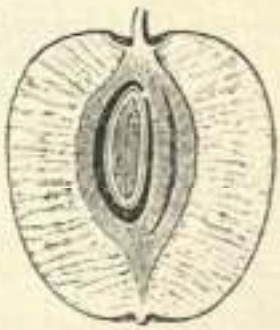
JUJUBE. — Les jujubes, appelés autrefois gingeoles, sont les fruits du jujubier, arbre originaire de l'Arabie ou de la Perse, importé dans le midi de la France où il s'est très bien naturalisé. Il est tortueux et de la grandeur d'un olivier; l'écorce en est raboteuse comme celle de la vigne, et les branches épineuses. Ses feuilles sont alternes, entières ou finement découpées, et ses fleurs, petites, jaunes ou vertes, groupées en cymes axillaires et souvent ombelliformes.



Fleur de Jujubier et Jujube.

Le jujube est de la figure et de la grandeur d'une olive, d'abord verdâtre, puis jaune et, enfin, rouge; mais la pellicule seule a cette couleur. La pulpe blanchâtre, aigrelette, molle, vineuse avant la parfaite maturité du fruit, devient ferme, sucrée et légèrement acidulée quand elle est arrivée à point.

Quelques cultivateurs, pour les faire sécher avant de les livrer au commerce, suspendent les rameaux au plancher et les y laissent plusieurs jours pour se rider; d'autres, après les avoir cueillies, les exposent au soleil sur des claies ou sur des nattes.



Jujube sectionné.

Les jujubes secs sont un fruit pectoral et employé en médecine contre les affections de poitrine. La pâte de jujube, si

elle était préparée comme son nom le pourrait faire croire, serait une solution de gomme arabique sucrée dans une décoction de ces fruits, le tout rapproché en consistance d'extrait ferme. Mais nous croyons pouvoir affirmer, sans médisance, qu'il n'y a guère plus de jujube dans la pâte pectorale vendue sous ce nom, que de décoction d'orge dans la préparation du sucre d'orge.

Le jujube est débité sec par l'Epicerie pour être employé comme tisane.

Le commerce de l'Epicerie débite également de la pâte de jujube, produit de confiserie dont elle se pourvoit chez les fabricants de confiserie.

JULIENNE. — On désigne sous le nom de julienne un mélange de plantes potagères : carottes, navets, céleris, etc., découpées en filets, et destiné à la préparation de potages.

La julienne desséchée se conserve facilement et les navires en font entrer dans leur approvisionnement alimentaire.

Le commerce de l'Epicerie débite de la julienne sèche. Une seule marque, connue sous le nom de julienne Chollet-Prevet et préparée à Meaux, est couramment vendue dans le commerce.

JURANDE. — Sous l'ancien régime des corporations, ou communautés d'arts et métiers, on appelait ainsi la charge des jurés ou syndics, à cause du serment qu'ils prêtaient en entrant en fonctions. Elle consistait à veiller à l'exécution des règlements et à la conservation des intérêts communs, à juger les chefs-d'œuvre qui conféraient la maîtrise, et les conditions d'admissibilité des nouveaux membres.

Les syndics ou jurés avaient le droit d'entrer à toute heure dans les ateliers ou boutiques de leur corporation, qui, pendant les heures du travail, ne devaient être fermés qu'au loquet, afin de rendre la surveillance plus facile.

La jurande était conférée pour deux ans, à l'élection des maîtres et parmi eux.

On donnait également le nom de jurande, par extension, au corps des jurés de chaque *corporation* (Voir ce mot).

JURISPRUDENCE. — La jurisprudence est la règle qui découle de jugements similaires, relativement à l'application d'un texte de loi.

Le législateur n'a pu, en effet, poser que des règles générales et, dans bien des cas, il serait possible d'appliquer plusieurs textes de loi à une même situation. Le rôle du magistrat consiste à rechercher alors quelle est la loi dont l'esprit se rapporte le plus au cas jugé. De sa décision naît une jurisprudence qui permet de présumer, par les considérations qui l'ont motivée, quelles seront les décisions des juges dans des cas à peu près semblables.

En matière commerciale, où les conditions de rapports changent fréquemment dans leurs détails, la jurisprudence est des plus intéressantes à connaître et permet aux commerçants de baser leurs réclamations mutuelles sur des décisions juridiques bien définies.

JUS DE VIANDE. — Les jus de viande sont des conserves liquides analogues aux *extraits de viande*, comme usages et comme composition. Ils sont d'emploi un peu plus aisé que ces derniers, mais de bien moindre conservation et beaucoup moins économiques.

JUSTE. — Mesure vinicole qui contient depuis 2 jusqu'à 4 litres dans le département de l'Ariège.

JUSTICE DE PAIX. — Juridiction établie dans chaque chef-lieu de canton pour trancher les contestations de peu d'importance.

Le juge de paix est chargé du rôle de conciliateur et doit, dans la plupart des cas, convoquer les parties en conciliation avant introduction de l'instance. Le défaut de se rendre ou de se faire représenter à cette convocation fait encourir une amende de 10 francs.

Les actions portées devant la justice de paix sont celles de modique intérêt ou qui exigent une solution rapide.

Les juges de paix décident sans appel sur les actions personnelles ou mobilières jusqu'à la valeur de 100 francs, et en premier ressort jusqu'à 200 francs. Dans certains cas, tels que les actions civiles pour voies de fait, ils jugent sans limitation de taux, avec faculté d'appel au-dessus de 100 francs.

En matière d'actions possessoires (possession de biens immobiliers), l'appel peut s'effectuer même au-dessous de 100 fr.

Le recours en Cassation n'est admissible qu'en cas d'excès de pouvoir, et non pour pur vice de forme.

La loi du 9 avril 1898 dite sur les accidents du travail, a soumis à la compétence du juge de paix les contestations relatives à ces accidents, quelle que soit l'importance de l'indemnité réclamée.

K

KAÏFFA. — On dénomme ainsi une préparation alimentaire, connue également sous le nom de fécule orientale, que l'on emploie à faire une sorte de potage. C'est un mélange de fécule de pommes de terre, de sagou, de salep, de farine de riz, de cacao, de sucre, et quelquefois de lichen et de gélatine. Le tout est aromatisé le plus souvent avec de la vanille. Ce produit et d'autres analogues, préparés par certains industriels, sont également vendus, comme articles de marque, sous différents noms.

KAKI. — Genre d'arbre de la famille des ébénacées qui croît en Chine et au Japon. Son fruit a l'aspect d'une tomate orangée, sa chair est ferme et âpre, aussi ne le consomme-t-on que blet ou cuit, il possède un parfum qui lui est spécial. Les Japonais se servent de ce fruit

Branche fructifère de Kaki.

pour la confection de confitures et compotes.

Une espèce analogue croît aux Etats-Unis. Son fruit sert à préparer des boissons fermentées.

Le fruit du kaki a donné son nom à une couleur orangée tirant sur le jaune, employée en Extrême-Orient à la teinture des tissus : la couleur kaki.

KARITÉ (Voir *Carité*).

KAVA. — Espèce de poivrier des îles Océaniennes dont la racine est pilée ou mastiquée par les indigènes, puis macérée dans l'eau, pour obtenir ainsi une boisson fermentée produisant une ivresse toute spéciale, se rapprochant à la fois de celles produites par l'alcool, l'opium et le haschich.

La racine du kava desséchée est quelquefois importée en Europe, mais cet article est débité surtout par les droguistes et les pharmaciens.

KEFIR ou *képhir*. — Boisson gazeuse fermentée à base de lait.

Cette boisson, très en faveur au Caucase, est préparée avec du lait écrémé que l'on ensemence avec des grains de képhir. Ces grains, provenant d'une fermentation antérieure, sont de petites boules de substance lactique desséchée, renfermant une levure spéciale qui pullule avec rapidité dans le lait privé de beurre. Le milieu, sous son action, devient rapidement acide, la caséine se réduit en fins grumeaux en même temps qu'il y a transformation du sucre de lait en alcool et acide carbonique.

Cette boisson aigrelette et mousseuse est très rafraîchissante et agréable à boire. Elle est, en outre, d'une digestion très aisée, aussi la thérapeutique européenne l'a-t-elle adoptée pour alimenter les personnes dont l'estomac est débile. Son seul inconvénient est de ne se conserver qu'un temps très court.

KERMÈS. — Petits insectes du genre cochenille, qui vivent sur un chêne très répandu dans la région méditerranéenne, et qui, desséchés et traités par un acide, produisent une belle couleur rouge.

Le kermès, ainsi que la *cochenille*, sont appliqués à la coloration des substances alimentaires : confiserie, conserves de tomates, etc.

En Italie on en colore une liqueur dénommée pour cela *Alkermès*.

KILO. — Préfixe, tiré du grec, qui signifie mille, et donne aux mots auxquels il est joint une valeur mille fois plus

grande : kilogramme, mille grammes; kilolitre, mille litres (ce dernier mot n'est pas usité); kilomètre, mille mètres, etc. (Voir *Système métrique.*)

KIPPERS. — Nom anglais sous lequel on désigne des harengs ayant subi une préparation spéciale. Les kippers sont presque toujours d'ailleurs importés d'Angleterre.

Ces harengs très légèrement salés, sont ouverts en deux et étêtés. Ils sont ensuite fumés au moyen de bois odorants qui leur donnent un parfum spécial.

Depuis quelques années la vente des kippers a pris en France une certaine extension, qui tend à s'accroître encore; malheureusement ce produit ne se conserve pas plus de quelques jours.

L'épicerie s'en pourvoit soit directement auprès des importateurs soit chez les négociants en salaisons.

KIRSCH ou KIRSCHENWASSER (de l'allemand *kirsch*, cerise, et *wasser*, eau). — Le kirsch est une liqueur spiritueuse, une sorte d'eau-de-vie de cerise, qui doit son parfum tout particulier à l'acide cyanhydrique qu'elle contient. L'acide cyanhydrique qui, seul, est un poison violent, est contenu en plus ou moins grande proportion dans la plupart des noyaux de fruits.

Le véritable kirschenwasser est fabriqué presque uniquement en Allemagne (dans la Forêt-Noire), dans certaines parties des Vosges et en Suisse.

Fabrication. — On se sert pour la fabrication du kirsch d'une sorte de cerise sauvage qui croît sur les collines garnies de forêts. Ces cerises, recueillies, sont d'abord dépouillées de leur queue, puis écrasées et versées avec le jus ainsi produit dans des barriques. On y ajoute parfois une certaine quantité de feuilles fraîches du cerisier. On laisse la fermentation se produire, elle dure environ une quinzaine de jours, et on opère la distillation. Ensuite on brise les noyaux de cerises et on les fait infuser avec de nouvelles feuilles dans cet alcool que l'on rectifie après. En Alsace, on emploie, pour la fabrication du kirsch, des merises.

Le kirsch, ainsi préparé et suffisamment vieilli, forme un spiritueux très agréable, mais d'un prix élevé, surtout lorsqu'on vient y additionner les droits sur les alcools qui sont excessifs.

On prépare et l'on vend communément sous le nom de kirsch et de kirsch de fantaisie un spiritueux qui n'est autre que de l'alcool réduit à cinquante degrés environ et parfumé avec de l'essence de noyaux.

L'Epicerie débite, en assez grande quantité, du kirsch et du kirsch imité; cependant la vente de ce produit est loin d'atteindre celle des *eaux-de-vie* et des *rhums*. Elle s'approvisionne du kirsch « de fantaisie » chez les distillateurs régionaux ou les négociants en spiritueux, et du kirsch réel auprès des distillateurs spéciaux qui n'existent, en France, que dans les Vosges et la Haute-Saône.

KOKUM (Beurre de). — Substance grasse produite par une espèce de garcinie dénommée *Mangoustan* (Voir ce mot).

KOLA. — La noix de kola est la graine du kolatier, *sterculia acuminata*, arbre vigoureux et toujours vert de l'Afrique occidentale qui produit environ trois cents fruits et pourrait en produire peut-être le double s'il était débarrassé des lianes parasites qui s'y enchevêtrent généralement.

Le fruit du kolatier est une sorte de gousse renfermant, au milieu d'une substance mucilagineuse, cinq semences généralement, parfois six, qui forment ce que nous dénommons la noix de kola.

Kolatier
Rameau florifère, graine, fruit ouvert et entier.

C'est une sorte d'amande, de forme aplatie, de teinte grise et d'une saveur amère. Elle est recouverte d'une enveloppe, rouge ou grise suivant les espèces, flexible et de peu d'épaisseur. Les nègres du Soudan et du Congo l'ont en grande estime. Ces derniers en consomment des quantités importantes.

Les indigènes du Congo ont une façon

curieuse de conserver leur récolte: lorsque la cueillette faite avant pleine maturité et qui donne de vingt à vingt-cinq kilos par arbre, est effectuée, les noix sont enlevées de leur gousse et enfouies au milieu d'une termitière, les fourmis blanches dévorent le mucilage blanc-jaunâtre qui les recouvre, mais n'attaquent pas les noix, à cause de leur amertume, probablement; ne pouvant les détruire, elles les recouvrent, complètement, de l'espèce de glaise battue qu'elles forment sans cesse, afin de réparer les dommages causés à leur fourmilière.

Lorsqu'on a besoin de kola, on creuse dans la termitière, pour en retirer la quantité nécessaire, et les termites, aussitôt après, recommencent leur travail de construction.

De cette façon les noix sont constamment privées d'air et par suite à l'abri des ferments qu'il pourrait y développer; leur conservation à l'état frais, ainsi assurée, est regardée comme indéfinie, ou, du moins, comme pouvant durer plusieurs années.

On considère la noix de kola comme un aliment d'épargne en même temps qu'un fébrifuge. Elle est mangée crue et fraîche par les indigènes africains, et les Européens y prennent goût généralement après quelques essais, malgré son amertume assez prononcée.

Elle prend une dureté très grande en se desséchant et perd ainsi, affirme-t-on, une partie de ses qualités.

La pharmacopée européenne s'en est emparée et la fait entrer, en faibles proportions, dans la composition de nombreuses préparations destinées à soutenir les forces. Elle ne peut cependant être considérée comme un médicament, puisque les nègres en mangent sans être incommodés et qu'elle doit être absorbée en quantité sensible pour avoir une action réelle.

Elle nous paraît destinée à trouver sa place, dans un temps donné, à côté des autres produits coloniaux vendus par notre commerce et rentrant comme elle dans la série alimentaire des stimulants : café, cacao, cannelle, etc.

La corporation des pharmaciens a tenté de s'assurer le monopole du commerce des produits à base de kola en exerçant des poursuites contre ceux qui en vendaient. Elle a été déboutée de ses prétentions, notamment par un jugement de la dixième chambre correctionnelle de Paris, en date du 5 juin 1896 qui a décidé que « la noix de kola est, en principe, *un aliment* ».

KU-DZU. — Sorte de plante du Japon, de la famille des légumineuses. Ses racines extrêmement longues (elles atteignent jusqu'à trois mètres) sont employées comme les pommes de terre en France et fournissent une excellente fécule. Ce produit n'a donné lieu jusqu'à ce jour qu'à une importation très restreinte.

KUMMEL. — Sorte de liqueur à base de *cumin*. Le kummel le plus estimé nous vient de Russie, où la consommation en est considérable. On prépare en France chez tous les distillateurs du kummel à peu près identique au kummel russe.

En voici une formule assez usitée : semences de cumin, 500 gr., fenouil, 25 gr., cannelle 10 gr. On met à macérer dans 5 litres d'alcool à 90°, que l'on distille ensuite, après l'avoir additionné d'un peu d'eau. Au produit de cette distillation on ajoute le même volume de sirop de sucre très cuit, afin d'obtenir la cristallisation dans les bouteilles. On remplace parfois le fenouil et la cannelle par des écorces d'orange et du coriandre.

L'Epicerie de choix débite du kummel et s'en approvisionne, soit chez les commissionnaires qui l'importent de Russie, soit chez les distillateurs qui le fabriquent en France.

KWAS. — Boisson fermentée en usage en Russie qui s'obtient de différentes manières, soit en versant de l'eau chaude sur de l'orge moulu, en farine ou paniflé, soit avec le suc de certains fruits acides. Dans ce dernier cas, c'est une sorte de boisson de cidre, à la fois enivrante et laxative. Cette boisson ne se conserve pas.

LABLAB. — Sorte de plante de la famille des légumineuses, dont le fruit est une gousse aplatie et rugueuse renfermant de petites graines arrondies d'un

Lablab.

brun noirâtre. Cette plante croît en Egypte et en Nubie, où elle a un usage alimentaire analogue à celui des haricots.

Dans le midi de la France, la consommation du lablab est assez répandue, qu'il soit cultivé ou importé, et il est même débité par un certain nombre d'épiciers sous forme de légume sec.

LABORATOIRE. — Lieu de travail. On désigne ainsi tout lieu disposé pour faire soit des expériences, soit des préparations diverses, et où l'on emploie généralement des instruments particuliers, des drogues, etc.

Le mot laboratoire avait été d'abord employé pour les opérations de chimie, mais depuis déjà longtemps il a été étendu commercialement ou industriellement aux lieux où s'effectuent certains travaux de recherches ou de combinaisons.

Les distillateurs possèdent un laboratoire dans lequel s'opère le dosage. Les autres commerçants ou industriels appellent également laboratoire les lieux où s'opèrent leurs préparations.

Beaucoup de commerçants en épicerie possèdent un laboratoire d'analyse très élémentaire, leur permettant d'examiner rapidement les échantillons des marchandises qui leur sont proposées ou dont ils ont à prendre livraison. Les instruments qui le constituent sont, en substance: un alambic d'essai pour connaître exactement le degré des spiritueux composé, un ébulliomètre Salleron, pour évaluer approximativement le degré des vins, des alcoomètres, des pèse-sels et pèse-acides, les réactifs et les tables de correction nécessaires, etc.

Ces appareils sont fournis par des industriels spéciaux.

Laboratoire municipal. — Dans la plupart des départements, il existe des laboratoires de recherches auxquels les municipalités, en vertu des lois des 19 juillet 1791 et 5 avril 1884, peuvent soumettre les produits jugés corrompus ou nuisibles à la santé publique. Ces laboratoires remplissent ainsi réellement la fonction de laboratoires municipaux, sans en porter le titre.

A Paris, par contre, le laboratoire dénommé municipal est absolument soustrait à l'autorité municipale et se trouve sous la dépendance exclusive de la préfecture de police, qui en a fait un organisme policier comportant des commissaires, inspecteurs, etc. En outre, le personnel des épreuves chimiques, sous un chef avide de réclame, paraît avoir eu pour but de prouver les théories arbitraires de celui-ci, beaucoup plus que de rechercher, par des méthodes réellement scientifiques et sans idées préconçues, la véritable nature des produits soumis à son analyse.

Cet organisme, qui a fréquemment varié dans ses conceptions, a été le plus souvent l'agent d'une répression à côté, frappant des innocents mais impuissante à atteindre la fraude réelle, laquelle n'hésite pas à adopter les formules préconisées par le laboratoire et à en tirer parti, pour se mettre à l'abri des poursuites.

LACRYMA-CHRISTI (*Larme du Christ*). — Vin muscat, rouge ou blanc, récolté sur le mont Somma, volcan éteint situé près du Vésuve. Le raisin qui le produit est d'une peau si fine qu'elle laisse transsuder parfois des goutelettes de suc ressemblant à des larmes, d'où lui est venu son nom. Ce vin est plus estimé blanc que rouge. On évalue sa récolte, année moyenne, à une centaine d'hectolitres.

Il est souvent vendu, sous le même nom, des crus de Pouzzoles, Nola et Istria, ou des îles de l'archipel grec, qui sont à peu près semblables.

LACRYMA-DI-MARIA ou **di Madona**. — Vin blanc muscat de Sicile. Le cépage qui le produit.

LACTÉ. — Dénomination appliquée à certains produits à base de lait. Le plus connu et le plus communément employé est la *farine lactée Nestlé*, vendue par le commerce de l'Epicerie, auquel, dans certaines régions, on a tenté de l'interdire, bien à tort, pour en réserver la vente à la pharmacie. Ce produit n'est, en effet, qu'un aliment et non pas un remède.

Cette farine a pour base le bon lait des vaches suisses, concentré dans le vide, à une basse température pour lui conserver ses qualités primitives, mélangé à du pain, dans lequel, par une cuisson spéciale, le gluten est transformé en matières solubles plus azotées que le jus de viande, et légèrement additionné de sucre.

Il est indispensable de se méfier des grossières imitations de ce produit, et de n'accepter que celui qui porte la marque de l'inventeur. La farine lactée est vendue en boîtes de fer-blanc par tous les commerçants en Epicerie qui s'en pourvoient soit directement, soit auprès des droguistes en gros.

En dehors de la farine lactée, on a préparé du *cacao lacté*, du *café lacté*, etc;. mais ces produits ne paraissent pas avoir obtenu encore une place sérieuse dans la consommation courante.

Par contre, le chocolat lacté, créé vers la fin du XIX^e^ siècle par une chocolaterie de Vevey, a rapidement conquis la faveur du public (Voir *Chocolat au lait*).

LACTOMETRE. — Appareil pour mesurer le lait. On dit aussi « lactoscope » et « galactomètre ».

Ces appareils sont de diverses natures. Le lacto-densimètre est un simple *aréomètre* permettant de se rendre compte de la densité du lait. On considère qu'un lait pur doit peser de 1.029 à 1.045.

Le lacto-butyromètre a pour but de permettre la recherche de la proportion de beurre. C'est un récipient de verre portant trois divisions d'un volume égal. On verse le lait à essayer jusqu'à la première division. On l'additionne d'une goutte de solution de soude caustique, pour empêcher la caséine de se coaguler; on ajoute de l'éther jusqu'à la seconde division et on mélange par agitation. On remplit d'alcool jusqu'à la troisième division et on mélange de nouveau. Puis le récipient est maintenu à la température de 40° centigrades environ, à l'aide d'un bain-marie, jusqu'à ce que tout le beurre soit monté à la surface où une graduation spéciale permet de l'évaluer en centièmes du lait employé.

Il existe encore le *crémomètre* qui permet, par ses divisions, de constater la teneur d'un lait en crème, celle-ci étant montée à la surface par le simple repos.

Le lactomètre le plus complet, en ce qu'il permet d'étudier le rapport entre eux des différents éléments du lait, est le *galactomètre* (Voir ce mot).

LACTOSE. — Matière sucrée, appelée également sucre de lait ou lactine, qui se présente sous forme de cristaux blanchâtres. On l'obtient en évaporant le petit lait.

Cette matière existe dans le lait de tous les mammifères, et celui qui en contient le plus est le lait de jument. Ce produit a certains emplois thérapeutiques.

LADANUM. — Sorte de gomme-résine fluide qui transsude des feuilles de certains cistes. On la récolte dans les îles de l'archipel grec, ainsi qu'en Provence, en Espagne et en Portugal. Le ladanum a été assez employé autrefois dans plusieurs médicaments. On ne l'utilise plus guère aujourd'hui que dans la préparation de clous ou de pastilles odorantes.

Le ladanum était autrefois débité par l'Epicerie qui n'en tient plus.

LA FORCE (Duc de). — Henry Nompar de Caumont, duc de La Force, pair de France, membre de l'Académie, vice-président du Conseil des Finances et membre du Conseil de Régence pendant la minorité de Louis XV, mérite une place dans ce dictionnaire pour le scandale que souleva au XVIII^e^ siècle le procès que lui intenta la corporation des épiciers.

Le duc de La Force, qui avait été un des chauds défenseurs de Law et de son

système et qui, au milieu des ruines terribles qu'amena cette expérience financière, avait pris goût à l'agiotage, tenta de se livrer à l'accaparement des marchandises d'épicerie, lesquelles, à cette époque, étaient après les métaux précieux, les produits les plus chers.

On trouvera, au mot *accaparement*, quelques indications historiques sur ce curieux procès.

LAISSÉ-POUR-COMPTE. — On désigne ainsi l'abandon qui est fait d'une marchandise par son propriétaire, lorsqu'il estime qu'il lui est tout à fait impossible d'en tirer un parti quelconque, et tient à se faire indemniser de la valeur totale de cette marchandise.

Cet abandon n'a pas de raison d'être dans tout autre cas.

En matière de transports, notamment, le destinataire ne peut laisser pour compte sa marchandise au transporteur, que si la prise de livraison est tout à fait inutile; par exemple dans le cas de denrées alimentaires corrompues, par suite d'un retard prolongé.

Autrement, en vertu de l'article 1142 du Code civil ainsi conçu : « Toute obligation de faire ou ne pas faire se résout par des dommages-intérêts en cas d'inexécution de la part du débiteur », il n'est pas possible d'abandonner, entre les mains du transporteur, une marchandise qui ne lui appartient pas, et dont il n'est pas qualifié pour tirer parti. Il en faut donc prendre livraison *sous réserves* et procéder à une *protestation* (Voir ce mot) en règle, afin de se réserver recours en justice, si l'on n'obtient satisfaction ni par entente amiable, ni par *expertise*.

LAISSEZ-PASSER. — Formule d'autorisation écrite permettant de transporter, d'un lieu à un autre, des marchandises soumises à des taxes intérieures.

Les laissez-passer sont établis soit par le bureau de la Régie, soit par les commerçants eux-mêmes autorisés à en faire usage, et auxquels sont remis des registres spéciaux contenant ces formules en blanc, mais timbrées à l'avance. Chaque laissez-passer est frappé d'un droit de timbre de 0 fr. 10.

Registre 5D. — Le registre 5 D est accordé aux détaillants pour qu'ils puissent se délivrer à eux-mêmes des laissez-passer, pour les boissons qu'ils ont à livrer à des consommateurs. Grâce à ce registre, le débitant peut établir ses formules sans avoir à les aller requérir, à chaque fois, au bureau de régie.

Les maximums de livraisons, que ces formules permettent d'effectuer, sont fixés à 24 litres de vin et 4 litres de spiritueux en volume, pour chaque destinataire.

LAIT. — Substance liquide, blanche et opaque, sécrétée par les glandes mammaires des femelles des mammifères.

Le lait est un aliment complexe, composé pour la majeure partie de petit-lait ou sérum (80 à 90 %), de *caséine* et de matière grasse *(beurre)* chacune dans des proportions variant de 2 à 9 %, de *lactose* (3 à 7 %) et de sels minéraux (0,2 à 0,5 %).

Ces éléments, de densité différente, se dissocient avec facilité et sont, quant aux trois premiers, très corruptibles à la température ordinaire.

Le lait, formant une substance alimentaire d'assimilation aisée, est un milieu extrêmement favorable au développement des organismes vivants. Aussi les ferments qui y sont fatalement conduits, dès qu'il est exposé à l'air et aux poussières, s'y multiplient avec une rapidité extrême et ont tôt fait d'en transformer la nature.

A une température favorable à leur action, ces ferments ne demandent que quelques heures pour transformer le lait le plus sain en une substance corrompue, dont tous les éléments sont altérés.

Les seuls laits usités pour l'alimentation humaine (en dehors du lait de femme) sont : le lait de vache, de chèvre, de brebis, d'ânesse, de jument et, dans les contrées où cet animal est employé, de chamelle.

En dehors du *beurre* et du *fromage* (V. ces mots) qu'on en retire, la consommation du lait en nature est considérable et tend à s'accroître encore.

Le lait de vache est le seul qui soit largement vendu en nature par le commerce, et l'Epicerie des grands centres s'est mise depuis quelques années à débiter ce produit.

Le lait est un aliment de premier ordre, mais sa qualité est très variable suivant la nature des vaches qui le produisent et le genre de leur alimentation. Sa composition diffère également pour un même animal et un même mode de nourriture, selon qu'au cours d'une même période il en produit depuis plus ou moins longtemps. Le *jeune lait*, sécrété en vue de l'alimentation d'un animal nouveau-né, est, en effet, moins chargé en éléments nutritifs que le *vieux lait*. Il existe encore d'autres différences: au commencement

de la traite, le lait est beaucoup moins chargé en crème qu'à la fin, et le lait trait le matin est plus crémeux que celui du soir.

On comprend, d'après ces quelques données, combien il est difficile de reconnaître, d'après le seul rapport des éléments qui le composent, si un lait est naturel ou non. Aussi les laboratoires qui ont cru pouvoir assigner à ces éléments des quantités *minima*, n'ont-ils pu se baser que sur des données empiriques constituant un danger pour le producteur ou le commerçant, qui peuvent, dans des conditions données, être poursuivis sans qu'il y ait eu aucune fraude.

Ce danger est de beaucoup augmenté, pour les marchands inexpérimentés, par ce fait que les éléments du lait sont de densité différente et qu'ils se séparent en grande partie par le repos, les matières les plus nutritives montant à la surface; de telle sorte qu'un récipient immobile, d'où l'on retire le lait par la partie supérieure, à l'aide d'une mesure par exemple, ne contiendra plus, à un moment donné, qu'un lait presque totalement dépourvu de matières grasses, qui serait considéré comme fraudé par les agents de l'autorité et donnerait lieu à procès-verbal.

On évite cet inconvénient en faisant usage de récipients munis d'un robinet à la partie inférieure; mais de cette façon c'est le lait vendu le dernier qui est le plus riche en crème.

Le seul moyen d'assurer le mélange constant des éléments du lait consiste à agiter fortement et fréquemment ce liquide. Le même résultat peut être obtenu au moyen d'un agitateur mécanique.

Le lait est, pur ou allié à du sucre, sous le nom de *lait condensé* ou de *lait concentré*, l'objet d'une conservation spéciale effectuée à l'aide de l'évaporation, qui lui enlève la plus grande partie de son eau de composition qu'on n'a plus qu'à lui restituer pour en faire usage. Ce produit, vendu en boîtes de fer-blanc, sous la forme solide, ou en flacons, sous forme de liquide épais, est entré dans la consommation courante. Il est d'un grand secours dans les voyages maritimes et dans certains pays tropicaux, où le lait indigène est de qualité inférieure ou doué d'un goût désagréable.

Le lait à l'état naturel étant sujet à une fermentation rapide, on a tenté de lui assurer une conservation prolongée en détruisant les ferments organiques qu'il renferme, par une ébullition appropriée suivie d'un refroidissement brusque. Cette méthode, due aux recherches scientifiques de Pasteur, a le double défaut de communiquer au lait une saveur empyreumatique (goût de brûlé) et d'augmenter son prix de revient dans d'assez fortes proportions. Le lait qui a subi cette préparation, et qui doit être soigneusement tenu à l'abri de l'air pour en garder le bénéfice, est vendu sous le nom de *lait stérilisé*, *pasteurisé*, etc.

Il n'est plus d'une assimilation aussi aisée que le lait naturel, de traite récente, auquel on a donné le nom de *lait vivant*.

Commerce. — Le commerce du lait, frais, pasteurisé, conservé ou concentré, est considérable. La plus grande partie du trafic consiste à l'expédier par les voies les plus rapides vers les grandes villes où il est consommé à l'état frais. Des commissionnaires achètent à cet effet la production de régions tout entières et font quelquefois subir au lait un traitement spécial qui l'empêche de fermenter aussi rapidement.

L'Epicerie proprement dite ne débite du lait frais que dans certaines grandes villes ; mais elle débite couramment le lait stérilisé en flacons et le lait concentré en petites boîtes de fer-blanc.

Il n'est point une maison de certaine importance qui ne soit pourvue de ce dernier produit; l'exportation du lait concentré vers nos colonies et dans tous les pays tropicaux est considérable.

Fraudes. — Comme toutes les boissons, le lait est une substance facile à frauder, puisqu'il suffit d'y ajouter de l'eau pour en augmenter le volume. Aussi est-ce la fraude la plus usitée.

Une autre, également fort répandue, consiste à écrémer partiellement le lait, ce qui permet d'employer la crème ainsi détournée à la fabrication du beurre.

Une troisième, corrélative aux premières, consiste à additionner le lait écrémé de substances oléagineuses pour reconstituer sa teneur en matières grasses.

Enfin, il est une quatrième pratique, également considérée comme fraude, qui consiste à additionner le lait de substances anti-fermentescibles, afin de lui assurer une certaine durée de consommation.

Nous ne parlerons que pour mémoire des fraudes de pure invention, dues exclusivement à l'imagination de conteurs de mauvais goût, lesquels ont prétendu que le lait pouvait être falsifié avec de l'amidon, du plâtre, et même des fragments de cervelles ! ! ! Il suffit de citer

ces procédés fallacieux pour en montrer l'inanité.

Des quatre sortes de fraudes usitées, citées plus haut, il n'est guère que les deux dernières qu'il soit possible de découvrir avec pleine certitude; car il s'agit de rechercher dans le lait des substances qui ne doivent pas s'y trouver normalement.

L'écrémage et le mouillage simples, au contraire, s'ils sont pratiqués avec une certaine mesure, ne peuvent pas être scientifiquement affirmés.

On en peut acquérir à peu près la conviction, mais nullement la certitude, par suite des variations importantes que le lait le plus naturel offre souvent dans sa constitution.

Cependant l'écrémage est souvent pratiqué dans de telles proportions qu'il serait facile à déceler, avec certitude, par le plus léger examen.

Le simple pesage du lait (à l'aréomètre ou lacto-densimètre) suffirait, en ce cas, à montrer la fraude, car le lait écrémé est plus lourd que le lait normal, attendu que la crème est la partie la plus légère du lait.

Mais, pour rendre au lait sa densité normale, après qu'il a été écrémé, les fraudeurs y ajoutent une certaine proportion d'eau. C'est le mouillage. L'eau est en effet plus légère que le lait; son adjonction diminue donc la densité du mélange.

Le lait écrémé et mouillé peut donc donner, au densimètre ordinaire ou pèse-lait, la même indication que le lait normal; c'est pourquoi l'emploi de cet instrument seul est totalement insuffisant à renseigner sur la qualité du lait.

Sera-ce le *crémomètre* qui donnera un renseignement précis? Oui, si le lait est seulement écrémé et mouillé. Non si on a eu recours à une troisième pratique, l'introduction de substances oléagineuses.

A l'aide d'huiles ou graisses diverses, et de batteuses perfectionnées, les fraudeurs sont parvenus à produire des *émulsions* ayant toute l'apparence de la crème, sa densité et un certain nombre de propriétés analogues.

Cependant les différentes huiles et graisses ont des caractères particuliers qui, sans les différencier toujours bien nettement entre elles, les distinguent assez nettement du beurre.

Malheureusement la recherche de cette fraude est une opération de laboratoire, longue et complexe, à laquelle il est totalement impossible que les commerçants procèdent couramment eux-mêmes.

Fraude avant la traite. — Aux fraudes que nous venons de décrire, et qui constituent des fraudes dans la vente du lait, il faut ajouter, pour être complet, celles dans la production du lait.

La production d'une vache varie autant en quantité qu'en qualité. Alors que la race bretonne dont le lait est très crémeux, se contente d'en fournir, au maximum, 7 à 8 litres par jour, il est certaines races, et surtout certains individus, qui peuvent en produire jusqu'à 40 litres par jour. Cette production est favorisée beaucoup par le genre d'alimentation, et l'on parvient aussi à pousser à beurre, en donnant à consommer aux laitières beaucoup de tourteaux oléagineux.

Le lait ainsi obtenu est, évidemment, du lait *naturel*, selon la valeur que l'on donne à ce mot; mais ce n'est certainement pas du lait *normal*, et il est loin d'en avoir les qualités.

Les animaux ainsi forcés à une production lactée intensive en souffrent, dépérissent souvent, et fournissent un lait frappé de dégénérescence pathologique, quand il n'est pas le véhicule des ferments morbides les plus dangereux.

Aussi, cette fraude particulière, que les lois et règlements actuels ne permettent pas de réprimer, nous paraît-elle au moins aussi grave que celle qui s'exerce sur le lait trait.

Les instruments usités pour vérifier la qualité du lait, sont le densimètre ou *pèse-lait*, le *crémomètre*, le *galactomè*- et divers autres *lactomètres*.

LAITUE. — La laitue, qui doit son nom à l'aspect blanchâtre de son suc, est tout

Laitue.

un genre de plantes de la famille des composées. Ces plantes, coupées jeunes, sont presque toutes consommées comme salade; montées, elles cessent d'être comestibles, mais renferment en abondance un-

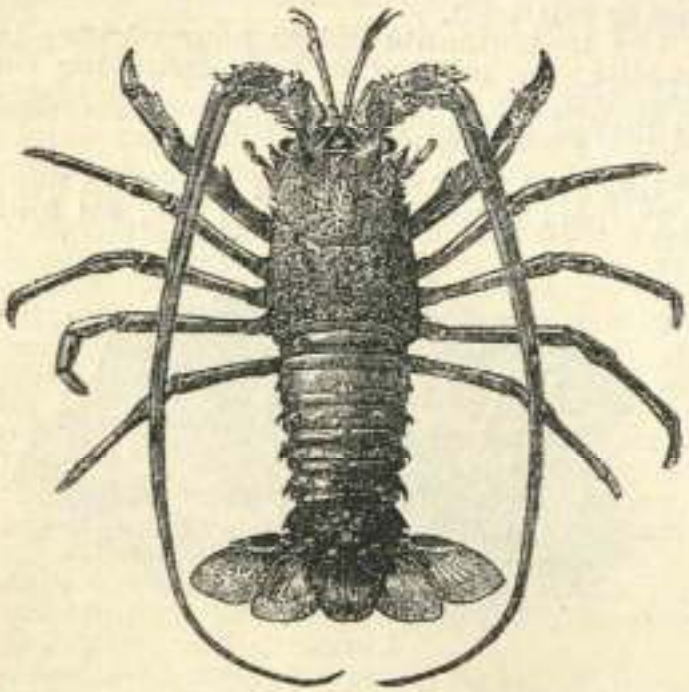
suc amer employé comme calmant par la pharmacie. La parfumerie l'emploie également pour adoucir ses savons. Selon le mode de récolte employé, ce suc porte des noms différents. Il est appelé *thridace* lorsqu'il est extrait par une simple incision de la tige, et *lactucarium* lorsqu'il est exprimé par le broyage de toutes les parties de la plante.

LAKBI. — Sorte de boisson extraite du palmier-dattier et très employée par les indigènes dans les pays où l'on cultive cet arbre (Algérie, Tunisie et Tripolitaine).

Pour extraire le lakbi du dattier, on emploie presque exactement le même procédé que pour extraire le vin de palme de certains autres palmiers. On fait à l'arbre une profonde incision, par laquelle coule la sève de l'arbre que l'on récolte dans une jarre ou une calebasse. La liqueur ainsi recueillie est consommée après avoir subi un commencement de fermentation. Elle ressemble beaucoup à du cidre ou du vin blanc doux.

Les dattiers, ainsi épuisés, ne produisent pas de fruits pendants plusieurs années.

LANGOUSTE. — Genre de crustacés décapodes, de la forme générale de l'écrevisse et de la grosseur du homard, mais



Langouste.

dépourvus de pinces, qui vivent dans les parties rocheuses des côtes dans les contrées tropicales et tempérées.

Leur chair est très estimée. Elle est compacte et d'un goût moins prononcé que celle du homard.

On en prépare des conserves en boîtes, par le procédé Appert, qui sont vendues par l'Epicerie, mais jusqu'ici en beaucoup moins grande quantité que celles de homard.

Les conserves de langouste sont surtout fabriquées dans la colonie anglaise du Cap de Bonne-Espérance, où cette industrie a été créée par une maison française, en 1893. Depuis, plusieurs fabriques s'y sont montées, et les exportations atteignaient 50.050 caisses en 1898, dont une assez grande partie à destination de la France.

LARD. — Couche épaisse de tissu adipeux qui se trouve entre la peau et les muscles de certains mammifères, mais principalement du porc.

La couche de graisse extrêmement épaisse qui se trouve entre la peau et la chair de quelques cétacés, tels que: la baleine, le cachalot, le marsouin, etc., porte également le nom de lard.

Le lard du porc, frais, salé ou fumé, est très employé et d'un grand usage dans la cuisine. Le lard compris entre la couenne du porc et les chairs est de deux sortes: le lard dur, qui est le plus rapproché de la peau, et le lard fondant qui touche aux chairs.

Le premier est généralement découpé en longues bandes et salé. Le lard fondant est généralement employé pour la fabrication du *saindoux*.

Le lard de poitrine est celui qui adhère aux côtes de l'animal; on le taille en morceaux de la forme d'un rectangle assez allongé. Le lard de poitrine comporte, entre les tissus graisseux, des parties maigres.

Le lard de poitrine, salé ou fumé, forme l'un des articles de *salaisons* débité le plus couramment par le commerce de l'Epicerie, car il est employé par les ménagères dans une foule de préparations culinaires.

Il existe deux qualités bien distinctes de lard de poitrine: le gras (celui où la graisse domine) et le maigre. La deuxième qualité est de beaucoup la plus appréciée, elle est le plus généralement fournie par les porcs de Bretagne.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de lards salés ou fumés chez les fabricants de salaisons, ou chez les négociants qui font leur spécialité de cet article.

LAST. — Mesure de capacité et de poids usitée en Allemagne et dans quel-

ques ports de l'Angleterre, et qui varie suivant les places et les marchandises.

Dans les ports de Prusse, le *last normal* équivaut à deux tonneaux ou 2.000 kilos.

Le *last de harengs* vaut 12 barils de première préparation ou 8 barils de paqués; chacun de ces derniers barils contenant de 12 à 13.000 harengs et pesant brut 144 kilos.

LATTES. — Bandes de bois de peu d'épaisseur et d'une largeur de quelques centimètres, usitées pour empiler les bouteilles, et évitant le tassement que peut produire la rupture d'une ou plusieurs d'entre elles.

L'Epicerie s'en pourvoit chez les négociants en articles de cave, ou les fait établir elle-même.

LAURIER. — Le *laurier commun* est un arbre de grandeur moyenne qui croît en Orient et dans la région méditerranéenne et qu'on cultive dans toute l'Europe. Ses feuilles persistantes, lancéolées et toujours vertes, répandent une odeur aromatique prononcée, et sont employées pour parfumer certains produits alimentaires en même temps que pour les conserver. Elles sont usitées dans la cuisine et entrent, ainsi que les drupes ou baies du laurier, dans un certain nombre de préparations pharmaceutiques.

Certains fruits secs, tels que les pruneaux et les figues, sont souvent mélangés de quelques feuilles de laurier.

Le genre *laurier* comprend un grand nombre d'espèces aromatiques parmi lesquelles trois fournissent des produits au commerce de l'Epicerie. Ce sont le laurier-cannelier et le laurier-camphrier (Voir *Cannelle* et *Camphre*) et celui spécialement cultivé pour l'emploi culinaire et communément appelé *laurier-sauce*.

Les anciens avaient le laurier en grande estime et lui attribuaient toutes sortes de propriétés. Le laurier commun (et parfois le laurier rose), à cause de ses rameaux toujours verts, était employé, chez les Grecs et les Romains, à récompenser les vainqueurs, soit aux jeux, soit à la guerre. C'est ainsi que le mot de lauriers est devenu synonyme de gloire, renommée, etc.

Le laurier, ainsi que le thym, sont des aromates débités par un certain nombre d'épiciers, qui s'en pourvoient chez les droguistes, lorsqu'ils ne les font pas sécher eux-mêmes.

LAVANDE. — Plante de la famille des labiées, dont toutes les parties possèdent une odeur pénétrante et agréable, et qui est utilisée, par la parfumerie, à la préparation d'eau de senteur.

L'Epicerie débite des eaux de lavande

Lavande.

en flacons dont elle se pourvoit près des fabricants de parfumerie.

LAVETTE. — Ustensile destiné à laver la vaisselle et qui est composé d'un bâton au bout duquel est attaché, pour former

Lavette.

une sorte de pinceau, une grande quantité de fils allongés. La plupart des maisons d'Epicerie tiennent des lavettes dont elles se pourvoient chez les fabricants ou négociants en brosserie.

LAZAGNE. — Sorte de pâte alimentaire en forme de ruban plat ondulé, dont

Lazagne.

la pâte est préparée absolument comme celle du macaroni, du vermicelle, des nouilles, etc.

L'Epicerie débite des lazagnes ainsi que toutes les autres *pâtes alimentaires*. Cet article est cependant celui dont la vente est la plus restreinte.

LECRELET ou LEKERLEY. — Sorte de pâtisserie très délicate, fabriquée spécialement à Bâle (Suisse) et qui a pour base le miel parfumé au citron ou à l'orange. Cette pâtisserie est débitée par certaines épiceries de luxe.

LEGUME. — On désigne généralement sous le nom de légumes toutes les parties végétales: fruits, feuilles, tiges, racines, qui sont employés cuits ou additionnés de condiments, à la nourriture de l'homme. D'après l'origine du mot légume (*legumen*, qui signifie gousse), cette dénomination devrait être réservée aux plantes de la famille des légumineuses.

Les légumes ou végétaux alimentaires frais ou secs (desquels il faut retrancher les céréales ainsi que les fruits) entrent pour une part considérable dans la nourriture de l'homme civilisé. Les légumes forment même la base de la nourriture d'hommes qui se sont mis à un régime spécial : les végétariens.

L'Epicerie proprement dite ne débite point de légumes frais; mais elle débite en quantités considérables des légumes en *conserves* ou des légumes secs. Ces derniers comprennent les *haricots* de toutes sortes, les *lentilles*, les *pois* et les *fèves*, ainsi que la *julienne*.

LEGUMINEUSES. — La famille des légumineuses est une des plus nombreuses du règne végétal et celle qui est le plus utile à l'homme par le nombre de substances qu'elle fournit à l'alimentation, à la médecine, à l'économie domestique et aux arts.

Sa caractéristique principale est la forme de son fruit qui est une gousse, parfois conformée en capsule, et ne portant qu'une graine, mais le plus souvent allongée, bivalve et portant plusieurs graines.

Les légumineuses qui intéressent le plus le commerce de l'Epicerie sont les suivantes : les haricots, les pois, les lentilles, les fèves, les réglisses, l'arachide, les gommiers, etc.

LENTILLE. — Genre de plantes herbacées, annuelles, de la famille des légumineuses-papillonacées. — Sa graine.

Une seule plante de ce genre, la *lentille commune*, est employée couramment dans l'alimentation humaine.

Cette plante comestible est connue et employée depuis une haute antiquité. La Genèse en fait mention, et elle était connue des Egyptiens, ainsi que des Grecs et des Romains. On sait d'ailleurs que, selon la Bible, Esaü vendit son droit d'aînesse pour un plat de lentilles.

Actuellement, elle est cultivée dans une grande partie de l'Europe et dans certaines contrées de l'Amérique du Sud, particulièrement au Chili.

En France, elle est surtout cultivée dans les départements du Centre. Elle se plaît dans les terrains légers, sablonneux et même rocheux. Les lentilles du Puy, produites par des terrains volcaniques, sont particulièrement estimées.

La lentille commune est remarquable par sa tige grêle, ses feuilles pennées,

Fleur, rameau fructifère et pied de Lentille.

terminées en vrilles, et ses gousses courtes, larges, obtuses, contenant deux ou trois semences roussâtres, en forme de petits disques à faces convexes.

Il en exite deux espèces, différenciées par la grosseur de leurs graines: la grosse lentille et la petite lentille, ou lentille rouge.

Le fruit de ces plantes mûrit promptement; aussi la récolte a-t-elle généralement lieu avant maturité complète, pour éviter que les graines ne tombent à terre ou ne deviennent la proie des oiseaux ou des rongeurs.

Ces graines forment une nourriture saine, substantielle et agréable. On les

consomme soit sous leur forme naturelle, soit sous forme de purée.

On vend quelquefois les lentilles sous la forme décortiquée, ce qui en rend la cuisson plus prompte et la digestion plus facile, mais elles perdent ainsi une partie de leur saveur. On a tenté d'allier la farine de lentille à celle du blé pour la panification; mais on obtient ainsi un pain très inférieur. Le mélange de céréales et de légumineuses, dans ce but, a toujours donné de mauvais résultats.

La *lentille commune* et la *lentille ervilie* (dénommée aussi *ers, alliez, cornin*, etc., etc.), qui poussent parfois spontanément dans les champs, sont fréquemment cultivées comme engrais vert ou comme fourrage.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite quatre sortes de lentilles principales:

1° Les lentilles dites d'Alsace, qui sont de nuance marron pâle et de diverses grosseurs. Ces lentilles sont criblées de façon à les diviser par largeur et atteignent une valeur d'autant plus grande qu'elles sont plus larges;

2° Les lentilles du Chili, qui ressemblent beaucoup aux premières, mais sont moins régulières et d'une qualité moins appréciée;

3° Les lentilles d'Auvergne ou du Puy, qui sont petites et d'un vert foncé moucheté de taches brunâtres. Quoiqu'elles aient un goût exquis, elles ne sont connues et employées que dans certaines parties de la France;

4° La lentille rouge, ou lentille à la Reine, qui n'est débitée qu'exceptionnellement.

L'Epicerie se pourvoit de lentilles sèches chez les négociants en légumes secs et des lentilles décortiquées, de vente assez courante en Angleterre mais peu répandue en France, chez les fabricants spéciaux.

LENTISQUE. — Arbrisseau du genre *pistachier* qui produit, au moyen d'incisions faites à sa tige ou à ses branches, une substance résineuse dénommée *mastic* et très usitée en Orient comme cosmétique et comme dentifrice.

On extrait en outre du fruit de cet arbre une huile astringente, employée par les Orientaux soit comme médicament, soit pour l'éclairage.

Pour ce dernier usage ils la préfèrent à l'huile d'olive.

Le lentisque croît dans un certain nombre de contrées asiatiques, et particulièrement dans tout le bassin méditerranéen. On le cultive dans les îles de l'archipel grec, surtout à Chio.

LESSIVE. — Dissolution de potasse ou de soude destinée au blanchiment du linge. — Produit sec, à base de potasse ou de soude, pour préparer la lessive.

Le commerce de l'Epicerie vend, sous forme de cristaux, les produits destinés à la préparation de la lessive (Voir *Potasse* et *Soude*). Il s'en pourvoit auprès des négociants ou fabricants de produits chimiques.

Depuis quelques années, des lessives préparées, parfumées ou non, sont fournies empaquetées, à l'Epicerie, par des industriels spéciaux, ayant chacun une marque particulière.

LEST. — Objets pesants et sans valeur, destinés à assurer la flottaison des navires.

Lorsqu'un navire de commerce *navigue sur lest*, c'est qu'il n'a pu se procurer de marchandises quelconques à transporter. C'est une opération onéreuse et d'un signe défavorable pour le commerce de la nation dont il quitte le port.

LETCHI. — Voir *Litchi*.

LETTRE D'AVIS. — Les transporteurs, notamment les Compagnies de chemins de fer, ont l'habitude d'envoyer aux destinataires, pour lesquels des envois sont adressés en gare, une lettre d'avis de l'arrivée.

Cette formalité n'est nullement obligatoire; la loi n'en fait pas mention, et les tribunaux ont décidé que les Compagnies n'étaient nullement tenues à la remplir. D'ailleurs les destinataires peuvent recommander aux Compagnies, dans le but d'économiser les frais de poste, de ne pas leur adresser d'avis semblable.

Légalement, les destinataires doivent connaître les délais fixés et se présenter à la gare, à l'expiration de ces délais, pour prendre livraison. La gare destinataire est, du reste, tenue à les renseigner sur cette durée.

La lettre d'avis n'a d'effet utile que pour les Compagnies, en leur permettant de faire courir les délais, à l'expiration desquels peuvent être perçues les taxes de magasinage et de stationnement.

Le droit à l'envoi facultatif de la lettre d'avis, constitue une des lacunes de notre législation des transports, et présente divers inconvénients. (Voir *Transports.*)

LETTRE DE CHANGE. — La lettre de change, fréquemment dénommée *mandat*,

est un effet par lequel le *tireur* s'engage à faire payer à un tiers, par le *tiré*, une certaine somme dans un lieu et à une époque déterminée.

Elle a pour résultat d'effectuer des paiements à distance sans transport d'argent.

Historique. — Le principe de la lettre de change a été mis en pratique dès l'antiquité. Isocrate, philosophe grec, qui vivait 400 ans avant Jésus-Christ, dit dans un de ses plaidoyers: « Comme je voulais faire venir des fonds du Pont, je priai Stratoclès, qui partait pour ce pays, de me laisser son or que lui rembourserait mon père ». L'écrit dont Stratoclès était porteur dans ce but était donc en quelque sorte une lettre de change dans son état le plus rudimentaire.

L'invention de la lettre de change réelle (quoique incomplète puisque le transfert par endossement n'a été introduit que plus tard) est attribuée, par certains auteurs, aux Juifs chassés de France sous Philippe-Auguste, qui donnèrent de ces délégations à des négociants sur ceux à qui ils avaient confié leurs valeurs avant de s'expatrier.

D'autres supposent qu'elle est le fruit des relations commerciales auxquelles donnèrent lieu, au moyen âge, les grandes foires où se rassemblaient des négociants de tous les pays.

Il est, du moins, avéré que les Florentins, expulsés de leur patrie par les Gibelins, firent usage de la lettre de change pour tirer de leur pays le revenu de leurs biens.

Autrefois, la lettre de change était exclusivement tirée d'un lieu sur un autre. C'est la lettre de change proprement dite. Aujourd'hui, elle peut aussi être créée dans un lieu pour le même lieu, ce qui arrive surtout pour la *traite*.

L'invention de la lettre de change a été un grand progrès économique, en évitant les déplacements fréquents de numéraire, nécessaires autrefois, inutilisé ainsi en partie, et en se substituant même, pour une grande part, au numéraire. La valeur des lettres de change qui circulent en Angleterre et aux Etats-Unis seulement, où il en est fait grand usage, se chiffre chaque année par un certain nombre de milliards.

Dispositions légales. — « La lettre de change, dit le Code de Commerce, doit être datée, énoncer la somme à payer, le nom de celui qui doit payer, l'époque et le lieu où le paiement doit s'effectuer et indiquer si la valeur a été fournie en espèces, en marchandises, en compte ou de toute autre manière. Elle peut être à l'ordre d'un tiers ou à l'ordre du tireur lui-même. »

Le transfert d'une lettre de change s'effectue par la voie de l'*endossement*. Le possesseur d'une lettre de change s'appelle *porteur;* en cédant son titre, il devient *endosseur*. En cas de non-paiement du tiré, le porteur a recours contre le tireur et les endosseurs, pourvu que cette valeur ait été protestée le lendemain de son échéance. (Voir *Protêt.)*

Les lettres de change peuvent être établies soit à date fixe, soit *à vue*, soit *à tant de jours de vue*. Dans le cas où elles sont à date fixe, le paiement doit être réclamé le jour de l'échéance.

Lorsqu'elles sont à date fixe, la formalité de l'acceptation n'est pas indispensable; dans le cas où elles sont à une période de vue, l'acceptation permet de faire courir ce délai d'une façon certaine. Le refus d'acceptation peut, comme le refus de paiement, donner lieu à *protêt*. Les lettres à vue ne sont pas soumises à l'acceptation.

Les lettres de change, surtout lorsqu'elles sont tirées sur les pays d'outre-mer, sont parfois établies en deux ou trois expéditions, pour parer à l'éventualité de la perte de l'une d'elles. Dans ce cas, il doit être indiqué, sur chaque lettre, qu'elle est par *première*, *deuxième*, etc.; et le tiré est valablement libéré par le paiement, à l'échéance et sans opposition, de l'une d'elles régulièrement établie, sauf dans le cas où il en aurait accepté une autre; alors il reste garant vis-à-vis du porteur de bonne foi de la lettre acceptée.

Pour juger de la validité d'une lettre de change, on doit suivre la loi du pays où elle a été créée.

Celui qui paie une lettre de change avant son échéance est responsable de la validité du paiement.

Une lettre de change *à vue* est payable dès sa présentation. L'échéance d'une lettre de change à un certain délai de vue, court du lendemain de sa présentation, constatée par l'acceptation du tiré ou par le protêt faute d'acceptation.

La lettre de change proprement dite peut être établie sur un tiré qui ne soit pas, lors de la création de cette valeur, le débiteur du tireur. Mais il est essentiel qu'il y ait *provision* au jour de l'échéance; c'est-à-dire qu'à cette date, celui sur qui elle est fournie, soit redevable au tireur, ou à celui pour compte de qui elle est tirée, d'une somme au moins égale au montant de la lettre de change.

Délais. — Le paiement d'une lettre de change à vue, ou l'acceptation d'une lettre de change à un certain délai de vue, doit être exigé à peine de déchéance, sauf stipulation contraire, dans les trois mois lorsqu'elle est tirée de l'Europe ou de l'Algérie et payable dans les possessions européennes de la France et de l'Algérie. Le délai est de quatre mois pour celles tirées des états du littoral méditerranéen et de la Mer Noire sur la France et l'Algérie, et réciproquement de l'Europe sur les établissements français de la Méditerranée et de la Mer Noire. Il est de six mois pour celles tirées des possessions européennes de la France sur les colonies françaises de l'Atlantique et réciproquement. Enfin il est d'un an dans les autres cas.

En temps de guerre maritime, les délais sont doublés pour les pays d'outremer.

Clauses spéciales. — Les clauses suivantes sont parfois insérées dans les lettres de change:

« Suivant avis » ce qui veut dire que le tiré aura reçu un avis séparé de la lettre de change;

« Retour sans frais » ce qui, en cas de refus de paiement, accorde au porteur recours contre le tireur et les endosseurs consentants, jusqu'à prescription de l'effet, sans qu'il soit nécessaire de recourir au protêt;

« Sans acceptation », l'effet n'a pas à être présenté à l'acceptation;

« Sans garantie » lorsque le tireur ne répond pas du paiement de la lettre;

« Sans négociabilité avant l'échéance » la lettre ne peut être mise en circulation avant l'échéance.

LETTRE DE CREDIT. — Lettre missive autorisant le porteur à percevoir, près d'un tiers désigné, soit une somme définie, soit une somme quelconque jusqu'à la limite fixée; le signataire de la lettre devient débiteur, près du destinataire, aux lieu et place du porteur.

La lettre de crédit n'est pas à échéance fixe, et est exclusivement personnelle.

LETTRE DE VOITURE. — Etat des marchandises qu'un transporteur doit remettre à l'adresse d'un même destinataire.

La lettre de voiture doit être datée, indiquer le poids ou le volume des marchandises transportées, ainsi que leur nature; énoncer le prix du transport, le nom et l'adresse du transporteur, de l'expéditeur, et du commissionnaire, s'il y en a un.

Les règlements qui régissent l'établissement des prix de transports, étant des plus compliqués, donnent lieu à de fréquentes erreurs de la part des agents chargés de les établir. Ces erreurs sont presque toujours au désavantage du destinataire, lequel peut valablement présenter une réclamation dans le délai de deux ans de la date portée.

Le terme de *lettre de voiture* ne s'applique qu'aux contrats de transports fluviaux ou terrestres. Les contrats de transports maritimes se dénomment *connaissements*. (Voir ce mot.)

Timbre. — Les lettres de voitures ordinaires, pour transport par routes, canaux et fleuves, sont assujetties à l'emploi du papier timbré de la débite ou de papier timbré à l'extraordinaire.

Le timbre est acquitté suivant dimension et ne dépasse généralement pas 60 centimes. Mais la décharge de ces lettres de voiture, par la signature du destinataire, nécessite en outre l'apposition d'un timbre quittance de 0 fr. 10.

Les lettres de voiture de chemin de fer ne sont délivrées que sur demande; dans la majeure partie des cas, les récépissés en tiennent lieu.

Ces récépissés sont timbrés à 0 fr. 70, droit de décharge compris, lorsqu'ils s'appliquent aux transports en petite vitesse. Ceux des transports en grande vitesse ne sont taxés qu'à 0 fr. 35; mais ils ne peuvent tenir lieu de lettre de voiture que pour les transports par voie ferrée et le factage ou camionnage dont les compagnies sont responsables. Lorsque l'expéditeur veut que la même pièce soit normalement utilisée pour le transport en grande vitesse et les transports accessoires par route ou par eau, il doit réclamer la délivrance d'une lettre de voiture timbrée à 70 centimes.

Enregistrement. — Les lettres de voiture, de chemin de fer et de voies terrestres ou fluviales, sont frappées d'un droit d'enregistrement de 3 fr. 75 exigible avant toute production en justice.

LEVURE. — Microorganisme végétal, du genre champignon et de l'espèce saccharomyces, qui a pour caractéristique de produire la fermentation des matières sucrées, et de les transformer en alcool, en dégageant de l'acide carbonique.

C'est ce dégagement d'acide carbonique qui fait *lever* le liquide.

Les principales levures utilisées sont celles de bière et de vin.

La levure de bière est employée par les distillateurs pour produire artificiel-

lement la fermentation des jus sucrés, et par les boulangers pour préparer leur levain et déterminer la fermentation panaire qui donne à la pâte, sous l'influence de la cuisson, la contexture spongieuse à laquelle le pain doit ses propriétés digestives.

La levure, se corrompant très facilement à l'état frais, subit, avant d'être livrée au commerce, une dessiccation appropriée, à une faible température, pour éviter la destruction des ferments qu'elle renferme.

Le commerce de l'Epicerie de certaines contrées, particulièrement dans les campagnes, débite de la levure de bière dont il s'approvisionne auprès d'industriels spéciaux, dits *levuriers*.

LIARD. — Petite monnaie primitivement employée dans le Dauphiné et dont un édit de Louis XI étendit l'usage en France.

Bien qu'il y ait eu des liards de différentes valeurs, celui qui fut le plus usité était une pièce de cuivre de la valeur de trois deniers ou du quart d'un sol. C'est par suite de l'emploi de cette monnaie qu'on désigne encore, dans certaines contrées de la France, telles que le Lyonnais, sous le nom de *deux liards* la valeur d'un demi-sou, et sous le nom de *six liards* la valeur d'un sou et demi.

La suppression totale de cette monnaie s'est effectuée dans la deuxième moitié du XIX^e^ siècle, et elle a été remplacée par des centimes ou doubles centimes qui, quoique ayant toujours cours et continuant même à être frappés, ont presque totalement disparu eux-mêmes de la circulation.

LIBERATION. — La libération d'une dette peut s'effectuer, en droit, de trois façons: par le paiement, par la remise volontaire, par prescription.

On n'est légalement libéré d'une dette, contractée par pièces authentiques, que par l'annulation de ces pièces ou la possession d'une pièce postérieure annulatoire. La *prescription* (Voir ce mot) peut seule, dans certains cas, en tenir lieu.

C'est surtout en matière de contributions ou d'impôts qu'il est indispensable de conserver la preuve de la libération, ces sortes de dettes n'étant jamais présumées acquittées, même par l'acquit d'une semblable contribution postérieure et, en cas d'omission d'enregistrement sur les livres publics, pouvant toujours donner lieu à répétition.

LIBRE-ECHANGE. — On désigne ainsi une doctrine d'économie politique, qui consiste à laisser circuler librement les marchandises d'un pays dans un autre, sans y appliquer de droits de douanes destinés à favoriser les productions intérieures.

Il est évident que le principe du libre-échange est le seul absolument juste et absolument conforme à la liberté, en théorie.

Mais, si on passe à la pratique, on remarque aisément que, de nos jours, il ne pourrait être entièrement appliqué sans mettre les nations faibles, peu industrielles ou désavantagées de produits naturels, ou encore possédant une organisation commerciale inférieure, sous la dépendance des nations plus favorisées.

Aussi la théorie du libre-échange est-elle surtout en faveur en Angleterre, car si elle était mise universellement en pratique, c'est assurément ce pays qui en retirerait actuellement les plus grands avantages.

En France, il n'y a guère encore de libres-échangistes absolus, que de purs théoriciens ou des producteurs désavantagés par la protection accordée, à leur détriment, à d'autres producteurs.

Nous ne croyons pouvoir mieux faire que de citer ici les principes du libre-échange extraits d'un manifeste dû à la plume de Frédéric Bastiat, qui fut l'un des adeptes les plus distingués de cette doctrine:

« L'*échange* est un droit naturel comme la *propriété*. Tout citoyen qui a créé ou acquis un produit doit avoir l'option ou de l'appliquer immédiatement à son usage, ou de le céder à quiconque, sur la surface du globe, consent à lui donner en échange l'objet qu'il préfère. Le priver de cette faculté, quand il n'en fait aucun usage contraire à l'ordre public et aux bonnes mœurs, et uniquement pour satisfaire la convenance d'un autre citoyen, c'est légitimer une spoliation, c'est blesser la loi de la justice.

« C'est encore violer les conditions de l'ordre; car quel ordre peut exister au sein d'une société où chaque industrie, aidée en cela par la loi et la force publique, cherche son succès dans l'oppression de toutes les autres?

« C'est méconnaître la pensée providentielle qui préside aux destinées humaines, manifestée par l'infinie variété des climats, des saisons, des forces naturelles et des aptitudes, biens que Dieu n'a si inégalement répartis entre les hommes que pour les unir dans les liens d'une universelle fraternité.

« C'est contrarier le développement de

la prospérité publique, puisque celui qui n'est pas libre d'échanger n'est pas libre de choisir son travail et se voit contraint de donner une fausse direction à ses efforts, à ses facultés, à ses capitaux et aux agents que la Nature avait mis à sa disposition.

« Enfin, c'est compromettre la paix entre les peuples, car c'est briser les relations qui les unissent et qui rendent les guerres impossibles à force de les rendre onéreuses. »

Certes, ce sont là des vérités évidentes; mais qui n'ont que le tort de supposer, entre les diverses nations, une égalité d'organisation, de mœurs et de facultés qui n'existe pas en réalité. Aussi les protectionnistes ont-ils pu émettre des opinions contraires qui, quelquefois, ne sont pas moins fondées (Voir *Protectionnisme* et *Douanes*).

En résumé, le *libre-échange* est le principe théorique parfait, vers lequel les gouvernements doivent tendre autant que possible, afin de respecter la liberté individuelle; mais en employant cependant, autant qu'il est nécessaire, le système du *protectionnisme*, pour ne pas sacrifier l'intérêt général de la nation au bénéfice de producteurs étrangers.

Certains produits de consommation courante sont frappés de droits équivalant à 50, 60 et même quelquefois 80 % de leur valeur moyenne.

Lorsque les principaux états du monde, se seront entendus pour limiter les droits de douane, à 1/3 par exemple, de leur valeur pour les produits de grand luxe, et et à 1/10 pour les produits courants, ils auront rendu un service immense au commerce général, et à tous les peuples de la Terre, tout en conservant une barrière suffisante contre la concurrence exagérée venant de l'extérieur et des revenus douaniers importants.

LICENCE. — On entend par licence, l'autorisation qui est accordée de se livrer à une industrie ou à un commerce ne pouvant être exercé qu'après avoir été déclaré.

Cette permission spéciale, entraînant la perception d'un droit et la surveillance de l'administration, s'applique actuellement aux débitants de boissons, aux fabricants de sucre indigène, de salpêtre, de cartes à jouer, etc. La perception est réglée par le nombre d'établissements, et lorsqu'une même personne en possède plusieurs, elle est tenue d'avoir autant de licences.

La licence de débit de boissons est actuellement délivrée sur la simple réquisition des intéressés, par les receveurs-buralistes de la régie.

La licence était autrefois tarifée uniformément, selon la catégorie à laquelle appartenait le commerce ou l'industrie en cause. La loi du 29 décembre 1900 a établi une échelle de licences sur les boissons, basée sur la classe de patente pour les détaillants, et sur l'importance des ventes pour les marchands en gros.

Pour les détaillants, le taux de la licence varie selon le chiffre de la population, conformément au tableau suivant:

DÉBITANTS lorsqu'ils sont classés pour la patente	DROIT DE LICENCE, PAR TRIMESTRE DANS LES COMMUNES DE							
	Toutes catégories	500 habitants et au-dessous	501 à 1.000 habitants	1.001 à 4.000 habitants	4.001 à 10.000 habitants	10.001 à 20.000 habitants	20.001 à 100.000 habitants	100.001 habitants et au-dessus
	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
Dans le tableau A : 7e et 8e classes	*	5 *	6 *	7 50	11 25	15 *	18 75	25 *
6e classe	*	5 50	7 *	8 75	12 50	17 50	21 25	31 25
5e classe	*	6 25	8 *	10 *	15 *	20 *	25 *	37 50
4e classe	*	11 25	15 *	17 50	26 25	35 *	43 75	65 *
1re, 2e, 3e clas.	*	18 75	25 *	30 *	45 *	60 *	75 *	112 50
Dans un autre tableau	112 50	*	*	*	*	*	*	*

L'Administration a décidé que « d'une manière générale, doivent être rangées:

« Dans la 4e classe (sous la réserve qu'ils sont placés, pour la patente, soit dans cette classe ou dans une classe supérieure du tableau A, soit dans un autre tableau), les épiciers ou marchands de comestibles: *a)* qui livrent *habituellement* aux particuliers les vins ordinaires par paniers et les vins fins par bouteilles; *b)* ou qui vendent *habituellement* des liqueurs à la bouteille;

« Dans la 5e classe, comme marchands en détail d'alcool ou d'eaux-de-vie, ceux qui font *habituellement* des livraisons de spiritueux à la bouteille;

« Dans la 5e et 6e classe, comme marchands de vins en détail, ceux qui vendent à consommer chez eux, sur table ou sur comptoir, suivant qu'ils tiennent ou qu'ils ne tiennent pas de billard;

« Dans la 7e classe: *a)* comme débitants de liqueurs et eaux-de-vie, ceux qui vendent à emporter ou à consommer sur place, à la petite mesure ou au verre, seulement des liqueurs ou eaux-de-vie; *b)* comme débitants au petit détail de vins, bières, cidres, ceux qui vendent ces boissons au pot ou à la bouteille, sans en donner à boire chez eux, soit qu'ils se livrent exclusivement à cette vente, soit qu'ils y ajoutent celle des liqueurs et eaux-de-vie, à la petite mesure ou au verre. »

Les marchands en gros sont assujettis à payer un droit de licence trimestriel de:

50 francs, lorsqu'ils ne vendent pas annuellement plus de 100 hectolitres d'alcool, ou plus de 1.000 hectolitres de vin, ou plus de 2.000 hectolitres de cidre ou poiré;

75 francs, lorsqu'ils vendent annuellement de 101 à 250 hectolitres d'alcool ou de 1.001 à 2.500 hectolitres de vin, ou 2.001 à 5.000 hectolitres de cidre ou de poiré;

125 francs, lorsqu'ils vendent annuellement plus de 250 hectolitres d'alcool, ou plus de 2.500 hectolitres de vin, ou plus de 5.000 hectolitres de cidre ou de poiré.

L'évaluation de leur licence a lieu d'après le chiffre réel des ventes effectuées du 1er janvier au 31 décembre de chaque année.

Le droit de licence se paie par trimestre et d'avance.

Les sommes perçues en trop sur les marchands en gros, lors des trimestres d'ouverture, sont déduites des perceptions suivantes. Celles perçues en moins, par suite de l'accroissement de la vente, sont immédiatement exigibles dès que la quantité fixée pour l'année est dépassée.

LICHEN. — Végétal complexe, formé de l'association d'une algue et d'un champignon filamenteux lequel enserre la première et lui est intimement lié. Ces plantes sont très répandues dans la Nature et croissent jusqu'à l'extrême limite de la végétation, sur le sommet des montagnes et aux abords des pôles.

Sous l'influence de l'humidité, elles prennent naissance sur les objets les plus divers: le sol, les feuilles ou l'écorce des plantes, les pierres et même le fer.

Le lichen est appliqué, par les populations islandaises, à leur alimentation. Plusieurs animaux des contrées froides, notamment la renne, en font leur nourriture exclusive pendant l'hiver.

Le lichen renferme une certaine quantité de fécule nommée *lichenine*, qui forme

Lichen.

avec l'eau une gelée blanche et diaphane. Cette matière gélatineuse est employée par les brasseurs pour la clarification de la bière. Une espèce de lichen, astringente et amère, est même employée en Sibérie en guise de houblon pour la fabrication de la bière.

On extrait de diverses espèces de lichens, à l'aide de réactions chimiques, plusieurs matières colorantes, telles que l'orseille, le cudbear et le tournesol en pain.

La fécule de lichen, débarrassée de son principe amer, est employée à la préparation de gelées, de sirops et de pâtes auxquels on attribue une action calmante contre la toux et les maladies de poitrine.

Les droguistes du moyen âge débitaient un lichen spécial, dénommé *usnée humaine*, et qui croissait sur le crâne des suppliciés, restés longtemps exposés sur le gibet. Cette drogue, à laquelle la superstition populaire attribuait des propriétés merveilleuses, fut payée jusqu'à mille francs l'once, valeur considérable alors.

Commerce. — L'Epicerie actuelle, proprement dite, ne débite pas de lichen à l'état naturel, mais seulement la pâte de lichen, produit de confiserie, de couleur grisâtre, employé contre la toux. Elle s'en pourvoit chez les fabricants de confiserie.

LIE. — Sédiment qui se forme dans les boissons fermentées.

La lie est formée en majeure partie de minéraux, tartre et sulfate de potasse, rendus libres par la fermentation et entraînés par leur poids au fond du vase qui renferme la boisson, avec les matières fibreuses, gélatineuses, etc., précipitées par la clarification.

La densité de la lie, assez légère, la fait tenir en suspension dans une certaine quantité de liquide, qu'on en sépare par expression pour faire du vinaigre ou des eaux-de-vie inférieures. La partie solide qui reste est ensuite mise en pains, subit un brûlage pour détruire les matières étrangères qu'elle renferme, et la *gravelée* ainsi produite est utilisée soit dans la fabrication du tartre, soit dans la teinturerie.

La lie fraîche de bons vins, qui renferme encore une certaine quantité des principes constitutifs de ce vin, est employée quelquefois à corriger les défauts de goût ou de qualité de vins ordinaires ou à rétablir des vins blancs passés au jaune.

On en extrait également, par des procédés chimiques, l'éther œnantique, dénommé aussi bouquet des vins.

LIÈGE. — Substance végétale souple et d'une grande légèreté, qui forme l'écorce d'une variété de chêne, le *quercus suber* ou *chêne-liège*. Cet arbre croît dans les régions méridionales de l'Europe et en Algérie. En Corse, en Espagne et en Algérie, il forme à lui seul des forêts entières. L'Espagne et le Portugal sont les contrées d'Europe les plus riches en chênes-lièges. On rencontre en Espagne une variété de ce produit appelée liège noir.

Le Portugal est sur le marché mondial du liège le concurrent le plus sérieux de la France et de l'Algérie; sur une production totale d'environ un milion de quintaux à l'état brut, la part du Portugal est de 45 p. 0/0, celle de l'Algérie et de la France, de 30, celle de l'Espagne de 25, le reste provenant d'Italie, de Tunisie et un peu du Maroc où des massifs considérables de chênes-liège ont été signalés. Au point de vue de l'étendue, la France possède à peu près la moitié des forêts de chênes-liège qui existent dans le monde; sa part sur le marché est donc inférieure à ce qu'elle pourrait être.

Récolte. — La récolte du liège se fait au printemps; elle est des plus simples, puisqu'elle consiste simplement dans l'enlèvement de l'écorce, mais nécessite cependant d'assez grandes précautions pour ne pas entraîner la mort de l'arbre, qui, bien soigné, peut donner une douzaine de récoltes pendant son existence.

Emplois. — Le liège est employé à une foule d'usages. Grâce à son extrême légèreté et à sa grande imperméabilité, il permet d'assurer la flottaison des filets de pêche et de nombreux objets. L'industrie l'emploie pour assurer l'étanchéité des joints; la cordonnerie en fait des semelles hydrofuges, etc. Mais son principal emploi est son application au bouchage des bouteilles et flacons (Voir *Bouchons*).

Les déchets de la fabrication des bouchons se présentent sous forme de copeaux, de petits morceaux irréguliers et de poussière. Les parties les plus souples sont employées à faire des engins de sauvetage, à rembourrer des matelas employés dans la marine et qui, en cas de naufrage, peuvent être utilisés pour le sauvetage. La poudre est employée, sous son état naturel, à former le sol des lieux de sports athlétiques ou des hippodromes, et, calcinée en vase clos, elle sert à préparer, sous le nom de noir d'Espagne, une peinture et un noir d'imprimerie très estimés.

Dpuis quelques années le liège et ses déchets ont trouvé un nombre considérable d'emplois nouveaux, dans la construction comme isolant, et dans la fabrication d'objets de toute sorte pour lesquels on recherche la légèreté.

L'Epicerie se pourvoit de bouchons, dont elle fait un grand usage, soit, de première main, auprès des industriels qui les fabriquent, soit auprès des négociants en bouchons et articles de caves.

LIEUE. — Mesure itinéraire dont le nom vient des anciens Gaulois, chez lesquels elle était en usage. Sa valeur d'alors n'est pas bien connue, et elle a, de nos jours, subi encore de nombreuses variations.

On désigne communément par lieue, ou *lieue kilométrique*, une distance de quatre kilomètres. Il y a de certaines contrées où ce mot représente une distance un peu différente: on l'appelle alors lieue de pays.

La *lieue de poste* était l'ancienne mesure légale de distance. Elle valait 2.000 toises, ce qui représente 3.898 mètres.

La *lieue terrestre géographique*, de 25 au degré, équivaut à 4.444 mètres.

La *lieue marine*, de 20 au degré, représente 5.555 mètres. Elle correspond

exactement à trois minutes d'un degré de grand cercle terrestre.

Quelques pays étrangers emploient également le mot de lieue pour désigner une mesure itinéraire, dont la longueur varie dans chacun d'eux.

LIMON. — Fruit du limonier, espèce de citronnier dont les fruits, généralement assez volumineux, sont caractérisés par leur terminaison en un mamelon obtus.

LIMONADE. — Boisson qui, autrefois exclusivement fabriquée avec le jus de limon, se prépare actuellement à l'aide de citrons ou divers acides: citrique, tartrique, etc., ayant une saveur analogue.

La préparation de la limonade de ménage est des plus simples, puisqu'il suffit d'exprimer du jus de citron dans de l'eau, ou d'y faire dissoudre de l'acide citrique ou tartrique. Elle est généralement adoucie à l'aide de sucre.

La préparation de limonade industrielle nécessite plus de précautions, car les particules végétales, tenues en suspension dans le jus de citron, ne tarderaient pas à en amener la corruption.

Aussi a-t-on recours, soit à des filtrations et neutralisations appropriées, soit à la distillation, qui permet de recueillir séparément les huiles essentielles parfumées. Ce parfum, joint en proportion convenable à l'acide citrique, produit la limonade parfaite.

Pour rendre la limonade gazeuse, il suffit, si elle est suffisamment acide, d'y ajouter un peu de bicarbonate de soude; le dégagement d'acide carbonique s'effectue aussitôt.

Sous le nom de *soda-water* (eau sodique), les Anglais préparent une boisson gazeuze analogue, dont quelques établissements de limonadiers ont cru devoir importer le nom.

L'Epicerie débite assez souvent en été des bouteilles de limonade. Elle s'en pourvoit chez les fabricants d'eaux gazeuzes.

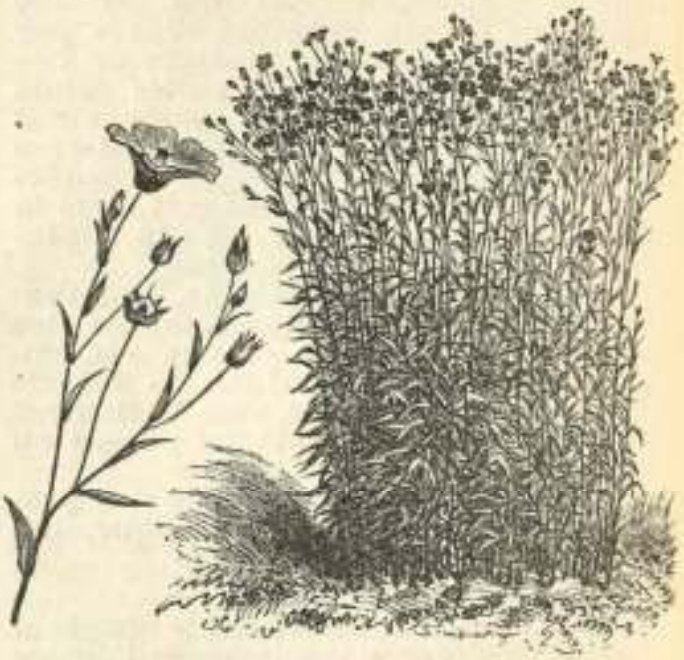
Elle vend aussi, en flacons, des produits concentrés, permettant la préparation rapide et économique de limonades fines, que lui fournissent des distillateurs spéciaux.

LIN. — Famille de plantes herbacées, croissant dans les régions tempérées, et dont une espèce, le lin commun, est cultivée et employée comme plante textile dans la plupart des contrées civilisées.

Le lin commun a la tige droite, cylindrique, rameuse à son sommet et haute de 45 à 60 centimètres; il porte des feuilles alternes d'un vert foncé et d'un bleu grisâtre clair.

Historique. — La culture du lin est immémoriale dans l'Europe centrale. Il en est de même dans l'Inde et en Egypte.

Les momies les plus anciennes, même des individus ayant appartenu aux plus basses classes, sont en effet enveloppées de bandelettes en lin. L'histoire nous



Lin.

apprend également que les tissus de lin les plus fins étaient employés dans l'Inde et dans les Gaules aux usages sacerdotaux. C'est dans des toiles de cette espèce que les druides recevaient, au premier jour de l'année, le gui sacré coupé sur les chênes avec la faucille d'or.

L'usage principal du lin consiste dans l'emploi de sa filasse, inférieure à celle du chanvre comme résistance, mais de beaucoup supérieure comme régularité, à la fabrication de fils et de tissus fins.

Commerce. — La semence de cette plante est seule vendue par le commerce de l'Epicerie, sous sa forme naturelle ou en poudre (graine et farine de lin), employée comme émollient. On en extrait une huile très mucilagineuse, qui peut être mangée ou brûlée, mais dont l'emploi principal consiste dans la préparation de vernis, peintures et encres d'imprimerie. Pour ces usages, cette huile, naturellement douée d'une propriété siccative assez grande, subit une ébullition qui a pour but de l'augmenter encore surtout quand on y adjoint de la litharge.

L'Epicerie se pourvoit de graine et de

farine de lin auprès du commerce de la droguerie.

LIQUEUR. — Ce mot, qui a la même racine que le mot liquide (de *liquere*, être clair), peut être employé à désigner toute substance liquide. C'est dans ce sens que l'emploient la médecine et la pharmacie. Cependant, en termes communs, il n'est guère appliqué qu'aux liquides destinés à être bus et surtout à ceux contenant une proportion quelconque d'alcool, de sucre et d'un parfum simple ou composé.

Dans le commerce, particulièrement, on ne désigne sous ce nom que les préparations d'alcool et d'aromates faites à l'aide de diverses substances et additionnées de sucre, par opposition à *spiritueux*, liquides alcooliques provenant de la distillation directe des plantes.

La préparation des liqueurs véritables ne date guère que du XIVe siècle, où la distillation du vin commença à se répandre. Elles se composèrent tout d'abord d'infusions d'aromates ou d'épices et d'alcool, et furent mises à la mode par les alchimistes, qui les décorèrent de noms pompeux : élixir de longue vie, liqueur d'or, etc., et leur attribuèrent des propriétés de tous genres, qui en faisaient de véritables panacées universelles.

On a fait depuis lors un nombre considérable de liqueurs. On trouvera dans des articles spéciaux les données générales relatives à chacune des plus connues: *anisette*, *curaçao*, *cassis*, *chartreuse*, etc.

Les liqueurs de ce dernier genre forment ce qu'on appelle des liqueurs composées, parce qu'elles sont à base d'un certain nombre de plantes, ou encore des liqueurs monastiques ou conventuelles, parce que c'est dans les couvents qu'elles furent préparées tout d'abord et que (hormis pour la liqueur de la Grande-Chartreuse jusqu'à ces temps derniers), les industriels qui les fabriquent prétendent en tenir la recette d'un monastère disparu.

La composition de ces liqueurs varie avec le fabricant; cependant, à titre d'exemple, nous croyons devoir indiquer la formule suivante, qui nous a été communiquée.

Girofle	150 gr.
Muscades	200
Menthe poivrée	225
Cannelle	250
Gingembre	25
Mélisse	250
Genepi des Alpes	250
Racines fraîches d'angéliques	250
Calumeus aromelicus	40
Cardamoine mineur	50
Fleurs d'arnica	60
Vanilline	0, 30
Alcool à 85°	51 lit.
Sucre raffiné	30 kil.
Miel de Narbonne pur	10 —
Eau bouillie, quantité suffisante pour compléter cent litres	

Inciser et contuser les matières et les faire macérer pendant 48 heures dans la quantité d'alcool prescrite. Distiller après avoir ajouté 20 litres d'eau pour retirer 50 litres de bon produit, puis laisser refroidir. Ajouter alors le miel et le sirop de sucre intimement mélangés et tièdes. Remuer vigoureusement, adjoindre la vanilline dissoute et compléter le volume à 100 litres avec une quantité suffisante d'eau pure bouillie. On colore en jaune et on filtre. La coloration se fera à l'aide de caramel.

Ce genre de liqueurs a généralement de 40 à 43° d'alcool.

Une liqueur composée, qui eut autrefois un moment de grande vogue, et se consomme encore dans quelques régions, est l'élixir de *Garus* (Voir ce nom) d'une préparation facile et de bonne qualité.

La liqueur hygiénique de Raspail (Voir ce nom) est également une liqueur composée, dont la formule est due au célèbre hygiéniste.

LIQUIDAMBAR. — Baume préparé avec le suc balsamique, obtenu par incision, d'une espèce d'arbre du même nom, originaire du Mexique.

Cet article était vendu par l'Epicerie ancienne qui tenait une quantité assez considérable de drogues.

LIQUIDATEUR. — Personne désignée, le plus souvent par autorité de justice, pour régler les affaires d'un commerçant frappé d'incapacité, ou pour procéder à la dissolution d'une société et à l'apurement des comptes.

Le liquidateur d'un commerçant ou d'une société en faillite se nomme *syndic*.

LIQUIDATION. — Le mot liquidation, dont le sens exact est « rendre clair », est employé commercialement pour indiquer un règlement définitif, une apuration de comptes.

Cette opération est, en somme, effectuée à chaque modification importante survenue dans l'état d'une maison de commerce: vente de fonds, cessation de commerce, association ou désassociation, décès ou disparition d'un commerçant, etc.

Lorsque la liquidation ne peut être opérée par le commerçant, soit par son défaut, soit parce qu'il est juridiquement frappé d'incapacité commerciale, il est

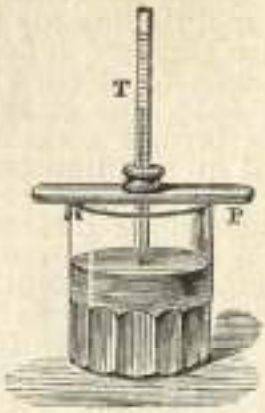
nommé un *liquidateur* pour effectuer cette opération.

Liquidation judiciaire. — Tout commerçant amené à cesser ses paiements peut réclamer le bénéfice de la liquidation judiciaire, conformément à la loi du 4 mars 1889. La liquidation judiciaire met, en quelque sorte, le commerçant dans le même état provisoire que la déclaration de *faillite* (Voir ce mot), c'est-à-dire que tous ses biens sont mis à la disposition du liquidateur désigné par autorité de justice pour l'apuration de ses comptes; avec cette différence que le failli se trouve dessaisi de ses biens, exclusivement gérés par le syndic, tandis que le commerçant en état de liquidation n'est qu'assisté du liquidateur, et peut s'opposer aux décisions de celui-ci, si elles lui paraissent arbitraires. En outre, s'il est prouvé que le mauvais état de ses affaires a été amené sans faute grave de sa part et qu'il a agi avec la plus entière bonne foi, il n'est frappé d'aucune déchéance et continue à jouir de tous ses droits de citoyen. Dans le cas où l'apuration de ses comptes fait découvrir des irrégularités dans l'exercice de son commerce, la liquidation judiciaire est transformée en faillite.

Formalités. — Pour obtenir la liquidation judiciaire, le commerçant ne doit pas attendre que son actif soit gravement diminué; au contraire, dès qu'il s'aperçoit que les circonstances ne lui permettent pas de conjurer la mauvaise fortune, il doit présenter sa requête de mise en liquidation au Tribunal de Commerce, au greffe duquel il dépose également son bilan et l'état de ses créanciers. En même temps, il cesse totalement ses paiements.

Liquidation amiable. — Lorsque les pertes subies par un commerçant sont peu graves et que, par des modifications quelconques, il est assuré de pouvoir faire honneur à ses affaires en un temps donné, pourvu qu'il lui soit accordé un long crédit ou une remise de ses dettes en cours, le commerçant peut aviser ses créanciers de sa situation, les réunir et obtenir d'eux un acte collectif le déchargeant de son passif.

LIQUOMETRE. — Cet instrument, dénommé aussi capillarimètre ou vinomètre, avait pour but de permettre le dosage rapide de l'alcool dans les vins. Il est basé sur ce principe que, dans un tube capillaire, un liquide s'élève d'autant plus qu'il est plus chargé en alcool. Ce principe, exact pour les mélanges d'alcool et d'eau pure, est vicié par la présence des substances étrangères qui se



Liquomètre.

trouvent dans les spiritueux et surtout les vins. Aussi l'emploi de cet appareil pour le dosage des vins a-t-il dû être abandonné.

LIQUOREUX. — On donne le nom de liquoreux (ayant l'aspect de la liqueur) à des liquides de consistance légèrement pâteuse, ou *sirupeuse*, rappelant beaucoup plus l'aspect du sirop que celui des liqueurs, dont quelques-unes, qui ne comportent pas de sucre dans leur préparation, sont d'une grande fluidité.

Les vins liquoreux, ou *vins de liqueur*, sont quelquefois des vins cuits, un peu épais et très chargés en sucre, ou des vins très forts dont on a interrompu la fermentation au moyen du *mutage*.

LIQUORISTE. — On désigne sous le nom de liquoristes les industriels qui fabriquent des liqueurs, ainsi que les commerçants qui les débitent généralement. Les premiers sont appelés distillateurs-liquoristes.

Les premiers liquoristes furent les pharmaciens et les confiseurs. Les apothicaires de province surtout avaient la coutume de servir, dans une pièce située près de leur officine, des liqueurs de leur fabrication à leur clientèle.

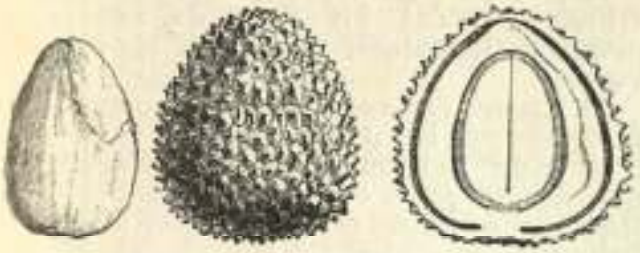
Peu à peu l'industrie du liquoriste s'établit dans certaines villes et est devenue, aujourd'hui, l'une des plus considérables qui soient.

LITCHI. — Arbre de la famille des sapindacées, qui croît en Chine, en Indo-Chine et dans la Malaisie.

Les fleurs, petites et réunies en grappes, donnent naissance à un fruit portant le même nom, de grosseur intermédiaire

entre une cerise et une petite prune, et formé d'un noyau assez volumineux entouré d'une arille souple et charnue, rappelant le goût du raisin muscat, et ayant, à l'état frais, une agréable saveur acidulée.

Cette arille est elle-même renfermée



Litchi, fruit décortiqué, entier et sectionné.

dans une coque friable et très mince, hérissé d'une quantité de petites aspérités régulières.

Ce fruit est très apprécié des Français établis en Indo-Chine, où il est couramment consommé frais ou desséché.

Depuis quelques années, ce fruit desséché a été importé en France, et il est couramment debité chez les marchands de comestibles et chez les épiciers qui font leur spécialité de produits coloniaux.

LITHARGE. — Protoxyde de plomb cristallisé. Ce corps, qui se présente sous forme de petites lames, de couleurs diverses, selon la méthode à l'aide de laquelle on l'a préparé, sert à fabriquer, sous l'action d'acides divers, les sels de plomb employés par l'industrie, notamment pour la préparation d'une belle couleur jaune, connue sous les noms de jaune de Cassel, de Paris et de Vérone.

La litharge s'emploie également dans la poterie; dans la pharmacie, pour la préparation des emplâtres; et aussi pour augmenter la propriété siccative des huiles.

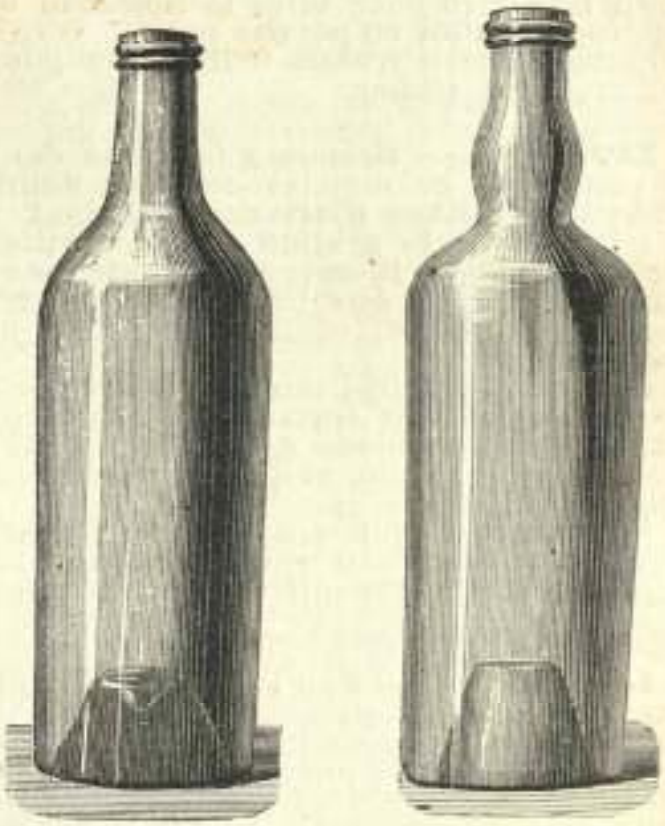
Par suite de son affinité pour les acides, elle a été employée parfois à la saturation de l'acide acétique des vins aigris auxquels elle communique une saveur doucereuse. Cette addition, des plus dangereuses, puisqu'elle détermine, à toute dose, un véritable empoisonnement, est rigoureusement réprimée. Il est possible de reconnaître facilement cette fraude par les deux procédés suivants :

Il suffit de verser quelques gouttes de vin suspecté dans une dissolution de chromate de potasse. La présence de la litharge est immédiatemnet décelée par le réactif qui se trouble en jaune dans ce cas.

On peut encore décolorer un peu de ce vin par la filtration et verser dans ce vin décoloré une solution d'hydrogène sulfuré, qui forme avec la litharge du sulfure de plomb se rassemblant au fond du vase sous la forme d'un précipité noir. noir.

LITRE. — Unité de mesure de capacité du système métrique, représentant exactement un décimètre cube. (Voir *Système métrique).*

On donne également le nom de litre à



Litre ordinaire. Litre ilois.

des bouteilles contenant un litre et qui servent au débit des vins ordinaires et d'une foule d'autres produits liquides.

La bouteille d'un litre est aujourd'hui la plus communément employée en France, dans le commerce de l'Epicerie surtout.

L'échange continuel de ces récipients entre commerçants est cause qu'il est difficile d'en assurer exactement la contenance. Nous ne saurions trop recommander aux commerçants en Epicerie, ou de ne se servir que de litres marqués à leur nom et dont la contenance a pu être vérifiée, ou de ne point vendre comme litre le contenu des bouteilles de ce format de la capacité desquelles ils ne sont

pas absolument certains. Ils pourraient en effet, pour le manque d'une quantité très légère de liquide, se voir dresser procès-verbal de la part des agents du service des poids et mesures, et être condamnés pour tromperie sur la quantité de la marchandise vendue, quelle que soit leur bonne foi à cet égard.

L'Epicerie se pourvoit de litres directement dans les verreries ou chez les négociants en articles de cave.

LITRON. — Ancienne mesure de capacité française équivalente à 0 litre 8125. Il en fallait 16 pour faire le boisseau et elle représentait 36 pouces cubes.

Cette mesure n'était usitée que pour les matières sèches.

LIVAROT. — *Fromage* fabriqué dans le canton de ce nom et celui de Saint-Pierre sur Dives (Calvados), et dont il est fait une très grande consommation. On prétend que la saveur spéciale de ce fromage est due aux herbes des magnifiques prairies au milieu desquelles ce pays est situé.

Le livarot est un fromage maigre, préparé avec du lait écrémé au moins en partie, que l'on place dans des lanières de feuilles de laiche, et qui est coloré avec du rocou.

Ce fromage, qui a de 10 à 12 centimètres de diamètre est débité par les maisons d'Epicerie qui vendent des fromages mous.

LIVRAISON. — Par la livraison d'une marchandise, on entend la libération de toutes les obligations du vendeur. Par la prise de livraison pure et simple cesse, en thèse générale, tout recours de l'acheteur contre le vendeur, à raison des défectuosités ou irrégularités de ladite marchandise.

Il est d'usage dans le commerce, lorsque les marchandises doivent voyager, que la livraison soit considérée comme effectuée dès la prise en charge par le transporteur, lequel est regardé comme l'agent de l'acheteur. C'est ce qu'on entend par les mots : marchandises livrables en gare de départ. L'acheteur n'aurait donc recours, en principe, en cas de défectuosité de la marchandise livrée, que contre son agent : le transporteur; cependant, comme celui-ci n'a aucun moyen de reconnaître l'identité de la marchandise qu'il transporte et qu'il n'a pas qualité pour cela, il est mis hors de cause si les défectuosités de la marchandise livrée proviennent de sa nature, et non pas d'avaries qui ont pu se produire en cours de route. La marchandise dont la prise de livraison lui est refusée pour cause de défectuosité de nature, c'est-à-dire de manque d'identité avec celle commandée, reste donc la propriété de l'expéditeur.

Refus de prendre livraison. — Le destinataire n'est en droit de refuser de prendre livraison que dans les cas suivants :

1° La marchandise n'est pas conforme à celle qui lui a été vendue;

2° Elle est dans un état d'avarie tel qu'elle ne peut être absolument pas utilisée, pas même en partie, par le destinataire;

3° Le transporteur se refuse à constater les avaries que la marchandise a subies.

Dans ce dernier cas, le destinataire n'est pas autorisé à se refuser à prendre livraison; mais il peut y surseoir jusqu'à ce que des experts aient prononcé et que les responsabilités aient été établies.

Lorsque les avaries ont été dûment constatées, il doit prendre livraison, et il lui appartient de se faire indemniser, par le fournisseur ou par le transporteur, selon la partie à laquelle le fait incombe (Voir *Avaries* et *Transports.*)

Le retard, quelque prolongé qu'il soit, n'autorise jamais à lui seul le refus de prise de livraison. Il donne simplement lieu à dommages-intérêts.

Arrêt de livraison. — Malgré la fiction commerciale que les marchandises voyagent aux risques du destinataire, c'est-à-dire qu'il en est propriétaire à dater de la remise en gare, il est possible à l'expéditeur de s'opposer à la livraison tant que la marchandise n'a pas été effectivement mise à la disposition du destinataire. Si le transporteur ne se conforme pas à l'ordre de ne pas livrer, il peut être passible de dommages-intérêts.

LIVRE. — Ce nom a servi à désigner également une ancienne unité monétaire et une ancienne unité de poids, variables selon les temps et selon les pays. Cette désignation semblable provient, dit-on, de ce que chez les Romains l'unité monétaire dénommée *as* avait exactement le poids d'une livre dont on lui donnait aussi le nom.

Livre poids. — La *livre romaine*, qui fut en usage en France jusqu'à l'établissement du *poids de marc* par Charlemagne, pesait primitivement 10 onces, et fut fixée ensuite à 12.

La livre variait en France suivant les provinces. La livre *poids de marc* ou *poids du roi* équivalait à 489 grammes 505,846.

On ne désigne plus actuellement sous ce nom en France que la *livre métrique* ou le demi-kilogramme.

Cette appellation cependant n'est pas légale, et il pourrait être dressé contravention aux commerçants qui en feraient usage.

Livre monnaie. — Le nom de livre a été appliqué autrefois à des monnaies de poids et de valeurs très différentes.

Au moyen âge la livre, monnaie de compte ou pièce d'argent, à laquelle était attribuée la valeur de 12 onces d'argent, se divisait en vingt sous. Cette monnaie portait le nom de *livre tournois*, par opposition à la *livre parisis* dont la valeur était de près d'un quart plus forte et qui se divisait également en 20 sous, avec cette différence que les sous parisis valaient 15 deniers tournois, alors que les sous tournois n'en valaient que 12.

En 1719, il fut frappé des pièces d'argent d'une livre, pour le compte de la Compagnie des Indes, mais un édit de septembre 1720 en décida la refonte.

La valeur de la livre de compte française qui fut usitée depuis 1750 jusqu'à l'adoption de notre système monétaire actuel, équivalait à 0 fr. 98765, et se divisait en 12 sous de 12 deniers.

Le nom de livre a été employé longtemps en France comme synonyme de franc.

En Angleterre, et dans le commerce international, il est une monnaie de compte très usitée désignée sous le nom de *livre sterling*, dont la valeur est d'environ 25 fr. 20. Elle est représentée, comme monnaie d'or, par la pièce frappée depuis 1816 sous le nom de *sovereign* (souverain).

LIVRES DE COMMERCE. — Les livres de commerce sont ceux qui ont pour but l'inscription de tous les actes commerciaux d'une maison.

Livres obligatoires. — Ceux dont la loi exige la tenue par tout commerçant sont les suivants: le *journal*, le *copie de lettres* et le *livre d'inventaires*.

Cette partie du Code de commerce est extrêmement importante pour les commerçants de tous genres, aussi la reproduisons-nous ci-dessous en entier :

ART. 8. — Tout commerçant est tenu d'avoir un livre-journal qui présente, jour par jour, ses dettes actives et passives, les opérations de son commerce, ses négociations, acceptations ou endossement d'effets, et généralement tout ce qu'il reçoit et paie, à quelque titre que ce soit ; et, qui énonce, mois par mois, les sommes employées à la dépense de sa maison ; le tout indépendamment des autres livres utilisés dans le commerce, mais qui ne sont pas indispensables.

Il est tenu de mettre en liasse les lettres missives qu'il reçoit, et de copier sur un registre celles qu'il envoie.

ART. 9. — Il est tenu de faire, tous les ans, sous seing privé, un inventaire de ses effets mobiliers et immobiliers, et de ses dettes actives et passives, et de le copier, année par année, sur un registre spécial à ce destiné.

ART. 10. — Le livre journal et le livre des inventaires seront paraphés et visés une fois par année.

Le livre de copies de lettres ne sera pas soumis à cette formalité. Tous seront tenus par ordre de dates, sans blancs, lacunes ni transports en marge.

ART. 11. — Les livres dont la tenue est ordonnée par les art. 8 et 9 ci-dessus seront cotés, paraphés et visés soit par un des juges des tribunaux de commerce, soit par le maire ou un adjoint, dans la forme ordinaire et sans frais. Les commerçants seront tenus de conserver ces livres pendant dix ans.

ART. 12. — Les livres de commerce, régulièrement tenus, peuvent être admis par le juge pour faire preuve entre commerçants, pour faits de commerce.

ART. 13. — Les livres que les individus faisant le commerce sont obligés de tenir, et pour lesquels ils n'auront pas observé les formalités ci-dessus prescrites, ne pourront être représentés ni faire foi en justice au profit de ceux qui les auront tenus, sans préjudice de ce qui sera réglé au livre des *Faillites* et *Banqueroutes*.

ART. 14. — La communication des livres et inventaires ne peut être ordonnée en justice que dans les affaires de succession, communauté, partage de société, et en cas de faillite.

ART. 15. — Dans le cours d'une contestation, la représentation des livres peut être ordonnée par le juge, même d'office, à l'effet d'en extraire ce qui concerne le différend.

ART. 16. — En cas que les livres dont la représentation est offerte, requise ou ordonnée, soient dans des lieux éloignés du tribunal saisi de l'affaire, les juges peuvent adresser une commission rogatoire au tribunal de commerce du lieu, ou déléguer un juge de paix pour en prendre connaissance, dresser un procès-verbal du contenu, et l'envoyer au tribunal saisi de l'affaire.

ART. 17. — Si la partie aux livres de laquelle on offre d'ajouter foi refuse de les représenter, le juge peut déférer le serment à l'autre partie.

Remarques. — Quoique, aux termes de la loi (art. 11) les livres journal et d'inventaires doivent être cotés, para-

phés et visés *sans frais*, il est d'usage, au Tribunal de commerce de Paris, de percevoir une petite somme, à titre de droit d'enregistrement et rémunération du greffier.

Si les livres de commerce ne peuvent faire preuve qu'entre commerçants, ils peuvent fournir au juge un commencement de preuve, lorsqu'il s'agit de fournitures faites à un non commerçant.

De même, les livres non tenus selon les prescriptions de la loi, peuvent cependant, par leur concordance avec d'autres pièces justificatives, servir à former une présomption de l'existence d'une créance commerciale.

Livres facultatifs. — Toute comptabilité si simple qu'elle soit nécessite, en outre des livres dont la tenue est obligatoire, l'emploi de plusieurs autres registres, dont le nombre varie selon l'importance de la maison de commerce.

En premier lieu, pour parer aux erreurs d'inscriptions sur le *journal*, on se sert généralement du *brouillard*, sur lequel les opérations sont inscrites, au courant de la plume, au fur et à mesure qu'elles se produisent. Ce livre, simple brouillon ainsi que son nom l'indique, peut supporter sans inconvénient les ratures ou surcharges: il n'a pas de valeur légale.

Vient ensuite le *grand livre*, sans lequel il est presque impossible de se rendre compte de sa situation vis-à-vis des autres commerçants avec lesquels on a des relations d'affaires.

Enfin, il est d'un usage général d'employer un « carnet d'échéances », comportant l'inscription des effets à payer et des versements quelconques à effectuer à dates fixes; ainsi qu'un « livre d'effets à recevoir », où sont inscrites toutes les mentions relatives à ces effets.

Ces registres, en quelque sorte fondamentaux, se subdivisent, dans les maisons importantes, en un plus grand nombre de livres rentrant dans les mêmes catégories.

LIVRE D'INVENTAIRES. — Soumis à la formalité de la cote (Voir *Livres de commerce*) comme le journal, le livre d'inventaires est un simple registre sur lequel les commerçants sont tenus d'inscrire les résultats de leurs *inventaires* (Voir ce mot) qu'ils doivent faire au moins une fois par an.

LLOYD. — Nom donné dans divers pays à des compagnies d'assurances ou de haut commerce, ces dernières s'occupant particulièrement de transports maritimes et en possession, à l'heure actuelle, de quelques-unes des principales lignes de navigation.

Ce nom était celui d'un Levantin qui tenait à Londres, dans Lombard Street, un établissement de café, où se réunissaient les assureurs et autres agents du commerce maritime.

LOCATION. — Voir *Bail*.

LODOÏCE. — Sorte de palmier qui croît aux îles Seychelles et est connu vulgairement sous le nom de cocotier des Maldives.

C'est un grand arbre dont la tige peut atteindre trente mètres de hauteur et dont le fruit, qui pèse de 10 à 12 kilogrammes, renferme des semences avortées et un seul noyau développé, ayant l'apparence de deux cocos juxtaposés. Ce fruit contient une substance gélatineuse excellente à manger à l'état frais, et assez analogue au coco ordinaire. Lorsqu'il est complètement mûr, il produit une huile et une fécule consommées par les indigènes.

Ce fruit n'a été que rarement importé en Europe.

LOTIER. — Plantes herbacées, de la famille des légumineuses, originaires du Levant et cultivées dans les contrées méridionales de l'Europe.

Le lotier comestible, plante annuelle

Lotier

des rives méditerranéennes, porte des fleurs jaunes assez grandes, auxquelles succèdent des gousses renfermant plusieurs semences analogues aux pois, et dénommées pois sucrés. Les jeunes gousses peuvent se manger entières, comme les haricots verts et, à maturité, les se-

mences se mangent seules, comme celles des pois.

Une variété, le lotier pourpre, commun dans les jardins, également comestible à l'état frais, donne, par la torréfaction de ses graines, un succédané du café assez estimé. On l'appelle pois-café.

LOUAGE DE SERVICES. — Le *contrat* (Voir ce mot) de louage de services est soumis à certaines prescriptions spéciales.

D'abord, l'article 1780 du Code Civil lui impose des restrictions: « on ne peut engager ses services qu'à temps et pour une entreprise déterminée ».

Le contrat qui ne spécifie pas une durée précise est donc toujours révocable, pourvu que l'on se conforme aux usages qui prévoient la brusque rupture de ce contrat.

Cette question est assez complexe, surtout pour le commerce de l'Epicerie, et la solution à lui donner peut varier, selon les localités et d'autres circonstances.

Le même article 1780 C. C., complété par la loi du 27 décembre 1890, règle en principe cette question de la façon suivante: « La résiliation du contrat par la volonté d'un seul des contractants peut donner lieu à des dommages-intérêts. Pour la fixation de l'indemnité à allouer, le cas échéant, il est tenu compte des usages, de la nature des services engagés, du temps écoulé, des retenues opérées et des versements effectués en vue d'une pension de retraite et, en général, de toutes les circonstances qui peuvent justifier l'existence et déterminer l'étendue du préjudice causé... »

Le dernier membre de phrase que nous venons de citer nous éclaire sur la volonté du législateur. Le brusque renvoi nécessite la réparation du préjudice causé; donc il faut, pour qu'il y ait lieu à réparation que le préjudice existe.

Aussi les tribunaux ont-ils pu admettre qu'en certains cas la brusque rupture du contrat de louage ne causait aucun préjudice appréciable et, par conséquent, ne pouvait donner lieu à indemnité.

Le cas est admis, en ce qui concerne les contrats entre patrons et commis de l'Epicerie, pour les localités importantes où ce commerce est très développé, et où l'employé brusquement remercié est assuré de trouver immédiatement un nouvel emploi, pour peu qu'il le désire; car c'est la protection du salarié qui forme la base de cette législation.

Dans lesdites localités, il peut donc être spécifié que le patron et l'employé sont libres de cesser leur contrat, tacite ou écrit, sans avoir à se prévenir à l'avance, et sans qu'il y ait lieu à indemnité de part ni d'autre.

Sans entente préalable, sans spécification entre les parties, elles restent assujetties à la règle commune, qui est l'obligation de se prévenir d'avance.

Sur le territoire de la France continentale, on estime qu'un délai de huit jours est suffisant pour permettre à l'employé d'épicerie de trouver une situation nouvelle, au patron de se pourvoir d'un nouveau commis.

Pour les autres emplois (représentants, voyageurs, etc.), le délai est généralement d'un mois.

Pendant ledit délai, toutes facilités doivent être accordées à l'employé remercié pour se pourvoir d'une situation nouvelle, sans que cependant il soit déchargé de l'obligation d'effectuer les charges de son emploi.

La partie qui se refuse à se conformer aux règles ci-dessus doit à l'autre une *indemnité de brusque renvoi* (Voir *Indemnité*).

En tous cas, le contrat de louage est toujours un contrat synallagmatique ou bilatéral; c'est-à-dire qu'il ne peut stipuler, en faveur d'une des parties, un avantage quelconque dont la contre-partie ne soit, en même temps, accordée à l'autre contractant.

Ainsi, un patron ne peut s'assurer le droit de renvoyer son employé brusquement sans que celui-ci possède, de ce seul fait, le droit de s'en aller de même.

De plus, selon les termes de la loi du 27 décembre 1890: « Les parties ne peuvent renoncer à l'avance au droit éventuel de demander des dommages-intérêts » en vertu de la brusque cessation de ce contrat.

Le contrat de louage peut toujours être résolu brusquement, lorsqu'il y a motif légitime; par exemple, lorsqu'un employé se refuse en fait à effectuer le service pour lequel il a été engagé, ou lorsqu'il commet des actes indélicats.

Dans un cas comme dans l'autre, il faut pouvoir en administrer la preuve, pour être assuré d'un jugement favorable en cas de contestations en justice. Ces contestations ne peuvent plus avoir lieu après un règlement de compte, ce règlement constituant à lui seul la preuve d'une transaction intervenue.

Lorsqu'un employé, ayant commis une indélicatesse, se refuse à accepter le règlement de comptes proposé, le patron ne peut conserver recours contre lui qu'en le traduisant en justice; car, si cet employé poursuit lui-même le règlement de

comptes, il ne pourra être fait état de sa responsabilité, au sujet de l'indélicatesse commise, que si celle-ci a été l'objet d'une plainte régulière non rétractée.

Toute personne employée à un titre quelconque a le droit d'exiger, lors de la rupture ou de la cessation de son contrat de louage de services, un *certificat* (Voir ce mot) constatant le titre auquel elle a été occupée.

LOUIS. — Monnaie d'or instituée par Louis XIII, le 31 mars 1640, et qui dut son nom à l'effigie du roi qu'elle portait sur la face.

Cette institution fut établie en vue de remédier à l'usage du temps qui consistait à rogner et falsifier les pièces d'or. Les louis portant une bordure frappée ne pouvaient être rognés.

La valeur de cette monnaie varia fréquemment pendant tout le temps où elle fut en usage. Non seulement les émissions successives ne furent pas du même poids, mais, souvent, la même émission changea plusieurs fois de valeur légale, par décret.

Les louis frappés en 1620 pesant 6 gr. 75 et destinés à remplacer l'écu d'or, qui valait alors 5 livres 4 sols, furent émis à 5 livres. Ils reçurent plus tard le nom de *demi-louis* lorsque les pièces du même genre, valant 10 livres, furent émises.

On frappa également des pièces de 20 livres, connues sous le nom de double louis ou *doublons*.

On fit encore d'autres pièces, mais en petit nombre, et dont l'usage ne s'est pas répandu, de 40, 60, 80 et 100 livres. Ces dernières pièces, d'une gravure très soignée et qui furent plutôt employées comme médailles que comme monnaies, sont très recherchées des amateurs.

De 1692 à 1723, les frappes diverses et les décrets firent varier la valeur des louis de 11 livres 10 sols à 78 livres 15 sols. Ces derniers, pesant 12 grammes 24, avaient été émis en 1746 pour 30 livres. Ils furent portés à 36 livres en 1718 et atteignirent leur maximum en 1720.

En 1726, les louis furent mis à la refonte pour la plupart et une nouvelle émission du poids de 8 grammes 16 fut faite au taux de 20 livres, porté à 24 la même année. Jusqu'à l'établissement des monnaies décimales, le louis conserva ensuite sa valeur de 24 livres.

Le 12 septembre 1810, un décret attribua aux louis de toutes les époques une valeur légale de 23 fr. 55 c. pour les louis de 24 livres et de 47 fr. 20 c. pour les doubles louis de 48 livres.

Les premières pièces d'argent, fabriquées en 1641 à l'effigie royale, portèrent un moment le nom de *louis d'argent*. Ces pièces, qui valaient 60 sols, furent appelées depuis *écus blancs*.

Aujourd'hui, on désigne communément sous le nom de louis les pièces de 20 fr., qu'elles portent ou non l'effigie d'un roi de ce nom.

LUNEL. — On désigne ainsi un vin muscat très renommé, récolté aux environs de la ville de ce nom (Hérault). C'est un vin de liqueur titrant de 15 à 20 degrés d'alcool. Toutes les Epiceries de luxe en sont pourvues.

LUPIN. — Herbes du genre légumineuses, papillionacées, à feuilles entières ou digitées, à fleurs bleues, violettes ou panachées disposées en grappes terminales, et très répandues sur le vieux continent et dans l'Amérique du Sud.

Les graines d'un certain nombre d'espèces sont couramment employées à l'alimentation des hommes et des animaux. Elles entrent dans la préparation de diverses farines alimentaires, telles que la *revalescière* et l'*ervalenta*.

M

MACADAM. — Nom donné à Paris et dans la région parisienne à un vin blanc doux nouveau, bourru et incomplètement fermenté, ayant un aspect trouble, dû à la présence des parcelles de pulpe qui n'ont pu être déposées par le repos. Ce vin est vendu surtout par les débitants.

MACARON. — Pâtisserie ronde à base d'amandes pilées, de blancs d'œufs et de sucre, cuits à une chaleur modérée. On la désigne dans certaines contrées sous le nom de *massepain*.

Les amandes sont débarrassées de leur enveloppe puis quelquefois très légèrement torréfiées; puis on les pile avec du

Macaron de Nancy.

sucre et on y ajoute un blanc d'œuf par 125 grammes d'amandes environ. On parfume avec diverses essences. La pâte bien travaillée à la spatule et rendue homogène, on la dresse en disques bombés, à la pochette, puis on la fait cuire environ trois quarts d'heure, au four modérément chauffé.

Historique. — Comme beaucoup de friandises anciennes, les macarons, importés d'Italie, ont été préparés longtemps dans les couvents. Au XVII^e^ siècle, ils étaient déjà célèbres. Le commerce de cette pâtisserie est même resté longtemps, dans certaines villes, l'apanage des religieuses, notamment à Nancy, où on les appelait *Sœurs macarons*.

Les macarons de Nancy ont, à cause de cela, conservé pendant longtemps et conservent même encore une certaine renommée.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite cet article en quantités considérables, surtout depuis que l'industrie produit des macarons à bon marché, dont la base principale est la noisette souvent mélangée de farineux, particulièrement de la fécule de pomme de terre.

Le produit ainsi obtenu, de qualité secondaire comme finesse de goût, est d'un prix plus modéré et est presque aussi agréable à l'état frais; mais il a le grave défaut de dessécher très rapidement.

L'Epicerie débite également des macarons fins composés uniquement de blancs d'œufs, d'amandes pilées et de sucre. Quoiqu'ils portent généralement le nom de « macarons de Nancy », ils en proviennent fort rarement, et sont préparés par presque tous les fabricants de biscuits.

MACARONI. — Sorte de pâtes alimentaires se présentant sous la forme de tubes allongés.

La fabrication du macaroni s'obtient à l'aide de presses où la pâte est foulée, et dont le fond est perforé de trous légèrement coniques portant une partie cen-

Macaroni de différentes grosseurs.

trale reliée à la partie supérieure des bords par une ou plusieurs ailettes. La pâte se forme d'abord en rubans qui, se soudant par le rapprochement, forment des tuyaux parfaits.

Le macaroni sert, à l'aide d'assaisonnements variés, à former différents mets pour lesquels les Italiens, et surtout les Napolitains, ont un véritable culte.

Historique. — On a cru retrouver, dans certains passages des vieux auteurs, la preuve que le macaroni était connu et usité déjà dans la Rome antique.

Quoi qu'il en soit, ce mets semble avoir été importé chez nous par les Médicis qui, comme on le sait, étaient sortis d'une famille d'épiciers-apothicaires italiens, et ont formé souche de rois de France.

Ainsi que toutes les pâtes alimentaires, dont l'usage a été importé d'Italie, le macaroni, autrefois préparé avec de la farine de froment, a maintenant pour base la semoule de blé dur, qui se tient beaucoup mieux à la cuisson et contient beaucoup plus de *gluten*.

Cette amélioration est surtout due à l'industrie lyonnaise, qui a porté la fabrication des pâtes alimentaires à un degré de perfection inconnu jusqu'alors.

Le macaroni se fabrique en grosseurs très diverses, depuis le gros tube permettant la garniture intérieure à l'aide de fromage ou autres assaisonnements, jusqu'à la simple baguette non perforée. Le format le plus consommé, en France, est le petit tube d'un demi-centimètre de diamètre environ.

Le macaroni est un très gros article pour le commerce de l'Epicerie. Il est le format de pâtes le plus courant et le plus consommé.

(Voir, pour la partie industrielle et commerciale, à l'article: *Pâtes alimentaires.*)

MACEDOINE. — On désigne, sous ce nom, des mets ou préparations dans lesquels des fruits ou des légumes divers sont mélangés.

Dans le commerce de l'Epicerie, on débite généralement sous ce nom et sous forme de *conserves* des mélanges de légumes divers, découpés souvent à l'emporte-pièce.

Les conserves de macédoine sont contenues soit dans des boîtes de fer-blanc, soit dans des flacons de verre.

MACERATION. — Opération qui consiste à faire séjourner un corps dans un liquide à froid, dans le but de le conserver ou de l'amollir et de le laisser pénétrer par le liquide qui se charge ainsi des principes aisément solubles de ce corps.

MACHINE. — Appareil composé, destiné à l'application ou à la production d'une force.

L'Epicerie proprement dite emploie, parmi les ustensiles qui lui sont nécessaires, plusieurs appareils constituant des machines. Tels sont les *moulins*, à café, à poivre, etc., et les *torréfacteurs*, décrits sous leur dénomination, ainsi que les machines à boucher et à capsuler, décrites aux mots *bouchage* et *capsules*.

MACIS. — Prolongement rameux et charnu de l'arille, placé entre le brou et la coque et qui entoure la *muscade* (Voir ce mot) d'un réseau membraneux, formant en quelque sorte une seconde enveloppe de fibres à jours. Le macis est

Noix Muscade entourée du macis.

rouge écarlate lorsqu'il est frais. En vieillissant, il devient jaune, blond clair et quelquefois blanchâtre.

Il est employé aux mêmes usages que la noix muscade, dont il possède la saveur à un degré plus faible, avec une certaine finesse en plus; mais est beaucoup moins débité dans le commerce de l'Epicerie.

On l'emploie surtout dans l'industrie alimentaire pour la préparation des moutardes fines, condiments composés, etc.

L'Epicerie ancienne débitait régulièrement le macis.

MACON. — Chef-lieu du département de Saône-et-Loire, centre du Mâconnais où sont récoltés les vins de Mâcon. (Voir *Bourgogne.*)

Les vins de Mâcon ou du Mâconnais sont considérés commercialement comme vins ordinaires de qualité supérieure.

Toutes les caves des maisons d'Epicerie, qui débitent également des vins, en sont pourvues.

MACONNAIS. — Région vignoble comprise entre les monts du Charolais à l'Ouest et au Nord-Ouest et la vallée de la Saône, où l'on cultive les variétés de gamay pour les vins rouges, et le pinot pour les vins blancs.

MACONNAISE. — On donne le nom de mâconnaise à une sorte de fûtaille usitée dans le Mâconnais et les pays voi-

sins. La contenance est de 212 litres environ.

MACRANTHE. — Genre de plantes de la famille des légumineuses, cultivées en Indo-Chine et caractérisées par de grandes fleurs, ainsi que le nom, tiré du grec, l'indique.

Leurs fruits sont des gousses contenant des graines ovoïdes.

Les indigènes de la Cochinchine et de l'Annam mangent leurs cosses fraîches comme nous mangeons les haricots dits en aiguilles, et leurs graines comme les haricots secs.

Ces produits n'ont guère été jusqu'à ce jour importés en Europe.

MACRE. — Genre de plantes aquatiques, de la famille des trapées, qui comprennent cinq ou six espèces, dont la plus répandue est la macre nageante.

Ses fleurs sont d'un beau blanc et son fruit, également appelé macre, est dé-

Macre.

nommé communément châtaigne d'eau, écharbot, truffe d'eau, etc. C'est une sorte de noix à coque épaisse, portant quatre

Fruit de la macre.

cornes épineuses et renfermant une amande comestible.

L'amande de la macre a un goût très agréable qui rappelle à la fois celui de la châtaigne et de la noisette.

On en fait dans certains pays une grande consommation, notamment dans l'ouest de la France, en Espagne, en Italie, en Grèce, etc. On la mange crue, bouillie ou cuite au four. On en fait d'excellentes bouillies et on mélange même sa fécule au pain auquel elle donne un goût particulier.

La macre est très appréciée en Chine, et dans certaines parties de l'Extrême-Orient, elle sert à faire des pâtisseries au sucre ou au miel dont les Chinois sont très friands.

Quoique ce fruit séché soit susceptible d'être conservé assez longtemps, il n'est que très exceptionnellement débité par le commerce de l'Epicerie.

MADELEINE. — Sorte de pâtisserie légère, originaire, dit-on, de Commercy, qui en possède encore la renommée.

Le commerce de l'Epicerie débite en

Madeleine.

quantités assez grandes des madeleines, soit au poids, soit en boîtes.

Il s'en pourvoit soit chez les grands fabricants de biscuits, soit directement à Commercy.

MADÈRE. — Vin produit par l'île de ce nom et consommé comme apéritif ou employé à la confection de certaines sauces.

L'île de Madère, qui n'est qu'un volcan éteint dont les sommets très élevés sont presque toujours couverts de neige, doit à sa situation, en plein Océan, au nord-ouest de l'Afrique, un climat constant assez chaud et humide, très propre à la culture de la vigne, qui forme sa ressource principale.

Cette île est d'une superficie de 1.540 kilom. carrés. Dans cette région, assez étendue et très montagneuse, il est naturel que les vignobles ne soient pas tous également bons. Ceux du district de Porto Santo et du Nord de l'île sont assez inférieurs à ceux du Sud. Les espèces de raisins sont: verdelho, bual, sercial, malvasia, tinta. Les vins les plus estimés sont produits avec le malvasia, qui donne le Malvoisie fort renommé, le sercial, qui donne le vrai Madère sec, et le bual.

On nomme Madère ou Madère, le vin de toutes les espèces; mais lorsqu'on n'en emploie qu'une seule, on ajoute généralement son nom.

Les vins de Madère se font lentement; ce n'est qu'au bout de six ans de fût qu'on peut les mettre en bouteilles, et ils n'acquièrent toutes leurs qualités qu'après une autre période d'égale durée. Aussi pour parer au renchérissement causé par cette longue attente, on a trop souvent recours au vieillissement artificiel, obtenu par le traitement dans les étuves. Ce sont des bâtiments spéciaux où le vin est chauffé pendant six mois, après lesquels on le clarifie, on remonte à l'aide d'eau-de-vie son titre alcoolique et on le laisse un peu reposer. Ce traitement date de la fin du XVIII[e] siècle. Les vins qui en sont l'objet sont loin d'avoir la finesse des vins naturellement vieillis; ils ont de plus un goût de cuit dont les autres sont exempts; mais ils sont de conservation prolongée, ayant été en quelque sorte *pasteurisés* par l'étuvage.

L'emploi trop répandu de ce traitement a discrédité dans une certaine mesure, les vins de Madère. Certaines autres pratiques, telles que l'imitation du vin de raisin à l'aide d'autres fruits, et le mélange des vins de Madère avec ceux des Açores, y ont également contribué. Aussi, après avoir été longtemps très prospère, le commerce de Madère a-t-il subi une longue crise due aux causes ci-dessus et aux ravages des maladies cryptogamiques, dont il paraît s'être en partie relevé.

Commerce. — Le vin de Madère est importé en France depuis l'époque de François 1[er], en 1575. Sa renommée est universelle et son exportation, au milieu du XIX[e] siècle, s'élevait paraît-il à plus de 16.000 pipes (environ 72.000 hectol.), mais les ravages de l'oïdium l'avait fait descendre en 1865 à 536 pipes. Depuis, le commerce s'est relevé de cette crise; mais la production actuelle de Madère n'atteint que 6.000 à 8.000 pipes.

La population, qui s'élève à 134.000 habitants, pour les deux îles de Madère et de Porto Santo, seules habitées, est d'origine portugaise, mais depuis longtemps britannisée.

Presque à la fin du XVII[e] siècle, l'Angleterre a créé des consulats à Madère; mais ce fut pendant les guerres entre la France et l'Angleterre que les Anglais y ont établi des maisons importantes. Ils sont arrivés à prendre possession de l'archipel pendant sept ans, de 1807 à 1814, et quoique l'île ait été restituée au Portugal, les Anglais y ont conservé leur influence qui se manifeste par ce fait que le commerce en est presque entièrement entre leurs mains.

Funchal est à la fois le port principal et la capitale de l'île. C'est le siège des principales maisons de commerce.

Le prix de la pipe varie, sur place, de 22 à 140 livres sterling la pipe (120 à 750 francs l'hectolitre).

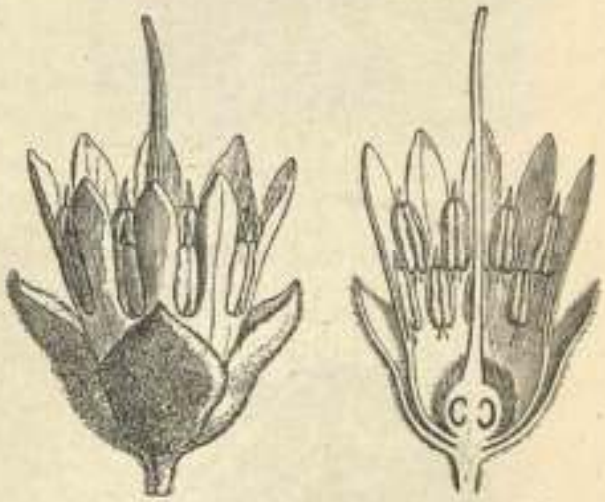
Les exportations ont surtout lieu pour l'Angleterre, puis viennent l'Allemagne, la Russie, la France et le Portugal.

Les importations de la France ne s'élèvent guère qu'à 300 à 400 pipes (1.350 à 1.800 hectol.) Elles ont presque toutes lieu par voie anglaise et par l'entremise de commerçants anglais.

L'île de Madère ne peut produire tous les vins qui sont vendus sous ce nom; on vend également comme madère des vins de l'Espagne et du Portugal qui ont presque absolument le même goût et le même aspect, et on prépare en France, à Cette, des madères factices.

Le commerce de l'Epicerie débite des vins de Madère ou façon madère, en grande quantité; il se les procure chez les importateurs ou négociants en gros.

MADHUCA. — Le madhuca (*bassia latifolia*) est un arbre de l'Inde, dont les graines fournissent une grande quantité d'huile comestible, mais qui est surtout



Fleur de Madhuca, entière et sectionnée.

employée à la fabrication du savon et à l'éclairage.

Les fleurs de cet arbre ont des corolles charnues utilisées pour l'alimentation de l'homme et des animaux. En séchant, elles prennent le goût, la couleur et l'odeur des raisins secs. Très riches en sucre, on les emploie à la préparation d'une boisson alcoolique.

MADI. — Le madi ou madia (*madia sativa*) est une plante originaire du Chili et cultivée aussi en Europe, qui produit une graine oléagineuse.

Cette graine donne de 25 à 30 pour cent d'une huile siccative, de couleur foncée, que les Chiliens appliquent à l'alimenta-

Madia.

tion et préfèrent, dit-on, même à l'huile d'olive importée de France.

Cette réputation est un peu surfaite, car cette huile est à peine consommable pour les palais européens.

Commercialement, elle n'est employée en Europe que pour l'industrie, surtout dans la savonnerie.

MAGASIN. — Le magasin est le local où le commerçant dépose les marchandises destinées à la vente. Le magasin était autrefois exclusivement un lieu de resserre, distinct de la *boutique*, lieu où la clientèle est servie; mais la facilité des communications permettant aux détaillants de n'avoir que les marchandises nécessaires à la vente courante, et l'usage qui en est résulté d'entasser ces marchandises dans la boutique, ont fait donner également à celle-ci le nom de magasin, dont elle remplit, en effet, l'office.

MAGASINS GENERAUX. — On désigne sous ce nom les établissements dans lesquels les commerçants sont admis à faire resserrer leurs marchandises moyennant le paiement d'un droit dit de *magasinage*.

Il leur est remis un *récépissé-warant* constatant leur propriété, et transmissible par voie d'*endossement*. Le *warant* peut être donné seul en gage, et vaut nantissement au profit du cessionnaire, après transcription sur les registres du magasin général.

Les *magasiniers* ou *gardes-magasins* sont ceux qui s'occupent de la surveillance des marchandises et des locaux où elles sont emmagasinées.

Ces magasins sont généralement des entrepôts réels de douane et d'octroi, c'est-à-dire qu'il est possible d'y faire entrer des marchandises venant de l'extérieur sans payer au fisc le montant des droits. Ces marchandises sont prises en charge par les agents de l'Administration qui sont spécialement établis dans ces magasins.

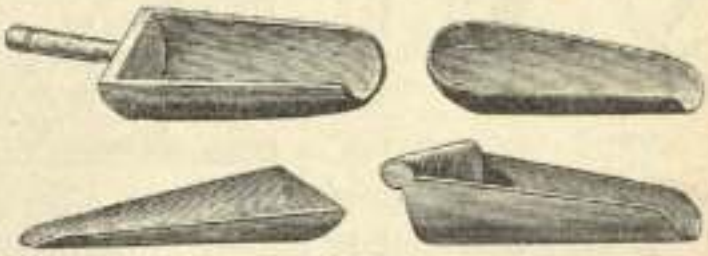
A la sortie, les marchandises doivent naturellement acquitter les droits, à moins qu'elles ne soient réexpédiées à l'extérieur.

MAILLE. — Ancienne petite monnaie de cuivre ne valant, comme l'obole, que la moitié d'un denier. A Constantinople et en Lorraine, à l'époque de François Ier, on mentionne l'existence de monnaies d'or de ce nom.

Philippe le Bel fit, en 1303, frapper des mailles blanches.

On a désigné également sous le nom de maille un poids qui était la 640e partie de la livre poids de marc, soit, en grammes, 0,7648.

MAIN. — On désigne sous le nom de *mains* ou *couloires* des ustensiles de bois ou de métal, à l'aide desquels on rem-



Mains.

place la main réelle pour saisir en certaine quantité des marchandises fragmentaires et les servir.

La *main* est encore l'assemblage de vingt-cinq feuilles de papier.

Les commerçants en Épicerie se pourvoient de mains de toutes sortes chez les fabricants ou négociants en ustensiles d'épicerie qui existent dans les principales villes de chaque région.

Les mains les plus usitées sont celles de fer-blanc, que l'on emploie pour la plu-

part des produits secs. Viennent ensuite les mains en cuivre, en cuivre nickelé ou argenté, qui servent à manipuler les articles fins, tels que les cafés, les thés, la confiserie, etc.

Il existe encore des mains en bois destinées au service des sels, du carbonate et de la potasse, qui seraient susceptibles de détériorer des mains en métal.

MAÏS. — Plante de la famille des graminées, originaire, disent les uns, d'Amérique où elle croît en abondance. C'est une herbe annuelle, à tige simple et pleine, atteignant environ deux mètres, à feuilles d'un beau vert, longues et larges.

Elle porte un large épi enveloppé d'une expansion foliacée et terminé par une houppe.

Le maïs est actuellement cultivé comme céréale dans la plupart des contrées du globe dont le climat le permet. Cette culture ne prospère que dans les deux tiers méridionaux de la France.

Epi et pied de maïs.

Réduit en farine, de couleur jaune plus ou moins prononcée selon les variétés, le maïs forme une nourriture saine et substantielle. On l'utilise sous la forme de pain, dans certaines contrées, en y mêlant une certaine quantité de farine de froment. Dans d'autres on en prépare une bouillie désignée, en France, sous le nom de *gaudes* et en Italie sous celui de *polenta*.

Le maïs est remarquable par l'abondance de sa production. En France, on en obtient parfois quarante hectolitres par hectare, cinquante-huit en Toscane, et en Amérique jusqu'au chiffre énorme de cent vingt-neuf hectolitres. Aussi les Américains ont-ils tenté, en vain jusqu'à ce jour, d'extraire du sucre cristallisable de cette céréale qui en contient beaucoup. Des tentatives du même genre ont été infructueusement faites en France au temps du blocus continental.

Les industries de la glucoserie, de l'amidonnerie et de la distillerie de grains en emploient des quantités considérables.

On a commencé récemment aux Etats-Unis à extraire du maïs une huile qu'il renferme en assez grande proportion et qui, par sa finesse et sa saveur, serait propre à l'alimentation; on ne l'emploie guère encore qu'au graissage, à l'éclairage et à la fabrication du savon.

Aux Etats-Unis, les grains du maïs sont vendus en boîtes de conserve, à bas prix et sont l'objet d'une consommation très importante.

Dans les départements méridionaux et du centre, le commerce de l'Epicerie débite des maïs en grains et sous forme de farine, différenciée de celle du froment par le nom de *farine jaune*.

L'Epicerie vend également de la semoule de maïs qui entre également dans la fabrication des pâtes alimentaires de qualité inférieure au point de vue de la finesse.

MALAGA. — Importante ville et port d'Espagne (135.000 hab.), chef-lieu de la province de ce nom, située sur la Méditerranée, au centre d'une contrée fertile, dont les coteaux produisent en abondance les raisins estimés qui donnent lieu, frais ou desséchés, à un commerce considérable.

Les vins renommés, faits avec ces raisins, sont de plusieurs sortes et se divisent en malaga rouge et malaga blanc.

Le plus estimé est le pedro *jimenès*, produit par le cépage de ce nom; puis viennent le *color*, le *muscat* et le *malvoisie*. Ces vins sont vendus à l'arrobe (15 lit. 75) et expédiés par pipes de 30 arrobes (472 lit. 5).

Le commerce de l'Epicerie débite en quantités les raisins et les vins de Malaga.

Les raisins de Malaga nous arrivent d'Espagne en caisses de bois contenant 10 kilogrammes environ de marchandise; les raisins sont divisés par couches. Chaque caisse en contient quatre, enveloppées séparément.

Les différentes qualités de raisins se désignent de la façon suivante : sur couches, sur couches choix, sur choix royaux, impériaux.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit de raisins de Malaga, soit directement près des importateurs, soit chez les négociants en fruits secs, soit même auprès des producteurs.

Malaga exporte en outre des oranges, des citrons et des figues.

MALAXAGE. — On dénomme ainsi l'opération qui consiste à mélanger, pétrir ensemble diverses substances, de façon à en faire un tout homogène.

Parmi les produits alimentaires, celui qui subit le plus généralement le malaxage est le *beurre*. On obtient ainsi un mélange uniforme des diverses mottes rassemblées, et on assure au produit obtenu une plus grande durée de conservation en chassant les particules de petit lait et l'air que le beurre pouvait encore renfermer avant d'être soumis à ce traitement.

Cette opération peut être faite à la main, au moyen d'instruments divers et quelquefois d'appareils mécaniques portant le nom de malaxeurs.

MALIQUE (Acide). — Cet acide existe dans un grand nombre de substances végétales, notamment les fruits acides, et c'est lui qui donne à ces fruits leur goût aigrelet et une partie de leur parfum.

La pomme *(malus)* qui lui a donné son nom, en est particulièrement chargée.

MALT. — Ce nom, d'origine anglaise, sert à désigner les céréales qui ont subi le maltage, c'est-à-dire un commencement de germination obtenue artificiellement, et que l'on interrompt dès que le résultat cherché est obtenu.

Le maltage a pour but de transformer, sous l'influence de la germination, l'amidon des grains qui y sont soumis en une matière soluble dénommée diastase.

On procède à cette opération en exposant les grains à une chaleur humide. La germination se produit. Dès que la gemmule ou germe atteint une longueur à peu près double du grain, on soumet celui-ci à la dessiccation, puis on extrait les germes par sassage et criblage.

Les grains maltés ont leur substance transformée et saccharifiée en partie. Ils deviennent aptes à la production de glucose, d'alcool, etc. L'orge ainsi traitée est prête à subir les opérations de la brasserie.

Le maltage rend les grains qui en ont été l'objet, d'une digestion plus facile; aussi prépare-t-on de cette façon beaucoup de grains destinés à l'alimentation directe (potages et autres mets).

L'orge et d'autres grains maltés, soumis à une torréfaction appropriée, sont assez fréquemment employés comme succédanés du café, dont ils n'ont pas les propriétés excitantes, mais ils possèdent encore ainsi consommés, une certaine valeur nutritive.

MALVOISIE. — Le véritable vin de Malvoisie provient des coteaux de *Napoli di Malvasia*, en Morée, ainsi que de quelques autres îles de l'archipel grec et tire son nom de Malvasia, ville de la Grèce. C'est un vin délicat, sucré, et d'un degré élevé.

La plus grande partie des vins d'une saveur analogue, vendus sous le nom de Malvoisie proviennent du cépage de ce nom, mais sont récoltés à Madère, aux Canaries, aux Açores, en Espagne, en Sardaigne, en Sicile, et même en Provence.

Les épiceries de luxe, qui possèdent une cave bien assortie, sont pourvues de ce vin.

MAMMÉE. — La mammée ou mammei est un grand arbre des Antilles auquel on donne vulgairement le nom d'abricotier de Saint-Domingue. Son fruit, qui ne ressemble guère à l'abricot, est estimé et mangé de diverses manières. Ses fleurs sont blanches; elles donnent par la distillation, une liqueur agréable appelée « la créole ».

MANDARINE. — Sorte de petite orange aplatie, possédant un parfum spécial, fruit d'une espèce d'oranger originaire de la Chine.

La mandarine est cultivée depuis de longues années dans tout le midi de l'Europe et surtout à Malte. Depuis quelques années, la production de ce fruit est devenue surtout très grande en Algérie. C'est de cette colonie aujourd'hui particulièrement des environs de Blida, ainsi que de la Tunisie, que sont expédiées la plupart des mandarines consommées en France.

Il y a une vingtaine d'années, la mandarine était un fruit rare qui servait à faire des cadeaux de jour de l'an en petites boîtes spéciales. Elle était surtout débitée par le commerce de l'Epicerie. Aujourd'hui, vu son bon marché, elle est devenue un article très commun, et,

comme tel, débitée par tous les revendeurs des rues.

MANDAT. — En termes généraux, un mandat est le *pouvoir* donné par *le mandant*, à une autre personne, *le mandataire*, qui l'accepte, d'accomplir certains actes aux lieu et place du premier.

Le mandat peut être donné par acte authentique, par simple lettre ou même verbalement. Dans ce dernier cas, il ne peut être prouvé par témoignage que jusqu'à la valeur de 150 francs.

Il peut être également tacite; ainsi la femme est présumée avoir mandat de son mari pour les dépenses du ménage; les domestiques également, mais seulement pour les achats au comptant.

En cas de révocation du mandat, cette révocation ne peut être opposée aux tiers qui auraient pu croire à la continuation du mandat. Il peut donc être nécessaire de la signifier.

En termes commerciaux et administratifs, on donne le nom de *mandat* à toute pièce permettant à une personne dénommée de percevoir une certaine somme, en un endroit déterminé, aux lieu et place du mandant.

On désigne couramment sous ce nom générique une *traite* ou une *lettre de change*, surtout lorsque ces effets n'ont pas à être soumis à l'acceptation.

Le mandat n'ayant aucune formule légale, il en découle qu'une lettre de change irrégulière constitue un simple mandat, et perd son caractère d'effet de commerce.

MANGOSTAN. — Bel arbre de la famille des guttifères et du genre Garcinie, originaire des Moluques et propagé par la culture dans la plupart des régions intertropicales.

Son fruit, désigné sous le même nom, est globuleux, de la grosseur d'une orange, recouvert d'une enveloppe résistante, spongieuse et astringente, d'un centimètre environ d'épaisseur, d'un vert jaune à l'extérieur, rouge en dedans et n'adhérant pas au fruit, dont la chair blanche, fondante, sucrée et légèrement acide, rappelle le goût de la framboise.

Il s'en fait une grande consommation dans l'Inde, où il croît en abondance.

Ses graines, assez volumineuses, renferment en proportion considérable (jusqu'à 1/3 de leur poids) une huile concrète, essentiellement formée de stéarine et dénommée *beurre de Kokum* ou huile de Mangostan. Elle est employée dans l'Inde à des préparations hygiéniques ou thérapeutiques.

La proportion d'acide pectique, que le fruit du Mangostan renferme, permettrait d'en faire des confitures. Son écorce astringente est employée à combattre la

Fleur et branche fructifère de Mangostan.

dysenterie et les maux de gorge. On l'applique également à la teinturerie.

On a tenté, à diverses reprises, de faire des conserves de ce fruit et de les envoyer en Europe, mais sans succès, la conservation en dénaturait absolument le goût.

MANGUE. — La mangue (qu'il ne faut

Fruit, rameau florifère et fleur de Manguier.

pas confondre avec le ou la *mangle*, fruit du manglier ou palétuvier) dénommée

aussi *mango*, est le fruit du manguier, arbre de la famille des anacardiacées, très commun aux Indes et propagé par la culture dans les autres contrées chaudes du globe.

La mangue est un fruit de la grosseur d'un petit melon réniforme, pesant généralement environ un demi-kilo. Certaines variétés, telle que celle de Java, peuvent atteindre un poids beaucoup plus élevé. Vert, jaune ou rouge à la surface, selon les espèces, ce fruit renferme une pulpe jaune, abondante, un peu filandreuse, sucrée et d'un goût agréable, quoique ayant une légère odeur de térébenthine. Il forme, dans certaines contrées, à l'époque de sa fructification, la base de la nourriture des indigènes qui le consomment en nature.

On le consomme beaucoup aussi pelé, coupé et additionné de vin, de sucre et d'aromates. On en fait également des confitures. Quelquefois on le conserve à l'aide du salage.

Ses amandes grillées servent à faire des pâtisseries.

Cueillies jeunes, avant maturité, les mangues sont aussi employées comme condiment, confites dans le vinaigre, à la façon des cornichons.

Alors que le fruit a une action rafraîchissante prononcée, l'écorce du manguier contient un suc résineux et âcre qui forme un excellent remède contre les diarrhées chroniques.

Les confitures et conserves de mangues sont très peu consommées en Europe; cependant les épiceries qui font leur spécialité de produits coloniaux en débitent généralement.

MANIGUETTE. — On désigne ainsi certaines semences ayant un goût poivré et provenant des côtes de Guinée, mais dont on ne connaît pas exactement les espèces végétales qui les produisent.

Au Demerara (Guyane anglaise) on récolte une graine analogue produite par l'*amomum Meleguetta*; cette graine est dénommée grande maniguette.

On emploie ces diverses semences à donner du montant aux vinaigres, quelquefois aussi aux eaux-de-vie. Parfois même on les a mélangées au poivre, ce qui constitue une falsification.

Les graines de maniguette se trouvent chez tous les droguistes, mais ne sont vendues qu'exceptionnellement par l'Epicerie.

MANIOC. — Le manioc, appartenant à la famille des euphorbiacées, est une plante d'origine brésilienne, malgré des affirmations contraires lui donnant une autre origine; car il était connu et cultivé

Rameau fructifère et florifère de manioc.

par les indigènes bien avant la découverte du Brésil par les Européens.

Il en existe deux sortes: Le manioc amer le manioc doux.

Le manioc amer, *jatropha manihot*, plante du genre médicinier, est la meilleure variété et la plus productive; ses racines renferment un suc vénéneux très violent *(acide hydrocianique)*.

Le manioc doux, ou manioc *aipi*, n'est pas vénéneux; on le cultive en petit; il n'est guère employé que pour les usages de la cuisine.

Le manioc amer est cultivé dans presque toutes les régions intertropicales; il est d'un usage fréquent dans la plupart des colonies; il croît partout, le sol sablonneux et humide est celui qui convient le mieux à sa culture, et où il est le plus productif.

La plante se reproduit toujours de boutures qui s'enracinent aisément et poussent très vite; à 50 centimètres du sol, les tiges s'écartent, se développent, et forment à la deuxième ou troisième année, selon les terrains, un arbuste ressemblant assez comme aspect général au ricin *palma Christi*, tandis que les racines grandissent lentement et ce n'est qu'au bout de deux ou trois années qu'elles arrivent à maturité complète. La maturité des racines se reconnaît à celle des fruits

de la plante et lorsque les feuilles commencent à tomber.

Chaque pied a une ou plusieurs racines ressemblant à d'énormes tubercules allongés, de dimensions plus ou moins grandes, atteignant parfois jusqu'à 1 mètre de longueur sur 10, 15 et même 20 centimètres de diamètre.

Les racines sont très riches en fécule. Pour l'obtenir, on enlève une première écorce, qui est très épaisse, et une mince pellicule d'un gris fauve, puis après les avoir lavées, on les soumet à l'action des

Racine de manioc.

rapes. La pulpe tombe dans des sacs plongés dans un courant d'eau clair; celle-ci entraîne la fécule qui est recueillie dans des récipients ou tables de dépôt; ensuite la fécule est égouttée, essorée au soleil, puis portée sur des aires en plâtre ou surfaces absorbantes dans une étuve, d'où on la retire sèche, elle est alors débarrassée de l'*acide hydrocianique*, suc vénéneux que contenaient les racines.

La pulpe renfermant encore de la fécule est séchée rapidement, soit au soleil, soit sous l'action d'une température élevée, et l'on donne à ce produit, composé en partie de matières fibreuses, le nom de farine de manioc. Avec cette farine, on confectionne au Brésil des galettes rondes d'un centimètre d'épaisseur, que l'on mange après les avoir fait tremper dans de l'eau; elles servent à la nourriture des habitants de l'intérieur; on donne à ces galettes le nom de couaque ou pain de *cassave*.

Le manioc ainsi préparé est la matière première avec laquelle on fabrique généralement le *tapioca* (Voir ce mot). Les maniocs exportés en Europe pour cette préparation proviennent le plus communément du Brésil ou de Singapoor.

MANNE. — Substance sucrée qui s'écoule naturellement de différentes sortes de frênes et qui est employée, le plus souvent, comme purgatif léger. Cette action est due à un principe nauséeux qu'elle renferme et dont les proportions sont très inégales, suivant les arbres qui la produisent et la façon dont elle est récoltée. Lorsqu'elle est bien pure et récente, la manne peut être considérée comme une substance alimentaire. Les habitants de la Sicile et des Calabres l'emploient en effet en guise de sucre sans en éprouver aucune action purgative.

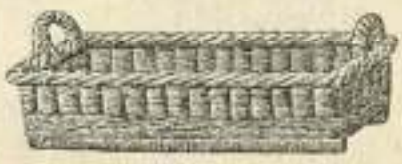
Le commerce divise la manne comme suit: la manne en larmes, la manne en sorte, et la manne grasse. La première, belle, pure et blanchâtre est de beaucoup préférée aux autres, quoique, fraîche, elle n'ait pas les propriétés laxatives qu'elle n'acquiert que plus tard, par une sorte de fermentation ou de décomposition d'une partie de ses éléments.

La *manne de Briançon* est produite par une sorte de mélèze.

Sous le nom de manne alhagi, on récolte dans l'Arabie et en Perse le suc d'un arbuste épineux, employé dans ces contrées en guise de sucre pour la préparation des pâtisseries et autres mets.

L'Epicerie ancienne débitait la manne en médiocre quantité; aujourd'hui cet article ne se trouve plus que dans le commerce de la droguerie.

MANNE. — Panier d'osier à fond plat, dont les bords sont très peu élevés. Les mannes servent à contenir ou transporter un assez grand nombre de produits comestibles qui doivent être posés à plat et non recouverts. On appelle mannettes les petits paniers de ce genre.



Manne.

L'Epicerie emploie des *paniers* de différentes sortes et des mannes pour le transport des marchandises.

MANNÉE. — En Anjou, on nomme mannée une mesure vinicole de la contenance de 45 à 50 litres.

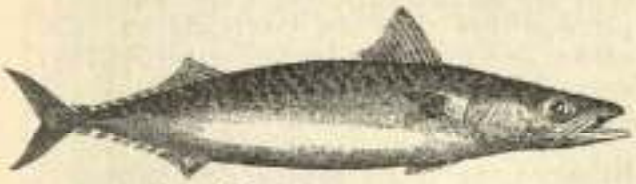
MANUFACTURE. — On désigne ainsi des établissements industriels d'une grande importance, occupant un grand nombre d'ouvriers.

Ce nom indiquerait que le travail qui s'y accomplit est un travail manuel, il est cependant donné à des usines où tout s'opère mécaniquement.

En langage vulgaire, le mot manufacture signifie fabrique importante.

MAQUEREAU. — Poisson du genre acanthoptérygien, qui comporte une douzaine d'espèces, vivant en troupes ou bancs et apparaissant dans les mêmes parages à des époques déterminées.

L'espèce la plus remarquable est le maquereau commun (*scomber scombrus*). Ce



Maquereau.

poisson, dont les brillantes couleurs sont connues, a un corps fusiforme, une tête conique, et le corps se rétrécit en pointe jusqu'à la nageoire de queue.

Sa chair est très estimée et très nutritive, mais de digestion difficile.

La taille ordinaire du maquereau commun vendu sur nos marchés est de 15 à 30 centimètres de longueur; mais elle peut dépasser 50 centimètres. Ce poisson donne lieu à des pêches dont l'importance commerciale vient immédiatement après celle de la *morue*, des *harengs*, des *sardines* ou du *thon*.

Historique. — Depuis le moyen âge aucune industrie française n'a été plus répandue que celle de la pêche. Comme les transports des côtes au centre de la France étaient fort lents, certaines sortes de poissons dont la pêche était courante étaient au préalable salés ou fumés. Les documents anciens nous apprennent que la consommation du maquereau salé était considérable aux XII^e^, XIII^e^ et XIV^e^ siècles.

Le maquereau se pêche soit avec de grands filets, dénommés manets, soit à la ligne. On effectue surtout cette pêche pendant les nuits obscures, et les ports qui s'y livrent particulièrement sont Dieppe, Fécamp et Boulogne.

Commerce, Industrie. — La préparation du maquereau, relative à sa conservation, n'a pas pris une extension en rapport avec celle du hareng et de la sardine. Ce poisson est généralement, de préférence, consommé à l'état frais. Cependant le salage et le commerce des maquereaux salés ne manquent pas d'intérêt.

Les épiciers qui débitent des maquereaux salés les reçoivent en barils de diverses grosseurs et s'en pourvoient auprès des commissionnaires et des négociants en salaisons.

On prépare également des conserves de petits maquereaux à l'huile avec les individus dont la taille est inférieure à 10 centimètres; mais ce produit n'est pas apprécié par tout le public. On prépare également des maquereaux marinés au vin blanc et aromatisés de la même façon que les conserves de harengs analogues.

L'Epicerie se pourvoit de ces deux derniers articles chez les fabricants de conserves.

MARASQUIN. — Liqueur italienne obtenue de la pulpe et de l'amande de la marasca, petite cerise possédant un arome particulier.

On délaye dans le jus des fruits un centième de miel de la quantité des cerises employées et on laisse subir la fermentation vineuse. La distillation a lieu ensuite; puis on ajoute du sirop à la liqueur ainsi obtenue, qui acquiert par le vieillissement une très grande finesse.

Le centre de production du marasquin est à Zara où il n'est pas rare d'en voir atteindre jusqu'à 10 à 15 fr. le flacon.

On a fabriqué des boissons d'une saveur analogue à l'aide de kirsch, de noyaux de cerises et de fleurs de pêcher, mais qui ne peuvent donner qu'une illusion bien faible du véritable marasquin.

Le commerce de l'Epicerie débite, dans certaines contrées, du marasquin réel et imité.

MARAVEDIS. — Ancienne monnaie espagnole valant un peu plus que le denier français, et qui fut conservée comme monnaie de compte jusqu'en 1848.

MARC. — Ce qui reste des fruits dont on a exprimé le jus.

Les marcs de raisins, de pommes, etc., servent à préparer une *eau-de-vie* estimée. Après qu'ils ont été épuisés par la distillation, ils sont encore utilisés comme engrais. Les marcs de pommes ou de poires peuvent être donnés en nourriture aux bestiaux.

On prépare également, avec le marc de raisin, du *vin de marc*, couramment consommé dans les pays producteurs. Ce vin peut être préparé par le producteur pour sa consommation; mais il est interdit à tout commerçant, non seulement d'en vendre, mais même d'en détenir en vue de la vente (loi du 6 avril 1897).

En Italie, on retire les pépins du marc de raisins, et on en exprime une huile d'une saveur analogue à celle de l'huile de noix et aussi bonne à manger, mais qui n'est cependant usitée que pour l'éclairage et la tannerie.

Marc (métrologie). — Poids de huit onces dans notre ancien système. Il égalait donc la moitié de la *livre poids de marc*, qui fut substituée, vers 1080, à l'ancienne livre romaine.

Le marc fut l'unité de poids dont on se servit longtemps en France et à l'étranger pour peser l'or et l'argent et déterminer le poids des monnaies.

Le commerce des métaux se basait donc sur le marc, qui valait 8 onces, ou 64 gros, ou 4.608 grains.

Dans les pays étrangers, et notamment au Danemarck, plusieurs monnaies d'argent ont également porté et portent encore le nom de marc ou *marck*. La valeur de ces monnaies variait de 1 à 2 frcs environ selon les pays.

Actuellement le marc, dont la valeur est de 1 fr. 25, est la base du système monétaire allemand.

« **Au marc le franc** ». — Expression indiquant un mode de répartition à chacun des ayants droit, proportionnellement aux sommes engagées.

MARCHAND. — Celui qui fait profession d'acheter pour revendre en vue de réaliser un bénéfice.

Ce mot, qui a absolument la même signification que *commerçant*, est actuellement pris dans une acception moins large.

Un article est dit marchand lorsqu'il est de qualité normale; le prix marchand d'un objet est celui qui est généralement payé par les commerçants pour un objet semblable.

MARCHAND-FORAIN. — Marchand qui vend dans les foires et marchés, ou en ambulance le long des routes.

Ces marchands sont tenus d'avoir une patente personnelle, même s'ils sont au service d'un autre commerçant. Ils doivent porter cette patente avec eux, et la présenter à toute réquisition de l'autorité.

Ils sont tenus d'acquitter cette patente en entier lorsqu'elle leur est délivrée.

Lorsque les marchands-forains ou en étalage ne sortent pas du territoire de la même commune, ils sont passibles de la moitié des droits que paient les marchands en boutiques.

Lorsqu'ils vendent de commune en commune des marchandises d'épicerie, ils sont taxés d'une façon différente suivant qu'ils circulent avec balle seulement, avec bête de somme ou avec voiture.

MARCHANDISE. — Tout produit acheté pour être revendu; tout ce qui peut faire l'objet d'un commerce.

On appelle marchandises de traite, celles qui, telle que la *guinée*, les verroteries, etc., sont destinées à faire l'office de monnaie pour les échanges dans certains pays, encore peu civilisés.

Les marchandises de pacotille étaient des assortiments de marchandises préparées en vue de l'exportation. Comme elles étaient généralement très inférieures, on donne souvent ce nom à des produits de basse qualité.

Les marchandises forment une partie intégrante d'un fonds de commerce; cependant elles sont presque toujours évaluées et traitées à part. Il y a donc intérêt à ce qu'il n'y ait pas confusion entre elles et le matériel, duquel elles ne diffèrent parfois que par leur emploi. Sont considérées comme marchandises toutes les substances devant être livrées aux clients et devenir leur propriété, soit pour être consommées ou revendues par eux, soit comme emballage.

Au contraire, les objets servant à la vente au détail, aux opérations quelconques du commerce, mais non destinés à être livrés aux clients sont du matériel: alors même qu'ils seraient, par leur nature, des marchandises courantes. C'est ainsi que les litres, les boîtes à biscuits, les calottes à confitures, les barils vides ou pleins, sont, en principe, de la marchandise. Mais si un litre sert à débiter de l'alcool dénaturé, des boîtes servent à l'étalage de biscuits, des calottes à la vente au détail de confitures, des barils à l'exposition de cornichons, etc., etc. ils deviennent du matériel, au même titre que les objets spéciaux d'exposition et de vente dont ils tiennent lieu.

MARCHÉ. — Convention verbale ou écrite entre deux personnes, par laquelle l'une vend et l'autre achète un objet défini, pour un prix fixé. Comme dans toutes les conventions, les clauses de ce contrat,

librement consenties de part et d'autre, ont force de loi, même à l'encontre des usages établis ou des lois d'ordre secondaire. En l'absence d'indications spéciales, au contraire, ce sont les usages qui ont force de loi. (Voir *Vente*.)

— Un marché est aussi le lieu où se réunissent, périodiquement ou journellement, des marchands pour y mettre en vente certaines marchandises. Les marchés publics sont généralement régis par des règlements municipaux, et la vente y est soumise à des taxes variables selon les localités.

Marchés à livrer. — Les marchés à livrer sont des contrats d'achat et de vente, qui spécifient un délai pour la livraison, laquelle peut devoir être effectuée en une ou plusieurs fois, soit par périodes fixées, soit à la demande de l'acheteur. Dans ce dernier cas il est indiqué une limite de temps pour leur exécution. Lorsque cette limite n'est pas fixée, elle est présumée être d'une année.

Résiliation. — L'article 1658 du Code civil donne *au vendeur*, le droit de considérer comme résilié tout marché *relatif à des denrées* (Voir *Denrée*), *qui n'a pas* été exécuté dans les délais voulus.

Ce principe n'est pas toujours appliqué aux marchandises d'une autre nature, car la jurisprudence a généralement adopté la règle suivante:

L'article 1658 du code civil qui résilie la vente de plein droit, au profit du vendeur et à l'encontre de l'acheteur qui ne se présente pas au terme convenu, ne saurait s'appliquer au cas où la marchandise était *portable*. Le vendeur, en pareil cas, ne peut résilier qu'après avoir offert la marchandise.

La marchandise *portable* est celle qui doit être livrée au domicile de l'acheteur; la marchandise *quérable* est celle que celui-ci doit venir prendre au domicile du vendeur.

Comme, le plus souvent, les marchandises sont livrables en gare de l'expéditeur et « voyagent aux risques et périls du destinataire » elles peuvent être considérées comme *quérables*, et le vendeur, qui s'estime dispensé de mettre l'acquéreur en demeure de prendre livraison pour bénéficier des dispositions de l'article 1658 C. Civ., se voit généralement donner gain de cause par les tribunaux de commerce.

Aussi doit-on considérer, en principe, et sauf exceptions découlant des indications qui précèdent, qu'un marché à livrer peut être résolu de plein droit, en faveur du vendeur par le seul fait qu'il n'a pas été exécuté dans les délais fixés.

Cependant les tribunaux de commerce ont fréquemment décidé aussi que les marchés à terme sont réputés tacitement prorogés d'un commun consentement, jusqu'au jour où l'une des parties met l'autre en demeure de recevoir ou de livrer. Mais les décisions semblables ne s'appliquent pas lorsqu'il s'agit de *denrées* ou de marchandises *quérables*, comme il est indiqué plus haut.

L'acquéreur n'a qu'un moyen certain d'éviter la résolution à son préjudice, c'est de mettre le vendeur, par lettre copiée et recommandée, en demeure de lui livrer le solde du marché, avant que les délais soient périmés.

Par contre, le vendeur est toujours en droit de considérer comme tacitement prorogé le marché à livrer, lorsque les quantités stipulées n'ont pas été prises dans les délais fixés et que la mise en demeure de livrer ne lui a pas été faite.

Lorsque l'acheteur a mis le vendeur en demeure de livrer en temps utile et que satisfaction ne lui a pas été accordée dans les délais fixés, il est en droit de considérer le marché comme résolu, à moins qu'il ne préfère exiger son exécution.

Pendant la durée du cours du marché, sa résiliation ne peut avoir lieu que d'un commun accord.

Indemnités. — L'inexécution des clauses d'un marché, sauf les cas de résiliation ci-dessus indiqués, entraine pour la partie qui défaille, l'obligation de compenser, par des dommages-intérêts, le préjudice causé à l'autre partie.

Le taux de ces dommages est constitué généralement, lorsque la partie lésée a pu, soit écouler d'autre part les marchandises objet du marché, soit s'en pourvoir ailleurs, par la différence du prix prévu par le marché avec celui obtenu. C'est-à-dire que celui qui désirait l'exécution du marché vend ou se pourvoit aux risques de la partie défaillante.

Cependant les dommages peuvent être calculés très différemment, selon les circonstances. Les tribunaux admettent même, parfois, le cas de force majeure, surtout en faveur du vendeur. Des jugements relatifs à des marchés de pruneaux ont eu cette conclusion, sous le prétexte que, la récolte ayant manqué, le vendeur s'était trouvé dans l'impossibilité matérielle de faire face à ses engagements.

Marchés à l'acquitté. — Lorsque les

marchandises objet d'un marché sont soumises à des droits, et que le prix traité comporte l'acquittement des droits, les variations que ces droits peuvent subir ne sauraient modifier le prix de vente, à moins de stipulations contraires, et sauf le cas où, par un recensement ou un remboursement, le nouveau régime des droits s'appliquerait même aux produits antérieurement acquittés.

MARCHÉS A TERME. — Les marchés à terme sont les opérations qui s'effectuent le plus souvent en Bourse. Ils sont régis par la loi du 29 mars 1885 qui a déclaré légaux ceux mêmes qui se résolvent par une différence. Cependant l'exception de jeu, prévue par l'article 1965 du Code Civil, peut encore être admise, mais dans un cas seulement, celui où les parties auraient expressément convenu par écrit, que leurs opérations ne seraient point suivies de livraison (Voir *Bourse de Commerce*).

MARGARINE. — La margarine proprement dite, ou margarate de glycérine, est un composé *d'acide margarique* et de *glycérine*. Elle entre, en proportion plus ou moins grande, dans la composition de la plupart des huiles et corps gras. La margarine fond à 47°.

C'est une substance d'un blanc nacré, ce qui lui a valu son nom, dérivé du grec *margaros* qui signifie perle.

Dans le langage courant on dénomme margarine un produit formé d'*oléo-margarine* (Voir ce mot) auquel on communique la saveur du beurre par un barattage approprié.

Fabrication. — La fabrication de la margarine consiste à baratter l'oléo avec du lait et une petite quantité d'huile de coton. Les proportions varient suivant la qualité de la margarine à obtenir. Voici des proportions quelquefois employées: oléo, 800 kil.; lait, 50 litres; huile de coton, 100 kil.

La quantité d'huile varie énormément suivant les saisons. C'est ainsi qu'en hiver, lorsque le froid est intense, on introduit jusqu'à 30 et même 40 0/0 d'huile, tandis que, par les fortes chaleurs, il arrive qu'on supprime complètement l'addition d'huile. On se sert aussi d'huile d'arachide et de sésame. L'huile a pour but de modifier la pâte de la margarine, qui est naturellement trop courte et trop cassante; l'huile lui donne l'onctuosité, la main du bon beurre.

L'oléo est fondue en la chauffant à 40°; le lait et l'huile sont portés à la même température. Chacun de ces produits est enfermé dans un réservoir placé à plusieurs mètres au-dessus de la baratte. Il est facile de charger cette dernière, en faisant écouler le contenu des récipients à l'aide de tuyaux à robinets.

Les barattes employées sont en bois, du type dit à double effet. Les matières premières se mélangent complètement et sont barattées jusqu'à ce qu'elles aient l'apparence de la crème. Le barattage dure environ deux heures. La matière de la baratte est versée dans un couloir en bois, légèrement incliné, qui l'amène dans une grande cuve. Au moment où elle quitte le couloir pour tomber dans la cuve, elle rencontre une forte nappe d'eau fraîche, qui solidifie la margarine en granules.

Dans les cuves, la margarine surnage au-dessus de l'eau froide; à l'aide d'un panier à claire-voie, on retire la matière grasse, qui a l'aspect d'un grésil couleur or pâle. On la verse dans des wagonnets perforés; on la laisse égoutter et se faire pendant un temps plus ou moins long, suivant la température de l'atelier. L'égouttage demande deux heures environ.

On commence ensuite le travail mécanique de la margarine. Elle est placée sur des tables de travail circulaires, analogues à celles des laiteries, mais beaucoup plus grandes, où elle subit un premier malaxage qui en chasse le petit lait, et donne à la pâte l'homogénéité du beurre. Ensuite on la passe, par petites portions à la fois, sur un malaxeur horizontal, composé de deux cylindres en bois à fortes cannelures, qui étirent la pâte et lui donnent son bel aspect. La margarine est alors mise en pains, que l'on emballe dans des cuveaux ou des caisses.

Ce qu'il convient surtout d'observer pendant l'opération, c'est que la margarine ne se solidifie pas *en masse*; car, pendant la légère fermentation qu'on lui fait subir avant l'égouttage, elle ne prendrait pas ce goût particulier qui est l'indice de la bonne qualité d'une margarine. C'est pourquoi il ne faut pas employer de l'eau trop froide.

Pour communiquer à la margarine le goût des bonnes qualités de beurre pendant qu'elle s'égoutte en graisse, on l'arrose avec un peu d'un ferment spécial provenant de la culture artificielle des ferments de bon beurre.

Législation. — La ressemblance physique et chimique de la margarine avec le beurre, surtout lorsqu'on colore légèrement la première, en même temps que son

prix de revient plus économique, a incité à la falsification de ce dernier produit.

Pour combattre la fraude, des lois sévères ont été édictées et une surveillance étroite est exercée sur les fabriques de margarine. Malgré cela, la fraude n'a pas cessé de s'effectuer et l'on n'est parvenu qu'à rendre difficile le commerce de la margarine (ce que peut-être on avait surtout en vue) sans remédier à la falsification du beurre.

La recherche de cette fraude est, du reste, fort délicate, surtout quand l'oléo employée à frauder n'a pas été mélangée d'huiles à éléments caractéristiques, facilement décelables à l'analyse. Aussi a-t-on songé à *dénaturer* la margarine, c'est-à-dire à lui incorporer un produit facilement décelable et à rendre cette dénaturation obligatoire. On a proposé pour cette dénaturation la *phénolaphtaléine* en quantité très faible. Il paraît que 100 kil. de margarine, additionnés de 20 milligrammes de cette matière, prennent une teinte rougeâtre en présence des solutions alcalines; la réaction persiste même en incorporant à cette margarine 50 à 90 0/0 de beurre frais. Cette substance résiste aux lavages fréquents à froid ou à chaud. On ne peut enlever la matière qu'à l'eau alcalinisée à la soude caustique, mais ce traitement est inapplicable, car le beurre ainsi traité aurait le goût de savon.

Certaines législations étrangères ont adopté ce moyen de détermination, curieux en ce sens qu'il nécessite la falsification officielle d'un produit alimentaire, afin de le rendre inapplicable à en frauder un autre.

En France, la fabrication et le commerce de la margarine sont régis par la loi du 16 avril 1897, dont nous indiquons ci-dessous les dispositions applicables au commerce de l'Epicerie.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie ne peut se livrer à la vente de la margarine qu'à la condition absolue de ne pas vendre de beurre, et de se conformer aux prescriptions légales suivantes:

1° Posséder une enseigne portant en caractères apparents d'au moins trente centimètres de hauteur les mots « débit ou dépôt de margarine ».

2° Tous les récipients renfermant de l'oléo-margarine ou de la margarine doivent en porter l'inscription indélébile et apparente sur toutes leurs faces.

3° La composition de la margarine doit être indiquée par des étiquettes et par les factures même des débitants.

4° Dans le commerce de gros, les récipients doivent, en outre, porter en caractères très apparents le nom et l'adresse du fabricant.

Dans le commerce de détail la margarine ou l'oléo-margarine, doivent être livrées sous la forme de pains cubiques avec une empreinte sur une des faces, soit du mot « margarine », soit du mot « oléo-margarine » et mises dans une enveloppe portant en caractères apparents et indélébiles la même désignation, ainsi que le nom et l'adresse du vendeur.

Lorsque ces pains seront détaillés, la marchandise sera livrée dans une enveloppe portant lesdites inscriptions.

5° Toute margarine détenue, exposée en vente ou simplement entreposée, ou expédiée d'une façon quelconque, doit être renfermée dans les récipients prescrits, munis des inscriptions afférentes. L'absence de ces désignations sur les colis, comme sur les connaissements ou déclarations d'expédition indique que la marchandise en cause est du beurre, ce qui implique fausse désignation.

Le commerce de la margarine et de l'oléo-margarine est soumis à un service d'inspection spécial divisé en trois régions : la région Nord et Nord-Est, dont le siège est à Lille; la région Nord-Ouest, dont le siège est à Caen; la région Ouest, dont le siège est à Nantes.

Pénalités. — Les pénalités pour infractions à la loi du 16 avril 1897 en ce qui concerne les dispositions ci-dessus indiquées, sont formées d'un emprisonnement de 6 jours à 3 mois et d'une amende de 100 à 5.000 francs, ou de l'une de ces deux peines.

Les commerçants qui ne peuvent indiquer le nom du vendeur ou de l'expéditeur sont présumés avoir connu la falsification.

MARGARIQUE (Acide). — L'acide margarique est un des acides fondamentaux des corps gras. Combiné avec la *glycérine*, il forme la *margarine* chimique.

L'acide margarique possède les mêmes propriétés que l'acide stéarique: de couleur blanche, il cristallise en aiguilles brillantes et enchevêtrées, insoluble dans l'eau, il est soluble dans l'alcool et l'éther. La différence principale entre ces deux acides est constituée par leur point de fusion. L'acide margarique fond à 60° et l'acide stéarique à 70.

MARGAUX. — Commune de la Gironde, région du Médoc, centre d'un vignoble particulièrement réputé et renfermant de grands crus classés, parmi les-

quels le plus connu est celui de *Château-Margaux*.

Ce vin, qui a une très grande valeur, n'est guère vendu commercialement. Il est consommé dans les maisons opulentes, et principalement en Angleterre. Il est débité cependant de grandes quantités de vins portant le titre de Château-Margaux.

MARIAGE. — Le mariage des commerçants, lorsqu'il y a contrat, nécessite la remise d'un extrait dudit contrat, énonçant le régime matrimonial adopté, aux greffes du tribunal civil et du tribunal de commerce, ainsi qu'aux chambres de notaires et d'avoués de l'arrondissement.

Le notaire qui dresse le contrat effectue cette publicité sous sa responsabilité.

Celui qui s'établit commerçant, postérieurement à son mariage, est tenu de faire les mêmes remises dans le mois de l'ouverture de son commerce, s'il est marié sous le régime dotal ou séparé de biens.

L'inexécution de cette prescription peut, en cas de faillite, déterminer la condamnation pour banqueroute simple. La liquidation judiciaire ne peut, naturellement, être accordée en pareil cas.

MARINADE. — Conservation de viande ou de poissons dans un liquide aromatisé ou de la *saumure*.

Les produits marinés vendus par l'Epicerie sont certaines salaisons, les conserves de poissons à l'huile, et les conserves de harengs ou maquereaux marinés au vin blanc.

MARMELADE. — Les marmelades sont des *confitures* dans lesquelles la pulpe des fruits est réduite en bouillie. Les marmelades de prunes, de pommes, de coings et d'abricots sont les plus usitées. Ces dernières contiennent généralement l'amande extraite du noyau et débarrassée de sa pellicule.

Préparation. — Voici une recette pour les abricots, qui peut s'appliquer avec une très légère variante à toutes les marmelades.

Pour préparer de la marmelade d'abricots on choisit des fruits bien mûrs, on enlève les noyaux ainsi que les taches qui peuvent se trouver sur la peau. On les coupe en deux et on les place sur le feu dans une bassine avec 750 grammes de sucre en poudre ou 1 kilog. de sucre en sirop pour 1 kilog. d'abricots. On fait cuire pendant un quart d'heure environ.

Il faut remuer constamment la marmelade pendant la cuisson pour éviter qu'elle ne brûle.

On a soin généralement de casser à l'avance quelques noyaux pour en retirer les amandes que l'on jette dans l'eau bouillante afin d'en retirer la pellicule. Ces amandes coupées en deux morceaux sont introduites dans la marmelade avant qu'on ne la mette en pots.

On pourrait réduire la quantité de sucre, mais alors il faudrait laisser cuire davantage; trois quarts d'heure environ.

Quelquefois, au lieu de cuire les fruits aussitôt prêts, on laisse ceux-ci en contact avec le sucre pendant dix ou douze heures. On les verse alors, avec le jus qui s'est formé, dans la bassine pour la cuisson.

MAROLLES. — Petit fromage carré, à pâte tendre et grasse, et assez estimé, fabriqué à Marolles ou Maroilles, commune du département du Nord, canton de Landrecies.

Le commerce de l'Epicerie ne vend qu'exceptionnellement du fromage de Marolles, dont l'odeur, en été, est très désagréable.

MARQUES DE FABRIQUE. — Les marques de fabrique ou de commerce sont les signes que les industriels ou commerçants apposent sur leurs produits ou sur les étiquettes qui les recouvrent, pour en certifier la provenance ou en indiquer la qualité.

Ces marques, qui étaient autrefois obligatoires, sont maintenant facultatives.

Autrefois, la contrefaçon des marques publiques ou privées était qualifiée crime et punie de réclusion et d'exposition au carcan. La loi du 28 juillet 1824 transforma le crime en délit correctionnel; puis la loi du 13 mai 1863 restreignit l'application des pénalités édictées à la contrefaçon des marques officielles.

Les marques particulières ne sont plus protégées actuellement, en matière pénale, que par l'article 425 du Code pénal ainsi conçu:

« Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production imprimée ou gravée, en entier ou en partie, au mépris des règlements relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon, et toute contrefaçon est un délit. »

L'article 427 fixe la pénalité de ce délit à une amende de 100 francs à 2.000 francs, et, en outre, à la confiscation des matrices et objets contrefaits.

Mais, en dehors de la pénalité indiquée, le contrefacteur de marque encourt des

dommages-intérêts, en réparation du préjudice occasionné au propriétaire de la marque contrefaite.

La propriété d'une marque peut s'obtenir par le seul usage; mais en ce cas il peut y avoir doute sur la date de la propriété et le propriétaire de la marque ne peut exercer une poursuite correctionnelle contre l'imitateur, mais seulement une action en dommages-intérêts pour concurrence déloyale, intentée devant le tribunal civil.

Pour qu'il y ait contrefaçon, il faut que la marque soit *déposée* (Voir *Dépôt de marques).*

Le dépôt de la marque est déclaratif et non attributif de propriété; il en résulte que celui qui, en réalité, a été le premier à se servir de la marque, peut, s'il vient à être poursuivi en contrefaçon par le déposant de la marque lui opposer une exception d'antériorité d'usage.

Depuis 1873, les fabricants français peuvent faire apposer sur leurs marques, un timbre de garantie ayant pour but de protéger l'industrie nationale contre la contrefaçon étrangère. Chaque apposition de ce timbre donne lieu à la perception d'un droit variant de 1 centime à 1 franc.

MARRON. — En botanique, le marron est le fruit du marronnier d'Inde, ou d'espèces analogues. Ce bel arbre, importé d'Asie en Europe vers la fin du seizième siècle, croît facilement dans tous les sols. Ses feuilles très vertes et découpées en sept folioles, ses fleurs, blanches ou tachées de rose vif, formant de belles grappes terminales, et ses fruits verts, globuleux et armés de piquants, renfermant deux grosses semences brunâtres, le rendent facilement reconnaissable.

Le marron d'Inde renferme une fécule abondante, employée dans l'alimentation des animaux, mais inutilisée jusqu'ici dans l'alimentation humaine à cause de sa saveur amère extrêmement prononcée. Cette fécule, qui peut être employée à tous les usages des autres fécules, ne paraît pas avoir encore été largement utilisée par l'industrie si ce n'est à la fabrication de colle de pâte.

Sa saveur amère est, paraît-il, facile à faire disparaître et on pourrait aisément rendre cette fécule comestible.

Dans le commerce et l'art culinaire et dans le public, on désigne plus généralement, sous le nom de marron, la grosse châtaigne provenant du châtaignier cultivé et amélioré, dont l'aspect est à peu près celui du marron d'Inde.

Ce fruit (Voir *Châtaigne),* très nutritif en raison de la grande quantité de fécule et de gluten qu'il renferme, est employé à l'alimentation et à la préparation d'un grand nombre de produits ou de mets.

Industrie, Commerce. — Le commerce de l'Epicerie débite sous le nom de marrons, des châtaignes en coques ou décortiquées, qui sont employées par les ménagères pour les rôtir ou les bouillir, ainsi que pour en préparer des potages et des purées.

L'Epicerie débite également des marrons en compotes, des *marrons glacés* (Voir *Confiserie* et *Fruits glacés)* et de la farine de marrons en petits paquets.

MARSALA. — Ville de Sicile, sur le territoire de laquelle on récolte le vin de ce nom.

Le marsala se rapproche un peu du madère, comme goût et couleur; mais il est un peu moins capiteux et possède un parfum spécial très agréable.

Le Marsala de bonne qualité n'est livré qu'après quatre années de soins, et se vend par pipe de 400 litres. Cette pipe se subdivise jusqu'à 25 litres.

Les Epiceries qui possèdent une clientèle de choix sont pourvues de vins de Marsala.

MASSEPAIN. — Sorte de pâtisserie à base d'amandes pilées et de sucre, auxquels on adjoint quelquefois un parfum. Quoique la cuisson des massepains soit différente et que cette pâtisserie se prête à des préparations et des décors auxquels les macarons ne sont pas employés, on désigne quelquefois et dans certaines contrées ces derniers sous le même nom (Voir *Macaron.)*

MASSICOT. —Oxyde de plomb qui se présente sous forme de poudre de couleur jaune, brune ou rouge et qui, fondu à une certaine température cristallise par refroidissement sous forme de paillettes et est alors dénommé *litharge.*

MASTIC. — Sous le nom de *mastic en larmes* on désigne une résine produite par une espèce de pistachier-lentisque, qui se présente en larmes ou en grains jaunâtres. Elle est très employée en Orient comme masticatoire pour fortifier les gencives, nettoyer les dents et parfumer l'haleine.

On dénomme également mastic ou luts des compositions pâteuses et siccatives, destinées à boucher des creux ou des joints.

Ces compositions se préparent de bien des façons différentes, suivant l'usage au-

quel on les destine. La formule la plus usitée, dite *mastic de vitrier*, est la suivante: 84 parties de blanc d'Espagne pour 16 parties d'huile de lin. On ajoute fréquemment, pour la faire se durcir plus vite, du blanc de céruse ou de la litharge.

Le *mastic à la chaux* se prépare en malaxant de la chaux vive en poudre avec un blanc d'œuf délayé dans son volume d'eau, ou encore en humectant la chaux vive avec de la colle forte liquide.

Le *mastic à bouteilles* est formé de dix parties d'arcanson (résine anhydre) pour une partie de cire d'abeille. On le colore à l'aide d'ocre jaune ou rouge, ou de divers autres produits.

MASTIK. — Sorte d'eau-de-vie d'un goût anisé, très répandue en Turquie.

MATÉ. — Le maté, appelé aussi *yerba maté* ou thé du Paraguay, est un arbuste de la famille du houx, à rameaux très touffus et à feuilles alternes, qui forme, dans certaines parties tempérées de l'Amérique du Sud, de véritables forêts appelées yerbales.

Les feuilles séchées, légèrement torréfiées, puis pilées, servent à préparer une infusion analogue au thé, mais d'un goût très différent. Le maté contient une notable proportion de caféine, il est donc un stimulant de premier ordre, comme le café et le thé.

L'infusion de maté ne paraît pas d'un goût très agréable les premières fois qu'on la consomme; peu à peu, cependant, on s'y habitue à ce point qu'on s'en passerait ensuite difficilement.

La récolte du maté, au Paraguay, s'élève à cinq ou six millions de kilogrammes annuellement, représentant 7 à 8 millions de francs. La plus grande partie du produit préparé est consommée dans le pays; cependant, l'exportation qui est faite de cet article s'accroît régulièrement.

On cultive également le maté au Brésil sur les bords du Rio Grande, il est appelé, dans ce pays, *congonha*. Il se divise en deux espèces, le *caanini* et le *caanana*. La première, forme une qualité supérieure qui est exportée en quantités assez importantes.

Le maté serait susceptible d'intéresser l'Epicerie, il peut produire à bon compte pour les classes nécessiteuses, une boisson saine et stimulante, tant que le fisc ne viendra pas frapper cet article d'impôts excessifs, ainsi que le thé et le café.

Un certain nombre de maisons spéciales ou de droguerie débitent, en France, régulièrement du maté.

MATERIEL. — Partie intégrante d'un *fonds de commerce*, généralement vendue en bloc avec le droit au bail, l'enseigne, l'achalandage, etc.

Le matériel est constitué par tous les objets, de quelque nature qu'ils soient, servant à l'exercice de la profession, y compris les objets de couchage du personnel, et qui ne peuvent par l'emploi qui en est fait, être considérés comme *marchandises* (Voir ce mot).

MECHAGE. — On appelle méchage l'opération qui consiste à brûler une mèche soufrée dans un tonneau pour le purifier. Elle est effectuée couramment dans le commerce des vins, pour conserver les tonneaux vides, assurer la conservation des vins en vidange ou arrêter la fermentation secondaire des vins. Dans ce dernier cas, on l'appelle parfois *mutage*.

Le méchage a pour effet de substituer à l'oxygène de l'air enfermé dans les tonneaux de l'acide sulfureux et d'empêcher, par suite, l'action des ferments qui ne peut se produire qu'à l'aide de l'oxygène. Aussi les porte-mèches sont-ils disposés de façon à obstruer le trou de bonde pendant la combustion, et le tonneau qui a subi le méchage doit être hermétiquement fermé aussitôt après. Lorsqu'au lieu de porte-mèche on emploie un fil de métal, on doit fermer aussi bien que possible la bonde pendant et après l'opération.

Lorsque le méchage a pour but d'entraver la fermentation secondaire d'un vin, on doit battre ce vin après la combustion de la mèche, secouer ou rouler fortement le tonneau, afin de faire pénétrer l'acide sulfureux dans le liquide, de façon que l'oxygène qu'il contient soit également transformé.

Il faut avoir soin de retirer la mèche avant complète combustion, car l'inflammation du tissu qui supporte le soufre peut communiquer un mauvais goût au vin.

Lorsqu'on mèche les fûts vides, il est nécessaire de les mouiller au préalable, car l'action des vapeurs sulfureuses est alors bien plus efficace.

Lorsqu'on effectue le méchage sur vin, si le tonneau est encore rempli, on en tire une partie que l'on remet par la bonde après que le méchage a été effectué et que le vin resté dans le tonneau a été bien agité.

On a proposé de remplacer le méchage par l'introduction proportionnelle d'acide sulfureux liquide, qui agirait toujours,

alors que la combustion des mèches et leur action est quelquefois entravée par la présence en excès, dans les tonneaux, d'acide acétique et d'acide carbonique; mais cette méthode n'est pas entrée, d'une façon générale, dans la pratique.

Dans les grandes exploitations vinicoles, le méchage est, en grande partie remplacé par la *stérilisation* à la vapeur pour les fûts, et la *pasteurisation* pour les vins.

Le commerce de l'Epicerie emploie et débite souvent des mèches soufrées dont il se pourvoit chez les droguistes en gros ou chez les négociants en articles de cave.

MÈCHE. — Assemblage de fils destiné à assurer la combustion de certaines matières. — Partie agissante de certains instruments perforateurs.

Les mèches en fils assemblés sont employées depuis un temps immémorial à l'éclairage par l'huile. Leur but est, en ce cas, d'en faciliter et d'en fixer l'inflammation. L'huile ou les autres produits liquides d'éclairage sont amenés par capillarité jusqu'à la partie enflammée de la mèche, où s'effectue leur combustion.

Les mèches sont employées de la même façon pour faciliter l'inflammation des matières grasses ou résineuses.

Dans les torches ou les *oribus*, la mèche était formée d'abord d'une simple tige de bois. Elle fut remplacée ensuite, dans les bougies de cire et les chandelles, par des fils simplement assemblés d'abord, comme les mèches à huile primitives, puis tissées.

Leur forme était alors ronde ou plate, suivant leur destination. Par suite des perfectionnements apportés aux lampes par Quinquet et Argand, il leur fut donné, à partir de 1784, une forme de cylindre creux.

Avec l'application à l'éclairage et au chauffage du pétrole, de l'essence et de l'alcool, qui sont d'une combustion beaucoup plus facile que l'huile végétale, la fabrication des mèches plates ou roulées prit un nouvel essor, et le commerce de l'Epicerie débite actuellement, en assez grande quantité, des mèches assemblées et roulées pour les lampes à alcool et à essence, plates pour les lampes à pétrole et cylindriques pour celles à l'huile.

Les mèches soufrées et les mèches à mine sont également, dans certaines régions, tenues par le commerce de l'Epicerie qui s'en pourvoit auprès des fabricants spécialistes.

Quant aux outils à mèche, usités dans la corporation, ils consistent en vilebrequins et vrilles pour la perforation des tonneaux, ainsi qu'en tire-bouchons.

L'Epicerie se pourvoit des mèches pour lampes à huile, à pétrole, à essence et à alcool, etc., près des négociants qui font leur spécialité de ces articles, des droguistes, ou des fabricants.

MEDOC. — Région du Bordelais, comprenant à peu près l'arrondissement de Lesparre, où la culture de la vigne est l'objet des plus grands soins ainsi que la vinification, et qui produit un grand nombre de crus renommés.

Les vins fins du Médoc ont besoin, pour acquérir toutes leurs qualités, de séjourner plusieurs années, en barriques d'abord et ensuite en bouteilles.

Ils acquièrent plus rapidement leur bonification complète par de longs voyages maritimes. Certaines sortes ne sont livrées à la consommation qu'après avoir effectué un voyage au long cours à fond de cale, indiqué par une estampille spéciale portée sur les caisses dans lesquelles on les livre.

Les grands crus du Médoc sont expédiés à l'étranger pour la plus grande part. Ceux destinés à l'Angleterre subissent généralement un coupage destiné à augmenter leur alcoolisation, mais qui leur fait perdre une partie de leur bouquet.

Quelques vins du bas Médoc possèdent, par contre, un goût de terroir spécial qui les déprécie beaucoup.

MELASSE. — Ce nom qui dérive du mot miel, sert à désigner une sorte de sirop épais, visqueux et brunâtre, qui constitue le résidu de la fabrication du sucre.

Chimiquement, on considère que la mélasse ne doit plus renfermer de sucre cristallisable pouvant en être extrait par les procédés ordinaires. Mais, dans la pratique commerciale, il en est rarement ainsi.

La mélasse se divise en deux sortes bien distinctes : la mélasse de canne et celle de betteraves. La première, surtout lorsqu'elle provient directement des fabriques de sucre, renferme encore une teneur assez élevée de sucre cristallisable (60 %), est d'une saveur assez agréable et d'une teinte peu foncée. Lorsqu'elle provient des raffineries, où elle a été l'objet d'une extraction plus complète du sucre cristallisable, elle est plus noire et plus impure.

La mélasse de betteraves est caracté-

risée par une saveur amère, due à une forte teneur en sels de potasse et à la nature même de la racine dont elle est extraite. Aussi n'a-t-elle jamais été employée, d'une façon courante, à l'alimentation humaine directe.

Usages. — La mélasse de canne, provenant des fabriques coloniales de sucre, a été longtemps employée à l'alimentation des classes nécessiteuses ainsi que des enfants, pour lesquels elle remplaçait le sucre.

Cet usage a peu à peu périclité, à mesure que le prix du sucre devenait plus abordable à toutes les bourses et, tandis que, dans la première moitié du XIXe siècle, tous les épiciers en étaient pourvus, de façon à mériter le nom de « marchands de mélasse » sous lequel on les désignait couramment; ils n'en tiennent plus maintenant que très exceptionnellement.

Les procédés de cristallisation du sucre se sont du reste perfectionnés, et les raffineries n'abandonnent plus guère que des mélasses impures, provenant surtout de la betterave et que l'on n'applique généralement qu'à la production d'alcools secondaires, à l'alimentation du bétail et même à la préparation d'engrais agricoles.

Les mélasses de canne, produites par les sucreries coloniales, sont utilisées à la préparation du *rhum*.

La mélasse est encore employée à sucrer certaines pâtisseries communes, notamment les pains d'épices à bon marché, dans lesquels elle remplace le miel.

L'Epicerie continue donc et continuera longtemps encore à vendre des dérivés de la mélasse; alcools, rhums, pains d'épices, etc., etc. mais « l'épicier marchand de mélasse » légendaire a pour ainsi dire disparu.

MELILOT. — Genre de plantes herbacées, de la famille des légumineuses. La plupart des plantes de ce genre sont employées par l'horticulture ou comme fourrage. Les fleurs en sont très odorantes, on en fait des sachets pour parfumer le linge, et on en extrait par la distillation une eau employée à exalter les autres parfums. Elles contiennent également un principe colorant employé dans la teinture.

La pharmacie l'emploie contre les inflammations du tube digestif, les rhumatismes et les affections des yeux.

En Allemagne, ses feuilles et sommités sont parfois employées en guise de thé.

L'Epicerie vend, parfois, parmi les ar

Mélilot.

ticles de parfumerie, des sachets de mélilot.

MELISSE. — Genre de plantes aroma

Mélisse citronnelle.

tiques de la famille des labiées. La *mélisse officinale* ou *citronnée*, la plus cu

nue, est une plante vivace qui croît spontanément dans les régions centrales et méridionales de l'Europe, atteignant 50 à 60 centimètres, à feuilles opposées, luisantes, vert foncé en dessus et plus clair en dessous. Les fleurs, blanches, sont disposées près du sommet de la tige.

Les propriétés de la mélisse sont connues depuis un temps immémorial; il en est fait mention dans les plus anciens ouvrages des Grecs et des Romains. Elle a surtout une action stimulante qui la fait employer contre les maladies nerveuses. On a fait, dans ce but, diverses préparations, dont la plus connue, sous le nom d'*eau de mélisse* (Voir ce mot), est un alcoolat composé, dans lequel entrent aussi l'hysope, la cannelle, la muscade, l'anis, la coriandre, la girofle, le thym, l'angélique, la sauge et la marjolaine.

La mélisse entre encore dans un certain nombre de préparations pharmaceutiques et est parfois employée en simple infusion.

L'Epicerie débite un certain nombre de liqueurs contenant des essences ou extraits de mélisse.

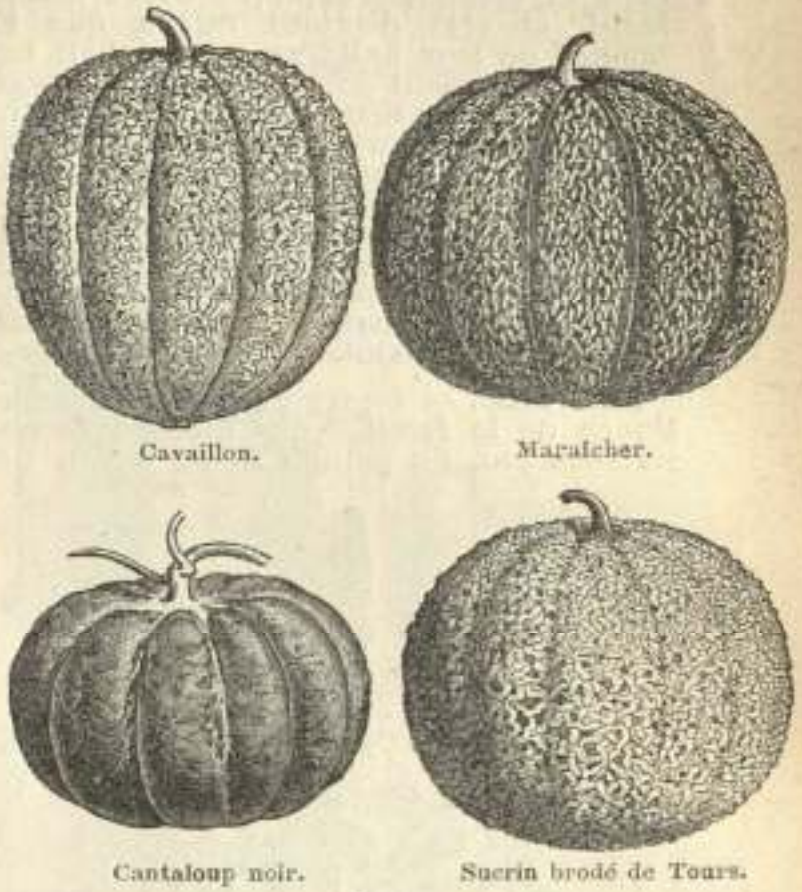
MELON. — Plante annuelle à tige sarmenteuse et rampante, de la famille des cucurbitacées et du genre concombre. Les feuilles, alternes, sont arrondies et larges; les feuilles jaunâtres, situées à l'aisselle des feuilles, donnent naissance à un fruit ovale ou rond, lisse ou rugueux, fréquemment à côtes profondes, selon les espèces, qui est très estimé. Il renferme une pulpe charnue, parfumée et juteuse, plus ou moins sucrée, rafraîchissante, mais peu nutritive.

Le melon est originaire des contrées chaudes et paraît avoir été introduit en Grèce dès l'époque la plus reculée. Il fut acclimaté, de là, sur toutes les côtes méditerranéennes.

La culture a varié à l'infini les sortes de melons. La plus estimée est la sorte dite *cantaloup*, qui fut d'abord cultivée à Cantalupo, maison de campagne des papes, située près de Rome. Les melons les plus renommés proviennent des environs de Paris, de Pézenas (Hérault), et surtout de Cavaillon (Vaucluse).

En dehors de son application immédiate à l'alimentation, le melon sert à différentes préparations : les fruits jeunes sont confits dans le vinaigre à la façon des cornichons. Cueilli avant complète maturité, on en fait des compotes, à l'aide de sucre, de vin ou vinaigre et de girofle. Certaines espèces peuvent être préparées sous forme de fruits confits ou de bonbons. La médecine aussi emploie les graines de melon comme adoucissantes ou laxatives.

L'Epicerie, surtout depuis quelques années, vend en quantités importantes des melons frais dont elle se pourvoit aux marchés ou près d'expéditeurs spéciaux. Elle vend des conserves au vinaigre comportant de petits melons et, à l'époque du jour de l'an, débite, parmi ses articles de confiserie, des melons glacés.



Cavaillon. Maraîcher. Cantaloup noir. Sucrin brodé de Tours.

MELONS.

MENDIANTS. — On désigne sous ce nom un assortiment de quatre sortes de fruits secs: les raisins, les figues, les amandes et les avelines.

Historique. — Certains historiens prétendent que cette dénomination est due au père André, prédicateur du XVI^e^ siècle qui l'aurait ainsi expliquée à Louis XIII dans un de ses sermons:

« On appelle les fruits du carême quatre mendiants, parce que chacun des fruits qui les composent a pour patron l'un des quatre ordres mendiants: les Franciscains capucinaux représentent les raisins secs; les Récollets sont des

figues sèches; les Minimes semblent des amandes avariées; les Moines déchaux ne sont que des noisettes vides. »

Les moines d'alors ayant la coutume d'aller de porte en porte mendier la dime, cette étymologie s'explique assez facilement, et cela d'autant mieux que la nuance de leur habit se rapprochait assez sensiblement de celle des fruits secs en question. Au lieu de dire de ces quatre ordres « les quatre ordres mendiants » on disait assez communément les *quatre mendiants* par abréviation.

L'Epicerie prépare assez communément des boîtes contenant les quatre sortes de fruits secs qui composent les *mendiants* convenablement assortis. Elle les débite sous ce nom.

MENTHE. — Genre de plantes aromatiques de la famille des labiées, caractérisées par de petites fleurs ayant un

Menthe.

calice en cloche à cinq dents et une corolle à quatre pétales, ainsi que par son odeur spéciale, vive et pénétrante. Les espèces de menthe ont entre elles des différences de forme et de saveur assez notables. Les plus employées sont la *menthe poivrée*, la *menthe verte* et la *menthe citronnelle*. Ces trois espèces, possédant à un haut degré une saveur piquante et camphrée, laissent une impression de fraîcheur sur les organes du goût.

La plus estimée est la *menthe poivrée, (pipermenth)* cultivée avec soin en Angleterre où, pour éviter l'abâtardissement de cette espèce, on prend le soin de détruire les autres menthes qui croissent dans les contrées où celle-ci est cultivée.

La menthe contient une essence à laquelle elle doit ses propriétés et que l'on extrait par la distillation. Elle sert à préparer une foule de produits de confiserie, des liqueurs, un alcoolat renommé, des élixirs dentifrices, et entre dans un certain nombre de médicaments.

La menthe possède une action assez importante sur le système nerveux. Elle stimule les fonctions normales des principaux organes et en calme les désordres.

On fabrique avec la menthe plusieurs sortes de liqueurs, telles que la crème de menthe, le piperment, etc.

L'Epicerie débite l'*alcool de menthe* ainsi que les diverses liqueurs à base de menthe.

MERCURIALE. — Nom primitivement donné à des assemblées qui avaient lieu le mercredi, jour de Mercure. Son acception administrative et commerciale actuelle est la rédaction officielle des cours, qui est effectuée à l'issue de chaque marché.

Le registre des mercuriales est tenu, dans chaque commune, sous la responsabilité du maire. A Paris, ce service ressort de la préfecture de police.

On a également donné le nom de mercuriale à certains journaux destinés à publier les cours des marchés.

MERINGUE. — Pâtisserie très légère, faite de blanc d'œuf et de sucre en poudre battus ensemble et cuits légèrement. On y ajoute généralement ensuite de la crème ou des confitures.

Cette pâtisserie se conservant bien est débitée dans certaines régions par le commerce de l'Epicerie.

MERISE. — Fruit du merisier ou cerisier sauvage, bel arbre des contrées tempérées, à fleurs blanches, disposées en ombelles et à feuillage élégant disposé en pyramide.

Les merises sont de petites cerises peu charnues, d'un noir rougeâtre, formant un aliment sain et agréable. On en fait des gelées, une espèce de *raisiné*, du *ratafia*, un vin particulier, qui a l'inconvénient de surir facilement; mais le plus important usage des merises est leur

distillation après fermentation pour en faire du *kirsch*. Le meilleur kirsch s'obtient avec la petite merise noire cueillie après complète maturité.

On distille également, dans certains pays, les merises sans les faire fermenter, et on en tire ainsi une liqueur très agréable dénommée « eau de merises », nullement spiritueuse, peu sucrée et ayant tout le parfum du fruit. On lui attribue d'excellentes propriétés calmantes dans les affections de poitrine. Elle est à la fois béchique et somnifère.

MERLUCHE. — La merluche est la chair salée du *merlus*, poisson du genre *gades* et de la famille des morues, dont il diffère, surtout en ce qu'il n'a que deux nageoires dorsales et une anale, et que son corps est plus allongé, et comme comprimé vers la queue. La morue sèche prend commercialement aussi le nom de merluche, surtout dans le midi de la France.

Il ne faut pas confondre le merlus ou merluche avec le *merlu* ou phycis, poisson d'une variété différente, pêché sur les côtes de Gascogne et de la Méditerrannée mais généralement consommé frais.

Le merlus, dont les habitudes sont les mêmes que celles des morues, donne lieu à des pêches abondantes. Suivant le procédé employé pour le saler, sa chair est plus ou moins sèche. Lorsqu'elle a conservé une certaine souplesse, elle porte dans le commerce le nom de *merluche;* mais lorsqu'elle est devenue tout à fait sèche et dure, on la désigne sous le nom de *stock-fish* ou morue en bâton.

Ce poisson est particulièrement pêché dans la mer du Nord, et préparé par les pêcheurs flamands et allemands. (Voir aussi *Morue.)*

Parfois, la merluche est simplement l'objet d'un fumage spécial, sans avoir été salée. Elle porte alors le nom de *haddock.*

Les ports français qui importent le plus de merluche ou de morue sèche sont ceux de Bordeaux et de Cette.

La merluche est surtout consommée par les départements du midi de la France où elle est un précieux appoint à l'alimentation générale. Les épiciers du Midi en tiennent presque toute l'année.

L'Epicerie se pourvoit de merluche, soit directement dans les ports, soit chez les marchands de salaisons en gros. La merluche se vend, le plus communément, en balles de jonc de 60 kil. environ.

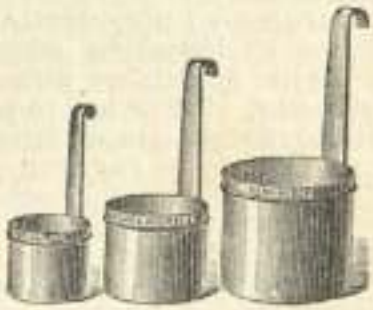
MESURE. — On appelle mesure toute quantité fixée à l'aide de laquelle on peut évaluer la durée, la capacité, la valeur ou la dimension que l'on veut connaître.

Les premières mesures de dimensions employées, selon l'usage de l'homme de tout rapporter à lui, furent établies d'après ses membres et ses mouvements.

Mesures en bois.

Mesures en étain.

Mesures en fer-blanc.



Mesures à lait.

Telles furent: le doigt, le pouce, le pied, la palme, la coudée, l'empan, le pas et la brasse. Ces mesures, absolument imparfaites, puisqu'elles varient avec chaque individu, offrent cependant l'avantage d'être toujours à la disposition de celui qui veut s'en servir; c'est pourquoi plusieurs d'entre elles sont encore en usage, particulièrement le doigt, dans les évaluations de liquides, le pas dans l'armée, auquel, par l'exercice, on parvient à donner une longueur moyenne de 75 centi-

mètres, et la brasse dans la marine. Cette dernière mesure est devenue, du reste, toute de convention.

Les mesures de durée ou de temps, qui ne pouvaient se rapporter aux fonctions humaines, furent, dès les premiers âges, établies d'après les grands phénomènes naturels: le jour et la nuit, les lunaisons et les saisons, dont la moyenne sert encore et toujours à la mesure du temps.

Quant aux mesures de capacité, jusqu'à l'établissement du système métrique, elles furent toujours établies d'une façon arbitraire, et n'eurent, généralement, avec les mesures de longueur, d'autre rapport que l'une des dimensions des vases qui les constituaient.

Malgré les nombreuses tentatives de régularisation, les systèmes de mensuration avaient toujours été des plus divers et leurs divisions des plus irrégulièrement combinées et, depuis le XVII[e] siècle, les savants cherchaient une base immuable et unique à laquelle toutes les mesures pussent se rapporter.

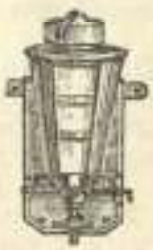
C'est à l'Assemblée Constituante que revient le très grand honneur d'avoir déterminé une base et un système d'où l'arbitraire est aussi exclu qu'il est possible, et qui peut être accepté par toutes les nations sans blesser aucune espèce de susceptibilité. (Voir *Système métrique.*)

Dans les départements de l'Est on désigne sous le nom de *mesure* une quantité variant de 42 à 45 litres selon les localités.

L'Epicerie emploie communément trois sortes de mesures:

1° Les mesures en bois, destinées aux grains, graines et légumes secs; 2° les mesures en étain, destinées aux vins, liqueurs, spiritueux, etc; 3° les mesures en fer-blanc employées communément pour le lait et dans certaines régions pour les huiles.

MESUREUR. — Récipient gradué, fermé d'un robinet à sa partie inférieure,



Mesureur étanche.

dans lequel on fait couler le liquide à mesurer, et qui sert de mesure.

Cet appareil qui, lorsqu'il est bien étanche, ne permet pas le dégagement des vapeurs inflammables, est exigé, dans certains lieux, pour le mesurage des liquides dangereux, tels que le pétrole et l'essence.

On l'emploie également pour le mesurage du lait dans les Epiceries qui débitent ce produit.

METRE. — Le mètre (du grec *mètron* mesure) est l'unité fondamentale du *système métrique* (Voir ce mot). Il est la dix millionnième partie du quart du méridien terrestre; c'est-à-dire que le grand cercle terrestre, passant par les pôles et évalué au niveau moyen de la mer, est égal à quarante millions de mètres.

Cette division qui, en somme, n'est pas purement décimale, a eu pour but de faire concorder approximativement le mètre, la nouvelle mesure, avec l'ancienne, la toise (1 m. 49904) et les nouvelles unités de mesures avec les anciennes qu'il s'agissait de remplacer.

Le mètre se divise en décimètres, centimètres, millimètres; etc., qui sont le dixième, centième, millième, etc., partie du mètre. Sa multiplication forme des unités dites multiples, plus considérables, qui sont le décamètre, l'hectomètre, le kilomètre et le myriamètre, qui valent dix, cent, mille et dix mille mètres.

On distingue en outre le mètre *linéaire*, simple ligne d'un mètre de long; le mètre *carré*, surface carrée dont chaque côté a un mètre de longueur; enfin le mètre *cube*, mesure de contenance équivalant à la capacité d'un récipient dont chaque face serait formée d'un mètre carré.

MIEL. — Substance sirupeuse et aromatique, préparée par les *abeilles* (Voir ce mot), ainsi que quelques autres insectes, pour leur propre nourriture, à l'aide de matières recueillies dans le nectaire des fleurs.

Ces matières subissent, dans le jabot ou premier estomac de l'abeille, une sorte de réaction qui transforme le saccharose dont elles sont surtout formées, en dextrose et lévulose (sucre interverti).

Le miel est formé de 77 0/0 de sucre interverti, 20 0/0 d'eau et le reste, 3 0/0 comprend du saccharose non transformé et diverses substances telles que gomme, cire, pollen, etc.

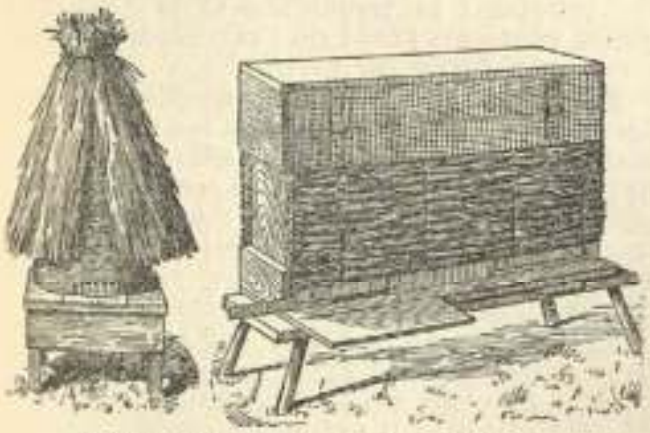
Historique. — Le miel est connu et employé à l'alimentation depuis les premiers âges de l'humanité, et cette substance, aussi nutritive qu'agréable a toujours été fort en honneur.

Virgile, dans son quatrième livre des *Géorgiques* sur les abeilles, chante le

miel en très beaux vers, comme une « rosée céleste » et « un présent des dieux ». Aristote, avant lui, avait pensé de même, et Pline n'a pas eu un sentiment bien différent du leur, puisqu'il en dit que c'est une « émanation des astres ». Si le miel était cette rosée qui tombe sur les plantes, les abeilles auraient peu de voyages à faire pour ramasser leurs provisions, qu'elles trouveraient partout; mais il faudrait qu'elles fussent encore plus diligentes, quoiqu'elles le soient infiniment, afin de prévenir le soleil, dont les premiers rayons ont bientôt desséché ces petites gouttes d'une eau très claire qui paraissent sur les plantes avant qu'il ait donné dessus. Mais n'insistons pas, il y a belle lurette que la question est vidée. Cependant, si la rosée n'est pas le miel, il est de notoriété qu'elle favorise sa production.

Les anciens, qui ne connaissaient pas le sucre, se servaient beaucoup du miel pour l'apprêt de leurs mets. Quelques-uns le regardaient même comme un remède universel, et le croyaient propre à préserver de la corruption et à prolonger la vie. Pythagore et Démocrite ne prenaient point d'autre aliment que du pain avec du miel. Pollion, parvenu à une extrême et belle vieillesse, répondit à Auguste, qui lui demandait par quel secret il était parvenu à un âge si avancé sans infirmités, qu'il n'en avait pas d'autre que le miel dont il se nourrissait. Cette substance était en si grande vénération dans ces temps-là, qu'on la regardait comme une nourriture sacrée.

Chez les Goths, les nouveaux conjoints buvaient de l'hydromel pendant les trente



Ruches, ancienne et à cadres mobiles.

jours qui suivaient leur mariage, d'où le nom de *lune de miel* donné à ce mois, à cette lune.

Les anciens renommaient particulièrement le miel du mont Hybla, en Sicile, celui de Carina, le miel Simblien, et surtout le miel du mont Hymette, dont parlent tous les auteurs de l'antiquité et qui devaient leur saveur spéciale aux plantes aromatiques de ces contrées sur lesquelles les abeilles les butinaient.

Les usages du miel étant multiples et cette substance très estimée, il est à supposer, comme sa production était forcément restreinte et les moyens de transports peu développés, que sa valeur était relativement élevée à l'époque ancienne.

On trouve dans les écrits du temps des indications sur le prix des diverses denrées desquelles il ressort que le demi-litre de miel valait dans la Grèce antique à peu près le prix d'un mouton, et qu'il en aurait suffi de 2 litres et demi à trois litres pour valoir le prix d'un bœuf.

Les Gaulois et la plupart des peuples anciens préparaient avec le miel une boisson fermentée appelée *hydromel*.

Le miel fut, jusqu'à la découverte du *sucre* et jusqu'à ce qu'il fût d'un prix accessible, la base de presque toutes les boissons ou préparations alimentaires sucrées.

Dans les couvents, les religieuses préparaient, à l'aide du miel, des confiseries de toutes sortes.

L'Epicerie ancienne débitait le miel de toutes qualités en quantités relativement considérables.

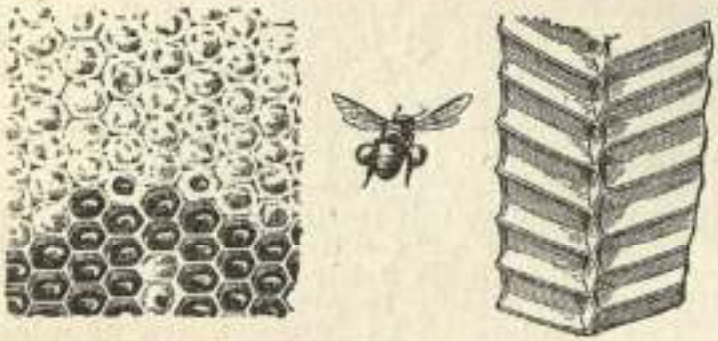
Récolte du miel. — Dans l'Inde, les chasseurs de miel ont le talent d'écarter les abeilles et de prendre leurs gâteaux de miel sans éprouver le moindre inconvénient et sans autre préparation que celle de se frotter la figure, les bras, les mains et les autres parties apparentes du corps avec une plante nommée *toulsy*, et d'en tenir, pendant l'opération de l'enlèvement du miel, une branche entre les lèvres. La plante toulsy des Indiens est connue des botanistes européens sous le nom de *ocynum* (basilic). Son odeur aromatique est peut-être la plus forte qui existe. On cultive avec succès, en France, plusieurs espèces de cette plante.

En France, et dans la plupart des contrées où on se livre à l'apiculture, on se livrait autrefois à l'enfumage des ruches qui asphyxiait à demi les abeilles, et les empêchait de combattre ceux qui venaient leur dérober leurs réserves.

Pour l'enlèvement des gâteaux de cire contenant le miel et toutes les opérations à faire aux ruches, on se contente actuellement de revêtir un costume approprié, consistant principalement en masque d'un treillis métallique et gants, de façon à mettre l'opérateur à l'abri des piqûres des

abeilles, toujours douloureuses et, parfois même, très dangereuses.

Dès qu'on a sorti les gâteaux de la ruche, on sépare, à l'aide d'un couteau, la partie qui est garnie de miel, et on la met sur des tamis ou des claies pour faire couler le liquide dans les vases en terre



Rayon de miel, vu de face et coupe
Abeille chargée de pollen.

destinés à les recevoir. Si les alvéoles sont fermées, on les ouvre avec une lame de couteau très mince. Une température de 20 à 30° est nécessaire à cette opération.

Le miel obtenu par simple écoulement constitue le miel vierge. Lorsque, par ce moyen, on n'obtient plus de liquide, on place les gâteaux entre deux planches percées, sous une forte presse, qui fait exsuder un miel épais, rougeâtre, contenant beaucoup d'impuretés: des parcelles de cire, etc... Sa saveur est âcre et son odeur est désagréable. La troisième espèce de miel ne peut servir qu'à faire de l'hydromel; c'est en faisant cuire dans l'eau la cire bien exprimée qu'on l'obtient; la matière sucrée se dissout dans l'eau; la cire surnage.

Différentes qualités du miel. — Indépendamment des différences que présente le miel, suivant son mode d'expression, il offre à raison des lieux, des saisons, de l'espèce d'insecte qui le recueille et surtout des plantes qui le fournissent, un grand nombre de variétés, sous le rapport de la consistance, de la couleur, de l'odeur, de la saveur, de l'altérabilité, etc.

En France, où le miel est fourni par une seule, ou au plus par deux espèces d'abeilles, on observe qu'il est d'autant meilleur que le climat est plus chaud, la saison plus égale, et surtout les plantes aromatiques plus abondantes; ainsi le miel de Narbonne, le plus estimé sans être le plus blanc, présente, comme celui de Crète et de Minorque, l'odeur suave du romarin; celui de Provence est aromatisé par la lavande; tandis que le miel peu estimé des pays de bruyères est jaune et sirupeux; que celui de Corse, recueilli sur les fleurs du buis, offre une certaine amertume, caractère attribué aussi au miel de Sardaigne pris sur l'absinthe; et qu'enfin en Bretagne, où prédomine la culture du sarrasin, le miel, ordinairement brun, offre un arrière-goût désagréable.

On sait que le miel de l'île Maurice varie de couleur dans une même ruche, qu'il y est blanc, rouge ou vert, suivant qu'il provient du latanier ou du tan rouge; que celui de Madagascar et de Bourbon est verdâtre, sirupeux et de qualité supérieure; qu'enfin le miel de Cuba doit aux fleurs de l'oranger sa saveur délicieuse.

La modification la plus remarquable que le miel soit susceptible d'éprouver, toujours, au reste, d'une façon accidentelle et *jamais dans nos climats*, c'est le caractère vénéneux qu'il offre quand les abeilles l'ont pris sur des plantes dangereuses.

Aristote, Dioscoride et Pline avaient déjà dit que, surtout dans les temps humides, le miel des environs d'Héraclée rendait fou. On sait l'aventure des *dix mille Grecs*, rapportée par Xénophon. Arrivés près de Trébizonde, où ils trouvèrent plusieurs ruches d'abeilles, les soldats n'en épargnèrent pas le miel; il leur survint un dévoiement par haut et par bas, suivi de rêveries, de délire et de convulsions, en sorte que les moins malades ressemblaient à des personnes ivres, les autres à des furieux ou à des moribonds; on voyait la terre jonchée de corps comme après une bataille. Personne, cependant, n'en mourut, et le mal cessa le lendemain, environ à la même heure qu'il avait commencé, de sorte que les soldats se levèrent le troisième et le quatrième jour, mais en l'état où l'on est après avoir pris une forte médecine.

Le miel de première qualité est toujours celui que produisent les abeilles qui habitent les montagnes; celui qu'on peut appeler de seconde qualité est recueilli par elles dans les prairies et dans les campagnes couvertes de sarrasin; et lorsqu'elles sont logées dans les bois, elles en font d'une qualité encore inférieure.

Le miel le plus blanc est généralement le meilleur, et désigne un miel de montagne; il répand une odeur douce, agréable et aromatique; il est épais, grenu, clair et fort pesant.

Le miel jaune est d'une qualité inférieure, quoique très bon: il n'a pas toujours eu cette couleur au sortir de la ruche; assez ordinairement, il est un peu pâle, et c'est à mesure qu'il vieillit qu'il devient jaune.

Celui qu'on sort de la ruche au printemps est le meilleur et le plus estimé; celui qu'on prend en été n'est pas aussi bon; mais il est encore meilleur que celui qu'on prend en automne; celui des jeunes essaims est préférable à celui des vieilles abeilles.

Dans certains cas, on purifie le miel avec le blanc d'œuf et le charbon animal ou végétal, et on lui enlève son acidité avec des écailles d'huitres en poudre et de la craie.

Les juifs de l'Ukraine ou de la Moldavie donnent à leur miel une grande blancheur et une consistance presque saccharine, en l'exposant à la gelée pendant trois semaines dans des vases opaques et non conducteurs du calorique.

Les miels les plus renommés sont, chez nous, ceux de Narbonne et du Gâtinais, le miel de la vallée de Chamounix, et à l'étranger les miels de Mahon, du mont Hymette, de l'Ida, de Cuba. Ces derniers sont liquides, blancs, transparents.

Le miel des montagnes, et particulièrement celui de Chamounix, qui est très renommé, a un parfum tout particulier, à cause des plantes alpestres desquelles il est extrait. Le miel de Chamounix est grisâtre, ce qui ne l'empêche pas d'avoir une grande valeur.

Conservation. — On conserve très bien le miel dans des barils de bois neuf, qu'il faut tenir toujours pleins et exactement fermés; gardé dans un lieu frais, il peut se conserver plusieurs années; mais il s'altère cependant chaque jour par la cristallisation du sucre, qui le rend grumeleux, et par la disparition de son odeur. En général, le miel ne se conserve pas d'une année sur l'autre.

Sophistications. — Quelquefois le miel, surtout de seconde ou de troisième qualité, est sophistiqué, soit avec de la pulpe de châtaignes, de l'amidon, de la farine, qui lui ôtent la faculté qu'il a de se liquéfier à l'action de la chaleur, et que leur insolubilité dans l'eau froide et la couleur bleue qu'ils prennent en contact de l'iode font d'ailleurs facilement reconnaître. D'autres fois, on s'est borné, pour donner au miel blanc du Nord ou de l'Ouest le parfum de celui du Midi, à le couler sur du romarin, et alors les débris qu'il en conserve témoignent ordinairement de la fraude.

La sophistication la plus connue et la plus simple est aujourd'hui le mélange avec la glucose. Si l'on a des doutes, il est indispensable de le soumettre à l'analyse.

Commerce, usages. — Quoique le miel soit moins recherché depuis que le sucre raffiné est produit en grande abondance, cependant on l'utilise encore largement à divers usages: il sert dans la fabrication du pain d'épices de bonne qualité; dans la préparation de quelques boissons du genre *hydromel;* il a servi à améliorer les vins naturels défectueux, les bières et les cidres; les confiseurs et les pâtissiers l'emploient dans plusieurs de leurs préparations. On en retire parfois de l'eau-de-vie, du vinaigre, du sucre cristallisé. Il est fort usité dans nos campagnes, fort goûté des enfants. Etalé sur du pain; c'est un aliment aussi salubre qu'agréable.

Enfin il est conseillé comme adoucissant dans bien des affections légères de la gorge, de la poitrine et de l'estomac.

Le miel, au point de vue commercial, comporte les divisions suivantes:

1° *Le miel de Narbonne*, qui est consistant, presque blanc, très grenu, d'odeur et de goût très agréables. C'est l'espèce la plus estimée, bien qu'elle contienne souvent un peu de cire;

2° *Le miel du Gâtinais*, qui est lisse, bien coloré, et d'une teinte jaune pâle, et a une saveur très agréable, quoique moins aromatique que le miel de Narbonne;

3° *Le miel de Normandie:* il est consistant, presque blanc jaunâtre, peu grenu. Celui d'Argences, près de Caen, est très recherché;

4° *Les miels de Bourgogne* et de *Champagne* viennent ensuite; ils sont consistants, d'un jaune un peu doré, onctueux, mais déjà moins agréables au goût que les précédents;

5° *Les miels de Saintonge:* ils sont consistants, lisses, peu colorés, d'odeur aromatique, de saveur agréable; on les trouve peu dans le commerce car ils sont d'ordinaire consommés sur place;

6° *Les miels de Picardie*, de *Toulouse* commencent à être des produits de qualité secondaire; ils sont presque toujours coulants;

7° *Les miels de Bretagne*, de *Sologne*, des *Landes*, sont tout à fait inférieurs; leur coloration est rouge brun, ils ont une saveur âcre et une odeur forte.

La France, qui produit près de 8 millions de kilos de miel, en exporte environ 1.500.000 kilos à destination des Pays-Bas et de la Belgique, mais en importe aussi 400.000 kilos environ en provenance surtout du Chili, puis de l'Italie et de l'Espagne; enfin l'Allemagne et l'Angleterre ont pris part, depuis peu d'années à cette importation.

Le commerce de l'Epicerie débite surtout des miels blancs de diverses qualités. Il se fournit soit chez les producteurs ou

négociants du Narbonnais ou du Gâtinais, soit chez les négociants régionaux qui se font une spécialité de ce commerce.

Le miel est, dans la saison, vendu liquide dans des barillets, puis il est coulé en pots ou autres récipients dans lesquels il prend peu à peu lorsque la température est suffisamment basse.

MIGNONNETTE. — Nom donné au poivre blanc concassé qui sert en cuisine à diverses préparations; mais est le plus souvent employé sur la table.

La mignonnette est préparée le plus souvent par les consommateurs eux-mêmes, au moment de s'en servir, en broyant légèrement le poivre en grains au moyen d'un petit moulin.

L'Epicerie cependant, débite parfois de la mignonnette et s'en pourvoit près des négociants en droguerie. Certaines maisons qui procèdent elles-mêmes à la mouture de leurs poivres, au moyen de *moulins tamiseurs*, séparent la mignonnette du poivre pulvérisé.

MIL. — Nom générique sous lequel on désigne couramment plusieurs espèces de plantes, telles que le *panic*, le *millet*, le *sorgho* (Voir ces mots) et le mil à chandelles.

Ce dernier, qui doit son nom à la forme de ses épis est une plante du genre houlque *(holcus spicatus)*. Il est très répandu dans les contrées tropicales de l'Asie et de l'Afrique, aux Antilles et croît en Tunisie, mais n'est guère cultivé en Europe.

Ses tiges atteignent de 1 à 3 mètres, les feuilles sont grandes, planes et linéaires avec une forte nervure blanchâtre; ses épis, de 20 à 50 centimètres de longueur et de 2 à 3 centimètres de diamètre portent un grand nombre de graines logées sur un pédicelle court et velu et serrées les unes contre les autres. Ces graines varient de couleur selon les espèces.

Dans certaines contrées le mil à chandelles forme une grande partie de l'alimentation des indigènes.

Au Sénégal il est cultivé concurremment avec le sorgho et est consommé comme lui en grande abondance, sous les noms respectifs de bassi et basso. La farine en semoule de ces plantes sert à y préparer le *couscouss* sorte de bouillie qui constitue la base de la nourriture des indigènes ainsi d'ailleurs que dans la plus grande partie de l'Afrique.

Le commerce de l'Epicerie ne débite en France, les diverses plantes dénommées mil que pour la nourriture des oiseaux domestiques. Il vend le sorgho et le millet en graines, et, dans certaines contrées, le mil à chandelles en épis. Il s'en pourvoit auprès des négociants en graines établis dans quelques grands centres et dans les ports.

On prépare également du mil décortiqué dont on prépare un plat appelé « millée » dans certaines parties de la France.

La vente du mil décortiqué est peu active.

MILDEW. — Le mildew (prononcez *mildiou*) est une maladie de la vigne, caractérisée par des taches roussâtres apparaissant sur les feuilles et produites par le développement de colonies d'un champignon parasite microscopique, sous l'action duquel la plante s'étiole peu à peu et ne tarde pas à périr.

Le mildew est originaire d'Amérique, et il a été importé en Europe avec les plants américains introduits pour remplacer les vignes phylloxérées.

Les vignes atteintes du mildew n'ont pu être jusqu'ici guéries; mais on est parvenu à préserver les vignes saines par les traitements cupriques (Voir *Bouillies*).

MILLAS. — Nom donné dans le sud-ouest de la France à un gâteau formé de pâte roulée, dans le centre de laquelle on met du *miel*.

MILLE. — Mesure itinéraire dont la valeur varie suivant les temps et suivant les pays. On emploie encore en France le mille marin ou géographique, de 60 au degré, qui équivaut à 1.852 mètres.

MILLERAND. — Variété de raisin à grains nombreux et sans pepins, recherchée de certains consommateurs.

MILLEROLE. — Mesure de capacité employée encore dans la Provence, pour les huiles et les vins, et qui équivaut généralement à 64 litres.

Elle varie cependant beaucoup dans certaines localités, et va de 50 litres dans l'arrondissement d'Aix jusqu'à 75 à Gardonne.

MILLET. — Sous ce nom, diminutif de *mil* (Voir ce mot) on désigne vulgairement les mêmes plantes, mais surtout celles dont le grain est très petit.

Le vrai millet *(milium effusum)* est une plante des régions tempérées, caractérisée par des épillets réunis en panicule lâche et dont les graines sont employées à la préparation de bouillies ou à la

nourriture des oiseaux. Cette plante est l'objet d'une certaine culture.

L'Epicerie vend des graines de millet

Millet.

dont elle s'approvisionne près des négociants en graines.

MILLI. — Préfixe qui, placé devant le nom d'une mesure de poids, de valeur, de capacité ou de longueur, indique le millième de cette mesure initiale.

Dans les mesures de superficie ou de volume, il indique simplement l'évaluation en millième du côté de cette mesure. C'est ainsi qu'un millimètre *carré* est la millionième partie du mètre *carré*, et le millimètre *cube* est la billionième ou milliardième partie du mètre *cube* (Voir *Système métrique*).

MILREIS. — Monnaie de compte, valant mille reis, en usage au Portugal et au Brésil.

On évalue le milreis de Portugal, représenté par une pièce d'or de 1 gr. 774 au titre de 0,91667, à 5 fr. 60.

Mais le milreis du Brésil évalué en principe à 2,60, n'est représenté que par une monnaie de papier et sa valeur suit toutes les fluctuations du change.

Le change du milreis est exprimé, dans les mercuriales de Rio de Janeiro et de Santos, en pences ou deniers anglais et varie le plus souvent de 11 à 12 deniers. Comme le penny (singulier de pences) correspond à 0 fr. 105, le milreis du Brésil n'a donc, en pareil cas, qu'une valeur de change variant entre 1 fr. 15 et 1 fr. 26.

MINE. — Mesure de capacité pour les matières sèches, autrefois usitée en France, et qui valait la moitié d'un setier, soit 78 lit. 0497.

MINE DE PLOMB. — (Voir *Plombagine*).

MINIUM. — Deutoxyde de plomb, obtenu par la calcination du plomb dans un four. Ce produit, qui est d'un beau rouge, sert à fabriquer une couleur à l'huile dont on revêt le fer pour empêcher son oxydation.

Le minium n'est débité que par les maisons d'Epicerie qui tiennent les couleurs.

MINOT. — Ancienne mesure française de capacité pour les matières sèches, qui variait d'importance selon les produits mesurés.

Le minot de grains et le minot de chaux valaient 3 boisseaux; le minot de sel, 4 boisseaux; d'avoine, 6, et de charbon, 8.

On appelle *farine de minot* celle qui est expédiée en barils.

MIRABELLE. — La mirabelle est une sorte de petite prune jaune très estimée, originaire, dit-on, de la commune de Mirabeau (Basses-Alpes).

Le commerce de l'Epicerie la débite sous la forme de *confitures*, de *compotes* et de *fruits glacés*.

Les mirabelles de la Lorraine sont aujourd'hui les plus estimées, et la ville de Metz, dont les environs en sont plantés, en expédie de grandes quantités.

MISTELLE. — Moût de raisin clarifié par soutirage, dont on a arrêté la fermentation par le *mutage* à l'alcool.

Les mistelles servent à la fabrication de vins de liqueur d'imitation. On en prépare beaucoup dans le midi de la France et en Algérie.

MOKA. — Port de l'Arabie, sur la mer Rouge, par où s'exportaient jadis, à destination de l'Europe, tous les cafés du Yémen, auxquels il a donné son nom. Aujourd'hui, trois villes voisines: Lokeia, Hodéidah et Aden lui ont enlevé la majeure partie de ce trafic. (Voir *Café*.)

MONACO. — Principauté indépendante située sur la côte méditerranéenne de la France, mais qui, par suite de conventions, est placée sous le régime intérieur pour les douanes ainsi que le service des postes et télégraphes.

MONNAIE. — On désigne sous le nom de monnaie toute valeur fictive ou réelle, d'usage général, qui sert à faciliter les échanges.

On appelle encore monnaie d'une pièce ou d'une valeur l'ensemble de fractions divisionnaires y équivalent.

Les monnaies se divisent en monnaies fictives ou de compte, c'est-à-dire qui ne sont pas représentées par des pièces métalliques, telle a été longtemps la *livre sterling* en Angleterre avant la création du *sovereign*, et tel est encore le *milreis* au Brésil; en valeur fiduciaire ou billets de banque; et en monnaie réelle, métaux monnayés ayant cours.

Nous donnons ci-dessous la conversion en francs des monnaies réelles des principaux Etats.

Toutefois, ne figurent pas dans la liste suivante:

1° L'Italie, la Belgique, la Suisse et la Grèce, qui, depuis la Convention du 23 décembre 1865 (Union latine), ont les mêmes unités que la France, la *lira* italienne et la *drachme* grecque étant identiques au franc; 2° plusieurs autres pays qui, sans faire partie de l'Union latine, ont une monnaie de compte équivalente au franc; tels sont: la *peseta* en Espagne, le *markha* dans le grand duché de Finlande, le *ley* en Roumanie et le *dinar* en Serbie.

Pair des monnaies d'or.

Allemagne: 1 mark = 100 pf.....	1 235
Angleterre: 1 liv. st. = 20 sh.....	25 221
Argentine (Rép.): 1 peso = 100 c.	5 00
Autr.-Hong..: 1 cour. = 100 hell.	1 05
Brésil: 1 milreis = 1,000 reis.....	2 832
Chili: 1 peso = 100 centavos.....	1 8915
Costa-Rica: 1 colon = 100 cents...	2 41
Egypte: 1 livre = 100 piastres.....	25 92
Etats scandin.: 1 cour. = 100 œre.	1.389
Etats-Unis d'Am.: 1 doll. = 100 c.	5 1813
Inde anglaise: 1 roup. = 16 ann.	1 68
Japon: 1 yen = 100 sen.....	2 58
Pays-Bas: 1 florin = 100 cents....	2 083
Pérou: 1 livre péruv. = 10 soles...	25 221
Portugal: 1 milreis = 1.000 reis..	5 60
Russie: 1 impériale = 15 roubles.	40 002
Turquie: 1 livre = 100 piastres...	22 767
Uruguay: 1 peso = 100 cents.....	5 36

Parité des monnaies d'argent.

Colombie: 1 piastre = 100 cents..	5 00
Chine: 1 taël haïkwan = 100 c....	8 26
— : 1 taël Shanghaï = 100 c....	7 43
Indo-Chine: 1 piast. franç. = 100 c.	5 40
Mexique: 1 piastre = 100 cents...	5 40

L'évaluation des monnaies d'argent est établie selon le rapport officiel de l'argent à l'or monnayé; mais le métal argent a subi une dépréciation considérable évaluable en 1903 à 60 0/0 de sa valeur nominale, et dont il faut tenir compte.

MONOPOLE. — Privilège exclusif de fabriquer ou vendre un ou plusieurs produits, ou d'exercer une industrie quelconque.

Il est des monopoles nécessaires, tels que la réserve pour l'Etat de la fabrication des monnaies; d'autres qui s'expliquent par des considérations d'intérêt général tels que ceux des transports par voie ferrée, de canalisations d'eau ou de de gaz; d'autres enfin, qui n'ont pour excuse de l'atteinte qu'ils portent à la liberté individuelle, que les recettes fiscales qu'ils procurent, tels sont ceux de la vente du tabac et de la fabrication des allumettes chimiques.

MONT-CENIS. — Espèce de fromage persillé, analogue au Roquefort qui se fabrique le long du plateau de Mont-Cenis (Savoie) à des altitudes qui approchent quelquefois de 2.000 mètres. On le trouve aussi dans la Maurienne. Il se fait tantôt avec du lait de vache, de brebis et de chèvre mélangés.

Comme pour le cantal, une partie du caillé est convertie en tome et laissée vingt-quatre heures à fermenter, puis pétrie avec du caillé frais pour faire le fromage. Cette pratique a pour résultat d'obtenir plus facilement le bleu; ce à quoi on arriverait plus commodément par l'ensemencement avec le pain moisi.

MONT-D'OR.— Sorte de fromage de chèvre à pâte molle, très estimé dans le Lyonnais et les régions environnantes, dont le marché central est la petite ville de Saint-Germain-au-Mont-d'Or.

Les Epiciers lyonnais et de la région débitent couramment ce fromage.

MONTPELLIER. — Chef-lieu du département de l'Hérault, et siège d'un commerce important d'eaux-de-vie régionales. Les eaux-de-vie de vin de l'Hérault sont justement renommées. Elles viennent, par rang de qualité, après les eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac. (Voir *Eaux-de-vie.*)

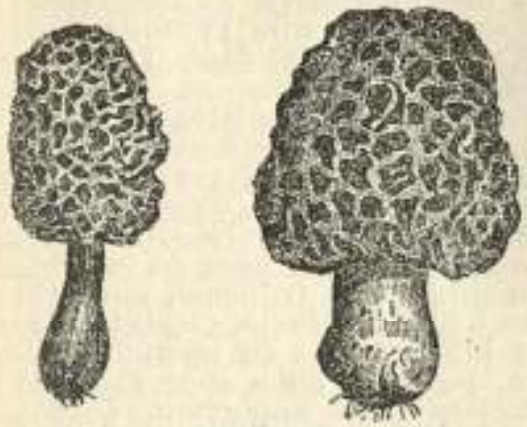
L'Epicerie débite couramment des eaux-de-vie de Montpellier et s'en pourvoit soit dans le pays de production, soit chez les négociants régionaux en spiritueux.

MONTRE. — Vitrine dans laquelle les marchandises sont exposées aux regards des consommateurs.

MORILLE. — Sorte de *champignon* qui

n'est pas recouvert d'un chapeau et présente des alvéoles profondes qui lui donnent l'aspect d'une éponge.

La morille est un des champignons les plus rares en même temps que des plus



Morilles.

prisés, aussi les gourmets le paient-ils souvent un prix fort élevé.

Par suite de son extrême porosité, la morille peut contenir des matières étrangères parfois dangereuses, dont un lavage soigné la débarrasse aisément.

L'Epicerie ne débite des morilles fraîches que lorsqu'elle comporte la vente des comestibles frais; mais beaucoup de maisons tiennent des morilles séchées, qui sont d'une conservation facile et d'un prix beaucoup plus modéré.

MORTADELLE. — Sorte de très gros saucisson d'Italie, fabriqué à la façon des saucissons de Lyon, de chair maigre, desséchée, contenant de petits cubes de lard. Les villes de Bologne et de Florence sont les plus renommées pour cette fabrication, quoique les mortadelles qui en portent le nom soient loin d'y avoir été fabriquées toutes.

L'Epicerie de luxe qui fait sa spécialité de comestibles débite assez communément de la mortadelle, dont elle se pourvoit chez les négociants en salaisons.

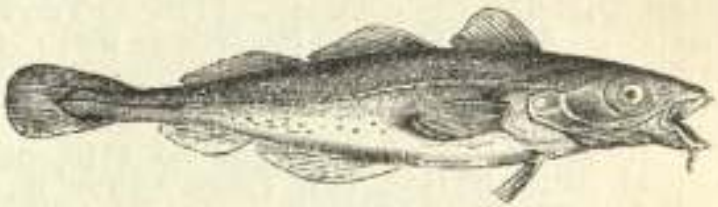
MORT-AUX-RATS. — Préparation de grains empoisonnés, avec du phosphore, de l'arsenic ou toute autre substance, destinée à détruire les rongeurs. La vente de ces produits nécessite certaines précautions indiquées au mot *poisons*. L'Institut Pasteur prépare dans ce but, depuis quelque temps, un sérum destiné à propager une sorte de maladie épidémique parmi les taupes et les mulots.

MORTIER. — Vase en bois, en métal, en verre, en porcelaine ou en marbre, dans lequel on écrase, à l'aide d'un pilon, les produits que l'on veut pulvériser ou réduire en pâte. Les mortiers ont longtemps formé l'un des instruments indis-

Mortier.

pensables du commerce de l'Epicerie, pour la préparation des drogues et des épices.

MORUE. — Sorte de poisson du genre gade, atteignant jusqu'à un mètre de longueur, à tête large et comprimée portant de grands yeux à fleur de tête, une bouche



Morue.

large et profonde armée de dents mobiles. Le corps est recouvert d'écailles grisâtres ou verdâtres sur le dos, suivant les espèces, et d'un blanc brillant sous le ventre.

Ce poisson est d'une extrême voracité et dévore tout ce qui est mis en mouvement à ses abords. Sa puissance de digestion est considérable; les crustacés aux carapaces les plus résistantes sont digérés en six heures. On prétend que, sous l'action de ses sucs gastriques, les crabes rougissent de même que dans l'eau bouillante.

Parmi les diverses sortes de morues, la plus renommée est la morue franche, appelé aussi *cabillaud*. C'est aussi la plus répandue.

On la rencontre particulièrement dans la Manche et la mer du Nord, le banc et les côtes de Terre-Neuve, où le droit de pêche, accordé par le traité d'Utrecht, nous est aujourd'hui contesté, et les parages de l'Islande.

Historique. — La pêche de la morue est

effectuée d'une façon régulière depuis une époque très ancienne, par les peuples de l'Europe.

Il est établi qu'elle formait une importante exploitation dès le IXe siècle. Au commencement du Xe siècle il existait déjà des pêcheries sur les côtes de la Norwège et de l'Islande; enfin on prétend que le fameux banc de Terre-Neuve fut découvert et exploité pour cette pêche un siècle environ avant la découverte du continent américain par Christophe Colomb.

Dès 1536 la France envoyait des bateaux de pêche à Terre-Neuve et sa flottille y atteignait 150 navires en 1578. On voit que les droits d'ancien occupant ne sauraient nous être contestés en ce qui concerne la question du French Shore.

Le *French shore*. — L'expression « French Shore », ou Côte française, est impropre en elle-même, car la France ne possède pas de droits terriens à Terre-Neuve. Elle a seulement certains droits de pêche qui, établis par le traité d'Utrecht, lui donnent une véritable suzeraineté sur certains points de la côte.

Au dix-septième siècle, la France et l'Angleterre étaient en guerre perpétuelle au sujet de leurs colonies, et l'île de Terre-Neuve, aussi bien que les petites îles voisines de Saint-Pierre et Miquelon, étaient convoitées également par les deux nations.

Le traité d'Utrecht, signé en 1713, ôta tout droit terrien sur Terre-Neuve aux Français, mais leur accorda le privilège exclusif de pêcherie et de séchage du poisson sur la côte sud de l'île.

Jusqu'à la paix de Paris, en 1783, les limites de cette zone ne furent jamais bien définies. A cette époque, il fut décidé que le « French Shore » ou côte française s'étendait du cap Bonavista au cap Ray, soit environ la moitié de la côte de la grande île.

Les Français avaient défense expresse d'ériger d'autres constructions sur la côte que les hangars nécessaires au séchage de leurs pêches ou bien au remisage de leur matériel.

Ils n'y avaient aucunement droit de résidence.

Il arriva souvent, par la suite, que les Terre-Neuviens vinrent s'installer dans les quartiers français et prirent soin de leur matériel pendant l'hiver. Ces conventions tacites ne furent pas approuvées par le gouvernement anglais, et la population de cette partie de la côte vécut, par suite, dans une véritable anarchie, pacifique cependant. Bientôt, cette affluence de pêcheurs devint si étendue, que la population de cette région fut divisée en deux districts coloniaux d'élection. On y comptait, en 1881, environ 12.000 habitants. Ceux-ci réclamèrent bientôt, sur leurs propres côtes, des droits égaux à ceux des étrangers, et beaucoup d'entre eux estimaient que l'unique moyen d'y arriver consistait dans l'annexion aux Etats-Unis.

Les « Annexionnistes » prétendaient que, si Terre-Neuve entrait dans l'Union fédérale américaine, les traités britanniques tomberaient d'eux-mêmes et les pêcheurs de Terre-Neuve auraient les mêmes droits que ceux de la France.

Un diplomate français, qui avait négocié le traité de Paris, disait : « Nous pouvons bien rendre ce territoire à l'Angleterre, puisque nous conservons le droit, beaucoup plus important, de pêcher le long de ces côtes »!

Les difficultés qui sont résultées de cette situation prouvent que cette combinaison diplomatique était loin d'être parfaite.

Une convention intervenue, en 1904, entre la France et l'Angleterre, a fait l'abandon d'une certaine partie de nos prérogatives en échange de quelques promesses de bienveillance vis-à-vis de nos pêcheurs.

Dans la dernière partie du XIXe siècle la pêche sur le banc de Terre-Neuve a considérablement périclité, et ceux de nos pêcheurs qui ont continué à s'y rendre ont dû se livrer à la capture du *homard*, à la fois pour en retirer des ressources nouvelles et pour se procurer la boëtte ou appât nécessaire, qui leur avait été fournie jusque-là par les insulaires et qu'ils ne pouvaient plus obtenir.

Cependant la pêche sur le grand banc de Terre-Neuve emploie encore de 3.500 à 4.000 pêcheurs français appelés Terre-Neuvas. La pêche d'Islande en occupe un peu plus ; ceux-ci sont dénommés Islandais.

Pêche, Préparation. — Suivant les lieux de pêche, la pêche à la morue nécessite l'emploi de bateau d'un plus ou moins fort tonnage et d'engins différents.

Dans les mers de l'Europe, elle a lieu de février en avril, et dans la région de Terre-Neuve, elle commence en mai pour ne finir qu'en septembre. C'est pendant cette période que le poisson abandonne, par bancs successifs, les grandes profondeurs, où il se plaît habituellement, pour venir déposer son frai à la surface.

Sur le grand banc, les pêcheurs, chaudement vêtus et postés dans des installations quelquefois rudimentaires, formées par exemple de tonneaux défoncés d'un

côté et amarrés au bordage de la barque, jettent leur ligne, ayant jusqu'à 150 mètres de longueur et lestée d'un plomb de plusieurs kilos. Des cordes secondaires, partant de la ligne principale et munies de forts hameçons, portent l'appât, formé de crustacés, de harengs, dont la morue est friande, de viande, de déchets d'animaux quelconques ou même de morceaux de métal brillant, figurant de petits poissons. Des secousses fréquentes imprimées à la ligne déterminent l'agitation des appâts, sur lesquels la morue se jette goulûment. Dès que le pêcheur reconnaît que le poisson a mordu, il hale sa ligne. L'animal est saisi à la sortie de l'eau par un gaffiot et jeté sur le pont, où il est aussitôt fendu, vidé de ses entrailles, qui serviront d'appât, de son foie et de ses œufs, précieusement mis à part, et de sa langue.

Pendant que la ligne est rejetée à l'eau, le poisson est décapité, désossé, nettoyé et jeté dans la cale où a lieu le salage.

Les entrailles servent à réamorcer les lignes; le foie livre, par des manipulations spéciales, l'huile qu'il contient et dont la médecine utilise les propriétés énergiquement reconstituantes; les œufs salés constituent la rogue qui est employée pour la pêche à la sardine; et la langue, qui sert d'abord à constater les prises de chaque pêcheur, salée comme la chair même du poisson, constitue un manger plus délicat.

Près des côtes de Terre-Neuve, la pêche diffère en ceci qu'elle n'est plus effectuée à bord des barques mêmes, mais sur de légères embarcations spéciales appelées « doris ». Pendant qu'une partie de l'équipage pêche, l'autre partie reste à terre, où elle a la faculté d'élever des constructions temporaires; elle y effectue la préparation de la morue qui peut être beaucoup plus complète qu'à bord des barques. On se contente généralement, sur les barques, de préparer la *morue verte*, c'est-à-dire de ne lui faire subir que deux salages en mer. Dans ce cas, la morue subit l'achèvement de sa préparation à son arrivée au port.

Pour obtenir la morue sèche, on doit l'exposer au soleil à dix reprises différentes. On brosse les poissons, on les lave, on les suspend à l'air dans le jour et on les renferme la nuit. Ce n'est qu'après le dixième soleil que les morues sont enfin bonnes à livrer au commerce. Cette exposition entraîne de longues manipulations, car il faut avoir soin de rentrer la morue la nuit dans les hangars, l'humidité nocturne entravant sa dessiccation et pouvant en causer la corruption.

On conserve aussi la morue par fumage ou boucanage, en la suspendant au-dessus d'un foyer. Comme elle perd ainsi toute souplesse on lui donne le nom de *stockfisch* (poisson-bâton).

Les équipages qui prennent part à cette pêche sont engagés en participation aux bénéfices, avec un salaire fixe sur lequel ils reçoivent une avance au départ.

Les gouvernements accordent diverses primes à cette pêche, qui a une importance considérable pour l'alimentation de nombreuses nations et qui constitue une école d'endurance pour les inscrits maritimes qui y prennent part. Ces primes, consistent en immunités de droits de régie et de consommation, ainsi que de droits de douane sur le sel employé. Il est, de plus, accordé des primes à l'armement, s'élevant à 50 francs par inscrit maritime engagé dans un équipage atteignant au moins le chiffre réglementaire, quand le bâtiment possède une sécherie à Terre-Neuve. Cette prime est de 30 francs si le bâtiment n'a pas de sècherie.

Il est accordé, en outre, une prime de 20 francs par 100 kilos pour l'importation des rogues, et pour la morue sèche propre à la consommation elle varie de 12 à 20 francs, alors que la morue étrangère paie 48 francs de droit de douane par 100 kilos.

La pêche sur les côtes de Terre-Neuve, qui possédait autrefois une importance considérable, diminue de plus en plus par suite de la disparition progressive du poisson.

Dans les parages d'Islande, la pêche est aussi active; mais les navires qui s'y rendent ne dépassent guère 100 tonneaux de jauge alors que ceux de Terre-Neuve varient de 125 à 300 tonneaux. Ces bateaux comportent un équipage de 20 à 25 hommes et se contentent de préparer la morue verte.

Morue rouge. — Des cas d'empoisonnements, très rares du reste, se sont produits à la suite d'ingestion de morue. Comme dans quelques-uns de ces cas, la morue absorbée avait une coloration rouge, on avait un moment interdit la vente du poisson offrant cette coloration. Il paraît démontré aujourd'hui qu'elle n'offre aucun danger.

La coloration rouge de la morue est due à une algue parasite qui se développe parfois sous l'influence de fortes chaleurs. On suppose que l'origine de cette algue microscopique est dans la provenance du sel employé. Quoi qu'il en soit, la morue rouge lorsqu'elle est ferme ne paraît avoir aucun caractère

nocif. Dans certains pays, aux Antilles et à la Réunion, où elle prend fréquemment cette teinte, la morue rouge, dite saumonée, est préférée à la blanche.

Les morues fraîches, mal séchées ou insuffisamment salées, peuvent, au contraire, qu'elles soient blanches ou rouges, être atteintes, sous l'influence de la température, de décomposition putride et occasionner des empoisonnements réels, par suite des ptomaïnes qui s'y forment, comme dans toute chair en putréfaction.

Cet état est facilement décelé par l'odeur dégagée, ainsi que par la friabilité de la chair dans les endroits atteints.

La coloration rouge provenant, dit-on de l'action de la température, la morue qui affecte cette couleur doit donc cependant être particulièrement visitée.

Commerce. — La morue est l'objet d'un commerce considérable, surtout pour la Norvège, dont la côte septentrionale forme le principal centre de pêche.

En France, quoique l'armement de cette pêche s'effectue surtout sur nos côtes Nord et Ouest, c'est à Bordeaux qu'est, en quelque sorte, concentré le marché de la morue.

Les autres ports où elle donne lieu à des transactions importantes sont: Saint-Malo, Granville, Bayonne et Dunkerque.

Le commerce de l'Epicerie se pourvoit, soit directement auprès des établissements français de sécheries ou des armateurs, soit auprès des négociants en salaisons et salines.

La morue salée est emballée dans des tonnes d'une contenance de 120 kilos environ. Il y a quatre qualités, relatives à la taille des poissons : les extra-gros, les gros, les moyens et les petits. La valeur de la marchandise est plus grande en raison de la grosseur du poisson. La morue sèche ou *merluche* (Voir ce mot) est emballée dans des couffes de jonc.

Huile de foie de morue. — Il est établi par l'usage et la jurisprudence (Trib. corr. d'Amiens 29 avril 1896 et Cour d'Amiens 2e Ch. 27 nov. 1896) que l'huile de foie de morue est une substance alimentaire et que le commerçant non diplômé qui la vend *au litre* ne commet pas une infraction à la loi régissant l'usage de la pharmacie (loi du 23 germinal an XI).

Malgré son action reconstituante, due à la fois à sa grande teneur en acides gras en même temps qu'à la présence de l'iode, qui la fait recommander par la thérapeutique, l'huile de foie de morue *pure* ne saurait constituer un médicament. Elle forme, du reste, un aliment courant des populations boréales.

Pour l'obtenir, les foies sont, au moment de la pêche, soigneusement extraits et nettoyés et placés dans des barriques que l'on ferme hermétiquement et que l'on place à la cale aussitôt qu'elles sont pleines. Les sucs dont les foies sont gorgés opèrent une fermentation diastasique qui chasse à l'extérieur l'huile contenue dans les cellules hépathiques. C'est la méthode suivie par les pêcheurs de Paimpol. A l'arrivée au port les barriques sont vidées. L'huile qui est naturellement montée à la surface est rassemblée dans des récipients en ciment d'où on la décante après quelques jours de repos, puis on procède à la purification en la battant avec de la terre à foulon. Après un nouveau repos a lieu le filtrage. Enfin l'huile de foie de morue n'est devenue marchande qu'après avoir subi l'hiver au cours duquel on la débarrasse des particules graisseuses qui se figent, car cette huile doit rester limpide même par les grands froids.

Les huiles obtenues par ce procédé sont de teinte madère; elles valent de 60 à 68 francs les 100 kilogs; elles sont vendues en fûts de chêne de 100 litres environ parfois aussi en bonbonnes.

Lorsque la fermeture des barriques où sont enfermés les foies n'a pas été immédiatement opérée, l'action de l'air détermine une fermentation putride et l'huile obtenue conserve un goût répugnant; aussi ne l'emploie-t-on que dans l'industrie des cuirs.

On produit en Norvège et en Allemagne des huiles de foie de morue blanches ou blondes par la cuisson dans l'eau bouillante des foies. Les huiles ainsi obtenues sont d'une saveur plus fine et leur valeur est aussi plus élevée; mais il est généralement reconnu que leurs principes actifs sont beaucoup moindres et on leur refuse presque toute valeur reconstituante ou thérapeutique.

L'huile de foie de morue blonde ou blanche est parfois mélangée par certains producteurs, d'huile de foie de raie considérée comme de qualité inférieure, ou même de l'huile de phoques, cette dernière étant très limpide.

Les maisons d'Epicerie qui débitent de l'huile de foie de morue, s'en approvisionnent auprès des producteurs spéciaux.

MOSCOVADE. — Ce mot qui vient du portugais *mazcabado* (déprécié) servait

à désigner la qualité la plus inférieure du sucre brut obtenu par le procédé du terrage.

Il était autrefois d'usage dans les Antilles de terrer le sucre pour le raffiner, c'est-à-dire de recouvrir de grandes caisses, percées de trous et remplies de sucre, de toiles sur lesquelles on jetait de l'argile humide, afin de précipiter les sirops dont le sucre devait être purgé. Après cette opération, le sucre était enlevé par couches qui, d'après leur nuance, portaient le nom de *terré blanc* et de *terré blond*. La couche, colorée par la mélasse ou les corps étrangers dont elle était insuffisamment purgée, portait le nom de *moscovade*.

MOUILLAGE. — Opération consistant à étendre une boisson en l'additionnant d'eau. Le mouillage des spiritueux s'appelle *réduction*.

En principe, le mouillage, qu'il s'applique au vin ou au lait, est évidemment un acte dolosif, car il modifie la composition d'un aliment en y introduisant un élément sans valeur nutritive.

Cependant, en ce qui concerne le vin, cette pratique avait une raison d'être, qui consistait bien moins à tromper l'acheteur qu'à échapper, dans une certaine mesure, aux taxes exagérées qui frappaient la consommation à l'entrée des grandes villes.

En outre de droits de régie, le vin avait, en effet, à supporter des droits d'octroi appliqués au volume, qui le grevaient considérablement.

Les négociants s'étaient rendu compte qu'en procédant à l'introduction de vins très forts, en quelque sorte concentrés, et en les dédoublant ensuite, une fois les droits acquittés, on échappait à une portion de l'impôt, dont la consommation bénéficierait sous forme de diminution de prix.

Par un choix judicieux des vins employés à cette introduction dans les villes, et en ayant soin de n'y ajouter que l'eau qu'ils pouvaient supporter, on obtenait des boissons de qualité et de saveur sensiblement égales, sinon supérieures, au vin naturel que le consommateur pouvait se procurer au même prix.

Cependant, la composition chimique des vins purement mouillés offrait une différence appréciable à l'analyse avec les vins naturels. C'est alors, qu'en vue de réprimer la fraude, qui s'exerçait à l'encontre de l'octroi, on imagina la règle alcool-acide et extrait, basée sur un nombre d'observations insuffisant, et qui constitue une donnée arbitraire.

Cette règle, loin de réprimer la fraude, ne servit qu'à la favoriser; car, connaissant les rapports des éléments que l'on exigeait de leurs vins, les négociants mouilleurs n'eurent qu'à analyser eux-mêmes leurs produits et à y introduire les éléments nécessaires pour obtenir les proportions fixées.

Par contre, la Nature, qui n'avait pas été avisée des règles en lesquelles on voulait enfermer sa production, continua à produire, sous l'influence des intempéries, du terroir, de l'exposition, etc., des crus extrêmement divers dont un certain nombre, surtout parmi ceux de peu de valeur, n'avaient point songé à se conformer aux règlements des chimistes officiels.

Il advint ainsi que, tandis que les vins fraudés pouvaient se vendre sans crainte, des commerçants, détenteurs de petits vins parfaitement naturels, se virent condamner sans rémission, sous le prétexte de « mise en vente de vins falsifiés sachant qu'ils étaient falsifiés ».

La confiance en cette méthode a beaucoup diminué, et les tribunaux ne se décident plus guère à condamner, pour mouillage de vins, que lorsque la concordance de diverses investigations leur paraît démontrer la fraude.

Malheureusement, beaucoup de commerçants, qui n'en pouvaient mais, ont été l'objet de condamnations définitives à l'amende, voire même à la prison, par l'application de la règle alcool-acide, qui avait été adoptée beaucoup trop à la légère, et qui continue à faire loi.

La répression qui frappe le mouillage est fort légitime, du moment où il y a fraude réelle, c'est-à-dire lorsque le consommateur ignore la dilution dont a été l'objet la marchandise qui lui est vendue ou offerte; mais il ne saurait y avoir *falsification* lorsque le consommateur est informé de l'état de la marchandise. Ce principe est parfaitement admis en ce qui concerne les spiritueux, lesquels sont vendus au degré et dont la *réduction* a toujours été trouvée légitime.

Cependant, la loi du 24 juillet 1894 a décidé que « la fabrication ou la mise en vente de vin additionné d'eau ou d'alcool constitue la fabrication ou la mise en vente de denrée falsifiée, *même si cette addition est connue de l'acheteur ou consommateur* ».

C'est là une interprétation arbitraire du mot falsification, et cette loi, qui avait surtout en vue de réprimer la fraude fiscale, aurait dû employer une dénomination plus exacte.

Quoi qu'il en soit, la suppression des

octrois sur les boissons hygiéniques, ainsi que la réduction des droits de régie, jointes à l'importance de la production du vin, qui en ont rendu le prix accessible à toutes les bourses, ont rendu le mouillage du vin beaucoup moins lucratif.

Aussi cette pratique, qui s'était un moment généralisée dans l'intérieur des villes à octroi, est-elle devenue une très rare exception.

Il n'en est malheureusement pas de même pour le *lait*, ainsi qu'on peut le voir à l'article relatif à cette denrée.

Le mouillage du vin par le commerce des villes est remplacé par une autre pratique dont se plaint véhémentement la viticulture, quoique les propriétaires récoltants soient seuls coupables. Elle consiste à déboubler la récolte par l'addition de sucre et d'eau, ce qui constitue la fabrication de vins de sucre, interdite en vue de la vente.

Ces vins sont malheureusement produits et écoulés en quantités par certains départements vinicoles, et les commerçants, détenteurs de bonne foi, qui en débitent, peuvent être poursuivis, car ces vins ne possèdent pas, entre leurs éléments, les rapports fixés par la règle alcool-acide et extrait (Voir *Vin*).

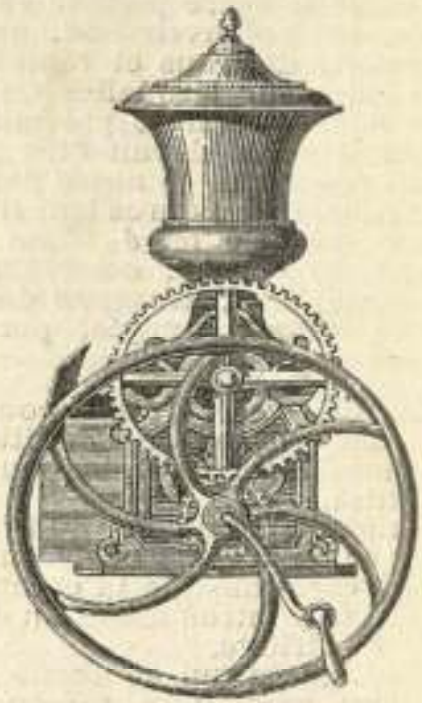
MOULIN. — Ce nom qui signifie engin pourvu d'une meule sert actuellement à désigner tout appareil destiné au broyage

Moulin à café ordinaire.

de matière quelconque. Les bâtiments où sont installés de ces appareils pour la mouture des céréales portent aussi le nom de moulins.

Les moulins les plus employés dans l'Epicerie sont ceux à café et à poivre. Ils se composent d'un récipient supérieur, en forme d'entonnoir qui contient le produit à moudre et l'amène sur une noix ou entre deux cylindres dont la rotation entraîne le grain en le broyant. La matière pulvérisée ou concassée, selon que la noix est plus ou moins serrée contre les parois qui l'entourent ou les cylindres moins écartés, tombe dans un tiroir inférieur.

Les moulins sont mus à la main au



Moulin à volant et à engrenage.

moyen d'une manivelle munie ou non d'un volant; quelquefois, dans certaines maisons, par la vapeur ou toute autre force.

Les moulins à poivre, plus compliqués,

Moulin tamiseur.

comportent généralement un blutoir pour la séparation de la pellicule. Ils portent dans ce cas le nom de moulins tamiseurs.

Il existe également des moulins spéciaux pour râper le fromage.

Tous ces appareils sont fabriqués par des industriels spéciaux auprès desquels l'Épicerie s'en pourvoit directement.

MOUT. — Suc de certains végétaux, avec lequel on fait des boissons alcooliques. Se dit particulièrement du vin avant sa fermentation.

MOUTARDE. — Condiment aromatique composé. On désigne aussi sous ce nom la graine même qui en est la base ou la plante qui la produit.

Les étymologistes ne sont pas d'accord sur la provenance du mot moutarde. Les uns le font descendre du kymrique *mwstardd*, signifiant : qui émet une forte odeur; d'autres, de *moult*, beaucoup, ou de *moust*, vin nouveau, et *ardere*, brûler. Ces étymologies nous paraissent également plausibles. Une autre version fait descendre cette désignation de la devise des ducs de Bourgogne : *moult me tarde*. La ville de Dijon, patrie de la moutarde, qui faisait partie des États de Bourgogne, aurait dénommé ce produit avec la devise de ses ducs.

Il paraît plus supposable que, par un de ces jeux de mots fréquents dans le blason, les ducs de Bourgogne avaient pris pour devise le nom du produit d'une de leurs principales villes.

La moutarde ou *sinapis* est un genre de plantes herbacées bisannuelles, de la

Moutarde noire de Chine.

famille des crucifères, disséminées un peu dans tous les pays, mais particulièrement dans la région méditerranéenne. Les feuilles, très diverses, sont dentées ou incisées; les fleurs, jaunes, sont réunies en grappes terminales. Les fruits, ou siliques allongées, renferment des graines parfois assez nombreuses.

Les principales espèces sont la moutarde noire, la moutarde blanche et la moutarde des champs.

La moutarde blanche, moins âcre et qui, mise dans l'eau, s'émulsionne facilement, a été préconisée par la médecine comme laxatif, tandis que la première n'est employée par la pharmacie que sous forme de sinapismes.

La moutarde des champs croît spontanément dans les cultures et est de beaucoup inférieure aux deux autres comme condiment.

Les moutardes doivent leur âcreté et leur propriété légèrement vésicante à la présence de l'huile essentielle qu'elles renferment et qui a été dénommée *sinapisine*.

Cette huile essentielle est renfermée dans des vésicules microscopiques de la semence, lesquelles ne s'entr'ouvrent que sous l'action d'une certaine humidité.

C'est ce qui permet de conserver assez longtemps de la moutarde en poudre, à l'abri de l'humidité.

La moutarde en pâte laisse s'évaporer l'huile essentielle qu'elle renferme, lorsqu'elle est exposée à l'air; aussi perd-elle rapidement; en ce cas, ses qualités condimentaires.

Les propriétés thérapeutiques de la moutarde ont été utilisées de tout temps. La pharmacie l'emploie à la préparation de sinapismes, et utilise de diverses façons l'huile vésicante que l'on peut extraire de la moutarde noire.

Historique. — L'action de la moutarde, non seulement sur la digestion, mais sur l'appétence même des mets, est connue depuis la plus haute antiquité. La Bible et les écrits des peuples les plus anciens en font mention sous des noms divers, mais que les descriptions rendent parfaitement reconnaissable.

La préparation de la moutarde en pâte est, par contre, relativement récente. Les peuples anciens, les Grecs et les Romains eux-mêmes, se contentaient de réduire la moutarde en poudre et d'en saupoudrer leurs mets comme nous usons à présent du poivre.

La légende attribue le hasard de cette découverte à un favori de Vitellius, l'empereur le plus glouton qui ait déshonoré le trône de Rome. Une patricienne s'étant trouvée mal, un officier du palais, s'emparant de vinaigre, saisit le premier vase peu profond qu'il put trouver pour y verser ce liquide et le faire aisément respirer. Or ce vase contenait la poudre préparée pour le festin du jour.

L'auteur de la méprise s'en aperçut

trop tard pour pouvoir réparer le dégât. Dans sa confusion, il goûta la pâte ainsi composée et fut frappé du développement de saveur ainsi produit.

Il s'empressa alors d'en faire part à l'empereur qui, dans sa joie de la création du nouveau condiment, voulut conférer, dit-on, à l'heureux auteur de la découverte, les honneurs du Capitole.

Quoi qu'il en soit de la réalité de cette histoire, dès que l'on eut reconnu les avantages de l'association d'un liquide tel que le vinaigre à la moutarde, on n'employa plus cette dernière que sous cette forme, et on ne tarda pas à y adjoindre des aromates divers.

La moutarde n'a pas, du reste, que cette légende. On raconte que le pape Jean XXII avait un tel penchant pour la moutarde qu'il créa, en 1320, pour un de ses neveux, la charge de « premier moutardier ».

Louis XI, disent les chroniques contemporaines de ce roi, n'allait jamais festoyer chez les bourgeois de Paris ou de Tours, pour lesquels il avait plus de penchant que pour la noblesse, sans emporter son pot de moutarde.

Les citations plus ou moins historiques pourraient être nombreuses sur ce sujet, mais nous devons ici nous restreindre.

La moutarde a toujours eu, en France, une vogue méritée. Au XIIIe siècle, la corporation des vinaigriers, se rendant compte des avantages que pouvait lui procurer ce monopole, obtint de saint Louis le droit pour ses membres de fabriquer seuls ce produit.

Dès cette époque, la ville de Dijon possédait la renommée de cette fabrication, ainsi qu'il apparaît par les écrits et même les poésies d'alors.

Comme ce produit était de peu de conservation et demandait à être consommé assez frais pour avoir toutes ses qualités, les ménagères envoyaient leurs enfants le chercher chez nos ancêtres corporatifs ou près des marchands ambulants. De là vint la désignation de *moutards* appliquée aux enfants et le dicton : « S'amuser à la moutarde ».

La renommée de la moutarde dijonnaise fit que la corporation des fabricants de cette ville établit des règlements très sévères sur les procédés de fabrication strictement délimités, pour la moutarde faite avec du moût et celle faite avec du vinaigre.

Ces règlements, tout en assurant la conservation des procédés qui avaient valu la vogue d'autrefois, entravèrent longtemps l'emploi dans cette ville des méthodes plus perfectionnées qui se firent jour peu à peu sur tout le territoire.

Dès le XIVe siècle, la Société du Vert-Pré, formée de gourmets et de gourmands, consommait une moutarde combinée avec recherche, à laquelle elle a donné son nom.

Actuellement, il se fabrique des moutardes à l'aspect et aux goûts les plus divers, dus au choix des graines, au degré de finesse auquel elles sont écrasées, à la proportion des liquides, vinaigre, moût, huile, avec lesquels elles sont préparées, et au choix des aromates qui entrent dans leur composition.

Au commencement du XIXe siècle, un industriel avisé, utilisant ses propriétés laxatives, trouva le moyen de se faire une fortune avec la graine de moutarde blanche donnée comme panacée universelle.

Commerce et industrie. — Il existe en France, à l'heure actuelle, un assez grand nombre de fabriques de moutardes, dont quelques-unes seulement ont une importance assez considérable.

La fabrication de la moutarde consiste à mélanger et moudre des graines de moutardes de diverses provenances, à les séparer de leur pellicule et à les mélaxer avec du vinaigre, du verjus, des aromates et épices très divers, de l'huile, etc., etc.

Cette fabrication, qui paraît simple, est cependant fort compliquée, certains condiments devant être macérés pendant assez longtemps dans des conditions particulières, et le mouillage et la trituration de la farine de moutarde devant être effectués peu à peu.

Chaque fabricant possède à ce sujet des données spéciales et même des règles de fabrication.

Les genres de moutardes sont innombrables. Les plus connues sont la moutarde blanche et forte genre Dijon, au verjus; la moutarde de Bordeaux, fine, aromatisée et additionnée d'huile; la moutarde normande, très aromatisée et fine; la moutarde commune grise, et la grosse grise.

La moutarde anglaise est une farine de moutarde fabriquée spécialement pour être préparée, au moyen d'un liquide quelconque, au moment de la consommation.

Remarquons à ce sujet, que l'essence de moutarde ne se forme qu'en présence d'un liquide aqueux et à froid, ce qui explique que les moutardes genre anglais, en farine, tenues au sec, conservent indéfiniment leurs propriétés piquantes.

L'essence ne se forme qu'au contact de l'eau, dans le moutardier, au moment d'en faire usage.

Beaucoup de fabricants n'ont qu'une clientèle régionale; d'autres, au contraire, fabriquent pour la France et l'exportation.

Les moutardes sont livrées en fûts de toutes grandeurs, en tines, en seaux de fer-blanc vernissé et en pot de grès, de faïence et de verre. L'Epicerie se pourvoit, soit chez les fabricants, soit chez les négociants dépositaires.

MOUTARDELLE. — Genre de *raifort* qui est employé communément dans les pays de l'Est, en guise de moutarde.

MUID. — Ce nom désigne en même temps le tonneau que l'on emploie et la mesure usitée pour la vente en gros. Le muid présente d'innombrables différences : celui de l'Yonne vaut 272 litres; celui de Seine-et-Oise, 226 litres; de l'Aisne, 250 à 266 litres; de la Haute-Marne, 230 à 241 litres; du Doubs et du Jura, 300 à 318 litres; de l'Hérault, 685 litres 50 centilitres; de Montpellier, 510 litres; de l'Aude, 365 litres; du Roussillon, 472 litres; du Languedoc, 460 litres; du très gros Bourgogne, 950 litres; du très gros Rappé-Bourg, 350 litres; du gros Rappé, 320 litres; du Rappé, 304 litres; de Cahors, 297 litres; d'Orléans, 289 litres, et du Rhône, 288 litres.

MUNSTER. — Sorte de fromage rond et quelquefois carré, à pâte molle, dont le centre de production est la petite ville de Munster (Alsace). Il a environ 15 centimètres de diamètre sur 5 de hauteur.

Ce fromage est couramment vendu dans un assez grand nombre de maisons d'Epicerie.

MURE. — La mûre est un fruit composé produit par les mûriers, arbres et arbrisseaux constituant la famille des morées. Ces végétaux sont originaires de l'Asie; mais, tandis que le mûrier noir a été acclimaté en Europe dès la plus haute antiquité, l'introduction du mûrier blanc ne date que de quelques centaines d'années et y a particulièremet été cultivé pour la nourriture des vers à soie.

Le fruit du mûrier noir, d'un rouge presque noir à maturité, est un aliment agréable. On en prépare des sirops et un vin de mûres. On utilise surtout son suc, d'un rouge vif et persistant, à la coloration de certaines liqueurs ou même de certains vins, qu'il adoucit en même temps. La pharmacie l'emploie en sirops et en juleps, à titre de rafraîchissant, contre les légères inflammations du tube digestif.

Le mûrier blanc, dont le feuillage est plus touffu, produit un fruit blanchâtre ou légèrement rosé, à saveur douceâtre

Mure.

et fade, fort peu estimé. Ses feuilles, beaucoup plus tendres et plus précoces que celles du mûrier noir, sont exclusivement employées à la nourriture des *magnans* ou vers à soie, dans les pays où on se livre à cet élevage.

On désigne également sous le nom de mûre un fruit assez différent produit par la ronce, et qui est de la même structure que la framboise. On prépare avec cette sorte de mûre un sirop d'excellente qualité, débité dans certaines régions par le commerce de l'Epicerie.

MUSC. — Substance extrêmement odorante, sécrétée par les parois d'une poche abdominale du mâle d'une espèce de chevrotin qui habite la Sibérie, le Thibet, le Tonkin, une partie de la Chine et du Bengale.

Cette substance, de composition très ammoniacale, joint à son odeur très forte et pénétrante une saveur amère, une couleur brune et très foncée.

Le musc est, à petite dose, employé comme parfum, et généralement apprécié. Son odeur est facilement combattue et presque entièrement détruite par celle des amandes amères ou le soufre doré d'antimoine.

Quoique ce produit soit d'un prix très élevé, on peut le faire entrer dans une infinité de préparations d'un prix très modique, car il peut répandre et communiquer son odeur en grande quantité sans diminuer sensiblement de poids.

La médecine emploie le musc comme anti-spasmodique et stimulant dans les affections nerveuses graves.

L'odeur caractéristique du musc n'est pas absolument particulière à cette sub-

stance. Un certain nombre d'animaux et d'insectes dégagent une odeur analogue. Certaines résines et quelques végétaux ont, à des degrés plus ou moins bas, la même propriété.

L'Epicerie ancienne débitait du musc. Aujourd'hui cette substance n'entre plus dans nos magasins que sous forme de parfumerie préparée.

MUSCADE. — La muscade, ou noix muscade du commerce, est l'amande du muscadier, dépouillée de ses enveloppes.

Les muscadiers sont des arbres formant le type de la famille des myristicées. Leur couleur est d'un brun grisâtre; ils portent des rameaux nombreux à feuilles simples, luisantes, alternes et très touffues. Ils atteignent quelquefois une

Rameau fructifère de muscadier et fleur grossie.

grande élévation. Le muscadier aromatique, le seul dont le fruit soit estimé, atteint 10 mètres et a l'aspect général de l'oranger. Ses fleurs, petites, jaunâtres et sans corolle pendent en grelots et répandent une odeur suave.

Les muscadiers sont des arbres dioïques; c'est-à-dire que chaque arbre ne porte des fleurs que d'un seul sexe; aussi doit-on avoir soin d'entretenir, dans chaque culture, quelques pieds mâles pour la fécondation.

Historique. — Cet arbre est originaire des Moluques et des îles de la Sonde. Les Hollandais, qui tentèrent de s'arroger le monopole du commerce des épices, entourèrent sa culture, dans leurs possessions, des mesures les plus sévères et firent détruire, dans les pays voisins, toutes les plantations de cet arbre. Ils avaient également soin, pour éviter la dépréciation de ce produit, de n'en livrer chaque année au commerce que la quantité nécessaire et de brûler le reste des récoltes. Malgré ces précautions, un pigeon indigène de ces contrées, très friand des muscades, qu'il digère imparfaitement, en propagea la reproduction dans les îles avoisinantes, et les Français réussirent, en 1771, à s'emparer d'un assez grand nombre de plants de diverses épices, parmi lesquels figurait le muscadier.

C'est à l'initiative et à l'énergie du célèbre intendant de marine Poivre et à ses compagons Provost et d'Etcheverry, qu'est due la propagation dans nos colonies de ces précieuses essences, les véritables trésors des Indes.

Culture, préparation. — Le muscadier commence à produire à cinq ou six ans; il n'est en plein rapport qu'à neuf ou dix ans, et donne alors environ cinq kilogrammes de noix et un demi-kilogramme de macis. Il porte continuellement des fleurs et des fruits. Ceux-ci mûrissent en neuf mois et donnent lieu à trois récoltes chaque année.

La muscade, qui doit son nom à l'odeur aromatique légèrement musquée qu'elle dégage, est une petite noix à coque brune, creusée de sillons blanchâtres. A l'état frais, elle a la grosseur d'une pêche et se compose de trois parties bien distinctes : l'enveloppe charnue externe ou *brou;* une enveloppe moyenne fibreuse, découpée en lanières et d'un rouge vif qui jaunit en desséchant, dénommée *macis* (Voir ce mot); enfin la noix centrale. La noix muscade et le macis se vendent seuls dans le commerce et sont généralement séparés.

Dans les pays producteurs, la muscade est souvent consommée entière. Pour cela, on la cueille avant maturité et on la confit soit dans le sucre, soit en saumure ou dans du vinaigre. Lorsqu'on veut que ce fruit reste ferme, on a soin de le faire macérer dans une dissolution d'eau de chaux.

Les noix préparées pour l'exportation subissent une dessiccation prolongée au soleil, puis au feu, et, après les avoir débarrassées de leur coque, on les arrose généralement d'un lait de chaux additionné de sel.

On retire parfois des muscades, par expression, une huile concrète dénommée beurre de muscade et utilisée en parfumerie.

En dehors de leur emploi comme épices, qui a bien diminué depuis la vogue qu'ils eurent à la fin du XVIII[e] siècle, le macis et la muscade ont été utilisés dans un assez grand nombre de préparations pharmaceutiques comme stimulants énergiques de la circulation.

Absorbée en grande quantité, la mus-

cade aurait une action narcotique et constituerait un poison.

Commerce. — Les muscades rondes, fruits du muscadier aromatique, sont les plus estimées; elles sont presque toujours débarrassées de leur coque. Les muscades longues, fruits du muscadier tomenteux, sont bien moins aromatiques et ont beaucoup moins de valeur.

L'Epicerie débite la muscade entière, débarrassée de son enveloppe de macis. Elle se pourvoit de cet article dans les maisons de droguerie en gros.

La muscade râpée entre dans la confection du produit appelé « quatre épices ».

MUSCADIN. — Sorte de petite pastille dans laquelle il entrait du musc.

Le nom de muscadin, donné à la fin du XVIIIe siècle à la jeunesse tapageuse et musquée, a servi aussi à désigner, dans le Lyonnais, les commis des magasins d'épiceries vendeurs de muscades.

MUSCAT. — Nom donné à un certain nombre de fruits qui rappellent quelque peu l'odeur du musc, tels que certaines poires et surtout certains raisins. Le vin que l'on tire de ces derniers porte également le même nom.

Les raisins muscats se divisent en muscat blanc, comportant le muscat ordinaire, le muscat de Smyrne, d'Alexandrie, et le muscat bifère qui peut donner deux récoltes; en muscat noir, caillaba, et muscat rouge de Madère.

Les vins de ce genre les plus estimés sont, en France, ceux de Lunel, de Frontignan et de Grenache.

MUSELET. — Armature en fil de fer ou en fer-blanc dont on coiffe le bouchon des boissons mousseuses pour l'empêcher de s'échapper sous la pression intérieure des gaz.

MUTAGE. — Opération qui a pour but d'arrêter définitivement ou d'interrompre la fermentation alcoolique, dans les moûts de raisin.

Dans le premier cas, production des mistelles, on ajoute assez d'alcool au moût (jusqu'à 15 degrés) pour que la fermentation, qui n'a lieu qu'en présence d'une certaine proportion d'eau, ne puisse plus se produire. Les mistelles ainsi obtenues conservent leur teneur naturelle en sucre et constituent des vins liquoreux avec lesquels on imite les vins de liqueur.

Dans le second cas, qui a lieu lorsqu'on veut expédier des moûts avant que la fermentation ne soit terminée, on interrompt celle-ci par l'adjonction d'acide sulfureux, que l'on n'a qu'à faire évaporer lorsqu'on veut que la fermentation se poursuive.

Le mutage est ainsi nommé par ce que cette opération, arrêtant la fermentation, rend muet le moût, duquel s'échappait avec bruit l'acide carbonique au cours de la fermentation tumultueuse.

MYRIA. — Préfixe tiré du grec et qui multiplie par dix mille le mot devant lequel il est placé. N'est que peu usité, et seulement dans myriamètre : dix mille mètres (Voir *Système métrique*).

MYROBOLAN. — Les myrobolans ou myrobalans sont des fruits auxquels l'ancienne pharmacopée attachait des vertus curatives et qui sont produits par diverses espèces de badamiers. Ils étaient vendus par l'Epicerie ancienne, mais n'existent plus actuellement dans le commerce.

MYRRHE. — Gomme-résine aromatique, produite par le balsamodendron myrrha, arbuste de la famille des térébinthacées, qui croît en Abyssinie sur les côtes de la mer Rouge. Elle découle, sous la forme d'un suc laiteux et âcre, de toute blessure faite à l'arbuste, et se transforme chimiquement à l'air.

La myrrhe a été usitée de toute antiquité. On la brûlait autrefois comme parfum dans les cérémonies du culte. Elle n'est plus guère employée de nos jours que pour la préparation de certains produits de parfumerie, surtout de cosmétiques. La médecine l'emploie comme tonique et excitant, en fumigations et en teintures, et les Arabes la mâchent, accordant à cet usage des propriétés préservatrices contre une foule de maladies.

Ce produit débité par l'Epicerie ancienne n'est plus guère vendu aujourd'hui que par les droguistes et pharmaciens.

NANTISSEMENT. — Le nantissement est un contrat par lequel un débiteur remet à son créancier une chose en gage de sa dette.

Depuis un certain nombre d'années, la coutume s'est établie, pour les commerçants, de donner en nantissement leur fonds de commerce. Cette coutume ayant été très controversée, nous indiquons succinctement ici, les arguments pour et contre.

Il est évidemment légitime à toute personne qui possède un bien quelconque, de le donner en nantissement. Le commerçant, possesseur du fonds qu'il exploite, doit donc pouvoir le donner en gage.

Cependant, l'avoir d'un commerçant qui, selon la coutume générale du commerce, vit du crédit de ses fournisseurs, forme en quelque sorte la garantie de ceux-ci. Il a paru aux tribunaux de commerce que le fonds, qui forme déjà un gage virtuel de la généralité des créanciers, ne pouvait en être distrait pour former le gage effectif d'un seul, et ils s'opposèrent de tout leur pouvoir à cette coutume.

Il fallut la loi du 1er mars 1898 pour leur faire admettre le principe.

Le législateur, en édictant certaines formalités de publicité que nous indiquons plus loin, crut avoir résolu équitablement la question. Il n'en est malheureusement rien.

D'une part, en effet, le détenteur d'un fonds est autorisé à le donner en gage alors qu'il n'en est même pas réellement possesseur, c'est-à-dire qu'il n'en a pas acquitté la valeur à son vendeur ou qu'il a des dettes commerciales moralement gagées sur ce fonds. D'autre part, la jurisprudence de la plupart des cours d'appel admet que les marchandises peuvent également être données en nantissement avec le fonds et former partie intégrante de celui-ci.

Cette thèse nous paraît absolument contraire au bon sens, car les marchandises d'un fonds exploité sont écoulées et remplacées sans arrêt, de telle sorte qu'un certain laps de temps après le nantissement celui-ci se trouve constitué par des marchandises qui n'étaient pas en la possession du débiteur alors qu'il a formé le contrat de gage. Or il ne nous paraît pas qu'on puisse donner en gage une chose dont on n'est pas même détenteur, dont on n'a pas même la certitude de le devenir!

Cependant, le tribunal de commerce d'Angers ayant rendu à la date du 7 décembre 1900 un jugement excluant les marchandises du nantissement, la Cour d'appel de cette ville confirmait le 15 février 1901 cette interprétation pleinement juridique à notre sens.

La Cour de cassation n'a pas encore été appelée à trancher la question.

Législation. — La loi du 1er mars 1898 est ainsi conçue:

ARTICLE UNIQUE. — L'article 2075 du Code civil est ainsi complété: « Tout nantissement d'un fonds de commerce devra, à peine de nullité, être inscrit sur un registre public tenu au greffe du Tribunal de Commerce, dans le ressort duquel le fonds est exploité ».

L'article 2074 du Code civil, qui règle le gage en général spécifie que le nantissement n'est valable que si l'acte contient la désignation de « l'espèce et la nature des choses remises en gage ou un état annexé de leur qualité, poids et mesures ».

Le nantissement peut être formé sous seing privé et comporte autant d'originaux que de parties, plus un original pour être déposé au greffe du Tribunal de Commerce.

Cet acte doit être enregistré.

La personne au profit de laquelle le nantissement est effectué ne pouvant être mise en possession du gage (si celui qui s'en dessaisit continue à l'exploiter lui-même) doit du moins se faire remettre le bail.

Il peut être nécessaire d'effectuer signification de l'acte de nantissement au propriétaire des lieux occupés ainsi qu'à la Compagnie d'assurances.

En somme le nantissement entraîne toutes les formalités d'une véritable cession.

Il comporte un inconvénient qu'il est

nécessaire de signaler ici. Le législateur n'a pas songé à prescrire les formalités pour en obtenir mainlevée et les greffiers s'opposent à la radiation du nantissement alors même que la libération est complète. Il en résulte qu'il est actuellement impossible à un commerçant ayant donné son fonds en gage d'en faire disparaître la mention sur le registre du greffe.

Un projet de loi dû à l'initiative gouvernementale et ayant pour objet de réglementer le mode de radiation des nantissements, a été déposé le 25 février 1899. Il n'a pas encore abouti.

NAPHTALINE. — La naphtaline est un hydrocarbure solide qui se trouve en abondance dans la houille, le naphte, le pétrole, et dont il existe des traces dans la plupart des huiles essentielles. Elle se dépose naturellement, sous l'action du froid, dans les conduites affectées à la circulation du gaz d'éclairage et les obstrue facilement.

On l'obtient en grande quantité comme sous-produit de la distillation de la houille. Elle est alors mélangée d'huiles lourdes dont on doit la purifier.

Elle se présente dans le commerce sous la forme de boules ou de petits cylindres et est employée, grâce à son odeur pénétrante, comme désinfectant et insecticide.

On l'emploie également, sous le nom d'albo-carbon, pour la carburation du gaz d'éclairage, dont elle augmente ainsi beaucoup le pouvoir éclairant.

On s'en sert également pour la préparation du noir de fumée.

L'industrie chimique emploie la naphtaline comme base à la préparation de nombreuses matières colorantes de diverses teintes, notamment à la fabrication de l'indigo synthétique.

NAPHTE. — Le nom de naphte s'applique, d'une manière générale à toutes les huiles minérales, quelle que soit la façon dont elles aient été extraites. Ainsi on applique cette dénomination aussi bien aux *pétroles* qu'aux *schistes* et aux huiles de houille.

En minéralogie, le terme de naphte au contraire s'applique exclusivement à un liquide légèrement coloré et volatil au-dessous de 100°, issu du sol; le nom de pétrole étant réservé aux produits plus visqueux et moins volatils.

Commercialement, le naphte désigne le produit distillé des pétroles compris entre les benzines et les gazolines et dont la densité va de 0,67 à 0,72. Le naphte ainsi compris est appliqué à l'éclairage et à la dissolution de diverses substances.

NATRON. — Carbonate de soude naturel hydraté, dont la densité varie de 1,42 à 1,50.

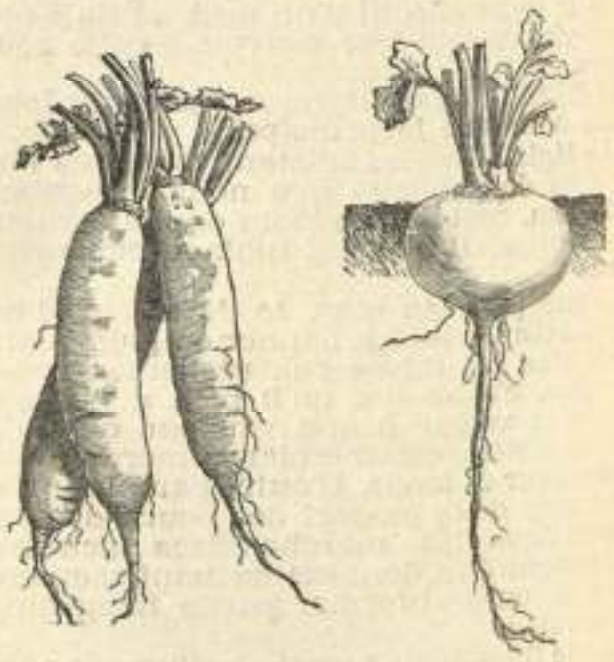
Le natron est une substance saline qui se trouve en dissolution dans certains lacs et se dépose par évaporation, soit sous la forme de cristaux, soit sous celle d'une efflorescence blanchâtre.

Il s'en dépose, sous l'action des eaux, dans toutes les parties basses des continents; mais c'est en Egypte où cette substance est la plus commune. Elle s'y présente parfois en masses si considérables qu'on a pu l'employer à des constructions importantes. Les Égyptiens utilisaient ses propriétés anti-putrides à la salaison des corps pour la préparation des momies.

Le natron a été longtemps utilisé pour la fabrication du savon et du verre, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à produire artificiellement et économiquement des soudes factices par la combustion des plantes marines ou la décomposition chimique du chlorure de sodium ou sel marin.

Le natron existe dans un certain nombre d'eaux thermales, notamment celles de Vichy et Contrexéville, qui lui doivent quelques-unes de leurs propriétés.

NAVET. — Plante crucifère, du genre chou, qui se distingue de ses congénères



Navets des Vertus. Navet rond.

par une racine charnue de formes très diverses selon les variétés.

Le navet est trop connu des lecteurs

de ce livre pour que nous en fassions ici une plus longue description. Nous nous bornons à rappeler qu'il entre dans la préparation d'un certain nombre de produits vendus par l'Epicerie (juliennes conservées et sèches, etc.).

NAVETTE. — Sorte de chou-navet dont les graines sont très oléagineuses.

La navette ressemble assez au *colza*, et n'en diffère que par sa racine fusiforme, sa tige rameuse, dont le développement atteint un mètre de hauteur, portant des feuilles glabres et des fleurs odorantes donnant naissance à des siliques cylindriques et allongées.

L'huile contenue dans ses graines jusqu'à 30 et 33 pour cent, fraîche et bien préparée, peut être employée à l'alimentation, mais elle est surtout usitée pour l'éclairage. Elle n'est employée pour la consommation alimentaire que dans les pays de production.

La navette est regardée comme originaire du nord de l'Allemagne. Elle est cultivée en France dans les départements de l'Est et la vallée du Rhône.

On donne vulgairement le nom de grosse navette au *colza*, et celui de navette trémoise à la *cameline*.

NEFLE. — Fruit du néflier, arbre de la tribu des poiriers, originaire d'Europe où il croît spontanément dans les forêts.

La nèfle est une baie arrondie, de la grosseur d'une prune, qui renferme des noyaux durs, entourés d'une pulpe acide. Ce fruit offre cette particularité qu'il n'est mangé que blet.

On conserve les nèfles à l'eau-de-vie; mais ce fruit n'est employé à aucune autre préparation.

NEGOCE. — Le négoce est l'opération commerciale qui consiste à traiter sur de grandes quantités de marchandises ou de valeurs.

Le négoce diffère du commerce proprement dit en ce que celui-ci ne permet d'opérer, généralement, que sur des marchandises et des quantités déterminées qu'il a pour but d'écouler régulièrement et que le commerçant ne considère généralement que comme un bénéfice accessoire celui résultant d'un prix d'achat particulièrement avantageux.

Le négociant, au contraire, traite tous les achats qui lui paraissent avantageux, relativement soit à la valeur intrinsèque de la marchandise, soit à son cours, et il revend les produits achetés, sans en avoir souvent effectué la prise de possession réelle, dès qu'il en peut tirer un bénéfice ou qu'il est forcé d'en réaliser la valeur qu'ils représentent.

Le négoce comporte donc des aléas spéciaux et exige, pour être accompli dans des conditions normales, des connaissances particulières et une grande activité, en dehors desquelles il n'est plus qu'un simple jeu de hasard.

C'est à tort que l'on considérerait les négociants proprement dits comme des intermédiaires inutiles. Si, comme tous ceux qui font une œuvre quelconque, il est évident qu'ils ont en vue d'abord leur intérêt personnel, leur action n'en vivifie pas moins les transactions et a, le plus souvent, pour résultat de modérer les écarts brusques entre l'offre et la demande, déterminés par toutes sortes de causes, dont pâtiraient sans cela le commerce, celui du détail surtout, et même le consommateur.

Il est rare, du reste, que le négociant se borne à effectuer des achats et des reventes sur place. Le plus souvent il acquiert des marchandises dans un lieu éloigné, où le cours est plus favorable, procède à leur transport en masses et dans les conditions les plus économiques et réalise ainsi l'approvisionnement du marché. L'action individuelle des négociants, mitigée par la concurrence, est donc à la fois utile aux producteurs, auxquels elle facilite l'écoulement de leurs produits, aux consommateurs qu'elle pourvoit avec avantages, enfin à eux-mêmes en les faisant généralement bénéficier d'une partie des économies réalisées par leurs soins.

NEGOCIABLE. — Une valeur est négociable lorsqu'elle possède les qualités requises pour être escomptée en banque et circuler dans le commerce avec l'attribution de la somme qu'elle indique.

Il est exigé pour cela qu'elle soit souscrite ou endossée par un commerçant d'une solvabilité notoire, et elle doit toujours comporter, au moins, deux garanties: celle du souscripteur et celle de l'endosseur.

Enfin, un effet de commerce, pour être négociable, doit se trouver à courte échéance (90 jours au maximum) afin que les garanties qu'il comporte n'aient pas trop le temps d'être modifiées par les aléas du commerce.

NEGOCIANT. — Commerçant qui opère sur de grandes quantités de marchandises.

NEGOCIATION. — En termes de banque, la négociation est le trafic des

agents de change ou banquiers sur les effets de commerce.

En termes généraux, elle signifie l'entremise, la transaction effectuée en vue de l'exécution d'un traité, la réalisation d'une opération commerciale ou autre, ou la solution amiable d'une affaire litigieuse.

NEROLI. — Le néroli ou essence de néroli est l'huile essentielle extraite par distillation des fleurs de l'oranger. Elle est d'une odeur extrêmement suave et vaut de 300 à 400 fr. le kilogramme.

Une autre variété de néroli dénommée « petit grain » est extraite des feuilles. D'une délicatesse bien moindre, sa valeur atteint environ 50 francs le kilogramme lorsqu'elle provient des orangers indigènes. Une variété bien moins fine encore, provenant du Paraguay, ne vaut que 12 fr. le kilog.

Le néroli est très employé en parfumerie. Il entre dans la composition de l'Eau de Cologne.

NIGELLE. — Ce nom qui signifie noir, à cause de la couleur des graines, désigne un genre de plantes de la famille

Fleur, fruit et pied de Nigelle.

des renonculacées, dont les graines sont employées comme épices.

La nigelle est connue vulgairement sous le nom de *faux cumin*, *cumin noir*, *toute-épice*, etc.

La nigelle est employée par la cuisine dans certaines régions. Elle entre dans certaines préparations, les anchois de Norvège en saumure notamment.

Dans les pays d'Orient elle est un des condiments les plus usités.

Cette plante est très commune en France et ses semences, de peu de valeur, ne se trouvent généralement pas dans le commerce.

NITRATE. — Les nitrates ou azotates sont des sels formés par la combinaison de l'acide nitrique avec une base.

Le plus important de ces sels est le nitrate de potasse ou salpêtre qui sert à la fabrication de la poudre.

Les nitrates ont une action fertilisante très puissante, et le nitrate de potasse forme un engrais à double action, mais son prix est excessif; aussi lui préfère-t-on dans la pratique le nitrate de soude qui forme dans la nature, notamment au Chili, des gisements importants et est beaucoup plus économique.

Le nitrate de soude, d'une valeur moyenne en France, de 24 francs les cent kilogrammes, se trouve parfois mélangé de substances étrangères, telles que le sel dénaturé (chlorure de sodium) ou la kaïnite, qui en diminuent la valeur. Pour reconnaître son état de pureté, on peut user du moyen suivant :

On prend une cuiller en fer qu'on remplit de nitrate et on l'expose à un feu de charbon : si le nitrate est pur, il fond lentement et sans crépiter, en cinq minutes; si alors on l'enflamme, il donne une flamme bleuâtre. Si le nitrate n'est pas pur, s'il contient du sel marin ou d'autres sels, il crépite dès qu'il est exposé au feu.

Le nitrate de soude est parfois vendu par l'Epicerie dans les campagnes, mais le nitrate de potasse n'est en général tenu que par les commerçants qui font leur spécialité des produits chimiques.

NITRIQUE (acide). — L'acide nitrique ou azotique est un liquide résultant de la combinaison de l'oxygène avec l'azote. Il est extrait, dans la pratique, du nitrate de soude.

Il n'est jamais absolument privé d'eau, et, dans son plus grand état de concentration, il est l'agent d'une désorganisation énergique pour les corps qu'on y plonge. Seuls quelques métaux, parmi lesquels l'or, sont à l'abri de son action.

Etendu d'une certaine proportion d'eau, il constitue l'eau-forte si employée dans les arts et qui possède également quelques applications domestiques.

L'acide nitrique n'est généralement débité que par les épiciers qui tiennent les couleurs.

NOIR. — Le noir est considéré comme la couleur négative produite par l'absorption des rayons lumineux.

On désigne sous le nom de *noirs* un certain nombre de substances vendues par l'Epicerie ou utilisées pour la fabrication des produits qu'elle écoule. Ce sont : le *noir animal*, le *noir végétal* et le *noir de fumée*. La *plombagine* ou mine de plomb, qui forme en quelque sorte un *noir minéral*, est traitée dans un article spécial (Voir *plombagine*).

Le *noir animal* est celui qui offre le plus d'intérêt pour notre corporation. Il est produit par la calcination des os en vases clos, et utilisé pour la décoloration d'une foule de produits, particulièrement dans le raffinage du sucre.

Le *noir végétal* est produit à l'aide de déchets de liège, de noyaux ou de sarments carbonisés. Il est usité pour l'épuration de l'eau, des sirops et des huiles. D'une moins grande puissance décolorante que le noir animal, il lui est supérieur sous le rapport de la désodorisation et absorbe plus complètement les mauvais goûts.

On emploie aux mêmes usages la braise de boulanger, laquelle est également un noir ou charbon végétal.

Le *noir de fumée* est le produit de la combustion imparfaite de substances grasses, résineuses ou bitumineuses. Recueilli par différents procédés, qui consistent à faire se déposer la fumée sur des substances lisses telles que la porcelaine, il sert à la fabrication du cirage, de certaines encres d'imprimerie, etc.

NOISETTE. — Fruit du noisetier. Le noisetier ou coudrier est, selon l'espèce, un arbrisseau ou petit arbre des contrées tempérées de l'Europe, de l'Amérique septentrionale et du nord de l'Inde, à feuilles simples, alternes et ovales. Les fleurs qui se montrent de très bonne heure, avant la croissance des feuilles, sont disposées, les fleurs mâles en longs chatons pendants, les fleurs femelles en petits capitules roses. Ces dernières donnent naissance à une graine ovale, sorte de petite amande pleine, enfermée dans une coque dure recouverte d'un involucre déchiré au sommet. On les dénomme noisette ou aveline.

Ce fruit se mange en nature, frais ou sec, et est sous cette dernière forme l'objet d'un commerce assez important. La confiserie l'emploie à la fabrication de dragées et on en retire une huile agréable assez estimée qui est cependant peu usitée.

Les grosses noisettes, dites noisettes franches, et les avelines sont débitées par le commerce de l'Epicerie.

Les plus connues commercialement sont les noisettes du Piémont et celles de Sicile. Les premières, de qualité supérieure et bien plus charnues, sont de

Rameau fructifère de Noisetier, fleurs mâles et noisette.

beaucoup les plus estimées. Les noisettes de Sicile, qui ont également belle apparence, ont beaucoup moins de valeur.

Les noisettes de la Cadière, dites *acadières* ont également une renommée méritée.

L'Epicerie se pourvoit des noisettes de différentes qualités chez les négociants en fruits secs.

NOIX. — Dans son sens restreint, ce nom désigne le fruit du noyer, grand arbre des régions tempérées, croissant naturellement dans l'Amérique du Nord et la Perse, et dont quelques variétés sont cultivées en Europe depuis la plus haute antiquité. Le bois de cet arbre est très estimé par la menuiserie et l'ébénisterie; ses feuilles répandant une odeur qui peut causer des vertiges ou des douleurs de tête, sont très réfractaires à la corruption et ne sont point attaquées par les insectes rongeurs.

La noix est formée d'une enveloppe molle extérieure, dénommée *brou*, qui devient très astringente à maturité, mais qui peut être consommée avant que l'amande intérieure ne soit complètement

formée et sa coque durcie. Ce fruit porte alors le nom de *cerneau*. La confiserie le prépare dans cet état sous la forme de fruit glacé.

A maturité, le brou de noix n'est pas mangeable. On en débarrasse les noix et on l'utilise, par macération dans l'eau,

Noyer. — Rameau florifère, fleur femelle, fleur mâle isolée.

pour la teinture en noir ou en brun de certaines substances, notamment du bois.

La noix sert à la préparation d'une huile qui, fraîche et résultant d'une pression effectuée avec soin, possède un arome et un goût très agréables et est des plus estimées après l'huile d'olive. Elle a le grave inconvénient de rancir très rapidement. L'huile obtenue à chaud est toujours rance et désagréable et ne peut servir qu'à l'éclairage.

On augmente encore le goût agréable de l'huile de noix et on en prévient le rancissement en y mettant à macérer, pen-

Noix entière, écallée et débarrassée de sa coque.

dant une durée assez longue, des pommes de rainette coupées en tranches. L'acide malique qu'elles renferment effectue ainsi une espèce de purification de cette huile.

On prépare encore avec ce fruit, sous le nom de *brou* ou *eau de noix*, une liqueur très agréable.

Le nom de noix s'applique, d'une manière générique, à un grand nombre de fruits ou de produits ayant avec la noix commune une similitude quelconque. Telles sont les noix *muscades*, de *coco*, de *kola*, de *galle*, d'*Anacarde*, d'*Arec*, etc., traitées dans cet ouvrage sous leur nom particulier.

NOM (Propriété du). — Le nom *commercial*, c'est-à-dire celui sous lequel un commerçant ou fabricant est connu de sa clientèle, forme sa propriété exclusive, indépendamment de tout dépôt ou formalité quelconque, et cette propriété est protégée par la loi du 28 juillet 1824.

Le *nom du lieu de fabrication* est protégé par la même loi. Lorsque ce lieu est une propriété particulière l'emploi du nom appartient exclusivement à son propriétaire. Celui d'une région ou d'une localité est au contraire propriété collective de tous les fabricants qui y sont établis. Cette propriété ne cesse que lorsque l'emploi du nom est tombé dans le domaine public, exemples: eau de Cologne, saucisson de Lyon, d'Arles, etc.; qui n'indiquent plus qu'une recette ou un procédé de fabrication. L'appréciation de ces noms tombés dans le domaine public appartient souverainement aux tribunaux.

Voici les termes de la loi du 28 juillet 1824:

ARTICLE PREMIER. — Quiconque aura, soit apposé, soit fait apparaître par addition, retranchement, ou par une altération quelconque, sur des objets fabriqués, le nom d'un fabricant autre que celui qui en est réellement l'auteur ou la raison commerciale d'une fabrique autre que celle où lesdits objets auront été fabriqués, ou enfin le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication, sera puni des peines portées en l'article 423 du Code pénal, sans préjudice des dommages intérêts, s'il y a lieu.

Tout marchand, commissionnaire ou débitant quelconque sera passible des effets de la poursuite, lorsqu'il aura sciemment exposé en vente ou mis en circulation les objets marqués de noms supposés ou altérés.

ART. 2. — L'infraction ci-dessus mentionnée cessera, en conséquence, et nonobstant l'article 17 de la loi du 12 avril 1803 (22 germinal an XI), d'être assimilée à la contrefaçon de marques particulières, prévue par les articles 142 et 143 du Code pénal.

La jurisprudence a établi que tombe sous l'application de cette loi l'emploi du même nom commercial précédé d'un prénom différent, des mots « dits de » « précédé », « système », etc.; ainsi que l'altération même du nom, tant qu'on lui conserve sa consonance et son aspect général. Par contre il n'y a pas délit si celui qui emploie ce nom en a la possession régulière; mais l'abus peut l'exposer à des dommages-intérêts s'il cherche à créer une confusion avec l'homonyme.

La bonne foi en ces matières n'est pas admise de la part du fabricant; mais pour que le commerçant soit coupable, il faut qu'il ait agi sciemment.

NONANTE. — Neuf fois sur dix. Ce

mot, qui est la désignation régulière de la neuvième dizaine n'est que très peu usité. L'usage lui a substitué, bien à tort, le mot composé *quatre-vingt-dix*.

NONNETTE. — Sorte de petit gâteau de pain d'épice léger, en forme de cylindre bas.

Ce gâteau de pain d'épice fut ainsi nommé, parce qu'il fut d'abord préparé par des religieuses ou nonnes.

Dijon et Reims sont renommées pour leurs nonnettes.

L'Epicerie débite couramment des nonnettes dont elle se pourvoit chez les fabricants de pains d'épices.

NON-PAREILLE. — Nom donné aux plus petites *câpres*.

NOPAL. — Le nopal *(opuntia)* ou figuier de Barbarie, dénommé encore raquette par suite de la forme de ses articles ou segments, est une plante du genre cactus dont les fleurs grandes et rouges se développent généralement sur la tranche et donnent naissance à un fruit épineux, comestible, dénommé figue de Barbarie (Voir *Figue*).

C'est sur ce végétal que vit habituellement la *Cochenille*.

NOTABLE COMMERCANT. — La loi désignait ainsi, avant 1871, les commerçants choisis comme électeurs pour les tribunaux et Chambres de Commerce.

Depuis 1871, l'électorat aux tribunaux de commerce ayant été étendu, ce terme consacré par l'usage désigne encore les électeurs aux *Chambres de Commerce*.

Les électeurs sont désignés par une Commission composée de délégués de la Chambre et du Tribunal de Commerce, de trois conseillers généraux, du président du Conseil des Prud'hommes et du Maire du chef-lieu.

NOUGAT. — Sorte de pâtisserie à base d'amandes et de sucre.

Il en existe de deux sortes: le nougat ordinaire, formé d'amandes, noix ou noisettes pilées et agglomérées à l'aide de sucre légèrement caramélisé, et le nougat blanc, dit de Montélimar, dans lequel les amandes restent entières et sont réunies par une pâte formée de blanc d'œuf et de sucre non caramélisé. On ajoute généralement, aux amandes employées, quelques pistaches; et la légère coction que subissent ces semences suffit à leur donner, en partie, le goût particulier aux amandes grillées.

Nougat de Montélimar.

On mélange aussi, souvent, aux amandes du nougat de Montélimar, quelques pralines entières.

Certains industriels font entrer, dans la préparation du nougat des graines d'arachide légèrement torréfiées.

Pour empêcher la pâte un peu visqueuse du nougat blanc de coller aux doigts ou aux enveloppes, on la recouvre, sur ses grandes faces, d'une feuille de pain azyme.

Le commerce de l'Epicerie vend exclusivement du nougat blanc, renfermé dans des cartonnages de diverses dimensions.

NOUILLES. — Sorte de *pâtes alimentaires* découpées en filets plats ou carrés très allongés.

Les nouilles préparées par les industriels sont fabriquées avec des semoules de blés durs. Quelquefois elles sont additionnées de jaunes d'œufs desséchés.

On prépare également des nouilles fraîches aux œufs, qui sont composées de farine de froment et de jaunes d'œufs frais. Elles ne sont pas, dans ce cas, susceptibles d'être conservées et doivent d'ailleurs, pour conserver leur goût spécial, être mangées fraîches.

L'Epicerie débite couramment des nouilles sèches et quelquefois des nouilles fraîches.

NOYAU. — Substance dure et ligneuse qui constitue la partie centrale d'un certain nombre de fruits charnus, et qui protège la graine.

Cette graine ou amande est généralement propre à l'alimentation. Celle de l'abricot, par exemple, est presque toujours mélangée à la confiture faite avec ce fruit.

On fabrique avec certaines de ces amandes une liqueur dite *crème de noyau*, et le kirsch doit en grande partie son arome caractéristique au noyau des cerises ou merises employées à sa préparation.

NUMERATION. — Ensemble des règles qui régissent les nombres.

La numération la plus usitée est la numération *décimale* qui se compose de nombres divisés par séries de dix.

Cette numération est basée sur le nombre des doigts de la main qui, avant l'invention des chiffres ou autres marques servirent d'abord à compter.

Dans le système décimal usuel, cette numération est entière, c'est-à-dire qu'elle va de un à dix sans interruption. Chez certains peuples elle est divisée en deux moitiés (comme les deux mains) et redouble après la première. C'est ainsi que les Ouolofs du Sénégal comptent: *ben* (1), *niar* (2), *niette* (3), *niènette* (4), *diourom* (5), puis *diourom-ben* (5+1) *diourom-niar* (5+2), etc., jusqu'à *fouque* (10).

Par contre, d'autres peuplades comptent d'après le système bidécimal (20) basé sur la totalité des doigts des pieds et des mains.

Le système duodécimal (par douzaine) a eu aussi une grande vogue et est encore très employé, notamment dans nos campagnes, dans certains commerces et en Angleterre où il forme la base du système monétaire. Il se composait de 12 unités formant un *quarteron* et douze quarterons formaient une *grosse*. Certains mathématiciens regrettent que l'on n'ait pas adopté ce système qui offrait l'avantage d'être divisible par 2, 3, 4 et 6 au lieu que le système décimal n'est divisible que par 2 et 5. C'est probablement parce qu'il n'existait que dix signes numériques (chiffres) en usage que le système décimal a été adopté.

Enfin il a existé encore un système de numération dénommé binaire qui, tout à fait primitif, n'était basé que sur deux chiffres initiaux et ne pouvait permettre d'apprécier des quantités importantes.

Les règles de la numération parlée, en français, du système décimal, comportaient à l'origine la désignation des dizaines d'après des préfixes tirés du grec qui servaient à les désigner entre vingt et cent. On avait ainsi une numération normale ininterrompue: trente, quarante, cinquante, soixante, *septante*, *octante*, *nonante*.

Malheureusement on a substitué, dans la pratique, à ces trois dénominations rationnelles, les vocables de *soixante-dix*, *quatre-vingts* et *quatre-vingt-dix* qui compliquent inutilement la numération décimale et lui donnent une certaine ressemblance avec celle des Ouolofs cités plus haut.

OBA. — Arbre du genre manguier, commun sur la côte occidentale d'Afrique, particulièrement au Gabon. Les naturels utilisent l'amande de cet arbre à la préparation du *pain de dika*, dont ils font une grande consommation.

L'oba a l'aspect général du chêne; ses fleurs sont blanchâtres; son fruit, dénommé iba, de l'aspect d'un gros œuf jaunâtre, est comestible, et renferme dans un noyau duveté une amande ayant une saveur analogue à celle du cacao. On retire de cette amande une huile concrète, fusible à 30° environ et susceptible d'un emploi avantageux en savonnerie ou en stéarinerie, car elle se saponifie facilement et donne de belles bougies.

OBOLE. — Petite barre d'étain qui servait de monnaie aux premiers âges de la Grèce. A Athènes, l'obole, monnaie d'argent, fut ensuite la sixième partie de la drachme (ce qu'on évalue à 16 ou 17 centimes) qui valait 56 *leptons*. Athènes avait également l'obole-poids évaluée à 72 centigrammes.

Les Romains employèrent aussi l'obole-poids qui valait chez eux la moitié d'un *scrupule* et le quarante-huitième de l'once, mais ne se servirent pas de l'obole-monnaie.

Il y a eu également en France l'obole-poids et l'obole-monnaie. La première pesait douze grains, et la seconde, après avoir été en or et en argent et varié de valeur selon le métal, fut établie en cuivre et eut pour valeur la moitié d'un denier tournois.

OCRE. — Ce mot, qui signifie terre-jaune, s'applique à l'argile colorée par des oxydes métalliques, particulièrement l'oxyde de fer.

On divise les ocres en *ocre jaune*, la plus commune, exploitée généralement en carrières à ciel ouvert; en *ocres rouges*, plus rares mais facilement produites par la calcination de l'ocre jaune; et en *ocres brunes*, qui contiennent de l'oxyde de fer associé à l'oxyde de manganèse.

L'ocre jaune dénommée commercialement terre de Cologne, terre d'Italie ou terre de Montagne est très commune. On l'exploite en France dans l'Yonne, en Portugal et en Saxe. On l'emploie simplement lavée et finement pulvérisée. Associée au bleu de Prusse elle donne des verts estimés.

Les ocres rouges, dont la plus estimée est la *sanguine* de Bohême, sont plus rares. On en extrait surtout au Portugal. Les ocres brunes fournissent la terre de Sienne et la terre d'ombre très employées dans les Arts. Elles sont surtout exploitées en Italie.

Les ocres sont employées à la fabrication de peintures d'un prix médiocre et de crayons. Quelques ocres rouges servent au polissage des corps durs; on en fait aussi, en Espagne, de très beaux alcarazas.

OCT. — Préfixe tiré du grec et qui signifie huit. Il s'applique à un grand nombre de mots de la langue française.

OCTANTE. — Dans le système de numération décimale, le préfixe *oct* était destiné à établir le nombre *octante* (80); mais ce terme n'est pas usité, quoiqu'il soit plus rationnel qe le vocable *quatre-vingts*, et qu'il eût formé, avec *septante* et *nonante*, une numération normale ininterrompue: trente, quarante, cinquante, soixante, septante, octante, nonante, cent.

OCTROI. — Droit perçu, au profit des villes, sur certaines denrées qui pénètrent dans leur enceinte. Ainsi nommé parce que la faculté de le percevoir fut *octroyée* aux communes.

Quoique essentiellement distinct du *droit d'entrée*, perçu au profit de l'Etat, ces deux impôts sont généralement recouvrés ensemble. Des communes n'ayant pas d'octroi peuvent, du reste, être assujetties au droit d'entrée établi dans toutes les villes ayant une population agglomérée de 4.000 âmes dépendant de la même commune.

Historique. — Les octrois, sous le nom de *portorium*, existaient chez les Romains,

mais ce n'est qu'en 1323 qu'ils furent établis, en France, à titre provisoire, exclusivement au profit du Trésor royal.

Ils disparurent quelques années après, mais furent presque aussitôt rétablis avec d'autres attributions.

La ville de Compiègne obtint la première, en 1352, le droit de percevoir, à son profit, des droits d'octroi, à la condition de verser au Trésor royal un quart des sommes perçues. Des conditions analogues furent posées à toutes les villes qui obtinrent par la suite cette autorisation.

Un édit de 1663 attribua au roi, à perpétuité, la moitié des droits d'octroi à percevoir à l'entrée des villes. La portion revenant au Trésor était affranchie de toutes les charges, tandis que celle revenant aux villes était assujettie à un certain nombre.

L'Assemblée constituante, par le décret des 2-17 mars 1791, ayant supprimé toutes contributions indirectes, l'octroi se trouva aboli; mais il fut rétabli par la loi du 11 frimaire an VII (1799).

Les lois des 27 frimaire et 5 ventôse an VIII réglèrent le mode de perception des octrois, les rendirent même obligatoires dans certaines villes et soumirent leurs taxes à l'approbation du gouvernement.

La loi du 25 novembre 1808, créant le droit d'entrée en remplacement des droits d'inventaire et de vente en gros sur les boissons, chargea les communes pourvues d'octroi d'opérer concurremment la perception de ces deux droits.

Etat actuel. — L'octroi peut être perçu selon quatre modes différents: par *régie simple*, c'est-à-dire par une administration placée directement sous le contrôle du maire; par *régie intéressée*, c'est-à-dire confiée à un adjudicataire moyennant un prix fixe, plus une portion déterminée dans les produits excédant un certain chiffre, comprenant le principal et les frais; enfin la *ferme*, c'est-à-dire l'adjudication pure et simple de tous les produits moyennant seulement un prix fixé; enfin par *abonnement avec la Régie*, c'est à-dire perçu par les employés des contributions indirectes.

Le prix du bail à ferme se paye par douzième et d'avance.

L'Etat prélève sur le produit net un dixième dont le versement doit être effectué le premier jour du mois, pour les octrois en ferme ou en régie intéressée, et le dernier jour pour ceux en régie simple ou perçus par des agents des contributions indirectes.

La loi du 25 décembre 1897 a spécifié que les communes sont autorisées à supprimer leurs droits d'octroi sur les boissons hygiéniques. Elles ne peuvent du moins élever leurs droits sur ces boissons au-dessus du tarif ci-dessous:

Population agglomérée des communes	Vins en cercles et en bouteil. par hecto	Cidres, poirés, hydromels, eaux minérales par hecto
De moins de 6.000 hab.	0 55	0 35
De 6.001 à 10.000 hab.	0 85	0 50
De 10.001 à 15.000 hab.	1 15	0 60
De 15.001 à 20.000 hab.	1 40	0 85
De 20.001 à 30.000 hab.	1 70	0 95
De 30.001 à 50.000 hab.	2 »	1 15
De 50.001 h. et au-dessus	2 25	1 25
Paris	4 »	1 50

En ce qui concerne les bières, le maximum du droit imposable est fixé à 5 fr., sauf dans les départements ci-après: Aisne, Ardennes, Nord, Pas-de-Calais et Somme, où le maximum ne peut dépasser 1 fr. 50 par hectolitre.

Depuis la promulgation de cette loi, il ne peut plus être établi de taxes d'octroi sur les boissons hygiéniques. Par contre, il est admis que les communes, percevant des droits inférieurs au maximum indiqué plus haut, pourront, dans certains cas exceptionnels, être autorisées à les porter à ce maximum.

La ville de Paris, et quelques autres villes ont, conformément à cette loi, supprimé depuis toute taxe d'octroi sur les boissons hygiéniques.

Les droits d'octroi ne s'appliquent, en général, qu'aux produits destinés à la consommation locale, et se divisent en cinq classes : 1° boissons et liquides; 2° comestibles; 3° combustibles; 4° fourrages; 5° matériaux.

Les précautions les plus minutieuses ont été prises pour assurer la perception de cet impôt. Tout transporteur d'objets soumis à l'octroi doit, avant de franchir la limite, faire sa déclaration, présenter aux préposés toutes les pièces de régie, acquitter les droits et se prêter à toutes les perquisitions jugées nécessaires.

Les assujettis sont tenus de mettre les employés en mesure d'effectuer leur vérification, mais ils ne sont pas tenus à les y aider.

En cas de *transit*, c'est-à-dire de passage des objets destinés à traverser seulement les lieux soumis à l'octroi, le transporteur doit se munir d'un *passe-debout* délivré sur un cautionnement ou la consignation des droits. La libération de la

caution ou la restitution des sommes consignées s'opère à la sortie.

Toute contravention à ces prescriptions est sujette à procès-verbal, entraîne la saisie des objets introduits en fraude et la condamnation en justice de paix ou tribunal correctionnel, suivant l'importance du délit. Ces procès-verbaux, même rédigés par un seul agent, sont valables jusqu'à inscription de faux.

Considérations générales. — L'octroi, de l'avis unanime, est un mode inique de perception des contributions. Il a cependant ses défenseurs, par suite de son établissement facile, de l'élévation des ressources qu'il procure, du fait même de son existence actuelle, et de la difficulté de le remplacer, partout où il existe, par un impôt équivalent.

Il est inique en ce que son poids frappe particulièrement les denrées de consommation, sans égard le plus souvent pour leur valeur intrinsèque, et qu'il est beaucoup plus supporté, toutes proportions gardées, par les nécessiteux que par la classe aisée.

Il est également défectueux, en ce qu'il exige une multitude d'agents pour assurer ses perceptions.

Il a, par contre, cet avantage d'atteindre le consommateur sans que celui-ci s'en préoccupe.

Les droits d'octroi, avec ceux de circulation et de consommation, sont ceux qui nuisent le plus efficacement au développement et à l'initiative d'un peuple. Ils sont fatalement destinés à disparaître.

Il n'y a pas d'octrois en Angleterre, et la Belgique a supprimé les siens à la suite des abus qu'ils occasionnaient.

En Espagne, où les octrois et les diverses taxes intérieures florissent dans toute leur beauté, ils sont certainement une des principales causes de l'atrophie commerciale et industrielle de ce peuple qui put un instant prétendre à l'empire du Monde.

ŒILLADE. — L'œillade, ulliade ou ouillade, est un cépage rouge précoce, très estimé pour la table et moins employé à la vinification, quoiqu'il produise un vin de fort bonne qualité. Ce cépage est particulier à quelques départements du Midi.

ŒILLETTE. — Nom dérivé du latin oleum (huile) qui sert à désigner à la fois une espèce de pavot et l'huile que l'on extrait de ses graines.

L'œillette, ou pavot noir, se distingue non seulement par la couleur foncée de ses graines, mais encore par celle de sa corolle, d'un rouge généralement liliacé.

Historique. — L'extraction de l'huile des graines du pavot est relativement récente. Cet usage fut d'abord très mal accueilli parce que l'on considérait l'application de cette huile à l'alimentation comme offrant des dangers pour la santé publique. On estimait en effet qu'extraite d'une plante qui produit l'opium, l'huile d'œillette devait avoir également des propriétés soporifiques; mais il a été démontré que les alcaloïdes qui constituent l'opium sont localisés dans la capsule et que les graines en sont tout à fait dépourvues. L'huile renfermée par les graines paraît

Œillette.

même devoir annihiler les principes narcotiques, car l'expression du suc de graines et capsules mélangées, faite dans un but expérimental, donne un liquide presque complètement privé de propriétés soporifiques.

Quoique l'Académie de médecine ait, dès le début, constaté ce fait et établi des rapports favorables à la libre consommation de l'huile d'œillette, l'emploi à l'alimentation de cette huile fut longtemps formellement interdite.

Aussi, des règlements de police fort sévères en régissaient-ils la vente et la fabrication. Elle ne devait être vendue ou transportée que dénaturée avec de l'essence de térébenthine, afin d'être rendue impropre à l'alimentation.

Cette interdiction de la vendre, pour cet usage, sous son véritable nom, ainsi que

son bon marché relatif, furent causes de la fraude assez considérable à laquelle elle donna longtemps lieu largement, et qui consistait surtout dans le mélange de cette huile avec l'huile d'olive.

Aujourd'hui que son innocuité parfaite a été reconnue, aucun règlement spécial n'en régit plus le commerce.

Usages. — L'huile d'œillette, obtenue par simple pression, possède une odeur et un goût nauséabonds dont elle est facilement débarrassée par une purification appropriée. Elle possède alors, fraîche, un goût de noisette et une couleur blonde claire. Bien faite et tenue soigneusement au frais, elle peut se conserver assez longtemps sans altération. Elle mousse facilement, lorsqu'on l'agite dans un flacon, par exemple, et ne se congèle qu'à une température inférieure à 18° au-dessous de zéro.

L'huile blanche, fabriquée à froid, est exclusivement réservée à l'alimentation; l'huile rousse, fabriquée à chaud, est, au contraire, plus particulièrement appliquée à l'industrie, pour la préparation de couleurs, grâce à ses propriétés siccatives que l'on augmente encore par l'adjonction de litharge, ou pour la fabrication du savon et même l'éclairage, après une épuration appropriée. Dans ces deux derniers cas, elle est d'une utilisation restreinte et rarement employée pure.

Les graines de pavot donnent 33 % d'huile par expression à froid, et jusqu'à 50 % par expression à chaud.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie ne vend l'huile d'œillette, sous son nom propre ou sous le nom d'*huile blanche*, que comme huile à manger. Il s'en pourvoit soit auprès des huileries spéciales, toutes établies dans les départements du Nord, soit auprès des négociants en huiles.

L'huile d'œillette supporte mal le mouvement, surtout au moment des chaleurs, si on n'a soin de la tirer au clair auparavant.

Elle est employée encore quelquefois à des coupages d'huile d'olive que l'on peut reconnaître facilement, car l'huile d'œillette mousse aisément et reste liquide malgré un froid assez vif, tandis que l'huile d'olive ne mousse pas et se coagule facilement. Il suffit donc d'agiter vivement dans un flacon le mélange suspect ou de le placer quelques instants dans une glacière pour que la fraude soit décelée. D'ailleurs les mélanges d'huiles d'olive n'ont plus guère lieu qu'avec des huiles de coton, de sésame ou d'arachides.

ŒNOLOGIE. — Art de fabriquer et de soigner les vins (Voir *Vin*). Comme toutes les boissons fermentées, titrant une modeste fraction d'alcool, le vin est sujet à se transformer de façons diverses, sous un certain nombre de causes, parmi lesquelles: l'action de l'air, les variations atmosphériques et les proportions diverses des principes qui le composent.

Le procédé le plus simple et le plus répandu pour empêcher de se piquer un vin en voie de fermentation secondaire, consiste à le mettre à l'abri de l'action de l'air par le moyen du soufrage.

Le commerce de l'Epicerie, qui doit parfois posséder des approvisionnements de vins assez importants, soit pour la vente immédiate, soit pour le vieillissement, doit appliquer souvent quelques-uns des procédés œnologiques, dont les plus usités sont l'*ouillage*, le *soutirage*, le *collage*, le *soufrage* et le chauffage ou *pasteurisation* (Voir ces mots).

ŒNOMETRE. — Instrument destiné à donner la teneur des vins en alcool.

Les œnomètres que l'on a construits jusqu'ici, n'étant que des alcoomètres un peu plus sensibles que les autres, ont le même défaut que ces derniers instruments: ils ne donnent que la densité des vins, densité qui ne peut indiquer la proportion d'alcool qu'ils contiennent, puisqu'elle est modifiée également par la présence des matières diverses, sels, cendres et extraits, qui, avec l'eau et l'alcool, constituent le vin.

Il n'existe qu'un procédé rigoureux pour déterminer la teneur en alcool du vin ou d'un liquide composé quelconque: c'est d'en soumettre un volume donné à la distillation, de recueillir l'alcool produit et, après l'avoir additionné d'eau pure, jusqu'à reconstitution du volume primitif, de déterminer la richesse alcoolique du liquide ainsi obtenu.

On obtient pratiquement cette détermination, toutefois, par le moyen de l'*ébulliomètre*.

ŒUF. — Rudiment d'un être organisé. Tous les animaux ovipares produisent des œufs qui, en outre de ce rudiment, renferment des substances destinées à la première alimentation de l'embryon.

Les œufs, quels qu'ils soient, forment toujours un aliment très nutritif. Aussi l'alimentation humaine s'est-elle emparée d'un certain nombre d'entre eux, qui sont consommés, soit en nature, tels que les œufs de poules et autre volatiles, soit sous forme de diverses préparations culi-

naires, tels que les œufs d'esturgeon, qui forment le *caviar* (Voir ce mot), etc.

L'œuf de poule est celui qui est l'objet de la plus grande consommation.

Sa production varie considérablement d'intensité selon les races de poules et les climats. Tandis que la poule de Hambourg vernis d'argent, pond, en moyenne 180 œufs par an, la poule italienne indigène se contente d'une ponte de 85.

Conservation. — Les œufs sont, de par leur constitution même, un produit particulièrement fermentescible. Leur coquille, poreuse, ne les met point, en effet, à l'abri de l'action de l'air, utile au développement du fœtus lorsque, sous l'action d'une incubation appropriée, l'œuf doit recevoir sa destination normale.

Pour conserver les œufs, qu'ils soient ou non fécondés, pendant un certain temps, ce qui est nécessaire pour fournir à la fois à la consommation locale et à l'exportation dont cette substance est l'objet, il faut donc, avant tout, les soustraire à l'action de l'air.

Pour cela, on emploie divers procédés, basés particulièrement sur l'enrobage.

Le plus simple consiste dans la disposition des œufs, par lits, dans une matière pulvérulente, telle que cendre, sciure, sable, son, charbon pilé, chaux, etc.

Un autre procédé consiste à les plonger dans l'eau salée ou dans un lait de chaux; mais, par suite de la porosité de la coquille, ces produits pénètrent dans l'œuf, auquel est ainsi communiqué un goût salé ou une saveur désagréable.

Divers procédés particuliers, basés sur le même principe, consistent à enduire les œufs d'une sorte de vernis en les plongeant un instant dans une solution siccative.

Certaines des solutions préconisées, tout en ayant un pouvoir de conservation parfait, ont l'inconvénient de donner leur goût et leur odeur à l'œuf. Le procédé de ce genre qui paraît le plus avantageux consiste à frotter l'œuf d'huile siccative, de lin, par exemple.

D'autres méthodes encore ont été imaginées, mais ne paraissent pas de nature à être employées commercialement.

En voici cependant une formule: On prend gélatine, 15 gr.; borax, 3 gr. 50; eau, de quoi donner finalement 280 à 300 grammes. On dissout le borax (3 gr. 50) dans l'eau qu'on fait chauffer et où on laisse ensuite fondre la gélatine. On peut mettre le mélange en bouteilles et quand on voudra l'employer on le fera tiédir, puis on en badigeonnera les œufs ou on les plongera dedans.

Commerce.—Les œufs sont, en France, particulièrement sur les côtes de Normandie et de Bretagne, l'objet d'un commerce d'exportation important.

Par suite de ses applications culinaires multiples, l'œuf — l'œuf de poule, presque exclusivement consommé en France — rentre dans plusieurs des articles d'alimentation fabriqués, vendus par l'Epicerie, biscuits et pâtisseries diverses, pâtes alimentaires spéciales, etc.

Les œufs sont, en outre, débités en nature par la plupart des maisons de ce commerce dans les grandes villes.

OFFRES RÉELLES. — Les offres réelles se font lorsqu'un créancier se refuse à accepter libération de sa créance. Elles doivent être faites par huissier et comportent la présentation effective au créancier de ce qui lui est dû, avec sommation de le recevoir et, en cas de refus, doivent être suivies de *consignation*.

Les offres réelles, pour être libératoires, doivent être conformes à l'esprit et à la lettre du contrat ou de l'obligation qu'elles ont pour but d'éteindre.

Sont réputées aussi offres réelles celles faites à la barre du tribunal, en présence du créancier ou de son mandataire.

OHM. — Mesure vinicole usitée en Allemagne et dans le département du Haut-Rhin; elle contient 50 litres.

OÏDIUM. — Maladie cryptogamique de la vigne qui se manifeste par des taches blanches ayant une odeur de moisi. Ces taches brunissent et les feuilles et les raisins qui en sont marqués se dessèchent. Le fruit se crevasse et finit par pourrir.

On soigne les vignes qui en sont atteintes par le moyen du soufrage. La fleur de soufre s'oxydant à l'air et aux rayons du soleil dégage de l'acide sulfureux qui détruit les spores du cryptogame.

OIGNON. — Espèce de plantes du genre ail, à feuilles cylindriques, et dont le bulbe est assez volumineux. Les fleurs roses, blanches ou verdâtres, sont disposées en ombelle à la cime d'une tige ou hampe unique. L'oignon comporte beaucoup de variétés créées par la culture, qui se différencient par une infinité de détails dans la grosseur, la couleur et la forme du bulbe, et dont les prin-

cipales sont l'oignon d'Espagne et l'oignon d'Egypte.

On ignore quel pays est la patrie primitive de l'oignon. Toujours est-il que

Oignons rouge pâle, ordinaires.

cette plante a été consommée de tout temps et que les peuples anciens non seulement le mangeaient cru, coutume qui est encore répandue sur toutes les rives méditerranéennes, mais encore en faisaient un grand usage culinaire.

L'oignon a encore, de nos jours, une

Oignon géant de Rocca.

grande importance dans les préparations culinaires. L'industrie prépare, sous forme d'oignon brûlé, un colorant estimé pour les sauces et les potages.

Choisis de petite taille et confits dans le vinaigre, les oignons forment également un condiment agréable.

Commerce. — Les oignons secs sont l'objet d'un commerce important et don-

Oignons blancs de Nocera.

nent lieu, en France, à une importation assez considérable.

L'épicerie de diverses régions les vend sous cette forme; elle en tient, du moins, partout sous forme de condiments, confits dans du vinaigre, et préparés en boules ou pastilles pour colorer et aromatiser les potages.

OLÉINE. — Principe liquide des huiles, résultant de la combinaison de l'acide oléique et de la glycérine.

OLÉIQUE (acide). — L'acide oléique est un des principaux acides entrant dans la composition des huiles.

Solide à la température ordinaire, il fond à 14° en une huile incolore qui ne se solidifie qu'à 4°. Dissous dans l'alcool, il se dépose à une température au-dessous de 12° par l'évaporation de celui-ci en cristaux d'un blanc éclatant.

A l'état liquide, il se combine aisément avec l'oxygène de l'air en produisant de la phosphorescence.

L'acide oléique entre dans la préparation des savons et bougies, et sert au foulage des laines.

OLÉO-MARGARINE. — Produit industriel extrait des suifs frais de boucherie et qui sert à la préparation de la margarine commerciale (Voir *Margarine*).

L'oléo-margarine est une substance grasse, composée d'*oléine* et de *margarine*, et que l'on obtient par la fusion ménagée des suifs, qui permet d'extraire et d'écarter la *stéarine* ainsi que les matières fibreuses.

Préparation. — Le suif en branches ayant été fondu doucement au bain marie, donne ce qu'on appelle le *premier jus*. Ce premier jus, redevenu solide, est mis dans des serviettes de toile forte, de

manière à former des pains enveloppés. Ces pains mesurent 20 centimètres de longueur, 18 centimètres de largeur et 1 centimètre d'épaisseur; leur poids est de 1 k. Lorsqu'on a ainsi préparé près de 200 galettes, on commence à charger la presse hydraulique. Sur le plateau de la presse, on place une forte plaque de tôle, chauffée à 50°, dans un bain d'eau. Par-dessus, on dispose cinq pains de suif, une autre plaque de tôle chauffée à 50°, cinq pains, une feuille de tôle, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la presse soit pleine. Généralement ce résultat est obtenu avec 180 à 200 pains. L'opération doit se faire rapidement, afin de ne pas laisser refroidir inutilement les plaques.

La séparation de l'oléo commence sans l'action de la presse, par le simple poids de plaques et aussi par la chaleur qu'elles dégagent. Dès que l'on s'aperçoit que l'écoulement cesse, on met la presse en marche, en allant très lentement, surtout au début. On monte peu à peu jusqu'à déterminer une pression de 160 kilogrammes et même jusqu'à 175.

Dans les serviettes, il reste le suif pressé, que l'on utilise à la fabrication du savon et aussi des bougies. L'oléo qui s'est écoulée des presses et enfûtée pour être expédiée, ou bien envoyée directement à la fabrication de la margarine.

L'oléo est une masse grenue d'un blanc nacré lorsqu'elle n'a reçu aucune coloration; sa saveur rappelle celle du beurre ordinaire.

Le principal marché de l'oléo est Rotterdam (Hollande), où les Américains envoient des quantités considérables de cette matière pour les besoins de l'Europe.

OLÉOMÈTRE. — Instrument destiné à donner la densité des huiles. Il a été imaginé diverses sortes d'oléomètres, qui ne sont en somme que l'aréomètre de Gay-Lussac, rendu très sensible par quelques modifications et gradué d'une façon spéciale.

Ces instruments ont pour but, étant donné que la densité des huiles est différente suivant leur nature, mais est, assez généralement, constante pour une huile donnée, de permettre d'en reconnaître pratiquement le mélange.

Mais, en dehors des diverses causes qui peuvent plus ou moins affecter une sorte d'huile d'après sa production et sa préparation, la principale entrave à l'utilisation de cette méthode consiste dans la difficulté d'établir un tableau exact de la température normale, ou à ramener les huiles à éprouver à la température de 15° centigrades, à laquelle leur densité a été le plus expérimentée.

Voici le tableau des densités moyennes à 15 degrés centigrades, des principales huiles végétales vendues par le commerce de l'Epicerie, la densité de l'eau étant 1:

	Densité	Degrés
Huile de colza d'*hiver* ...	0,9147	59° 7
— de navette	0,9156	59° 3
— de colza d'*été*....	0,9167	58° 8
— d'arachide .....)	0,9170	58° 95
— d'olive .....)		
— de faine	0,9207	56° 95
— de sésame	0,9235	55° 55
— d'œillette	0,9253	54° 7
— de chènevis	0,9270	54° »
— de cameline	0,9282	53° 4
— de coton	0,9306	52° 2
— de lin	0,9350	49° 9

Les chiffres de la colonne de droite indiquent les degrés marqués par l'alcoomètre Gay-Lussac, que beaucoup de commerçants possèdent, lorsqu'il est plongé à une température de 15° centigrades dans l'huile indiquée.

A *cette température*, si l'instrument s'écarte sensiblement de la division indiquée, il y a de fortes *présomptions* pour que l'huile expérimentée ne soit pas pure.

OLIVE. — Fruit de l'olivier, arbre type

Branche florifère d'olivier, fleur et fruit.

de la famille des oléacées, dont les feuilles petites, opposées et ovales, sont tou-

jours vertes. Elles sont d'un vert foncé luisant en dessus et d'un vert blanchâtre en dessous. L'olivier porte des fleurs d'un blanc verdâtre, monopétales, petites et disposées en grappes; elles se transforment en une drupe, ou fruit charnu, à noyau.

Historique et Usages. — L'olivier commun est originaire d'Asie. On prétend qu'il a été introduit en Provence par les Phocéens qui fondèrent Marseille six cents ans avant Jésus-Christ et qui, par son introduction à Carthage, l'acclimatèrent également dans le nord-ouest de l'Afrique. Il est, en tous cas, certain qu'il existe sur toutes les rives méditerranéennes depuis un temps très reculé.

L'olivier était considéré dans l'antiquité comme un symbole de paix, de sagesse, d'abondance et de fécondité.

Les Grecs professaient pour lui un respect religieux et leurs lois le protégeaient. Ils s'en servaient et utilisaient son huile, ainsi du reste que les Hébreux, pour les cérémonies du culte.

En Provence, l'olivier atteint jusqu'à 10 mètres; mais il a généralement, dans le midi de la France et surtout en Languedoc, 4 à 5 mètres de haut. En Algérie au contraire, c'est un arbre de grande taille.

Une espèce d'olivier existe également en Amérique, mais n'y est guère cultivée que comme plante d'ornement. Au Japon et en Chine, l'olivier odorant est très répandu. Ses feuilles renferment une huile volatile très odorante. Les Chinois s'en servent pour aromatiser le thé.

L'olivier dont le bois jaunâtre, dur et susceptible d'un beau poli, est utilisé par l'ébénisterie, n'est guère cultivé que pour son fruit qui constitue en grande partie la richesse des pays qui le produisent.

Fraîches, les olives sont un fruit d'un goût amer et très désagréable, mais elles obtiennent, à l'aide de certaines préparations, une saveur toute différente qui les fait rechercher comme hors-d'œuvre par beaucoup de personnes et permet de les utiliser dans une foule de préparations culinaires.

Les olives du commerce sont vertes ou noires, selon le mode de préparation qu'elles ont subi.

Vertes, elles ont été cueillies un peu avant maturité, et, après un court séjour dans de l'eau de chaux, sont conservées dans la saumure. C'est la forme sous laquelle elles sont le plus vendues.

Noires, elles ont été récoltées entièrement mûres et sautées dans le sel, le poivre et l'huile.

Plusieurs variétés d'oliviers sont particulièrement utilisées à la production des olives à confire; tels sont: l'olivier dit *redonna* en Provence et *ampoulaou* en Languedoc, dont les fruits sont ronds, gros et d'un vert foncé. On appelle son fruit olive *verdale* ou olive à tourner, parce que c'est celle dont on extrait le noyau en le *tournant* lorsqu'on veut l'employer en cuisine.

La *picholine* est une variété d'olives longues préparées pour la table. Les olives dites *de Lucques* sont les plus estimées, leur noyau a la forme d'un croissant et leur valeur est presque toujours double des autres.

On farcit les diverses sortes d'olives à manger, mais on choisit de préférence les plus grosses et les plus belles. On extrait le noyau que l'on remplace par des câpres, des anchois, du thon mariné, des truffes, etc., et on les conserve dans des flacons remplis d'huile d'olive.

Les olives confites au vinaigre, à la façon des cornichons, forment aussi un condiment estimé.

Mais l'utilisation principale de l'olive consiste dans la production de l'huile que sa pulpe et son amande contiennent en assez grande proportion (de 20 à 24 0/0 de leur poids.)

La récolte des olives a lieu généralement en novembre, mais s'effectue plus ou moins tôt suivant l'utilisation réservée à ces fruits ou la finesse de l'huile que l'on veut obtenir.

Plus l'olive est mûre, plus la proportion d'huile qu'elle renferme est grande, mais elle est aussi moins fine.

La récolte a lieu soit en gaulant les arbres sous lesquels des draps sont étendus, soit par la cueillette à la main, longue et difficile, mais ayant l'avantage de ne pas meurtrir les fruits, ce qui les déprécie et leur fait rendre une huile moins délicate.

L'extraction de l'huile d'olive est produite par la simple expression. Il existe différentes méthodes dont la plus ou moins grande perfection influe sur la qualité de l'huile.

On se sert encore dans beaucoup d'endroits, surtout chez les cultivateurs, du pressoir à vis, mais dans les fabriques bien établies, on emploie la presse hydraulique.

Les olives sont d'abord écrasées sous des meules verticales, de façon à broyer le noyau. L'huile qui s'écoule pendant cette opération est la véritable *huile vierge*, dont la consommation est extrêmement réduite.

La pulpe, introduite dans des sacs en

crin ou en grosse toile, est ensuite soumise à une énergique pression. L'huile ainsi produite constitue l'huile vierge du commerce; elle est d'une saveur très fine et d'un aspect verdâtre, se solidifie facilement par le refroidissement de la température et a un goût de fruit prononcé.

Après cette première pression, la pulpe et les noyaux renferment encore une grande proportion d'huile. Pour l'extraire, on les écrase de nouveau au moulin et l'on remet le tout dans les sacs que l'on arrose d'eau bouillante avant de les replacer sous la presse.

L'huile de seconde qualité ainsi obtenue est jaune, plus épaisse et plus rapidement solidifiable que la première, mais bonne encore pour la table.

Dans les usines pourvues d'un matériel puissant, les tourteaux sont alors presque absolument épuisés. Il n'en est pas de même de ceux pressés par des appareils imparfaits.

Ces derniers tourteaux sont alors traités de la manière suivante dans les moulins de recense. On sépare, en les triturant sous une meule, dans une cuve que traverse un courant d'eau, la pulpe d'avec les grignons. Celle-ci monte à la surface de l'eau qui l'entraîne dans une seconde cuve en abandonnant les noyaux dans la première. La pulpe est recueillie avec des sortes d'écumoires et placée dans une chaudière où on la porte à l'ébullition. On la replace une troisième fois dans les presses et elle fournit ainsi l'*huile de recense* qui n'est employée que dans l'industrie de la fabrication des savons, la parfumerie, la teinture et même l'éclairage.

On épuise aussi les tourteaux à l'aide du sulfure de carbone.

Avant d'être consommées, les huiles d'olive doivent toutes subir une clarification spéciale, qui consiste à les laisser séjourner dans de grands vases, où elles déposent des résidus ligneux et fibreux, dénommés crasses, dont on les sépare par la décantation.

L'huile d'olive pure est d'un jaune clair légèrement verdâtre, sa saveur agréable est douce et l'odeur légère. Le *goût de fruit* un peu prononcé de certaines de ces huiles est dû à la nature des olives ou à leur état de maturation parfois un peu trop avancé, qui permet d'obtenir un plus fort rendement en huile aux dépens de sa délicatesse.

L'huile d'olive est formée d'oléine et de margarine et contient une proportion de ce dernier principe qui peut aller jusqu'à 30 0/0.

La densité de l'huile d'olive varie assez selon le genre et l'état des fruits dont elle est extraite, le procédé d'extraction et selon les soins apportés à sa préparation. La densité moyenne, à la température de 15° centigrades, est évaluée à 0,9170.

L'abaissement de la température détermine sa coagulation en une masse floconneuse d'abord, puis grenue. Elle se solidifie entièrement à 6° ou 8° au-dessous de zéro.

L'huile d'olive qui a été gelée un peu profondément a beaucoup de peine à redevenir limpide; il faut pour cela la chauffer assez fortement. Aussi doit-on éviter de la faire voyager en hiver.

Commerce. — L'huile d'olive est tellement estimée qu'il arrive assez fréquemment qu'elle soit mélangée d'autres huiles, surtout quand elle est vendue à un prix modéré.

On y adjoint particulièrement l'huile d'œillette et l'huile d'arachides, l'huile de sésame et l'huile de coton.

Le mélange avec l'huile d'œillette forme un produit excellent; mais il est facilement reconnaissable: l'huile d'œillette donne une teinte spéciale à l'huile d'olive, et il suffit de remuer le mélange pour produire une mousse abondante qui décèle sa présence.

Le mélange avec l'huile d'arachides forme le produit le plus parfait, qui diminue seulement le « goût de fruit » parfois un peu prononcé de l'huile d'olive. Les praticiens découvrent sans peine ce mélange, l'acide arachidique étant facilement révélé à l'analyse. Le mélange avec l'huile de sésame se pratique moins, il se reconnaît facilement au goût; celui avec l'huile de coton est beaucoup plus fréquent vu le très bon marché de cette huile et la difficulté de reconnaître pratiquement le mélange.

Les huiles d'olive sont celles qui donnent lieu à la plus forte importation en France (20 millions de kilos). L'exportation est d'en moyenne 5 millions de kilos.

Les importations proviennent surtout d'Italie, d'Espagne et de Tunisie.

L'Epicerie se fournit d'huiles d'olives près des négociants et fabricants de Nice, d'Antibes, Aix, Sfax, et des négociants spécialistes des principales villes de France. Les olives en saumure lui sont fournies par les confiseurs d'olives.

OLIVÈTE. — Autre nom du pavot qui produit l'huile d'*œillette* (Voir ce mot).

ONCE. — Chez les Romains, l'once était le douzième d'une unité quelconque, particulièrement de la livre romaine, et valait environ 28 grammes.

L'once, ancien poids français, était le seizième de la livre et valait alors 30 gr. 59.

L'usage fait employer encore ce mot pour désigner un poids de 30 grammes. D'après son acception ancienne, l'once actuelle devrait valoir 31 gr. 25; c'est, du reste, ce qu'elle représente en Suisse et dans les Pays-Bas.

Plusieurs monnaies étrangères d'or et d'argent ont porté et portent encore ce nom.

ONOSMA. — Genre de plantes herbacées, généralement confondu avec le genre *orcanète* et dont les racines, recouvertes d'une écorce rougeâtre, ont des propriétés tinctoriales utilisées par les confiseurs et les distillateurs pour colorer leurs produits en rose ou en rouge.

OPIUM. — Suc gommo-résineux brunâtre, d'une saveur âcre et amère, extrait par incision des capsules du pavot somnifère (Voir *Pavot*), composé de plusieurs alcaloïdes très actifs et d'action diverse, parmi lesquels la morphine, et qui fournit à la médecine un grand nombre de médicaments.

L'opium est l'objet d'une consommation considérable en Chine et dans quelques autres contrées asiatiques, où il est surtout fumé dans des pipes *ad hoc*, dans le but de produire une excitation cérébrale passagère, qui se termine par l'engourdissement soporifique et détermine, à la longue, un état d'affaissement physiologique analogue à celui produit par l'abus des boissons spiritueuses.

L'opium donne lieu, dans les péninsules Hindoustanique et Indo-Chinoise, à un commerce important et fournit de très grandes ressources au Trésor local, par suite des droits de douane et de consommation.

OPPOSITION. — L'opposition à paiement, est une saisie-arrêt comme celle qui a lieu sur les salaires.

Elle doit être notifiée par ministère d'huissier, à moins que celui entre les mains duquel elle doit être formée (l'acquéreur, en cas de vente de fonds) déclare en accepter la responsabilité sans cette formalité.

Si l'opposant possède un titre de créance authentique ou signé du débiteur, l'huissier peut valablement opérer. Dans tout autre cas, le créancier doit obtenir, par ministère d'avoué, une autorisation du président du tribunal civil pour former l'arrêt.

La personne entre les mains de laquelle opposition est formée, ne peut effectuer le versement du montant de l'opposition, sans l'agrément des parties ou le jugement de validité de la saisie-arrêt. Il doit se faire remettre, en tous cas, une pièce constatant la mainlevée de l'opposition.

Les frais d'opposition sont à la charge du débiteur qui les a nécessités.

ORANGE. — Fruit des orangers, arbres et arbrisseaux du genre citrus, formant le type de la famille des aurantiacées caractérisée par des feuilles articulées à pétioles élargis, des fleurs

Rameau d'oranger.

blanches à odeur suave et pénétrante, donnant naissance à un fruit rond ou ovoïde, dont la nuance externe caractéristique, fondue de rouge et de jaune, est dénommée, d'après le nom du fruit, orangée.

L'orange commune (orange douce) est une baie globuleuse recouverte d'une écorce assez résistante, ou zeste, de couleur rougeâtre à l'extérieur et blanche intérieurement. La pulpe, cloisonnée en tranches séparables, entourées d'un réseau fibreux et renfermant chacune une ou deux semences ou pépins, possède une saveur sucrée légèrement acide et très agréable.

Historique. — L'oranger, originaire de la Chine, n'a été acclimaté sur les rivages méditerranéens du Levant qu'au commencement du x^e^ siècle. Les Arabes, au temps de leurs conquêtes, contribuèrent beaucoup à le répandre dans l'Europe méridionale.

La culture de ce végétal précieux s'est rapidement répandue dans toutes les contrées où la douceur de la température permet de le voir fructifier, et a donné lieu à un assez grand nombre de variétés différentes, surtout par la grosseur et la forme de leur fruit ainsi que la couleur de sa chair, qui est rouge dans quelques-unes.

Usages. — L'orange est un fruit très sain à maturité. Son suc, d'une acidité légère, tempérée par la saveur sucrée, a une action salutaire sur l'estomac, surtout si elle n'est pas consommée aussitôt après le repas, auquel cas, par suite de son action antifermentescible, elle peut entraver légèrement la digestion.

L'orange se mange le plus souvent en nature; elle se prête d'ailleurs beaucoup à ce genre de consommation, par suite de sa conservation prolongée; mais on la prépare également sous forme de fruits confits, de confitures et de gelées. Son jus, clarifié, se conserve facilement en bouteille et sert à la préparation d'une boisson dénommée orangeade.

L'écorce d'orange, qui renferme une huile essentielle spéciale, sert à la préparation de nombreuses liqueurs estimées, particulièrement le curaçao. L'*essence de Portugal* est extraite de l'écorce de certaines oranges amères, avec laquelle on prépare également un sirop pharmaceutique et divers médicaments.

Enfin, la fleur, lorsqu'elle n'est pas employée, à cause de son suave parfum et de sa blancheur, emblème de virginité, à fêter la consécration de l'hymen, ou abandonnée à la fructification, sert à la préparation de parfums et de l'*eau de fleurs d'oranger*, produit hygiénique très estimé pour son action calmante, ainsi qu'à l'extraction de l'essence de *néroli*. Cette essence est surtout extraite des fleurs de l'oranger amer ou bigaradier, dont le fruit est recherché pour la préparation du curaçao fin.

L'essence de bergamote s'extrait du zeste d'une espèce d'oranger particulière, le bergamotier, dont le fruit, légèrement pyriforme et d'une saveur amère et acide, tient à la fois de l'orange et du citron.

Commerce. — Le commerce divise les oranges en oranges amères ou bigarades, oranges douces, et *mandarines*.

Les premières sont exclusivement employées à la préparation de bitters, curaçaos et médicaments, et proviennent principalement de Curaçao et de la Barbade, où elles forment l'objet d'un commerce important.

Les secondes proviennent, sous le nom de *Valence*, de l'Espagne et de la Provence.

Les oranges de Malte sont les plus prisées. Celles dites de Majorque viennent ensuite.

L'Algérie possède également diverses sortes d'oranges, dont les plus connues commercialement sont celles dites de Blidah.

Les oranges arrivent en France en couffins, tonneaux, caisses et en vrac.

Les caisses, divisées en deux compar-

Branche florifère d'oranger-bigaradier.

timents, contiennent 200, 240, 312 et 420 oranges, selon grosseur. Toutes les oranges de qualité supérieure sont ainsi emballées. Les couffins et tonneaux ne contiennent, en général, que des oranges de qualité inférieure.

L'Epicerie en gros et les négociants en fruits secs se pourvoient à Marseille et aux autres ports de débarquement, ou même directement à l'étranger et fournissent à leur tour les détaillants, qui sont rarement susceptibles de s'approvisionner autrement, à cause des risques de gelée et de l'aléa de la vente.

Les mandarines sont des oranges très petites, d'une saveur et d'un parfum bien délicats, mais particuliers; plus sucrées que la généralité des autres sortes. Elles sont encore très estimées, quoique beaucoup moins en vogue qu'à l'origine.

On les tirait alors de la Chine. Malte et la Sicile les exportent par caisses de 100 à 200, et sont parmi les principaux lieux producteurs de ce fruit.

L'Algérie a, depuis quelques années, planté des quantités assez considérables de mandariniers qui commencent à produire et alimentent une partie de nos marchés.

Le commerce de l'Epicerie débite des mandarines, mais en bien moins grande quantité que les autres oranges.

Il vend aussi sous forme de fruits confits, soit entiers, soit en tranches, les oranges indiquées plus haut. L'écorce du *cédrat*, orange assez volumineuse, est également confite au sucre.

ORANGEADE. — Boisson préparée, à froid ou à chaud, avec des oranges que l'on laisse macérer quelques heures dans l'eau, et que l'on sucre. C'est une limonade préparée à l'aide d'oranges, au lieu de citrons.

L'Epicerie débite assez couramment sous ce nom, des sucs d'orange concentrés, qu'il suffit d'allier à de l'eau et du sucre pour obtenir instantanément une orangeade parfaite. Elle s'en pourvoit auprès de distillateurs spécialistes.

ORANGEAT. — Sorte de confiture sèche, de pastilles ou même de dragées préparées avec de l'écorce d'orange.

ORANGESSE. — Ratafia d'orange.

ORANGETTE. — Orange cueillie longtemps avant maturité, pour être confite, alors qu'elle est à peine développée. La pharmacie l'emploie de différentes manières particulièrement à la préparation d'une teinture alcoolique amère, de propriétés stomachiques.

ORCANÈTE. — Plante vivace des régions méridionales de l'Europe et de l'Asie, à tige élevée de 25 centimètres environ, à feuilles alternes étroites et lancéolées, à fleurs bleues généralement, dont la racine dure, ligneuse et d'aspect rougeâtre renferme un principe tinctorial utilisé parfois par la teinturerie, la pharmacie, la confiserie, la parfumerie et même pour la cuisine.

L'emploi de cette racine est fort peu répandu. Celle qu'on trouve dans le commerce vient de Marseille ou du Levant.

L'Epicerie ancienne débitait l'orcanète, qu'on ne trouve plus maintenant que chez les droguistes.

ORDRE. — Commercialement, le mot ordre s'entend de deux façons. De l'une, il signifie *commande* (Voir ce mot) et de l'autre commandement de payer. Dans cette seconde acception, il ne s'emploie guère que dans la locution *billet à ordre*.

On emploie le mot *ordre* de préférence à *commande*, lorsqu'il y a eu l'intermédiaire d'un courtier ou d'un représentant; on lui donne encore, en ce cas, le qualificatif de *commission*.

ORGE. — Genre de plantes de la famille des graminées, à feuilles planes et à fleurs

Orge.

en épi simple, comprenant plusieurs espèces.

La graine ou semence de l'orge donne une farine grossière, à peu près impropre à la panification normale. Elle constitue cependant un aliment sain et nutritif. En Egypte et chez les Hébreux, l'orge était largement cultivée pour la nourriture du peuple. Certains Arabes en font encore usage.

De nos jours, l'orge est largement employée à l'alimentation animale, particulièrement des chevaux.

On prépare avec l'orge, une boisson très rafraîchissante (Voir *Orgeat*), et la

pharmacie utilise, dans ce but, l'*orge mondé*, c'est-à-dire débarrassé seulement de sa première enveloppe par le passage entre deux meules, et l'*orge perlé*, débarrassé de tout le son et réduit en boule par des meules plus rapprochées.

L'orge perlé c'est-à-dire le grain d'orge réduit à sa partie centrale, est également employé à la préparation de potages.

La principale raison de la culture de l'orge, de nos jours, est son emploi à la préparation de la bière (Voir *Bière*).

Par maltage et torréfaction l'orge acquiert une saveur et un parfum particuliers qui permettent de l'utiliser comme succédané du café. On utilise, pour cet usage, la sorte dite *orge à deux rangs* ou *orge d'Espagne* ou *du Pérou*. Ainsi préparée, on la distingue dans le commerce sous le nom de *café malt* ou simplement *malt*, le mot café ne devant être employé que pour désigner le produit réel.

Le commerce de l'Épicerie débite de l'orge perlé ou mondé et diverses préparations d'orge pour tisanes, potages, dont il se fournit chez les droguistes en gros ou chez les fabricants de ces produits, qui se vendent généralement en paquets de 250 grammes; ainsi que sous forme de *malt* (Voir ce mot).

ORGEAT. — Boisson rafraîchissante, préparée autrefois avec une décoction d'orge, à laquelle on adjoint du sirop. Aujourd'hui, c'est une simple dilution, dans l'eau froide ou chaude, de sirop d'orgeat.

Le sirop d'orgeat fabriqué actuellement est un simple sirop de sucre, additionné d'une émulsion d'amandes pelées remplaçant l'orge.

Le sirop d'orgeat réel se prépare à l'aide d'amandes pelées mélangées que l'on pile, en y mélangeant peu à peu de l'eau de façon à faire une pâte fine. L'émulsion, ainsi produite, est ensuite passée à travers un linge que l'on presse fortement. Puis on ajoute le sucre, et l'on fait bouillir légèrement quelques instants.

Le Codex donne les proportions suivantes:

Amandes douces.....	500 gr.
— amères.....	150 gr.
Eau distillée.....	1 k. 625
Sucre blanc.....	3 k.
Eau de fleurs d'oranger.....	250 gr.

Pour la bonne réussite de ce sirop on y ajoute généralement quelques grammes de gomme adragante.

Ce sirop souvent parfumé avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, à l'inconvénient de fermenter facilement et d'avoir un prix de revient assez élevé. Aussi, pour obvier à ces inconvénients, certains sirops d'orgeat du commerce sont-ils fabriqués à l'aide de glucose qui permet de diminuer la proportion d'émulsion d'amandes, coûteuse et en constituant la matière putrescible. Ces sirops spéciaux ne peuvent être considérés et vendus que comme produits « de fantaisie ».

L'Epicerie vend des sirops d'orgeat, ainsi que la plupart des sirops de fruits, et s'en approvisionne auprès des distillateurs.

ORIBUS. — Chandelle de résine.

L'oribus formé d'une mèche trempée dans la résine, est généralement de forme un peu aplatie.

L'oribus grâce à son prix de revient extrêmement modique, a été longtemps consommé concurremment avec la chandelle.

Ce mode d'éclairage possède l'inconvénient de produire plus de fumée que de clarté. Aussi les oribus étaient-ils le plus souvent placés sous la cheminée.

Au moyen âge, il n'était pas un épicier qui n'en fût abondamment pourvu. De nos jours on n'emploie plus guère les oribus que dans de rares points de nos campagnes, et c'est là seulement que quelques commerçants en Epicerie ont occasion d'en tenir.

OROBE. — Sorte de plantes vivaces, de la famille des légumineuses-papilionacées, dont la graine rappelle le pois ou la

Orobe.

lentille, mais est très peu usitée dans l'alimentation humaine.

L'ancienne médecine en employait la farine, incorporée à du miel, pour le traitement de l'asthme, et l'Epicerie ancienne en débitait.

ORONGE. — Nom vulgaire de l'amanite, sorte de *champignon*, dont plusieurs

espèces sont comestibles et très estimées et qui est ainsi nommé pour la belle couleur orangée de plusieurs de ses variétés.

L'oronge a un chapeau généralement rouge orangé, mais parfois jaune, presque plat et strié aux bords; ses lames larges sont d'un jaune vif.

C'est un champignon délicat et d'une odeur agréable.

Les Romains en faisaient grand cas, et c'est au moyen d'un plat d'oronges, accommodé à l'arsenic, qu'Agrippine empoisonna, dit-on, l'empereur Claude.

Un champignon à peu près semblable d'aspect, l'*agaricus muscarius*, dénommé pour cela *fausse oronge*, est au contraire des plus vénéneux dans nos climats, et les empoisonnements qui lui sont dus sont, en France, très fréquents. Avec un peu d'attention, il se distingue facilement à la couleur rouge plutôt qu'orange de son chapeau, qui est en outre parsemé de verrues blanchâtres, ainsi qu'à ce que ses feuillets et son pédicule sont entièrement blancs.

L'oronge comestible est vendue sèche ou en conserve.

ORSEILLE. — Variété de lichen qui possède des propriétés tinctoriales et produit une belle couleur pourpre.

L'orseille était un produit important de l'Epicerie ancienne.

OSEILLE. — Plante vivace, dont la tige atteignant de 50 centimètres à 1 m., porte des feuilles allongées en forme de

Oseille.

flèches, glauques en dessous, et de fleurs verdâtres donnant naissance à un petit fruit brun.

L'oseille est cultivée pour ses feuilles qui contiennent un sel particulier et une certaine proportion de fécule, ce qui les rend propres à l'alimentation, en même temps que leur suc est utilisé dans l'industrie sous forme de sel d'oseille ou *oxalate* et d'*acide oxalique*.

L'acidité de l'oseille la fait entrer comme assaisonnement dans un grand nombre de préparations culinaires. Elle fournit un potage et des mets agréables et rafraîchissants, stimulant l'appétit; aussi son emploi alimentaire est-il assez considérable.

L'Epicerie vend ce produit sous forme de conserve, contenue généralement dans des récipients en bois, l'acidité de l'oseille attaque le métal. Cependant on emploie aussi des boîtes de fer blanc, mais vernissées à l'intérieur.

L'Epicerie s'en fournit soit auprès des fabricants ordinaires de conserves, soit auprès d'industriels spéciaux.

OSIER. — Rameaux grêles et flexibles de plusieurs espèces de saules, avec lesquels les vanniers préparent une foule de paniers et d'autres ustensiles dont un certain nombre sont fréquemment usités dans le commerce de l'Epicerie.

Parmi ces objets à base d'osier, se trouvent notamment les *mannes*, *casiers* pour le transport des bouteilles, *cans*, etc.

OSTRÉICULTURE. — L'ostréiculture consiste dans la récolte du naissain, la sélection et l'engraissement des huîtres.

Le naissain est formé par les huîtres à l'état embryonnaire. On le recueille à l'aide de branches, de fascines ou autres dispositifs dénommés collecteurs, puis on le place dans des ruchers, autre dispositif généralement formé de cadres et de grillage et ayant pour but de laisser circuler librement l'eau de mer, tout en mettant les jeunes huîtres à l'abri de la vase et aussi de l'attaque de leurs ennemis.

Il n'est pas que l'homme, en effet, qui apprécie la valeur alimentaire de l'huître. Une foule de poissons et même de mollusques en sont très friands. Parmi ces derniers sont le crabe de toute taille; le bigorneau, qui n'hésite pas à percer la coquille pour attaquer l'huître; enfin la moule qui constitue pour les ostréiculteurs un adversaire redoutable à tel point qu'ils n'ont pas hésité parfois à introduire dans leurs parcs ou claires des étoiles de mer pour s'en débarrasser. Mais, lorsque les moules ont disparu, il faut chasser à leur tour ces étoiles car elles deviendraient encore plus dangereuses que les moules.

L'engraissement des huîtres a lieu dans des enceintes dénommées parcs ou claires où l'on fait arriver l'eau de mer mélangée d'eau douce en petite quantité. On suppose qu'elles se nourrissent d'une substance organique répandue dans les eaux de la mer et que l'on dénomme plankton.

Les ostréiculteurs doivent apporter un soin extrême à la pureté des eaux, car celles-ci, impures, peuvent déterminer diverses maladies, notamment le typhus, transmissible à l'homme. L'huître qui en est atteinte décèle cette maladie, lors-

qu'elle est avancée, par l'effritement et le noircissement de sa coquille.

Pendant la saison chaude (mois sans R), l'huître est souvent malsaine. C'est l'époque de la reproduction qui détermine une sorte de fermentation spéciale. De plus, pendant cette période, elle se conserve malaisément, meurt en cours de transport et peut produire des ptomaïnes (poisons de la putréfaction).

L'ostréiculture, qui était en grand honneur chez les anciens Romains, n'a été remise en pratique qu'après la moitié du XIXe siècle. Jusque-là, on se contentait de recueillir les huîtres attachées aux rochers ou au sol. C'est encore ce qui se produit le plus souvent pour l'huître portugaise, l'huître franche étant presque exclusivement exploitée par l'industrie ostréicole.

Aujourd'hui cette industrie occupe en France 20.000 individus opérant sur plus de 15.000 hectares. On évalue à 80 millions le nombre des huîtres fournies par notre littoral, pour un prix de vente moyen d'environ 15 millions de francs.

OUBLIE. — Sorte de pâtisserie légère, cuite entre deux fers et roulée généralement en tubes ou cornets, qui eut longtemps une vogue assez considérable. Au moyen âge, elle formait la pâtisserie par excellence, aussi retrouve-t-on l'offrande obligatoire d'oublies parmi les droits seigneuriaux de certaines contrées.

En 1270, les *oblayeurs*, réunis en corps de métier, reçurent des statuts spéciaux. Ils vendaient des oublies de plusieurs sortes: les oublies ordinaires, plates et insipides; les oublies de Lyon, plus fines et en cornets, et les oublies renforcées, qui n'étaient autres que des gaufres.

Les oublies proprement dites ont, en grande partie, perdu leur vogue. La pâtisserie analogue vendue aujourd'hui porte le nom de *gaufre* ou *gaufrette*, si elle est plate, et se trouve parmi les biscuits vendus par l'Epicerie. Les oublies roulées ou en cornets ne sont que très rarement vendues par l'Epicerie.

OUILLAGE. — Opération œnologique des plus importantes, qui consiste à maintenir continuellement le plein des tonneaux pendant la fermentation vinaire, afin de la conduire et de la modérer, en ne laissant le vin en contact avec l'air que sous une surface très petite, celle de la bonde.

OUTREMER. — Couleur bleu d'azur. Produit colorant que l'on extrayait autrefois du lapis-lazuli par la calcination, la pulvérisation et la décantation, et que l'on obtient artificiellement aujourd'hui selon diverses méthodes.

Elle était anciennement réservée à la peinture fine et valut jusqu'à 4.000 fr. le kilogr. ou 125 fr. l'once.

En 1812, on observa, dans les fours à soude des manufactures de glaces, la formation d'une substance bleue que l'analyse démontra d'une composition analogue à l'outremer extrait du lapis-lazuli. Cette constatation, en présence de l'intérêt qui s'attachait à la production économique d'une semblable substance, amena la Société d'encouragement pour l'industrie à fonder un prix pour provoquer la recherche de la fabrication artificielle de l'outremer. Ce fut J.-B. Guimet, savant chimiste et commissaire des poudres et salpêtres qui résolut la question en 1826, et exploita lui-même son procédé.

Grâce à cette découverte, le prix de l'outremer tomba considérablement et ses applications s'accrurent en proportion inverse; aussi l'inventeur dut-il donner sa démission de l'Administration en 1833, pour se donner tout en entier à son œuvre et fonder l'importante usine de Fleurieu-sur-Saône, qui occupe, encore aujourd'hui, le premier rang dans cette industrie.

Outre l'outremer, proprement dit, c'est-à-dire azur foncé, la science chimique et les expériences industrielles ont permis d'en créer plusieurs autres variétés: rosés, violacés, verts et bleu clair, qui, toutes, avaient été trouvées par J.-B. Guimet, mais dont le prix encore trop élevé avait restreint jusqu'ici l'emploi.

L'outremer, quel qu'il soit, artificiel ou non, est toujours un produit minéral dans lequel entrent, en proportions gardées, le silicium, l'aluminium, le soufre, le sodium et l'oxygène, auxquels sont réunies parfois quelques autres matières, en légère quantité.

L'Epicerie, proprement dite, ne vend ce produit que sous la forme de boules, de poudre, de cylindres ou de petits cônes qui sont employés dans la blanchisserie pour combattre le jaunissement du linge.

Mais il est utilisé, en outre, sous forme de poudres de différentes nuances pour la peinture, le badigeon, la carrosserie, les papiers peints, les papiers couchés, l'azurage des papiers, l'impression sur étoffes, l'apprêt, les carreaux mosaïques, la coloration de la cire et des goudrons, la lithographie, la typographie; enfin, en raison de son innocuité, l'outremer est imposé par le Conseil supérieur d'hygiène aux fabricants de jouets et aux confiseurs et pharmaciens. Cette invention française

rend donc de très grands services dans nombre d'industries.

L'Epicerie se pourvoit d'outremer, soit directement auprès des fabricants, soit auprès des négociants en droguerie.

OXALATES. — Sels produits par la combinaison de l'acide oxalique avec une base. Le seul de ces sels intéressant l'Epicerie est le bi-oxalate (ou oxalate acide) de potassium. Il se trouve tout formé dans le suc de l'oseille et de plusieurs autres plantes du même groupe : rumex ou oxalis. On le désigne généralement sous le nom de *sel d'oseille.*

Il agit comme un acide faible dans le nettoyage des métaux, des meubles, des objets tachés d'encre ou de rouille, etc.

On le prépare en clarifiant le suc des plantes du genre oseille et en abandonnant, après filtrage, le liquide ainsi obtenu, au refroidissement et à l'évaporation. Il se présente alors en cristaux transparents, d'une saveur acide prononcée, insolubles dans l'alcool froid, mais très solubles dans l'eau et dans l'alcool bouillant.

L'Epicerie, qui débite le bi-oxalate de potassium sous le nom de sel d'oseille, s'en pourvoit près des fabricants de produits chimiques ou des droguistes.

OXALIQUE (Acide). — Acide qui se trouve dans un grand nombre de plantes, à l'état de sel, combiné avec la potasse dans les genres rumex et les oxalis, et avec le sodium dans les genres salsala et salicernia.

On peut obtenir l'acide oxalique en traitant du sucre ou de l'amidon par l'acide azotique, mais on le prépare industriellement en décomposant les oxalates, selon diverses méthodes.

L'acide oxalique est employé dans la teinture des laines pour aviver et fixer les couleurs, et pour les impressions par enlevage du fond. Il sert à dissoudre le bleu de Prusse pour former une encre indélébile.

L'Epicerie se sert couramment de l'acide oxalique pour divers nettoyages, notamment pour nettoyer les comptoirs en bois dur.

Elle débite cet acide pour la préparation de l'Eau de cuivre, ou l'emploie elle-même pour cette préparation.

OXALIS. — Genre de plantes originaires du Pérou, de la famille des oxalidées.

Les feuilles de l'oxalis ont, comme l'oseille, un goût acide très prononcé, aussi sont-elles employées absolument

Racines d'oxalis.

de la même façon que l'oseille dans les pays où elle est cultivée. On les emploie aussi à la production de l'oxalate de potasse.

La racine de l'oxalis tubéreux est un tubercule qui offre beaucoup d'analogie avec la pomme de terre. Elle a absolument les mêmes emplois.

L'oxalis tubéreux est quelquefois cultivé en Europe; mais la consommation de ce tubercule est jusqu'à ce jour fort peu répandue en France.

OXYCRAT. — Boisson formée d'eau additionnée de vinaigre. C'était la boisson du soldat romain, comme « l'eau est la boisson habituelle du soldat »... français. Elle est encore employée dans certains hôpitaux, et composée de 30 grammes de vinaigre par litre. Elle est, le plus souvent, remplacée par une dissolution légère d'acide tartrique, plus agréable et aussi économique.

OXYDE. — Corps provenant de la combinaison de l'oxygène avec un corps simple, et qui forment une série innombrable. La plupart des acides et des sels qui en dérivent sont des oxydes.

OXYMEL. — Oxycrat édulcoré avec du miel. On y ajoutait également, autrefois, quelques épices qui en faisaient une boisson appréciée.

Aujourd'hui, l'oxymel n'est plus employé que par la pharmacie, pour servir de véhicule à certains médicaments.

PACHIRIER. — Genre d'arbres de la famille des sterculiacées, dont l'un, le pachirier aquatique, qui pousse naturellement dans les parties chaudes de l'Amérique du Sud, est appelé vulgairement cacaoyer sauvage.

C'est un arbre d'un assez bel aspect, dont le fruit ressemble un peu à la cabosse du cacaoyer. Les indigènes de la Colombie et des Guyanes mangent, cuites sous la cendre, les amandes contenues dans le fruit. Ces amandes sont loin de posséder les propriétés nutritives et le goût de celles du cacao. Elles forment cependant un mets assez agréable.

PADDY. — Grain de riz à l'état brut, c'est-à-dire auquel une partie de la balle ou glumelle est restée adhérente.

PAIEMENT. — On entend généralement par ce mot la libération d'une dette, au moyen du versement de sa valeur. Cependant le paiement n'est pas toujours libératoire.

Ainsi le paiement par le débiteur, à son créancier, d'une somme objet de saisie ou opposition, n'est pas valable à l'égard des saisissants ou opposants, et peut donner lieu à répétition, sauf recours, naturellement, contre le créancier.

Le paiement effectué à un incapable, ainsi que celui fait à un tiers n'ayant pas pouvoir de recevoir pour le créancier, est frappé de nullité. Il n'en est pas ainsi lorsque le paiement est effectué, de bonne foi, à celui qui est en possession de la créance.

Ce sont les articles 1235 à 1256 du Code de commerce qui régissent la valabilité du paiement, dont nous venons d'indiquer les principes généraux.

Lorsque le créancier se refuse à accepter le paiement qu'on lui propose, le débiteur peut s'en libérer cependant au moyen des *offres réelles*, suivies de la *consignation*.

PAIN. — Agglomération de certaines substances en une masse solide. Ex : pain de beurre, pain de sucre, etc.

Aliment cuit à base de céréales, et particulièrement de la farine de froment pétrie à l'eau, levée et cuite.

Le pain proprement dit est l'aliment par excellence de la plupart des nations européennes. Sa caractéristique est dans la panification ou fermentation panaire, développée dans la pâte par l'adjonction de levure, ce qui lui fait subir une transformation chimique favorable à sa digestion. Celle-ci est encore falicitée par la texture spongieuse que prend le pain, sous le dégagement de gaz produit par la fermentation, et que la cuisson progressive répartit dans toute la masse

Historique. — L'usage du pain levé date de la plus haute antiquité. Les Egyptiens et les Hébreux l'employaient et en tenaient sans doute la recette des nations de l'Extrême-Orient. Les Grecs et les Romains en répandirent l'usage dans leurs conquêtes; mais les procédés de cuisson restèrent longtemps rudimentaires.

La préparation du pain fut exclusivement du ressort domestique jusque sous le règne de Tarquin le Superbe, où les Romains commencèrent à construire des fours. On s'était contenté jusque-là de placer la pâte, pétrie en forme de galette, sur des grils ou sous la cendre.

On continua longtemps encore, en France, à faire des pains de cette forme. Ils étaient utilisés, sous le nom de *tranchoirs*, à supporter les viandes pour les servir et les découper. Ils s'imprégnaient ainsi de sauces et du jus des viandes et étaient distribués ensuite aux convives.

Commerce. — Sauf quelques exceptions, l'Epicerie ne débite pas de pain levé et, dans ce cas, c'est à simple titre de dépositaire d'une maison de boulangerie ; mais elle vend assez généralement du pain azyme (c'est-à-dire sans levain) pour divers usages, des pains à cacheter, qui ne sont autre chose que du pain azyme découpé en petites rondelles et diversement coloré et des *biscottes* qui ne sont, en somme, qu'un pain grillé spécial.

L'Epicerie débite en outre de la *chapelure* qui n'est autre chose qu'une semoule de croûte de pain desséché.

PAIN (arbre à) Voir *jacquier*.

PAIN D'EPICES. — Sorte de pâtisserie à base de farine, de miel et d'aromates, qui affecte la structure générale du pain.

Historique. — Le pain d'épices, produit par le mélange de miel et de farine, n'est point une invention nouvelle. On assure que son usage est venu des anciennes nations orientales. Quoi qu'il en soit, ses perfectionnements sont relativement récents et dus, pour une grande part, aux couvents du moyen âge, parmi lesquels quelques-uns s'étaient fait une renommée de cette préparation.

Il était exclusivement fait autrefois à base de farine de seigle et de miel, auxquels on ajoutait quelques aromates: anis, badiane, écorce d'orange, etc.

Comme les *oblayeurs*, les *paind'épiciers* formèrent une corporation spéciale, à laquelle des statuts furent attribués en 1597. Mais ce corps de métier était constitué en maîtrise bien auparavant.

Dijon d'abord, puis Reims, Paris et d'autres villes, eurent la renommée de diverses sortes de pains d'épices.

Industrie, commerce. — Actuellement, il se fabrique à Paris autant de pain d'épices que partout ailleurs. Mais à côté d'usines importantes qui existent, notamment à Dijon et à Paris, et dans lesquelles la fabrication est conduite scientifiquement et avec soin, il existe des fabriques intermittentes qui ont été accusées d'employer les matières premières les plus hétéroclites, et dont les produits à trop bas prix sont parfois de nature à contredire la réputation sanitaire acquise par le pain d'épices.

Les qualités fines sont préparées à base de froment ou de seigle, parfois de ces deux farines mélangées. La farine est liée avec du miel et subit une légère fermentation panaire.

Les sortes secondaires subissent une adjonction de mélasse, remplaçant tout ou partie du miel, selon qualité.

La fabrication générale du pain d'épices n'offre rien de remarquable : la farine, pétrie avec le miel, est mise au four dans des formes diverses, jusqu'au degré de cuisson voulue. Mais la préparation en diffère beaucoup, suivant les produits plus ou moins fins et plus ou moins légers que l'on veut obtenir.

C'est surtout la proportion des ingrédients constituant la pâte qui détermine la qualité et la saveur du pain d'épices.

De plus, certaines sortes sont décorées et parfumées de différentes façons, à l'aide d'amandes, d'écorces d'orange ou de citron, de fruits confits, de sucre coloré ou glacé, etc.

Les nonnettes, sorte de pain d'épices très léger et découpé en petits disques épais, sont très estimées et subissent souvent le glaçage.

En dehors de sa forme classique en pains ou *pavés* et des nonnettes, ce produit se présente sous les formes les plus diverses : couronnes, animaux, moulins, personnages, etc., glacés et décorés de filets de sucre aux mille couleurs. Le pain d'épices se permet même, parfois, de portraicturer les personnalités politiques, portées ainsi à la connaissance — intestinale — des jeunes générations.

C'est ainsi que M. Thiers a pu dire qu'on ne peut se targuer d'être un grand homme tant qu'on ne s'est pas vu reproduire en pain d'épices.

L'Epicerie débite une quantité considérable de pain d'épices, dont elle se pourvoit auprès des fabricants ou de leurs dépositaires.

Cet article est également vendu en quantités considérables dans tous les champs de foire, ce qui fait, dans certaines régions, un tort assez considérable à notre commerce. Il va sans dire que l'Epicerie débite surtout des pains d'épices de bonne qualité, tandis que les forains s'appliquent surtout au bon marché.

C'est surtout au printemps (vers le milieu du carême) que l'Epicerie s'approvisionne de pain d'épices, les consommateurs considérant ce produit comme rafraîchissant et laxatif.

Le pain d'épices est surtout agréable à consommer à l'état frais. Dès qu'il a un certain temps de fabrication, surtout s'il est exposé à l'air il perd sa souplesse. Cependant on en prépare, surtout sous la forme de nonnettes, qui peut se conserver un certain temps, mais ne possède pas l'onctuosité du pain d'épices frais.

PAIN DE POISSON. — Dans certains pays où le poisson est fort abondant et de prix nul, on a imaginé de réduire en pâte et de convertir en une sorte de pain la chair de diverses sortes de poissons.

Voici comment on procède : cette chair est pressée et mélangée avec les condiments nécessaires ; elle est ensuite cuite et desséchée. Elle forme ainsi une pâte ferme qui est susceptible d'être livrée à la consommation sous forme de tablettes.

La préparation du pain de poisson, pour laquelle des brevets ont été pris en France en 1870, est malheureusement peu pratiquée jusqu'ici, car elle apporterait

aux classes nécessiteuses un aliment sain et à bon marché.

Le jour où un produit de cette nature sera régulièrement préparé et consommé, le commerce de l'Epicerie pourra trouver dans son débit une nouvelle source de bénéfices.

PAIN DE SINGE. — On dénomme ainsi dans la plupart de nos colonies africaines, le fruit du baobab, l'un des plus gros, sinon le plus gros arbre de la création.

Ce fruit est de la grosseur d'une forte orange, mais de forme allongée. Lorsqu'il est complètement mûr, il contient une pulpe blanchâtre, légère et acidule, dans laquelle sont disséminées des graines. Cette pulpe peut servir de nourriture aux voyageurs ; mais elle a, de plus, une propriété particulière : jetée en morceaux dans un vase ou une calebasse d'eau, elle donne à celle-ci, en quelques instants une saveur acidulée et fraîche qui la rend très agréable à consommer pour les voyageurs européens qui s'aventurent dans ces régions torrides.

Ce produit n'a donné lieu, jusqu'à maintenant, à aucun commerce sérieux d'alimentation, la Nature l'ayant placé au lieu où sa consommation est indispensable. Seule la pharmacopée arabe en tire une poudre laxative objet de transactions d'une certaine importance, et l'ancienne médecine européenne utilisait la même substance qui, sous le nom de terre de Lemnos était vendue par les épiciers-droguistes.

PAINS A CACHETER. — On nomme pains à cacheter, des petits disques de pâte sans levain, généralement de toutes nuances qui, humectés d'eau ou de salive, servent à fermer les lettres.

L'usage des pains à cacheter est devenu bien moins grand qu'autrefois, depuis qu'on se sert généralement d'enveloppes gommées.

L'Epicerie en débite cependant encore quelquefois.

PALE ALE. — Littéralement : bière pâle. Sorte de bière anglaise, de peu de couleur et d'un degré alcoolique très élevé. L'Epicerie fine débite du pale-ale en bouteille. Cette bière se conserve d'ailleurs fort longtemps.

PALME. — Ancienne mesure de longueur équivalente à la longueur de la main, du poignet à l'extrémité des doigts.

La palme est la feuille du palmier. Par suite de son aspect décoratif, l'Epicerie l'emploie parfois dans certains étalages, lorsqu'ils comportent des fruits des pays chauds, dattes, oranges, etc.

Le mot palme est aussi une abréviation courante qui signifie *palmier* et dont on désigne les produits les plus répandus de ce genre de végétaux.

Huile de palme. — L'huile de palme est extraite des graines de plusieurs espèces de palmiers. Elle présente la consistance du beurre, possède une couleur orange et

Fruit de l'Elaeis.

dégage, lorsqu'elle est fraîche, une odeur rappelant un peu celle des violettes.

On l'extrait particulièrement de l'amande de l'Elœis.

Elle provient particulièrement de la Guyane, des côtes de Guinée et du Sénégal. Elle a l'inconvénient de rancir avec une très grande facilité, et durcit à mesure de son rancissement, par suite de la saponification partielle produite par les ferments qu'elle renferme.

L'huile, ou beurre de palme, est donc liquide à la température ordinaire. On en fait un grand emploi dans l'industrie, pour la fabrication des savons et des bougies. On l'utilise aussi, mêlée à du suif, pour le graissage. Avant de l'appliquer à la fabrication des savons et bougies, on lui fait subir une décoloration complète par divers procédés chimiques.

Vin de palme. — On appelle *vin de palme* le liquide sucré extrait de certains palmiers au moyen d'incisions dans leur écorce.

Cette liqueur fermentée, qui ressemble beaucoup au poiré ou vin doux, aigrit très rapidement.

PALMIER. — Nom générique d'un grand nombre d'arbres des contrées tropicales, caractérisés par l'absence générale de branches.

Les feuilles très grandes, et de formes diverses selon les variétés, partent direc-

tement du tronc qui, chez l'arbre adulte, atteint une grande élévation, et sont réunies en bouquet à son sommet.

C'est aux palmiers spécialement que les paysages des tropiques doivent leur aspect particulier. Ces arbres se divisent en une foule de variétés, toutes d'une utilité considérable dans l'économie domestique.

Parmi elles se trouvent : le palmier dattier (Voir *Datte*), le sagoutier (Voir *Sagou*), le cocotier (Voir *Coco*) et l'aréquier (Voir *Arec*), qui fournissent particulièrement des produits à l'Epicerie.

Les palmiers étant généralement dioïques (c'est-à-dire d'un seul sexe), les plantations de ces arbres doivent toujours comporter quelques palmiers stériles ou mâles, afin d'assurer la fructification des autres.

Sans qu'ils en connussent l'explication, les Arabes avaient fait cette constatation dès les premiers temps de leur histoire, puisqu'ils avaient la coutume, qui s'est maintenue de nos jours dans certaines tribus, de couper les dattiers non fructifères chez leurs ennemis pour les affamer.

En dehors de leurs nombreuses applications alimentaires, les palmiers fournissent à l'industrie des bois estimés pour la charpente, et pour la confection de cannes et manches divers, des fibres dont on fait des chapeaux, des tissus et des cordages ; le suc de certaines espèces fournit de la cire, d'autres on extrait un suc qui, par la fermentation, fournit un vin et un vinaigre excellents ; l'aréquier fournit sa noix à la pharmacie et à la parfumerie qui en prépare un dentifrice, et un certain nombre d'espèces fournissent des huiles particulièrement consommées par l'industrie, mais qui ont un usage alimentaire chez les peuples qui les récoltent.

PALMISTE. — Qualificatif donné à certains produits provenant des palmiers, et qui désigne quelquefois les palmiers du genre *arec* eux-mêmes.

Le *chou-palmiste*, si vanté par les voyageurs et dont la saveur très délicate en effet rappelle celle de l'amande fraîche, n'est autre que le bourgeon terminal des palmiers, particulièrement des aréquiers et des roniers. Pour se le procurer, on doit sacrifier l'arbre et, après l'avoir abattu et procédé à l'enlèvement des feuilles du sommet, on recueille le faisceau terminal qui ne représente que quelques kilogrammes de substance alimentaire délicate.

Le chou-palmiste est vendu parfois en conserves par quelques maisons d'épicerie qui font leur spécialité des produits coloniaux.

PAMPLEMOUSSE. — Nom d'une variété d'oranger et du fruit qu'elle produit.

Les pamplemousses sont des arbres de taille moyenne, à gros rameaux portant des feuilles grandes et épaisses. Leurs fleurs, blanches et grandes, donnent des fruits arrondis ou piriformes, très gros et à écorce lisse très épaisse, blanche ou rosée à l'intérieur et spongieuse. La pulpe est spongieuse, épaisse et verdâtre. Son parfum et son goût varient avec les variétés. Il en est qui rappellent le goût du raisin, d'autres celui de la fraise ou de la groseille.

Ces arbres sont localisés dans la région intertropicale et à la Réunion. On donne à certaines sortes les noms de *pompoléon* et de *chadec*.

Les pamplemousses sont, depuis quelques années, importées en France, provenant surtout de Madère ou des Canaries, et débitées par quelques maisons d'Epiceries qui s'en pourvoient près des importateurs spéciaux.

PANAMA (bois de). — On donne ce nom à une sorte de bois fourni par un arbre qui croît en quantité sur l'Isthme de

Branche florifère et fructifère de bois de Panama.

Panama, le *Quillaja saponaria*. On enlève à cet arbre son écorce en la débitant en pièces longues de 80 centimètres environ et larges de 10 à 15. Cette écorce est ensuite mise en paquets et exportée en Europe et dans les diverses contrées qui l'emploient.

L'écorce de Panama, pulvérisée et mêlée à l'eau, fait mousser celle-ci comme le savon. Elle a la propriété de détacher et de dégraisser les étoffes de soie et de laine. Le bois de Panama, lorsqu'on le brise, provoque des éternuements comme le poivre ou les épices. Ils sont occasionnés par de fines aiguilles cristallines qui s'échappent de la cassure et agissent mécaniquement sur la membrane nasale. La substance qui produit l'effet utile est une matière piquante, qui est unie à de la chlorophylle et à une matière grasse sucrée.

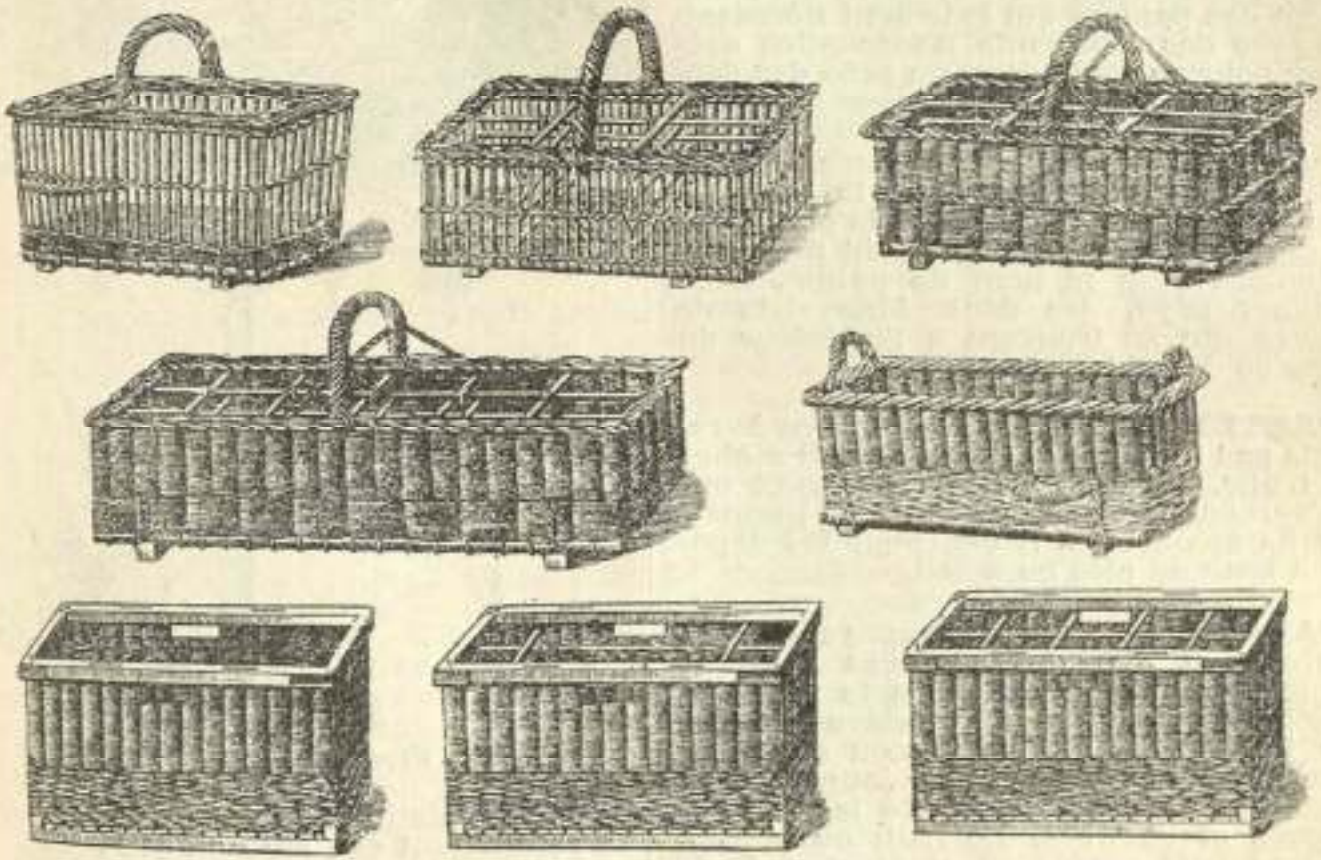
L'Epicerie débite couramment du bois de Panama et divers articles à base d'extraits de ce bois qui ont le même emploi : la panamine, l'extrait de Panama, le savon de Panama, etc., etc.

Elle se pourvoit de ces divers articles chez les fabricants ou les négociants en droguerie.

PANDANUS. — Genre d'arbre, de la famille des pandanées dont il est le type et qui comporte des variétés à fruit comestible. Le pandanus, baquois ou vaquois, est originaire de Madagascar, notre grande colonie africaine. Son fruit allongé, dont la chair est fort agréable, se mange vert ou en compote. Les Madécasses en préparent une sorte de confitures excellentes et qui se conservent très bien. Elles ont, dit-on, des propriétés laxatives et rafraîchissantes.

Cet article n'a pas encore été importé, mais il est vraisemblable qu'il le sera dans peu de temps, et que le commerce de l'Epicerie est appelé à le débiter.

PANIER. — Ce nom qui, dérivé du mot pain *(panis)*, s'appliquait exclusivement à l'origine à des corbeilles à pain, sert à désigner actuellement une foule de récipients en osier ou toute autre matière tressée, servant au transport d'objets de toute nature.



Paniers de livraison employés dans l'Epicerie.

L'Epicerie emploie un certain nombre de paniers, généralement en osier, soit pour le déplacement en magasin de ses articles, soit pour la livraison.

Les uns sont à claire-voie, d'autres complètement revêtus d'une garniture d'osier. Il s'en fait à anse ; mais les plus usités sont les *mannes* ainsi nommés par ce qu'ils comportent deux petites anses ou manettes permettant de les saisir des deux mains.

Il s'en fait également de très employés qui consistent en deux cadres de bois re-

liés le plus souvent par une armature de fer, dans lesquels la tresse d'osier joue simplement le rôle de garniture pour éviter les chocs. Un espace vide est réservé à la partie supérieure où l'on passe la main pour le saisir.

Suivant l'usage auquel on les destine, ces paniers sont ou non cloisonnés, soit pour ne contenir que des bouteilles en évitant le heurt, soit pour servir à un usage mixte, soit enfin de façon à pouvoir contenir toute espèce de marchandise.

Les commerçants en épicerie se pourvoient des paniers qui leur sont nécessaires près des fabricants d'ustensiles spéciaux pour ce commerce, ou près des droguistes.

PANNE. — Graisse épaisse qui se trouve immédiatement sous la peau de quelques animaux de boucherie et surtout du porc. On désigne cependant plus spécialement sous le nom de panne, dans certains pays, les deux bourrelets de graisse qui se trouvent à l'intérieur du corps de ces animaux.

PANTENNE. — Plateau d'osier à rebords peu élevés, sur lequel on fait sécher les fruits. Certains de ces plateaux ont absolument la forme de *vans* et permettent de secouer les fruits, pour les exposer à tour de rôle au soleil.

PAPAYE. — Fruit du papayer, genre d'arbres et d'arbrisseaux des contrées tropicales rappelant un peu le port des palmiers. Ils sont remarquables par leur suc laiteux et leur bois mou et spongieux. Les fleurs blanches, jaunâtres ou verdâtres, se trouvent entre les feuilles longues et palmées. Le fruit ou papaye est une baie ovoïde ou pyriforme de 20 à 30 centimètres de diamètre, dont la structure intérieure, ainsi que le goût de la pulpe, rappelle le melon. Il renferme, comme celui-ci, de nombreuses graines.

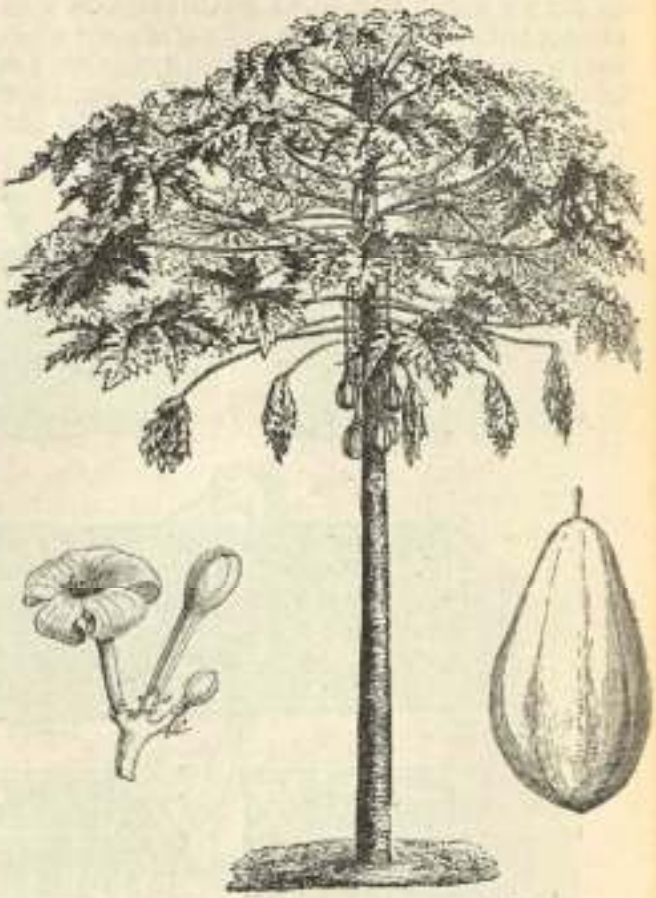
Toutes les parties de cette plante, mais particulièrement le fruit, renferment un principe isolé par la chimie et qui, sous le nom de papaïne, est employé par la thérapeutique pour faciliter la digestion.

Au colonies, on applique couramment cette propriété de la papaye à rendre la viande plus digestible, soit en l'arrosant du suc de ce fruit, soit en plaçant un certain temps, au milieu d'une papaye fendue, la viande à attendrir.

A maturité, ce fruit est jaune, doux et rafraîchissant. Dans les pays producteurs, on le consomme cru, cuit ou confit au sucre. De cette façon il se conserve très longtemps et est parfois importé en Europe. Verts et jeunes, ses fruits peuvent aussi être confits au vinaigre comme les cornichons.

Les graines, d'une saveur poivrée, passent pour diurétiques et vermifuges.

On en prépare quelquefois, par fermentation et distillation, une eau-de-vie dont le rendement est, environ de 11 %.



Papayer, sa fleur et son fruit.

Les papayes en marmelade, en confiture et confites, sont débitées en Europe par quelques marchands de comestibles ou épiciers qui tiennent spécialement les produits coloniaux.

PAPIER. — Substance provenant de diverses matières fibreuses mises en pâte et que l'on fait sècher sous forme de feuilles minces.

Historique. — Le mot de papier vient de *papyrus*, sorte de roseau d'Egypte, duquel on retirait autrefois une espèce de tissu de fibres qui servait à l'écriture. On employa également, pour cet usage, le liber, ou pellicule blanche qui se trouve dans certains arbres entre le bois et l'écorce, ainsi que le parchemin et le vélin, ou peau de veau préparée.

C'est de la Chine qu'est venue la fabri-

cation du papier proprement dit. Cette invention y remonte à une époque inconnue, que les Célestes fixent approximativement à l'an 180 avant notre ère. On suppose que le premier papier fut fait de coton. Les Chinois utilisèrent ensuite la soie, le chanvre, la paille de riz et l'écorce de mûrier. Leurs procédés de fabrication s'implantèrent chez les Persans au VIIe siècle et, au VIIIe, chez les Arabes, qui aidèrent à en propager l'usage.

Ce n'est qu'au IXe siècle que l'usage du papyrus fut complètement remplacé en Europe par celui du papier.

On le fabriquait alors en réduisant en pâte du coton, en Orient, et des chiffons de chanvre et de lin, en Occident. Cette pâte très liquide était ensuite étendue sur des claies ou treillis qui laissaient échapper l'excès d'eau. Les premiers papiers, exclusivement destinés à l'écriture, étaient tous encollés pour les rendre imperméables à l'encre.

La France et l'Allemagne eurent longtemps, en quelque sorte, le monopole de la fabrication du papier. Ce n'est qu'après la révocation de l'Edit de Nantes que cette industrie, transportée en Angleterre par des réfugiés français, y acquit un considérable développement.

Jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, la fabrication du papier effectuée à la main, en ce qui concernait l'étalage de la pâte sur les tamis, ne permettait pas de préparer des feuilles au delà d'une certaine dimension, lorsqu'en 1799, un ouvrier français, Louis Robert, imagina la première machine à produire du papier sans fin, c'est-à-dire d'une longueur indéfinie.

Sa machine, imparfaite, ne put être utilisée, mais un industriel français, ayant acquis le brevet d'invention et appliqué les perfectionnements nécessaires, parvint à construire une machine pratique, en Angleterre, où il avait dû se rendre pour obtenir les fonds indispensables à son entreprise.

Depuis lors, de nombreuses modifications sont venues perfectionner encore la machine primitive, et la fabrication à la main, dans des formes, a été généralement abandonnée, sauf pour certaines sortes fantaisistes ou luxueuses.

Des matières premières nombreuses se sont peu à peu substituées au chiffon, telles que l'*alfa*, plante textile africaine, la fibre même des arbres, etc., avec un grand avantage économique, mais à l'encontre de la qualité.

Fabrication. — Quelles que soient les matières employées, la fabrication actuelle du papier comporte les opérations suivantes : Les matériaux choisis sont d'abord réduits dans le plus grand état de division par un broyage approprié ; puis on les blanchit, c'est-à-dire qu'on les purifie et qu'on les décolore à l'aide d'acides et de chlore. Après cela a lieu l'affinage, qui consiste dans le triturage et le lavage.

La pâte, bien homogène, n'a plus qu'à être placée et pressée dans des *formes*, si la fabrication s'opère à la main ou, si elle s'effectue à la machine, dans des récipients placés en tête des machines, où elle est continuellement remuée par un agitateur et d'où elle tombe, en nappe, sur une toile métallique douée d'un mouvement de va-et-vient très rapide, pour bien étaler la pâte, et d'une progression constante. Cette toile métallique laisse échapper l'excès d'eau et entraîne la pâte entre des cylindres qui égalisent son épaisseur, la pressent et la sèchent peu à peu. Dès qu'elle a pris assez de consistance, elle quitte la toile métallique et est entraînée par un feutre entre de nouveaux cylindres, dont les uns sont chauffés entièrement à la vapeur. Subissant cette pression progressive et méthodique et la dessiccation qui l'accompagne, la pâte, transformée en papier, arrive au bout de la machine où elle s'enroule autour d'un dévidoir, que l'on remplace dès qu'il est suffisamment chargé.

Commerce. — Dans tous les commerces le papier joue un grand rôle, tant en recevant les nombreuses adaptations nécessitées par l'exercice de cet état, que pour l'enveloppage des marchandises. Suivant la nature de celles-ci, son aspect est des plus divers et ce sont certainement les commerces de l'alimentation qui emploient le plus de sortes de papiers. Les uns grossiers et résistants à la fois, faits de débris de paille et de bois, servent à envelopper et à préserver certains objets sujets à se briser ; d'autres, imperméables, sont réservés pour les matières onctueuses ; d'autres enfin, satinés et délicats, n'ont pour but que de recouvrir des objets de prix, de les préserver de légères maculatures, ou encore de les présenter d'une façon agréable.

Le commerce de l'épicerie, obligé d'utiliser presque toutes les sortes de papiers, en débite à l'occasion. Il s'en pourvoit auprès des industriels spéciaux, fabricants de sacs et de papiers d'emballage.

En dehors du papier pour l'emballage ou l'écriture, l'Epicerie débite également du *papier de verre* et du *papier émeri*, feuilles sur lesquelles de l'émeri ou du verre en poudre a été rendu adhérent à l'aide de colle forte, et qui servent au nettoyage du bois ou des métaux; du *pa-*

pier à filtrer, d'une pâte spongieuse et perméable, etc. Elle se pourvoit de ces divers papiers soit auprès du commerce de la Droguerie, soit près des fabricants spécialistes.

Réglementation. — Dans certains départements, des arrêtés préfectoraux ont décidé que les substances alimentaires ne peuvent être enveloppées pour la vente que dans du papier neuf, à l'exclusion de tous papiers usagés : journaux, registres, etc. Il paraît que des cas de contagion graves, dûment constatés, ont donné lieu à cette réglementation.

PAQUET. — Assemblage de plusieurs objets attachés ou réunis sous une même enveloppe.

Un grand nombre de produits débités par l'Épicerie doivent être empaquetés pour la vente, et la façon dont le paquetage est fait influe beaucoup sur l'esprit de l'acheteur.

Aussi, la forme et les dispositions de détail d'un paquet de marchandises peuvent-elles constituer une propriété réservée au même titre que la marque de fabrique.

PARAFFINE. — Substance blanche, solide, inodore et transparente, faite d'un mélange d'hydrocarbures que forme le résidu de la distillation du pétrole ou des huiles de schiste.

La paraffine se rencontre également dans la Nature à l'état natif. On la trouve dans des couches bitumineuses, particulièrement sur les bords de la mer Caspienne et de la mer Noire. Elle est alors désignée sous les noms de *cire fossile*, *cérésine*, *hatchétine* ou *ozokérite*.

Elle est industriellement préparée à l'aide du goudron de houille ou des parties lourdes du pétrole.

On s'en sert pour la fabrication de bougies transparentes et d'un bel aspect donnant, lorsqu'elle est bien pure, une flamme blanche assez vive.

Le commerce de l'épicerie débite couramment des *bougies* de paraffine, soit blanches, soit teintées qui lui sont fournies par les raffineries de pétrole. Ces bougies sont surtout employées pour la garniture des candélabres.

Les cires à frotter contiennent également, lorsqu'elles sont de qualité secondaire, une portion plus ou moins notable de ce produit.

PARCHEMIN. — Peau d'animal très desséchée et apte à recevoir l'écriture.

Dans l'Épicerie, le parchemin est encore employé parfois, soit à servir de couvercle à des bocaux, seul ou pour compléter le bouchage, ou à faire des étiquettes très résistantes.

PARCHEMINÉ. — Papier non collé, qui a l'apparence et la résistance du parchemin.

On obtient cet état particulier du papier en le faisant tremper d'abord, pendant une demi-minute, dans de l'acide sulfurique étendu de son volume d'eau, puis en le lavant à grande eau et en le mettant à tremper ensuite dans une eau ammoniacale.

Le papier parcheminé est très employé dans le commerce de l'alimentation, pour envelopper les matières grasses; cependant on lui préfère souvent le papier paraffiné, qui ne se laisse pas traverser.

PARFUM. — Odeur agréable dégagée par certains corps.

La façon dont les parfums, et les odeurs en général, agissent sur l'odorat, a été la cause de bien des controverses. On s'est longtemps contenté d'admettre que les corps odorants dégageaient une infinité de particules qui, mises par l'air en contact avec le nerf olfactif, déterminaient la perception de l'odeur. Mais l'expérimentation ayant démontré que les parfums les plus actifs, tels que le musc, par exemple, malgré leur puissance odorante, ne perdent pas sensiblement de leur poids, on a tenté de fournir une autre explication de leur action, et on a été amené à supposer qu'ainsi que la lumière, le son, etc., l'odeur n'était autre qu'une modalité de vibrations. Les corps odorants engendreraient donc, sous l'action chimique de l'air, des vibrations spéciales exclusivement perçues par le sens de l'odorat.

Cependant, cette explication ne paraît pas la véritable, car il est prouvé que les objets s'imprègnent des parfums qui les environnent et que ceux-ci, quelque légère que soit leur déperdition, finissent par s'évaporer complètement.

Les parfums sont surtout tirés du règne végétal, et d'innombrables plantes servent à leur préparation; mais il en est quelques-uns aussi tirés du règne animal : l'ambre, le musc et la civette.

Historique. — Les parfums ont eu dans l'antiquité, et possèdent encore chez certains peuples, un rôle beaucoup plus important que celui qu'ils jouent dans les sociétés civilisées, où ils ne sont appliqués qu'à l'agrément.

La médecine antique, et la pharmacopée arabe et indoue, s'inspirant des mêmes principes, appliquaient les parfums au traitement de certaines maladies épidémiques.

On a, du reste, constaté de nos jours qu'aux cours des pestes qui ravageaient l'Europe, les personnes vivant au milieu des parfums, des aromates, et même les tanneurs, furent presque absolument indemnes du fléau.

Sans aller jusqu'à admettre, comme quelques médicastres, que l'odeur des parfums et des aromates peut, jusqu'à un certain point, servir de nourriture, on conçoit facilement que la sensation agréable qu'ils font ressentir puisse avoir, en des cas déterminés, une action hygiénique. La preuve, par le contraire, est facile à fournir, car nul ne peut mettre en doute l'indisposition réelle que détermine la perception des mauvaises odeurs.

Les parfums peuvent donc prendre place à côté des autres moyens curatifs mécaniques : la chaleur, la lumière, l'électricité et le son, puisque, comme eux, ils produisent une excitation nerveuse qui peut être favorable.

Quoi qu'il en soit, les parfums ont eu une importance considérable dans certaines civilisations, la plupart des religions les utilisent aux cérémonies du culte et ils donnent lieu, encore, à de considérables transactions.

Leur histoire est, jusqu'à la période contemporaine, intimement liée à celle des épices, avec lesquelles ils formaient les drogues proprement dites, dans lesquelles nous ne rangeons pas les médicaments bizarres inventés par la superstition.

Très employés dans toutes les contrées asiatiques, depuis la plus haute antiquité, les parfums furent largement usités également dans les nations méditerranéennes. La Grèce, Rome et Carthage en poussèrent l'usage jusqu'à l'abus.

Il est probable qu'à l'époque de la domination romaine les parfums furent également employés en Gaule; cependant l'usage dut s'y restreindre rapidement par la suite, car ceux que rapportèrent les croisés, au retour de leurs aventureuses expéditions, eurent tout le succès d'une nouveauté. Leur usage ne se généralisa, du reste, en France qu'à l'époque de Catherine de Médicis, qui tint à acclimater, dans son royaume, ces produits en souvenir de la profession de sa famille. C'est en effet l'exercice de la droguerie qui avait commencé la fortune des Médicis. Elle eut du reste souvent recours à cette profession pour se procurer les parfums et les poisons subtils dont la fabrication ainsi que la vente marchaient alors de pair.

Industrie, commerce. — De nos jours, la préparation des parfums est devenue une industrie méthodique, exigeant, de ceux qui l'exercent, des connaissances chimiques précises, du moins en ce qui concerne l'extraction et surtout la fabrication des *essences*.

L'extraction des parfums naturels forme l'objet d'une industrie cantonnée dans quelques contrées productrices de fleurs, notamment en France, dans la région de Grasse.

L'Epicerie ancienne ne débitait pas comme aujourd'hui de la *parfumerie* proprement dite ; mais elle débitait une foule de matières premières servant à produire des parfums : *encens*, *myrrhe*, etc.

PARFUMERIE. — On entend également par parfumerie l'industrie qui utilise les essences aromatiques à la préparation de parfums et de produits parfumés et ces produits eux-mêmes.

Les parfums, les savons de toilette, les pommades, huiles et cosmétiques, les vinaigres et eaux de senteur, constituent la parfumerie proprement dite qui, en outre des maisons spéciales, est surtout débitée par l'Epicerie qui s'en pourvoit soit directement chez les fabricants, pour la majeure partie de ces articles, soit chez les droguistes pour certaines spécialités.

PARMENTIERE. — Nom primitivement donné en France à la pomme de terre, dont l'acclimatation et l'usage ne se sont répandus sur notre territoire que grâce à l'initiative et aux efforts redoublés du chimiste français Parmentier. Son but était de parer ainsi à l'insuffisance fréquente des récoltes en céréales, et aux nombreuses disettes dont le peuple eut à souffrir jusqu'à la fin du XVIII^e^ siècle (Voir *Pomme de terre*).

PARMESAN. — Sorte de fromage cuit fabriqué primitivement à Lodi, dit-on, mais qui est produit maintenant par un grand nombre d'autres contrées italiennes. Aussi ce fromage ne tire pas, paraît-il, son nom du duché de Parme, mais de ce que la duchesse de Parme, femme du petit-fils de Louis XV, le fit connaître en France.

Le parmesan se distingue des autres

fromages cuits, dont le *gruyère* est le type, en ce qu'il est exclusivement préparé avec du lait de vache écrémé auquel, pendant la cuisson opérée très lentement, on fait subir une agitation continuelle à l'aide de bâtons à pointes et de plaquettes de bois, dans le but de diviser le caillé aussi finement que possible. De cette façon, le caillé peut être débarrassé complètement du petit lait par la pression et l'égouttage.

Le caillé, mis en forme, est placé dans un lieu très frais, on l'y laisse quelques jours en repos, après quoi on le sale à la surface. La dissolution du sel par ce qui reste d'humidité dans le fromage le fait pénétrer à l'intérieur. Tous les jours on retourne ce fromage et on le saupoudre de sel. Cette opération s'effectue journellement pendant trois semaines. Pendant les trois semaines suivantes, elle est continuée, mais n'a plus lieu que tous les deux jours.

Le parmesan, râclé, lavé au petit lait chaud, puis imbibé légèrement d'huile de lin, est ensuite mis en magasin, dans des caveaux secs, aérés et à l'abri de la lumière solaire. Il y est encore retourné fréquemment et graissé.

Lorsque la préparation du parmesan est bien conduite, il est d'une conservation presque indéfinie, ce qui s'explique par l'absence de matière butyreuse dans sa composition, ainsi que par sa grande siccité, déterminée par une cuisson prolongée et la grande ténuité de sa pâte.

Ce fromage demande, pour être parfait, un affinage de deux à trois ans.

Le goût particulier du parmesan est dû au safran qu'on y introduit en le faisant cailler.

Le commerce de l'épicerie débite le parmesan en quantités de plus en plus grandes, surtout depuis quelques années, car il sert à confectionner une foule de plats ayant principalement pour base les pâtes alimentaires : *macaroni*, *nouilles*, *lazagnes*, etc. Il sert aussi à accommoder certains légumes.

L'Epicerie s'en pourvoit chez les négociants en fromages qui existent dans les principales villes.

PARQUET. — Ensemble des magistrats qui composent le ministère public.

Plainte au parquet. — On désigne sous ce nom les plaintes qui sont adressées, en matière de droit commun, au procureur de la République ou à ses substituts, et à l'occasion desquelles ces magistrats ont qualité pour poursuivre eux-mêmes, après enquête, sans que les plaignants soient tenus à se porter partie civile.

PARTICIPATION. — Sorte d'association, exempte de toutes les formalités de publicité imposées aux sociétés des autres ordres, et qui n'a pas d'existence légale à l'égard des tiers.

Dans cette sorte de société, celui qui en gère les intérêts contracte avec les tiers, en son nom propre et sous sa responsabilité personnelle.

Les participants n'ont d'action légale qu'entre eux et peuvent prouver leurs obligations réciproques par tous les moyens de droit commun. Ils ne sont responsables des pertes que vis-à-vis du chef de l'entreprise mise en participation, et dans les limites fixées par leur traité avec lui.

Les membres d'une société en participation ne sont, en fait, que des commanditaires non déclarés. En droit, ils en diffèrent en ceci que les créanciers sociaux n'ont aucun recours contre eux, tandis qu'ils en ont contre les commandités jusqu'à concurrence de la commandite.

PARTICIPATION AUX BENEFICES. — Système de répartition des bénéfices qui en accorde des parts à ceux qui les produisent par leur travail.

La participation aux bénéfices s'effectue de deux façons, soit sous forme de simple libéralité accordée sans contrôle par le chef d'établissement, sur les bénéfices qu'il déclare pour la totalité de son exploitation; soit en intéressant le personnel aux bénéfices qui résultent de son activité et de son initiative, et qui sont constatés par rayon, atelier, etc. Si la première méthode a pour objet d'attacher le personnel à l'établissement, la seconde paraît beaucoup plus apte à l'encourager dans son travail, puisqu'il est alors directement intéressé dans le produit de celui-ci. Il y a là la même différence d'émulation qu'entre le travail à la tâche et celui à la durée.

Cependant, le second système constitue un droit, et forme une part du salaire pour l'employé, qui doit posséder un moyen de contrôle. Le premier ne constitue qu'une gratification, révocable et arbitraire, qui est toutefois préférée par certains chefs d'exploitation, qui tiennent avant tout à ne pas permettre à leur personnel de s'immiscer dans leurs affaires.

En matière commerciale on a adopté un système de participation aux bénéfices des plus pratiques qui, dans les grands magasins, porte le nom argotique de *guelte* ou de *zinc*. Il consiste à accorder à chaque vendeur une prime sur les

ventes faites par lui des articles laissant un large bénéfice, prime proportionnelle au chiffre des ventes et variant suivant le rapport de chaque article.

De cette manière, l'employé est directement intéressé à favoriser le bénéfice de celui qui l'emploie, sans avoir cependant le droit de s'immiscer dans les affaires de la maison.

PARTIE CIVILE. — Plaignant qui, afin de se réserver le droit de former opposition aux ordonnances du juge d'instruction, d'interjeter appel, quant à ses intérêts personnels, des jugements correctionnels et de se pourvoir en cassation, accepte de consigner au préalable (sauf le cas d'indigence constatée) le montant approximatif des frais.

En matière criminelle, la consignation préalable n'est pas imposée, mais la partie civile en est garante. Elle conserve le recours, pour ces frais, contre les personnes poursuivies lorsqu'elles sont condamnées, comme contre ceux qui en sont déclarés civilement responsables.

Il est possible de se déclarer partie civile jusqu'à la clôture des débats.

Celui qui se porte partie civile peut se désister dans les vingt-quatre heures. Le désistement ne peut plus avoir lieu après le prononcé du jugement.

PASSE-AVANT. — Le passe-avant ou passavant est un permis de circulation délivré par l'administration des contributions indirectes, lorsque le déplacement de boissons, ou autres marchandises soumises aux droits, ne doit pas donner lieu à perception; par exemple, lorsque les droits ont déjà été acquittés.

PASSE-DEBOUT. — Permis, délivré par l'administration des contributions indirectes, à un transporteur de boissons, de faire traverser, sans y séjourner plus de vingt-quatre heures, un lieu sujet à l'entrée, sans effectuer le paiement des droits.

Lorsqu'il n'est pas possible de faire escorter le chargement, le versement des droits à titre de caution peut être exigé; il en est fait mention sur le passe-debout, ainsi que de la quotité et qualité des marchandises, et cette caution est remboursée à la sortie, après vérification des marchandises

Le passe-debout est également délivré par l'administration de l'octroi, pour le passage en franchise, sur le territoire sujet, de marchandises soumises aux droits.

PASSE-PARTOUT. — Sorte de *brosse* à manche, disposée pour passer sous les meubles ou nettoyer dans les angles, à sec ou à l'eau.

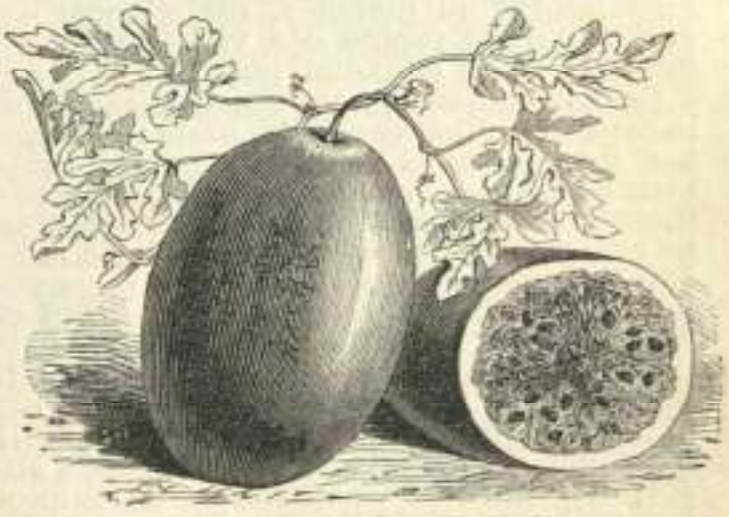
L'Epicerie s'en pourvoit auprès des fabricants de brosserie.

PASTÈQUE. — Sorte de cucurbitacée, du genre melon, originaire de l'Inde,

Pastèque blanche à graine rouge.

et très répandue dans les pays chauds, ainsi que sur les rives méditerranéennes.

Elle comporte deux variétés principa-



Pastèque rouge à graine noire.

les : la *pastèque blanche*, à peau verte, striée de bandes blanchâtres, globuleuse, à graines roses, à chair ferme et fade, qui se mange généralement mélangée à d'autres fruits, dont elle prend facilement le goût et l'odeur, ou confite ; et la *pastèque rouge*, à fruit ovoïde, à peau vert foncé

et à graines noires, dont la chair est entièrement fondante.

Cette dernière variété, très rafraîchissante, est fort estimée dans le Midi et en Orient.

On confit la pastèque, soit entière, soit en tranches, et elle est ainsi débitée par un certain nombre de commerçants en Epicerie.

PASTEURISATION. — Stérilisation par la chaleur de certains liquides, vins ou lait, pour assurer leur conservation.

La pasteurisation est basée sur ce principe que les ferments organiques ne résistent pas à une certaine élévation de température. Aussi consiste-t-elle à chauffer les liquides jusqu'au degré voulu, pour détruire ces ferments. Cette température ne dépasse guère 60 à 65° pour les vins.

On applique le plus souvent ce procédé à des vins faibles ou malades, dont on empêche ainsi toute aggravation d'altération, à condition qu'ils restent ultérieurement à l'abri de l'air.

On a imaginé, pour soumettre à ce traitement, d'une façon économique, de grandes quantités de liquides, des appareils dénommés pasteurisateurs, où le chauffage s'effectue par circulation, ce qui permet de réduire beaucoup la surface de chauffe. Ces appareils sont très employés dans le commerce en gros des vins. Ils servent non seulement à la guérison des vins faibles ou malades, mais aussi au *vieillissement* rapide des vins de bonne qualité et des eaux-de-vie.

Le lait pasteurisé est entré aussi dans la consommation courante, mais ne donne pas lieu jusqu'ici à un important commerce. La destruction des ferments pathogènes, que cet aliment est susceptible de renfermer, nécessite en effet une température élevée, qui a le grave inconvénient de transformer la nature du lait et de lui donner le goût de cuit.

On prétend même que ses qualités alimentaires ou, du moins, ses facultés d'assimilation, en sont beaucoup réduites. Il n'est pas, du reste, certain que l'absorption par voie stomacale de microbes pathogènes suffise, hors le cas de lésions du tube digestif, à leur donner accès dans l'économie. Cette transmission ne paraît guère établie que pour les agents typhiques véhiculés par l'eau.

Quoi qu'il en soit, le lait pasteurisé, qui doit subir non seulement un chauffage élevé, mais encore un refroidissement brusque, n'est guère adopté que par les personnes qui poussent, à ses dernières limites, la précaution contre les microbes.

L'Epicerie, qui a souvent, sans s'en douter, l'occasion d'écouler des vins ayant subi la pasteurisation, ne vend qu'exceptionnellement le lait pasteurisé, généralement coûteux, et embouteillé par des industriels ou producteurs spéciaux.

PASTILLAGE. — Pâte opaque formée de sucre et de substance gommeuse, à l'aide de laquelle on fabrique de nombreux objets accessoires de la confiserie et de la pâtisserie, tels que certains œufs de Pâques.

Les pastilles de menthe dites anglaises sont en pastillage.

PASTILLE. — Littéralement : petit pâté. Sortes de petits pains de substances diverses préparés par la parfumerie et la confiserie.

Les pastilles de la parfumerie (*pastilles de sérail*, etc.) sont généralement destinées à parfumer l'air des appartements par la combustion, et sont préparées en petits cônes, afin d'être facilement allumables par la pointe.

Les pastilles de confiserie sont, au contraire, généralement plates et rondes. Elles portent le nom, soit de la matière qui les compose : pastilles de réglisse, de gomme, de chocolat ; soit, si c'est le sucre qui en est la base, de l'essence ou du fruit avec lequel il est parfumé : pastilles de menthe, au citron, etc., etc.

La pharmacie emploie également la forme de pastilles pour l'administration de certains médicaments préparés, soit seuls et comprimés, soit agglomérés avec du sucre, pour faciliter leur absorption.

Les pastilles forment l'un des produits de la *confiserie* les plus consommés, et toutes les maisons d'épicerie débitent des pastilles de toutes sortes.

PATATE. — Genre de plantes herbacées, de la famille des convolvulacées, dont deux espèces sont particulièrement intéressantes : l'une, la patate-jalap, ou simplement *jalap*, originaire du Mexique, vendue par l'Epicerie ancienne et qui fournit encore à la pharmacie un médicament purgatif très actif, dont le principe réside dans la résine de la racine ; l'autre, la *patate comestible*, originaire de l'Inde, et répandue par la culture dans toutes les contrées chaudes du globe, dont le rhizome, renflé en tubercules féculents et sucrés, constitue un aliment très usité sous les tropiques.

Cette plante utile est caractérisée par une tige rampante, des feuilles longues

et aiguës en cœur, des fleurs purpurines rassemblées par trois ou quatre sur un même pédoncule.

La culture de cette plante est très pro-

Patate rose de Malaga.

ductive en quantité. Les papates varient de couleur : il en est de blanches, de jaunes, de rouges et de violacées. Les tubercules de la patate sont de grosseurs diverses, selon les espèces. Ceux de la

Patate violette ou rouge.

patate-igname atteignent jusqu'à trois et quatre kilogrammes.

La culture de la patate a été tentée en France et y a fort bien réussi ; mais sa saveur sucrée, qui la fait rechercher de certaines personnes, en éloigne le plus grand nombre et constitue l'infériorité de cette plante sur la pomme de terre.

Lorsqu'elle est très sucrée, on emploie la patate à la préparation de confitures ; mais son usage le plus répandu consiste à l'utiliser comme légume à la façon des pommes de terre.

PATCHOULI. — Le patchouli (*patcheyelley*, feuille de patchey) est une plante de la famille des labiées, originaire de l'Inde, dont l'odeur est extrêmement forte. Il est très usité par la parfumerie qui en prépare des extraits, des savons et des sachets. Ces derniers, non seulement communiquent leur parfum au linge, mais ont la propriété d'éloigner les mites.

Un certain nombre de produits de parfumerie vendus par l'Epicerie sont à base de patchouli.

PATE. — Le nom générique de pâte s'applique à toute substance molle et malléable ; mais elle désigne le plus souvent des mélanges de matières solides réduites en poudre ou fondues par la chaleur, avec un ou des liquides quelconques.

Dans l'alimentation, les pâtes sont de deux sortes : celles produites avec de la farine de céréales, détrempée et pétrie, et spécialement désignées sous le nom de *pâtes alimentaires*, et celles préparées par la confiserie. La parfumerie et la pharmacie emploient également la forme de pâte pour diverses préparations.

Pâtes alimentaires. — La richesse nutritive des céréales, qui les a fait employer depuis les premiers âges des civilisations à l'alimentation humaine, sous la forme naturelle, après une simple ébullition dans l'eau, et sous celles de bouillie et de pain, a donné l'idée de les préparer également sous la forme de pâtes alimentaires, qui peuvent être consommées fraîches ou sèches, et qui possèdent, relativement, une assez grande durée de conservation.

Historique. — Depuis un temps immémorial, l'Italie fabrique de ces pâtes sous différentes formes, dont les plus usitées sont la *semoule*, le *vermicelle* et le *macaroni*. Elles y sont en telle faveur, dans certaines contrées, notamment la Napolitaine, qu'elles y remplacent le pain dans une large mesure.

La consommation des pâtes alimentaires est, en France, d'introduction relativement récente, mais elle s'y est rapidement acclimatée sans atteindre, cependant, l'importance qu'elle a en Italie.

L'industrie française s'est emparée de cette fabrication, et y a fait subir des progrès qui lui ont rapidement donné une grande supériorité sur l'industrie ita-

lienne, et lui ont permis de la concurrencer victorieusement sur les marchés étrangers.

La fabrication de presque toutes les pâtes alimentaires s'effectue, en France maintenant, à l'aide de *semoule* de blé dur, sorte de gruau à très petits grains, qu'il ne faut pas confondre avec la pâte alimentaire du même nom.

Cette dernière semoule, dite *semoule de pâte*, est faite avec de la pâte réduite en petits globules arrondis. Elle est, du reste, peu usitée en France et n'a guère été préparée qu'avec les pâtes de blé tendre. Ces pâtes étaient nécessairement faites avec de la farine, le blé tendre ne se prêtant pas au concassage en semoule.

L'une des supériorités de la fabrication française est d'avoir substitué, dans la préparation des pâtes alimentaires, la semoule de blés durs, beaucoup plus riche en gluten et plus nutritive, à la farine de blés tendres, exclusivement employé autrefois dans la fabrication italienne. C'est l'industrie lyonnaise qui a accompli cette transformation en perfectionnant considérablement l'outillage employé jusqu'alors à la fabrication des pâtes. Ces perfectionnements se sont, aujourd'hui, répandus sur tout notre territoire national.

Fabrication. — Voici les procédés généraux de la fabrication française :

Les blés durs sont de trois provenances différentes, qui servent d'ailleurs d'indication à la qualité de la marchandise : 1° les blés de Taganrock (Russie méridionale) ; 2° les blés d'Algérie ; 3° les blés d'Auvergne.

Les uns et les autres sont mis en semoule dans des fabriques spéciales, dont le siège principal est à Marseille.

Pour la fabrication proprement dite de la pâte, la semoule de blé dur est d'abord additionnée de 25 % d'eau environ. Le liquide est aussitôt absorbé et la semoule est alors placée dans de grands pétrins circulaires en métal sur lesquels tournent des rouleaux cylindriques de plusieurs milliers de kilogrammes. Le poids considérable des rouleaux transforme la matière en une pâte compacte, relevée, à chaque tour de roue, par des lames métalliques.

Non seulement le mélange est ainsi rapidement opéré, mais le déplacement continuel de la pâte l'empêche de s'échauffer et en assure l'homogénéité parfaite.

Cette première opération dure trois quarts d'heure environ.

La pâte ainsi obtenue est ensuite découpée en pains ronds et placée dans des presses cylindriques, en métal renforcé, et munies, à leur extrémité inférieure, de plaques de cuivre d'une solidité à toute épreuve, percées de trous de différentes grosseurs et de différentes formes, selon que l'on veut obtenir des vermicelles plus ou moins fins, des macaronis, des nouilles.

La pression a lieu, généralement, par la force hydraulique, et chacune des presses est munie, à cet effet, de pompes spéciales d'une puissance considérable.

Naturellement, la pression est d'autant plus forte que le produit à obtenir doit être plus délié ; elle suit un *crescendo* régulier, en partant du gros macaroni pour finir au vermicelle le plus fin.

Les divers produits descendent en longs fils au-dessous des presses, et sont recueillis par des ouvriers spéciaux, qui les coupent en longueurs régulières et les rangent dans des coffres, à l'aide desquels on les transporte dans une étuve, où ils subissent un séchage complet, avant d'être paquetés.

Les pâtes à potage sont fabriquées d'une façon presque identique ; seulement les presses sont placées horizontalement et, à mesure que la pression fait passer la pâte moulée à travers de trous ayant la forme d'étoiles, de graines de melons, de lettres, etc., un couteau circule continuellement sur la plaque et coupe les filaments moulurés à l'épaisseur voulue.

Ces pâtes sont ensuite placées dans une étuve spéciale, où elles subissent la double opération du séchage et du glaçage.

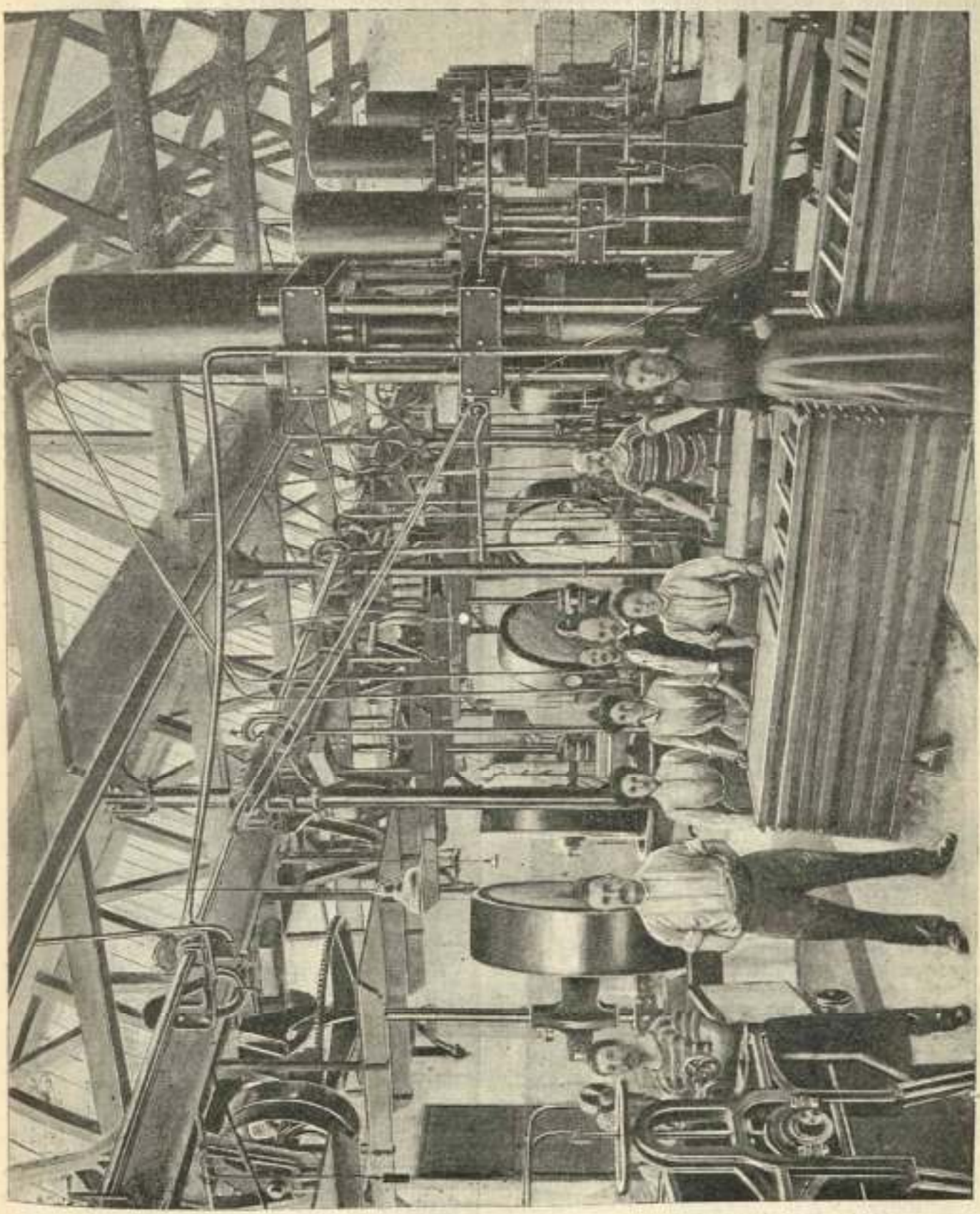
Commerce. — Le commerce de l'Epicerie vend de grandes quantités de pâtes alimentaires et s'en pourvoit soit directement auprès des fabricants, soit auprès de revendeurs spéciaux.

Une recommandation à leur sujet n'est pas inutile : c'est de toujours placer les pâtes à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de l'air même, si on tient à leur assurer une certaine durée de conservation, car elles sont sujettes à s'altérer d'autant plus rapidement qu'elles sont de qualité supérieure, c'est-à-dire qu'elles sont plus riches en gluten, matière très nutritive, mais éminemment fermentescible.

Les fabricants préparent généralement quatre sortes de pâtes qui sont désignées : Taganrock, Afrique, Auvergne, Marchandes.

Ces qualités diverses se font pour tous formats ou pliages principaux et pour toutes les natures de pâtes : vermicelles, macaronis, nouilles, lazagnes, etc. Cependant quelques sortes particulières ne sont préparées qu'en pâtes extra ou Taganrock.

Le nombre très grand des grosseurs, formes de pliage, qualités et nuances de



PATES ALIMENTAIRES. — Partie d'un atelier de pétrissage et de pressage (Usine FERRAND et REYNAUD, à Issy).

chaque sorte de pâtes est cause qu'il est impossible à une maison d'épicerie de prendre un assortiment complet.

Chaque maison se pourvoit donc des articles les plus usuels et qui conviennent le mieux à sa clientèle particulière.

Les fabriques de pâtes, qui livraient autrefois les marchandises en caisses et en vrac seulement, préparent maintenant des paquets et des boîtages de toutes sortes de marchandises, ce qui permet aux épiciers d'être mieux assortis et de prendre des paquetages plus réguliers.

La consommation des pâtes alimentaires de toutes sortes tend encore à augmenter en France, sous l'action de la concurrence qui en a sensiblement fait baisser les prix.

Pâtes sucrées. — Les pâtes à base de sucre ont été préparées d'abord par la pharmacie. Les plus connues dans ce genre sont les pâtes de guimauve, de réglisse, de jujube et de lichen. Toutes ces pâtes, dont le nom provenait de ce qu'il entrait, à l'origine, un peu du produit indiqué dans leur composition, continuent à être vendues concurremment par la Pharmacie et l'Epicerie sous leurs anciens noms, quoique la guimauve, le lichen et le jujube, dont l'action était du reste fort anodine, sinon illusoire, en soient souvent totalement absents.

La confiserie prépare encore sous forme de pâte, de la pulpe de différents fruits additionnée de sucre, qui constitue des espèces de confitures sèches.

Les principales pâtes de ce genre sont celles de pommes, de coings et d'abricots. Cette dernière possède, paraît-il, des propriétés nutritives particulières et est parfois préparée à un assez grand degré de siccité pour être utilisée dans les voyages lointains.

L'Epicerie se fournit de ces différentes pâtes chez les fabricants de confiserie.

PATÉ. — Préparation de viandes enfermées dans de la pâte. Ce nom s'applique également à des conserves ou préparations de viandes semblables à celles que l'on met dans la pâte.

Le pâté est une invention culinaire relativement moderne, qui paraît avoir eu pour but de conserver, pour un certain temps, des mets tout préparés et de les rendre même transportables. Certaines régions où abondaient des victuailles particulières durent à cette invention, à une époque où les moyens de communications étaient rudimentaires et peu rapides, de pouvoir expédier leurs productions alimentaires sous cette forme et obtinrent une véritable renommée, chacune pour des pâtés spéciaux.

Telles furent les pâtés de Chartres, de

Pâtés en croûte.

Pithiviers et de Nogent-le-Rotrou, faits avec du gibier; ceux de Rouen, faits de volailles et de jambon; ceux d'Amiens, faits de canards; de Montreuil-sur-Mer, aux bécasses; d'Abbeville, faits de poissons divers, parmi lesquels l'anguille et surtout l'esturgeon; ceux de Strasbourg et de Toulouse, aux foies gras truffés; et enfin ceux de Périgueux, Angoulême, Ruffec et Nérac, au gibier ou à la volaille truffés.

Ces villes ont toutes gardé leur renommée nominale, mais la rareté et l'élévation du prix des denrées bases de leurs pâtés a considérablement diminué l'im-

Pâté en boîte.

portance de cette industrie, sauf en ce qui concerne les pâtés de foies et ceux parfumés aux truffes.

Dans les villes qui se livrent encore largement à cette industrie, on a dû généralement sacrifier au goût du bon marché en fabriquant des pâtés beaucoup moins fins, faits en majeure partie avec du lard et ne contenant que de légères fractions de gibier.

Les pâtés en croûtes ont, du reste, en grande partie disparu et sont remplacés par des pâtés en *terrines* ou en boîtes de fer-blanc qui leur assurent une conservation beaucoup plus prolongée.

Le commerce de l'Epicerie débite parfois des pâtés en croûte, mais surtout des pâtés en terrines, surtout des pâtés de foie gras dits de Strasbourg, ainsi que des pâtés en boîte.

PATENTE. — Le mot patente signifie certificat, et s'appliquait autrefois aux diplômes, lettres, commissions, délivrés par le gouvernement. Il n'a plus aujourd'hui que deux acceptions. En terme de marine, il sert à désigner le certificat de santé délivré dans les ports de mer aux vaisseaux qui partent. En terme de finances, c'est la contribution annuelle imposée aux commerçants, fabricants et professionnels quelconques qui n'en sont pas spécifiquement exemptés par la loi.

La contribution des patentes est donc le *paiement du droit au travail* exigé par l'Etat de certaines catégories de travailleurs et dont d'autres catégories sont exonérées.

Cet impôt n'existait, sous le nom de vingtième d'industrie, qu'à l'état embryonnaire sous l'ancienne monarchie et ne rapportait à l'Etat, en 1786, que 1.158.400 francs; tandis que l'impôt des patentes, qui a remplacé, en outre, il est vrai, les droits de jurandes et maîtrises et ne s'applique pas qu'aux commerçants ou industriels, atteint actuellement près de 200 millions.

Le principe de la patente telle qu'elle existe maintenant a été établi par la loi des 2-17 mai 1791, abolissant les jurandes et maîtrises, et dont l'article 7 est ainsi conçu :

« Il sera libre à toute personne de faire tel négoce ou d'exercer telle profession, art ou métier qu'elle trouvera bon; mais elle sera tenue de se pourvoir auparavant d'une patente, d'en acquitter le prix suivant les taux ci-après déterminés et de se conformer aux règlements de police qui sont ou peuvent être faits. »

La loi du 1er brumaire an VII divisa en deux taxes la contribution des patentes, l'une appelée *droit fixe* et l'autre *droit proportionnel*.

Le droit fixe est basé d'abord sur la nature de la profession, ce qui est juste, puisque certaines professions sont plus avantageuses que d'autres; mais aussi, en général, eu égard à l'importance de la population, ce qui n'a pas sa raison d'être puisque l'importance de la population n'a aucun rapport direct avec la clientèle du patenté quel qu'il soit, cette dernière pouvant parfaitement être très importante dans un lieu très peu peuplé, dans la région duquel il est seul à exercer sa profession ou n'a que des concurrents peu redoutables, alors que, dans un lieu très peuplé, un individu de la même profession pourra n'avoir qu'une clientèle infiniment plus restreinte, par suite de l'extrême concurrence.

Le droit proportionnel, dont le principe est équitable, n'est pas beaucoup mieux appliqué. Etabli d'après la valeur locative et suivant la profession, il a le tort de s'appliquer non seulement aux locaux d'exploitation, mais encore à l'habitation proprement dite, de telle sorte que, par le seul fait qu'il exerce une profession patentée, un citoyen voit son logement personnel frappé d'une imposition spéciale, à laquelle ne sont pas assujetties les habitations des individus vivant de la richesse acquise qui, d'après les théories ayant cours, devrait pourtant être la plus fortement atteinte.

Les citoyens exemptés de la patente sont divisés en cinq catégories comprenant: 1° les fonctionnaires publics; 2° les personnes exerçant les professions dites libérales; 3° les agriculteurs; 4° les associés en commandite et les directeurs de certaines associations philanthropiques et gratuites; 5° les travailleurs : commis, employés, ouvriers, vivant de leur travail personnel sans le secours d'un capital engagé.

Ces exemptions, ainsi que les dispositions de la contribution des patentes, font qu'elle est supportée, pour la majeure partie par les petits commerçants et les petits industriels, tandis que la finance et certaines grandes maisons de commerce en sont relativement peu touchées.

Aussi des protestations ont-elles souvent déjà eu lieu, surtout en ce qui concerne l'application aux grands magasins, vendant des marchandises diverses, d'un seul droit fixe équivalent à celui de la profession la plus imposée qu'ils exercent.

Ces protestations sont absolument fondées, mais l'inégalité contre laquelle elles s'élèvent est essentiellement liée à l'application d'un droit fixe, quel qu'il soit. L'application d'une patente pour chaque profession exercée ne peut être admise d'une façon générale, car elle serait la ruine du petit commerce, surtout dans les campagnes; et il ne semble pas qu'on puisse l'effectuer seulement à partir d'une importance commerciale quelconque, qui constituerait une limite arbitraire, de chaque côté de laquelle les principes de taxation seraient contradictoires. Une semblable mesure, en outre des perturbations de tous genres qu'elle serait susceptible d'apporter, formerait un véritable attentat au bon sens.

La solution de cette question épineuse serait peut-être dans la suppression du droit fixe et l'établissement du droit proportionnel progressif, d'après la valeur locative et l'importance du personnel, selon les professions, mais sans s'occuper de l'importance de la population..... en attendant que la création d'un système d'impositions n'atteignant que la fortune acquise, vienne permettre de supprimer absolument celle du droit au travail, qu'on appelle la contribution des patentes.

En attendant cette réforme entière du régime fiscal, la patente serait beaucoup améliorée si elle était appliquée soit d'après le chiffre d'affaires frappé selon une taxe professionnelle, soit, ce qui serait théoriquement la perfection en ce genre, d'après les bénéfices réellement réalisés.

On s'accorde généralement pour regarder cette dernière solution comme impraticable; mais on prétend aussi que la taxation sur le chiffre d'affaires est impossible... quoiqu'elle soit appliquée dans certains pays étrangers.

On lui reproche surtout son caractère inquisitorial (?) comme si l'inquisition ne frappait pas bien davantage les citoyens en matière de contributions indirectes, d'héritage, en ce qui concerne la loyauté des transactions, l'état sanitaire des marchandises, etc.

L'inquisition fiscale est ancrée dans nos mœurs; mais si on la supporte aisément dans les désagréments qu'elle nous impose souvent sans raison, on se refuse à s'y soumettre alors qu'il serait de l'intérêt bien compris de chacun qu'elle fût appliquée.

C'est que, en matière d'imposition, chacun de nous, en France, cherche à échapper au fisc, en tout ou partie, fût-ce à l'aide d'une supercherie, et exige en même temps que son prochain — lorsque c'est un concurrent — en subisse lourdement le poids.

Malgré son iniquité fondamentale, la patente est entrée dans les mœurs et possède même l'approbation de ceux qui la subissent, parce qu'ils se figurent qu'elle entrave la concurrence qu'ils auraient à supporter sans cela.

Il semble que le paiement de la patente devrait donner droit à la protection du gouvernement contre la concurrence illégale, et assurer le libre exercice des professions patentées. Il n'en est rien pourtant, puisque l'Etat a apporté son appui le plus ouvert à la création des sociétés privilégiées et concurrentes du commerce, désignées sous le nom de *coopératives de consommation*, et que la régie, les octrois, etc., peuvent apporter de nombreuses entraves au commerce et à l'industrie sous le prétexte, souvent peu fondé, d'empêcher ou réprimer la fraude.

Législation actuelle. — Nous indiquons ci-dessous les dispositions générales de la législation des patentes, telles qu'elles ont été établies par la loi du 25 avril 1844 et conservées depuis lors:

L'article premier est ainsi conçu :

« Tout individu, français ou étranger, qui exerce en France un commerce, une industrie, une profession non compris dans les exceptions (indiquées plus haut) déterminées par la présente loi, est assujetti à la patente. »

L'article 2 divise la contribution des patentes en deux droits: le droit fixe et le droit proportionnel.

Le droit fixe, aux termes de l'article 3, est établi de trois manières différentes suivant la nature des professions : 1° eu égard à la population et d'après un tarif général; 2° eu égard à la population, mais d'après un tarif exceptionnel; 3° sans égard pour la population.

Les professions sont, d'après ces trois manières d'assiettes, réparties dans trois tableaux désignés par les lettres A, B, C.

Le même article, complété par la loi du 18 mars 1850, spécifie que : « sont réputés marchands en gros ceux qui vendent habituellement à d'autres marchands. »

L'article 4 décide que les professions non prévues dans ces tableaux subiront la patente par voie d'assimilation aux professions les plus ressemblantes, et que cette assimilation sera soumise à la sanction législative, lors de la revision de la contribution des patentes qui doit avoir lieu tous les cinq ans.

Les articles 5 et 6 fixent le rôle du chiffre de la population dans l'établissement du droit fixe.

L'article 7 déclarait qu'un seul droit fixe était applicable à un même patenté : celui afférant à la profession la plus imposée parmi celles exercées. La loi du 18 mai 1850, article 19, a établi que certains commerçants ayant plusieurs magasins de même espèce ou d'espèces différentes pouvaient être frappés, en outre du droit fixe pour l'établissement donnant lieu à l'imposition la plus élevée, d'un demi-droit fixe pour chacun des autres établissements séparés, sans que le double du droit fixe principal puisse être dépassé.

L'article 8 fixe le rapport du droit proportionnel avec la valeur locative suivant

les professions exercées ; rapport qui va du quinzième pour les gros patentables, au cinquantième pour les petits. Le même article désigne également les patentables exempts du droit proportionnel.

L'article 9 indique les locaux qui doivent servir à l'estimation de la taxe et les bases à l'aide desquelles leur valeur peut être évaluée.

L'article 10 détermine que le droit proportionnel est payé dans chacune des communes où sont répartis les locaux servant à l'exercice de la profession imposée, et l'article 11 spécifie que les locaux non distincts, dans lesquels plusieurs professions sont exercées, payent la taxe la plus élevée ; mais lorsque ces locaux sont distincts, chacun d'eux n'est imposé que pour la profession qu'on y exerce.

L'article 12 est relatif à l'accroissement de population et aux modifications qui en résultent ; les articles 13, 14 et 15 désignent les catégories et les personnes exemptées de l'impôt de patente ; l'article 16 étend l'application de la patente à tous les associés en noms collectifs, lesquels paient tous demi-droit, alors que l'associé principal paie seul le droit fixe entier.

La contribution des patentes est due pour l'année entière par toute personne exerçant au 1er janvier une profession imposable. Seuls, le cas de décès ou la faillite déclarée peuvent motiver la décharge des droits restant à courir.

Taxes professionnelles. — Les taxes applicables à l'Epicerie selon les dispositions de cette loi sont établies d'après les bases suivantes :

	Classe du Tableau A	Taux du droit proportionnel
Epicerie en gros	(1re classe).	20e habitation. 30e magasins.
Epicerie demi-gros	(2e —).	20e —
Comestibles	(4e —).	30e —
Epicerie en détail	(5e —).	30e —
Epicier regrattier	(7e —).	50e —

Lorsque le commerçant en demi-gros ou détail occupe plus de dix employés et moins de cent, le taux du droit proportionnel est porté au dixième. S'il en occupe plus de cent, ce taux est du huitième. Il est en outre frappé d'une taxe déterminée et d'une taxe par employé fixée comme suit s'il occupe moins de cent personnes.

Dans les villes de :	TAXES déterminée	par employé
100.000 âmes et au-dessus...	100	25
50.000 à 100.000 âmes	50	20
50.000 et au-dessous..	30	15

Ces taxes sont portées au double lorsque le nombre de personnes occupées est de cent ou au-dessus.

Le droit fixe, établi selon les classes est dans les communes de :

Population	1re cl.	2e cl.	3e cl.	4e cl.	5e cl.
2.000 hab. et au-dessous	35	25	12	7	3
2.001 à 5.000	45	30	15	9	4
5.001 à 10.000	60	40	20	12	5
10.001 à 20.000	80	45	25	15	8
20.001 à 30.000	120	60	30	20	8
30.001 à 50.000	180	90	45	30	12
50.001 à 100.000	240	120	60	40	16
Au-dessus de 100.000	300	150	75	50	20
A Paris	400	200	75	50	20

NOTA. — La législation des patentes est l'objet d'une proposition de modifications importantes, en instance devant le Parlement depuis de longues années.

Lorsqu'elle aura donné lieu à transformation de la législation rapportée ci-dessus, le texte en sera publié dans l'*Annuaire général de l'Epicerie française*.

PATISSERIE. — Pâte préparée et cuite au four, composée le plus souvent de farine, d'une matière grasse, d'œufs, de sucre et d'aromates, ou de farine avec l'un de ces agents seulement.

Historique. — La pâtisserie doit avoir pris naissance à une époque à peu près semblable à celle où la panification fut découverte. L'idée d'incorporer à la pâte quelques assaisonnements, tels que des substances grasses ou des matières sucrées, suffit à la créer. Aussi a-t-elle existé de tout temps et chez tous les peuples, dont beaucoup consomment encore une sorte de gâteau national. Dans les pays même où il n'est pas fait usage du pain, la pâtisserie n'est pas inconnue. En Chine, il se fait une grande consommation de gâteaux, dont la base est le riz cuit à l'eau, mais qui est encore inférieure dans ce pays à celle de gâteaux secs faits avec de la farine de sésame et renfermant des confitures desséchées.

En France, le gâteau national fut, au Moyen âge, la fouace, sorte de galette de fleur de farine et de beurre, qui a donné naissance au gâteau feuilleté. En Angleterre, ce sont les « puddings », à base de farine, de graisse et de raisins.

Industrie, Commerce. — La pâtisserie se divise en plusieurs parties, comprenant les gâteaux légers, les biscuits et les gâteaux secs, et les pâtés.

La première partie est restée en quelque sorte l'apanage exclusif du commerce de la pâtisserie, qui les prépare au fur et à mesure de la vente. Les deux autres sont en grande partie fabriquées par des industriels spéciaux, dont les procédés sont décrits aux mots *Biscuits* et *Pâtés*.

Les *petits fours*, gâteaux desséchés à une chaleur douce et décorés à l'aide de sucre, de fruits et surtout d'amandes, ainsi que les *macarons*, sont concurremment préparés par les pâtissiers et les fabricants de biscuits.

Le *pain d'épices*, préparé comme l'était toute l'ancienne pâtisserie, avant que l'on connût le sucre, à base de miel, forme également une industrie spéciale.

Le commerce de l'épicerie débite surtout des pâtisseries sèches (biscuits et petits fours) ; cependant certaines maisons de luxe débitent également des petits fours frais, ainsi que des gâteaux analogues.

PAVOT. — Genre de plantes annuelles ou vivaces, type de la famille des papaveracées, donc le suc est d'un blanc laiteux, à feuilles alternes, à fleurs grandes et solitaires au bout d'un long pédoncule, et formées d'un calice à deux sépales herbacées et d'une corolle à quatre pétales. Le fruit est une capsule globuleuse, à fausses cloisons et contenant un très grand nombre de petites graines.

Le pavot est originaire de l'Orient. Il est actuellement répandu dans toutes les contrées tempérées de l'Europe et de l'Asie. Le pavot des moissons ou coquelicot en forme une variété. Le pavot renferme, localisé dans sa capsule, un suc ayant des propriétés soporifiques, dont l'énergie varie suivant les espèces. Cette propriété, connue depuis une haute antiquité, avait fait, dans la mythologie, donner sa fleur comme attribut à Morphée, le dieu du sommeil.

Les Orientaux le cultivent pour ce suc dont ils extrayent l'*opium*.

Les graines du pavot noir renferment une huile estimée (Voir *œillette.)* Une de ses variétés est cultivée en Europe dans ce but, particulièrement dans le nord de la France.

Le pavot sec n'est guère débité que par les maisons d'Epicerie qui tiennent également l'herboristerie.

PAXARETE. — Le paxarète ou pajarète est une sorte de xérès blanc sucré, produit par le cépage Pédro-Ximenès et possédant un parfum spécial. Son nom lui vient d'un ancien monastère situé à quelques kilomètres de Xérès.

Ce vin est débité par certaines Epiceries de luxe.

PAYA. — Boisson fermentée préparée avec la *cassave* et consommée au Brésil.

PECHE. — Fruit du pêcher, arbre de la famille des rosacées et du genre amandier, originaire de la Perse.

Les pêchers, d'une culture très ancienne et ayant produit, par suite, un grand nombre de variétés, sont des arbres de taille moyenne à feuilles alternes, simples et lancéolées; leurs fleurs, roses, à cinq pétales, donnent naissance à un fruit globuleux à péricarpe charnu, marqué d'une légère incision, à noyau résistant, creusé de vermiculures profondes, renfermant l'amande.

La pêche est un fruit délicat, très aqueux et riche en sucre et en pectine. C'est un excellent manger, mais il ne se conserve pas à l'état naturel par suite de sa teneur en eau.

On le conserve sous diverses formes.

Pêche.

Entières et non pelées, les pêches sont conservées dans un sirop léger, selon le procédé Appert.

On en prépare des compotes, des confitures et on les conserve également, parfois, à la façon des prunes, c'est-à-dire en les séchant.

Les pêches peuvent être séchées avec leur peau ou après avoir été pelées, mais le plus souvent elles sont séchées sans avoir subi cette opération.

Quand on les pèle, le pelage se fait à l'aide de machines lorsqu'il s'agit de fruits durs à noyau adhérent. Les pêches tendres, placées dans un panier en fil de fer, sont plongées dans une lessive bouillante de carbonate de potasse pendant quelques secondes; le panier est, aussitôt après, plongé dans un bain d'eau courante. Le pelage s'effectue aisément.

Les pêches sont ensuite coupées par moitié, en suivant la ligne de suture; le noyau est enlevé, puis on les place sur des claies et on les soumet au blanchiment à la vapeur. Elles sont placées

ensuite dans la chambre de séchage d'où elles sortent dures et cassantes. Pour leur obtenir la souplesse nécessaire, on les fait ressuer.

L'Epicerie vend des pêches glacées, en compotes et en confitures ainsi que des pêches sèches ou évaporées.

Ces dernières proviennent le plus généralement de Californie.

PECHURIN. — On désigne ainsi le fruit d'une espèce de laurier de la Colombie et du Brésil qui est employé comme condiment dans la cuisine indigène. Au Venezuela, on le fait quelquefois entrer dans la confection du chocolat pour lui donner un parfum spécial et en faciliter la digestion.

PECTINE. — Principe particulier existant dans un grand nombre de substances végétales, et qui permet à leur suc de se prendre en gelée dès qu'il est soumis à l'action de la chaleur. Le coing, la pomme, la groseille, la carotte, la betterave, etc., etc., contiennent de notables quantités de pectine.

PECTORAL. — Qui se rapporte à la poitrine.

On donne ce nom à tous les produits pharmaceutiques, ainsi qu'aux bonbons vendus dans le commerce, employés comme adoucissants pour le rhume. L'Epicerie débite des pâtes pectorales, ce sont : les pâtes de *jujube*, de *lichen*, de *guimauve* et de *réglisse*.

Beaucoup de bonbons à base de gomme ou de réglisse sont également considérés comme pectoraux.

L'Epicerie débite encore des fruits pectoraux, ce sont : des figues grasses, ainsi que des dattes et des jujubes desséchés.

PEMMICAN. — On désigne ainsi une sorte de hachis de viande desséchée et compressée, qu'on emporte généralement dans les voyages lointains d'exploration.

Cet aliment possède, sous un très petit volume, des qualités éminemment nutritives.

PEPSINE. — Ferment contenu dans le suc gastrique et qui constitue le principe actif de la digestion. Dans un milieu acide, il transforme les matières albuminoïdes en *peptones*.

On l'extrait couramment de la muqueuse stomacale du porc ou du chien, mise à macérer dans une solution d'acide chlorhydrique dans l'eau, à 1 %.

Par filtrage et évaporation, on obtient cette substance en paillettes. Additionnée d'amidon, de dextrine ou de sucre de lait, elle forme une pâte.

La pepsine n'a qu'un emploi industriel, qui est de servir à la préparation des *peptones*.

Sa consommation directe, sous forme de pilules, cachets, vins ou élixirs constitue un médicament.

Le commerce de la pepsine en nature est donc du ressort de la droguerie; celui des produits à base de pepsine rentre dans l'exercice de la pharmacie.

PEPTONATE. — Composé formé de *peptone* et d'un sel minéral.

Le commerce des peptonates, destiné à traiter des affections particulières, est du ressort de la pharmacie.

PEPTONE. — La peptone est une substance alimentaire produite par la digestion de matières albuminoïdes par la pepsine, la pancréatine ou d'autres sucs ayant une action analogue.

Elle se présente soit en poudre granuleuse, soit en petites masses spongieuses, friables, d'une légère teinte jaunâtre, d'une odeur légèrement animale, d'une saveur un peu amère et saline à la fois. Elle est aisément soluble dans l'eau.

On la prépare en soumettant de la viande dégraissée et hachée à l'action du suc peptique, jusqu'à ce qu'elle soit complètement transformée.

Industriellement, on emploie comme agent peptonisant, suivant que l'on a en vue de produire un médicament spécial ou un simle aliment, soit de la *pepsine*, qui donne la peptone pepsique; de la pancréatine, substance extraite du pancréas des animaux, notamment du chien, qui donne la peptone pancréatique; de la papaïne (extraite de la *papaye*), du suc de *l'agave*, etc.

Quel que soit l'agent employé, on obtient d'abord un liquide qui est soumis à l'ébullition pour coaguler l'albumine qu'il renferme, puis à plusieurs filtrages et à l'évaporation.

Les peptones commerciales sont souvent soumises à moins de traitement, quand on a seulement en vue de produire un aliment. Ce sont, en ce cas, plutôt des viandes peptonisées que de la peptone réelle. Elles représentent cependant, comme valeur alimentaire, de cinq à huit fois leur poids de viande.

Les peptones bien fabriquées servent à produire un bouillon excellent et très nutritif; mais elles sont d'un prix élevé.

On en fabrique de qualité inférieure, dans lesquelles des matières gélatineuses entrent en grande proportion. La peptone ainsi produite forme peut-être encore un aliment très actif, mais de prix de revient bien moindre, d'une teinte brunâtre et d'un goût repoussant.

On vend également, sous le nom de peptone un produit nutritif, dénommé aussi *albumose*, et que l'on obtient en traitant la viande par de la vapeur d'eau surchauffée et acidifiée par l'acide chlorhydrique.

Le lait, cette « viande liquide », sert aussi, par les mêmes moyens, à la préparation de peptones spéciales.

La peptone, quel que soit son moyen de production, est un aliment concentré, et, à ce titre, est vendue par l'Epicerie, en flacons, en pots ou en boîtes de fer-blanc.

Elle est préparée et importée par des fabricants spéciaux qui en fournissent l'Epicerie directement ou par l'intermédiaire des droguistes et négociants en conserves.

Certains fabricants de produits alimentaires font entrer la peptone dans ces produits, tels que : bouillons concentrés, pastilles nutritives, biscuits ou pâtes pour potages, etc.

PERLASSE. — Qualificatif donné aux potasses granulées les plus blanches, et qui provient des mots anglais *pearl ashes* signifiant cendres perlées.

PERSICOT. — Liqueur de table à base d'alcool et de noyau de pêche, et dans laquelle entrait, à l'origine, du persil.

Cette liqueur est surtout employée en confiserie et en pâtisserie pour aromatiser certains produits.

PERSILLÉ. — Nom générique donné aux fromages dont l'intérieur est parsemé de points verdâtres comme s'ils étaient assaisonnés de persil.

Persillé de chèvre. — Le persillé de chèvre se rencontre dans les Alpes de Savoie, dans la région de Thônes et du Grand-Bornand, ce fromage est très bon, mais il est rarement bien réussi.

PERTE. — Commercialement, la perte se conçoit des deux façons suivantes:

En comptabilité, la perte est le surcroît des dépenses sur les recettes ou du passif sur l'actif. Elle peut provenir d'un excès de dépenses à titre de frais généraux, d'une dépréciation dans la valeur des marchandises, de ventes faites inconsidérément à un prix inférieur au prix de revient, d'un coulage, d'une fuite quelconque ou de tout cas fortuit.

Autrement, la perte est la destruction ou la disparition de marchandises ou d'objets quelconques.

En matière de transports, la perte dûment constatée donne lieu à remboursement de la valeur d'achat de la marchandise, du prix de transport qui a pu être perçu à son sujet, et de l'indemnisation du profit certain qui aurait été fait.

On entend par profit certain celui qui était assuré à l'avance, c'est-à-dire, par exemple, lorsque les marchandises perdues étaient déjà l'objet d'une revente avantageuse pour le destinataire; mais les tribunaux se refusent, le plus souvent, à tenir compte des bénéfices possibles ou même probables, que celui-ci aurait pu faire.

Lorsque la perte est totale, le transporteur ne peut faire entrer en déduction de l'indemnité aucune supputation de déchet de route. Il en est autrement si la perte n'est que partielle. (Voir *Avaries* et *Déchets de route.)*

Les marchandises transportées sous la forme de colis postaux sont placées sous un régime spécial, qui fixe l'indemnité maximum à percevoir dans chaque catégorie. (Voir *Colis postaux).*

Les autres objets transportés par le service des postes et qui n'ont fait l'objet d'aucune recommandation, ne peuvent donner lieu à aucune indemnité.

PESAGE. — Action de peser.

Le pesage, suivant qu'il a pour but de connaître la pesanteur ou la densité d'un produit quelconque, s'effectue à l'aide de divers instruments.

La connaissance de la pesanteur est obtenue à l'aide de *balances* et de *poids.*

Celle de la densité, c'est-à-dire le rapport du poids au volume, exige à la fois l'emploi d'instruments spéciaux : *pèse-alcool, pèse-lait,* etc., etc., et la connaissance des méthodes de rectification des indications fournies par ces instruments.

Ces méthodes de rectification forment l'objet de tables calculées à l'avance et qui sont, le plus souvent, vendues avec les instruments qu'elles concernent.

PESE-ACIDE, PESE-ALCOOL, PESE-SELS, PESE-SIROPS, etc. — *Aréomètres* (Voir ce mot) destinés à indiquer la densité des divers liquides et qui ne diffèrent les uns des autres que par leur graduation. (Voir aussi *Acidimétrie, Alcalimétrie* et *Alcoomètre.)*

PESE-LAIT. — Le pèse-lait, dénommé

aussi lactodensimètre, est un aréomètre gradué d'une façon spéciale permettant de s'assurer si le lait examiné présente une densité normale.

Mais la densité du lait n'est qu'une indication bien incomplète de sa nature; car elle peut être modifiée par l'addition d'eau, qui diminue la densité, et par l'écrémage qui l'augmente. Ces deux fraudes conjuguées peuvent se compenser, de telle sorte que le pèse-lait peut indiquer un lait normal, alors qu'il a été, *à la fois*, écrémé et mouillé.

Si l'une de ces deux fraudes seulement était effectuée, le pèse-lait pourrait suffire à la déceler (Voir *Lait*).

PESON. — Instrument de pesage portatif, de divers systèmes. Les uns étaient établis selon la méthode des balances romaines (Voir *Balances*), et d'autres

Peson à romaine.

comportaient un ressort dont la résistance, constatée à l'avance, était gravée sur une tige que la tension mettait plus ou moins à découvert. Les inconvénients de ces sortes d'instruments, dont l'exactitude était très relative, en ont fait peu à peu abandonner l'usage.

PETIT-FOUR. — Petites pâtisseries employées pour le dessert.

Les petits-fours à base de pâtes d'amandes ont une conservation de quelques jours, et sont vendus par un assez grand nombre de maisons d'Epicerie, surtout dans les grandes villes. L'emploi de fécule de pomme de terre, dans la préparation des sortes ordinaires de ces petits-fours, nécessite cependant leur écoulement assez rapide, car ils se durcissent au bout de quelques jours.

Les gâteaux frais, de très petite dimension, qui portent aussi le nom de petits-fours, sont vendus par beaucoup moins d'épiceries ; car l'écoulement de ceux-ci doit être effectué jour par jour.

Enfin, on donne aussi le nom de petits-fours à cetains articles d'amandes, de fruits confits, etc., généralement garnis de papier plissé, qui sont également destinées à être servis au dessert.

L'Epicerie se pourvoit des petits-fours ordinaires ainsi que des fours frais auprès des fabricants de biscuits, qui se livrent aussi à cette production. Cependant les fours frais sont, quelquefois vendus par des épiceries qui les fabriquent elles-mêmes.

PETROLE. — Ce mot, qui signifie littéralement *huile de pierre*, sert à désigner les hydrocarbures liquides naturels que l'on trouve dans le sein de la terre.

Tous les pétroles contiennent à peu près les mêmes éléments, qui sont : une substance extrêmement volatile, des huiles et des matières grasses, mais qui entrent dans leur composition dans des proportions très variables, suivant le lieu de la production.

La nature originelle du pétrole n'est pas encore déterminée d'une façon absolue. Les uns supposent qu'il est le produit de la décomposition lente de plantes et animaux marins enfouis dans les cavités terrestres, soit par des cataclysmes partiels, soit de toute autre manière. Les gisements de pétrole renferment toujours, en effet, de l'eau salée en proportion assez grande. D'autres y voient le résultat de la condensation des gaz formés par la houille, sous l'action d'une haute température. Enfin M. Berthelot attribue sa formation à l'action de la vapeur d'eau sur les carbures métalliques surchauffés.

Historique. — Le pétrole est connu, et il en a été fait usage de diverses manières, depuis la plus haute antiquité. Les murailles de Babylone étaient construites en briques formées de terre et de sables agglomérés à l'aide de pétrole.

La destruction de Sodome et de Gomorrhe et de quelques autres cités de la vallée primitive du Jourdain semble due à une éruption de pétrole, expulsé par une pression formidable des gaz qu'il dégage. La mer Morte est le résultat géologique de ce cataclysme, et les dégagements pétroliques et bitumineux qui s'effectuent toujours à sa surface témoignent que le gisement de ces substances n'est pas épuisé.

En Chine, en Perse et sur les bords de la Caspienne existent, depuis les temps les plus reculés de l'histoire, des dégagements de gaz et de liquides pétroliques

dont quelques-uns produisent des flammes qui se sont toujours entretenues. Ces phénomènes naturels ont donné lieu, ou tout au moins aidé puissamment à accréditer la religion des Guèbres, adorateurs du feu ; et depuis Zoroastre, la ville de Bakou a vu, pendant plus de deux mille ans, des milliers de pèlerins guèbres et parsis venir chaque année, du fond de l'Inde, faire leurs dévotions devant ce domaine du feu éternel.

Les Egyptiens faisaient usage du pétrole pour enduire les bandelettes de leurs momies. Ils l'utilisaient aussi, au moyen de bains et de frictions, pour la guérison de plaies et de douleurs.

En Sicile, en Arménie et en Perse, il en existe des sources dont les produits sont connus et utilisés, depuis l'époque de la Grèce antique, comme combustible et même pour l'éclairage. Enfin, dans certaines régions de la Chine, les gaz pétroliques que le sol laisse filtrer sont, depuis plus de deux mille ans peut-être, précieusement recueillis à l'aide de réservoirs analogues à nos gazomètres et conduits, par des tuyautages en bambous, dans les habitations, où ils fournissent la chaleur et la lumière.

Le pétrole, connu depuis longtemps sous une infinité de noms, du reste, n'est donc pas une découverte récente ; mais l'idée d'une exploitation régulière et d'applications pratiques industrielles n'était venue à personne, jusqu'à ce que le hasard vînt démontrer l'importance des gisements de cette substance.

C'est en Amérique, où l'existence du pétrole était également connue depuis longtemps par les Indiens, qui l'utilisaient comme medicament externe et comme purgatif, que cette découverte eut lieu.

Ainsi qu'il est dit plus haut, le pétrole se rencontre toujours allié à l'eau salée. Les sources qui s'épanchent naturellement de la roche, dans certaines contrées, laissent donc sourdre parfois aussi une eau saumâtre que, poussés par le manque de sel, les pionniers des régions américaines songèrent à exploiter. Les écoulements naturels ne les satisfirent bientôt plus, et on tenta, par des sondages, de suppléer à leur insuffisance. Plusieurs de ces sondages donnèrent le résultat attendu, en fournissant abondamment de l'eau salée ; mais d'autres contrarièrent les intentions des auteurs de l'entreprise en donnant, au lieu d'eau, un liquide brun foncé, visqueux et presque opaque qui n'était autre que le pétrole natif.

Quoique la découverte des sources abondantes date du commencement du XIX^e^ siècle et que les sources naturelles du pétrole d'Amérique fussent connues déjà au siècle précédent l'utilisation industrielle de ce liquide ne commença à s'étendre qu'en 1845 par son application au graissage des machines.

Vers 1850, le raffinage du pétrole, d'après les procédés employés pour les schistes, permit d'appliquer à l'éclairage de la ville de Pittsburg celui provenant de sources naturelles, ou de puits dans lesquels on l'avait trouvé au lieu de l'eau salée cherchée.

Ce n'est qu'en 1859 que le premier puits destiné à la recherche du pétrole fut foré, et le 28 août, après trois mois de travail, le gisement fut atteint à cent soixante et onze mètres de profondeur. Ce forage, où la pompe dut être apliquée dès l'origine, donna régulièrement 4.000 litres par vingt-quatre heures.

Dès lors, une fièvre de forage envahit le pays. Tout terrain de nature à renfermer des gisements de pétrole fut acheté à prix d'or ou exploité par ses propriétaires. Mais, si nombre des sondages effectués fournirent des résultats dépassant de beaucoup ceux espérés, un bien grand nombre d'autres furent entrepris en vain. Des incendies considérables causés, ou par le feu du ciel ou par l'inexpérience, vinrent bien des fois ravager la région du pétrole, et les brusques éruptions inattendues de sources de pétrole d'une grande puissance causèrent également d'énormes dégâts. Aussi cette opinion a-t-elle été émise qu'il a été autant enfoui de dollars dans la Pensylvanie qu'elle en a procuré jusqu'ici.

Gisements. — Pour comprendre les divers phénomènes auxquels ont donné lieu le forage des puits à pétrole, il suffit de se rendre compte de la disposition des gisements. Ceux-ci sont généralement répartis dans des cavités ou fissures du roc. Lorsque ces fissures, sont perméables, le pétrole s'infiltre lentement et, quand la forme du terrain le permet, vient sourdre à la surface du sol, ou bien le gaz s'échappe peu à peu. Quand au contraire, les cavités sont parfaitement étanches, le gaz y atteint parfois, soit sous la pression du terrain, soit par suite de sa production continue, une compression formidable.

Comme les diverses substances qui constituent le gisement : gaz, huile et eau, se répartissent selon leur densité, et que ces cavités sont très irrégulières de forme, on se rend compte que, suivant la partie de cette cavité où le trou de

sonde aboutit, l'on rencontre des substances diverses, c'est-à-dire du gaz dans la partie supérieure, de l'huile dans la partie médiane ou de l'eau salée dans la partie inférieure.

Lorsque le gisement subit une assez forte pression des gaz et que le forage rencontre la partie liquide, il se produit ces éruptions dont nous avons parlé, et par lesquelles l'huile ou l'eau est expulsée par le trou de sonde, parfois à une grande hauteur dans l'atmosphère, et pendant un laps de temps plus ou moins long, suivant l'importance du gisement et la force de compression qu'il possède.

Lorsque l'huile ne sort pas naturellement ou quand le débit naturel d'une source jaillissante vient à cesser, l'exploitation a lieu au moyen de pompes.

Si le forage atteint la partie supérieure du gisement, c'est du gaz qui s'échappe, parfois avec une formidable violence.

Les dégagements naturels et artificiels de gaz pétroliques ont été mis à profit par les Américains, à l'instar des Chinois, pour éclairer et chauffer plusieurs cités des Etats-Unis, à l'aide d'une canalisation établie à cet effet.

Exploitation. — L'exploitation du pétrole s'effectuait d'une façon régulière, dans la région du Caucase, depuis 1821. Elle y constituait un monopole qui n'a été aboli qu'en 1872. Mais l'extraction ne s'est développée dans cette région que vers 1869, après que les importantes découvertes de pétrole américain eurent répandu l'emploi de cette substance.

Les puits à pétrole sont forés absolument comme les puits artésiens, à l'aide d'un tubage simple ou complexe, que l'on fait pénétrer au moyen de trépans de sondage.

En Amérique, on rencontre les nappes pétrolifères à toutes les profondeurs, depuis 10 mètres (Ohio) jusqu'à 160 mètres en certains lieux de la Pensylvanie. Au Caucase, il faut parfois descendre jusqu'à 250 mètres de profondeur. Parfois, comme à Sommerland (Californie) les puits sont forés dans la mer même, le tubage s'opposant à l'intrusion de l'eau.

Le pétrole n'est pas toujours en gisements simplement liquides ; souvent il se trouve mélangé de sables. Dans ce cas, on doit creuser de larges puits, dans lesquels on fait descendre des récipients cylindriques, ouverts des deux côtés mais pouvant se fermer par le bas, une fois remplis, à l'aide d'une soupape. Ces sables sont, à l'air libre, soumis à décantation. Dans tous les autres cas, on se contente de conduire le pétrole, coulant seul ou puisé par des pompes, dans d'immenses réservoirs où ils subissent une première purification et d'où ils sont conduits aux ports d'embarquements par wagons ou bateaux-citernes, ou par le système des pipe-lines, vaste tuyautage analogue à nos conduites d'adduction des sources.

Le pétrole brut ainsi obtenu est un composé de diverses substances, variable d'aspect et de densité, selon les contrées d'extraction du pétrole.

C'est ainsi que le pétrole brut d'Amérique est un liquide huileux, dont la densité est très variable suivant le gîte, et se tient surtout entre 780 et 870. Le pétrole de Pensylvanie est le plus léger, et forme la presque totalité de celui qui est expédié sur l'Europe pour être employé à l'éclairage.

Le pétrole brut du Caucase est plus visqueux et d'une densité beaucoup plus grande, variant de 850 à 900. On l'emploie surtout dans nos contrées, à des usages industriels.

La Roumanie et la Galicie produisent aussi des pétroles. Leur densité est très variable suivant les localités et va de 790 à 920.

En France, on peut citer le gisement de Gabian (Hérault), et il est probable que le précieux liquide se trouve en Algérie où son existence a été signalée.

Distillation. — L'emploi des richesses mises à jour par l'exploitation des gisements de pétrole a donné lieu à de nombreuses opérations industrielles dont la première est la distillation, qui a pour but d'extraire du pétrole brut les divers principes qui le composent. Par la distillation le pétrole fournit :

1° Les éthers et essences que leur volatilité extrême et leur grande facilité d'inflammation rendent très dangereux lorsqu'ils sont utilisés sans les précautions nécessaires ;

2° Les huiles légères, également purgées des substances volatiles et des produits lourds et fumeux, lesquelles constituent un éclairage précieux ;

3° Les huiles lourdes, dont les qualités lubrifiantes sont employées dans l'industrie mécanique ;

4° La paraffine ;

5° Les résidus.

Pour obtenir ces divers produits, le pétrole est soumis à la distillation dans d'immenses cornues chauffées à la vapeur, et portées progressivement jusqu'à 400° centigrades.

Les essences sont obtenues entre 15 et

180° ; leur densité varie de 0.600 à 0.740. De 180 à 250°, on obtient l'huile lampante, dont la densité varie de 0.780 à 0.820. Jusqu'à 400°, on recueille les huiles lourdes, densité 0.840, en même temps que la paraffine. L'opération terminée, il ne reste dans les cornues qu'une matière dénommée coke ou résidu, et employée comme combustible.

Les essences sont soumises elles-mêmes à une distillation appropriée, qui permet de les diviser suivant leur ordre de volatilité en :

1° *Ether* pétrolique, employé par l'industrie comme dissolvant des résines, et par la chirurgie comme anesthésique local, par suite du refroidissement brusque et profond que son évaporation extrêmement rapide détermine ;

2° *Gazoline*, employée pour l'extraction de certaines huiles ou essences végétales et la production de gaz pour les moteurs ;

3° *Benzine*, utilisée pour le dégraissage des étoffes et la dissolution du caoutchouc, de certains vernis et de la gutta-percha ;

4° *Essence minérale*, utilisée pour l'éclairage ;

5° Une *térébenthine artificielle*, appliquée à la fabrication des couleurs.

L'huile d'éclairage, appelée aussi *photogène* ou *kérosène*, doit subir, avant d'être utilisée, une préparation spéciale, dénommée *raffinage*. On reconnaît qu'elle est pure lorsqu'elle est limpide, ne dégage pas de vapeurs, et qu'à moins de 35° centigrades elle ne prend pas feu quand on en approche une allumette enflammée, qui s'éteint même en étant plongée dans le liquide.

On extrait parfois des huiles lourdes, par une distillation secondaire, un pétrole d'éclairage de qualité inférieure, dénommé *solar oil*. Ce pétrole atteint une densité d'environ 0.820 (équivalente au poids de 820 grammes le litre), possède une couleur et une odeur plus accentuées que le précédent et brûle en donnant une clarté moins vive et en fumant facilement.

La *paraffine* (Voir ce mot), distillée en même temps que les huiles lourdes, se coagule par le refroidissement. Pressée et purifiée, elle est appliquée à la fabrication de bougies.

Des huiles lourdes, évaporées à l'air, on extrait la *vaseline* (Voir ce mot), sorte de graisse neutre, imputrescible, que la pharmacie et la parfumerie appliquent à de nombreux usages.

On extrait également du pétrole un goudron analogue au goudron de houille et qui possède à peu près les mêmes qualités.

La production de ces diverses substances varie selon le lieu d'origine du pétrole brut employé.

Raffinage. — Le raffinage consiste à détruire, dans le pétrole déjà distillé, les particules imparfaitement combustibles qu'il peut encore renfermer, ainsi que d'en chasser les principes volatils ou gazeux qui sont encore retenus dans le liquide.

Cette opération, analogue à l'épuration des huiles végétales, s'effectue également par des moyens du même genre.

Le pétrole est soumis pour cela à l'action du pulvérisateur.

Comme son nom l'indique, cet appareil n'a d'autre but que de projeter le pétrole, en une fine poussière, à travers un courant d'air qui détermine l'évaporation immédiate des principes gazeux que renferme le liquide, et diminue ainsi son inflammabilité.

Après cette opération, le pétrole, additionné d'une certaine quantité d'acide sulfurique ou de potasse, est soumis à l'action d'un agitateur dont le but est de faciliter l'action destructive du bichromate de potasse ou de l'acide sulfurique sur toutes les particules incombustibles en suspension dans le liquide.

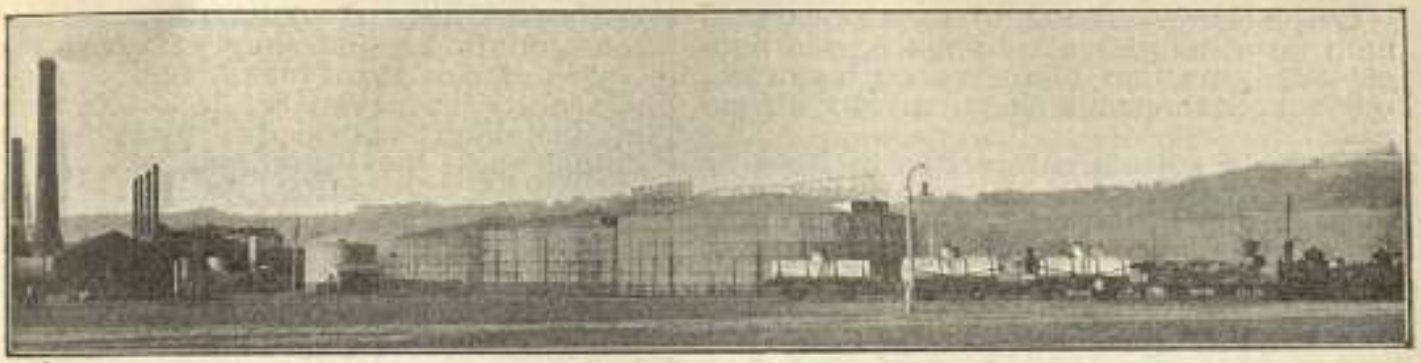
Le principe de l'agitateur, comme cet appareil lui-même, est des plus simples. C'est un réservoir de grandes dimensions, dans le fond duquel l'air, violemment projeté par le moyen d'une puissante soufflerie, détermine en s'échappant une agitation énergique et parfaite du pétrole.

L'opération du raffinage du pétrole, extrêmement simple en principe, offre dans la pratique, pour donner de bons résultats, beaucoup plus de complications.

La matière à traiter est, en effet, suivant le lieu de son origine, de nature extrêmement variable.

Par suite, la durée des opérations, le choix et la quantité des acides employés doivent également varier, ce qui donne lieu à des recherches méticuleuses, et l'art consommé du chimiste est nécessaire pour les mener à bien.

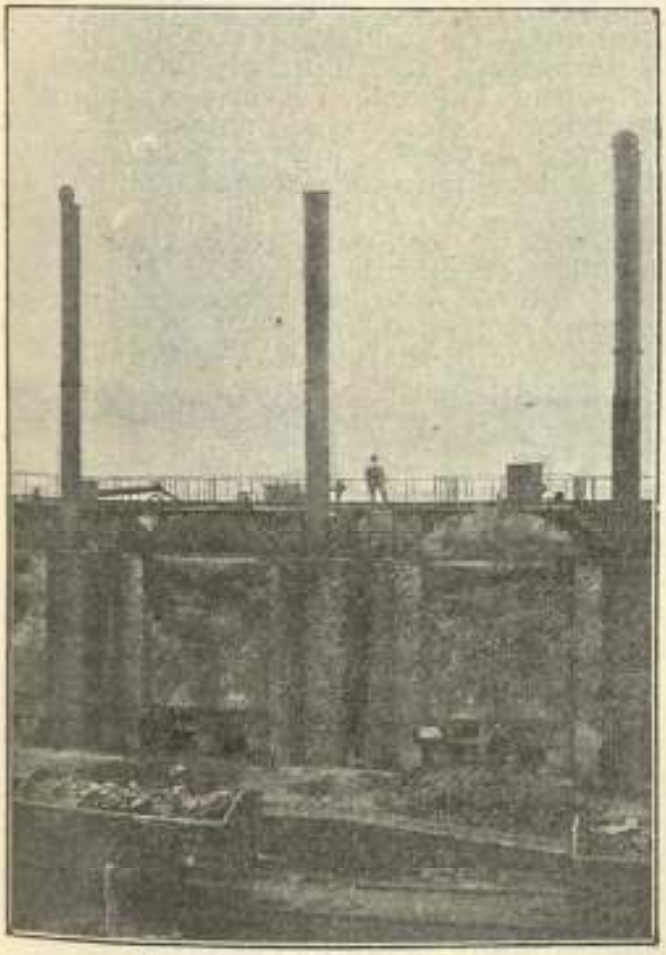
Les pétroles raffinés, en France, sont ininflammables au-dessous de 35° centigrades. En Angleterre les règlements exigent qu'ils ne puissent s'enflammer au-dessous de 49° centigrades (120° Fahrenheit). En Amérique, où le raffinage est très négligé, les pétroles sont inflammables à 30 et même 25° centigrades.



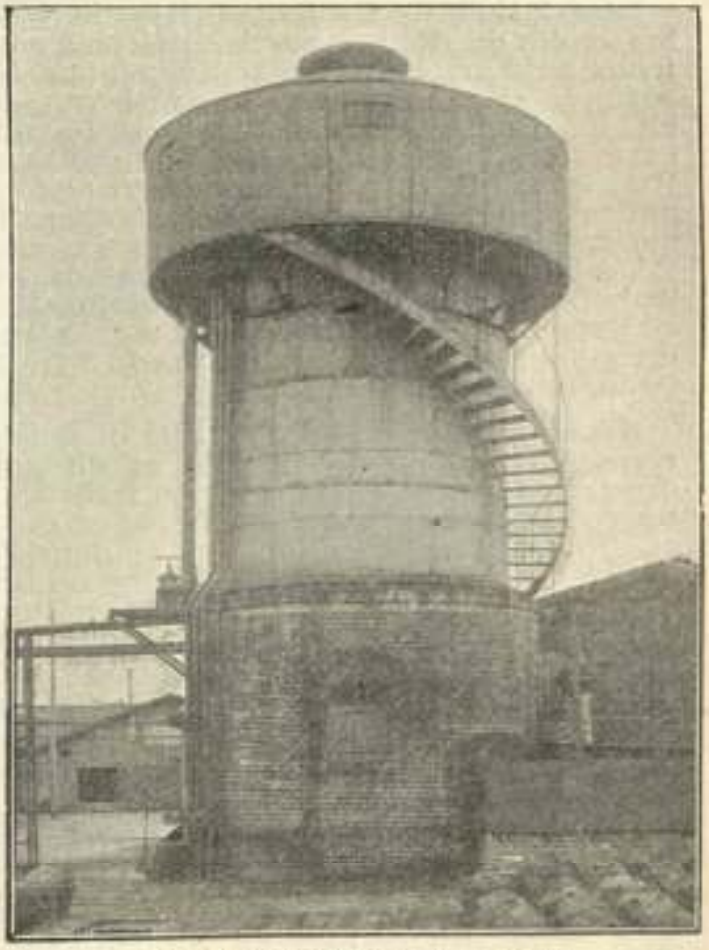
Réservoirs à Pétrole
(Vue panoramique d'une partie de l'Usine Fenaille et Despeaux, à Aubervilliers).

Commerce. — Les nombreuses applications industrielles du pétrole et de ses dérivés permettent d'en prévoir bientôt une consommation encore plus grande qu'à l'heure actuelle, surtout lorsqu'il sera employé, sous une forme quelconque, au chauffage des machines et que les moteurs à pétrole seront devenus d'un usage courant.

Des différents produits ci-dessus, l'Epicerie débite : la *benzine* en petits flacons ; l'*essence minérale*, qui sert à alimenter des lampes spéciales; l'huile ou pétrole ordinaire et *rectifié*, selon qu'il a subi ou non une épuration spéciale; enfin la même huile, sous différentes dénominations constituant des marques particulières, à son maximum de pureté et alliée parfois à des matières ayant pour objet d'augmenter son pouvoir éclairant.



Chaudières de Distillation.



Agitateur d'épuration du pétrole.

L'Epicerie débite également, sous le nom de « bougies diaphanes », des bougies de paraffine blanches ou colorées, qui servent surtout de garniture de parade.

Enfin le pétrole est encore la base de certains produits de la parfumerie, destinés au nettoyage de la tête et qui possèdent une action hygiénique marquée.

On a préconisé divers moyens pour donner au pétrole lampant plus de clarté et l'empêcher de fumer. Les moyens les plus usités consistent à y faire dissoudre un peu de naphtaline ou de camphre.

Un autre procédé a l'avantage de lui communiquer, en outre, une odeur agréable, c'est l'adjonction d'acétate d'amyle; mais, outre que ce produit est relativement coûteux, ce procédé a fait, vers 1895, l'objet d'un brevet.

Législation — *Droits.* — Depuis 1893, les droits de douane sur les pétroles sont fixés à 12 fr. 50 par 100 kilos pour les raffinés et à 9 francs pour les bruts. La loi de finances de 1903 a institué une taxe de fabrication de 1 fr. 25 par 100 kilos (1 fr. par hectolitre) sur les huiles minérales brutes entrant en raffinerie.

L'écart entre le prix de revient du pétrole brut aux raffineurs et la majoration qu'ils peuvent lui faire subir après raffinage est donc, au maximum, de 2 fr. 25 pour 100 kilos.

Réglementation. — Le pétrole et ses dérivés, les huiles de schiste et de goudron, les essences et autres hydrocarbures liquides, pour l'éclairage et le chauffage, la fabrication des couleurs et vernis, le dégraissage des étoffes ou tout autre emploi, sont distingués en deux catégories, suivant leur degré d'inflammabilité.

La première catégorie comprend les substances très inflammables, c'est-à-dire celles qui émettent à une température inférieure à 35 degrés du thermomètre centigrade, des vapeurs susceptibles de prendre feu au contact d'une allumette enflammée.

La seconde catégorie comprend les substances moins inflammables, c'est-à-dire celles qui n'émettent de vapeurs susceptibles de prendre feu au contact d'une allumette enflammée qu'à une température égale ou supérieure à 35 degrés.

Des Entrepôts et des Magasins en gros

Les entrepôts ou magasins de substances désignées ci-dessus dans lesquels ces substances ne doivent subir d'autre manipulation qu'un simple lavage à l'eau froide et des transvasements, sont rangés dans la première, la deuxième ou la troisième classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, suivant les quantités de liquides qu'ils sont destinés à contenir, savoir :

Dans la première classe, s'ils doivent contenir plus de 3.000 litres de liquides de la première catégorie;

Dans la deuxième classe, s'ils doivent en tenir de 1.500 à 3.000 litres;

Dans la troisième classe, s'ils doivent contenir plus de 1.300, mais pas plus de 1.500 litres.

Lorsque les entrepôts ou magasins doivent contenir les substances de la 2e catégorie, cinq litres de celle-ci sont comptés pour un litre de la première.

Lorsque les entrepôts ou magasins contiennent, en outre, des approvisionnements de matières combustibles, et notamment de liquides inflammables, tels que l'alcool, l'éther, le sulfure de carbone, etc. ces substances sont comptées dans l'approvisionnement total des substances dangereuses et assimilées à celles de la première ou de la seconde catégorie, suivant qu'elles émettent ou non à la température de 35 degrés centigrades, des vapeurs susceptibles de prendre feu au contact d'une allumette enflammée.

Les entrepôts ou magasins de la première ou de la deuxième classe qui renferment des substances de la première catégorie, soit exclusivement, soit jointes à des substances de seconde catégorie, sont assujetties aux règles suivantes :

1° Le magasin sera établi dans une enceinte close par des murs en maçonnerie de 2 m. 50 de hauteur au moins, ayant sur la voie publique une seule entrée qui doit être garnie d'une porte pleine, solidement ferrée et fermant à clef;

Cette porte d'entrée sera fermée depuis la chute du jour jusqu'au matin. La clef en sera déposée, durant l'intervalle, entre les mains de l'exploitant du magasin ou d'un gardien délégué par lui. Durant le jour, l'entrée et la sortie des ouvriers et charretiers seront surveillées par un préposé;

2° L'enceinte ne devra renfermer d'autre logement habité pendant la nuit que celui qui pourra être établi pour un portier-gardien et sa famille;

Cette habitation elle-même aura son entrée particulière et sera séparée du

reste de l'enceinte par un mur de 1 m. 20 de hauteur au moins sans aucune ouverture.

3° La plus petite distance de l'enceinte aux maisons d'habitation ou bâtiments quelconques appartenant à des tiers ne pourra être de moins de 50 mètres pour les magasins de la première classe, et de 4 mètres pour ceux de la deuxième;

4° Les appareils fixes ou les réservoirs contenant les liquides, auront leurs parois à une distance de 58 centimètres au moins de la face intérieure du mur d'enceinte, et seront disposés de manière à pouvoir être toujours facilement inspectés et surveillés;

5° Le sol du magasin sera dallé et bétonné avec les pentes et rigoles disposées de manière à amener les liquides, qui seraient répandus accidentellement, dans une ou plusieurs citernes étanches ayant ensemble une capacité suffisante pour contenir la totalité des liquides emmagasinés, et maintenues toujours en état de service.

Si le sol du magasin est en contre-bas du sol environnant, ou s'il est protégé par un terrassement ou massif continu sans aucune ouverture, la cuvette ainsi formée tiendra lieu jusqu'à concurrence de sa capacité des citernes prescrites au paragraphe précédent.

6° Le magasin pourra être découvert en plein air. S'il est enfermé dans un bâtiment ou hangar, ce bâtiment ou hangar sera construit en matériaux incombustibles non surmonté d'étages, bien éclairé par la lumière du jour et largement ventilé, avec des ouvertures ménagées dans la toiture;

7° Les liquides emmagasinés seront contenus soit dans des récipients en métal munis de couvercles mobiles, soit dans des fûts en bois cerclés de fer;

Le transvasement des liquides de la première catégorie d'un récipient dans un autre, situé à un niveau plus élevé, se fera toujours au moyen d'une pompe fixe et étanche.

Les fûts vides, ainsi que les débris d'emballage, seront placés hors du magasin;

8° Toutes les réceptions, manipulations et expéditions de liquides seront faites à la clarté du jour. Durant la nuit, l'entrée dans le magasin est absolument interdite;

Il est également interdit d'y allumer ou d'y apporter du feu, des lumières ou des allumettes, et d'y fumer. Cette interdiction sera écrite en caractères très apparents sur le parement extérieur du mur, du côté de la porte d'entrée.

9° Une quantité de sable ou terre, proportionnée à l'importance des approvisionnements, sera conservée à proximité du magasin pour servir à éteindre un commencement d'incendie, s'il venait à se déclarer.

Les préfets peuvent imposer en outre, les conditions qui seraient exigées dans des cas spéciaux, par l'intérêt de la sécurité publique. Dans ce cas, les arrêts d'autorisation doivent être soumis à l'approbation du ministre de l'agriculture et du Commerce, qui statue sur l'avis du comité consultatif des arts et manufactures.

Les préfets peuvent autoriser des entrepôts ou magasins établis ou exploités dans des conditions différentes de celles déterminées par l'article 5, lorsque ces conditions présentent des garanties au moins équivalentes pour la sécurité publique. Dans ce cas les arrêtés d'autorisation doivent être soumis à l'approbation du ministre de l'agriculture, du commerce, qui statue sur l'avis de comité consultatif des arts et manufactures.

Les conditions d'établissement des entrepôts ou magasins rangés dans la troisième classe sont réglées par les arrêtés d'autorisation.

Il en est de même des entrepôts ou magasins dans lesquels les liquides inflammables ne subissent ni transvasement ni manipulation d'aucune sorte, ou qui ne contiennent que des substances de la deuxième catégorie.

Les exploitants de ces entrepôts ou magasins devront en outre se conformer aux prescriptions indiquées dans les numéros 7, 8 et 9 indiqués plus haut.

Les entrepôts ou magasins dont l'approvisionnement total ne dépasse pas 300 litres de liquide de la première catégorie, ou une quantité équivalente de liquides de l'une et de l'autre catégorie, peuvent être établis sans autorisation préalable.

Toutefois le propriétaire est tenu d'adresser au maire de la commune où est situé son établissement et au sous-préfet de l'arrondissement une déclaration contenant la désignation précise du local affecté au magasin. Ce magasin sera isolé de toute maison d'habitation ou de tout bâtiment contenant des matières combustibles, parfaitement ventilé et constamment fermé à clé. Le sol sera creusé en forme de cuvette et entouré d'un bourrelet en terre ou en maçonnerie pouvant retenir les liquides en cas de fuite.

Après cette déclaration, l'entrepositaire peut exploiter son magasin, à la charge d'observer les prescriptions indiquées dans les numéros 7, 8 et 9 indiqués plus haut.

De la vente au détail

Tout débitant des substances désignées est tenu d'adresser au maire de la commune et au sous-préfet de l'arrondissement une déclaration contenant :

1° La désignation précise du local constituant le débit et de l'emplacement qui sera affecté dans sa boutique aux récipients des liquides inflammables ;

2° Les procédés de conservation et de livraison desdits liquides :

3° La nature précise des divers liquides auxquels il entend limiter son approvisionnement.

Dans le cas où le débit passerait en d'autres mains, la déclaration doit être renouvelée par le nouveau débitant.

Après cette déclaration, le débitant peut exploiter son commerce, à la charge par lui de se conformer aux prescriptions suivantes.

Les liquides de la première catégorie sont transportés et conservés chez le détaillant sans aucun transvasement lors de la réception, dans des récipients portatifs étanches, en forte tôle de fer étamé, ayant leurs fonds solidement assemblés avec le corps cylindrique au moyen de cornières extérieures munis de deux ouvertures au plus fermées par des robinets ou des bouchons hermétiques.

Ces récipients ont une capacité de soixante litres au plus. Ils portent, solidement fixée en caractères très lisibles, l'inscription sur fond rouge : *Essence inflammable.*

Ils ne peuvent, en aucun cas être déposés dans une cave, ils doivent être installés dans un point bien éclairé par la lumière du jour.

Ils sont solidement établis sur des supports en fonte ou en fer, dans des conditions telles que leur fond puisse être inspecté et dans un emplacement spécial séparé de celui des autres marchandises.

Il est établi au-dessous des robinets ou appareils de débit des cuvettes en tôle étamée destinées à recevoir les liquides qui viendraient à s'échapper pendant la livraison. Une cuvette ne reçoit qu'une seule catégorie de liquide. Ce liquide ne doit pas y séjourner : mais il est au fur et à mesure recueilli automatiquement dans un bidon étanche.

Les parois et la base des emplacements où se trouvent placés les récipients doivent, au voisinage immédiat de ces récipients, être protégées contre les infiltrations de liquides par une couverture en métal tel que fer étamé, étain ou plomb ou par tout autre revêtement imperméable.

En vue d'éteindre un commencement d'incendie chaque détaillant est tenu de conserver, hors de la portée des égouttures et cependant à proximité des récipients en un lieu d'abord facile, autant de kilogrammes de sable, en sacs de dix kilogrammes, que les récipients affectés aux liquides de la première catégorie pourront recevoir de litres, sans que le poids total du sable ainsi conservé puisse être inférieur à cent kilogrammes.

Les liquides de la première catégorie ne peuvent être livrés aux consommateurs que dans des vases étanches. Le remplissage de ces vases doit se faire soit directement sous le récipient, sans interposition d'entonnoir ou d'ajustage mobile, soit par l'intermédiaire de vases distributeurs fixes adaptés au récipient.

Ces vases distributeurs, ainsi que les tuyaux, ajustages et robinets qui les joignent au récipient sont étanches et construits en métal étamé ou en étain. Ils pourront être en verre, à la condition qu'ils seront étanches et protégés contre les chocs par des armatures métalliques.

Un même vase distributeur ne peut être affecté au débit de liquides différents.

Les liquides de la première catégorie ne peuvent être transvasés qu'à la clarté du jour.

La livraison au consommateur est interdite à la lumière artificielle, à moins que le détaillant ne conserve et ne débite les liquides dans des bidons ou burettes en métal de manière à éviter tout transvasement au moment de la vente. Ces bidons d'une capacité de cinq litres au plus, seront rangés dans des boîtes ou casiers à rebords, garnis intérieurement de feuilles de tôle étamée formant cuvette étanche.

Les liquides de la seconde catégorie sont conservés chez le détaillant dans des récipients étanches en tôle étamée, soigneusement clos et solidement établis.

Ces récipients ont une capacité de trois cent cinquante litres au plus. Ils portent l'inscription sur fond blanc: *Huile minérale.*

L'approvisionnement du débit ne doit jamais excéder trois cents litres de liquides de la seconde catégorie ou une quantité équivalente de liquides de l'une et de l'autre catégorie.

Cinq litres de substances de la seconde catégorie sont considérés comme équivalant à un litre de substances de la première catégorie.

Les liquides inflammables non régis par le présent décret qui peuvent se trouver dans le local du débit sont comptés dans l'approvisionnement total des substances dangereuses et assimilées à celles de la première catégorie, s'ils émettent à la température de trente-cinq degrés des vapeurs susceptibles de prendre feu au contact d'une allumette enflammée. L'essence de térébenthine est comptée comme substance de la première catégorie.

Les dispositions précédentes relatives aux dépots pour la vente au détail ne peuvent être suppléés par des dispositions équivalentes qu'en vertu d'une autorisation spéciale délivrée par le préfet, sur l'avis du conseil d'hygiène et de salubrité du département ; elles fixent les conditions imposées au débitant dans l'intérêt de la sécurité publique.

En ce qui touche spécialement les récipients fixes, dans lesquels certains détaillants logeraient des liquides de la première catégorie l'usage n'en peut être autorisé par les préfets qu'aux conditions suivantes :

Le détaillant justifiera qu'il a la disposition d'une cour ou de tout autre espace en plein air, assez vaste pour que les opérations de dépotage puissent y être exécutées sans danger ;

Les récipients fixes dont la capacité totale ne devra pas excéder trois cents litres, seront faits de tôle forte, étamés à l'intérieur et absolument étanches ;

Ils ne pourront être établis que dans un local distinct de la boutique du détaillant parfaitement aéré, convenablement éclairé par la lumière du jour. Ils devront être placés sur un châssis métallique, à la hauteur de un mètre au moins au-dessus du sol et à cinquante centimètres au moins des murs du local de telle sorte que la surveillance de chaque récipient demeure facile. Au-dessous sera disposée une caisse métallique destinée à recevoir les égouttures.

Chaque récipient portera en caractères très lisibles sur fond rouge les mots *essence inflammable*, ainsi que l'indication de sa capacité. Il sera muni, à la partie supérieure d'un tuyau de sûreté s'ouvrant à l'extérieur.

Il est rigoureusement interdit de fumer d'allumer ou d'apporter du feu, des lumières ou des allumettes dans le local où se trouvent les récipients fixes.

Il est interdit également d'y procéder au dépotage des fûts ou bidons et au remplissage des récipients.

Ces opérations devront avoir lieu au dehors, au moyen d'une pompe fixe et étamée établie en plein air, reliée aux récipients par une canalisation métallique continue et directement soudée à leurs parois. Une canalisation semblable conduira à l'appareil ou robinet de débit sous lequel doit avoir lieu directement l'emplissage des bidons ou burettes des consommateurs.

Les extrémités de l'une et de l'autre canalisations seront établies à distance convenable de tout appareil d'éclairage et de tout foyer.

Les opérations de dépotage et de remplissage du récipient, ainsi que le transvasement des essences pour le débit ne pourront avoir lieu qu'à la clarté du jour.

Les livraisons aux consommateurs ne pourront avoir lieu à la lumière artificielle que dans les conditions indiquées plus haut.

L'administration dans les cas où elle croira devoir autoriser l'usage des récipients fixes se réserve le droit de prescrire, en outre, toutes autres conditions qui seraient reconnues nécessaires pour sauvegarder la sécurité publique.

En cas d'inobservation des conditions d'installation fixées par le présent décret ou par les arrêtés spéciaux d'autorisation, les entrepôts ou magasins spéciaux de vente en gros peuvent être fermés et la vente au détail peut être interdite sans préjudice des peines encourues pour contravention aux règlements de police.

Le transport du pétrole ou de ses dérivés doit être fait exclusivement dans des vases en métal, étanches et hermétiquement clos, ou dans des fûts en bois également étanches et cerclés en fer.

Vente en bidons de cinq litres

Cette vente comporte les conditions suivantes :

1° Il n'existera jamais dans l'établissement plus de quatre caisses pleines, soit quarante bidons ou deux cents litres d'huile.

2° Les bidons seront conservés dans les caisses d'achat, qui seront placées dans une partie du magasin d'accès facile, éclairée par la lumière du jour, et isolée de toute matière inflammable.

3° On tiendra à proximité 20 kilogs de sable fin contenu dans une caisse ou dans des sacs.

Lorsque les débitants tiennent à la fois le pétrole en bidons et en réservoir, leur établissement est soumis, en outre, aux conditions imposées aux débits du pétrole en ce dernier état. (Décret du 20 mars 1885.)

PEUMO. — Genre d'arbres de la famille des monimiées, qui croissent sur

le versant occidental de la Cordillère des Andes.

Leur fruit composé, a la grosseur d'une grosse olive et renferme une pulpe blanche oléagineuse et d'un goût fort agréable. Le noyau est également oléagineux et produit une huile d'excellente qualité.

Les feuilles ont une odeur aromatique prononcée rappelant celle de la coriandre. Les Chiliens les emploient comme condiment, mais la pharmacopée européenne s'en est emparée comme médicament.

Le fruit et l'huile du peumo sont consommés couramment au Chili, mais ne donnent lieu qu'à une exportation à peu près nulle, quoiqu'ils soient susceptibles d'être consommés à l'étranger et de servir de matière première à des produits fort intéressants.

Le peumo ou boldo est cultivé dans nos serres et pourrait être facilement acclimaté dans le midi de la France.

PHARMACEUTIQUE. — On qualifie ainsi les produits dont la vente et la préparation sont réservées à la pharmacie.

L'*espicerie* et l'*appoticairerie*, qui avaient été exercées jusque-là conjointement, furent divisées en deux corps d'état, pour la première fois, par Louis XII, au commencement du XVI^e^ siècle. Depuis lors, de nombreuses ordonnances vinrent réglementer l'exercice de la pharmacie. A l'heure actuelle ce sont les termes des articles 32 et 37 de la loi du 21 germinal an XI, reproduits ci-dessous, qui régissent encore la matière, en attendant qu'une nouvelle législation à l'état de projet, soit devenue définitive.

ART. 33. Les épiciers et droguistes ne pourront vendre aucune composition ou préparation pharmaceutique, sous peine de 500 fr. d'amende. Ils pourront continuer à faire le commerce en gros des drogues simples, sans pouvoir néanmoins en débiter aucune au poids médicinal.

ART. 37. Nul ne pourra vendre à l'avenir des plantes ou des parties de plantes médicinales indigènes, fraîches ou sèches, ni exercer la profession d'herboriste, sans avoir subi auparavant dans une école de pharmacie ou par devant un jury de médecine, un examen qui prouve qu'il connaît exactement les plantes médicinales.

Ce texte de loi et la jurisprudence qui l'a appliquée nous permettent de poser comme principe, que tout produit et toute drogue, pouvant être utilisés couramment dans les arts ou l'économie domestique est d'une vente licite par le commerce de l'Epicerie, pourvu qu'il ne soit vendu ni *au poids médicinal ni en vue d'un usage curatif* c'est-à-dire *à titre de médicament*, et que, par contre, aucun produit composé, préparé en vue d'un usage curatif ne peut être vendu par l'épicerie ou la droguerie, même en gros.

L'appréciation de ce principe varie un peu selon les produits, les tribunaux qui ont été appelés à juger leur nature, et peut-être aussi les circonstances de fait qui ont motivé les poursuites.

Nous indiquons ci-dessous les décisions juridiques sur les produits pouvant être considérés comme douteux :

1° Produits déclarés *non-pharmaceutiques* et dont la vente est libre par toute quantité :

Sirops rafraîchissants de *gomme*, de *guimauve* et de *capillaire* (Amiens, 13 juin 1867).

Eau de mélisse (Cassation, 8 mai 1868).

Farine de lin et *Farine de moutarde* (Amiens, 21 novembre 1874).

Réglisse en pâte (Rouen, 26 avril 1876).

2° Produits dont la vente est licite, *pourvu que ce ne soit pas au poids médicinal :*

Alcool camphré.

Aloès, camphre, séné, iodure de potassium (Douai, 21 avril 1874).

Gentiane en racine (Aix, 5 avril 1875).

Quinquina concassé (Sedan, 25 avr. 88).

Huile de foie de morue pure, au litre (Cour d'Amiens, 27 novembre 1896).

Huile de ricin (Douai, 21 avril 1874).

Poudre purgative indéterminée (?) (Cassation, 16 février 1878).

Teinture d'iode industriellement préparée (Riom, 6 août 1890).

3° Produits déclarés *pharmaceutiques*, et dont la vente est *interdite, en toute quantité*, aux commerçants non diplômés:

Pastilles de soufre, de bismuth, d'ipécacuanha (Cassation, 3 avril 1862).

Pastilles de Vichy (Metz, 22 novembre 1866).

Poudre de scille (Poitiers, 11 mars 1869).

Bourrache (Douai, 21 avril 1874).

Pastilles de santonine (Lyon, 8 mars 1888).

Vin de quinquina *médicamenteux* (Cassation, 22 janvier 1876 et 26 février 1891).

Papier moutarde (Grenoble, 7 juillet 1892).

Enfin, en ce qui concerne les **thés purgatifs**, il a été rendu des jugements contradictoires, la plupart en interdisant la vente, d'autres favorables, lorsque la vente avait eu lieu en gros, par plusieurs paquets, et dans une contrée où il est d'usage d'en faire emploi au soulagement des animaux. Il est donc prudent de s'abstenir.

On voit, d'après les décisions citées ci-dessus, qui ne sont que les plus typiques, que les pharmaciens revendiquent passionnément, et pas toujours selon l'esprit légal, le monopole de tout ce qui leur paraît tenir de près ou de loin à leur profession.

Comme la sanction des poursuites qu'ils peuvent susciter, personnellement ou par l'entremise de leurs syndicats, contre les autres commerçants, est une amende de 25 à 600 francs et, en cas de récidive, un emprisonnement de 3 à 10 jours (loi du 29 pluviôse an XIII), sans préjudice des dommages-intérêts parfois élevés, on ne saurait être trop prudent.

Un point qui n'est pas clairement élucidé par la jurisprudence, est la signification exacte des mots *poids médicinal*. La pure logique donnerait à ces mots la signification de « poids auquel les produits sont employés en médecine »; mais les magistrats ont généralement estimé utile d'étendre davantage la restriction, et ces mots sont considérés comme ayant l'acception de *vente au détail*. Nous voyons, par exemple, que la vente de l'huile de foie de morue pure est permise *au litre*; sa vente par quantité moindre pourrait donner lieu à poursuites (Voir aussi *Herboristerie*).

PHENOL. — Le phénol ou acide phénique est un antiseptique extrait du goudron, et particulièrement du goudron de houille.

Suivant son état de pureté, le phénol se présente dans l'industrie sous différentes formes. Lorsqu'il est insuffisamment expurgé des hydrocarbures, il a l'aspect d'un liquide huileux et noirâtre. Quand il est dans son état de pureté le plus parfait et se présente en magnifiques cristaux, il est généralement désigné sous le nom d'acide phénique.

Le phénol a reçu de nombreuses applications en pharmacie; mais il en a encore de plus importantes dans l'industrie pour préserver de la putréfaction les matières animales, telles que les peaux lorsqu'elles doivent subir un transport prolongé, et pour préparer un grand nombre de matières utilisées par la teinture.

Le phénol est appliqué à la fabrication de certaines couleurs (aurine, coralline, etc.), ainsi qu'à la préparation de l'acide picrique et du picrate de potasse, explosifs violents.

Il est largement employé pour la désinfection des lieux contaminés, et rentre, de ce fait, dans l'économie domestique.

L'Epicerie débite, à cet effet, diverses marques de phénols en flacons, dont elle se pourvoit, soit chez les fabricants, soit dans les maisons de droguerie.

PHOSPHATE. — Sel formé par la combinaison de l'acide phosphorique avec une base.

Le *phospore*, qui forme la base des phosphates, joue dans la constitution des êtres animés un rôle important. Aussi la médecine les emploie-t-elle dans les médicaments reconstituants, alliés à la glycérine ou au sucre de lait, sous forme de glycéro-phosphates ou de lacto-phosphates.

L'agriculture en fait également un grand usage pour la constitution des engrais. Ces phosphates spéciaux se divisent de la façon suivante :

Les scories de déphosphoration ou phosphate Thomas proviennent du traitement des fontes. Elles sont livrées en poudre fine et leur richesse varie, suivant provenance, de 14 à 21 % d'acide phosphorique.

Les phosphates minéraux (apatites, coprolithes, nodules et phosphorites) se rencontrent en gisements parfois immenses, dans certains pays. Leur richesse en acide phosphorique varie de 10 à 35 %.

Les phosphates d'origine animale proviennent des os calcinés à l'air. Leur teneur varie de 33 à 40 %.

Les superphosphates sont des phosphates traités par l'acide sulfurique. Leur richesse en acide phosphorique est naturellement diminuée (elle varie de 10 à 20 %), mais celui-ci est rendu plus soluble.

L'Epicerie, dans les campagnes, met souvent des phosphates ou autres engrais à la portée des cultivateurs. Il est nécessaire de ne mettre en vente que des provenances connues, ou des engrais dont on a reconnu le titrage, afin d'éviter de faciliter inconsciemment l'écoulement de matières inefficaces, qui ont été trop souvent offertes à l'agriculture par des fournisseurs sans scrupule.

PHOSPHORE. — Le phosphore est une substance d'une légère teinte jaunâtre, transparente et flexible, d'une densité de 1,84. Il fond à 44° environ, en un liquide huileux qui bout à 290°.

A la température ordinaire, le phosphore émet des vapeurs lumineuses; il a une odeur aliacée. Il s'enflamme avec facilité, à une température (60°) voisine de son point de fusion, que suffit à déterminer le moindre frottement, et brûle avec une flamme très éclairante en répandant des fumées épaisses. Les brû-

lures qu'il détermine sont très dangereuses car ce corps, à l'état normal, est vénéneux.

Le phosphore peut prendre deux états spéciaux bien différents de celui que nous venons de décrire.

Chauffé à 70° et refroidi brusquement, il devient noir.

Chauffé dans le vide à 240°, il se transforme en une substance rouge, d'une densité plus élevée (2,34), cristallisant difficilement, ce qui lui a fait donner le nom de *phosphore amorphe*. Le phosphore rouge n'émet pas de vapeurs et est insoluble dans le sulfure de carbone et les alcalis étendus, qui dissolvent aisément le phosphore ordinaire. Enfin le phosphore rouge n'est pas vénéneux et ne s'enflammant qu'à 230°, nécessite un frottement plus énergique.

Le phosphore blanc ou rouge est l'agent le plus employé pour déterminer l'inflammation des allumettes. Il est extrait des phosphates naturels les plus riches en acide phosphorique.

PHYLLOXERA. — Genre d'insectes hémiptères qui attaquent certains végétaux, et particulièrement la vigne.

La grande reproduction de ces minuscules pucerons leur fait envahir rapidement une très grande étendue, et il est à peu près impossible d'arrêter leur invasion par des mesures seulement préventives, car elle a lieu à la fois par la surface et la profondeur du sol et par voie aérienne, le vent se chargeant du transport, parfois à de grandes distances, de l'insecte ailé.

Bien des mesures ont été préconisées pour la destruction de l'insecte. Les plus efficaces ont été, jusqu'à ce jour, l'inondation prolongée des vignes, qui détruit le phylloxera par asphyxie, et la plantation de cépages américains indemnes de cette maladie, sur lesquels on peut, au besoin, greffer des vignes indigènes.

PIASTRE. — Monnaie d'argent qui se fabrique en divers pays, et dont la valeur est extrêmement variable.

La piastre qui est de nos jours la plus employée est la piastre dite mexicaine, pièce d'argent de la dimension d'une pièce de cinq francs française, qui forme la base de la plupart des transactions dans l'Extrême-Orient.

Elle a naturellement suivi le cours de la valeur de l'argent, qui a considérablement baissé depuis un certain nombre d'années.

L'Etat français a frappé, pour ses colonies indo-chinoises, une piastre d'argent, du module de la pièce de 5 francs, destinée à remplacer la piastre mexicaine, mais qui a subi à peu près la même dépréciation (plus de 52 % en 1900).

La piastre de même module existe également en Espagne.

En Turquie, la piastre d'argent est une piécette valant environ 21 centimes. En Egypte la piastre vaut 40 paras, soit 26 centimes environ.

PICCALILY. — Condiment anglais composé d'un mélange de fruits et de légumes confits dans le vinaigre et auxquels on a ajouté de la moutarde pimentée et souvent additionnée de coriandre.

Ce produit est expédié en assez grande quantité, d'Angleterre en France, en flacons de la contenance d'une livre anglaise environ.

Les épiceries de luxe et plus particulièrement celles ayant une clientèle d'étrangers débitent des flacons de piccalily.

PICHOLINE. — Sorte d'*olive* de grosseur moyenne, d'un vert très foncé, charnue, longue et pointue. Les olives picholines sont confites pour être mangées crues, mais elles sont de qualité inférieure aux olives de Lucques et aux verdales.

PICKLES. — On nomme ainsi toute conserve anglaise de fruits au vinaigre. Les pickles sont en somme ce que nous nommons en France des *variantes*.

La seule différence qui existe entre les pickles anglais et les variantes françaises, c'est que les premiers sont composés de légumes et de fruits de qualité moins fine, taillés plus grossièrement et préparés avec beaucoup moins de soin que nos variantes.

Les pickles sont généralement préparés à base de vinaigre malté et sont très pimentés.

Il existe diverses sortes de pickles : ceux qui contiennent seulement un mélange de deux ou trois légumes, et ceux qui contiennent un mélange complet; ces derniers, les plus usités en France, portent le nom de mixed-pickles.

Les épiceries de luxe, et plus particulièrement celles ayant une clientèle anglaise, débitent toutes les sortes de pickles.

PIECE. — Le mot pièce a de nombreuses acceptions. Commercialement il ne s'emploie que pour désigner les monnaies d'une valeur définie : une pièce de

20 francs, une pièce de 10 centimes; ou une mesure vinicole.

Dans le Loiret, la pièce vaut 228 litres, ainsi que dans Seine-et-Oise et dans les Pyrénées-Orientales; dans l'Aisne, 182 à 205 litres; dans la Côte-d'Or, 228 litres; dans la Haute-Marne, 182 à 228 litres; dans l'Indre-et-Loire, 243 à 258 litres; dans la Saône-et-Loire, 212 litres; dans la Haute-Saône, 180 à 200 litres; dans l'Ain, 182 à 248 litres, et dans la Nièvre, 180 à 230 litres.

PIED. — Ancienne mesure française qui avait 0 m. 324 de longueur, se divisait en douze *pouces* et était le sixième de la *toise*. Le pied carré comportait naturellement 144 pouces ² et était le 36ᵉ de la toise ².

PIGNON. — On désigne ainsi l'amande d'une sorte de pin qui croît dans le midi de la France et surtout dans le département des Alpes-Maritimes, assez agréable au goût et qui tient le milieu entre l'amande et la noisette.

C'est un fruit très oléagineux et dont le goût est peu apprécié dans le nord de la France. Il est employé pour la confiserie et la pâtisserie en Italie, et les épiciers de certaines provinces en débitent à cet effet.

On donne par analogie le même nom à des graines oléagineuses d'euphorbiacées. Les graines de *gros pignons d'Inde* sont les graines du médicinier et celles dites de *petits pignons d'Inde* sont des graines de croton.

L'huile de pignon doux, extraite des graines du Pin pignon est jaune brunâtre; elle possède une odeur et une saveur particulières, est d'une densité de 0,9312 à 15° et se solidifie seulement à 30° au-dessous de zéro.

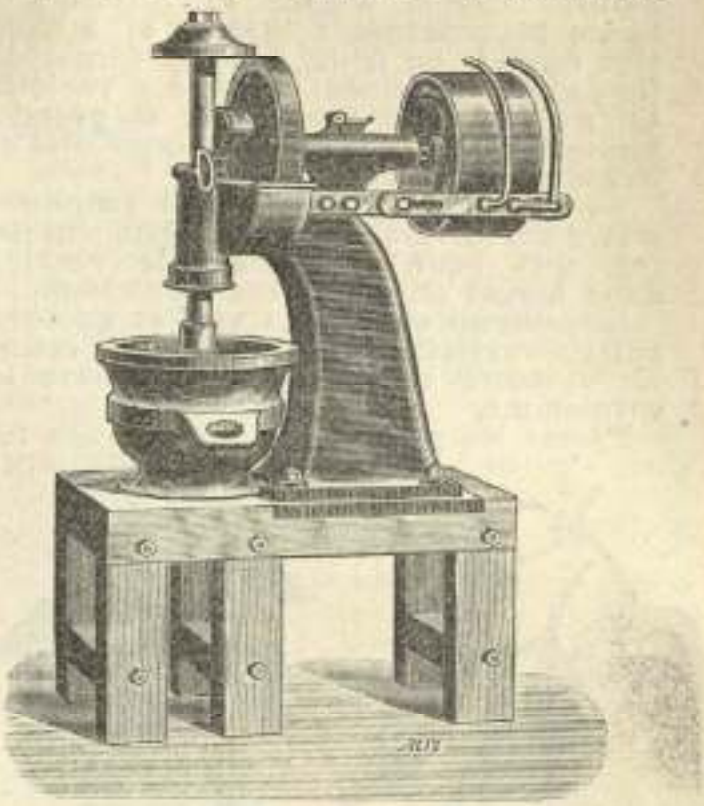
L'huile de Pin proprement dite, analogue à la précédente, est extraite du pin sylvestre.

L'Epicerie, d'une façon générale, ne débite pas ces huiles, à moins qu'elles ne se trouvent mélangées à d'autres et vendues sous le nom générique d'huiles comestibles.

PIKLE. — Unité de poids employée dans les colonies hollandaises, grandes productrices d'épices, et qui vaut un peu plus de 125 livres.

PILON. — Instrument de bois, de fer ou d'autre matière, qui sert à piler des substances dans un *mortier* (Voir ce mot).

Cet instrument a été longtemps d'un usage journalier dans l'Epicerie, pour le broyage des épices et la préparation des drogues. Il est remplacé aujourd'hui,



Pilon mécanique.

dans le premier de ces usages, par des moulins appropriés, et n'est plus usité dans le second que par la pharmacie.

PIMENT. — On donne le nom de piment à plusieurs baies ou fruits provenant de diverses familles de plantes, et

Pied de piment, sa fleur et son fruit.

ayant comme caractère commun une saveur âcre et brûlante.

Le *piment des jardins*, désigné ainsi sous les noms de *poivron* (Voir ce mot), *poivre de Guinée*, *d'Inde*, *de Turquie ou*

d'Espagne, etc., est le fruit d'une plante herbacée de la famille des solanées, à feuilles ovales aiguës et alternes, à fleurs blanchâtres, solitaires et à calice très ouvert. Le fruit, dont la forme diffère assez fortement selon les variétés, est d'abord d'un beau vert, et prend à maturité dans plusieurs espèces une coloration rouge très vive.

Sa saveur caustique le fait employer, soit dans diverses préparations culinaires, soit pour aromatiser le vinaigre dans lequel on confit les cornichons.

Le *poivron* ou piment vert et quelques autres variétés sont eux-mêmes confits au vinaigre et consommés comme les cornichons.

Parmi les piments de provenance tropicale, le commerce distingue deux variétés : le *piment de Cayenne*, qui se vend en baies sèches, rouges ou vertes, de 20 à 35 millimètres de longueur; et le *piment de l'île Maurice*, le plus âcre de tous, assez semblable au précédent, mais de plus petites dimensions.

Piment rouge long.

Piment du Chili.

Le *piment de la Jamaïque*, *amomi* ou *toute-épice*, est le fruit du *myrte-piment*, arbre des Antilles, ayant un très beau feuillage et dont toutes les parties sont aromatiques.

Son fruit, presque rond, de couleur brune, de la dimension d'un petit pois et de surface rugueuse, renferme deux semences réniformes. Tout le fruit dégage une odeur à la fois suave et très forte, tenant de celle de la girofle et de la cannelle, qui lui a valu son nom de *toute-épice*.

Le *piment tabago* et le *piment couronné*, de la même nature que le précédent, mais de qualité inférieure, proviennent également d'arbres de la famille des myrtacées.

Quelques plantes aquatiques, à saveur brûlante, sont aussi désignées communément sous le nom de piment. Telles sont la persicaire poivrée, la mélisse citronnelle, etc.

Les piments secs, frais et en poudre, sont vendus par le commerce de l'épicerie, mais surtout dans le midi de la France.

PIMPRENELLE. — Plante de la famille des rosacées, employée à la fois comme stimulant aromatique et condiment.

Dans les colonies anglaises, on s'en sert pour préparer une boisson excitante appelée *cool-tankard*, dans laquelle entrent du vin et diverses épices.

Pimprenelle.

La pimprenelle est également employée dans la préparation de diverses moutardes et condiments débités par le commerce de l'Epicerie.

PINTE. — Mesure de capacité pour les liquides, variant selon les pays. En Angleterre, la pinte équivaut à 0 litre 568. A Paris, avant l'établissement du système décimal, la pinte valait 93 centilitres.

La pinte n'est plus employée en aucune partie de la France.

PIOPHILE. — Ce nom qui signifie « qui aime les corps gras » désigne une petite mouche noire, abondante dans les régions tempérées, et qui recherche les substances grasses pour y déposer ses œufs. C'est à cet insecte que l'on doit les

larves qui pullulent dans les fromages, lorsqu'ils n'ont pas été tenus à l'abri de ses atteintes.

PIPE. — Mesure de capacité pour les liqueurs, particulièrement employée pour les spiritueux. Sur le marché de Paris, elle est comptée pour 620 litres. La pipe de la Rochelle est de 533 litres; celle de Cognac de 600 à 650 litres; de Saint-Gilles, de 761 litres. La grande pipe contient jusqu'à 900 litres.

PIPERMENTH. — Mot anglais qui signifie menthe poivrée et désigne à la fois une espèce spéciale de menthe, à la saveur très prononcée, et la liqueur spiritueuse à la production de laquelle on l'emploie.

Ce mot a diverses orthographes. L'une d'elles, *pipermint* est déposée et forme la propriété exclusive du distillateur qui l'emploie.

Voici une recette qui fournit un produit convenable :

Menthe poivrée.....	1.200 gr.
Mélisse	80 —
Cannelle de Ceylan...	40 —
Sauge	20 —
Iris de Florence.....	20 —
Gingembre	30 —
Alcool à 90°.....	9 litres
Eau	7 —

On fait macérer les substances et on distille pour obtenir 9 litres. On ajoute un sirop fait avec 4 à 5 kilos de sucre et on ajoute une quantité d'eau suffisante pour amener à 36°. Le tout représente environ 20 litres de liqueur qu'on colore en vert.

On peut procéder à la préparation de cette sorte de liqueur par les essences; pour 20 litres, comme ci-dessus, on emploiera :

Essence de menthe poivrée	12 grammes
Alcool à 90°	9 litres
Sucre	4 à 5 kil.
Eau	q. s.

On colore en vert. (Voir *Coloration.*)

PIPETTE. — Sorte de tube, ouvert des deux bouts, mais dont l'extrémité inférieure est amincie et l'extrémité supérieure peut être facilement obturée avec le pouce, et qui sert à prélever de petites quantités de liquides.

Dans le commerce, la pipette sert à prendre des échantillons de liquide dans les fûts par la bonde. La pipette est introduite ouverte, et plongée d'une certaine quantité dans le liquide, de façon que celui-ci pénètre dans le tube. Dès qu'il en contient la quantité voulue, on obture avec le pouce l'extrémité supérieure et la pression atmosphérique empêche l'écoulement du liquide.

Le *tâte vin* n'est qu'un genre particulier de pipette, généralement en métal.

PIQUÉ. — Qualificatif indiquant que le produit auquel on l'applique a subi une dépréciation particulière. Le vin est piqué lorsqu'il commence à tourner à l'aigre (Voir *Vin*). Les fruits piqués sont ceux qui ont été perforés par un insecte qui y a déposé ses larves. Une futaille piquée est celle qui a été perforée à l'aide d'un poinçon, pour en extraire une partie du contenu.

PIQUETTE. — Boisson produite en ajoutant de l'eau à du marc de raisins ou d'autres fruits, et en laissant la fermentation se produire.

On fabrique également des piquettes ou boissons économiques à l'aide de raisins secs, de baies de genièvre, ou même de figues et de dattes sèches, auxquels on ajoute souvent un peu de sucre.

Généralement la piquette se prépare chez les vignerons et dans les ménages mêmes, où elle se consomme; cependant dans les grandes villes manufacturières, l'Epicerie a longtemps préparé elle-même des piquettes ou boissons à bas prix pour les ouvriers.

La loi du 6 avril 1897 ayant formellement interdit la fabrication de vins de raisins secs et leur vente ainsi que la fabrication et la vente de boissons analogues, la préparation et la vente de « boissons de cidre » *d'un titre inférieur à trois degrés* restent seules tolérées pour le commerce.

Cette vente demande une grande attention et l'écoulement rapide de la boisson préparée, car la présence des matières sucrées dans le liquide peut déterminer la continuation de la fermentation et, en cours de vente, l'élévation du degré alcoolique. Dès que la teneur de 3° est atteinte, il y a lieu à procès-verbal. (Voir à l'article *Boissons* le paragraphe « Boissons économiques »).

PISTACHE. — Fruit du pistachier, genre d'arbre et d'arbrisseaux de la famille des térébinthacées, à feuilles alternes et pennées, à fleurs petites et sans corolle. A ces fleurs succède une sorte de drupe sec, à noyau dur, renfermant une seule graine sans albumen. La graine du *pistachier franc* présente une couleur vert clair; elle est d'un goût délicat et

très agréable, et est utilisée par la confiserie, la charcuterie, la cuisine.

Le *pistachier-térébinthe* produit, par incision de son tronc, un suc résineux, jaune verdâtre, d'une odeur analogue à celle du citron et d'une saveur agréable, qui constitue la *térébenthine de Chio*.

Le *pistachier-lentisque*, arbuste de la

Branche et fruit de pistachier franc.

même famille, est également cultivé pour son suc résineux qui, durci à l'air, est connu sous le nom de *mastic*.

Les pistaches sèches sont débitées, quoique en très petite quantité, par les épiceries de choix qui s'en pourvoient près des négociants en droguerie et en fruits secs.

PISTOLE. — Ancienne monnaie de compte qui valait, en France, un peu plus de onze livres. Ce mot est encore employé dans certaines campagnes du Midi pour désigner une somme de dix francs.

Comme toutes les anciennes dénominations monétaires, la pistole variait énormément de valeur suivant les Etats. Actuellement il existe encore la pistole d'Espagne, qui vaut 20 fr. 35 et pèse un peu plus de 6 grammes.

— En termes de commerce, la pistole est une petite prune d'un jaune clair, débarrassée de son noyau, aplatie et arrondie, que l'on récolte et prépare dans les environs de Brignoles.

La pistole, qui est également d'un prix assez élevé, n'est vendue que par les épiceries de luxe.

L'Epicerie s'en pourvoit chez les négociants en fruits secs.

PITO. — Boisson fermentée préparée avec le maïs.

PLACIER. — Personne qui s'occupe du placement des marchandises. Ce nom n'est plus guère usité et est également remplacé, suivant le cas, par les mots : représentant de commerce ou courtier.

Cependant, dans certaines contrées, on réserve la dénomination de placier pour désigner les représentants appointés exclusivement attachés à une maison de commerce.

PLAINTE. — Toute personne lésée au moyen d'actes délictueux est en droit de faire appel aux officiers de police judiciaire, en déposant une plainte orale ou écrite. Cette plainte est transmise au procureur de la République, auquel elle peut être faite directement. Celui-ci reste juge d'y donner suite ou non, sauf dans le cas où la personne lésée se porte *partie-civile* (Voir ces mots).

La plainte doit énoncer les noms et qualités du plaignant, les faits qui y donnent lieu, exposés aussi clairement et concisément que possible, toutes les indications connues sur la personne du coupable, les noms et domiciles des témoins.

PLATRAGE. — L'adjonction de plâtre au vin ou plâtrage a pour but d'augmenter son acidité et de le rendre clair et brillant, lorsque, par suite d'une conduite défectueuse de la vinification ou de l'emploi de raisins en mauvais état, le vin obtenu manque de ces qualités.

L'action du plâtre (sulfate de chaux) sur la crème de tartre (tartrate de potasse) que renferme le vin, produit du tartrate de chaux et du sulfate acide de potasse. Il faut 5 grammes de plâtre pour augmenter de 1 gramme l'acidité; aussi le plâtrage n'est-il guère employé que comme complément du tartrage, à la dose de 1 kilogramme de plâtre pour 700 grammes d'acide tartrique, par 1.000 kilogr. de vendange.

Suivant la nature des terrains où sont plantées les vignes, il arrive que les vins naturels contiennent plus de 2 grammes de sulfate de potassium ou de sodium par litre. Dans ce cas ces vins doivent être employés à des coupages et ne pas être mis en vente en cet état.

La législation spécifie en effet (art. 3 de la loi du 11 juillet 1891) qu'il ne peut être vendu ou mis en vente des vins contenant plus de 2 grammes par litre de sulfate de sodium ou potassium.

De même, lorsqu'il a été ajouté plus de 1 gramme par litre de ce sel, les fûts ou récipients contenant ce vin doivent en porter l'indication en gros caractères et les livres de commerce, factures, lettres

de voiture, connaissements, doivent contenir la même indication.

Les délinquants peuvent être frappés d'une amende de 16 à 500 francs et d'un emprisonnement de six jours à trois mois ou de l'une de ces deux peines seulement.

PLOMB. — Le plomb est un métal dangereux à mettre en contact avec les substances alimentaires car, si à l'état métallique il est d'une inocuité absolue, tous les sels qu'il forme, dès qu'il est attaqué par un acide quelconque, sont très vénéneux.

Il est allié à l'étain pour former la *soudure* et l'*étamage*, dans des proportions strictement fixées par les règlements.

On attribue, en effet, à sa présence la plupart des cas d'empoisonnement graves produits par le séjour d'aliments dans des vases de cuivre, dont l'étamage était détérioré.

PLOMBAGE. — On désigne ainsi l'opération qui a pour but de sceller les extrémités d'une corde ou d'un fil métallique, entourant une caisse, un ballot ou fermant un objet quelconque, à l'aide d'un plomb revêtu d'une marque, afin d'éviter qu'il soit indûment ouvert.

PLOMBAGINE. — La plombagine ou mine de plomb est un carbure de fer noirâtre ou graphite, avec lequel on fait des crayons. Réduite en poudre impalpable, elle est employée à recouvrir, sous forme d'un enduit noir brillant, divers objets minéraux, et particulièrement les poêles.

Elle est plus communément appelée « mine de plomb » et débitée comme telle en petits paquets par le commerce de l'épicerie.

PLUM-CAKE. — Expression anglaise, qui signifie gâteau contenant du raisin.

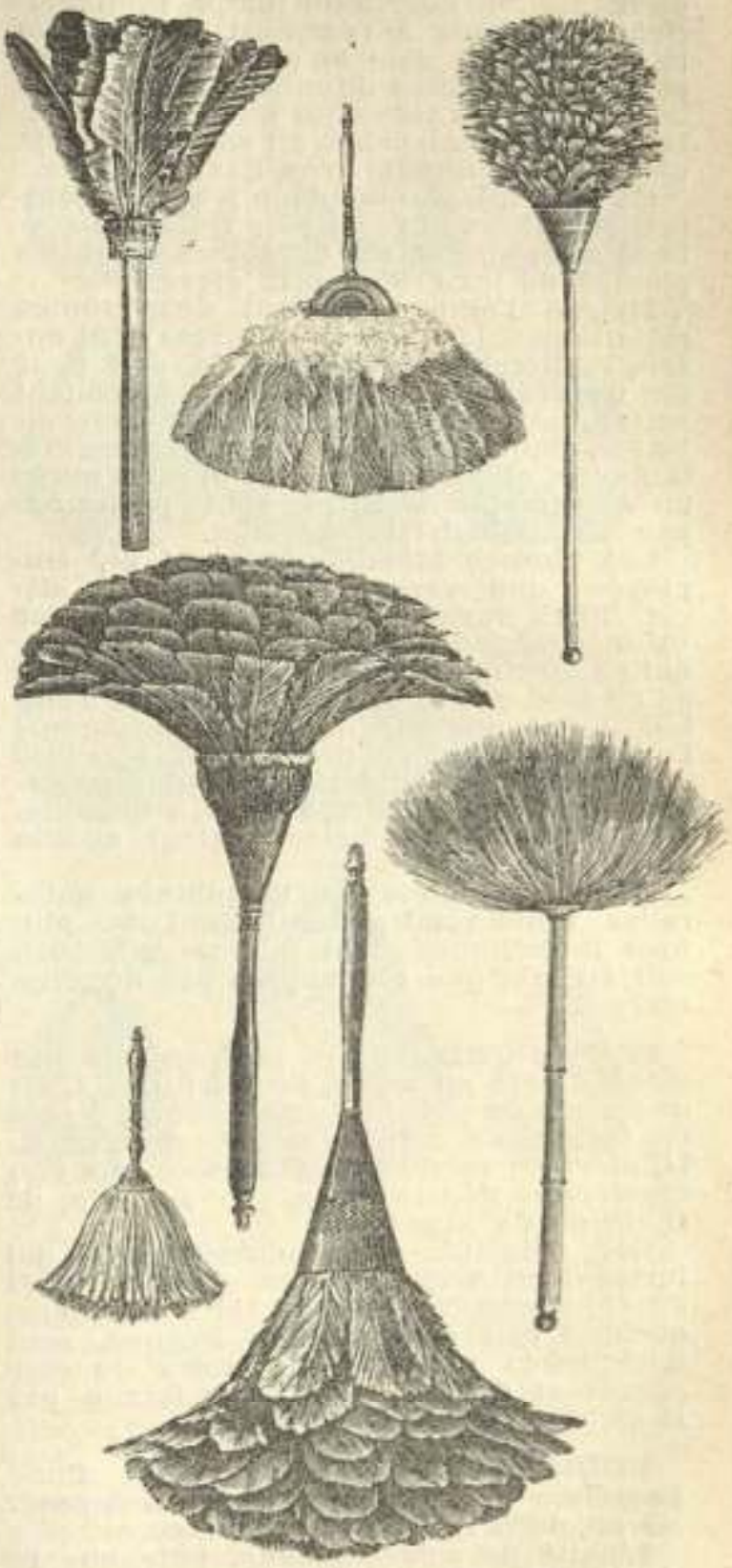
Les plum-cake comportent, outre la farine, le beurre, les œufs, le sucre et les raisins, une foule d'ingrédients, tels que des cerises sans noyau, des parties d'orange et de citron confites, des amandes pilées, de la cannelle, de la muscade, du girofle, etc.

L'Epicerie vend souvent des plum-cakes préparés par les biscuiteries anglaises ou françaises.

PLUMEAUX. — Sorte de balais formés de longues plumes, quelquefois même de longs poils assemblés au bout d'un manche plus ou moins long et destinés à chasser la poussière des meubles.

Il s'en fabrique d'une infinité de formes et de qualités fort différentes atteignant depuis quelques centimes jusqu'à un prix relativement élevé.

Ces instruments sont fabriqués par des



Plumeaux.

industriels spéciaux près desquels l'Epicerie s'en pourvoit, ainsi qu'en droguerie.

PLUME. — Les plumes de certains oiseaux sont, depuis un temps immémorial, employées à l'écriture, depuis que le parchemin, puis le papier, ont remplacé les tablettes de cire sur lesquelles on écrivait à l'aide d'un stylet de métal. Dans l'Egypte ancienne on se servait déjà d'un roseau spécial très flexible.

Ce sont les plumes d'oie les plus communément employées; puis celles de corbeau et de cygne, ces dernières étant des plumes de luxe d'un prix élevé.

Malgré l'emploi général des plumes métalliques, les plumes animales sont encore recherchées soit par goût, soit pour des usages particuliers. Elles se vendent soit entières avec les barbes, soit en boîtes, coupées à la façon des plumes métalliques, et destinées à être placées après un porte-plume. Elles sont préparées par des industriels spéciaux.

Les plumes métalliques n'ont été employées que vers la fin du XVIII[e] siècle. Elles furent créées vers 1750 par un mécanicien français nommé Arnoux, qui en fabriquait en or et en fer. Ce n'est qu'en 1816 que la première fabrique s'établit à Birmingham qui resta longtemps l'unique centre de production. En 1846 une fabrique s'établit à Boulogne-sur-Mer, où il en existe, à l'heure actuelle, trois importantes usines, ainsi qu'une autre à Paris.

L'Epicerie débite peu de plumes naturelles, mais vend généralement des plumes métalliques dont elle se pourvoit, soit en fabrique soit auprès des droguistes.

PLUM-PUDDING. — Mot anglais qui signifie pâté au raisin de Corinthe. C'est une sorte de gâteau anglais lourd, formé de farine, de moelle ou de graisse de bœuf et de raisins de Corinthe, que l'on assaisonne généralement d'eau-de-vie, de rhum ou de madère.

Ces gâteaux, très nourrissants, qui forment en Angleterre un mets national de réjouissance, et dont la mode s'est quelque peu répandue en France, sont quelquefois préparés en boîtes de conserves et débités sous cette forme par le commerce de l'épicerie.

POIDS. — Morceau de métal d'une pesanteur déterminée et servant à peser les objets à l'aide d'une balance.

L'unité de poids actuelle, telle que l'a déterminée la conférence de 1903, est le *kilogramme* (Voir *Système métrique*).

Les matières précieuses : diamants, perles, etc., sont évaluées en carats. Le carat équivaut à 2055 dix-milligrammes.

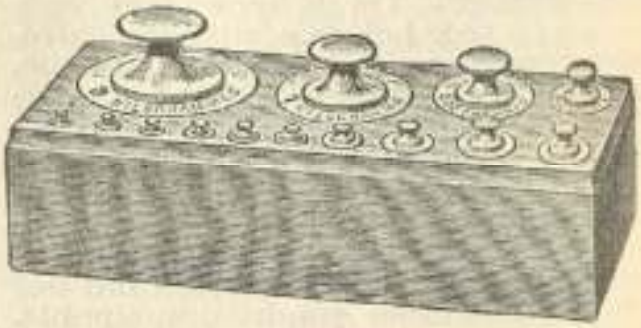
Dans les anciennes mesures, abandonnées depuis le 1[er] janvier 1840, il existait les unités de poids suivantes :

Le quintal, de 100 liv., équiv. à	48 k.	959
La livre, de 2 marcs ou 16 onces	0	4835
L'once, de 8 gros	30 gr.	59
Le gros, de 72 grains	3	82
Le grain	0	053

Actuellement, le *quintal métrique* est un poids de 100 kilogr. et la *tonne* un poids de 1.000 kilogr.

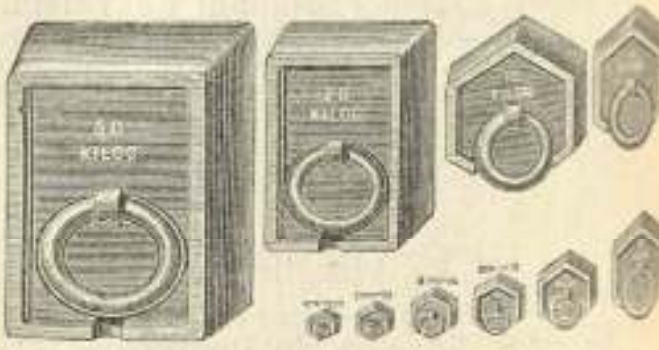
Tous les commerces, industries et professions faisant usage de *poids* et *mesures*, sont assujettis à la vérification annuelle de ces objets. Ils doivent être pourvus de séries complètes, les poids et mesures isolés (sauf les poids et mesures hors série) ne sont point tolérés. (Voir *Vérification.*)

Les poids sont généralement en cuivre



Série de Poids en cuivre.

ou en fonte. Les poids en cuivre les plus usités sont en forme de cylindre surmonté d'un bouton. Ils varient depuis le gramme jusqu'au kilogramme on en fait aussi jusqu'à 20 kilogr. Les substances très légères sont pesées à l'aide de lamelles de cuivre allant du milligramme jusqu'à 5 décigrammes. Les poids en fonte sont également de deux formes. La série dite légère va du demi-hectogramme à 10 kilog. Ils sont en forme de tronc de pyramide hexagonale. Ceux de 20 et 50 ki-



Série de Poids en fonte.

log. sont en forme de tronc de pyramide quadrangulaire. Tous les poids de fonte sont munis d'un anneau pour les soulever. Ils sont amenés à leur pesanteur exacte à l'aide d'une petite masse de plomb fichée dans l'évidement de leur surface inférieure.

C'est sur cette masse de plomb qu'est frappée la marque de vérification. Malheureusement elle est facilement détachable et peut s'échapper sous un choc un peu violent. Aussi est-il indispensable, pour les commerçants, de vérifier fréquemment l'existence de ce plomb sous tous leurs poids en fonte, même non employés, afin d'éviter un procès-verbal toujours grave, pour la détention de faux poids (Voir *Vérification.*)

En dehors de ces sortes régulières, on fabrique encore des poids en cuivre en forme de godets s'emboîtant les uns dans les autres, et dont la série va du kilogramme jusqu'au gramme.

POINÇON. — Mesure vinicole valant 200 litres à Vendôme, 218 dans l'Indre et le Cher, 224 litres dans la Nièvre; 228 litres à Blois, 210 à 230 litres en Eure-et-Loir, 228 à 235 litres dans le Loiret, 230 litres à Chinon et 250 litres sur les rives du Cher.

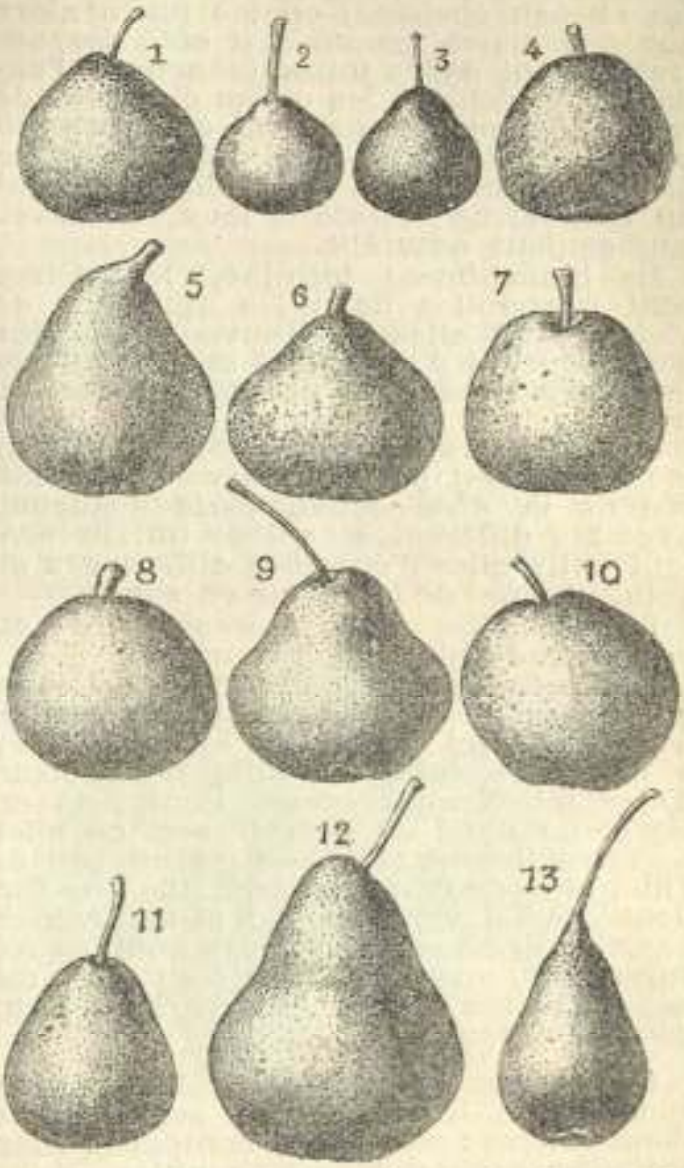
POIRE. — Fruit du poirier, arbre de la famille des rosacées, croissant dans les régions tempérées de l'ancien continent, à feuilles simples et portant des fleurs, généralement groupées, ayant une corolle à cinq pétales arrondies sur un calice à cinq divisions foliacées et des étamines nombreuses. Le fruit auquel elles donnent naissance est un peu allongé, globuleux et, le plus souvent, ovoïde avec une dépression qui lui donne sa forme caractéristique .

Le poirier proprement dit ne renferme qu'un petit nombre d'espèces parmi lesquelles le *poirier commun*, qui est depuis la plus haute antiquité l'objet d'une grande culture, comporte une infinité de variétés se différenciant par la forme, la grosseur et surtout la saveur du fruit.

La poire est un des fruits les plus délicats, aussi est-elle consommée d'un grand nombre de manières. Crue, sous le nom générique de *poire à couteau*, elle se trouve sur toutes les tables; on la prépare en compote, en marmelade et en gelée; on en confectionne du raisiné et on la conserve également à l'eau-de-vie ou sous forme de fruit glacé.

La poire est également vendue sous la forme de fruit sec. Pour cela elle est aplatie et on la passe au four. Elle porte alors le nom de *poire tapée*.

Certaines espèces de poires, ayant



Poires. — 1. Beurré d'Amanlis; — 2. Doyenné de Juillet; — 3. Rousselet de Reims; — 4. Fondante des Bois; — 5. Beurré Clergeau; — 6. Bergamote Esperen; — 7. Duchesse d'Angoulême; — 8 Doyenné d'hiver; — 9. Bon Chrétien d'hiver; — 10. Passe Crassanne; — 11. Louise Bonne d'Avranche; — 12. B lle Angevine; — 13. Epargne.

quelque âpreté, sont utilisées à la préparation d'une boisson analogue au cidre *poiré*.

Séchage. — Voici comment le séchage s'effectue au Canada: Les fruits qui, pour une raison ou pour une autre, n'ont pu être avantageusement écoulés à l'état frais sont triés par grosseurs puis pelés à la machine. On a soin de ne pas mélanger les poires de variétés différentes, cela pour la régularité du séchage

et pour ménager un bel aspect aux fruits une fois séchés.

Les poires pelées sont coupées en quartiers et quelquefois en tranches plates et peu épaisses; on les place alors sur des claies les unes à côté des autres. Avant d'être introduites dans l'appareil de séchage, les claies chargées de fruits sont placées pendant quelques minutes, cinq à dix au plus, dans les boîtes de blanchiment; où les fruits subissent un traitement destiné à leur conserver leur couleur naturelle.

Le blanchiment terminé, les poires sont introduites dans les appareils de séchage, où elles se trouvent exposées à un courant d'air chaud et sec qui enlève rapidement la partie aqueuse du fruit.

La température du courant d'air chaud ne doit pas dépasser 85°. La durée de la dessiccation varie beaucoup avec les différentes espèces qui présentent entre elles d'énormes différences au point de vue de la teneur en eau.

Le séchage des poires dure en moyenne de six à huit heures.

En sortant de l'*évaporateur*, c'est ainsi que s'appellent les appareils de séchage, les poires, qui sont dures et semblables à des morceaux de bois, ont besoin d'être mises au resuage. Pour cela on les étend dans un endroit sec, où elles se refroidissent et absorbent un peu de l'humidité de l'air ambiant. Elles ne tardent pas à devenir souples et malléables, sans perdre aucune de leurs qualités naturelles ou acquises. Elles sont alors mises en boîtes et expédiées vers les lieux consommateurs.

Commerce. — L'Epicerie débite la poire sous toutes les formes de ses préparations usitées : confitures, compotes, marmelades, sèches, tapées, confites, etc.

POIRE D'AVOCAT. — Fruit de l'*Avocatier* (Voir ce mot).

POIRÉ. — Cette boisson fermentée, préparée avec le jus de certaines variétés de poires, d'une bien moins grande consommation que le cidre, et qui était connue depuis les temps les plus reculés en Asie Mineure et en Afrique, passe pour avoir une action fâcheuse sur le système nerveux qu'elle irrite. Le poiré est d'ailleurs très alcoolique par suite de la teneur en sucre du jus de poires. On l'emploie quelquefois à couper des vins blancs médiocres pour les rendre plus forts et plus savoureux. On prépare avec le poiré une eau-de-vie et un vinaigre très estimés dans certains départements.

Le poiré, mis en bouteilles avant la cessation de sa fermentation, continue la production d'acide carbonique et mousse abondamment, à la façon des vins de Champagne.

L'Epicerie des départements de la Normandie et de la Bretagne débite souvent du poiré, ainsi que certaines maisons d'épicerie des différents points de la France.

POIS. — Genre de plantes herbacées, ordinairement annuelles et grimpantes, de la famille des légumineuses, produites par les régions tempérées de l'hémisphère Nord. Les pois ont des feuilles pa-

Pois.

ripennées, à pétiole terminé en vrille. Les fleurs groupées en petit nombre ont un calice à cinq divisions inégales et une corolle papillonacée. Le fruit est une gousse comprimée et renfermant plusieurs graines globuleuses.

Ce genre de plantes renferme un petit nombre d'espèces, mais celles-ci, surtout le pois cultivé, se subdivisent en une infinité de variétés.

Les variétés de pois cultivés peuvent être divisées en deux sortes : celles à parchemin ou à écosser, c'est-à-dire dont la gousse est trop dure pour pouvoir être employée, même jeune, à l'alimentation humaine, et les pois sans parchemin ou *mange-tout* qui peuvent être consommés avec la gousse. L'agriculture les divise également, à un point de vue différent, en *pois à ramer*, c'est-à-dire qui ont besoin d'un support pour s'y enrouler, et en pois *nains*.

Les pois sont un légume des plus nutritifs; aussi sont-ils largement consommés sous trois formes : frais, secs et conservés par le procédé Appert.

L'Epicerie débite en quantités considérables les pois secs, soit recouverts de leur pellicule, soit décortiqués.

Dans ce cas, comme ils sont séparés en deux parties, ils prennent le nom de pois cassés.

Elle s'en pourvoit auprès des « casseurs de pois » ou négociants en légumes secs.

Les pois conservés par le procédé Appert (Voir *Conserves)* forment la conserve de légumes la plus appréciée.

Ils sont criblés par grosseur et débités sous les noms de pois moyens, pois fins, pois extra-fins, fine fleur.

Plus les pois conservés sont fins, plus leur prix est élevé. La provenance est également pour beaucoup dans leur valeur; les conserves de pois de Paris, le Mans, Nantes, sont surtout très appréciées.

La plupart de ces conserves sont « au naturel », c'est-à-dire sans assaisonnement; mais certains industriels préparent des conserves de pois cuisinés, soit au beurre, soit en sauces, qui conservent la saveur des pois frais, alors que les conserves ordinaires ont un goût légèrement différent.

L'Epicerie se fournit de ces diverses conserves près des fabricants ou des négociants en fruits secs et conserves.

POISONS. — D'une façon générale, on désigne sous ce nom toutes les substances susceptibles de causer un empoisonnement. A ce titre, la plupart des acides, certains sels minéraux, etc. ; forment des poisons énergiques. Cependant le commerce de beaucoup de ces substances reste libre par suite de leur utilisation dans les arts, l'industrie, l'économie domestique.

Il n'en est pas de même de certaines substances vénéneuses qui, n'ayant pas d'utilisation générale, ne peuvent être employées que pour la destruction de certains animaux ou pour la médecine.

Ces substances sont régies par l'ordonnance de police du 29 octobre 1846, et il est loisible à tous les commerçants de vendre celles d'entre elles qui se prêtent à un emploi autre que l'usage médical (Voir *Pharmaceutique)* pourvu qu'ils se conforment aux prescriptions de cette ordonnance.

Elles nécessitent une déclaration au maire, la tenue d'un registre spécial et le placement des substances stipulées dans un endroit spécial sûr et fermant à clef.

Les épiciers n'ont guère à se soumettre à ces prescriptions que lorsqu'ils débitent des substances empoisonnées (grains arséniés, pâtes phosphorées, etc.) pour la destruction des rongeurs.

POISSON. — Ancienne mesure de capacité.

Le poisson, qui valait 2 roquilles, était le 1/4 de la chopine et le 1/8 de la pinte. Il équivalait donc à 0 litre 1164, soit un peu plus du décilitre.

POIVRE. — Fruit du poivrier, genre d'arbrisseaux type de la famille des pipéracées, habitant l'Inde et les îles voisines.

Les poivriers se divisent en plusieurs espèces. Le *poivrier noir* est celui qui produit le poivre proprement dit. C'est un arbuste grimpant, qui s'attache par des griffes aux arbres voisins, à feuilles coriaces, pâles et glauques à la face inférieure, ponctuées quand elles sont jeunes, et roulées en dessous par leurs bords lorsqu'elles ont atteint leur développement. Les fleurs sont disposées en chatons filiformes et pendants, et donnent naissance à une petite baie globuleuse formée d'un noyau central, autour duquel se développe une partie charnue à peau lisse.

Rameau fructifère de Poivrier noir.

Les baies, réunies, au nombre de vingt à trente, à rangs serrés autour d'une tige ou grappe, ont une saveur très piquante et aromatique.

D'abord vertes, elles deviennent rouges en approchant de la maturité. On les cueille quatre mois environ après la floraison, quand quelques grains commen-

cent à brunir, soit en coupant la grappe et en la faisant sécher, soit en recueillant les grains un à un au fur et à mesure de leur maturité.

Le fruit est charnu ; il renferme, sous une enveloppe de peu d'épaisseur, une graine brune à la surface et formée d'une couche extérieure cornée et d'une substance farineuse blanchâtre intérieure.

Moins le fruit est mûr, plus il se ride et moins il est lourd, car la partie aqueuse, qui s'évapore à la dessiccation, est d'autant plus grande qu'il est plus vert. La partie charnue, en desséchant, diminue donc de volume, et la pellicule qui l'enveloppe se rapproche du noyau en se ridant.

L'action du poivre, stimulante et apéritive, est très favorable à la digestion lorsqu'il en est usé modérément. Son abus peut au contraire occasionner de graves désordres en déterminant l'inflammation du tube digestif.

Le poivrier est très cultivé dans l'Inde et sur les terres intertropicales de l'Amérique. Il croît spontanément au Malabar, à Java et à Sumatra.

Le poivrier se multiplie très aisément, soit par graines, soit par boutures ; à trois ans, il est en plein rapport, il continue à produire pendant neuf ou dix ans, sans interruption ; la durée d'une plantation de poivriers est donc de douze à treize ans, dont trois pour le développement de la plante. Dans un bon terrain, un pied de poivrier, dans toute sa vigueur, peut donner jusqu'à 7 ou 8 kilogrammes de grains par an en deux récoltes ; le produit moyen, dans une plantation bien entretenue, est de 5 kilos par arbuste.

Poivre long. — Le poivre long est produit par des plantes de la même famille que le poivre noir, mais d'espèces sensiblement différentes. Ce sont aussi des plantes grimpantes : elles croissent dans l'Inde, à Java, aux Philippines et dans la Chine méridionale. Elles comportent deux variétés, toutes deux fournissant

Poivre long major, grosseur naturelle.

des fruits composés, en chatons allongés, dont les graines sont agglomérées. Le fruit de l'une de ces variétés, atteint 4 centimètres de longueur sur 8 millimètres de large. C'est le poivre long *major*. L'autre est beaucoup plus court et porte le nom de poivre long *minor*.

Ce produit est employé seulement pour parfumer les conserves au vinaigre.

D'autres espèces de poivrier fournissent le *bétel* dont la feuille a des usages masticatoires, et le cubèbe qui n'est employé que par la pharmacie.

Dans certaines îles de la Polynésie, on cultive une espèce de poivrier dénommée Kawa par les indigènes, qui extraient de sa racine un suc avec lequel, étendu d'eau ou de lait de coco, ils font une liqueur enivrante, quoique n'étant pas alcoolique, mais qui paraît avoir une action destructive très prononcée sur l'organisme.

On donne improprement le nom de poivre à diverses sortes de *piment*, telles que le poivre ou piment de Cayenne et le poivre ou piment de la Jamaïque ; ainsi qu'à un fruit tout différent, le poivre de Guinée (Voir *Xylopie*).

Historique. — Le poivre est employé aux usages culinaires depuis les temps les plus reculés. Son histoire, au point de vue commercial surtout, se confond avec celle des autres épices (Voir *Epices*). Dans le moyen âge, le poivre, par suite de son prix, était parfois accepté comme argent comptant. Les frais de justice et divers impôts pouvaient, à cette époque, être payés ainsi.

Il n'a pas tenu aux Hollandais qu'ils se soient rendus les maîtres du commerce du poivre comme des autres épices. Ils firent, dans le courant du XVII[e] siècle, de fréquentes tentatives pour imposer aux rois de l'Inde, dont les terres produisaient cette marchandise, l'obligation, par promesses ou par menaces, d'exclure de leurs ports et de l'achat de leur poivre toutes les autres nations ; mais la Compagnie anglaise des Indes orientales en porta plainte au Parlement, qui s'opposa à ces exigences.

Commerce. — Le commerce divise le poivre en qualités diverses suivant la provenance. Le mode de récolte et de dessiccation, le soin apporté au triage, les qualités relatives au climat, influent en effet fortement sur sa valeur, et ces divers facteurs varient selon les régions de production. Les sortes diverses de poivres sont dénommées, d'après les ports d'exportation : Penang et Tellichéry, pour l'Inde, Saïgon pour l'Indo-Chine ; Singapour, Sumatra et Java pour la presqu'île de Malacca et les grandes îles de l'Océan Indien.

On distingue également le *poivre noir* et le *poivre blanc*. Ils proviennent tous deux de la même plante, le poivrier noir, et ne sont différenciés que par leur mode de préparation. Le poivre noir est formé

par la baie entière du poivrier simplement desséchée. Le poivre blanc est obtenu par la macération de la baie dans l'eau salée jusqu'à ce que l'écorce s'ouvre et se détache, de manière à faire apparaître la partie charnue et blanchâtre. Le poivre blanc n'est donc, en somme, que du poivre décortiqué ; mais on choisit pour sa préparation les baies les plus grosses et les plus saines.

Les poivres lourds sont les plus estimés dans le commerce, quoique l'analyse démontre que les poivres légers renferment souvent plus de principes actifs.

Le poivre, même en grains, est rarement d'une pureté parfaite. Cela tient à la fois à la nature même du végétal, dont les fruits traînent parfois à terre ou le long de végétaux différents, aux procédés de récolte souvent imparfaits, et au mode de dessiccation qui a généralement lieu sur le sol. Il est fort compréhensible que, dans ces conditions, des matières diverses, adhérentes ou non aux grains, puissent se trouver mélangées à eux. On rencontre ainsi des pierres, de la poussière et des débris végétaux étrangers.

En outre de ces causes d'impureté, qui s'appliquent un peu à toutes les denrées naturelles de consommation et surtout à celles produites par les pays tropicaux, s'ajoutent parfois des falsifications volontaires, déterminées par la valeur élevée de cette précieuse épice. C'est le grignon d'olive qui, dans les poivres pulvérisés, a été le plus fréquemment employé à cet usage, par suite de l'analogie de sa structure avec celle d'une partie des grains de poivre. Certains poivres vendus comme purs en contenaient jusqu'à 60 %.

La recherche de cette fraude, très difficile par l'analyse et même l'investigation microscopique pure, qui ne peuvent donner que des probabilités et non une certitude, est rendue facile par l'application de teinture d'iode, à titre de réactif, sur les produits suspectés, dans la proportion de 80 centigrammes de teinture d'iode pour 1 gramme de poivre. Cette teinture pour être active doit être constituée par 120 gr. d'alcool à 90°, pour 6 gr. 50 d'iode sublimé.

Il suffit de mélanger le poivre à essayer avec le réactif, à l'aide d'une petite baguette de verre, et de les laisser en présence pendant quelques minutes pour pouvoir constater, à l'œil nu, une différence de coloration très sensible entre les fragments de poivre qui se colorent en noir ou marron clair, et ceux de grignon d'olive qui apparaissent avec une couleur jaune très prononcée.

Le poivre est frappé, à l'importation en France d'une taxe de 208 francs par 100 k. pour les provenances des colonies françaises, de 312 fr. au tarif minimum et de 450 fr. au tarif général.

La consommation française est évaluée à 2.500.000 kilogs, soit, en moyenne, 66 gr. par habitant.

Les importations atteignent environ 3.000.000 de kilogs, d'une valeur moyenne de 1 fr. le kilog, sur lesquels les poivres du Cambodge et de l'Indo-Chine figurent pour les 2/3. Le reste est presque exclusivement importé des Indes Anglaises par Singapour, Aleppi et Tellichéry.

Le poivre se vend :

1° En grains blancs et gris ;

2° Concassé (pour les vêtements), gris;

3° En mignonnette ou semoule assez grosse (blanc) ;

4° En poudre (gris et blanc).

Le commerce de l'Epicerie s'approvisionne de poivre chez les droguistes et les négociants en gros.

POIVRE (Pierre). — Introducteur aux îles de France, de Bourbon et à la Guyane, de la culture des épices.

C'est grâce à lui que la France cessa d'être tributaire de l'étranger, des Hollandais, surtout, qui condamnaient *à mort* quiconque exportait un plant d'épices.

Né à Lyon en 1719, d'une famille de négociants estimés, Pierre Poivre fut élevé chez les missionnaires de Saint-Joseph, et fit de bonne heure concevoir de lui de si belles espérances qu'ils désirèrent l'attacher à leur ordre. Ce projet ayant été accueilli par le jeune Poivre, il fut adressé aux missions étrangères à Paris, où, après avoir achevé sa théologie, il consacra quatre années à acquérir les connaissances nécessaires à l'état qu'il voulait embrasser. C'est ainsi que la botanique, l'histoire naturelle, les procédés des arts et de l'industrie, le dessin, la peinture, formèrent tour à tour ou simultanément l'objet de ses études, comme autant de moyens qui lui serviraient à s'établir dans les contrées lointaines.

A vingt ans, il partit pour la Chine et la Cochinchine.

Après avoir appris la langue de ces deux pays et recueilli une foule d'observations précieuses, il revenait en France pour s'engager définitivement dans la carrière qu'il avait choisie, lorsque le vaisseau sur lequel il était embarqué fut attaqué par les Anglais au détroit de Banca, dans la mer des Indes.

Mis de la sorte à une première et rude épreuve, le courage de Poivre ne faillit

point. Occupé seulement du danger des autres, il porta des secours aux lieux les plus exposés, eut le bras emporté et fut fait prisonnier. Conduit à Batavia, renvoyé à Pondichéry, il vint ensuite à l'île de France, en repartit avec La Bourdonnais, fut repris par les Anglais à la vue des côtes de France, et mené à Guernesey. Peu de jours après, la paix de 1745 le rendit à sa patrie.

Il donna, à son retour, à la Compagnie des Indes et au commissaire du roi près de cette Compagnie, l'idée de deux projets d'une haute importance: le premier, était d'ouvrir un commerce entre la France et la Cochinchine; le second, était d'enrichir les îles de France et de Bourbon des épices, dont la culture était restée, jusqu'alors concentrée dans les Moluques. Ces vues avaient une grandeur, une utilité évidente; elles furent adoptées. Mais c'était une mission de dévouement que celle de les accomplir; Poivre ne pouvait pas la refuser.

Le premier projet réussit complètement. Arrivé en Cochinchine, avec le caractère d'un ministre du roi de France, il y fut admis aux communications les plus familières avec le souverain de cet empire, y lutta victorieusement contre les intrigues de ses favoris, des mandarins, et obtint l'établissement d'un comptoir français à Faï-Fo.

Poivre entreprit ensuite de remplir le second objet de sa mission; cette fois, malheureusement, des obstacles de toute espèce devaient continuellement le traverser.

Après avoir touché la Chine, parcouru les Moluques et les Philippines, séjourné à Manille, où il se fit un ami dévoué, un appui pour l'exécution de ses plans, du roi d'Iola, dont il avait obtenu des Espagnols la mise en liberté; il revint à l'île de France, rapportant à grand'peine quelques plants d'épices, qui devaient suffire néanmoins, à former la souche de tous ceux qui se répandirent dès lors dans nos colonies.

Quoiqu'oublié de la Compagnie des Indes, qui était en proie à la discorde, Poivre n'en continua pas moins ses explorations.

Enfin, repassant en France, la fatalité voulut qu'il tombât une troisième fois entre les mains des Anglais, qui le conduisirent en Irlande, où, du reste, on le traita avec les plus grands égards.

Lorsqu'il fut de retour en France, la Compagnie des Indes était en pleine décadence ; les résultats d'une mission, exécutée avec autant de courage que d'habileté, furent donc négligés, et Poivre se retira à la campagne, près de Lyon ,où il mena la vie d'un sage, s'occupant d'agriculture et d'économie politique.

Les travaux de l'Académie de cette ville dont il avait été élu membre, le soin de rédiger ses observations et les renseignements qu'il avait recueillis sur les mœurs et les arts des contrées lointaines visitées par lui, une correspondance active avec plusieurs hommes célèbres dans la littérature ou tenant les premiers postes dans l'Etat, remplirent les loisirs de Poivre. Pendant ce temps, la Compagnie des Indes avait cessé d'exister, les îles de France et de Bourbon étaient livrées au désordre, à l'abandon, et quand on songea à les relever, ce fut sur Poivre que le gouvernement jeta les yeux.

On se ressouvint des services qu'il avait rendus en vue des services qu'il pouvait rendre ; appelé à Paris, par le duc de Praslin, il fut contraint, malgré sa répugnance, d'accepter les fonctions d'intendant de ces colonies, et fut comblé des témoignages de la confiance et de l'estime personnelles du roi, qui lui donna le cordon de Saint-Michel avec des lettres de noblesse.

De 1767 à 1773, Poivre administra les îles de France et de Bourbon ; non seulement il en répara tous les désastres, mais il en fut véritablement le créateur. En effet, parmi les hommes qui ont rempli un rôle éminent dans l'administration publique, il en est peu qui ait laissé une mémoire plus digne de vénération. En lui, dit un de ses historiographes, les vertus privées étaient la source des vertus publiques ; au plus profond désintéressement il joignait une équité scrupuleuse, une sollicitude active et empressée pour les intérêts des deux colonies, une fermeté calme, une persévérance à toute épreuve, une égalité d'âme et d'humeur inaltérable : les travaux publics, les établissements de charité, d'agriculture, les finances, les expéditions maritimes, l'administration de la justice, tout fut organisé par ses soins, conduit, perfectionné par son zèle.

La science doit lui être reconnaissante de ses efforts pour avancer ses progrès, et l'humanité de ceux qu'il fit pour adoucir le sort des esclaves.

L'introduction des précieuses cultures de l'Inde, dans les îles de France et de Bourbon, n'est pas le moindre bienfait dont ces îles lui sont redevables. La France en recueille encore les fruits à Bourbon et à la Guyane, où les poivriers, les muscadiers, les girofliers et d'autres plantes aromatiques, qui y furent transplantées par la suite, sont autant de con-

quêtes pacifiques et fécondes qui doivent faire bénir la mémoire de Poivre.

Revenu en France en 1773, Poivre se retira dans une maison de campagne sur les bords de la Saône, où il vécut jusqu'au 6 janvier 1786.

POIVRON. — On désigne ainsi, dans quelques parties de la France, certaines espèces de *piment* (Voir ce mot), particulièrement le piment doux, de teinte verte long ou rond, mais toujours assez volumineux.

Ces fruits, légèrement fendus pour laisser pénétrer le vinaigre, et assez long-

Piment carré d'Amérique. Piment doux monstrueux.

temps macérés, sont employés comme condiments de même que les cornichons.

L'Epicerie des régions où ces variétés à peau tendre croissent et sont couramment consommés, en débite et les prépare elle-même.

POIX. — Matière résineuse et gluante, provenant de certains végétaux conifères ou extraite de la houille.

La poix blanche, qui est employée pour la confection de certains emplâtres, la fabrication de certains savons et de quelques enduits hydrofuges, est la résine de l'épicéa, obtenue par incision de son écorce. Elle a une forte odeur de térébenthine et est très malléable.

La poix noire des cordonniers est extraite de tous les résidus de l'exploitation des térébenthines ou provient de la distillation de la houille. Elle sert également en pharmacie et dans les arts.

La *poix navale*, employée dans la marine, est un mélange de poix noire, de goudron et de colophane.

Tous les épiciers qui tiennent l'article « couleur » débitent des poix de diverses sortes.

POMARD. — Petite commune de France, à 4 kilomètres de Beaune, dont les coteaux produisent des vins rouges renommés. On les classe parmi les deuxièmes qualités de la Côte-d'Or.

Toutes les Epiceries qui possèdent une cave bien assortie débitent également du Pomard.

POMBÉ. — Sorte de boisson analogue à la bière dans laquelle le sorgho remplace l'orge, en usage dans toute l'Afrique méridionale.

C'est, en somme, une bière sans houblon à laquelle on ajoute quelquefois certains condiments et un peu de miel.

POMMADE. — Composition à base de substance grasse, mélangée d'aromates ou d'essences, pour la toilette, ou destinée à l'application des produits médicamenteux qu'on y ajoute.

Les pommades de toilette ou cosmétiques sont fabriquées par les parfumeurs. L'affinité des graisses pour la plupart des parfums est très grande ; aussi fait-on digérer, pour les pommades fines, le parfum des plantes par macération directe dans la substance grasse, qui doit constituer la pommade.

Les produits ordinaires sont obtenus par l'adjonction de l'essence voulue à la graisse.

Les produits de luxe autrefois étaient généralement à base de moelle de bœuf.

On remplace assez couramment, depuis quelque temps, la graisse par de la vaseline. Cette dernière substance a l'avantage d'être imputrescible. On emploie aussi de la graisse végétale extraite de la noix de coco ou d'autres fruits à huile concrète.

L'Epicerie débite presque toujours des pommades en pots ou au détail. (Voir *Parfums* et *Parfumerie.)*

POMME. — Fruit du pommier, arbre de la famille des rosacées et de l'espèce du poirier originaire de l'ancien continent, et dont la culture a donné un nombre considérable de variétés. Le pommier est très répandu en Europe et dans l'Amérique du Nord, surtout dans les régions où l'on ne peut cultiver la vigne. Ce végétal, dont la hauteur varie depuis 1 mètre jusqu'à 10 mètres et même davantage, possède un aspect très caractéristique, dû à son développement, plus grand en largeur qu'en hauteur. Ses feuilles sont alternes, simples, dentées ou incisées ; ses fruits ont un calice persistant à cinq divisions, cinq pétales et de nombreuses étamines. Le fruit, globuleux, formé d'une pulpe épaisse et ferme, contient une capsule cartilagineuse à cinq loges, renfermant chacune une semence ou pépin.

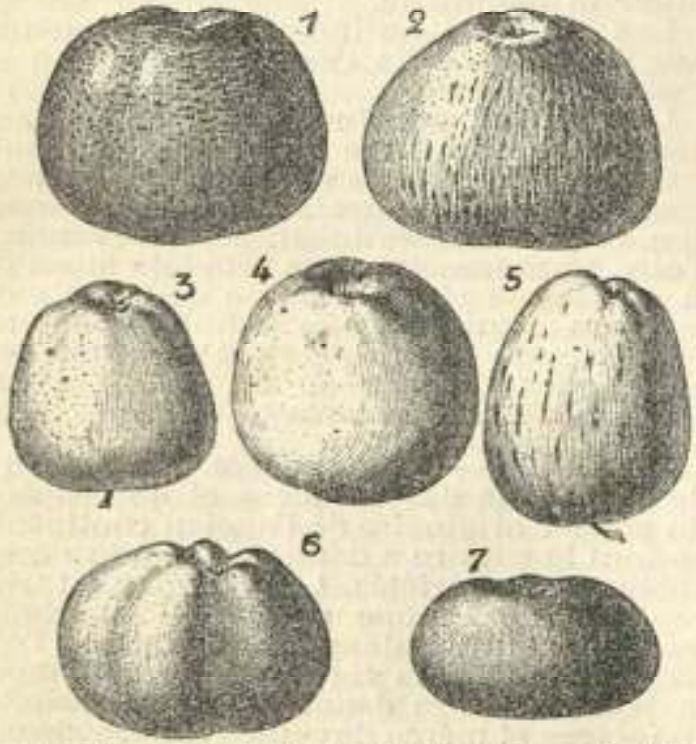
Quoique le pommier croisse à l'état sauvage dans les bois du nord de la France et de l'Angleterre, il existe une légende normande d'après laquelle la pomme serait un fruit du Midi. On considère, en tous cas, comme un fait acquis, que le cidre était consommé dans la vallée du Rhône bien avant d'être connu en Normandie.

Les pommes sont un des fruits les plus consommés en Europe, sous leur forme naturelle ou en préparations diverses ; elles servent, de plus, à la fabrication du *cidre* (Voir ce mot).

Les Allemands emploient même son suc à la préparation d'une boisson mousseuse qui a la prétention d'imiter le Champagne.

Suivant l'usage auquel leurs qualités les destinent, elles se divisent en pommes de table et pommes à cidre ; les premières sont douces ou acides, et les secondes ont parfois une saveur acerbe qui les rend impropres à la consommation directe.

La culture du pommier demande



Pommes. — 1. Reinette du Canada; — 2. Grand Alexandre; — 3. Calville rouge d'hiver; — 4. Calville Saint-Sauveur; — 5. Rouleau rouge; — 6. Calville blanche. — 7. Court pendu plat.

d'abord un choix judicieux de la variété appropriée à la nature du terrain, car telle sorte de pommier, réputé supérieur, peut donner des fruits très médiocres dans certains terrains où d'autres espèces réussiraient parfaitement.

De plus, elle demande assez de soins, car le pommier est attaqué par une foule de parasites végétaux, tels que le gui et la mousse, et animaux, tels que la chenille du bombyx, plusieurs sortes de pucerons, le charançon, l'hyponomeute, etc., dont il est parfois extrêmement difficile de le débarrasser.

La pomme est un des fruits qui renferment la plus grande proportion d'acide pectique ; aussi est-elle particulièrement propre à la préparation des gelées. En dehors des gelées de pommes proprement dites, on utilise cette propriété en la mélangeant au suc des autres fruits pour leur donner plus de consistance.

On fait aussi avec la pomme des confitures diverses, marmelades, compotes, etc., et du raisiné ; l'art culinaire l'emploie dans la préparation des beignets et de nombreux entremets.

Aplatie et séchée au four, elle est vendue sous le nom de *pomme tapée* et sert à des préparations culinaires. On la vend également pelée, pour le même usage, sous le nom de *pomme évaporée*. Elle a, dans ce cas, été privée, par évaporation, de sa partie aqueuse, et il suffit d'y ajouter de l'eau pour lui faire reprendre sa saveur naturelle,

Voici comment on procède au Canada et en Californie à cette préparation :

Après avoir été, soigneusement triées et classées, les pommes saines sont pelées à la machine ; l'endocarpe ou cœur est enlevé, et les pommes sont coupées en tranches ou en quartiers.

Comme les pommes pelées et tranchées noircissent rapidement à l'air, on les soumet à une légère cuisson à la vapeur, qui porte le nom de blanchiment.

Après le blanchiment les fruits sont placés sur des claies et introduits dans l'évaporateur.

La température du courant d'air peut être portée jusqu'à 95° sans toutefois atteindre 100°, température à laquelle les fruits subiraient une cuisson qui dénaturerait le goût.

Les disques ou les quartiers de pommes desséchées sont utilisés pour la pâtisserie et les compotes ; ils sont meilleurs à cuire que les fruits frais et ont moins besoin de sucre que ces derniers.

Les cœurs, rebuts de pelage et les fruits mauvais qui sont coupés, sans avoir été au préalable pelés ni privés du cœur et des pépins sont séchés pour former les fruits à boissons, connus sous le nom de pommes *amirales*.

Lorsque la pomme est destinée à la table, on la cueille généralement avant sa

pleine maturité, et elle achève sa maturation au fruitier. Pour la fabrication du cidre, au contraire, on doit attendre que le fruit soit parfaitement mûr.

La pomme constitue, sous toutes ses formes, un aliment sain et digestif ; elle possède cependant, ainsi que la figue, du reste, cette particularité remarquable d'être moins digestive lorsqu'elle est arrosée de vin que lorsqu'on ne fait usage que d'eau.

On extrait, par la trituration et l'expression des pépins de pommes, une huile bonne pour la table, mais peu usitée.

Le suc de pommes a été employé et l'est encore quelquefois, par la confiserie, à la préparation du *sucre de pomme*.

Commerce. — Les pommes, tant à l'état frais que sous la forme sèche ou évaporée, sont l'objet d'un commerce considérable. Malgré qu'elles soient produites en grandes quantités sur toutes les parties tempérées de notre territoire, mais particulièrement en Normandie et en Bretagne, la production française ne saurait suffire à la fois à la consommation intérieure et aux exportations qui en sont faites ; aussi des importations assez élevées en sont-elles faites en provenance du Canada particulièrement et de la Californie. Mais tandis que la majeure partie des fruits exportés sont des fruits de luxe, les importations s'appliquent à la qualité ordinaire.

Les pommes, traitées avec soin, sont l'objet d'une conservation naturelle assez prolongée. Les trois sortes les plus répandues dans le commerce et les plus estimées en même temps sont la *calville*, pomme à côtes prononcées, surtout du côté opposé à la queue, à teinte verte parfois teintée d'un peu de rouge, à chair ferme et croquante contenant un jus de saveur fraîche ; *la reinette grise*, de teinte roussâtre, de chair un peu molle et dont le jus est plus sucré et plus parfumé ; la reinette de *Canada* qui, par son aspect et sa saveur tient à peu près le milieu entre les deux précédentes espèces, mais est moins estimée. Elle est généralement importée de l'Amérique du Nord, tandis que les autres sortes sont indigènes.

Les pommes séchées et évaporées sont presque exclusivement importées.

Le Commerce de l'Epicerie vend parfois des pommes fraîches ; mais il débite en grandes quantités des pommes évaporées, des pommes à boissons et tous les produits à base de pommes de la confiserie et de la confiturerie.

Les pommes paient un droit de douane variant de 1, 50 à 3,00 les 100 kilogrammes pour les fruits frais, qui est élevé au double pour les fruits séchés ou évaporés.

POMME-CANNELLE. — Fruit comestible d'une sorte d'arbuste des tropiques *Panona-squamosa*. La pomme-cannelle,

Pomme-cannelle.

avec le grand *corossol* (Voir ce mot) produit par une autre variété, sont les plus estimés parmi les fruits des anones ou corossoliers.

POMME D'ANACARDE. — Fruit (de l'anacardier (Voir *Anacarde*).

POMME DE TERRE. — La pomme de terre, ou morelle tubéreuse, est un végétal du genre morelle. Ce genre, qui renferme près de mille espèces, se compose

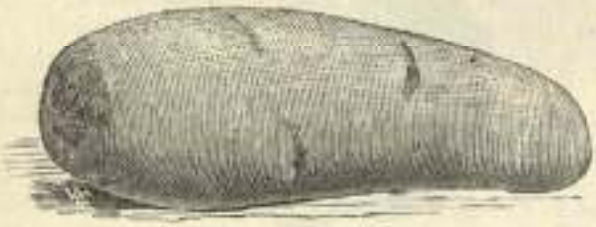
Pied de pomme de terre.

de plantes herbacées ou quelquefois arborescentes, à feuilles simples, entières ou divisées profondément, à fleurs blanches ou violacées et à fruit constitué par une

baie à deux loges renfermant des graines nombreuses.

La pomme de terre *(solanum tuberosum)* est une plante annuelle à racines vivaces, dont la tige atteint 55 à 60 centimètres de hauteur. Les feuilles sont très divisées et les fleurs blanchâtres lavées de violet. Ses fruits globuleux atteignent la grosseur d'une cerise.

Les tubercules qu'elle produit et qui constituent, à proprement parler, la pomme de terre, ne sont autre que des expansions de l'extrémité de ses branches

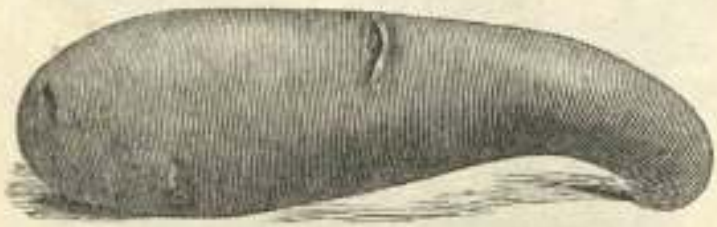


Pomme quarantaine.

souterraines, dans lesquelles la partie celluleuse est très relâchée et remplie d'une fécule abondante.

On peut reconnaître, en effet, dans ces tubercules, toutes les parties de la tige aérienne : l'écorce, la partie ligneuse, la moelle et jusqu'aux bourgeons, qui portent alors le nom d'yeux.

Ces bourgeons ont la propriété, due sans doute à la présence de la fécule, de pouvoir germer sans être placés dans la terre végétale ; cette propriété a l'inconvénient d'empêcher la conservation prolongée des pommes de terre destinées à la consommation ; mais cette puissance germinatoire permet à la culture de déterminer la reproduction des pommes de terre

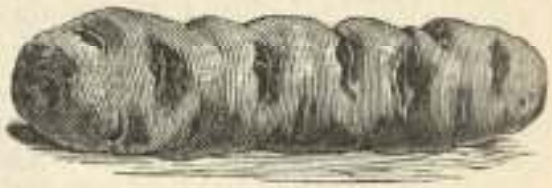


Pomme princesse.

à l'aide d'un simple fragment de tubercule muni d'un œil.

Historique. — La pomme de terre est originaire du Nouveau-Monde. On pense qu'elle a été introduite en Europe vers 1534 et cultivée d'abord par curiosité. Sa culture s'est étendue peu à peu en Angleterre, en Allemagne, et même en France. Elle servait alors à l'engraissement des porcs, mais était réputée donner la lèpre. Les Irlandais paraissent avoir été les premiers à l'appliquer à l'alimentation humaine. Les Allemands suivirent leur exemple, mais la réservèrent à la nourriture des prisonniers. C'est comme prisonnier en Allemagne que Parmentier eut l'occasion de goûter et d'apprécier ce légume, et il résolut dès lors de vaincre en France la répugnance pour cet aliment qui pouvait combattre les famines si fréquentes au XVIII^e^ siècle.

On sait que l'énergie de cet homme de bien parvint à vaincre le préjugé popu-

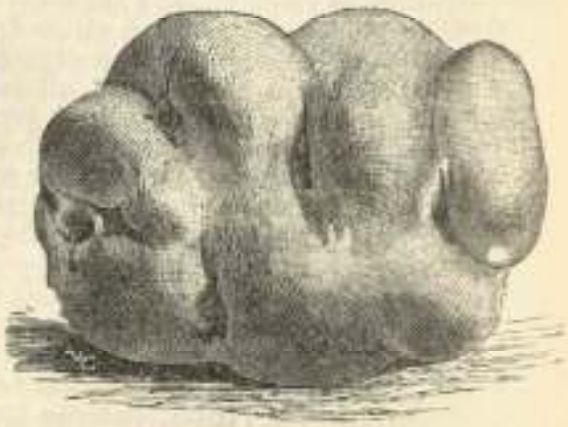


Vitelotte.

laire, ce qui permit à la pomme de terre, qui porta longtemps en France le nom de Parmentière, de prendre l'extension de culture et de consommation qu'elle possède actuellement.

Les pommes de terre, dont on est parvenu à produire une infinité de variétés, se divisent en cinq séries : rondes jaunes ; rondes rouges ; longues jaunes, longues rouges ; violettes et panachées.

Les usages culinaires de la pomme de terre sont des plus nombreux, mais ne rentrent pas dans le cadre de cet ouvrage ; ils sont du reste suffisamment connus. Disons seulement que la pomme de terre frite est des plus répandues, et que cette façon de la préparer constitue un plat populaire en France, à Paris surtout, comparable au *macaroni* à Naples.



Pomme cardon.

La pomme de terre est sujette à des maladies qui ont pris, surtout vers 1844, une telle activité épidémique que l'on a été jusqu'à manifester la crainte de la disparition

de l'espèce. Heureusement, il n'en a rien été, et ces maladies, contre lesquelles tous les remèdes préconisés se sont trouvés impuissants, se sont éteintes d'elles-mêmes, après d'assez grands ravages, et gardent actuellement des proportions insignifiantes. Divers insectes s'attaquent également à cette plante, tels sont le ver blanc ou larve du hanneton, et un puceron particulier.

En dehors de son application directe à la cuisine, la pomme de terre fournit une fécule que l'on emploie à des usages industriels. On l'a préparée aussi, parfois, sous le nom de tapioca indigène, pour faire des potages ; enfin on en extrait de l'alcool.

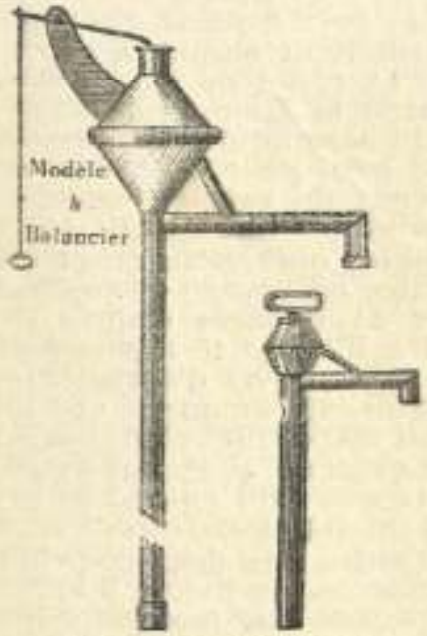
On a essayé, mais sans succès, d'en préparer du pain (Voir *Panification.*)

Commerce. — Le commerce de la pomme de terre est l'un des plus étendus qui soient ; ce tubercule étant, après les céréales, le produit de la terre qui entre pour la plus grande part dans l'alimentation humaine.

L'Epicerie ne débite pas couramment la pomme de terre, cependant un assez grand nombre de maisons des grandes villes, qui tiennent tout l'approvisionnement, se livrent à ce commerce.

POMPE. — Instrument servant à l'élévation des liquides.

Les pompes employées dans le commerce de l'épicerie se rapportent presque



Pompes dites *bat-beurre*.

toujours au type de la pompe aspirante, et sont formées d'un simple corps de pompe cylindrique formant tuyau d'aspiration, dans lequel se meut le piston manœuvré, selon leur dimension, soit à l'aide d'une manette droite, soit à l'aide d'un balancier.

Dans le commerce en gros des liquides, l'on se sert également de pompes aspirantes et foulantes ou de pompes rotatives de différents systèmes, munies d'un volant et mues à l'aide d'une manivelle.

PONCE. — Sorte de pierre volcanique, à texture spongieuse, à laquelle sa très grande porosité donne beaucoup de légèreté.

Elle est employée au polissage et au nettoyage du bois, des métaux, etc.

Il n'existe en Europe, qu'une seule exploitation importante de ponce. Elle est située aux îles Lipari.

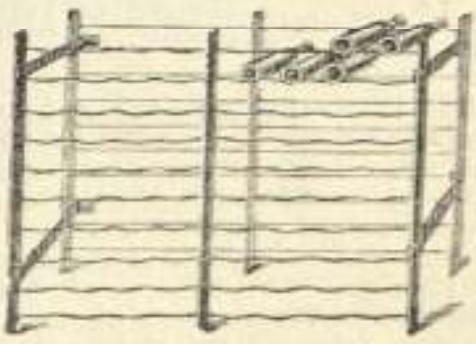
La plupart des épiceries, tenant quelques articles de droguerie ou de couleurs, débitent de la pierre-ponce.

On donne également le nom de ponce à une encre grasse faite avec du noir de fumée et de l'huile, et destinée au marquage des pièces de toile.

PORTABLE. — On désigne ainsi, en jurisprudence commerciale, la marchandise livrable au domicile de l'acheteur ou à sa propre gare.

PORTE-BOUTEILLES. — Châssis en bois ou en fer comportant des rayons horizontaux pour le placement des bouteilles.

Ces châssis ont été imaginés à la fois



Porte-bouteilles en fer.

pour le classement des bouteilles et pour remédier aux inconvénients de la mise en pile. Les bouteilles, empilées en grand nombre, sont, en effet, souvent sujettes à des brisures déterminant parfois de véritables éboulements, surtout lorsqu'on n'emploie pas de lattes, ou qu'elles sont mal disposées.

PORTER. — Sorte de bière anglaise estimée et très forte, très houblonnée,

d'une teinte rouge et d'une certaine conservation.

Le Porter est vendu dans des bouteilles de forme spéciale et de diverses dimensions.

Les épiceries ayant une clientèle anglaise débitent généralement du Porter.

PORTO. — Vins du haut Douro, exportés par la ville de Porto, ou Oporto, située à l'embouchure du Douro.

Cette ville forte, dont le nom ancien est *Portus Calle*, fut longtemps la capitale du Portugal, auquel elle a vraisemblablement donné son nom.

Les vins de Porto ont une renommée universelle. Ils sont surtout appréciés en Angleterre. L'exportation annuelle de ces vins est d'environ 30.000 pipes. La France n'en importe que fort peu. Cependant, un certain nombre de maisons d'épicerie en sont pourvues.

POSTES. — Voir *Timbre*, *Affranchissement*, *Correspondance*, *Chargement*, *Recommandation* et *Franchise postale*.

POT. — Vase généralement en terre, mais qui peut être de toute autre matière, telle que le verre ou l'étain.

C'est également le nom d'une ancienne mesure de capacité pour les liquides, variable selon les localités, et qui valait à Paris 1 lit. 861. En Normandie, ce mot est encore usité pour désigner une mesure d'environ deux litres.

Comme mesure vinicole, le pot est de 2 litres 50 dans la Meuse et représente 14 litres 75 en Auvergne.

POTASSE. — La *potasse* est le carbonate de potassium, sel retiré de la cendre des végétaux terrestres, des résidus de betterave et des eaux mères des salines. La base de ce sel porte le nom de *potasse caustique;* c'est un hydrate de potassium.

Le carbonate de potasse sert à la fabrication des savons mous et du verre.

On donne le nom de *potasse d'Amérique* à un produit commercial qui n'a de la potasse que le nom, n'étant, en réalité, composé que de soude et de sels de soude, contenant quelquefois de la chaux.

L'Epicerie débite couramment, sous le nom de potasse, le sel de soude caustique qu'elle se procure chez les fabricants de produits chimiques.

POTIRON. — Le potiron, qui appartient à la famille des cucurbitacées ou courges possède les fruits les plus remarquables de cette espèce par leur grosseur.

Ce fruit est rarement vendu à l'état

Potiron.

frais par l'Epicerie proprement dite; mais il est quelquefois employé dans la fabrication de certaines confitures à bon marché.

POUR-CENT. — Taux de l'intérêt, de la commission, des bénéfices, etc., exprimé selon son rapport avec une somme de cent francs.

Le pour cent, comme l'*escompte* (voir ce mot) se calcule de deux façons différentes, selon les cas.

En matière de finances, le pour cent est l'intérêt rapporté durant un laps de temps déterminé, généralement une année, par chaque centaine de francs de l'argent placé.

Dans le commerce, quelquefois, on se contente d'évaluer le pour cent des sommes employées; c'est-à-dire qu'on le calcule sur le prix d'achat. En pareil cas, il est extrêmement simple à calculer puisque c'est la règle de trois ordinaire qui en constitue la formule et donne comme résultat la somme du bénéfice obtenu.

Mais le vrai pour cent commercial est le pour cent du prix de vente; car, lorsque le commerçant établit son bilan et récapitule les opérations effectuées, il met son bénéfice en regard du chiffre des ventes faites et l'évalue d'après ce chiffre; c'est-à-dire d'après le mouvement de ses recettes et non pas d'après ses déboursés.

Lorsqu'on dit qu'une maison de commerce fait 200.000 fr. d'affaires à 20 %, il est bien évident que c'est de ce dernier pour cent que l'on entend parler.

S'il est loisible à chacun de se baser sur l'un ou l'autre des deux pour la conduite de ses affaires, du moins il importe énormément de ne pas les confondre, car ils diffèrent considérablement dans leurs indications.

C'est ainsi que si deux commerçants déclarent avoir gagné tous deux cinquante pour cent sur une marchandise vendue

par chacun cent francs, par exemple, et que l'un se base sur le *pour cent du prix d'achat* et l'autre sur *celui du prix de vente*, le premier n'aura gagné que 33 fr. 33 (66 fr. 66 d'achat, plus 50 % ou 33 fr. 33, soit 100 francs) tandis que le second aura gagné 50 francs s'il a payé sa marchandise 50 % moins cher que son prix de vente (100 fr. moins 50 % = 50 fr.) Voici, par exemple, pour un produit payé 100 fr. la différence du prix auquel il doit être vendu pour donner, 5, 10, 15 % etc., suivant que l'on se base sur l'une ou l'autre manière d'évaluer le pour cent:

Prix auquel on doit vendre un produit ayant coûté 100 francs en établissant le pour cent		pour obtenir un bénéfice de
sur le prix d'achat	sur le prix de vente	
105	105.25	5 0/0
110	111.11	10 0/0
115	117.65	15 0/0
120	125 »	20 0/0
125	133.33	25 0/0
130	147.34	30 0/0
135	153.85	35 0/0
140	166·66	40 0/0
145	181.80	45 0/0
150	200 »	50 0/0

Le calcul du prix auquel on doit vendre un produit pour en retirer un pour cent défini *du prix de vente*, est tout aussi aisé et s'obtient d'après un raisonnement différent.

Dans ce cas, on retranche d'abord le % demandé de la somme de 100 francs; pour savoir combien peut être payé, à ce taux de bénéfice, ce qui est vendu 100 francs. Puis, pour avoir le rapport de l'unité, on divise 100 par le nombre trouvé, et on multiplie le quotient par le prix de revient considéré.

Exemple. — Soit à connaître le prix auquel doit être vendue une marchandise coûtant 43 fr. 25 pour obtenir un bénéfice *commercial* de 27 fr. 50 %; on devra retrancher ce taux de 100, ce qui donne 72 fr. 50 et, par le raisonnement suivant: si 72 fr. 50 d'achat représentent 100 fr. de prix de vente, 1 fr. d'achat représente 72,50 fois moins (ou 100 divisé par 72,50) et 43 fr. 25 d'achat, 43,25 fois plus; on aura cette formule :

$$\frac{100 \times 43{,}25}{72{,}50}, \text{ ce qui donne } 59 \text{ fr. } 653$$

qui est bien le prix de vente cherché et représente un bénéfice de 16 fr. 405.

On peut également se contenter de multiplier le prix d'achat par les coefficients que nous donnons ci-dessous, pour les taux les plus usités, pour obtenir le prix de vente.

Nous indiquons un certain nombre de décimales pour donner un résultat plus précis; mais on peut se contenter d'employer seulement les 3 ou 4 premiers chiffres, à condition d'arrondir le nombre trouvé.

Pour cent	Coefficient
1	1,01010101
2	1,020408
3	1,03092
4	1,04166
5	1,052631
6	1,06383
7	1,075268
8	1,0869565
9	1,0989019
10	1,1111111
11	1,123596
12	1,1363636
13	1,1494253
14	1,1627906
15	1,1764706
16	1,1907823
17	1,2004785
18	1,2195365
19	1,2345679
20	1,25
25	1,3333333
30	1,4734693
33,33 (ou 1/3 %)	1,5
35	1,5384615
40	1,6666666
45	1,8181818
50	2

Ces coefficients ne sont, en somme, que le prix précis auquel on devrait vendre un objet ayant coûté 1 franc pour obtenir exactement le bénéfice cherché *sur le prix de vente.*

Pour avoir le prix auquel on doit vendre un article ayant coûté 10, 100 fr. etc., il suffit de reculer la virgule de 1, 2 décimales, etc.

Il est à remarquer que, si dans le premier mode d'établissement du pour cent on peut employer des termes infinis, par exemple dire que l'on a gagné 200, 300, etc. % ce qui signifie simplement que l'on a gagné 2 fois, 3 fois, etc., le prix d'acquisition; dans le second mode de calcul, il est impossible de gagner plus de 100 %, puisque l'on n'obtient même ce bénéfice que lorsqu'on vend, *à un prix quelconque*, un objet *n'ayant rien coûté du tout.*

Le plus qu'il paraisse logique de gagner, en cette dernière manière de compter, est environ 99,99 %, cas auquel il faut vendre cent francs, ce qui n'a coûté qu'un centime!

Malheureusement, la plupart des Français emploient indistinctement dans la conversation les deux systèmes de pourcentage, de sorte qu'il y a confusion pour tout le monde.

On voit à chaque instant les législateurs mêmes employer, dans un même discours, les deux modes, ce qui est contraire au bons sens, à la logique et, à tous points de vue, déplorable.

En employant le premier système on pourrait dire: j'ai gagné 200 fr., 300 fr. etc. *avec* cent.

En employant le second, j'ai gagné 7, 8, 15, etc. *pour* cent.

POUSSE. — Maladie des vins, caractérisée par des filaments mycordermiques, et par laquelle les éléments constitutifs du vin attaqué sont profondément altérés.

Les vins atteints de la pousse ne sont pas marchands. Leur mise en vente peut donner lieu à des poursuites correctionnelles.

POUVOIR. — Ecrit qui permet à une personne d'exercer les actes en vue desquels le pouvoir est donné, au nom et place du signataire.

Le pouvoir s'établit sous seing privé ou devant notaire. Dans le premier cas il peut être en entier de la main de celui qui donne le pouvoir, mais doit, au moins, comporter, en outre de sa signature, les mots *bon pour pouvoir* écrits de sa main.

Le pouvoir, pour les actes légaux, s'établit sur papier timbré et est soumis à la formalité de l'enregistrement.

PRALINE. — Bonbon formé d'une amande rissolée dans du sucre dont elle forme ensuite le noyau, et parfumé et coloré de diverses manières.

Cette confiserie a été inventée par un serviteur du maréchal du Plessis-Praslin, qui lui donna le nom de son maître.

On prépare les pralines en jetant les amandes dans du sucre très cuit et que l'on brasse jusqu'au sablage c'est-à-dire jusqu'à ce que le sucre se durcisse assez, pour former à la surface une sorte de poussière ou sable.

Les sucres employés sont, au préalable, parfumés de diverses façons selon les pralines que l'on veut obtenir.

Les plus connues sont les pralines communes à la rose, les pralines grillées, les pralines duchesse en fondant, etc.

L'Epicerie débite couramment des pralines de diverses qualités et s'en pourvoit chez les fabricants de confiserie.

PREFECTURE. — Siège de la représentation départementale du gouvernement. C'est à la préfecture (ou sous-préfecture, suivant le lieu) que doivent être adressées les demandes d'autorisation, pour la vente des eaux minérales, pour le débit des boissons à consommer sur place (ces deux demandes sur papier timbré) ainsi que l'une des deux expéditions de la demande pour la vente du pétrole et de l'essence minérale (papier libre) dont la seconde expédition est destinée à la mairie.

Conseil de préfecture. — Le Conseil de préfecture examine les protestations formulées dans les délais légaux (3 mois de la publication du rôle) contre les impositions. Sa décision est exécutoire; mais il reste le recours au Conseil d'Etat.

PRESCRIPTION. — Ce mot a deux sens. Dans l'un il signifie : injonction formelle et détaillée. Telles sont les prescriptions de la loi sur les boissons, des règlements relatifs au commerce des pétroles, etc., etc.

Dans l'autre sens, la prescription est un état de fait dont la légitimité ne peut plus être contestée, par suite du laps de temps écoulé sans qu'il y ait eu protestation régulière.

Le laps de temps nécessaire varie selon les matières et selon les cas.

Prescription de la protestation en matière de transport. — La protestation prévue par l'art. 105 du Code de Commerce doit être effectuée, dans les formes fixées, dans le délai de *trois jours*, indépendamment de toutes autres réserves ou entente verbale. (Voir *Protestation.*)

Prescription en matière de dettes. — Les créances pour des leçons données au mois, les salaires et fournitures des hôteliers et traiteurs, se prescrivent par *six mois*.

Les créances des huissiers, celles des maîtres de pensionnat pour le prix de la pension, des maîtres pour le prix de l'apprentissage, des marchands pour leurs fournitures aux particuliers, les gages des domestiques à l'année, les actions contre les transporteurs pour avaries, pertes ou retards, se prescrivent par *une année*.

Les créances des médecins, pharmaciens, dentistes, sages-femmes, ainsi que des avoués, pour affaires jugées ou conciliées, se prescrivent par *deux ans*.

Les avoués peuvent former des demandes pour les frais et salaires d'affaires non terminées remontant à moins de *cinq ans*.

La prescription dans les cas ci-dessus a lieu malgré la continuation des fournitures ou services ; cependant ceux auxquels ces prescriptions sont opposées peuvent déférer le serment juridique à la partie adverse.

Les actions contre les transporteurs ou au profit de ceux-ci pour erreurs de comptes, celles relatives aux effets de commerce, celles dirigées contre les associés non liquidateurs d'une société dissoute, à dater de la dissolution, se prescrivent par *cinq ans*.

Toutes les prescriptions précédentes n'ont évidemment lieu qu'à défaut de règlement de comptes accepté, ou de pièce portant obligation ou reconnaissance. En tout autre cas la prescription libératoire n'a lieu qu'au bout de *trente ans*.

Prescription acquisitive. — La possession publique, à titre personnel, donne lieu à prescription au bout de *dix ans*, au profit de celui qui, de bonne foi et à juste titre, a reçu un immeuble d'un autre que son propriétaire véritable.

En matière de meubles « possession vaut titre », du moment où ils ont été acquis de bonne foi.

Prescription en matières de douane. — Les demandes en restitution des droits ou des marchandises, perçus ou détenues par l'Administration, sont prescrites par *deux ans* après le versement des droits ou le dépôt des marchandises. L'Administration est déchargée envers les redevables *trois ans* après chaque année expirée, de la garde des registres.

Les droits dus à l'Administration, hors le cas de fraude, sont prescrits par *un an*, après l'époque à laquelle ils auraient dû être payés.

Le tout à moins d'accord, contrat ou demande en justice.

Prescription en matière de poursuites. — En matière répressive, les poursuites se prescrivent par *dix ans* pour les crimes, par *trois ans* pour les délits correctionnels, et par *un an* pour les contraventions de police. Les délits de chasse et les délits forestiers se prescrivent par *trois mois*. En cas de crimes ou délits, l'action civile se prescrit par la même durée que l'action criminelle, alors que dans les autres cas la prescription est trentenaire.

Prescription pénale. — Les peines régulièrement prononcées se prescrivent, à partir du moment où la condamnation est devenue irrévocable, par *vingt ans* en matière criminelle, par *cinq ans*, en matière correctionnelle et par *deux ans* en matière de simple police. Les déchéances entraînées par la condamnation sont indépendantes des peines afflictives ou pécuniaires, et ne bénéficient pas de la prescription.

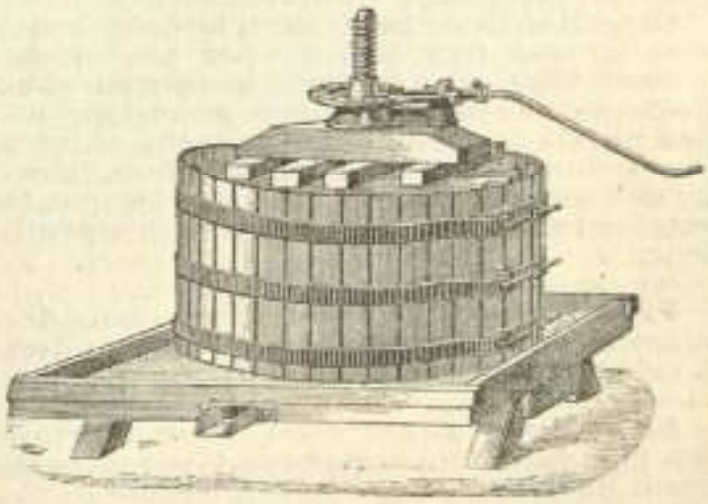
PRESSE. — Nom donné à une foule d'appareils servant à exercer une compression sur des matières très diverses et dans des buts différents.

Les presses ayant un rapport direct avec le commerce de l'Epicerie sont celles servant à exprimer les matières graisseuses ou oléagineuses pour en extraire la graisse ou l'huile.

Telles sont les presses à beurre de cacao (Voir *Cacao*) employées dans l'industrie de la chocolaterie pour extraire cette substance, d'un prix élevé, des cacaos qu'elle met en œuvre, surtout pour la production des cacaos en poudre ; les presses employées dans la confiturerie pour l'extraction des jus (Voir *Confiture*), celles utilisées dans la stéarinerie et dans la fabrication des huiles diverses (Voir *Huiles*). Ces diverses presses rentrent, soit dans la catégorie des presses à vis employées surtout pour les sucs de fruits et les fruits oléagineux, soit des presses hydrauliques usitées dans la grande industrie.

PRESSOIR. — Sorte de presse destinée à l'extraction du jus de certains fruits.

Les pressoirs employés par les cultivateurs pour l'extraction du jus du raisin,



Pressoir commun à vis.

de la pomme, etc., sont souvent des plus rudimentaires et se composent généralement d'un bâti, soutenant une table inférieure, et d'un plateau supérieur sur lequel s'effectue la pression à l'aide d'une vis manœuvrée au moyen d'un ou plusieurs bras.

Dans l'industrie, la distillerie et les grandes exploitations agricoles, on fait au

contraire usage de presses ou pressoirs hydrauliques qui donnent un rendement beaucoup plus considérable. Le coût élevé de ces appareils perfectionnés est la seule cause qui s'oppose à la généralisation de leur emploi dans les campagnes.

PRESURE. — Lait aigri, retiré du quatrième estomac des ruminants encore à l'allaitement et dont on se sert pour faire cailler rapidement le lait dans la fabrication des fromages. La présure est produite par l'action des liquides fermentescibles de l'estomac sur le lait, qu'elle fait aigrir et diviser immédiatement en caséum et petit lait.

PRET. — Cession momentanée d'une chose.

En matière commerciale, le prêt le plus fréquent est celui d'une somme d'argent gagée sur une marchandise, soit en cours de transport, soit en dépôt. (Voir *Warrant.*)

Alors qu'en matière civile, le prêt ne peut être effectué à un taux de plus de 4 % sans être qualifié d'usuraire, en matière commerciale, le taux reste indéterminé et peut être basé sur les risques présentés par l'opération entreprise. C'est ainsi que le prêt à la grosse aventure, ou opérations de commerce maritime, peut donner lieu à un taux ou prime très élevé; mais la perte du gage enlève au prêteur tout recours contre l'emprunteur.

Cependant le taux de l'intérêt commercial est fixé à 5 % par la loi du 7 avril 1900, non compris la commission prélevée par les banquiers pour leur office ; mais les tribunaux peuvent réduire l'importance de cette commission, lorsqu'elle est réellement plus élevée que le service rendu par le banquier à l'emprunteur.

PRIME. — Récompense ou bénéfice accordé dans certains cas. Cadeau offert à l'acheteur en sus des conditions du marché.

En matière d'assurance, le mot prime n'a plus la même acception. C'est le paiement des risques que la compagnie assurante consent à courir aux lieu et place de l'assuré. Cette indemnité porte alors le nom de prime, parce qu'elle doit être versée de prime abord, avant que les risques soient courus.

Ventes avec primes. — La vente avec primes est une opération qui, tout en conservant les apparences commerciales, en sort des règles proprement dites.

Alors que la vente commerciale est l'acceptation, par l'acheteur, d'un prix défini pour la marchandise qu'il acquiert, l'offre d'une prime, dont l'obtention est souvent subordonnée à des conditions indépendantes du marché actuel, en vicie l'essence ; souvent, en effet, la prime tentatrice n'est délivrée qu'après une série d'acquisitions, qui peut se trouver interrompue indépendamment de la volonté de l'acheteur.

L'offre de prime, indépendante de la marchandise vendue, constitue le plus souvent une spéculation sur l'ignorance dans laquelle est l'acheteur de la valeur intrinsèque de cette prime.

Ce n'est pas là un moyen de commerce illicite ; mais c'est un procédé *à côté* et dont, par conséquent, il est préférable de ne pas user.

Marché à prime. — On appelle ainsi des marchés à option, dans lesquels celui qui paie une prime convenue est en droit, dans un certain délai, de se déclarer acheteur ou vendeur d'une marchandise ou d'une valeur spécifiée. S'il déclare effectuer le marché dans les délais voulus, la prime rentre en compte dans le marché et n'est pas perdue pour lui. Dans le cas contraire, elle est acquise à l'autre contractant à titre de dédit.

PRIMEURS. — Fruits ou légumes obtenus, par une culture appropriée, avant l'époque de leur maturité normale.

Une grande partie des légumes en primeurs provient de notre colonie de l'Algérie. Quant aux fruits, ils sont le plus souvent produits par les forceries, dans lesquelles on les cultive en serres.

Beaucoup de magasins d'épiceries des grandes villes tiennent aujourd'hui des primeurs.

PRIVILEGE. — Le privilège est une latitude spéciale, accordée par la loi dans les circonstances définitives.

C'est ainsi que le *bouilleur de cru* jouit du privilège de produire de l'alcool avec les fruits de ses récoltes sans être tenu, comme les autres citoyens, à une déclaration préalable et que, de plus, il lui est accordé le droit de consommer une partie de l'alcool ainsi produit, sans acquitter les droits de consommation.

Ce privilège n'est pas logiquement explicable ; mais il en est d'autres qui ont pour but de permettre aux citoyens d'obtenir les soins ou les objets les plus indispensables. Tel est le privilège des fournisseurs de substances, qui intéresse particulièrement les commerçants de l'alimentation.

Privilège des fournisseurs de subsistances. — Les fournitures de subsistan-

ces faites au débiteur et à sa famille, pendant les six derniers mois, pour les marchands en détail et pendant la dernière année pour les marchands en gros, jouissent sur ses biens d'un privilège qui les fait indemniser de préférence aux créances ordinaires, et même à celles garanties par hypothèque. Cependant elles ne sont placées qu'au 5e rang des créances privilégiées dont le recouvrement s'effectue dans l'ordre suivant : 1° frais de justice ; 2° frais funéraires ; 3° frais de la dernière maladie ; 4° salaire des gens de service (année échue et année courante); 5° fournitures de subsistances.

PRIX. — Le prix est l'un des éléments indispensables du contrat de vente. Celui qui ne comporterait pas l'indication du prix, soit fixe, soit variable mais d'une quotité déterminée d'après des circonstances ultérieures précisément stipulées, serait nul de plein droit.

PROCES-VERBAL. — Acte d'un agent de l'autorité ou de la justice, constatant un délit et ainsi dénommé parce qu'il doit être verbalement déclaré à celui contre qui il est établi.

Les procès-verbaux étaient faits, à l'origine, par les sergents de justice qui étaient généralement illettrés. Ils ont gardé leur nom primitif quoiqu'ils ne puissent, depuis longtemps, être valables que lorsqu'ils sont rédigés par écrit.

La plupart des procès-verbaux font foi jusqu'à preuve du contraire. Quelques-uns font foi jusqu'à *inscription de faux* (Voir ce mot) et malgré démonstration évidente de la preuve contraire, il faut un jugement de la Cour d'Assises pour les annuler. Ce sont notamment ceux des gardes du génie et des fortifications, des gardes forestiers, etc., qui jouissent de cette exorbitante prérogative, absolument stipulée par la loi.

Les procès-verbaux des agents des octrois et des contributions indirectes, ne font plus foi que jusqu'à preuve contraire, depuis la loi de finances de 1904.

On emploie souvent aussi le nom de procès-verbal pour désigner un compte rendu concis, rédigé par une personne officiellement désignée pour le faire.

PROCURATION. — *Pouvoir* donné à une personne de remplir, pour une autre, un *mandat* défini.

PROMESSE. — La promesse, en matière commerciale, peut s'attacher au cas de vente, à celui de bail, etc.

Aux termes de l'article 1589 du Code civil : « une promesse de vente vaut vente, lorsqu'il y a consentement réciproque des deux parties sur la chose et sur le prix. » Pour que cette définition soit complète, nous ajouterons : et qu'il n'y ait pas, dans le contrat, une condition résolutoire basée, soit sur un cas fortuit, soit sur une déclaration à faire, par l'une des parties, à une époque fixée.

Or ce cas, en effet, la formule « je promets de vendre, je promets d'acheter » équivaut à celle : « je vends, j'achète ».

Mais on peut très bien concevoir le cas où un vendeur a intérêt à vendre à un acheteur plutôt qu'à un autre, et fait à celui-ci une offre comportant promesse. Il peut, par exemple, prendre l'engagement suivant : « Je m'engage à tenir telle marchandise à votre disposition, à tel prix, jusqu'à telle époque. » C'est cela qui constitue la *promesse* proprement dite, et engage absolument le vendeur, sans que l'acheteur soit définitivement engagé.

Cependant, la jurisprudence a décidé que, pour que la promesse constitue engagement pour celui qui la fait, il faut que celui à qui elle est adressée manifeste l'intention de considérer le proposant comme lié par sa promesse. Il est donc nécessaire de répondre à une proposition semblable.

En matière de bail, pour éviter des frais d'actes immédiats, ou pour toute autre cause, il peut être accordé par le propriétaire, sous forme de correspondance, une promesse de renouvellement de bail, dans les conditions existantes ou une promesse de bail nouveau, spécifiant les modifications décidées.

Une promesse de renouvellement de bail ou de bail nouveau possède toute la valeur d'un acte régulier et a, pour le locataire, l'avantage de ne pas l'engager lui-même avant l'expiration de son bail ancien. Il faut avoir soin, seulement, d'en exiger la transformation en contrat régulier en temps utile.

PROTECTIONNISME. — Régime douanier par lequel les productions d'un pays sont protégées contre la concurrence des produits similaires étrangers, au moyen des taxes à l'importation.

Ce régime est admissible, surtout à l'état transitoire, quand il a pour but de faciliter l'établissement sur le territoire national d'industries nécessaires, n'existant qu'à l'étranger ; mais il est extrêmement dangereux quand il prétend favoriser la production nationale au dehors même du territoire, ainsi que cela s'est

produit pour l'exportation du *sucre* à la fin du XIXe siècle. (Voir l'article *douane*).

PROTESTATION. — Formalité prescrite par l'article 105 du Code de Commerce, pour conserver recours contre le transporteur, à la réception des marchandises, alors même qu'il aurait été pris livraison *sous réserves*.

Cet article est ainsi conçu :

« La réception des objets transportés et le paiement du prix de la voiture éteignent toute action contre le voiturier pour avarie ou perte partielle si, dans les trois jours, non compris les jours fériés, qui suivent celui de cette réception et de ce paiement, le destinataire n'a pas notifié au voiturier, *par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée*, sa protestation motivée.

« Toutes stipulations contraires sont nulles et de nul effet. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux transports internationaux ».

La jurisprudence a décidé que cette formalité était absolument obligatoire, et que n'en pouvaient dispenser ni les réserves formulées sur les registres de la compagnie, ni un commencement d'entente verbale avec le chef de gare, ni enfin toute autre mise en demeure. La reconnaissance même de l'avarie ou de la perte, formulée par écrit par le chef de gare ou l'agent de la compagnie des transports, ne saurait dispenser de cette inévitable formalité.

A défaut d'entente immédiate et définitive, la protestation doit être effectuée *dans les trois jours*, par exploit d'huissier (acte extra-judiciaire) ou par lettre recommandée.

L'acte extra-judiciaire ou la lettre recommandée (ayant l'un ou l'autre la même valeur), doit être adressé à la gare qui a livré la marchandise et énoncer très exactement la nature des avaries, l'importance des manquants, etc, etc.

A la suite de cette énonciation, le destinataire doit mettre la gare en demeure d'envoyer un agent de la Compagnie pour vérifier la marchandise dont s'agit et se rendre compte des avaries ou manquants signalés. Si la gare ne tenait pas compte de cette réquisition, ou si elle prétendait n'avoir encouru aucune responsabilité pour lesdites avaries, etc., le réclamant n'aurait plus qu'à agir comme pour les avaries reconnues en gare avant la livraison, c'est-à-dire demander l'expertise amiable ou judiciaire. (Voir *Expertise*).

PROTET. — Acte par lequel un huissier généralement ou, parfois, un notaire constate le refus d'acceptation d'une lettre de change ou le refus de paiement d'un effet de commerce négociable. Dans le premier cas il porte le nom de *protêt faute d'acceptation* et dans le second, celui de *protêt faute de paiement*.

Protêt faute d'acceptation. — Celui sur qui un effet est tiré ne peut valablement se refuser à l'accepter que si cet effet a été irrégulièrement émis ; autrement les frais du protêt faute d'acceptation sont à sa charge.

Le protêt faute d'acceptation peut être requis par tout porteur d'une lettre de change ; mais la présentation à l'acceptation (et par suite, le protêt qui en peut résulter) n'est obligatoire que lorsque la lettre de change est à une certaine durée *de vue*.

Protêt faute de paiement. — Le protêt faute de paiement a pour objet de constater que l'effet a été présenté à son échéance et d'assurer au porteur le recours en garantie contre les endosseurs. Il a, en outre, pour résultat de donner cours à l'intérêt de la somme représentée par l'effet protesté.

Il doit avoir lieu au plus tard le lendemain du jour de l'échéance avant midi, ou le surlendemain si le lendemain est un jour férié.

Le porteur qui omet de faire protester un effet en temps utile est privé du recours contre les endosseurs. Il peut avoir recours contre le tireur, sauf dans le cas où celui-ci justifie qu'il avait remis au tiré, au moment de l'échéance, une provision pour payer l'effet qui n'a pas été protesté.

Le porteur peut être dispensé de la formalité du protêt par les mots *retour sans frais*, apposés par le tireur, qui suffisent à assurer le recours contre le tireur et tous les endosseurs.

Pour qu'un protêt soit valable, il faut qu'il ait été fait à domicile, le lendemain de l'échéance, par un notaire ou par un huissier ; qu'il énonce, la présence ou l'absence de celui qui doit payer, qu'il contienne la sommation de payer, les motifs du refus, l'impuissance ou le refus de signer, et qu'une copie exacte en soit laissée aux parties.

Cependant, dans les grandes villes, l'usage s'est établi pour les huissiers de se faire suppléer pour la remise du protêt. La légitimité de cette pratique n'est nullement établie.

Le tarif des frais de protêt est prévu comme suit par l'article premier du dé-

cret du 13 mars 1848, modifié par la loi de 1892 sur l'enregistrement :

Original et copie	1 60
Droit de copie de l'effet sur l'original et la copie	» 75
Timbre du protêt	1 20
Timbre du registre	» 40
Enregistrement	1 88
Total	5 83

PROVISION. — Il y a provision lorsque celui qui doit solder une lettre de change est, lors de l'échéance, redevable au tireur ou au bénéficiaire d'une somme au moins égale au montant de l'effet.

PRUD'HOMMES. — Tribunaux composés mi-partie d'ouvriers et mi-partie de patrons, et chargés de statuer sur les différends professionnels, de peu d'importance, qui peuvent surgir entre les patrons et ouvriers de l'industrie à laquelle ils appartiennent.

Les commerçants n'occupant que des employés à la vente ne sont pas soumis à la juridiction des prud'hommes, tels qu'ils sont institués à l'heure actuelle.

Il a été proposé de créer des *prud'hommes commerciaux ;* mais aucune mesure législative n'a encore statué sur ce point.

Les tribunaux de prud'hommes se sont cependant, parfois, notamment dans le ressort de Paris, arrogés le droit de trancher les différends entre les commerçants et leurs employés, lorsque ces derniers se présentent à leur barre pour y appeler leurs patrons.

Malgré l'illégalité de leur jugement, celui-ci étant exécutoire nonobstant appel, lorsqu'il a été rendu par défaut, les commerçants qui ne veulent pas subir cette juridiction arbitraire doivent procéder comme suit :

1° Ne pas répondre à la convocation en conciliation ; 2° se rendre en personne à l'audience de jugement ; 3° à l'appel de la cause déposer un déclinatoire de compétence et se refuser absolument à répondre quoi que ce soit de relatif à l'affaire, puis se retirer. Si le tribunal des prud'hommes passe outre et prononce un jugement, il faut, dès que l'on en reçoit signification, introduire un recours pour vice de forme, devant le tribunal de commerce qui, en pareil cas, annule toujours la décision des prud'hommes.

PRUNE. — Fruit du prunier, arbre de la famille des rosacées, tribu des amygdalées (amandiers) propre aux climats tempérés et originaire, croit-on, de l'Asie Mineure. Cet arbre, de proportions moyennes, a une écorce remplie de gerçures, porte des feuilles simples, ovales, finement dentelées et pubescentes en dessous. Les fleurs, qui naissent avant les feuilles, sont blanches et solitaires, et présentent un calice découpé en cinq parties et une corolle à cinq pétales renfermant vingt à trente étamines.

Le fruit, rond ou ovoïde, charnu, à noyau déprimé, est d'une teinte jaune ou verte, et recouvert d'une poussière blanchâtre appelée *pruine*. Sa pulpe, très acerbe dans les espèces sauvages, est douce et sucrée dans les espèces cultivées.

Les botanistes ne sont pas d'accord sur l'origine des pruniers que quelques-uns d'entre eux font descendre du prunellier, tandis que les autres voient de telles différences entre cet arbuste et certaines sortes de pruniers qu'ils jugent devoir admettre l'existence de plusieurs types primitifs.

Certaines variétés de pruniers croissent spontanément dans quelques régions du Caucase, de la Grèce et de l'Europe tempérée, et cet arbre a été cultivé dans les provinces romaines depuis une haute antiquité.

En France, sa culture ne paraît devoir remonter qu'à l'époque des Croisades, et la tradition affirme qu'il aurait été rapporté des environs de Damas par les Croisés. Il est permis de supposer que cette origine est exacte, au moins pour quelques variétés délicates qui abondent aux alentours de cette ville.

La prune est particulièrement cultivée, en France, dans l'Agenais, c'est-à-dire dans le département du Lot-et-Garonne. Le prunier, cultivé au milieu des vignes, donne à cette région son aspect particulier, comme le pommier à la Normandie et l'olivier à la Provence.

Le prunier est l'objet d'une grande culture, en Europe, dans la Bosnie et en Amérique, dans la Californie.

La floraison du prunier est très précoce, s'effectuant aux premiers rayons du soleil de mars. Aussi sa culture ne peut-elle donner de bons résultats que dans les contrées non sujettes aux gelées tardives du printemps.

Le prunier est le plus généralement reproduit à l'aide de drageons sur lesquels on opère ensuite une greffe en écusson, quelquefois, cependant, on emploie la méthode de reproduction par semis, plus longue, mais préférable.

Le prunier n'atteint toute sa force de production qu'à l'âge de dix ans. Après vingt ans, il va constamment en déclinant, mais peut fournir cependant des récoltes suffisantes jusqu'à cinquante ans.

Il existe un nombre de variétés considérable de prunes, dont les principales sont: la *prune d'ente*, la *reine-claude*, la *mirabelle*, les *quetschs* de Lorraine, les *brignoles*, les *pistoles* et la *prunelle*.

Les prunes sont l'objet d'une assez grande consommation à l'état frais, et elles donnent lieu également à de nombreuses préparations.

On en fait des confitures, particulièrement à l'aide de la reine-claude et de la mirabelle, on les conserve dans l'eau-de-vie ou dans le sirop, on les glace, enfin on en prépare des *pruneaux*. (Voir ce mot.)

Dans les Vosges, la Suisse, l'Allemagne, etc., etc., on retire des prunes, par la distillation, une eau-de-vie très consommée dans ces pays, dont la saveur, quoique bien moins délicate, rappelle celle du kirsch. Elle est du reste souvent vendue sous ce nom.

L'Epicerie débite la prune conservée sous toutes ses formes, sèche, confite, en marmelade, à l'eau-de-vie, etc.

Prunes à l'eau-de-vie. — Ces fruits demandent une préparation particulière pour être conservés à l'eau-de-vie.

On remplit une bassine d'eau aux deux tiers et on fait chauffer jusqu'à 95°, on y jette alors les prunes soigneusement pelées mais non privées de leur queue ni du noyau ; lorsqu'elles sont tombées d'elles-mêmes au fond de la bassine on éteint le feu ; dix minutes après on rallume et on fait chauffer en remuant avec une écumoire jusqu'à ce que tous les fruits soient remontés à la surface de l'eau. Pour qu'ils conservent bien leur couleur ou la retrouvent à la suite de ce blanchiment, on les retrempe immédiatement dans l'eau froide au sortir de l'eau chaude.

Les prunes étant refroidies, on les fait égoutter, puis on les introduit dans des récipients contenant de l'eau-de-vie titrant de 53 à 58° où elles doivent séjourner. Après six semaines de macération elles pourront être sucrées. On les sortira des vases on les disposera dans des bocaux de verre, puis on versera dessus l'eau-de-vie dans laquelle elles ont séjourné, sucrée à 125 ou 250 grammes par litre.

PRUNEAU. — Prune séchée.

Les pruneaux les plus renommés proviennent de la prune d'ente cultivée dans l'Agenais. A Tours, qui posséda longtemps, pour le nord de la France, la renommée de cette production, c'est la prune gros-damas qui y est réservée et qui produit des fruits d'un bel aspect.

La Lorraine prépare avec ses quetschs des pruneaux qu'elle est seule à consommer, car leur qualité très inférieure ne répond pas à leur belle apparence.

La Provence prépare aussi des pruneaux à noyau, du genre de ceux d'Agen, mais seulement séchés au soleil, et le pruneau fleuri, qui a conservé la fleur blanche de la prune fraîche. Ces derniers pruneaux, très estimés, sont presque exclusivement destinés à l'exportation à laquelle ils sont acheminés par Marseille.

Préparation. — La préparation des pruneaux est une opération assez délicate, par suite de la fragilité de la peau qui recouvre ce fruit. Voici le procédé généralement employé dans l'Agenais:

Après la récolte, les prunes sont étendues sur un lit de paille ou sur les claies destinées à les confire. On les expose ainsi au soleil pendant un jour ou deux, afin de les priver de toute humidité extérieure, humidité qui provient souvent de ce qu'elles ont dû subir un lavage après la récolte. Elles doivent subir ensuite une cuisson appropriée, soit dans des fours ordinaires, soit dans des étuves spéciales.

Dans le premier cas, la cuisson s'effectue en trois reprises, les deux premières ayant pour but de priver les fruits de leur eau de constitution, et la troisième, poussée quelquefois jusqu'à 100°, de les cuire et de dessécher complètement leur surface. Après chaque cuisson les prunes sont laissées à l'air pour qu'elles puissent se refroidir lentement.

Au moyen des étuves, la préparation des pruneaux s'effectue en une seule fois, et demande de trente à quarante heures. Les prunes perdent environ 60 % de leur poids pour être transformées en pruneaux.

Commerce. — Le commerce de la prune d'ente atteint une importance relativement considérable; mais l'exportation à laquelle donnait lieu ce produit tend depuis quelques années à diminuer, ainsi que le commerce intérieur des pruneaux indigènes, par suite de la concurrence redoutable que font les prunes de Bosnie aux pruneaux français de qualité inférieure, et les prunes de Californie aux meilleures sortes de Lot-et-Garonne.

La classification commerciale des pruneaux s'effectue de deux façons, basées toutes deux sur le nombre de fruits à la livre. Voici la plus anciennement usitée:

	Dénomination	Prix à la livre
1.	Fretin, de plus de.....	» 125
2.	Petite rame, de	120 à 125
3.	Rame ordinaire	110 à 115
4.	Belle rame	100 à 105

	Dénomination	Fruits à la livre
5.	Rame supérieure 2e	90 à 95
6.	Rame sup. 1re ou 1/2 choix.	80 à 85
7.	Premier choix	70 à 75
9.	Impériale	50 à 55
8.	Surchoix	60 à 65
10.	Impériale fleur	40 à 45

Le commerce bordelais les classifie plus fréquemment par numéro d'ordre de la façon suivante:

N° 1	Prunes de.....	90 à 95	à la livre
— 2	—	80 à 85	—
— 3	—	70 à 75	—
— 4	—	60 à 65	—
— 5	—	56 à 58	—
— 6	—	50 à 55	—
— 7	—	46 à 48	—
— 8	—	40 à 42	—
— 9	—	38 à 40	—

L'expédition des pruneaux s'effectue, suivant leur qualité, en boîtes de bois ou de fer-blanc, en vases de verre, en caisses ou en barils. Avant leur paquetage, les prunes sont aplaties entre des cylindres caoutchoutés; on les tasse ensuite dans les caisses, soit à l'aide d'une machine spéciale, soit par la pression des pieds, méthode primitive encore en faveur, paraît-il, chez bon nombre de négociants expéditeurs.

La prune de Bosnie a pris depuis 1875, malgré les droits élevés, une assez grande importance sur notre marché, quoiqu'elle soit de bonne qualité secondaire seulement.

Depuis quelques années la préparation est mieux effectuée; mais au début de l'importation en France, elle arrivait partiellement écrasée et mélangée des queues des fruits et de nombreuses matières étrangères.

La prune de Californie, au contraire, qui a beaucoup plus d'analogie avec la prune d'Agen, est préparée avec beaucoup de soin et une science parfaite. Elle est de nature à faire une concurrence considérable aux producteurs agenais.

L'Epicerie se pourvoit de pruneaux soit directement chez les négociants agenais, soit chez les négociants en fruits secs, qui tiennent également la prune de Bosnie et de Californie.

PRUNELLE. — Sorte de petite prune, fruit du prunellier sauvage, arbuste qui croît dans toute l'Europe où il forme de bonnes haies, grâce à ses tiges recouvertes d'épines et qu'on désigne souvent sous le nom d'épine noire.

La prunelle est ronde, de la grosseur d'une cerise, d'une couleur bleuâtre ou violet foncé et d'un goût âpre.

On a essayé de faire du vinaigre avec les prunelles cueillies avant leur maturité. On en prépare, par infusion, des liqueurs agréables. Par la fermentation et la distillation, on en obtient un alcool d'un goût analogue au kirsch mais moins fin.

Le suc gommeux du prunier épineux a été employé autrefois aux usages de la gomme qu'il a quelquefois servi à falsifier. On le vend aussi selon son origine propre, sous le nom de gomme nostras ou du pays (Voir *Gomme*).

Liqueur de prunelle. — La liqueur de prunelle se prépare à l'aide d'une infusion de noyaux des petites prunes sauvages du même nom, infusion qu'on sucre ensuite dans les proportions désirées.

On décortique les prunelles légèrement desséchées, soit à la main soit à la brosse, puis on met en infusion dans l'alcool à raison de 1 litre de bon 3/6 pour un kilog. de noyaux. On ajoute, à cette infusion, quelques grammes par litre de macis; enfin on agite tous les jours, jusqu'à ce que l'infusion donne toute satisfaction.

C'est après soutirage de celle-ci qu'on ajoute le sirop de sucre. Dans les liqueurs surfines ou crèmes, on emploie, pour un hectolitre, 50 k. de sucre; le titre alcoolique peut être 30°. Une liqueur de prunelle plus sèche pourrait ne contenir que 25 à 30 kilog. de sucre et tirer de 38 à 40°.

La liqueur de prunelle est généralement blanche, si on veut la colorer en jaune, il suffit d'y ajouter un peu de caramel pur sucre.

PULPE. — Matière végétale qui forme le péricarpe des fruits charnus et qui renferme la presque totalité des éléments sapides et alimentaires.

L'industrie prépare sous forme de pulpe les fruits destinés à la confiserie ou à la confiturerie, mais qu'on ne veut pas utiliser de suite.

Elle est achetée par l'Epicerie, en boîtes de fer-blanc de 5 à 10 kilos, pour la fabrication des confitures.

PULQUE. — Boisson fermentée consommée au Mexique, et qui se prépare avec le suc d'une espèce d'*agave*.

La pulque forme une boisson mousseuse.

PUMICIN. — Nom donné, par quelques botanistes, à une sorte de palmier

à fruits oléagineux. Aussi donne-t-on quelquefois le nom d'huile de pumicin à l'huile de *palme*.

PUNCH. — Boisson composée, préparée à l'aide d'une liqueur spiritueuse, rhum ou kirsch, épicée et sucrée.

L'usage de cette boisson provient, paraît-il, des Indes où l'on préparait, sous le nom de pantsch, qui signifie cinq, une boisson formée de cinq ingrédients: arack, thé, sucre, citron et eau. C'est ce nom, prononcé à l'anglaise, qui a formé le mot de *punch* employé à désigner des boissons analogues.

Le punch comporte une multitude de formules et de proportions variables; mais ce sont toujours les éléments du pantsch, indiqués plus haut, qui en forment la base; à cela près que l'arack est remplacé soit par du kirsch, soit, le plus souvent, par du rhum. On y ajoute fréquemment aussi un peu de cannelle.

Le punch des distillateurs est une liqueur préparée, suivant ces données, pour être consommée pure, à froid ou à chaud.

En voici une formule:

Rhum ou tafia à 57°	44 litres
Esprit de citron	0,10
Acide citrique	50 gr.
Thé hyswen	125 gr.
Sucre blanc	18 kil.
Eau	57 litres

On prépare sous le nom de punch double, une liqueur semblable, plus concentrée, destinée à être étendue d'eau.

Voici une formule du punch double ou sirop de punch:

Sucre blanc	50 kil.
Rhum à 55°	18 litres
Alcool 90°	10 —
Esprit de citron	0 gr. 20
Acide citrique	50 gr.
Thé hyswen	200 —

L'Epicerie tient le punch parmi les liqueurs de table. Elle s'en pourvoit le plus souvent chez les distillateurs; quelquefois elle le prépare elle-même. Il est à conseiller, en ce cas d'employer un peu d'esprit de citron concentré, et de ne l'adjoindre à la liqueur qu'au moment de l'embouteillage.

Cette liqueur est assez délicate à faire, car les éléments du citron peuvent rendre sa conservation difficile.

PYRETHRE. — Genre de plantes de la famille des composées, ayant une certaine analogie avec les chrysanthèmes, et comprenant une soixantaine d'espèces.

Les pyrèthres sont des herbes annuelles ou vivaces, à feuilles alternes, à fleurs disposées en groupes terminaux et à fruits cylindriques. Les fleurs du centre sont tubuleuses et jaunes, celles des bords ordinairement blanches.

Le pyrèthre matricaire (*pyrethrum parthenium*), la seule espèce qui intéresse notre commerce, est une plante vivace à racines tortueuses, et à tiges dressées, atteignant de 40 à 60 centimètres de hauteur.

Cette plante, très commune en Europe, renferme dans toutes ses parties, mais particulièrement dans ses fleurs, un principe actif qui lui communique une odeur

Pyrèthre.

forte et une saveur âcre et brûlante.

Ce principe est utilisé par la médecine dans le traitement d'affections nerveuses, et on l'a préconisé contre les vers intestinaux.

L'odeur de cette plante suffit à éloigner certains insectes, tels que les abeilles.

Enfin le pyrèthre, et principalement sa fleur, est utilisé, toujours à cause de ce principe actif, pour la préparation de produits *insecticides* (Voir ce mot.)

Le pyrèthre du commerce est de diverses provenances. Quoique le plus actif paraisse être, selon certains botanistes, le pyrèthre du Caucase, c'est le pyrèthre sauvage du Montenegro qui est le plus estimé commercialement. Vient ensuite le pyrèthre cultivé de Dalmatie, enfin celui du Caucase.

Il paraît aussi qu'on le cultive largement en Californie.

Le principe actif du pyrèthre est très volatil, aussi les fleurs sèches anciennes, ou la poudre éventée n'ont-elles plus aucune action insecticide.

Le pyrèthre est surtout appliqué à la destruction des insectes domestiques, ce qui s'explique, car son action est surtout efficace dans un lieu clos.

Le pyrèthre ne s'emploie que pulvérisé. La poudre doit être conservée au sec et surtout en vases clos, sous peine de voir s'évaporer les huiles essentielles dont le rôle est capital; aussi la poudre fabriquée en France, par des maisons sérieuses et avec des matières de choix, doit-elle être préférée à celle que l'on tire des pays d'origine de la matière première.

Cette poudre est parfois adultérée ou falsifiée avec celle obtenue de fleurs altérées de pyrèthres insecticides ou de fleurs d'espèces analogues, notamment une variété de camomille. Cette altération ne peut se reconnaître qu'à l'analyse, ou par l'usage. Dans ce dernier cas, son inefficacité la décèle.

QUADRUPLE. — Un certain nombre de monnaies d'or ont porté ce nom, notamment le quadruple ou double pistole d'Espagne, dont la valeur peut être évaluée à 85 francs en moyenne.

Sous Louis XIII des pièces d'or valant 20 livres furent désignées aussi sous ce nom parce qu'elles portaient, du côté opposé à l'effigie royale, une croix surmontée de quatre couronnes.

QUARI. — Mesure vinicole en usage dans le Doubs et représentant 79 litres.

QUART. — Nom donné à diverses mesures qui sont le quart de l'unité envisagée.

Le quart le plus communément désigné sous ce nom, dans le commerce de détail, est le quart de la livre, soit 125 grammes.

On désigne encore sous le nom de *quart:*

Le quart du boisseau, soit deux litres et demi ;

Un petit tonneau contenant la moitié d'un poinçon ;

Un baril de 100 kilog. de farine ;

Une caissette de raisins secs ;

Un petit baril de harengs.

Enfin une ancienne monnaie française de ce nom valait 4 deniers.

Ce nom est encore donné à de petits tonneaux qui contiennent le quart de la mesure ou des tonneaux employés pour la vente du vin. Les quarts de *muid* du département de l'Yonne contiennent 68 litres: Les quarts de *hotte* du Mâconnais et du Beaujolais sont de 106 litres, et les quarts de *queue* de la Haute-Bourgogne sont des demi-pièces dont la capacité est la moitié de celle des pièces du pays, soit 114 litres.

QUARTAUT. — Ancienne mesure de capacité pour les liquides, valant généralement le quart du muid, mais qui avait, comme le muid, de très grandes différences de valeur selon les localités. Le quartaut variait en effet, de 67 litres à Paris, à 91 en Champagne, 102 à Bordeaux, 113 à Beaune, et 206 à Mâcon.

Le quartaut d'Orléans, spécialement employé pour le logement des vinaigres est de 114 litres.

QUARTE. — Ancienne mesure dont la valeur, pour les liquides, était de deux pintes.

QUARTELETTE. — Se dit, dans le midi de la France, du quart d'une tonne de savon noir.

QUARTERON. — La quatrième partie d'un cent, soit vingt-cinq.

Anciennement, le quarteron était la quatrième partie d'une livre généralement dénommé quart aujourd'hui.

QUASSIA. — Genre d'arbres et d'arbrisseaux croissant à la Guyane.

Le quassia amer, ou bois de Surinam,

Quassia amara.

est un arbrisseau à tige droite et à écorce cendrée. Ses feuilles alternes ont le pétiole et les nervures rougeâtres. Ses fleurs et ses fruits sont rouges.

Le quassia amer est cultivé dans les endroits frais et humides pour ses propriétés utilisées en médecine et dans l'économie domestique. La médecine emploie son bois, divisé en petits fragments, pour sa saveur amère et les principes qu'il renferme, comme tonique et fébrifuge. Ses propriétés insecticides sont utilisées pour la destruction des mouches, en trempant du papier dans une décoction de cette plante.

On l'emploie à doses légères pour la préparation de liqueurs apéritives, seul ou mélangé à la gentiane et au quinquina ; sur ce dernier il a l'avantage de ne pas troubler le liquide dans lequel il est infusé.

Le quassia se présente dans le commerce sous forme de bâtonnets garnis de leur écorce unie, légère, mince et d'un blanc jaunâtre taché de gris, ou en copeaux minces.

L'Epicerie débite parfois certains amers dans la composition desquels entre le quassia amara ; mais elle débite généralement du papier tue-mouche qui doit ses propriétés destructives des insectes, en même temps qu'inoffensives pour les personnes ou les animaux domestiques, à son séjour dans une décoction concentrée de quassia. Ce papier est fourni par tous les droguistes.

QUATRE-EPICES. — L'Epicerie débite sous ce nom, une poudre composée de cannelle, muscade, poivre et girofle, pulvérisés dans des proportions très variables. Quelquefois aussi cette poudre comporte du piment, du gingembre, et même du laurier. Elle se prête, en somme, à toutes les combinaisons.

On donne vulgairement aussi ce nom à la *Nigelle* (Voir ce mot).

QUATRE-FLEURS. — Mélange de fleurs de coquelicot, de mauve, de pas-d'âne (tussilage) et de pied-de-chat (pié-chatin), avec lequel on prépare une tisane adoucissante.

Ce mélange rentre évidemment dans la pharmacopée usuelle, ou est du moins du domaine de l'herboristerie et, à ce titre, la vente en pourrait probablement être interdite à l'Epicerie. Elle est cependant tolérée dans un certain nombre de localités.

Toutefois la législation est formelle : l'article 37 de la loi du 21 germinal an XI (Voir *Pharmaceutique)* interdit absolument la vente de plantes ou parties de plantes médicinales indigènes, aux personnes non pourvues du diplôme d'herboriste ; *mais il n'est fixé aucune pénalité pour la contravention à ce règlement* ; d'où il ressort que, seule, l'action civile en dommages-intérêts peut s'exercer en pareil cas.

QUAYAGE. — Droit de quai. Droit payé dans un port pour pouvoir débarquer les marchandises sur les quais.

Ce droit perçu au profit de l'Etat, est actuellement régi, par les lois des 23 décembre 1897 et 23 mars 98. Il s'élève, dans les ports du Continent à environ 1 franc par tonneau de jauge pour les transports au long cours, et 0,50 centimes pour les cabotage international. En Algérie, le droit de quai ne s'applique qu'aux marchandises et passagers débarqués.

QUERABLE. — Une marchandise *quérable* est celle dont l'acquéreur doit prendre livraison, au lieu où elle se trouve au moment de la vente, ou qui est déposée en gare de départ.

QUETSCH. — Sorte de prune de l'Alsace et de la Franche-Comté, qui est consommée fraîche, ou desséchée ainsi que la prune d'Agen, et dont on prépare dans l'Est de la France une eau-de-vie assez estimée.

Certains épiciers de l'Est de la France débitent des quetschs séchés et de l'eau-de-vie de quetsch.

QUEUE. — Futaille de la capacité de deux *pièces* ou deux *demi-queues* (Voir ces mots).

QUINOA. — Plante herbacée annuelle cultivée sur les hauts plateaux du Pérou.

Ses graines sont blanches, noires ou rouges. Les blanches sont surtout largement consommées dans les contrées productrices.

On l'emploie comme légume et on en fait des potages et des gâteaux.

On en prépare une sorte de bière en la faisant fermenter avec du millet.

L'acclimatation de cette plante a été tentée en France, et plusieurs variétés y avaient parfaitement réussi, mais la saveur un peu étrange et amère de leurs graines, que plusieurs lavages pouvaient seulement leur enlever, en a écarté jusqu'ici les consommateurs d'Europe.

QUINQUINA. — Genre d'arbres et d'arbrisseaux de la famille des rubiacées, croissant au Pérou et au Brésil. — L'écorce de ces arbres.

Les quinquinas ou cinchonas sont des

arbres ou arbrisseaux à feuilles entières et opposées, à fleurs blanches ou pourprées, disposées en cimes et d'une odeur agréable. Le fruit est une capsule divisée en deux valves garnies de semences.

Ces végétaux croissent à des altitudes élevées, entre 1.200 et 2.500 mètres. Leurs feuilles, leurs fleurs et leur écorce ont une saveur amère très prononcée. Cette

Fruit et branche florifère de Quinquina Calisaya.

dernière partie de la plante, qui contient plusieurs principes amers, est seule importée en Europe et employée dans la médecine et l'économie domestique.

Historique. — Lors des premières explorations de l'Amérique du Sud, on constata que les indigènes employaient pour se guérir de la fièvre, fréquente dans leurs régions boisées ou marécageuses, un produit qu'ils appelaient quina-quina (écorce-écorce, c'est-à-dire l'écorce par excellence).

Cette écorce ne fut apportée en Europe que vers le milieu de XVII[e] siècle, à la suite de la guérison de la fièvre opérée sur une vice-reine du Pérou, la comtesse El Chinchon, qui en recommanda par la suite l'emploi et la distribuait elle-même, sous la forme de poudre, que l'on nommait pour cela poudre de la comtesse.

Les Jésuites s'emparèrent de la recette et introduisirent en Europe, en grand secret, une quantité énorme d'écorce de quinquina qu'ils réduisirent en poudre et vendirent à un très haut prix sous le nom de poudre des Jésuites.

Elle atteignit un moment le prix de 400 pistoles la dose.

Louis XIV, en ayant acheté le secret pour une somme fabuleuse, le rendit public. Ce n'est que de cette époque qu'on connaît le quinquina sous son véritable nom.

Commerce. — L'action hygiénique et thérapeutique du quinquina est surtout due à la quinine, l'un des alcaloïdes les plus actifs extraits de cette plante, qui a été découverte en 1820 par Pelletier et Caventou, et à celle de la cinchonine, alcaloïde analogue, mais beaucoup moins actif.

Le commerce divise les écorces de quinquina en quatre sortes :

Les *quinquinas gris*, à écorce roulée, astringente, mais peu amère et ne renfermant que de la cinchonine et fort peu de quinine ;

Les *quinquinas jaunes*, à écorce plus épaisse, moins astringente et plus amère, fournissant une poudre jaune orangée qui renferment une forte proportion de quinine :

Les *quinquinas rouges*, à écorce très volumineuse, dont la poudre, d'un rouge vif, et à la fois amère et astringente, renferme de la quinine et de la cinchonine ;

Les *quinquinas blancs*, dont l'action fébrifuge est à peu près nulle, et dont l'écorce recouverte d'un épiderme blanc, uni et adhérent, produit une poudre grise qui renferme un peu de cinchonine et d'autres alcaloïdes analogues, mais pas de quinine.

Le plus estimé de tous les quinquinas est le *Calisaya jaune royal ;* c'est aussi celui qui fournit la plus forte dose de quinine.

Le quinquina est usité, par suite de son action tonique, pour la préparation de vins et liqueurs reconstituants ou apéritifs. Il possède également une action antiseptique très marquée qui le fait employer, en poudre, à la guérison des plaies sèches, où il pousse à la reconstitution des tissus.

C'est cette qualité antiseptique que les parfumeurs utilisent dans les produits dentifrices ou autres à base de quinquina.

Enfin, le quinquina sert à la préparation des sels de quinine qui jouent, depuis un certain nombre d'années, un si grand rôle en thérapeutique dans le traitement des fièvres.

Le vin de quinquina médicamenteux est une préparation purement pharmaceutique, dont la vente est rigoureusement interdite aux non diplômés, ainsi qu'il ressort des jugements suivants : Aix, 5 avril 1875 ; Cassation, 22 janvier 1876 ; Cassation, 26 février 1891, etc.

Par contre les boissons apéritives ne renfermant qu'une dose de quinquina inférieure à celle prescrite par le codex sont couramment et légitimement vendues par le commerce. Mais il importe que ces apéritifs ne portent pas des étiquettes permettant de les confondre avec les vins médicamenteux.

Souvent même ces apéritifs ne contiennent qu'une proportion infinitésimale de quinquina, et celui-ci, qui a l'inconvénient de troubler le liquide, est alors en grande partie remplacé par le quassia et la gentiane.

Les bonnes maisons d'Epicerie tiennent généralement de ces apéritifs.

Le commerce de l'épicerie peut vendre du quinquina en nature et en poudre, ou des préparations qui en renferment ; mais ce doit être en vue d'un emploi à l'économie domestique ; application à la toilette ou préparation d'apéritifs, etc., mais non en vue d'un usage curatif, ou au poids médicinal, car ce produit constitue, à certaine dose, un médicament réel, et les préparations du commerce renfermant du quinquina doivent être tout à fait différentes, en teneur et effet, de celles prévues par le codex.

L'Epicerie se pourvoit du quinquina, en écorce ou en poudre, près de la droguerie, et des préparations qui en contiennent près des fabricants : les parfumeurs et les distillateurs.

Apéritif au quinquina. — Il n'est peut-être pas un distillateur qui ne fabrique un quinquina à sa marque, et chaque fabricant emploie une formule différente.

Cet apéritif est généralement à base d'un vin sec ou liquoreux, dans lequel on verse un alcoolat ayant servi à infuser un peu de quinquina, d'autres substances amères telles que quassia, gentiane, etc. quelquefois des semences ou pellicules de cacao, du café, de la vanille, etc.

Les vins renfermant une certaine dose de quinquina, surtout s'ils sont peu alcooliques, sont sujets à se troubler, même lorsque l'alcoolat a été soigneusement filtré et le vin bien collé après le mélange. Le louchissement a surtout lieu lorsque la température s'abaisse, mais il persiste après son relèvement.

Pour obvier à cet inconvénient, on a imaginé de soumettre le quinquina fait à un refroidissement à 3 ou 4 degrés au-dessous de zéro, puis d'un filtrage après repos. Le vin reste alors brillant et limpide, tant qu'il n'est pas soumis à une température inférieure à celle à laquelle il a été traité.

QUINTAL. — Nom qui signifie un cent et s'appliquait autrefois au poids de cent livres. Aussi le quintal désigne-t-il encore, dans certains pays, un poids de cinquante kilogs ou environ.

Le *quintal métrique*, le seul admis par la métrologie actuelle, est un poids de cent kilogs.

QUITTANCE. — La quittance, acquit ou reçu, est l'écrit par lequel un créancier reconnaît que son débiteur s'est libéré de sa dette.

Il y a deux cas où la quittance du créancier ne suffit pas à décharger le débiteur:

1° Lorsqu'une opposition est régulièrement faite entre les mains du débiteur. Dans ce cas, il faut qu'il y ait également mainlevée ;

2° Quand la dette que solde le débiteur est déjà couverte par un effet de commerce en circulation. Dans ce cas, les porteurs de l'effet auraient recours contre le signataire qui pourrait être obligé de solder cet effet à l'échéance, s'il n'avait pas été antérieurement retiré de la circulation.

Rien ne peut autoriser, en effet, le souscripteur d'un billet à ordre ou le tiré d'une traite acceptée, à ne pas en solder le montant à l'échéance. On ne peut donc être libéré de la dette représentée par un effet de commerce en circulation, qu'en rentrant en possession de cet effet lui-même.

Timbre de quittance. — D'après la loi du 28 août 1871, les quittances des comptables des deniers publics, celles de sommes de plus de dix francs envoyées par la poste et les reconnaissances de valeurs cotées, sont soumises à un timbre de 25 centimes payable par le débiteur.

Les quittances de droits de douanes inférieures à 10 fr. sont frappées d'un timbre de 5 centimes, et de 25 centimes lorsqu'elles dépassent cette somme.

Les reçus, mémoires, factures acquittées, décharges, en un mot toute pièce comportant libération quelconque, sauf les quittances de dix francs et au-dessous et celles en matière de secours, doivent

recevoir un timbre de dix centimes, sous peine de cinquante francs d'amende (décimes en sus, soit 62 fr. 50) pour chaque infraction constatée.

Quoique le droit de timbre soit à la charge du débiteur, celui qui donne quittance ou décharge est personnellement tenu, et sans recours, du montant des droits, frais et amendes.

Les quittances de sommes même inférieures à dix francs, lorsqu'elles sont données acompte d'une valeur supérieure à cette dernière somme, doivent être munies du timbre.

Le timbre de quittance s'applique à tous reçus d'objets quelconques même lorsqu'ils sont constatés par une simple signature ou autre mention sur un registre.

Seuls les registres des compagnies de chemins de fer (lesquelles sont en compte avec le Timbre d'autre part) ceux de l'administration des postes et services annexes peuvent être émargés sans apposition du timbre.

Quant à ceux des camionneurs ou de toute maison de commerce, l'apposition du timbre est de rigueur absolue, quelle que soit la valeur de l'objet reçu. Ces registres peuvent être timbrés avec les timbres collectifs de 0 fr. 50, 1 fr. et 2 fr. représentant autant de fois 0 fr. 10 qu'il y a d'émargements.

Le timbre est encore obligatoire dans le cas où mention est faite sur une facture de la reprise de caisses, bouteilles, fûts, etc., alors même que le prix des marchandises « en avoir » n'atteindrait pas dix francs, du moment où la facture dont elles sont défalquées dépasse cette somme. (Arrêt de Cassation, 23 avril 1901.)

Les écrits commerciaux, en forme de lettres missives, peuvent être aussi passibles du droit de timbre : 1° obligatoirement et dès l'origine « si les termes en font ressortir l'intention de fournir au destinataire un titre pouvant faire preuve en justice et tenir lieu d'un acte régulier, ou s'il contenait des stipulations expressément assujetties au timbre par la loi fiscale, telles que les mentions relatives aux contrats de transports, aux effets négociables et non négociables, aux quittances, reçus et décharges de sommes et d'objets ». (Circulaire de l'Administration du Timbre, 20 décembre 1901) ; 2° éventuellement et lors de leur production en justice, s'ils ne possèdent pas les caractères précédents.

Le timbre est mis par la loi à la charge du débiteur, sauf lorsque ce débiteur est l'Etat.

Les quittances notariées ou autres rédigées sur papier timbré doivent simplement l'impôt du papier de la débite suivant dimension.

Oblitération. — Le timbre de quittance doit être oblitéré à l'encre noire par l'inscription de la date et de la signature de celui qui donne reçu ou décharge. On peut employer aussi un cachet à l'encre grasse portant nom et résidence du créancier ainsi que la date. L'oblitération doit déborder le timbre.

Enregistrement. — Les quittances notariées sont soumises à la formalité de l'enregistrement. Les quittances ordinaires n'en sont frappées que dans le cas de production en justice. Il comporte un droit proportionnel de 0 fr. 50 %, décimes en sus (soit 62 cent. 1/2 %).

R

RACAHOUT. — Préparation alimentaire à base de différentes fécules.

Les Turcs et les Arabes sont fort amateurs de ces préparations, et on a essayé d'en reproduire de semblables en Europe.

Un mélange de ce genre, désigné sous le nom de racahout des Arabes, a même donné lieu à un brevet aujourd'hui expiré. Il était ainsi composé: salep, 15 gr.; cacao, 60 gr.; glands doux, 60 gr.; fécule de pommes de terre, 45 gr.; farine de riz, 60 gr.; sucre, 250 gr.; vanille, 0 gr. 50.

D'autres mélanges analogues ont été également tentés sous différents noms.

Il est évident que les produits de ce genre sont généralement vendus à un prix plus élevé qu'ils ne valent réellement. Le produit indiqué plus haut était vendu en gros beaucoup plus cher que les chocolats d'excellente qualité; mais le public a fini par se rendre compte qu'il n'avait pas la valeur marchande qu'on lui attribuait.

RACK. — Eau-de-vie parfumée de diverses façons, connue également sous le nom d'*arac*.

RADER. — Mesurer à ras, en passant une règle sur les bords d'une mesure.

RADEUR. — Autrefois, employé de la gabelle chargé de mesurer le sel et de rader le *minot*.

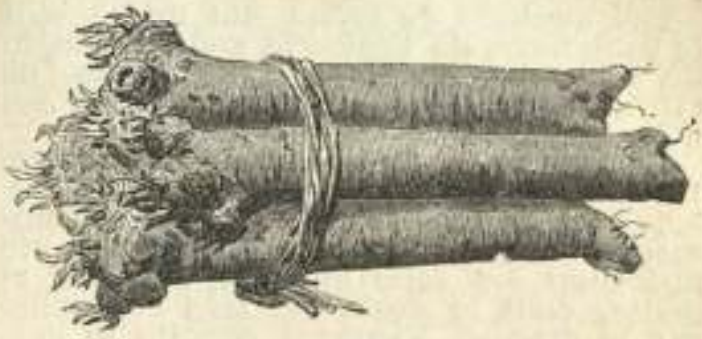
RAFFINAGE. — Procédé d'épuration très parfait. Le mot de raffinage ne s'applique qu'au traitement d'un certain nombre de produits, parmi lesquels le *pétrole* et le *sucre* (Voir ces mots.)

RAIFORT. — Plante de la famille des crucifères, dont la racine cylindrique et allongée, d'un blanc jaunâtre, est employée comme condiment.

En pharmacie, le raifort est considéré comme antiscorbutique; on en prépare un sirop et un vin qui portent ce nom.

Dans certains pays, en Alsace notamment, il sert de condiment d'une façon régulière: on le râpe et on en saupoudre les viandes froides.

On prépare également avec le raifort



Raifort.

une moutarde estimée et certaines conserves au vinaigre. Ces deux derniers produits sont débités dans un grand nombre d'épiceries.

RAISIN. — Fruit de la vigne, arbrisseau sarmenteux originaire de la Perse et cultivé depuis la plus haute antiquité. Tout le monde connaît les multiples usages du raisin et les produits très divers qu'il fournit à la vie domestique, à l'industrie, etc. On en prépare d'innombrables quantités de *vins;* on en fait des *eaux-de-vie*, des *alcools*, du *vinaigre;* on en extrait du *tartre;* on en fabrique des *confitures*, du *raisiné*, du *sirop*, etc. (Voir ces mots.)

Le raisin est l'un des produits de la terre qui donnent lieu aux cultures les plus considérables et les plus soignées, ainsi qu'au commerce le plus étendu.

Historique. — Au temps des empereurs romains et des fastueux citoyens de la Rome antique, les plus belles sortes de raisins formaient l'un des luxes les plus recherchés des festins. La Bible nous apprend que la vigne était déjà connue du temps de Noé, puisqu'il eut à ressentir le premier, paraît-il, les effets de son jus fermenté.

La culture de la vigne s'est répandue peu à peu, de la Perse et de l'Asie-Mi-

neure, à toutes les côtes méditerranéennes, ainsi qu'à toutes les îles de cette mer; puis elle s'est étendue dans l'intérieur des terres jusqu'à la limite arctique où sa culture est possible. Enfin cette culture a été importée dans le Nouveau-Monde, dans le Sud de l'Afrique et en Océanie.

Industrie et commerce. — Le raisin est largement employé à la préparation du *vin* (Voir ce mot.) Il est également consommé, en très grosses quantités, frais ou sec. Il est débité particulièrement sous cette dernière forme par le commerce de l'épicerie.

Les qualités de raisin qui intéressent le commerce de l'épicerie sont: le raisin de *Provence*, de *Malaga*, de *Dénia*, de *Corinthe*, de *Lipari*, de *Smyrne* et de *Samos*.

Le canton de *Roquevaire* (Bouches-du-Rhône) fournit à peu près les seuls raisins secs de France connus dans le commerce. L'espèce la plus propre à cette opération est celle que l'on nomme la *panse*, dont le grain est très clairsemé sur la grappe. Viennent ensuite le *verdat*, l'*aragnan* et le *gros sicilien blanc*. Ces raisins ont le grain légèrement allongé et de la grosseur d'une forte olive; la peau est dure et résistante. La cueillette commence dans la seconde quinzaine d'août et se prolonge pendant le mois de septembre. On les cueille en grappes, dont on enlève les grains gâtés, et on plonge ces grappes dans une lessive chaude de carbonate de soude ou de cendre et d'eau; on les fait ensuite sécher sur des claies.

La dessiccation est complète au bout de sept ou huit jours, temps pendant lequel on a soin de les retourner chaque jour et de les mettre à couvert en cas de pluie. Après cette opération, on les met en caisses.

Le raisin de *Malaga*, dont le nom indique la provenance, est, sans contredit, le meilleur raisin sec qui existe dans le monde. Tout l'art de sa préparation consiste à le laisser sécher au soleil sur le cep, après qu'on a tourné et en quelque sorte brisé les rafles pour en arrêter la sève.

Ces raisins nous arrivent d'Espagne par caisses de 10 kilogrammes environ. Chaque caisse est divisée en quatre couches de 2 kilos 1/2. L'aspect de ce raisin doit être d'un beau violet roux foncé. Les qualités des diverses sortes de raisins de Malaga consistent dans la grosseur des grappes, celle du grain de raisin, leur souplesse et dans leur aspect général. Elles sont divisées comme suit: ordinaire, sur couches, choix, surchoix et royal.

Le Malaga égréné arrive également en caisses semblables; il est employé généralement pour la confection de pâtisseries ménagères. L'Angleterre préfère les raisins égrénés aux raisins en grappes, même pour la table. On leur donne une forme régulière en les aplatissant.

Le raisin de *Dénia* (petit port d'Espagne sur la Méditerranée, dans la province de Valence) est un raisin à petits grains; on le sèche sur la terre, et on le tasse ensuite sans précaution dans des cabas; il s'y trouve souvent de petites pierres et du sable.

Les raisins Denia ou Denia Muscat tiennent le milieu comme grosseur et nuance entre le Smyrne et le Malaga, et arrivent d'Espagne en petites caissettes oblongues. Ces raisins ne sont guère débités que dans le midi de la France, en Savoie surtout.

Les raisins de Turquie sont de deux espèces: ceux de *Smyrne* et ceux de *Samos*, deux villes de l'Asie Mineure. Les premiers sont petits, égrenés, sans pépins, d'une belle couleur d'or, transparents quand ils sont récents. Ils servent à la confection de différents mets de pâtisserie surtout, nous arrivent en caissettes et barillets. Ces raisins sont beaucoup plus petits que les raisins de Malaga, parfumés et délicats.

Les raisins de Samos, nommés dans le pays *Caraburna*, sont en gros grains ronds, charnus et fort sucrés. On les emploie à la fabrication des vins de raisins secs.

Les raisins de *Corinthe* sont les plus anciennement connus. Ils doivent leur nom moins à ce qu'ils proviennent véritablement de Corinthe, qui en produit peu, qu'à leur provenance d'Anatolie, de Missolonghi, de Nauplie, de Fatras, de Lépante, de Zante et de l'île Céphalonie, qui entourent l'ouverture de l'ancien golfe de Corinthe.

C'est dans l'île de Zante que s'en fait la récolte la plus abondante. Elle s'opère vers le mois de septembre, et après qu'on a soigneusement égrappé les raisins, on les étend, pour les faire sécher, sur un pavé de dalles exposé au soleil, en ayant soin que les grains soient écartés les uns des autres. Cette opération demande une quinzaine de jours ou plus, si le temps n'est pas favorable. Une forte pluie ou du tonnerre, choses qui ne laissent pas d'être assez fréquentes dans cette saison, non seulement interrompent le séchage,

mais même causent de la fermentation parmi les raisins qui, alors, ne sont plus bons qu'à être donnés aux animaux.

Les raisins de Corinthe sont de tout petits raisins qui sont expédiés de la Morée en barils ou en sacs. Comme les précédents, le raisin de Corinthe sert à la confection de pâtisseries diverses, mais il est employé également pour la fabrication de boissons et vins de raisins secs. Il est, en somme, le plus commun des raisins à pâtisserie et le raisin à boisson supérieur.

La production annuelle des raisins de Corinthe est de 8 à 10.000.000 de kil. On les expédie entassés et pressés en une seule masse dans des barriques d'un poids considérable.

Enfin l'on commence à se livrer, en Algérie et en Tunisie, au séchage des raisins; mais il n'a pas encore été produit ainsi de nouvelles variétés commerciales.

L'Epicerie reçoit les raisins secs par différents ports français, cependant, celui de Marseille en reçoit les plus grandes quantités. Les commerçants s'en pourvoient, soit auprès des importateurs, soit auprès des négociants en fruits secs qui existent dans chaque région.

Raisins à boissons. — Les raisins à boissons les plus employés sont les raisins de Corinthe, de Samos, de Thyra. Ils nous parviennent en sacs de diverses grandeurs et sont livrés tels quels au commerce.

Il s'est fait, en France, un commerce considérable de raisins secs à boissons pendant la période d'affaissement de production nationale occasionnée par le phylloxera, pour la fabrication des vins nécessaires à la consommation. Ils ont rendu alors d'inappréciables services; mais aujourd'hui, que les vignobles sont reconstitués, le gouvernement français, poussé par les viticulteurs, emploie tout son pouvoir pour empêcher cette fabrication.

Des mesures draconiennes ont même été prises un moment par la régie pour compliquer et amener la quasi interdiction de la circulation des raisins à boissons. Les droits prohibitifs qui leur sont appliqués interdisent d'ailleurs aux classes nécessiteuses de pouvoir se procurer, par leur emploi, une boisson saine à bon marché.

Douane et Régie. — Les droits de douane frappant les raisins sont assez nombreux et indépendamment de ceux qui frappent les raisins de vendange, se décomposent comme suit :

N° d'ordre	TAXE aux cent kilogs	TARIF général	TARIF minimum
84	Raisins forcés.....	2 0	150
84	Raisins frais ordinaires	12	8
85	Raisins secs de table...	25	15
87 bis	Raisins à boissons.....	40	25

Ces derniers sont, en outre, assujettis par la loi du 6 avril 1897 à un droit de circulation de 6 francs par cent kilos, lorsqu'ils sont adressés à des particuliers en vue de leur consommation de famille.

La loi du 26 juillet 1890, art. 1er, a assujetti les raisins secs aux formalités à la circulation. Elle a imposé l'acquit-à-caution quand ils sont expédiés à un fabricant ou à un entrepositaire et les laissez-passer lorsqu'ils vont chez un simple particulier pour sa consommation personnelle et de famille.

Dès la mise en vigueur de cette loi, l'Administration avait estimé que ses dispositions étaient applicables à tous les raisins secs sans exception, c'est-à-dire aussi bien aux fruits de table qu'aux raisins secs à boissons. La Cour de cassation a décidé, par un arrêt du 16 novembre 1900, que les raisins secs de table doivent être admis à circuler librement sans acquit-à-caution ni laissez-passer.

La Régie a donc dû admettre que les raisins secs reconnus et imposés en douane comme raisins secs de table ne peuvent être astreints aux formalités à la circulation.

Les raisins secs à boissons à destination des fabricants ne peuvent être mis en mouvement qu'en vertu d'acquits-à-caution garantissant le payement de la taxe de fabrication ainsi que du droit général de consommation et, le cas échéant, des taxes locales, à raison de 30 litres d'alcool pur par 100 kilogrammes, s'ils sont à destination de fabricants, ou le payement du droit de circulation de 6 fr. et s'il y a lieu, du droit d'octroi à raison de 3 hectolitres de vin par 100 kilogrammes, s'ils sont destinés à des particuliers pour consommation de ménage.

RAISINÉ. — Confiture faite avec du jus de raisin évaporé jusqu'à consistance sirupeuse.

Le raisiné simple, c'est-à-dire préparé exclusivement avec du jus de raisin, possède une grande réputation de délicatesse et de propriétés hygiéniques.

Cette confiture est le plus souvent composée, c'est-à-dire qu'en outre du raisin, on la prépare à l'aide de poires, de pommes ou de coings. Certains raisinés ne

contiennent même que ces derniers fruits et pas de raisins. Dans d'autres, on ajoute au moût de la citrouille et même des betteraves.

Toutes ces marmelades, bien préparées, sont agréables; mais, quoiqu'elles aient quelque analogie d'aspect et même de saveur avec le raisiné, il nous semble qu'elles portent improprement ce nom, lorsque le raisin n'y entre pas au moins dans une certaine proportion.

L'usage, cependant, a consacré cette dénomination et, en dehors des pays vignobles, le commerce de l'épicerie débite, sous ce nom, des raisinés à base de pommes ou de poires, très agréables et d'une réelle valeur alimentaire. Cet article lui est généralement fourni par l'industrie de la confiturerie; mais un certain nombre de commerçants le fabriquent eux-mêmes.

Préparation. — Mettre sur le feu dans une bassine autant de litres de moût frais de raisins que l'on veut employer de kilogs de fruits (poires, coings ou pommes soigneusement épluchés). Quant le moût entre en ébullition, ajouter les fruits coupés en quartiers et faire cuire en ayant soin de remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et de consistance suffisante. Le moût contenant une proportion de sucre assez élevée, cette confiture en nécessite moins que les autres.

RAISINIER. — Grand arbre de l'Amérique, dont le nom scientifique est *Coccoloba Uvifera*, et dont les fruits, de la grosseur et de la couleur d'une cerise, forment des grappes de 30 à 35 centimètres de longueur et de l'aspect général de celles de raisin.

Le fruit du raisinier possède un goût acidulé qui rappelle un peu celui de la groseille et du cassis. On prépare avec ce fruit des confitures assez estimées, des gelées, et quelquefois aussi une boisson fermentée.

On en fait aux Antilles, une grande consommation.

RAISON DE COMMERCE. — On appelle ainsi la désignation sous laquelle une maison est connue et qui, souvent, constitue son enseigne. Ainsi « Epicerie parisienne », ou bien « Au Gourmet », etc., forment des raisons de commerce.

RAISON SOCIALE. — La raison sociale ou *firme*, est le *nom commercial* (voir ce mot) d'une société qui exploite un commerce ou une industrie.

La raison sociale ne comporte que les noms des associés solidaires, qui, lorsqu'ils sont trop nombreux, sont remplacés par le vocable « et Compagnie ». Le nom d'un commanditaire ne peut figurer dans la raison sociale (art. 25 code com.).

RAKI. — Sorte d'eau-de-vie de cidre préparée en Hongrie et contenant des huiles essentielles qui blanchissent à l'adjonction d'eau.

RAME. — La rame de papier contient cinq cents feuilles. Lorsque le papier est réuni en mains, la rame contient vingt mains de vingt-cinq feuilles.

RAMETTE. — Réunion de vingt cahiers de papier à lettre.

RAMIE. — Arbuste originaire de la Chine, acclimaté en Océanie, aux Etats-Unis et sur les rives méditerranéennes

Ramie.

et dont les fibres fournissent une matière textile d'une grande finesse dont on fait des tissus et du papier.

RANCIDITÉ. — Les matières grasses soumises à l'action de l'air sont l'objet d'une fermentation spéciale, qui leur donne une odeur et une saveur dénommées *rance*, provenant de l'éthérification des acides gras.

On peut combattre la rancidité, lorsqu'elle n'est pas trop prononcée, par un lavage et malaxage des substances grasses solides; surtout du beurre qui ne peut être fondu sans changer de nature. Pour les substances grasses qui peuvent être fondues, on les additionne d'environ un vingtième de carbonate de magnésie, on malaxe et on procède au filtrage à chaud. On procède de même pour les huiles, en les fouettant à maintes reprises au lieu

de les malaxer, et on les filtre après repos et décantage, sans les chauffer.

RANCIO. — Vin d'Espagne, et particulièrement de la Navarre, qui, d'un rouge noir à la première année, se décolore en vieillissant jusqu'à devenir jaune paille vers quinze ou vingt ans. Gardé jusque-là en futailles, on le met alors en bouteilles, et il peut être consommé aussitôt ou conservé à peu près indéfiniment sans changer de qualité.

Le qualificatif de rancio s'emploie couramment pour désigner un vin liquoreux quelconque qui a jauni en vieillissant, ou une eau-de-vie qui a perdu de sa force et pris du moelleux par un long vieillissement.

RAPE. — Outil destiné à râper les aliments. Dans le commerce de l'Épicerie,

Râpe à fromage.

on fait usage d'une sorte de moulin dénommé râpe à fromage.

RAPÉ. — Vin raccommodé à l'aide de raisin nouveau placé dans un tonneau. Ce raisin lui-même.

On donne également le même nom à une boisson obtenue en jetant de l'eau sur du marc de raisin.

RAPHIA. — Sorte de palmier du genre *sagoutier*, duquel on extrait des fibres textiles, très résistantes, employées à la fabrication de tissus d'emballages et d'ameublement. Cette fibre est surtout extraite de l'arête des feuilles. Un pied de raphia peut en donner 700 grammes par an. On emploie les déchets à la fabrication d'un papier très solide.

RAPONTIC. — Variété de *rhubarbe*, acclimatée dans les régions tempérées de l'Europe, dont les tiges sont comestibles et employées à la fabrication de confitures, et dont les racines, beaucoup moins actives que la rhubarbe de Chine, sont employées aux mêmes usages.

On écrit aussi *rhapontic*.

RASPAIL. — Nom couramment donné à la liqueur hygiénique préparée d'après la formule du Manuel de santé de l'éminent hygiéniste Raspail. Cette liqueur, d'excellente qualité, est débitée par les bonnes épiceries qui s'en pourvoient chez les successeurs de l'inventeur, lesquels sont seuls à avoir le droit de la fabriquer sous son nom.

RATAFIA. — On désigne sous le nom de ratafia une liqueur composée au moyen de certains fruits infusés dans l'alcool avec des épices.

Le ratafia le plus renommé est celui qu'on fait avec de la cerise, et qui a fait la réputation de certaines maisons de distillation du département de l'Isère.

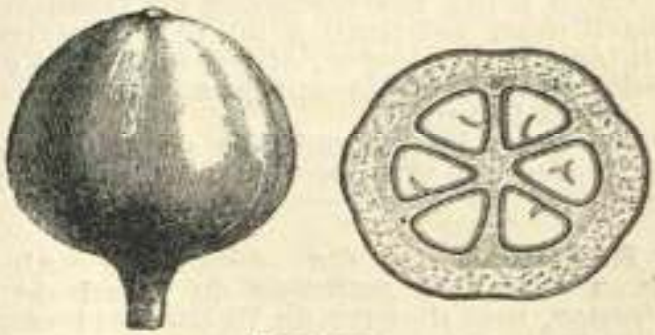
Le ratafia de Grenoble est débité d'une façon régulière par la plupart des épiciers du Lyonnais et de l'est de la France.

RAVENALA. — Genre de plantes de la famille des musacées, originaire de Madagascar. Son port rappelle un peu celui du bananier car il a comme lui de larges feuilles. Les fruits sont des capsules épaisses et coriaces renfermant de nombreuses graines ovoïdes noirâtres recouvertes d'une pellicule bleu de ciel.

Cette plante offre cette particularité que les gaines de ses feuilles, emboîtées les unes dans les autres, forment autant de réservoirs naturels toujours remplis d'une eau limpide. Les Européens ont donné à cette plante, à cause de cette particularité, le nom d'arbre du voyageur.

Les graines du ravenala sont comestibles, on en retire une farine alimentaire de qualité moyenne. Ces graines sont entourées d'une sorte de pulpe qui donne une huile assez estimée.

RAVENSARA. — Le ravensara est un grand arbre du genre laurinées qui



Ravensara.

croît à Madagascar. Il est appelé par les Européens, cannelle-giroflée. On emploie son écorce, ses feuilles et ses fruits comme

épices. Son écorce a quelque analogie avec celle de la cannelle. Ses feuilles renferment une huile essentielle analogue à celle qu'on peut extraire du girofle. Les Madécasses, pour leur conserver leur parfum, leur font subir une préparation compliquée.

Le fruit, dénommé noix, est formé d'une amande divisée en six lobes par les téguments du réceptacle qui la renferme. Ces lobes ne sont réunis qu'à leur sommet.

Cette amande est oléagineuse et possède une odeur aromatique fort agréable ; sa saveur est âcre et très piquante.

Ce bel arbre, de notre grande colonie insulaire de l'océan Indien, dont toutes les parties mais surtout le fruit possèdent une valeur aromatique très grande, est évidemment destiné à fournir un grand appoint au commerce des épices, lorsqu'il sera mieux connu, et apprécié du public comme il le mérite.

RAVIGOTE. — Sauce piquante à base d'herbes aromatiques infusées dans du vinaigre. Certaines moutardes fines sont préparées à la ravigote.

RAVISON. — Moutarde sauvage, de la graine de laquelle on extrait une huile de couleur brun verdâtre, d'une densité de 0,918 à 15° et qui sert, en mélange avec l'huile de colza à l'éclairage et au graissage.

RAYON. — Planche disposée horizontalement pour le placement des marchandises. Gâteau de cire rempli de miel.

RAYON-FRONTIERE. — Zone, d'une largeur de deux myriamètres, le long des frontières terrestres, dans l'étendue de laquelle les marchandises soumises aux droits ne peuvent circuler sans expédition, sous peine d'être considérées comme importées en *contrebande*.

Cette zone, sur les côtes ou frontières maritimes, est fixée à un myriamètre à l'intérieur des terres, et les règles de circulation ne s'appliquent qu'aux transports pendant la nuit.

En mer, la surveillance de la douane s'effectue sur une zone de deux myriamètres.

RAZIERE. — On dénomme ainsi, dans certaines contrées du Nord de la France, une mesure de 70 litres 11 centilitres.

REACTIF. — Substance susceptible d'une transformation brusque et apparente dès qu'elle est mise en contact avec une parcelle d'un certain corps, et qui sert à déceler la présence de celui-ci dans un produit quelconque.

Une foule de substances jouent ce rôle dans des circonstances données, suivant la présence du corps que l'on veut déceler.

Les commerçants en épicerie en emploient dans certains cas, pour juger du degré du vinaigre, des acides, des sels, etc. (Voir *Acétimétrie*, *Acidimétrie* et *Alcalimétrie.)* Le commerce en gros des vins, surtout, en fait un grand usage pour l'analyse des vins et le dosage de leurs éléments. (Voir *Vin.)*

REALGAR. — Sulfure rouge ou bisulfure d'arsenic, qui se trouve dans les terrains volcaniques, en Saxe, en Bohême et aux abords de l'Etna et du Vésuve, et qui s'emploie dans la peinture, la teinture et la pyrotechnie. Dans ce dernier cas on l'emploie à produire des feux d'une blancheur éclatante.

On en fabrique artificiellement en Allemagne et en Espagne.

RECENSE (Huile de). — Huile d'olive inférieure destinée à l'industrie. (Voir *Olive.)*

RECENSEMENT. — Inventaire détaillé des produits soumis aux droits, effectué par les employés des contributions indirectes pour vérifier la sincérité des écritures.

Le recensement s'opère, d'une façon régulière, en matière de régie ou de douane chez tous les commerçants jouissant de la faculté d'entrepôt. Il a lieu contradictoirement, et les irrégularités dûment constatées donnent lieu à procès-verbaux.

Les commerçants en détail de boissons ne restent soumis à cette formalité que dans les communes où il n'existe pas de surveillance effective et permanente aux entrées.

Le recensement s'opère aussi, d'une façon exceptionnelle, dans le cas de surtaxe appliquée à un impôt de consommation. En pareil cas il est procédé à un recensement des quantités existantes chez tous les vendeurs des produits soumis à la surtaxe et la différence des droits en est exigée dans un certain délai.

En cas de détaxe, par contre, le recensement est rarement opéré, l'Etat ne remboursant jamais les droits régulièrement perçus. Il arrive cependant parfois, lorsque la détaxe est prévue longtemps à l'avance, que, par une série d'opérations permettant le crédit des droits, l'Etat ne perçoit que les droits les plus faibles, sur

les marchandises qui lui sont représentées à la date d'application de la détaxe. Cela s'est produit notamment au dégrèvement des sucres du 1er septembre 1903. Mais il faut pour cela que la loi fixant la nouvelle quotité de l'impôt prescrive aussi les mesures nécessaires.

RÉCÉPISSÉ. — Sorte de reçu détaillé s'appliquant à des objets divers. Dans le commerce, ce nom ne s'applique couramment qu'aux reçus de marchandises délivrés aux expéditeurs par les Compagnies de chemins de fer.

RECETTE. — Somme reçue dans un temps donné, en espèces ou en valeurs.

— Bureau du receveur public.

— Détail des ingrédients nécessaires pour la préparation d'une liqueur, d'un plat, d'un médicament, etc., ou des procédés de transformation d'un produit quelconque.

RECHANGE. — Opération par laquelle le porteur d'une traite ou lettre de change procède à l'établissement d'un nouvel effet, dénommé *retraite*, pour se rembourser, sur le tireur ou l'un des endosseurs, de la valeur du billet protesté et des frais que son refus a occasionnés.

Le mot *rechange* désigne aussi le nouveau droit de change que cette opération peut entraîner.

Le rechange est fixé, par le décret du 24 mars 1848, à un quart pour cent pour les préfectures, un demi pour cent pour les sous préfectures, trois quarts pour cent pour les autres places.

Chaque endosseur, ainsi que le tireur, ne peut supporter qu'un seul droit de rechange.

RECLAMATION. — En matière administrative, les réclamations doivent être adressées au supérieur hiérarchique du fonctionnaire contre les actes duquel il est réclamé.

En matière de transports, les réclamations pour pertes, avaries, etc., doivent être effectuées, sous peine de nullité, en la forme prescrite par le code de commerce, et indiquée à l'article *protestation*.

RECOMMANDATION. — La recommandation s'applique aux lettres dont on veut pouvoir justifier de l'envoi, ainsi que de la réception par le destinataire, à une époque fixée, ce qui est assez fréquent en matière de commerce.

Elle est nécessaire notamment en cas de réclamation pour avaries à des marchandises dont on prend livraison (Voir *protestation*).

La recommandation s'applique également aux *acquits-à-caution* (Voir ce mot) lorsque l'expéditeur tient à être assuré, par l'entremise du service, que le destinataire effectue bien, en temps utile, la formalité de décharge.

RECONNAISSANCE. — Ecrit par lequel on reconnaît l'existence d'une obligation, d'une dette, etc.

La reconnaissance est soumise au droit de timbre proportionnel de 0 fr. 05 par 100 francs.

En voici un exemple:

Je soussigné X..., demeurant à..., reconnais devoir à Y... la somme de ... francs qu'il m'a prêtée en espèces. Je m'engage à lui restituer cette somme à son domicile à Z..., intérêts à 4% dans le délai de... ou le...).

Les intérêts seront payables tous les 6 mois et je me réserve le droit de rembourser le tout par anticipation et même par fractions, mais à la condition de prévenir un mois d'avance et que chaque fraction soit au moins de 500 francs.

RECOURS. — Action qu'on peut avoir contre quelqu'un pour être garanti ou indemnisé. Le possesseur d'un effet de commerce a recours, c'est-à-dire peut exercer une action directe en garantie contre tous les endosseurs, pourvu qu'il remplisse les formalités exigées par la loi et qui consistent à faire protester l'effet en temps utile dans le cas de non-paiement.

RECTIFICATION. — Le mot rectification signifie littéralement, rendre droit. En termes de commerce, le mot de rectification s'applique particulièrement à l'opération qui a pour effet de purger l'alcool, les essences, etc., des substances étrangères qu'ils renferment.

La rectification alcoolique produit, lorsqu'elle est parfaite, un alcool parfaitement pur, mais contenant cependant encore une très légère proportion d'eau. Le problème est des plus difficiles. Il ne s'agit pas, en effet, seulement de rendre l'alcool anhydre, c'est-à-dire de le priver d'eau aussi complètement que possible, mais aussi et surtout de le rendre droit, franc de goût, en éliminant les alcools homologues à l'alcool éthylique, ainsi que les acides et les éthers correspondants, et même de faibles quantités de glycérine et d'acide succinique.

La plupart de ces corps existent tout formés dans les liquides fermentés, et sont, comme l'alcool éthylique lui-même,

le produit de la fermentation. D'autres sont engendrés par les réactions chimiques que subissent, pendant la distillation, les matières organiques en suspension dans les liquides distillés.

Les uns et les autres contribuent, dans des proportions diverses, selon les matières employées à la production de l'alcool, à former ces impuretés dénommées *mauvais goût* ou *huiles essentielles*, ou encore, selon les termes d'une circulaire ministérielle, « non-alcool ».

Pour faciliter la rectification proprement dite de l'alcool, on a employé de nombreux moyens de désinfection préalable des flegmes.

Les flegmes, c'est-à-dire l'alcool tel qu'il est produit par une première distillation, chargés d'eau en proportion notable et des huiles essentielles, sont traités par filtration à l'aide des noirs absorbants: noir animal, charbon de bois ou coke, qui retiennent les matières odorantes; par l'huile d'olive qui, battue avec les flegmes, dissout certains mauvais goûts très volatils ; par l'oxydation de nombreux corps qui détruisent tout ou partie des huiles essentielles; par barbotage d'air, qui les fait évaporer; par ozonisation ou oxygénation, ainsi que par électrolyse.

Quelques-uns de ces procédés sont toujours en usage pour la purification des liquides fermentés destinés à produire l'alcool industriel.

La rectification proprement dite, qui s'opère dans des usines spécialement installées dans ce but, consiste à transformer les flegmes ou alcools impurs en alcool extra fin, neutre, à 96 ou 97° Gay-Lussac, c'est-à-dire aussi anhydre qu'il est pratiquement possible de l'obtenir.

Cette rectification extrait tous les produits secondaires et impurs et fournit un alcool complètement franc de goût.

Les données dont on est parti sont les suivantes: Si l'on condense un mélange de vapeurs alcooliques et de vapeurs aqueuses, le produit de la condensation totale sera de l'alcool et de l'eau à peu près dans les mêmes proportions que dans le liquide qui a fourni ces vapeurs; mais si, au lieu de procéder à une condensation brusque ou totale, on a recours à une condensation ménagée, les premières portions seront les plus chargées en eau, la température nécessaire pour condenser les vapeurs en eau étant encore suffisamment élevée pour que l'alcool puisse se maintenir à l'état de vapeur.

On procède ainsi,en quelque sorte,non plus seulement à la distillation du liquide, mais à la distillation des vapeurs produites.

Imaginons donc un appareil dans lequel cette condensation partielle se fasse, disposé de telle sorte que les liquides condensés puissent retourner à la chaudière où se fait l'ébullition, tandis que les vapeurs non condensées pourront s'échapper et se liquéfier dans un vase spécial, nous aurons l'idée du *dephlegmateur* ou *analyseur*, employé généralement pour les liquides déjà suffisamment alcooliques.

Admettons maintenant que les vapeurs alcooliques soient dirigées, non point contre une surface métallique refroidie, mais dans un liquide chargé lui-même d'alcool: elles s'y condenseront également, mais elles enrichiront ce liquide et, en même temps, comme toute vapeur en se condensant dégage de la chaleur, elles en élèveront la température peu à peu jusqu'à l'ébullition; seulement, l'ébullition de ce liquide plus riche en alcool aura lieu à une température moins élevée, puisqu'il est plus alcoolique; les vapeurs qu'il produira seront donc d'autant plus riches en alcool qu'il était déjà d'un degré élevé et qu'il s'enrichit continuellement par l'arrivée des vapeurs alcooliques qu'il condense.

C'est d'après les données que nous venons d'indiquer que sont construits les appareils de rectification, dont on trouvera quelques figures démonstratives à l'article *alcool*.

On y trouvera également la vue d'une installation complète (appareil Guillaume) rassemblant les opérations de purification, distillation et rectification et produisant en une seule fois, du premier jet, l'alcool parfaitement rectifié.

REÇU. — Quittance sous seing privé par laquelle on reconnaît avoir reçu une somme d'argent ou d'autres objets. (Voir *Quittance.*)

RÉDIMÉ. — Sous le régime de *l'exercice*, par lequel la Régie percevait sur les débitants de boissons un droit de détail (supprimé par la loi du 29 décembre 1900) entraînant à des formalités vexatoires, ceux-ci avaient la faculté de se racheter de cet esclavage fiscal moyennant le paiement trimestriel d'une somme évaluée contradictoirement avec la Régie, selon les textes légaux mais, plus exactement, fixée arbitrairement par celle-ci. Les débitants étaient dits alors *rédimés*.

Les débitants d'une même ville obtenaient collectivement ce rachat, d'office dans les villes de 10.000 habitants, et sur

la demande des Municipalités dans les villes de 4.000 à 10.000 habitants. On percevait alors, à l'entrée de ces villes *rédimées*, une taxe dite unique représentant les droits de détail et d'entrée.

Comme dans les villes sujettes à la taxe unique, les droits de consommation et d'entrée sur les spiritueux étaient également perçus à l'entrée, le nom de *villes rédimées* est resté, malgré la suppression du droit de détail et de son rachat, aux villes où les perceptions sur les spiritueux sont ainsi effectuées.

Malgré le nom de *taxe unique* donné aux droits perçus à l'entrée de ces villes, les droits de circulation se percevaient (et se perçoivent encore) en outre à l'intérieur. Seules les villes de Paris et Lyon sont placées sous le régime de la taxe de remplacement, qui supprime à l'intérieur toutes perceptions relatives aux boissons autres que l'impôt de *licence*.

REDUCTION. — L'alcool, produit aussi pur que possible par l'industrie afin d'en éliminer tous les produits nocifs qui l'accompagnent, est rarement employé au même degré de concentration, sauf pour effectuer la distillation des liqueurs ou pour certains usages industriels ou domestiques.

Pour la consommation alimentaire, il est dilué d'eau dans une proportion plus ou moins forte.

Cette opération, qui s'appelle *réduction*, n'est pas aussi simple qu'elle peut le paraître au premier abord, et doit s'opérer selon des règles assez compliquées.

En effet, quand on fait un mélange d'eau et d'alcool, il se produit une pénétration intime des deux liquides avec production de chaleur, et le volume du mélange des deux liquides est inférieur à la somme des volumes que chacun d'eux avait séparément. Ce phénomène s'appelle *contraction*. Il a à peu près son maximum d'intensité lorsqu'on mélange 55 litres d'alcool avec 45 litres d'eau; il atteint alors 3,77. C'est-à-dire qu'au lieu d'obtenir un hectolitre de mélange, on n'obtient que 96 litres 23 centilitres.

Il n'y a pas pour cela perte d'alcool ou d'eau car, par la distillation précise, on pourrait retrouver le volume primitif de ces deux corps.

Voici, du reste, le tableau de la contraction d'un mélange d'eau et d'alcool par à la température de 15 degrés centigradées:

			Quantité du mélange	Contraction
55 litres	d'alcool et	5 l. d'eau	98,82	1,18
90	—	10 —	98,06	1,94
85	—	15 —	97,83	2,17
80	—	20 —	97,53	2,47
75	—	25 —	96,81	3,19
70	—	30 —	96,56	3,44
65	—	35 —	96,39	3,61
60	—	40 —	96,27	3,73
55	—	45 —	96,23	3,77
50	—	50 —	96,26	3,74
45	—	55 —	96,36	3,64
40	—	60 —	96,56	3,44
35	—	65 —	96,86	3,14
30	—	70 —	97,28	2,72
25	—	75 —	97,76	2,24
20	—	80 —	98,28	1,72
15	—	85 —	98,80	1,20
10	—	90 —	99,28	0,72
5	—	95 —	99,69	0,31

Les négociants en spiritueux ont fréquemment à changer le degré d'un liquide alcoolique et il leur est nécessaire de posséder pour cela des tables précises indiquant la correction à faire au degré indiqué par l'*alcoomètre* (Voir ce mot), suivant le degré de température, pour avoir le degré alcoolique réel. D'autres tables leur indiquent la densité de l'alcool à ses différents degrés. Ces diverses tables, ainsi que des barèmes tout prêts pour les divers calculs nécessaires, se trouvent chez les marchands d'alcoomètres.

Si l'on ne possède pas les barèmes, on peut se contenter aisément des tables en effectuant le calcul suivant:

Multiplier le nombre de litres d'alcool sur lequel on opère par le degré de cet alcool, diviser par le degré à obtenir, multiplier par la densité de l'alcool à obtenir rechercher enfin, du produit ainsi obtenu, la densité de l'alcool mis en œuvre. Le résultat de cette opération donne le nombre de litres d'eau à ajouter pour obtenir la réduction cherchée.

Soit à réduire un hectolitre d'alcool à 80° en eau-de-vie à 50°, l'opération s'indique ainsi:

$$100\left(\frac{80}{50}\right)934{,}37\ (\text{densité à } 50^\circ) - 834{,}15\ (\text{densité à } 80^\circ)$$

ou : $\frac{100\times80\times934{,}37}{50} - 834{,}15 = 66{,}00$

Il faut donc ajouter 66 litres d'eau pour réduire 100 litres d'alcool à 80° en eau-de-vie à 50°. Le volume obtenu, à cause de la contraction, ne sera pas de 166 litres, mais de 163 litres environ.

La réduction doit être faite à l'aide d'eau parfaitement pure, soit distillée, soit provenant de pluie et privée des poussières atmosphériques; sans quoi il peut se faire que l'eau employée renferme en dissolution des sels calcaires qui réagissent sur les huiles essentielles des eaux-de-vie, rhums, kirschs, etc., et donnent au spiritueux une couleur laiteuse très difficile à faire disparaître.

Cette opération a toujours été d'usage courant dans le commerce des spiritueux; cependant, à la suite de la surtaxe de l'alcool effectuée par la loi du 29 décembre 1900, le commerce, dans le but de ne pas modifier le prix des spiritueux ordinaires, a dû en abaisser le degré usuel.

Le laboratoire municipal de Paris a émis la prétention de qualifier « non marchands » les spiritueux titrant moins de 40°, prétention qui manque à la fois de bases légales et juridiques, car aucune loi ne règle le degré minimum des spiritueux et un arrêt de la Cour de cassation, du 22 novembre 1860 spécifie que lorsque la réduction a pour but de satisfaire aux exigences de la clientèle et de vendre à un prix modique, elle ne saurait être réprimée. Il faudrait pour qu'il y eût lieu à poursuites que la tromperie sur la nature de la marchandise fut démontrée.

Depuis cette époque, le dit laboratoire et le commerce parisien ont adopté un *modus-vivendi* qui consiste à mettre sur l'étiquette des spiritueux faibles la mention « de fantaisie » nécessitée déjà par la nature de ces spiritueux à bon marché, qui sont toujours à base d'alcool d'industrie.

REFRIGERANT. — On dénomme ainsi les appareils ou les substances propres à produire un froid artificiel. (Voir *Glace.*)

Le tableau suivant, qui donne la liste des mélanges réfrigérants employés, indique en degrés l'abaissement maximum de température qu'ils permettent d'obtenir.

Série I. — *Parties égales d'eau et d'un des sels ci-dessous:*

Azotate d'ammoniaque	25°
Chlorhydrate d'ammoniaque	14°
Chlorure de potassium	12°
Azotate de potassium	10°
Azotate de soude	9°,5
Sulfate d'ammoniaque	8°
Sulfate de soude	7°,5
Sulfate de potasse	4°,5

Série II. — *Deux sels, une partie de chacun d'eux et 2 parties d'eau.*

Sulfate de soude et azotate d'ammoniaque	26°
Sel ammoniac et azotate d'ammoniaque	22°
Chlorure de potassium et azotate d'ammon	20°
Azotate de potasse et sel ammoniac	19°
Sulfate de soude et sel ammoniac	19°
Azotate de soude et sel ammoniac	17°
Azotate de potasse et chlorure de sodium	10°
Azotate de soude et chlorure de potassium	11°
Azotate d'ammoniaque et azotate de potasse	22°
Sulfate de soude et azotate de potasse	10°

Série III. — *Trois sels pris en parties égales, mélangés à trois parties d'eau* (c'est-à-dire à un poids d'eau égal à la somme des trois sels).

Sulfate de soude, azotate de potassium et azotate d'ammoniaque	17 à 20°
Sel ammoniac, sulfate de soude et azotate de potasse	17 à 20°
Azotate de potasse, azotate de soude et azotate d'ammoniaque	17 à 20°

Sous le nom de *Boréol*, M. Desmarets a fait breveter des briquettes de sels chimiques qui, immergés dans l'eau, produisent un mélange refrigérant.

Pour les obtenir, il faut mélanger ensemble:

Azotate d'ammoniaque	600 parties.
Chlorhydrate d'ammoniaque	150 parties.

Ou bien:

Azotate d'ammoniaque	100 parties.
Hyposulfite de soude	150 parties.
Menthol	1 partie.

Après dissolution dans un peu d'eau, on chauffe à 110° centigrades, puis la masse pâteuse est coulée dans une lingotière où elle durcit.

REFROIDISSEUR. — Appareil dans lequel on verse le café sortant du torréfacteur pour le refroidir rapidement.

Il en existe de toutes formes, composés

Refroidisseur.

généralement d'un cylindre ajouré auquel on imprime une rotation énergique, ou traversés d'un courant d'air violent, qui sont le plus souvent adaptés aux torréfacteurs (Voir ce mot).

Mais le plus simple, encore beaucoup employé, consiste en un simple cadre supportant un treillis métallique sur lequel on brasse vigoureusement le café.

REFUS. — Le refus, en matière com-

merciale, a lieu de s'exercer en deux cas: le refus de prise de livraison et le refus de paiement.

Refus de prendre livraison. — Le destinataire est fondé à se refuser à prendre livraison dans les cas suivants :

Lorsqu'il n'a pas commandé la marchandise, même par acceptation tacite de la lettre de *confirmation* (Voir ce mot).

Lorsque la marchandise n'est pas conforme à l'échantillon.

Lorsque la marchandise est tellement avariée qu'il est impossible d'en tirer aucun parti.

Dans tous les autres cas il n'est pas fondé à se refuser à prendre livraison ; mais il lui est possible d'exiger qu'une vérification ou expertise ait lieu sur place lorsque la livraison a lieu en gare.

En cas d'avaries apparentes ou soupçonnées, la prise de livraison peut avoir lieu *sous réserves* lesquelles, pour être efficaces doivent être suivies d'une protestation régulière (Voir *Protestation).*

Refus de paiement. — Le refus de paiement n'est légitime que lorsque les conditions du contrat qui y donnent lieu n'ont pas été remplies.

Lorsqu'il s'agit d'un effet de commerce régulièrement tiré le refus n'est légitime que si, entre sa création et l'échéance, il s'est produit des circonstances rendant son paiement non fondé.

Lorsque l'effet est accepté et présenté par un tiers-porteur, rien ne peut en légitimer le refus de paiement vis-à-vis du tiers ; le tiré conservant d'ailleurs tout recours contre le tireur (Voir *Lettre de change).*

REGIE. — On entend d'une façon générale par régie, l'administration d'un établissement, d'un bien, etc., par un gérant ou régisseur, ou la perception de contributions municipales par un adjudicataire (Voir *Octroi)* ; mais ce mot, commercialement surtout, indique plus spécialement l'administration de l'Etat chargée de percevoir les contributions indirectes.

Historique. — L'administration des Contributions indirectes, plus connue sous le nom de Régie, a pour ancêtre la *gabelle* (Voir ce mot) dont elle a adopté, sinon les procédés excessifs, du moins l'esprit de chicane et d'inquisition qui avaient rendu la gabelle odieuse. Si la Régie n'a pas suscité, dans la masse de la nation, la même animosité que l'administration qui l'a précédée, cela tient à ce que ses vexations ne frappent pas uniformément tous les citoyens, mais s'attachent exclusivement à ceux des commerçants qui, bien involontairement, sont ses auxiliaires pour collecter les impôts qu'elle est chargée de percevoir, alors que la gabelle poursuivait jusqu'au consommateur même, pour l'obliger à consommer dans une année la quantité de sel fixée.

Sous l'ancien régime, la régie actuelle avait un élément correspondant dans les *aides royales* comprenant diverses impositions, notamment sur les boissons.

En 1791, sous la Révolution, ces impositions furent abolies. Malheureusement, dès 1804, on les instituait à nouveau sous le titre de *Droits réunis.* En 1814, elles furent désignées sous le nom de *Contributions indirectes*, qu'elles n'ont pas cessé de porter depuis lors. La loi organique fondamentale de cette institution date du 28 avril 1816, modifiée depuis par un grand nombre de lois de détail.

Dès lors le commerce assujetti, enserré dans une foule de prescriptions méticuleuses, soumis à la surveillance incessante de toute une police fiscale, menacé de procès-verbaux et de contraventions continuelles pour la moindre erreur, omission ou négligence, frappé d'amendes souvent arbitraires, combat et proteste contre les vexations dont il est l'objet.

Il est tellement entravé dans ses actes normaux, qu'il en est réduit parfois à avoir recours à la fraude, préférant risquer des pénalités graves avec l'espérance d'un gain possible, que de se laisser conduire à la ruine à peu près assurée.

Malgré l'iniquité des principes mêmes de l'impôt et l'arbitraire de son application, l'Administration des Contributions indirectes résiste victorieusement à toutes les clameurs des *assujettis*, grâce à l'importance des ressources qu'elle procure, quoiqu'une partie considérable des sommes perçues soit absorbée par l'armée de fonctionnaires qu'elle occupe.

Cependant un asservissement spécial auquel était assujetti le commerce de détail, l'*exercice* (Voir ce mot) a été aboli par la loi du 29 décembre 1900. D'autres procédés, légalement établis mais de principe arbitraire sont vigoureusement battus en brèche et ne tarderont pas, il faut l'espérer, à disparaître.

Tel est notamment le partage du produit des amendes entre l'Etat et les agents verbaliseurs, qui encourage ceux-ci à dresser des contraventions sans qu'elles soient parfaitement fondées.

Commerce. — Les rapports du commerce de l'Epicerie avec la Régie sont extrêmement nombreux ; et s'exercent surtout à propos des déplacements de bois-

sons ou autres produits soumis aux droits. Seuls les commerçants de Paris et Lyon sont exempts, dans l'intérieur de ces cités de toute formalité, sauf en ce qui concerne le commerce des alcools dénaturés.

Les formalités nécessitées par ces rapports sont indiquées aux mots : *Alcool*, *Boissons*, *Exercice*, etc. Voir aussi : *Consommation*, *Circulation*, *Fabrication* (Droits de), etc.

REGIME. — Grosses grappes de certains fruits, tels que les *bananes*, les *dattes*, etc.

REGLISSE. — Genre de plantes de la famille des légumineuses papilionacées, à feuilles pennées, divisées en nombreuses

Branche de Réglisse.

folioles. Les fleurs blanches, violacées ou bleuâtres, disposées en épis, donnent naissance à un fruit ou gousse contenant de deux à quatre grains.

Ce genre se divise en deux espèces, la réglisse officinale et la réglisse hérissée.

La première est un arbrisseau qui croît spontanément dans l'Europe méridionale, dont la tige atteint au plus 1 m. 50 d'élévation. Son fruit renferme trois à quatre semences ; sa racine longue et traçante est un rhizome cylindrique et lisse de la grosseur du doigt, dont la surface est brune et l'intérieur d'un jaune prononcé, et qui possède une saveur très sucrée avec un arrière goût légèrement amer.

La réglisse hérissée se distingue par l'élévation de sa tige qui atteint jusqu'à deux mètres, par ses fruits ovales et épineux qui ne renferment que deux semences, et par sa racine, pivotante et non traçante.

Cette espèce se récolte en abondance en Russie. Sa racine est moins sucrée que celle de la réglisse officinale, mais s'applique aux mêmes usages.

La saveur de la racine de réglisse est due à deux principes différents : une huile résineuse constituant le principe âcre de l'asparagine (qui se trouve également dans l'asperge et diverses autres plantes) et un principe gommeux et sucré dénommé *glycyrrhizine* (Voir ce mot).

Le rhizome de la réglisse peut s'employer frais ou sec, mais il ne fait l'objet d'un certain commerce que sous cette dernière forme.

La racine de réglisse est employée par la pharmacie comme légèrement laxative et adoucissante. Elle sert à édulcorer beaucoup de tisanes ; mais son principal emploi est la préparation d'une boisson populaire dénommée *coco* (Voir ce mot).

Industrie, Commerce. — La réglisse est cultivée dans la Touraine, les Basses-Pyrénées, en Espagne et en Italie, surtout en Calabre. En dehors de sa vente comme racine sèche, entière ou réduite en poudre, on en fabrique également des extraits, au moyen de l'ébullition. Ces extraits, connus sous le nom de suc de réglisse, suc ou sirop de Calabre, selon leur concentration ou encore leur provenance, sont très renommés pour leur action adoucissante et pectorale.

Malgré la valeur modique de ce suc, il est quelquefois additionné de matières étrangères telles qu'amidon, fécule, glucose.

Les procédés de préparation de ce suc, généralement rudimentaires, ne permettent pas, du reste, de l'obtenir absolument pur ; aussi, les règlements de police relatifs à la falsification de ce produit admettent-ils une certaine tolérance sur sa teneur en glycyrrhizine.

Le bon suc de réglisse est d'un noir luisant. Il se déforme facilement sous une température un peu élevée ; sa cassure est nette et brillante. Il est incomplètement soluble dans l'eau, mais donne une solution transparente. Le suc impur est géné-

ralement brunâtre, sa cassure est granuleuse, sa dissolution dans l'eau est souvent complète, mais il produit une liqueur trouble.

L'Epicerie débite la réglisse sous forme de bois de réglisse sec et de suc de réglisse en bâtons ; elle se fournit de ces deux articles soit directement chez les producteurs ou fabricants du Midi de la France et de l'Italie, soit chez les négociants en drogueries.

Le suc de réglisse sert de base à une foule de sortes de bonbons qui sont également vendus par l'Epicerie.

REGRAT. — Petit commerce en détail et de seconde main.

La vente au regrat, sous l'ancien régime, était l'objet de règlements minutieux consacrés par des pénalités sévères. Elle se composait d'abord de la vente du sel et donnait lieu à une commission enregistrée au greffe du grenier à sel, dans le ressort duquel on devait exercer ce commerce, et à la prestation de serment devant les officiers de ce grenier. Il était interdit aux regrattiers de se pourvoir de grains ailleurs qu'au marché et l'après-midi, afin que les consommateurs aient pu s'y pourvoir directement auparavant, et pour éviter l'accaparement. Ils devaient avoir un tarif de vente, auquel toute infraction était punie de fouet, de bannissement et même des galères. Ils ne pouvaient délivrer à une même personne plus d'un litron (une livre et demie) de sel, sans encourir une amende de 30 livres, du paiement de laquelle ils étaient solidaires avec l'acheteur.

Le regrat du charbon ne pouvait se faire qu'au boisseau et les regrattiers ne pouvaient en emmagasiner plus de six mines, y compris leur provision personnelle.

Cette réglementation du commerce de regrat, ainsi que les alternatives d'interdiction et de tolérance de l'exercice de ce commerce pour ceux qui n'étaient pas pourvus d'une commission de regrattier, durèrent jusqu'en 1710, où une déclaration en permit enfin le libre exercice.

REHABILITATION. — Effacement d'une condamnation antérieure, permettant au réhabilité de jouir de tous les droits dont il avait été privé.

La plupart des condamnations permettent, après un laps de temps défini pour chacune d'elles, la réhabilitation, sans autre condition que d'avoir effectué la peine et d'avoir mené une bonne conduite.

La faillite demande, en outre, pour donner lieu à réhabilitation, la preuve du remboursement complet, en principal, intérêts et frais, du passif de la faillite. L'exécution des stipulations du concordat est insuffisante à permettre en France, la réhabilitation du failli.

Certaines juridictions étrangères (Italie, Allemagne) sont moins sévères et permettent la réhabilitation quand le débiteur a été déclaré excusable ou que le concordat a été exécuté.

Cependant la loi française du 30 décembre 1903 a admis en outre à la réhabilitation, après cinq années à partir du jugement déclaratif, le failli qui justifie de la remise entière de ses dettes par ses créanciers ou de leur consentement unanime à sa réhabilitation.

La demande en réhabilitation doit être adressée, avec pièces justificatives, au Procureur de la République de l'arrondissement où a eu lieu la déclaration de faillite. Copie de la demande est affichée durant un mois dans la salle d'audience du tribunal. Tout créancier non payé intégralement peut former opposition par simple acte au greffe accompagné des pièces justificatives.

Le banqueroutier frauduleux ne peut être réhabilité; cette règle est juste, mais aussi préjudiciable à ses créanciers qu'à lui-même.

REINE-CLAUDE. — Genre de *Prunes* (Voir ce mot), fruit du prunier claudiania, qui doit son nom à la reine Claude de France, fille de Louis XII et d'Anne de Bretagne.

La Reine-Claude est certainement la meilleure de toutes les prunes. Son goût est excellent, son suc abondant et sucré, son parfum exquis.

On en distingue plusieurs espèces: la Reine-Claude ordinaire, la diaphane, la rouge de Van Mons et la Reine-Claude de Bavay.

La Reine-Claude est la plus grosse de toutes les prunes, elle est généralement d'un beau vert, nuancé de rose, de violet et devient légèrement dorée lorsqu'elle est tout à fait mûre.

On prépare, avec la Reine-Claude, une foule de produits alimentaires: d'excellentes *confitures*, *compotes*, *marmelades* (Voir ces mots); on les confit au sucre et à l'eau-de-vie.

Le commerce de l'Epicerie débite les prunes de Reine-Claude conservées et confites sous toutes les formes.

RELIQUAT. — Ce qui reste dû après

l'arrêté ou la clôture d'un compte formé de compensations ou qui a reçu un règlement partiel.

REMBOURSEMENT. — Règlement d'un prêt, d'une dette, d'un effet, de tout ce qui, en général, peut être considéré comme déboursé.

On appelle *envoi contre remboursement* l'expédition d'une marchandise que le transporteur s'engage à ne livrer au destinataire que contre la perception de sa valeur.

REMIJA. — Genre d'arbrisseaux du Brésil et de l'Amérique centrale, de la famille des rubiacées, dont il existe plusieurs espèces. L'une d'elles, le remija ferrugineux, appelé, par les indigènes, quinquina de montagne, produit une écorce qui a des propriétés analogues à celle du quinquina, et qui est parfois vendue sous son nom.

REMISE. — En termes commerciaux, la remise est la somme, dont il est fait abandon sur le prix de vente, soit pour la rémunération d'un intermédiaire, soit comme faveur accordée à l'acheteur.

Dans diverses circonstances, la remise et l'*escompte* se confondent, et quelquefois ces deux mots sont employés l'un pour l'autre, quoiqu'ils aient un sens différent.

RENVOI (Indemnité de brusque). — (Voir *Louage de services.*)

REPRESENTANT. — Personne qui représente une maison qui lui a confié ses intérêts, et agit en son nom.

Le nom de représentant est actuellement à peu près réservé à l'agent sédentaire ou régional, et celui de voyageur appliqué à l'agent qui visite un rayon important.

Les représentants forment deux classes distinctes: la première comprend les agents, généralement appointés, qui s'occupent des intérêts d'une seule maison et sont en quelque sorte de ses employés directs. Ils ne sont pas patentables. Dans certaines contrées on leur réserve le nom de placiers.

La seconde classe renferme les courtiers, représentants ou voyageurs agissant pour leur propre compte, auxquels il est loisible de vendre les produits d'une ou plusieurs maisons, et qui ne sont, le plus souvent, rétribués que par une commission sur le montant de leurs ventes.

Ces représentants sont assujettis à la patente (4e classe du tableau A).

Alors même que les représentants participent aux bénéfices généraux, le principe du contrat de louage de services n'en est pas modifié et n'est pas transformé pour cela en contrat d'association. Le patron reste donc libre de congédier ses représentants intéressés qui restent ses employés.

Les créances des représentants sont, en cas de faillite, privilégiées au même titre que celles des autres salariés; cependant leur privilège, qui porte sur les six derniers mois relativement aux appointements fixes, ne porte que sur les commissions définitivement acquises dans les trois derniers mois précédant le jugement déclaratif, alors que la cause de ces créances remonte à une époque antérieure.

L'action en paiement des salaires se prescrit par cinq ans.

Selon une jurisprudence constante, les représentants, placiers et voyageurs de commerce, bien que justiciables des tribunaux de commerce, ne sont pas des commerçants.

REPORT. — Opération de bourse ayant pour effet de reporter à une échéance ultérieure un achat à terme dont l'échéance est survenue. On dénomme de même le prix payé pour faire reporter l'échéance, lorsque c'est l'acheteur qui ne peut prendre livraison immédiate.

Lorsque c'est le vendeur qui demande le renvoi de l'échéance, il y a déport ou bonification.

RESCISION. — Action juridique par laquelle on demande l'annulation d'une vente, par suite des vices cachés de la chose vendue.

L'acheteur trompé a le droit de rendre la marchandise et de s'en faire restituer le prix, ou de se faire abandonner, à titre d'indemnité, une partie du prix pouvant être fixée par experts. Si le vendeur ignorait le vice caché il ne peut être tenu qu'à la restitution du prix et au remboursement des frais occasionnés par la vente. S'il connaissait ce vice, il peut être tenu, en outre, à des dommages-intérêts.

La rescision est inapplicable aux ventes faites par autorité de justice.

RESERVES. — La réserve est l'accumulation des prélèvements obligatoirement faits, dans les sociétés par actions, sur les dividendes distribués, jusqu'à ce que ce fonds représente au moins le dixième du capital social.

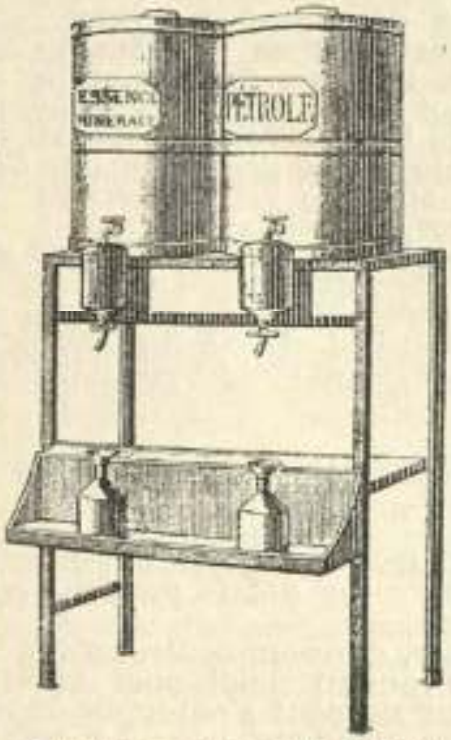
En matière de transports, les réserves

consistent dans les mentions faites sur les registres des compagnies et dans la protestation écrite et recommandée adressée obligatoirement au chef de gare en vue de spécifier les bases d'un recours ultérieur (Voir *protestation*).

RESERVOIR. — Les réservoirs sont des récipients étanches destinés à contenir en réserve, pendant un temps plus ou moins long, des liquides divers.

Ils sont de formes très diverses. Ceux destinés à contenir de grandes quantités de liquides sont cylindriques ou cubiques.

Ils sont généralement munis de tubes de verre gradués permettant de juger facilement de la quantité de liquide qu'ils renferment.

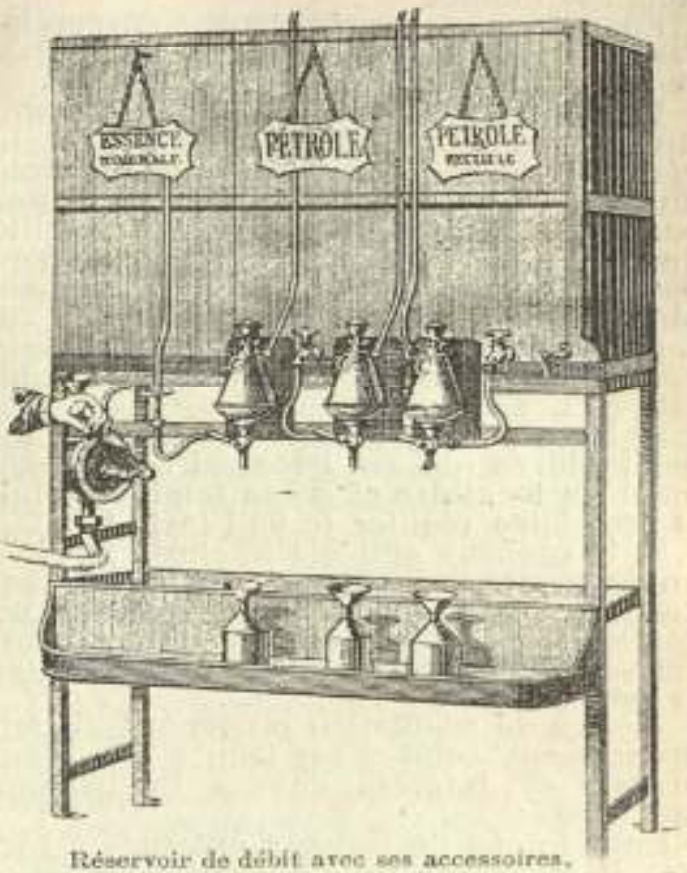


Réservoir, routiers sur étagère.

L'Epicerie de détail emploie des réservoirs à essence et à pétrole de dimensions modérées. Lorsque le débit est peu considérable, on se contente de placer, sur une étagère spéciale munie de mesureurs et d'égouttoirs, les bidons-réservoirs employés à la livraison.

Lorsque le débit est plus important, les magasins d'épicerie sont pourvus de réservoirs à demeure, établis d'après le même principe, mais de capacité plus grande et auxquels est adaptée, en outre, une pompe dite *demi-rotative*, qui permet de transvaser facilement les liquides des récipients de transport dans les réservoirs.

Les réservoirs à pétrole et à essence doivent être munis d'étiquettes apparentes indiquant la nature du liquide.



Réservoir de débit avec ses accessoires.

L'Epicerie se pourvoit de ces réservoirs, des étagères qui les supportent et de tous les accessoires, près des fabricants d'ustensiles spéciaux pour ce commerce.

RESILIATION. — Annulation d'un acte, d'un marché, pour ses effets présents et futurs.

Lorsque l'exécution intégrale d'un compromis quelconque: bail, marché, assurance, etc., peut entraîner pour un des contractants un préjudice plus considérable que son inexécution n'en entraîne pour l'autre, la résiliation peut facilement s'obtenir. Il suffit, en général, que l'indemnité offerte par le résiliataire représente exactement le préjudice causé à l'autre partie par la non exécution du traité.

Une résiliation est en somme, dans ce cas, un nouveau contrat qui se substitue, du consentement des deux parties, à un ancien.

La résiliation peut cependant être quelquefois obligatoire pour l'une des parties. Par exemple, lorsque les stipulations du contrat primitif ont été incomplètement exécutées par elle.

Elle n'entraîne pas l'annulation des droits cédés à des tiers en vertu du contrat résilié, lesquels doivent être satisfaits néanmoins.

En dehors des opérations commerciales, la résiliation s'applique particulièrement aux baux.

Le Code civil prévoit un certain nombre de cas entraînant de plein droit la résiliation d'un bail. Si, pendant la durée du bail, la chose louée est détruite, par cas fortuit, en totalité, le bail est résilié de plein droit. Si elle n'est détruite qu'en partie le preneur peut, suivant les cas, obtenir une diminution de prix ou la résolution même du bail. Dans les deux cas, il n'y a pas lieu à dommages-intérêts (art. 1722).

Si les réparations urgentes rendent inhabitable ce qui est nécessaire au logement du locataire et de sa famille, celui-ci peut faire résilier le bail (art. 1724).

Si le preneur emploie la chose louée à un autre usage que celui auquel elle est destinée ou dont il pourra résulter un dommage pour le bailleur, celui-ci peut, suivant les circonstances, faire résilier le bail (art. 1729).

Au cas de résiliation provenant du fait du preneur, celui-ci est tenu à des dommages et intérêts envers le bailleur (art. 1766).

Dans le cas de travaux exécutés à forfait, la personne pour qui on les effectue peut, en cours d'exécution, résilier le contrat. Elle doit alors payer à l'entrepreneur les travaux exécutés, le dédommager de ses dépenses et du gain qu'il aurait pu faire par l'exécution totale de l'entreprise (art. 1794).

Dans le cas de vente de fonds, de propriétés ou d'animaux, si l'acquéreur est évincé d'une partie de la chose, si cette chose est grevée de servitudes, ou si elle est atteinte de vices cachés de telle sorte qu'il ne l'eut point achetée s'il avait connu à l'avance ces conséquences de son acquisition, il est en droit de demander la résiliation du marché, à moins qu'il ne préfère se contenter d'une indemnité (art. 1799).

En matière d'assurances à longue durée, la résiliation est généralement prévue et l'indemnité fixée au paiement de la prime d'une année plus celle de l'année en cours.

RESINE. — La résine est une substance très inflammable, qui s'écoule de certains végétaux et qui s'épaissit à l'air. Elle est alors solide, cassante, semi-transparente, insipide ou âcre, et d'une teinte jaunâtre. La résine brûle au contact d'un corps en ignition, en dégageant des vapeurs âcres et de la fumée. Elle diffère de la gomme en ce qu'elle est insoluble dans l'eau et renferme une huile essentielle ou essence.

Les résines forment un assez grand nombre d'espèces, appliquées soit à la pharmacie, soit à l'industrie, mais surtout à la préparation des vernis.

On en prépare également des savons qui ont la propriété d'être aptes au savonnage même dans l'eau de mer. Aussi l'emploie-t-on beaucoup dans la marine, dans certaines colonies et surtout en Algérie-Tunisie où les eaux salines abondent.

La résine de pin servait autrefois dans l'Epicerie à la préparation de chandelles spéciales dénommées *oribus*.

Elle sert encore à préparer certains produits, tels que des torches ou des allume-feux. Ces derniers, simples fragments de bois enduits de résine, qui leur communique une grande facilité d'inflammation, sont de vente courante dans le commerce de l'épicerie.

L'Epicerie ancienne débitait beaucoup plus de produits résineux ou extraits de résines que l'Epicerie moderne, car un grand nombre de résines forment des drogues encore employées dans la pharmacie.

RESOLUTION. — Autre forme du mot *résiliation*.

RETARD. — La livraison de marchandises après les délais impartis constitue le retard.

Lorsque, dans un contrat d'achat, il n'a été fixé aucun délai pour la livraison, l'acheteur ne peut s'autoriser de la négligence du vendeur pour se dégager du marché sans avoir, au préalable, adressé au vendeur une mise en demeure formelle d'effectuer la livraison dans un délai normal à dater de cette mise en demeure. Sans cette formalité l'acheteur est tenu de prendre livraison, sauf à réclamer des dommages-intérêts à raison du retard, si celui-ci a notablement dépassé les délais d'usage.

— En matière de transports, le retard n'est considéré comme donnant lieu à dommages-intérêts par lui seul que lorsqu'il a réellement occasionné un préjudice qui doit être établi. Cependant le principe de ce préjudice est aisément admis lorsqu'il s'agit de denrées rapidement périssables ou que le retard a été important.

Le retard, quelle que soit son impor-

tance, ne suffit pas à permettre le laissé pour compte et ne saurait donner lieu qu'à indemnité.

Pour que le retard soit effectif il ne suffit pas que le destinataire n'ait pas été mis en possession de la marchandise à l'expiration des délais de transport; il faut encore qu'il soit démontré que celle-ci n'était pas à sa disposition à la gare d'arrivée. Il faut donc qu'il y ait eu une mise en demeure non suivie d'effet.

Cette mise en demeure peut être effectuée sur les registres de la Compagnie. Il est préférable d'y procéder par lettre recommandée qui a l'avantage de justifier d'une date certaine.

Le non-envoi d'une *lettre d'avis* (Voir ce nom) ne peut suffire à justifier un retard, cette lettre n'ayant rien d'obligatoire. Il appartient au destinataire, considéré par une fiction juridique comme connaissant exactement les délais impartis, de s'assurer de l'arrivage des marchandises à son adresse à l'expiration de ces délais.

RETENTION. — Droit que possède le vendeur, en cas de non-paiement, de retenir les marchandises qui n'ont pas été effectivement livrées. Ce droit s'exerce particulièrement en cas de déclaration de *faillite* ou de *liquidation judiciaire*.

RETRAITE. — Traite en retour tirée par le porteur d'un effet qu'il a dû faire protester. La retraite est tirée soit sur le tireur de l'effet impayé, soit sur l'un des endosseurs.

La retraite doit être accompagnée d'un compte de retour comprenant : 1° le principal de la lettre de change protestée, 2° les frais de protêt et de dénonciation (s'il y a lieu), 3° les intérêts en retard, 4° les frais de change, 5° le droit de timbre payé par la retraite.

REVALESCIERE. — Préparation spéciale consistant en un mélange de diverses farines alimentaires, lentilles, maïs, pois, haricots, etc. ; mais dont la première forme la base, et additionnée de teinture de cochenille.

Cette préparation, très prônée et vantée, a été, vers 1870, adoptée par un assez grand nombre de consommateurs, car elle passait pour être préparée à l'aide d'une plante non dénommée du Centre africain, possédant en outre de sa valeur alimentaire des propriétés curatives aussi nombreuses que fantastiques

Comme elle était vendue à un prix équivalant à dix fois sa valeur réelle environ, elle a été peu à peu abandonnée des consommateurs et n'est plus débitée aujourd'hui que par de rares épiciers.

REVENDICATION. — Réclamation par le propriétaire, d'une chose détenue par un tiers.

En matière commerciale, la revendication s'exerce sur les biens détenus par le failli et qui ne sont point sa propriété personnelle. (Voir *Faillite.*)

REVERDISSAGE. — Les légumes verts, conservés par le procédé Appert, perdent au blanchiment, cuisson légère qu'ils doivent subir au préalable, leur belle couleur naturelle, lorsqu'ils sont simplement cuits à l'eau salée.

Pour éviter cet inconvénient, on fait dissoudre dans l'eau devant servir à la cuisson une très petite quantité de sulfate de cuivre qui fixe en grande partie la couleur naturelle.

Cependant, la teinte verte est légèrement altérée tout d'abord par le blanchiment ; mais, sous l'action du sulfate de cuivre qui se continue, elle revient peu à peu, et les légumes sont tout à fait reverdis après une année de mise en boîte.

L'emploi du sulfate de cuivre a été, sous l'inspiration des « hygiénistes », poursuivi comme falsification ; mais on a dû reconnaître que la quantité infinitésimale employée ne pouvait avoir aucune action nocive et cette opération ainsi comprise est devenue l'objet de la tolérance administrative.

RHUBARBE. — Plantes du genre *rheum*, de la famille des polygonées. Ce sont des herbes vivaces à fortes racines, à feuilles alternes et engainantes, larges et grandes, à fleurs réunies en panicules.

Le plus important usage de la rhubarbe est l'application de sa racine à la pharmacie. Toutes les racines de rhubarbe renferment un principe purgatif plus ou moins développé, selon les espèces ; mais la seule usitée est la racine du *rheum palmatum* ou rhubarbe du Thibet, à feuilles palmées, qui possède ces propriétés au plus haut degré.

Administrée à faible dose, elle a une action tonique marquée. A la dose de 4 grammes environ, elle forme un excellent purgatif.

La rhubarbe officinale, originaire du Thibet, porte dans le commerce les différents noms de rhubarbe de Chine, de Perse ou de Moscovie, suivant sa voie d'exportation. Celles de Chine et de Moscovie sont plus estimées. Cette dernière

est l'objet de soins méticuleux et d'une grande surveillance de la part de l'administration russe.

La rhubarbe de Chine, dont le port d'ex-

Pied de Rhubarbe.

portation est Canton, se présente en morceaux arrondis, d'un jaune sale à l'extérieur, d'une texture compacte, d'une

Tiges de Rhubarbe.

marbrure serrée, d'une odeur forte et aromatique et d'une saveur amère. Elle est percée de trous qui ont servi à l'enfiler pour la dessiccation. Elle produit une poudre d'un jaune orange un peu marquée de rouge.

La rhubarbe de Moscovie se distingue de la précédente, en ce que les morceaux sont irréguliers, anguleux, et percés de trous très grands. D'un jaune plus pur à l'extérieur, sa cassure montre une texture moins compacte que celle de Chine et marbrée de veines rouges et blanches, sa poudre est d'un jaune plus vif, son odeur est très prononcée et sa saveur à la fois astringente et amère.

Une autre variété de rhubarbe, le *rheum ribes* de Perse, remarquable par l'acidité agréable de ses pétioles, de ses feuilles et de ses jeunes tiges, est appliquée à l'alimentation. On la consomme en Perse comme plante potagère. Les Anglais en préparent des confitures très agréables, la confisent au sucre, et la font entrer dans un certain nombre de mets.

Depuis quelque temps, la culture de la rhubarbe a pris en France une certaine extension, et il n'est pas douteux que sa préparation sous ces diverses formes ne soit bientôt usitée chez nous comme en Angleterre.

La racine de rhubarbe en poudre entre du reste dans la composition d'un certain nombre de liqueurs hygiéniques ou apéritives.

Certaines épiceries de luxe ayant une clientèle étrangère débitent de la marmelade et de la compote de rhubarbe.

L'Epicerie ancienne débitait la racine de rhubarbe séchée ou pulvérisée.

RHUM. — Liqueur alcoolique provenant de la distillation des jus sucrés extraits de la *canne à sucre*.

Le rhum possède une saveur particulière et empyreumatique (goût de brûlé). Lorsqu'il vient d'être distillé il est incolore. Par son séjour dans les futailles en chêne, il prend une teinte rousse que l'on augmente souvent avec un peu de caramel.

La saveur particulière du rhum tient à une huile volatile renfermée dans le jus de la canne à sucre. La distillation a lieu généralement à 60/62 degrés lesquels, sous la température tropicale, équivalent environ aux 54/55 degrés d'usage aux arrivages en France ; une distillation à plus fort degré éliminerait les éthers et huiles volatiles renfermés dans le jus de la canne à sucre.

Le rhum le plus estimé est celui qui vient de la Martinique ; l'île possède des terroirs très réputés, notamment ceux de Saint-James, de Macouba, etc.

La Jamaïque fournit aussi un rhum très estimé et dont la renommée est très ancienne. Les colons le retiraient jadis ex-

clusivement de la canne violette dont l'arome est particulier. Aujourd'hui ils emploient indistinctement les diverses variétés de cannes et apportent à leur distillation les soins les plus minutieux. Ce rhum est presque exclusivement consommé en Angleterre.

La Martinique et la Guadeloupe fournissent la plus grande partie du rhum véritable consommé en France. Il en vient également de la Réunion. Mais la production totale des colonies françaises, qui dépasse annuellement 20 millions de litres, ne suffit pas à la consommation nationale.

Commerce. — Le commerce vend sous le nom de rhum, non seulement des rhums réels de diverses provenances, mais aussi des alcools industriels parfumés au moyen de rhums réels et de *tafias* (Voir ce mot), auxquels on ajoute souvent des infusions diverses, telles que thé, vanille, girofle, etc., et colorés à l'aide de caramel.

Quelquefois on emploie d'autres substances plus hétéroclites formant une sauce dont la formule suivante peut donner une idée :

Cuir neuf tanné rapé	200	grammes
Ecorce de chêne pilée	50	—
Clous de girofle	2	—
Goudron de Norvège	2	—
Alcool	10	litres

Ces matières sont mises à infuser pendant quinze jours dans l'alcool et, ce laps de temps écoulé, on filtre. Un peu de caramel est ensuite ajouté pour donner la coloration voulue.

L'Epicerie débite en quantités considérables des rhums naturels et imités, surtout depuis que ces spiritueux ont été indiqués comme spécifiques contre le choléra et que la population, lors des diverses épidémies de ce fléau, y a pris goût.

L'Epicerie se pourvoit de rhums naturels et imités auprès des importateurs des ports et des négociants distillateurs de chaque région. Elle prépare souvent elle-même les coupages appropriés, la *réduction*, ainsi que les infusions diverses qui les complètent.

RICIN. — Genre de plantes herbacées ou arborescentes de la famille des euphorbiacées, à feuilles alternes et palmées, à fleurs groupées en épis et dont le fruit contient trois semences renfermées dans des coques séparées.

Le ricin commun est celui dont les semences sont les plus huileuses. Il se divise commercialement en trois variétés : le ricin indigène, le ricin d'Amérique et celui du Sénégal. On extrait de leurs semences de 25 à 30 % d'une huile limpide, visqueuse, inodore et presque incolore, d'une densité de 0,9699 d'une saveur douce d'abord avec un arrière-goût âcre et nauséeux.

Cette huile jouit de propriétés purgatives marquées, dues à la présence d'une substance particulière renfermée dans la graine. Cette substance paraît indépendante de l'huile. Il est à remarquer, en effet, que les tourteaux de ricin épuisés d'huile forment un purgatif plus violent que l'huile elle-même.

L'analyse chimique de l'huile de ricin y a fait découvrir les principes suivants :

Ricin.

un résidu solide, spongieux et jaunâtre, représentant les deux tiers environ de l'huile analysée ; une huile volatile incolore très odorante et cristallisable ; plusieurs acides d'une excessive âcreté et d'un grand degré de concentration.

La culture du ricin étant très facile, il est fort probable que si l'on parvient à extraire de son huile le principe âcre et purgatif, soit à l'aide de lavages à l'acide sulfurique, comme on l'a proposé, soit par toute autre méthode, elle prendra dans l'industrie une place importante.

Sa grande concentration, en même temps que sa limpidité, peuvent permettre de l'employer aux usages de l'huile de lin, à la fabrication des savons, etc.

En Asie, en Chine particulièrement, l'huile de ricin, fraîche et convenablement préparée, est employée comme huile comestible pour la cuisine et pour la table.

On enlève en Chine, à l'huile de ricin son goût âcre et ses propriétés irritantes en la faisant bouillir avec de l'argile et du sucre et en la filtrant ensuite. Elle est ainsi employée à l'alimentation.

Dans certains pays, épurée, elle sert à l'éclairage ; dans d'autres on la mêle à la chaux pour produire un ciment dont on enduit les maisons et les navires et qui a la propriété de détruire les insectes.

Les semences de ricin se trouvent couramment dans le commerce, où elles portent les noms de catapuces, graines du Mexique, graines de castor, etc.

La vente de l'huile de ricin est licite pour le commerce, pourvu que ce ne soit pas au poids médicinal (Douai, 21 avril 1874).

RILLETTES. — Sorte de purée de viande de porc hachée menu, cuite doucement dans la graisse et épicée, qui se conserve assez longtemps.

Cette conserve est très employée, dans certains pays, dans la Touraine et dans le Maine surtout. Il n'est pas dans ces régions de famille de cultivateurs ou de particuliers aisés qui n'ait sa provision de rillettes.

Suivant qu'elles sont plus ou moins couvertes de graisse, et que les morceaux qui les composent sont plus ou moins gros ou roussis, elles portent le nom de rillettes, rillons, grillons ou gratons.

Dans le Maine, les rillettes spéciales, qui contiennent de la panne et quelquefois une proportion quelconque de chair et de graisse d'oie ou d'autres volailles, prennent le nom de rilles.

La consommation des rillettes et des rilles s'est étendue en dehors de ces provinces et elles sont expédiées en pots de diverses grandeurs et en boîtes de conserves un peu partout sur le territoire national.

L'Epicerie débite souvent des rillettes et des rilles en pots et en boîtes. Elle s'en pourvoit à Tours ou au Mans chez des fabricants spéciaux ou chez les fabricants de conserves.

RISTOURNE. — Ce mot, qui signifie retour, est employé dans diverses acceptions.

En termes d'assurances, et particulièrement d'assurances maritimes, il s'applique à toute annulation ou réduction de capital ou de primes, dans des conditions prévues, et sans frais pour l'assuré.

En matière de comptabilité, la ristourne est l'annulation ou, plus exactement, la compensation d'un débit porté à tort au compte d'un correspondant.

Enfin en matière de coopération de consommation, on dénomme ristourne la part des bénéfices prélevés sur l'acheteur qui lui fait retour proportionnellement au chiffre de ses achats.

RIZ. — Genre de plantes herbacées, de la famille des graminées, tribu des oryzées, comprenant quatre espèces croissant dans les régions chaudes du globe.

Ces plantes portent sur une tige cylindrique des feuilles planes, des fleurs groupées en panicules et se distinguant de celles des autres graminées en ce qu'elles n'ont que six étamines. Le fruit, grain oblong, glabre et lisse, est étroitement et complètement enveloppé par des glumelles ou paillettes. L'épi porte, en moyenne, 144 grains ou semences, formés d'un embryon très petit situé à la base et en dehors d'un albumen farineux très épais.

Riz.

La culture a propagé particulièrement, sur la surface du globe, une des espèces de riz, dénommé riz commun ou riz cultivé. Cette espèce, composée de plantes annuelles, atteignant une élévation de 80 c. à 1 m. 30, se divise en un certain nombre de variétés qui forment deux

groupes, distingués surtout par leur mode de culture : 1° les variétés qui doivent rester immergées dans l'eau pendant toute la période de leur végétation ; 2° les variétés auxquelles un arrosage plus ou moins fréquent ou les eaux pluviales même, si elles sont suffisamment abondantes, peuvent suffire. Ces dernières variétés sont communément désignées sous le nom de riz de montagne.

Historique. — Le riz est généralement regardé comme originaire de l'Inde. Sa culture est extrêmement répandue dans l'Inde, l'Indo-Chine, la Chine, plusieurs îles de l'océan Indien, particulièrement Java, le Japon, l'Amérique du Nord, l'Italie et l'Espagne. On a également tenté de l'introduire dans le delta du Rhône.

L'origine de la culture et de l'emploi du riz comme aliment se perd dans la nuit des temps. Les plus vieux manuscrits indiens et chinois indiquent le riz comme la nourriture connue de ces peuples depuis les temps les plus reculés.

Culture. — La culture du riz est, le plus ordinairement, faite dans des champs facilement inondables, qu'on maintient recouverts d'une couche d'eau assez épaisse pour que la plante soit toujours immergée sans en être jamais entièrement recouverte. Cette culture permet d'utiliser les terrains marécageux, mais elle a l'inconvénient de dégager les miasmes paludéens et d'être ainsi une cause d'insalubrité.

Les terrains destinés à cette culture portent le nom de rizières. Ils sont disposés de façon à être immergés et à retenir l'eau dont on les recouvre. Quoique les méthodes de culture varient d'un pays à l'autre, celle qui est la plus accréditée parmi les populations asiatiques, consiste à mettre les grains destinés aux semis à tremper pendant plusieurs jours, afin d'en activer la germination.

La terre, très arrosée au point de former une boue semi-liquide, est légèrement retournée à la charrue et les mottes en sont soigneusement brisées à l'aide d'une claie ou d'une herse. Lorsque le sol est bien uni, débarrassé des pierres et des mauvaises herbes et possède le degré d'humidité suffisant, on opère le semis avec les grains trempés, généralement dans une partie du champ seulement. Au bout de vingt-quatre heures la germination est déjà commencée et les premières feuilles apparaissent à la surface du sol. On arrose alors les plants avec de l'eau de chaux pour détruire les insectes, puis on éclaircit le semis en enlevant avec soin les pieds surabondants, que l'on repique aussitôt en quinconce dans la partie du champ inoccupée jusque-là.

Dès que les jeunes pousses s'élèvent du sol, la rizière est progressivement immergée, de façon que le niveau de l'eau s'élève avec la tige des plantes, sans jamais les recouvrir entièrement. C'est pour obtenir ce résultat que les rizières sont entourées de tous côtés de levées de terre, sortes de digues en miniature, qui en font de véritables bassins et donnent, aux pays où cette culture est en honneur, leur aspect particulier comparable à celui qu'auraient des salines gigantesques. Suivant que les rizières sont situées au-dessous ou au-dessus du niveau des canaux ou cours d'eau qui les alimentent, il suffit de simples vannes pour les immerger, ou on doit recourir à des procédés d'élévation des eaux qui, généralement grossiers et consistant parfois dans le simple emploi de seaux alternativement remplis et vidés, au moyen d'une sorte de balance oscillant sur un long piquet, rendent cette culture très fatigante.

Une opération plus pénible encore, qu'entraine la culture du riz, consiste dans l'arrachement des mauvaises herbes, effectué par les cultivateurs qui, pour cela, restent constamment enfoncés dans l'eau et la vase jusqu'aux genoux et respirent les vapeurs qui s'en dégagent.

Dans la Caroline, dont la production en riz a été longtemps si estimée que le nom de cette contrée sert encore souvent à désigner les espèces de choix, même ayant une autre provenance, la culture, toute différente, est basée sur des submersions intermittentes.

Les rizières y sont, au moment des semailles, divisées en rigoles espacées de 50 centimètres environ, dans lesquelles le grain est déposé à la main. Aussitôt ensemencée, la terre est, pendant 4 ou 5 jours, recouverte de quelques centimètres d'eau que l'on fait écouler ensuite. Puis, lorsque les jeunes pousses ont atteint 10 centimètres de hauteur, c'est-à-dire au bout d'un mois environ, on inonde à nouveau les champs, pendant une quinzaine de jours, ce qui détruit en grande partie les mauvaises herbes tout en favorisant la végétation du riz. La terre est, à nouveau, découverte ensuite pendant deux mois, au cours desquels on donne des binages répétés. L'eau est alors ramenée une dernière fois jusqu'à la récolte.

Ce procédé de culture, inondant et desséchant alternativement les plantations, détermine le dégagement excessif de miasmes paludéens, amenant une telle insalubrité que les nègres, qui y étaient

exclusivement employés autrefois, étaient plus que décimés chaque année. Il est facile de comprendre que des hommes libres soient peu soucieux de s'exposer volontairement à une culture aussi dangereuse, aussi l'abolition de l'esclavage aux Etats-Unis a-t-il porté un coup funeste à la culture du riz dans la Caroline.

Dans les contrées méridionales de l'Europe, où cette graminée est cultivée, les rizières sont généralement inondées d'une façon tellement continue que la récolte même s'effectue parfois au milieu de l'eau, dans laquelle les moissonneurs sont constamment enfoncés jusqu'aux genoux.

Les variétés connues sous la dénomination de riz sec ou riz de montagne, sont originaires de la Cochinchine et leur culture est, depuis un temps immémorial, répandue dans les montagnes de l'Inde, de la Chine, du Japon et de quelques îles de l'Océan indien.

Dans toutes ces contrées, la température élevée, jointe à l'humidité à peu près constante due aux pluies abondantes du printemps et de l'été qui y règnent, suffisent à assurer la maturation complète de la plante; tandis que les arrosages artificiels sont nécessaires dans les contrées possédant un climat plus sec, telles que l'Espagne, l'Italie et quelques régions du nord de l'Afrique et des Etats-Unis d'Amérique, où ces variétés ont été acclimatées.

La culture de ces variétés de riz, qui permet d'employer des terrains non inondables et ne trouble pas l'état sanitaire du pays a, par contre, le désavantage important de donner des récoltes beaucoup moins abondantes. Elle fournit cependant un chaume estimé comme fourrage.

Industrie. — Avant d'être livré à la consommation par le commerce, le riz doit subir une préparation ayant pour but de le débarrasser de son enveloppe et qui s'appelle le décorticage.

Dans de nombreuses contrées asiatiques, le riz destiné à la consommation indigène subit encore, en grande partie, cette préparation par des moyens rudimentaires, analogues à ceux qu'emploient les cultivateurs européens pour le blé, mais beaucoup plus pénibles, le riz étant étroitement enserré par les glumelles ou balles qui l'enveloppent.

Mais des moyens mécaniques sont depuis longtemps employés par des industriels européens, qui obtiennent ainsi des résultats beaucoup plus satisfaisants.

Le *paddy*, ou riz brut provenant des récoltes, subit d'abord un nettoyage ou vannage, destiné à séparer les grains de la paille, de la terre et de la poussière, puis un criblage qui sépare les petites graines. Le riz passe ensuite sous des meules dont l'action est calculée de façon à user la paille de l'enveloppe, c'est-à-dire à décortiquer le grain sans que la forme de celui-ci soit atteinte. Il subit ensuite l'action d'un ventilateur, puis passe sous des pilons qui le frappent de façon à frotter énergiquement les grains les uns contre les autres sans cependant les écraser. Le grain sain résiste seul à ce frottement; le grain avarié est brisé par le choc.

Après le pilonnage, le riz passe aux nettoyeuses, où un système de brosses, en le frottant contre de la tôle piquée, finit de détruire le reste de l'épiderme du grain qui a résisté aux opérations précédentes.

Le décorticage est alors terminé; mais le riz subit encore le polissage, destiné à lui donner son aspect brillant si estimé.

Pour cela, il est amené dans un appareil formé d'un tronc de cône en tôle métallique, dans lequel tourne, avec une vitesse considérable, un tambour conique en bois recouvert d'une peau de daim.

Il ne reste plus encore qu'à le passer au trieur, afin de séparer les grains brisés de ceux qui sont restés entiers, avant de l'ensacher et de le livrer au commerce.

Dans certaines usines, où les riz à décortiquer proviennent de contrées favorables à la production d'un grain exempt d'avaries inhérentes à certains climats, au lieu de l'action énergique des pilons, on se contente de faire subir aux grains un froissage, au moyen de cardes formées de deux plateaux en bois garnis de dents, dont le supérieur est doué d'un mouvement qui froisse fortement le riz lors de son passage entre les dents.

Le riz ne subit pas toujours le décorticage avant d'être expédié des pays de production. Lorsqu'il a encore son enveloppe il porte le nom de paddy ou riz paille, celui de riz blanc lorsqu'il en est entièrement débarrassé, enfin celui de riz cargo lorsqu'il est incomplètement décortiqué.

L'importance du riz, assez secondaire dans les pays d'Europe où la culture du froment fort répandue permet, grâce à la teneur de cette plante en gluten qui la rend facilement fermentescible, l'usage de la panification, est au contraire considérable dans tous les pays où le blé ne peut être, ou n'est pas cultivé.

Considérations générales. — Dans les trois quarts de l'Asie et une grande partie du reste du monde, le riz forme la base de l'alimentation humaine. Pour les classes pauvres de nombreuses populations asiatiques, il forme même la seule alimentation.

Aussi n'est-il pas étonnant qu'il ait une grande part dans les préoccupations des peuples colonisateurs et que le régime douanier relatif à cette plante ait donné lieu, au sein du Parlement français entre autres, à des controverses énergiques et fait préconiser des mesures législatives nombreuses et diverses.

La valeur alimentaire du riz a été très contestée, à la fois par les savants qui prétendent expliquer toutes les propriétés des corps par le rapport des éléments qui les constituent, et qui n'ont foi qu'aux résultats de leurs analyses, et par des physiologistes, peut-être un peu superficiels, prenant comme base de leur démonstration, le peu de vigueur physique et morale de certains des peuples qui consomment exclusivement cette plante.

Le but de cet ouvrage ne nous permet pas d'émettre sur ce sujet, très important en réalité, des suppositions personnelles. Nous nous contenterons de dire qu'il est peu probable que la consommation, même exclusive, du riz puisse suffire à produire les résultats envisagés, d'autant plus que certaines populations de la Chine, extrêmement robustes, font du riz la base de leur alimentation, au moins au même titre que l'est le pain dans nos contrées.

Quoi qu'il en soit, on peut considérer comme prouvé, qu'à volume ou poids égal, la valeur alimentaire du riz est bien inférieure à celle du froment, et que si les Orientaux consommaient leur riz de la même façon qu'on le prépare généralement en France, la capacité de leur estomac ne serait pas assez grande pour leur permettre d'ingérer, en quantité suffisante, les matières nutritives contenues dans le riz.

Cette graine, prédisposée sans doute à cela par son genre de culture, possède une très grande affinité pour l'eau, et si on le fait cuire dans une certaine quantité de liquide, elle s'en imprègne jusqu'à augmenter considérablement de volume. Le riz, préparé de cette façon, est donc formé d'une quantité beaucoup plus grande d'eau que de substance alimentaire.

Pour obvier à cet inconvénient, les Orientaux ont pris l'habitude de faire cuire le riz non à l'eau, mais à la vapeur, ne lui fournissant ainsi que la quantité d'humidité nécessaire pour qu'il soit parfaitement digestible. Ils l'emploient aussi à la préparation d'un mets très recherché: *le pilaw*, composé de riz et de volaille, assaisonné de sel et de safran et arrosé, durant la cuisson, avec du beurre fondu ou roussi.

Le riz n'est employé alimentairement en France que d'une façon accessoire, soit en potages, en plats ou en entremets sucrés. Sa facile digestion le fait recommander aux malades; on en prépare sous le nom d'eau de riz des boissons adoucissantes. Il est fort employé contre les inflammations intestinales qu'il calme, non comme resserrant, mais comme adoucissant.

Enfin, il peut fournir des cataplasmes préférables à ceux de farine de lin, parce qu'ils sèchent et aigrissent plus lentement.

Le riz sert encore à la préparation de l'amidon, lequel réduit en poudre impalpable et parfumé fournit la poudre de riz.

On prépare à l'aide du riz une pâte employée en Chine à la fabrication de divers ustensiles, et qui prend en séchant une très grande consistance.

Par la distillation du riz, saccharifié au moyen de divers procédés, on obtient plusieurs sortes d'eaux-de-vie très consommées en Extrême-Orient.

Le *samsou* des Chinois (*choum-choum* en Indo-Chine), le *saki* des Japonais et le *deguet* des nègres proviennent de cette distillation. Ces spiritueux ont généralement une odeur fétide due à ce que la distillation est poussée trop loin et que les mauvais goûts, nombreux avec les procédés de saccharification employés, se trouvent mêlés à l'eau-de-vie normale.

Le *rac* ou *arac* des Javanais est obtenu par la distillation du riz avec du sucre et de la noix de coco.

Les tiges de riz, enfin, sont très estimées et recherchées dans la vannerie fine et la fabrication des chapeaux d'été.

Commerce. — *Le riz est le plus considérable produit commercial du monde.* Sa consommation est beaucoup plus grande que celle du blé; mais le commerce auquel il donne lieu s'opère, surtout, entre les peuples de l'Extrême-Orient et des grandes îles océaniennes, chez lesquels il forme la base de la nourriture.

Les riz importés en Europe et débités par le commerce de l'épicerie, proviennent principalement de l'Inde, par Rangoon; de Java, de Sumatra, de Singa-

poore, de l'Indo-Chine et du Japon. Ils ont d'autant plus de valeur, qu'ils ont une belle forme allongée, qu'ils sont d'une blancheur semi-transparente, et qu'ils se maintiennent mieux à la cuisson.

L'île de Java fournit les qualités supérieures en général.

L'Inde, et particulièrement Rangoon, fournit les qualités secondaires et inférieures. Le Japon et l'Indo-Chine fournissent des qualités intermédiaires.

La sorte la plus renommée provenait autrefois de la Caroline, aux Etats-Unis. Ce pays en exporte fort peu aujourd'hui, cependant les riz supérieurs sont encore dénommés aujourd'hui, riz de la Caroline ou plus simplement « riz Caroline ».

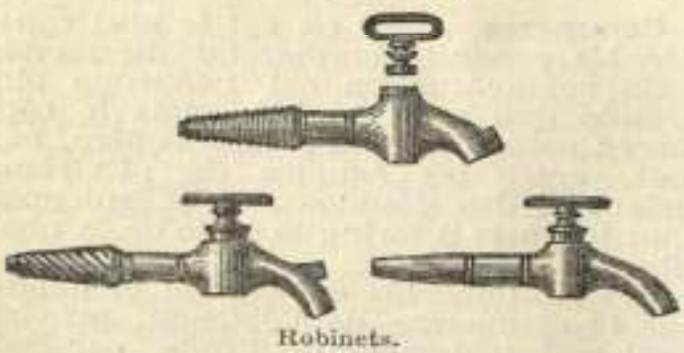
L'Epicerie se pourvoit de riz des diverses sortes soit auprès des importateurs de nos principaux ports, soit dans les rizeries où il est travaillé, soit dans le commerce de gros. Elle le reçoit généralement en balles de 100 kilogrammes; mais depuis quelques années, certains négociants et industriels livrent du riz tout paqueté par 250, 500 grammes et 1 kilogramme.

RIZERIE. — Usine dans laquelle on traite le riz pour le dépouiller de sa balle et où on lui fait subir les diverses manipulations (décrites à l'article *Riz*) qui lui donnent un aspect brillant.

RIZIN. — Le rizin est simplement le grain de maïs perlé, c'est-à-dire dont on a enlevé mécaniquement toute la partie extérieure colorée, et dont il ne reste que le cœur. Dans cet état, il possède l'aspect et la grosseur du grain de riz, ce qui lui a fait donner son nom.

Ce produit industriel, vendu en grains et en semoule, est paraît-il assez consommé en Amérique, où la culture du maïs est considérable, et où l'on recherche tous les moyens d'utiliser cette plante.

ROBINET. — Appareil permettant de



Robinets.

livrer passage au liquide contenu dans un récipient ou d'en arrêter l'écoulement par la simple manœuvre d'une clé.

On réserve plus généralement le nom de robinet à ces instruments en métal, le nom de *cannelle* étant appliqué à ceux en bois.

Les robinets sont de formes fort diverses; les uns sont à vis et les autres lisses; d'autres ont la clé mobile, c'est-à-dire qu'ils sont manœuvrés au moyen d'une clé spéciale qui se retire à volonté.

L'Epicerie se pourvoit des robinets qu'elle emploie soit en droguerie, soit près des fabricants spéciaux.

ROCAMBOLE. — Sorte de plante de la

Rocambole (oignon d'Egypte).

famille des alliacées appelée aussi échalote d'Espagne ou oignon d'Egypte.

ROCOU. — Matière colorante extraite des fruits de rocouyer.

Le rocouyer est un arbrisseau atteignant cinq à six mètres d'élévation, à tige droite ayant une cime touffue. Son écorce est lisse et brunâtre. Il porte des feuilles d'un beau vert, très grandes et alternes. Ses fleurs, grandes, d'un blanc mélangé de rose vif, sont disposées en grappes terminales et donnent naissance à une capsule volumineuse, conique, d'un rouge pourpre, couverte d'aiguillons et s'ouvrant à maturité en deux valves remplies d'une pulpe visqueuse, odorante et d'un rouge vif, renfermant de nombreuses graines de la grosseur d'un pois.

Le rocouyer est originaire de l'Amérique équatoriale. On le cultive aujourd'hui dans l'Inde, les Antilles et surtout à la Guyane. Il croît de préférence dans les endroits humides et au bord des eaux.

Dans les pays producteurs, on prépare, à l'aide de ses fruits, dénommés « rocou », une boisson fermentée. De son écorce filandreuse, on fabrique aussi des cordages. Mais le principal produit du rocouyer consiste dans la matière colorante extraite de la pulpe de ses fruits, et aussi de ses semences, que l'on prépare sous forme de pâte, et qui porte le nom de rocou.

Cette pâte possède de remarquables propriétés tinctoriales, et est employée par l'industrie de la teinturerie pour produire une belle couleur jaune.

Le rocou étant extrêmement soluble dans les matières grasses, tout en étant insoluble dans l'eau, ou l'emploie à la coloration du beurre, de la cire, ainsi que de

Rocou.

nombreux autres produits. Les pays producteurs de beurre emploient, particulièrement en France, le rocou pour des sommes relativement considérables.

La pâte de rocou de bonne qualité est sèche, d'une coloration rouge ponceau prononcée, plus vive en dedans qu'au dehors, et douce au toucher. Elle exhale une légère odeur rappelant la violette, et possède la plupart des propriétés des matières résineuses.

Le rocou a été autrefois employé comme purgatif doux et stomachique. Ces propriétés n'ayant pas été bien constatées, on l'a à peu près complètement abandonné pour ces usages, sauf en Amérique, où on l'administre encore contre la dysenterie.

Le rocou, ayant une valeur commerciale assez élevée, a été parfois mélangé d'ocre rouge, de colcothar, de bol d'Arménie ou même, assure-t-on, de brique pilée. Ces falsifications sont facilement reconnaissables au moyen de l'incinération et du pesage des cendres, le rocou ne donnant que 8 à 13 % de cendres, alors que les autres matières dont on le mélange en fournissent une proportion beaucoup plus considérable.

L'Epicerie tient fréquemment, dans les pays producteurs de beurres, la teinture extraite du rocou, qui lui est fournie par certains droguistes.

ROGUE. — Appât employé pour la pêche en grand des poissons de mer particulièrement la sardine et la morue.

Le mot *rogue*, qui, en termes de pêche, signifie œufs, s'applique d'une façon générique aux appâts à base d'œufs de poissons salés, mais qui contiennent souvent aussi, et sont même parfois exclusivement formés d'autres résidus de pêche. (Voir *Sardine* et *Morue.)*

En termes de pêche, un poisson œuvé est généralement dit rogué : des harengs rogués.

ROMAINE. — Instrument de pesage, dont l'invention est attribuée aux anciens Romains, qui consiste en une tige graduée suspendue près de l'une de ses extrémités, et qui comporte un crochet pour l'accrochage de l'objet à peser et un contrepoids mobile le long d'un fléau gradué.

La balance romaine est basée sur le principe du levier, d'après lequel une masse donnée est équilibrée par une masse d'autant moins lourde que cette dernière est plus éloignée du point de suspension ou d'appui du levier.

L'objet à peser étant suspendu en un point déterminé, il suffit donc de faire glisser le contrepoids mobile d'autant plus loin du point d'oscillation que l'objet est plus lourd pour avoir, par la lecture des graduations du fléau, le poids cherché.

Toutes les balances bascules utilisent ce principe du levier ; mais dans les bascules à poids libres le rapport des deux branches du fléau est fixe et atteint, suivant les apparçils le 1/10e, 1/100e et 1/1000e.

La bascule romaine au contraire est conçue comme la balance romaine, avec cette seule différence qu'elle est montée sur bâti et que son plateau est un large châssis basculant sur un socle. (Voir *Balance* et *Bascule.*)

ROMANÉE. — Grand vin de la *Bourgogne*, dont il existe deux crus principaux : le Romanée Conti et le Romanée Saint-Vincent (Côte-d'Or).

ROMARIN. — Cet arbrisseau, dont le

nom signifie rosée marine, parce qu'il croit communément dans le voisinage de la mer, est une plante aromatique de la famille des labiées, dont les feuilles, opposées et étroites, sont luisantes en dessous. Les fleurs d'une teinte bleue légère, croissent à la naissance des feuilles.

Le romarin répand une odeur aromatique prononcée. On en extrait une essence très employée par la parfumerie, et qui est d'un prix peu élevé, les huiles volatiles étant produites en grande quantité par la distillation de cette plante.

La pharmacie l'utilise dans la préparation d'un certain nombre de médicaments composés ; enfin le romarin est parfois employé comme condiment et entre comme tel dans certain produits débités par l'Epicerie.

Romarin.

L'Epicerie ancienne débitait couramment le romarin lui-même.

ROQUEFORT. — Fromage renommé provenant d'un village de France situé dans l'Aveyron et construit en amphithéâtre sur un plateau flanqué d'un rocher noirâtre creusé d'une caverne de 300 mètres de longeur et tapissée de stalactites.

Les caves qui font la richesse du pays y sont établies, soit dans des anfractuosités naturelles, soit dans des cavités creusées de main d'homme.

Un vent froid assez violent circule dans cette caverne et y fait régner, en toute saison, une température uniforme de 5 à 7° centigrades au-dessous de zéro.

Ces caves sont actuellement la propriété de plusieurs sociétés qui y font mûrir les fromages spéciaux qui sont si estimés et ont valu à ce pays son universelle renommée.

Fabriqué exclusivement avec du lait de brebis, le fromage de roquefort reçoit sa première préparation des producteurs cultivateurs. Ceux-ci écrèment leur lait, mais modérément ; mélangent deux traites différentes, dont la première a été antérieurement portée jusqu'à l'ébullition, sans dépasser ce point, et chauffent à nouveau ce mélange. Retiré du feu, on y ajoute une cuillerée de présure par cinquante litres de lait environ ; dès que la coagulation est complète, le caillé est divisé à l'aide d'une écumoire et séparé du petit lait par une vigoureuse pression. Il est mis ensuite en moules, par couches successives saupoudrées de *pain moisi*, préparé d'une façon spéciale et qui doit produire le persillé caractéristique du roquefort.

Ce pain moisi est obtenu en plaçant dans une cave des miches d'un pain fabriqué avec parties égales de farines de froment et d'orge. Au bout d'un mois et demi, le pain est devenu entièrement vert, on le coupe en morceaux, on le broie au moulin. La poudre séchée et tamisée sert à ensemencer le caillé.

On met au fond du moule une couche de poudre de pain moisi, puis alternativement, des couches de caillé et de moisissure. Cet ensemencement abondant est destiné à assurer la prédominance du *penicillium* sur les autres organismes. Cette prédominance est encore assurée par la température favorable des caves.

Il est en effet indispensable que ce soit ce ferment lactique et non un autre qui préside à la maturation du roquefort par suite de la grande teneur en matière grasse du lait de brebis, et parce que c'est son action qui donne à ce fromage sa saveur particulière si recherchée.

Les moules remplis comme nous venons de l'indiquer, sont recouverts d'une calotte de plomb, afin de parfaire l'égouttage, puis placés dans le *trennel*, sorte de niche dans laquelle on entretient une température douce et humide au moyen de vases remplis d'eau bouillante.

Lorsque l'égouttage est terminé, c'est-à-dire après deux ou trois jours, les fromages sont portés au séchoir. Deux ou trois jours après, lorsqu'ils sont suffisamment secs, les cultivateurs les portent aux industriels qui terminent la fabrication par le salage, puis l'affinage dans les caves.

Ces caves sont de longs couloirs naturels, creusés dans le roc et aménagés à cet

effet. Leur aération particulière, le degré d'humidité qu'elles conservent, peut-être encore d'autres causes non déterminées, leur font régler d'une façon pour ainsi dire mécanique la maturation des fromages qui y sont enfermés.

Un personnel de plusieurs centaines de femmes, appelées cabanières, procède aux manipulations nécessaires. Celles du salage réclament une huitaine de jours. Après cette opération et le raclage qui la suit, les fromages sont classés en trois qualités diverses d'après des signes certains, mais qu'une extrême habitude rend seule perceptibles. Ce n'est qu'alors qu'ils sont mis en cave.

La maturation s'effectue alors lentement sous l'action de l'humidité et de la basse température. Elle est d'autant plus régulière et parfaite que la température et l'hygrométrie sont maintenues à un degré constant. Aussi, si certains affineurs utilisent exclusivement l'action naturelle des caves, d'autres produisent le froid et la ventilation nécessaires à l'aide de machines à vapeur et d'appareils réfrigérants.

Le *penicillium* a besoin, en outre, pour se développer régulièrement et abondamment, du contact de l'air dont il est rapidement privé. Aussi procède-t-on à l'aération de la masse du fromage en la perçant de trous nombreux à l'aide d'une machine garnie de nombreuses aiguilles.

Le *penicillium* n'est pas le seul ferment qui procède à la maturation du roquefort. Le *bacillus firmitatis* (microbe du rouge) y collabore aussi. Son action très énergique se manifeste à la surface du fromage où il produit en abondance une matière glaireuse rouge qui est une diastase alcaline. Cette diastase, qui agit sur la caséine, s'infiltre dans la masse et contribue largement à lui donner sa saveur. C'est pour enlever la surabondance de cette diastase que l'on procède à un grattage énergique au bout d'un certain temps d'affinage.

Au bout de trente à quarante jours, la maturation peut être effectuée ; mais elle peut parfois nécessiter jusqu'à quatre mois.

Malgré sa maturité, la caséine du roquefort, quoique transformée en caséase, reste opaque, par suite de la richesse de ce fromage en matière grasse ; tandis que dans les autres sortes elle devient translucide.

La maturation du roquefort ne s'effectue pas toujours régulièrement. Il arrive que l'action du penicillium, ferment lactique et du bacillus firmitatis, transformateur de la caséine, est entravée et annihilée par des levures déterminant dans la masse une sorte de fermentation alcoolique. La pâte du fromage lève alors comme du pain, sa croûte se soulève parfois ; enfin le fromage est absolument défectueux. Malgré les grands soins des affineurs pour favoriser l'action des ferments utiles il arrive qu'une portion importante de la production (8 %) peut être atteinte de cette défectuosité.

Le roquefort arrivé à parfaite maturité est un aliment très nutritif, ainsi qu'il ressort de l'analyse ci-dessous du Dr Duclaux :

Eau	38.84
Matières grasses	35.18
Caséine	20.00
Sel marin	4.21
Sels minéraux	1.77

L'expédition du roquefort est faite, au fur et à mesure des commandes, suivant l'ordre de maturité, dont les signes sont peu perceptibles et ne se manifestent qu'aux yeux très exercés.

On expédie de préférence, les fromages dont la maturité assurée est cependant incomplète et qui finissent de s'affiner en cours de transport et dans les magasins.

Commerce. — Le roquefort est, après le gruyère, le fromage sec le plus consommé en France. Il donne lieu à une exportation assez considérable.

Il est expédié, suivant les saisons, en petites caisses oblongues ou en petits paniers ronds. On distingue communément, au point de vue de la valeur et en dehors des diverses marques, deux sortes de roquefort : le nouveau et le vieux. Le premier, plus aqueux, est vendu à un prix bien moins élevé.

L'Epicerie se fournit de roquefort, soit directement auprès des sociétés des caves, soit auprès des commissionnaires ou négociants en fromages régionaux.

ROQUILLE. — Ancienne mesure qui était la moitié du *poisson*, le huitième de la *chopine* et le seizième de la *pinte* et équivalait à 0 litre 0,582, soit un peu plus d'un demi-décilitre.

ROSE (Essence de). — La rose, cette « reine des fleurs », tant par la suavité de son parfum que par son gracieux aspect, est considérablement employée à la production d'une essence pour la parfumerie.

C'est surtout dans l'Europe centrale (Roumélie et Bulgarie) que se produit l'essence de rose et que cette fleur est largement cultivée dans ce but.

La quantité considérable de fleurs qu'il

faut traiter pour obtenir une très petite quantité d'huile essentielle, donne à ce produit une valeur très grande. Elle atteint de 550 à 1.000 francs le kilogramme, suivant qualité.

Aussi est-elle l'objet d'une falsification très répandue, au moyen d'huile essentielle de géranium en particulier.

Dans le Midi de la France, on produit également de l'essence de rose, distillée d'une façon spéciale et qui est très estimée.

L'Epicerie vend un certain nombre d'objets de parfumerie à base d'essence de roses.

ROSSOLIS. — Le rossolis, appelé aussi *rosolio* ou *rosoglio*, est une liqueur dans la composition de laquelle entre une macération de pétales de roses rouges.

C'est un ratafia de roses, auquel on ajoute de la fleur d'oranger, des épices : girofle et cannelle, du sucre, quelquefois un peu d'alcoolat de jasmin, et que l'on colore, après distillation, avec un peu de carmin.

Cette liqueur est surtout en usage en Turquie et en Italie. Les rosolios de Lara et de Turin sont très renommés. Ils sont débités par certaines maisons d'épicerie du Midi de la France.

ROUANNE. — Nom de l'instrument avec lequel les employés des douanes ou de l'octroi marquent les tonneaux.

ROULOTTIER. — Marchand qui roule ses marchandises à l'aide d'une petite voiture à main. (Voir *Marchand forain.*)

ROUSSILLON. — Ancienne province de France qui produit les vins de ce nom. Les vins du Roussillon, très colorés, très fruités et riches en alcool sont excellents pour remonter les vins faibles.

Vieillis et dépouillés d'une partie de leur couleur, ils prennent une teinte « pelure d'oignon » et sont analogues aux vieux portos du Portugal.

Les Anglais les préfèrent quelquefois à ceux-ci, lorsqu'ils ont atteint une vieillesse suffisante.

RUBBIO. — Ancienne mesure en usage à Nice et contenant 7 litres 85 centilitres.

SAC. — Sorte de poche ou de récipient ouvert par une seule extrémité, dont la matière est une substance flexible.

Les sacs généralement employés dans l'Epicerie sont en papier, en toile ou en jute. Ceux faits d'autres substances portent des noms spéciaux.

On peut diviser les sacs employés pour le commerce de l'Epicerie en deux sortes principales :

1° Les sacs ou balles en toile ou jute dans lesquels sont expédiés les produits coloniaux : cafés, riz, etc., et qui servent aussi à la livraison des farines, légumes secs, etc., etc. L'Epicerie a rarement à s'en pourvoir, puisqu'ils lui sont livrés comme emballages;

2° Les sacs en papier de toutes sortes et quelquefois en toile fine, qui servent aux épiciers à débiter et livrer leurs marchandises.

Ils étaient autrefois préparés par les épiciers eux-mêmes au moyen d'anciens journaux ou de papiers écrits ou imprimés.

L'Epicerie n'emploie plus aujourd'hui que des papiers neufs, et elle se fournit de sacs de toutes formes et tailles chez les fabricants spéciaux.

SACCHARINE. — La saccharine de Fahlberg ou sucre de houille, dont le nom scientifique est *anhydroorthosulfamenbenzoïque* ou *sulfinique benzoïque* est un dérivé de la benzine.

Découverte en 1879 par le docteur allemand Fahlberg, cette substance fut un moment sur le point de révolutionner l'industrie de la production sucrière du globe, et quoique la législation en ait absolument interdit l'emploi dans les substances alimentaires, il ne nous paraît pas possible de ne pas dire ici quelques mots de ce produit, dont la préparation forme un vrai triomphe de la chimie synthétique.

La saccharine se présente généralement sous forme d'une poudre blanche. Elle cristallise en prismes épais, courts et peu développés. Elle fond à une température élevée, en se décomposant partiellement.

Très difficilement soluble dans l'eau froide, plus facilement dans l'eau bouillante, elle se dissout aisément dans l'alcool, l'éther, la glycérine, les solutions de glucose à chaud et à froid.

Elle possède une saveur sucrée très intense; son pouvoir sucrant équivalant à 250 et même 300 fois celui du sucre ordinaire; mais elle laisse une sensation d'âcreté et de sécheresse dans la gorge avec un léger parfum d'amandes amères.

Imputrescible et inassimilable, la saccharine passe dans l'organisme sans s'y décomposer et est entièrement éliminée par les urines. Elle ne paraît avoir aucune action physiologique et ne passe ni dans le lait ni dans la salive. Ce n'est donc pas un aliment et on ne peut prétendre la substituer au sucre ordinaire, lequel est au contraire un aliment respiratoire d'une grande puissance.

Cependant, dans la pensée de son inventeur, la saccharine était vouée à de nombreuses applications.

Sa fabrication première avait pour but de propager la consommation des sucres de fécule et de raisin (glucose) dont la valeur alimentaire est très grande, mais le pouvoir sucrant assez faible.

Elle eût pu aussi être appliquée comme antiseptique à la conservation des aliments solides et liquides : confitures, sirops, etc.

C'est à la fois, du reste, comme principe sucrant et conservateur que la saccharine est employée dans certains pays étrangers où on la mélange aux liqueurs, sirops, confitures, etc.

En France, par suite de la législation — prudente en l'état de la question — qui régit cette substance, elle paraît actuellement réservée à des usages pharmaceutiques, soit pour masquer les mauvais goûts prononcés de certains médicaments, soit pour donner, aux diabétiques, par exemple, l'illusion de l'absorption du sucre, sans qu'ils aient à ingérer aucune substance contraire à leur état de santé.

Le commerce de l'Epicerie ne peut actuellement débiter la saccharine.

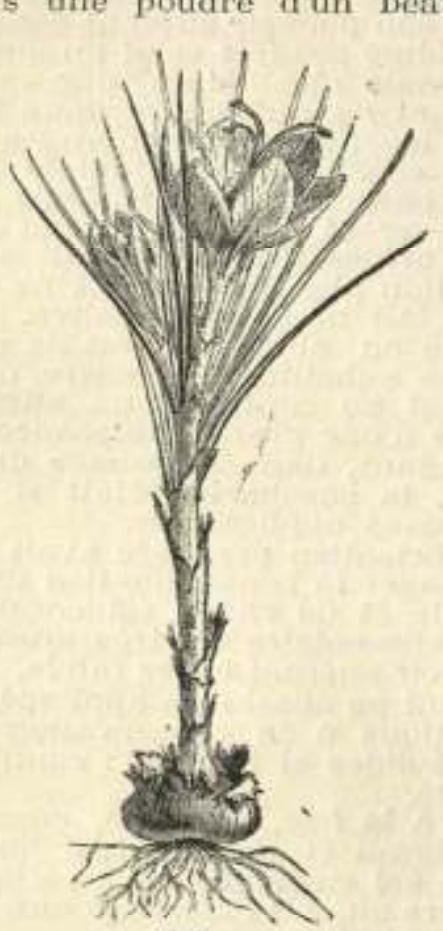
La saccharine est du prix de 33 à 50 francs le kilog. suivant son degré de pureté. Son importation en France, est prohibée ainsi que celle des substances alimentaires qui en renferment.

La production de la saccharine, en Allemagne seulement, a atteint en 1900, le chiffre de 160.000 kilogs.

Le commerce en gros de la saccharine est permis; mais il est suivi par la Régie.

L'art. 49 de la loi de finances du 30 mars 1902 interdit l'emploi de la saccharine dans les produits alimentaires.

SAFRAN. — Ce mot, dérivé d'un mot arabe qui signifie jaune, sert à désigner à la fois une poudre d'un beau jaune



Safran.

employée comme condiment et colorant, et la plante qui la produit.

Les safrans sont des plantes vivaces, de la famille des iridées et formant le genre *crocus*. Elles ont un rhizome composé de deux bulbes superposés, arrondis et recouverts de plusieurs enveloppes, d'où naissent des feuilles longues et étroites, réunies en un seul faisceau entouré de gaines. Les fleurs, portées sur une courte hampe, ont un périanthe grand, coloré et disposé en entonnoir renfermant un style simple terminé par trois stigmates épais.

Ce sont ces stigmates qui, réduits en poudre, forment la production de la plante.

Le fruit des safrans est une capsule à trois loges, dont chacune renferme plusieurs graines globuleuses.

Le safran cultivé, regardé comme originaire de l'Orient, croît cependant spontanément dans les régions montagneuses du Midi de l'Europe. On le cultive dans beaucoup de nos contrées, mais le plus estimé est le safran d'Espagne. Viennent ensuite le safran du Gâtinais, du Comtat, de l'Angoumois, et celui du Levant, provenant de la Macédoine, de l'Egypte ou de la Perse, et facilement reconnaissable à ce qu'il a été imbibé d'huile pour lui conserver sa couleur.

La floraison du safran a lieu vers la fin de l'été et le commencement de l'automne.

La récolte se fait au fur et à mesure de l'épanouissement et le matin de préférence. Les fleurs, cueillies avec soin, sont aussitôt épluchées. Cette opération délicate consiste à séparer les stigmates du reste de la fleur.

Ces stigmates sont mis à sécher soit au soleil, soit au feu. Dès qu'ils sont secs, on les place avec soin, par lits séparés avec du papier, dans des boîtes. On a calculé qu'il faut environ cinq cent mille stigmates, soit près de 170.000 fleurs pour faire un kilogramme de safran sec, ce qui en explique le prix élevé.

Usages. — Le safran est employé industriellement à de nombreux usages, mais surtout comme colorant en pharmacie et en distillerie, et dans la fabrication de divers produits alimentaires; il sert de base également à certains médicaments.

Pour colorer les liqueurs et spiritueux fins, on choisit le safran de préférence au caramel; mais il faut avoir soin de le soumettre d'abord à l'ébullition dans un peu d'eau pour enlever son âcreté. Après refroidissement on filtre et on additionne d'alcool si on veut conserver ce colorant.

Les ménagères emploient le safran pour donner, après le blanchissage, une nuance spéciale à certaines étoffes; il sert également de colorant et de condiment dans certaines préparations culinaires, spécialement dans la bouillabaisse.

Commerce. — L'Epicerie débite le safran, mais en très faible quantité; elle

s'en pourvoit chez les négociants en droguerie.

SAGOU. — Fécule extraite de la moelle du sagoutier, arbre du genre palmier, croissant dans les régions tropicales voisines de la mer des Deux-Continents mais surtout en Malaisie.

Le sagoutier farinifère est un arbre à racines traçantes, dont la tige droite, assez épaisse, atteint cinq mètres de hau-

Fruit et tige de Sagoutier.

teur. Elle est terminée par un bouquet de feuilles pennées, à deux rangs de folioles, longues de six à sept mètres, et dont le pétiole est armé de fortes épines. Les fleurs sont agglomérées en une sorte de grand régime pendant, dont le développement est très long et dure parfois jusqu'à dix ans. Le fruit, ovoïde, long également à se former, et qui n'est produit que par l'arbre arrivé à son dernier degré de développement, est couvert d'écailles larges et imbriquées ; il ne renferme généralement qu'une graine parfaite, les autres ayant avorté. Cette graine très dure renferme un albumen blanc, consistant et crevassé, sur le côté dorsal duquel se trouve l'embryon ovoïde.

Le sagoutier affectionne les terrains marécageux ; sa culture est peu développée ; mais il se propage naturellement avec facilité.

Les différentes parties de cet arbre sont appliquées à de nombreux usages. Les feuilles entières, réunies en paquets, servent à former la couverture et les parois des habitations indigènes. Leur pétiole, résistant et ayant une structure analogue au jonc, sert à faire la hampe de sagaies ou des flèches. Le bourgeon terminal des sagoutiers est comestible comme celui des palmiers *areca* ; on le dit même supérieur au véritable chou-palmiste. La face inférieure des feuilles est couverte d'une espèce de duvet dont certains indigènes font des étoffes.

La sève de l'arbre, extraite par incision de la tige ou recueillie après l'enlèvement du chou, forme une liqueur vineuse analogue, et supérieure dit-on, aux autres vins de palme et de laquelle on extrait une eau-de-vie très enivrante. Les amandes du fruit sont quelquefois mises à fermenter avec ce vin étendu d'eau et fournissent une boisson plus colorée et plus spiritueuse que la première, se conservant plus facilement et moussant comme le vin de Champagne.

La tige des sagoutiers est employée comme bois de charpente ou débitée en planches. La partie interne de cette tige, avoisinant la moelle, d'un tissu peu consistant, est fréquemment attaquée par des larves blanchâtres, connues sous le nom générique de *cossus* dont les Asiatiques et particulièrement les Chinois sont très friands.

Mais le produit le plus intéressant du sagoutier est évidemment le sagou.

Pour l'obtenir, on choisit de préférence les vieux arbres, dont on augmente la production de moelle en retardant artificiellement la fructification qui paraît lui nuire. Les jeunes pieds n'en renferment qu'une faible proportion, tandis qu'un sujet d'âge convenable peut en fournir jusqu'à deux cents kilogrammes.

On procède à son extraction de la façon suivante :

On fend l'arbre dans toute sa longueur et on enlève toute la portion cellulaire interne qui est spongieuse et fort tendre ; on l'écrase, et on la débarrasse des fibres ligneuses qu'elle renferme, puis on la râpe. La pulpe, ainsi obtenue, est délayée par agitation dans l'eau, puis passée au tamis pour la débarrasser des fibres restantes. Le liquide qui s'écoule est recueilli dans des vases au fond desquels la fécule se dépose. Après avoir décanté l'eau, la fécule mise à sécher se rassemble en petits grains ou grumeaux qui forment le sagou du commerce.

Dans les pays producteurs, le sagou sert à l'alimentation générale ; on le mange comme le riz ou en galettes. En Europe, il est presque exclusivement employé à la préparation de potages, assez nutritifs quoique d'une digestion très facile. On en prépare cependant également diverses pâtisseries.

Il se conserve facilement, lorsqu'il est tenu à l'abri de l'humidité. Presque insoluble dans l'eau froide, il se dissout avec assez de facilité par une ébullition un peu prolongée dans l'eau, et se prend en gelée par le refroidissement.

Le sagou est inapte à la fermentation panaire.

Commerce. — Le sagou du commerce provient surtout des îles de la Sonde. Il est importé en Europe par le port de Singapoore. La consommation en est assez restreinte, quoiqu'il puisse être employé comme le tapioca, et que beaucoup de personnes le préfèrent à celui-ci.

L'Epicerie le débite généralement en paquets de 250 grammes.

Elle s'en pourvoit près des négociants en tapiocas et fécules diverses.

On prépare quelquefois sous le nom de *sagou indigène* un produit de même apparence, avec la fécule de pomme de terre.

SAINDOUX. — Graisse de porc fondue, qui sert de base, concurremment avec le beurre et l'huile d'olive dans le Midi de la France, aux diverses préparations culinaires.

La consommation du saindoux atteint en France une très grande importance, et le saindoux indigène ayant quelquefois une valeur élevée, grâce à sa qualité supérieure, on importe depuis longtemps une grande quantité de saindoux d'Amérique, provenant de quelques cités des Etats-Unis, — notamment Chicago, qui a été nommé pour cela Porcopolis (Ville des Porcs) — où les porcs élevés dans les vastes territoires voisins sont abattus chaque jour en quantités considérables.

Ces saindoux sont généralement très estimés, quoiqu'un peu moins que ceux de provenance indigène. Quelques-uns renferment une certaine proportion d'huile végétale destinée à la fois à les assouplir un peu et à augmenter leur faculté de conservation.

Tant que les producteurs étrangers ont été seuls à vendre en France des saindoux ainsi préparés, ces procédés ont été parfaitement admis. Lorsque, au bout de quelques années l'industrie française a cru pouvoir employer des moyens analogues, la vente sous le nom de *saindoux* de ces graisses de porc additionnées d'huile végétale a été poursuivie sous l'initiative des laboratoires et sévèrement réprimée par les tribunaux. Les saindoux, ainsi préparés, ne peuvent être débités que sous le nom de *graisses alimentaires*.

Le saindoux est aussi employé à certains usages pharmaceutiques et à la préparation de savons fins. Dans ce cas il est admis en France en franchise de douane mais doit subir une dénaturation pour laquelle il est perçu une redevance de 1 fr. par 100 kilogs.

Le saindoux alimentaire est vendu au commerce de l'Epicerie en barils dénommés tiercons et frequins, en cuveaux et en boîtes de fer-blanc soudées, de diverses formes et dimensions.

Il est exporté dans nos colonies, particulièrement sous cette dernière forme et subit parfois, pour lui assurer une plus grande conservation, une seconde cuisson lors de la mise en boîte. Il est dénommé alors saindoux recuit.

L'Epicerie des villes populeuses et des quartiers ouvriers débite le saindoux et les graisses alimentaires en quantités considérables. Elle se pourvoit de saindoux étrangers dans les ports et chez les négociants en salaisons, et de saindoux français chez les producteurs et fabricants en salaisons.

SAISIE. — Acte par lequel on s'empare, entre les mains des possesseurs de biens dont on revendique la propriété.

Il est un certain nombre de saisies ; celles qui intéressent particulièrement les commerçants sont : la saisie-arrêt, la saisie conservatoire et la saisie-exécution.

Saisie-arrêt. — La saisie-arrêt est une opposition, faite entre les mains d'un tiers, au paiement de sommes que celui-ci doit ou peut devoir à celui qui est l'objet de la saisie. Le terme de saisie-arrêt s'applique surtout aux oppositions faites sur les salaires.

La saisie-arrêt peut être effectuée d'après un simple titre sous-seing privé. S'il n'y a pas titre il faut une permission du juge.

Elle ne peut avoir pour cause qu'une créance définitive et incontestable.

Alors que l'on possède titre ou permission du juge, les formalités de la saisie-arrêt sont les suivantes :

1° Signification de l'exploit de saisie-arrêt au tiers saisi, comportant élection de domicile dans la commune de celui-ci. (C'est généralement le domicile de l'huissier opérant, à moins que le saisissant soit domicilié dans la même commune.)

2° Dénonciation au débiteur de l'acte précédent, comportant assignation en validité devant le tribunal. Cet acte doit avoir lieu dans la huitaine de la signification.

3° Contre dénonciation notifiant au tiers saisi que la dénonciation de la saisie-arrêt a été faite au saisi, et assignant le tiers-saisi en déclaration affirmative.

Le tiers-saisi est tenu de faire cette affirmation avec pièces à l'appui au greffe du tribunal, s'il est sur les lieux, sinon devant le juge de paix de son domicile.

Saisie conservatoire. — La saisie conservatoire a pour but de procéder à une main-mise qui mette le débiteur dans l'impossibilité de disposer des biens qu'il a en sa possession. Elle s'effectue exclusivement pour dettes commerciales et nécessite l'autorisation du juge. Elle ne présume en rien, toutefois, de la validité de la créance en vertu de laquelle il y est procédé.

A l'encontre de la saisie-exécution, et de la saisie-arrêt qui est une variété de celle-là, la saisie conservatoire ne nécessite aucun commandement préalable. Elle peut être effectuée à l'improviste et ne nécessite que l'autorisation du juge.

La saisie-conservatoire peut être transformée en saisie-exécution lorsque le jugement ultérieur du tribunal de commerce déclare la validité de la créance en vertu de laquelle la saisie conservatoire a été opérée. Mais il faut pour cela assigner le débiteur saisi devant le tribunal civil qui prononce la validité de la saisie et la rend exécutoire.

Dans la pratique, pour plus de rapidité, on n'a pas recours au tribunal civil et l'on se contente de faire succéder à la saisie conservatoire une saisie-exécution absolument comme si la première (qui conserve cependant toute sa valeur jusqu'à ce que la seconde y soit substituée) n'avait pas été effectuée.

Saisie-exécution. — La saisie-exécution ne peut s'effectuer qu'en vertu d'un titre exécutoire, c'est-à-dire d'un acte authentique ou d'un jugement.

Elle doit être précédée du commandement, exploit d'huissier par lequel le débiteur est mis en demeure de payer la créance authentique ou validée. Ce commandement est fait au domicile du débiteur un jour au moins avant la saisie.

La saisie s'effectue aussi bien en l'absence qu'en présence du débiteur. Elle a lieu devant deux témoins et donne lieu au procès-verbal de saisie lequel doit indiquer le jour de la vente.

Il doit s'écouler au moins huit jours entre la signification de la saisie et la vente des objets saisis.

SAKI. — Boisson spiritueuse analogue à l'eau-de-vie préparée avec du riz fermenté et divers aromates.

Le saki est la liqueur favorite des Japonais.

SALAISONS. — On donne ce nom à l'ensemble des matières alimentaires, dont la conservation a lieu au moyen du salage.

C'est le procédé de conservation le plus anciennement connu et le plus généralement pratiqué.

L'action du salage a pour effet de saturer la partie aqueuse des produits (viandes, poissons, fruits, légumes, etc.) que l'on veut conserver. La matière saline s'insinue entre les tissus et coagule les parties albuminoïdes en détruisant les germes fermentescibles.

Il existe différents procédés de salaisons : le procédé sec, la saumure et le procédé mixte.

De nombreux produits vendus par le commerce de l'Epicerie peuvent être considérés comme « salaisons » ; les *jambons*, *lards de poitrine* et autres, la *morue*, la *merluche*, les *harengs*, *sardines* et *maquereaux* salés ou fumés, etc. (Voir ces mots).

On désigne plus spécialement, comme fabricants de salaisons, les industriels qui s'occupent de la préparation en grand de la viande de porc.

Cette industrie est devenue, en France, très florissante, surtout depuis un certain nombre d'années.

Les négociants en épiceries débitent tous les dérivés du porc préparés par l'industrie de la salaison, et les divers poissons salés ou fumés.

SALEP. — Fécule extraite des bulbes de divers orchis de la Perse et de l'Asie Mineure, et dont la valeur alimentaire est très appréciée chez les Orientaux.

Ces orchis sont des herbes vivaces comportant, au milieu de leurs racines deux tubercules dont l'un sert à la nutrition de la plante et devient ridé et de couleur foncé, tandis que l'autre se gorge de réserves nutritives en vue du développement de la pousse suivante. Chaque année il se forme un nouveau tubercule tandis que le tubercule ancien se dessèche et perd la fécule qu'il renfermait.

L'extraction de cette fécule s'effectue de la façon suivante : les tubercules de certaines espèces d'orchis mondés et lavés,

sont passés à l'eau bouillante pour les débarrasser de la pellicule qui les recouvre. Lorsque leur pulpe commence à se mettre en pâte, on cesse l'ébullition, et on les fait sécher soit à l'air, soit au soleil.

C'est un aliment très reconstituant et très digestif, dont l'usage est quotidien en Orient, particulièrement en Perse.

En Europe, on le recommande surtout aux malades ou aux convalescents, comme potages ou bouillies. Il est vendu

Orchis.

parfois, mélangé à du chocolat, comme aliment reconstituant.

Le commerce tire le salep de l'Asie Mineure, de la Turquie et de la Perse, quoiqu'un grand nombre d'espèces d'orchis soient cultivées dans nos climats. Il se présente couramment en bulbes desséchées, ayant subi la préparation indiquée plus haut. Parfois aussi il est vendu en poudre; mais sous cette forme, il est souvent additionné d'autre fécule.

Pour être pulvérisé le salep, ayant une consistance cornée, doit être humecté légèrement.

Le salep est très mucilagineux, et se prend facilement en gelée consistante, même lorsqu'on y adjoint une assez grande quantité d'eau. L'adjonction d'une autre fécule au salep entravant beaucoup cette propriété peut donc être assez facilement décelée.

Le salep qui était débité par l'Epicerie ancienne ne l'est plus guère aujourd'hui que très exceptionnellement.

SALICYLIQUE (Acide). — Acide découvert dans les fleurs de reine des près et l'essence de Wintergreen d'une action antiputride marquée.

L'acide salicylique s'obtient aujourd'hui par synthèse.

Cet acide, sous forme de combinaison avec ses bases, et particulièrement sous celle de salicylate de soude a été très employé à la conservation des substances alimentaires, surtout à l'étranger.

En France, le Comité consultatif d'hygiène et l'Académie de Médecine ont demandé la prohibition de cet emploi considéré comme dangereux pour la santé publique.

L'article 2 de la loi du 11 juillet 1891 a formellement interdit son adjonction au vin. Pour les autres substances alimentaires additionnées d'acide salicylique, des poursuites sont exercées et des condamnations obtenues, à défaut de texte plus spécial, en considérant cette addition comme falsification par l'emploi de substances étrangères.

SALICYMETRE. — La recherche de l'acide salicylique dans les boissons s'effectue de la manière suivante : On verse dans un tube à robinet le vin à essayer jusqu'au trait A, puis on ajoute 2 gouttes

Salicymètre Salleron.

d'acide chlorhydrique et on agite en retournant plusieurs fois le tube obturé avec le doigt. On verse alors de l'éther sulfurique jusqu'au trait B, on secoue à nouveau puis on laisse reposer

verticalement jusqu'à ce que l'éther soit monté à la surface. On ouvre alors le robinet et on laisse écouler complètement le vin et même un peu de l'éther. On ferme le robinet, on lave l'éther avec de l'eau distillée que l'on fait écouler comme le vin, puis on verse l'éther restant dans le godet G. On fait évaporer à l'aide du bain-marie chauffé préalablement et dont la lampe a été éteinte pour éviter l'inflammation de l'éther. L'éther s'évapore et l'acide cristallise au fond du tube; on le fait dissoudre en versant une petite quantité d'eau jusqu'au trait C. Il ne reste plus qu'à verser dans ce liquide deux ou trois gouttes d'une solution titrée (formée de 20 cc. de solution de perchlorure de fer à 30° Beaumé pour un litre d'eau distillée) pour voir apparaître une coloration violette suffisant à déceler un centigramme d'acide salicylique par litre.

Lorsque le vin est pur, la teinte obtenue est jaune ou gris-verdâtre.

SALINE. — Lieu d'où l'on extrait le sel. Ce nom est indifféremment donné aux mines de sel gemme et aux marais salants (Voir *Sel*).

On dénomme cependant plus particulièrement *salines* les mines de sel gemme; ainsi l'on dit: les salines de l'Est. Quant aux marais salants c'est le nom de *salins* qu'il est d'usage de leur appliquer : les salins d'Hyères.

On désigne, commercialement, sous le nom de salines certaines salaisons de poissons.

SALPETRE. — Azotate de potasse qui se présente sous la forme d'un sel blanchâtre.

Le salpêtre, qu'on récolte en petite quantité dans les caves et sur les murs humides, se trouve en quantités considérables dans le sous-sol de certains pays d'où l'extraction est opérée régulièrement.

Les mines de salpêtre les plus connues se trouvent en Egypte, aux Indes, dans l'Amérique méridionale, etc.

Le salpêtre, ainsi que chacun le sait, entre pour une notable part dans la fabrication de la poudre à canon commune.

Celle-ci se compose, en effet, de soufre, de salpêtre et de charbon pulvérisé.

Le salpêtre est employé dans les industries de l'alimentation concurremment avec le sel pour conserver certains produits.

On emploie le salpêtre dans les *saumures* (Voir ce mot) spéciales en très petite quantité. Il conserve aux chairs leur teinte rosée et combat victorieusement la rancidité. On en saupoudre légèrement les viandes que l'on veut conserver par dessiccation.

SANDARAQUE. — Gomme résineuse extraite d'une espèce de thuya et qui a été longtemps usitée en médecine. Elle se présente en larmes transparentes et dures, recouvertes d'une efflorescence très fine, d'un blanc pâle qui jaunit en vieillissant.

On l'a regardé autrefois comme astringente, diurétique et stimulante. On s'en sert encore dans l'Inde contre la diarrhée et les hémorrhoïdes.

On ne l'emploie plus guère en France que sous forme de poudre fine et d'aspect blanchâtre, pour donner de la consistance au papier. On en frotte les endroits où l'on a gratté, pour éviter l'absorption de l'encre.

L'ancienne Epicerie débitait couramment la sandaraque. Le commerce actuel n'en tient plus que comme produit accessoire de la papeterie.

SANGARA. — Nom donné par les indigènes du Sénégal et de la côte occidentale de l'Afrique à l'eau-de-vie et à toutes les boissons spiritueuses en général.

Le sangara, ou eau-de-vie de traite, le plus communément consommé, se compose d'alcools de qualité secondaire réduits à 15 degrés environ, que l'on additionne quelquefois de certaines épices pour lui donner une saveur brûlante.

Tous les traitants et commerçants en articles d'épicerie de la côte occidentale d'Afrique débitent du sangara.

SANG-DRAGON. — Gomme-résine rouge extraite du suc de divers végétaux et employée comme dentifrice, à divers usages médicaux et dans la fabrication des vernis.

Dans le commerce, le sang-dragon se présente sous forme de petites larmes sèches, irrégulières, détachées ou agglomérées en masse, d'un rouge brun ou sanguin. Il brûle facilement, en répandant une odeur aromatique. Il est très faible et cassant.

Ce produit est débité spécialement par les épiciers qui tiennent les couleurs.

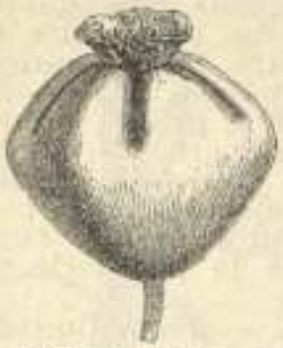
SANTONINE. — Principe actif de certaines semences de plantes du genre armoise, lesquelles sont vendues dans le commerce sous le nom de *semen-contra* (Voir ce mot).

SANTOS. — Ville maritime (21.000 hab.) de l'Etat de Saô-Paulo (Brésil) qui a donné son nom aux cafés de cette région qu'elle exporte (Voir *Café*).

Le port de Santos exporte, depuis 1900, près de 7 millions de sacs de cafés, dont près des 2/3 à destination de l'Europe, le reste pour les Etats-Unis. Ses expéditions sur la France atteignent environ 1.200.000 sacs, dont près de 1.100.000 sur le Havre.

SAOUARY. — Genre d'arbres qui croît dans les Guyanes et la Colombie. Son fruit ressemble beaucoup à la châtaigne dans sa coque.

La chair est analogue à celle de la



Fruit du Saouary.

noix, mais d'une saveur douceâtre. Préparée à la façon des cerneaux elle forme un mets excellent, supérieur à ceux-ci, paraît-il.

Ce fruit n'a, jusqu'à ce jour été importé que très rarement.

SAPONAIRE. — Genre de plantes herbacées et vivaces, à tige rameuse, à feuilles opposées et entières, à nombreuses fleurs blanches ou roses disposées en cimes terminales, dont le fruit est une capsule ovoïde renfermant un grand nombre de graines.

Ces plantes doivent leur nom à la propriété qu'elles ont de rendre l'eau mousseuse grâce à un principe, dénommé saponine, qu'elles renferment dans toutes leurs parties, et qui est un véritable savon naturel.

Très commune dans presque toute l'Europe, la saponaire est utilisée dans certaines parties de la France pour le blanchissage.

On emploie pour cela les racines, ou plus exactement les rhizomes de la plante, dans lesquelles ce principe est plus abondant, que l'on récolte en automne et qui sont mises à sécher sur des claies.

La saponaire est utilisée en médecine, beaucoup moins qu'autrefois, mais dans un grand nombre de cas encore.

Une espèce de saponaire est employée

Saponaire.

comme fourrage et les bestiaux, surtout les vaches, la recherchent avidement.

SAPOTILLE. — La sapote ou sapotille est le fruit du sapotillier, arbre lactescent, de taille moyenne à écorce brun sombre; ses branches, disposées en pyramide, portent de grandes feuilles lisses vert foncé en dessus, puis pâles en dessous, groupées en bouquets, au sommet des rameaux ses fleurs purpurines sont réunies en panicules au centre des bouquets de feuilles.

Le suc laiteux de certaines espèces de sapotillier se coagule en une sorte de gomme élastique analogue à la gutta.

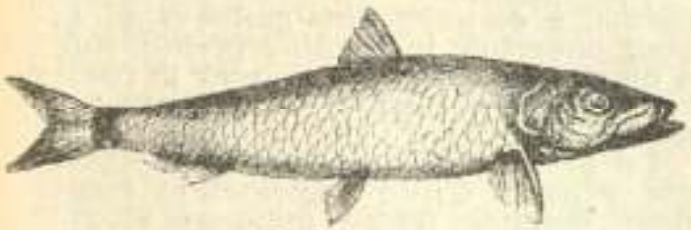
Le fruit est une sorte de pomme ovoïde à dix loges, dont chacune renferme un noyau noirâtre, dont l'amande est blanche et très amère. Il est d'un brun rougeâtre à maturité parfaite; sa chair, de même couleur, est fondante et très sucrée. Elle est fort estimée dans les pays tropicaux. Aux Antilles c'est, après l'orange, le fruit le plus recherché.

On en fait des confitures saines, en certains pays; mais ce fruit ne donne encore lieu, ni sous cette forme ni à son état naturel, à aucune importance suivie.

SARDINE. — Petit poisson de mer du genre *clupea*, dont le hareng est le type. La sardine se rapproche beaucoup de ce dernier, mais elle est plus petite et plus étroite et s'en différencie par plusieurs autres caractères.

La mâchoire inférieure déborde la supérieure et est recourbée sur le haut. La tête pointue, assez grosse, est souvent dorée et le front noirâtre. Le corps aplati est recouvert d'écailles minces et transparentes, bleu verdâtre sur le dos, argentées sous le ventre. Elle présente avec l'âge, et peut-être aussi selon son habitat, des différences sensibles de taille et de coloration.

La longueur de la sardine ne dépasse



Sardine.

pas 15 centimètres; c'est le plus délicat, en même temps que le plus abondant, des poissons de ce genre.

Son nom provient, dit-on, de ce qu'il fut observé ou pêché en grand, tout d'abord, dans les parages de la Sardaigne.

La sardine serait, selon certains auteurs, un poisson migrateur, suivant un itinéraire toujours semblable à des époques déterminées. Selon d'autres, au contraire, la prétendue migration de la sardine ne serait qu'une apparence, due à ce que ce poisson habite alternativement, selon les saisons, la profondeur de la mer, où il descendrait pour frayer, et la surface.

Une troisième opinion, qui contredit également les deux autres, serait que la sardine va chercher en pleine mer, à l'époque du frai, les eaux chaudes du Gulf Stream pour livrer ses œufs pélagiques, c'est-à-dire flottants, à son courant, et suit ensuite vers nos côtes océaniennes, les détritus organiques flottants à la surface de l'eau et qui y sont conduits par les vents.

Une opinion générale assigne comme origine à ces détritus flottants, dont l'existence est reconnue, le rejet à la mer des débris des morues pêchées à Terre-Neuve. D'où cette conséquence assez singulière que l'importance de la pêche de la sardine sur nos côtes océaniennes serait intimement liée à l'importance de la pêche de la morue à Terre-Neuve.

Des observations sérieuses semblent corroborer cette opinion. A la suite des guerres de la République et de l'Empire, la pêche de la morue avait été interrompue de fait à Terre-Neuve, et dans les années qui suivirent 1815, la sardine avait presque totalement disparu des côtes de France.

Actuellement, la pêche à la morue périclite à Terre-Neuve depuis un certain nombre d'années, et, depuis un certain nombre d'années également, la sardine se fait de plus en plus rare sur nos côtes.

Cette disparition progressive de la sardine est également expliquée par le perfectionnement des engins de pêche et l'abus de certains appareils tels que le chalut et les dragues.

Aussi a-t-on déjà étudié dans le Parlement français les moyens de remédier à cet état de choses, mais la solution ne paraît pas encore avoir été trouvée.

Pêche. — La pêche de la sardine s'effectue actuellement sur certaines côtes de l'Angleterre, sur celles de la Bretagne, de la Vendée, de la Gascogne, de l'Espagne, du Portugal et dans quelques parages de la Méditerranée. C'est sur les côtes de la Bretagne que cette pêche est le plus active. Elle y comporte trois périodes pendant lesquelles on pêche successivement: la sardine d'été ou de rogue, la sardine de dérive et la sardine d'hiver, sauvage ou œuvée.

La sardine de rogue est petite, à peau très mince, et se pêche sur tout le littoral océanien. Elle apparaît généralement sur les côtes de Gascogne au mois d'avril, en Vendée au mois de mai, et ensuite sur les rives de la Bretagne.

Elle vient de la pleine mer, où on la rencontre parfois en bancs de 700 milles marins d'étendue, et semble remonter vers le Nord. L'action des courants et la température des eaux doivent influer sur cette disposition; mais le facteur qui paraît le plus actif est celui de la direction des vents. Les vents d'est ou de terre éloignent la sardine de nos côtes, tandis que ceux du sud ou du sud-ouest paraissent les plus favorables à son approche.

La sardine de dérive paraît plus tardivement sur nos côtes. Elle est plus grosse et de peau moins fine. Il semble qu'elle soit d'une espèce différente.

Quant à la sardine dite sauvage, elle s'approche des côtes de Bretagne dès les mois de février et mars. Elle est pleine d'œufs, chaque individu en renfermant plusieurs centaines de mille. Sa qualité est très inférieure et sa pêche, qui dure environ un mois et demi, quoique active, est peu fructueuse sous le rapport pécuniaire.

On attribue, non sans raison sans doute, à la destruction presque sans profit de ces sardines œuvées, une grande part dans la disparition progressive de la sardine sur nos côtes.

La pêche de ce poisson s'effectue de façon diverse, suivant les régions. Les embarcations, non pontées, qui jaugent seulement 4 tonneaux environ en Vendée, atteignent en Bretagne jusqu'à 10 tonneaux. Selon leur grandeur et leur stabilité, leur vitesse varie entre 6 et 8 nœuds, rarement dépassée. La voilure, différente selon les localités, est assez complète. Un certain nombre de grands avirons arment chaque sardinière.

Les filets, de 20 brasses de long sur 15 pieds de largeur, sont au nombre d'une douzaine. Ils sont faits en fil de chanvre très fin, pour que la sardine ne puisse les apercevoir, et ne sont pas goudronnés. Ils sont de mailles de dimensions variables, pour pouvoir pêcher le poisson de diverses grosseurs. Leur flottabilité est assurée par un chapelet de plaquettes de liège garnissant un des bords, tandis que l'autre bord est garni d'un chapelet de masses de plomb de la grosseur d'une noisette, qui assurent la position verticale du filet dans l'eau.

Chaque embarcation est montée par quatre à cinq hommes au moins: le patron, le premier matelot, le novice et le mousse. Les équipages plus nombreux comportent des manœuvres, ouvriers des ports ou paysans des côtes, qui abandonnent momentanément leurs travaux pour se livrer à cette pêche.

Il n'était pas rare autrefois, quand cette pêche était plus rémunératrice, de voir des embarcations comptant dans leur équipage trois ou quatre de ces manœuvres.

Les sardiniers partent chaque matin du port, à la marée descendante et recherchent la sardine dans les parages où sa présence a été constatée la veille. Dès que le poisson est reconnu, les voiles sont carguées, le gouvernail enlevé et un filet, d'une grosseur de mailles en rapport avec celle supposée du poisson, est immergé à l'arrière. Les matelots, placés à l'avant rament de façon à maintenir l'embarcation face au vent, afin que le filet flotte dans l'axe de la quille.

Pour faire lever la sardine, la *rogue* (Voir ce mot) diluée dans l'eau de mer et contenue dans une baille placée à l'arrière, est jetée à la mer sur les côtés du filet, en ayant soin de répandre l'appât du côté du filet opposé à celui où le poisson paraît le plus abondant. La sardine s'élève et, en voulant passer, se prend par les ouïes dans les mailles du filet. On le constate aux écailles qui se détachent ainsi et vont flotter autour du filet.

Dès que le filet paraît plein, on l'attire à bord, tandis que le mousse tente de ressaisir, à l'aide d'une épuisette, les sardines qui se dégagent dans cette manœuvre.

Que la pêche soit fructueuse ou non, le petit bâtiment doit rentrer au port le soir même, car la sardine s'altère très rapidement.

Les usiniers des côtes emploient même, à ce sujet, des petits vapeurs qui vont chercher la sardine pêchée, parfois à de grandes distances, pour la ramener rapidement à l'usine où elle est aussitôt mise en œuvre.

Le produit de la pêche d'un sardinier est réparti d'une façon assez curieuse pour mériter d'être indiquée succinctement ici : On retranche d'abord du produit brut de la pêche le coût de la rogue ou appât, puis une certaine somme, proportionnelle à la vente, destinée à la *cuisine* (lisez le cabaret), à quelques frais divers et, dans certains lieux, à l'église. Le reste est partagé entre l'armateur, qui est parfois le patron, et l'équipage, qui se le divise en parts. Le patron en a généralement 2, le premier matelot 1 1/2 ou 1 1/4, le novice 3/4 et le mousse 1/4.

Les frais d'appâts, extrêmement coûteux, absorbent, surtout lorsque la pêche n'est pas très fructueuse, une large part du bénéfice. Aussi a-t-on tenté maintes fois de substituer à la rogue dite naturelle, faite d'œufs de morue salés, des rogues dites artificielles, faites de débris de poissons divers ou des appâts simples, tels que le son, mais dont les résultats, malgré leur prix bien inférieur, n'ont pas toujours été encourageants. Le son en particulier, ou autres matières féculentes font, paraît-il, enfler le poisson.

Dans la Méditerranée, il n'est fait aucun usage de la rogue.

Industrie. — A son arrivée à quai, la sardine est vendue en partie en vert, pour la consommation immédiate, et, pour la plus grande part, livrée aux fa-

briques de conserves, qui la préparent aussitôt.

Une faible portion des sardines destinées à la conservation est pressée, c'est-à-dire passée dans des appareils qui en expriment une huile employée pour l'éclairage, salée ou fumée et vendue en barils. Tout le reste sert à la fabrication des sardines à l'huile.

Aussitôt arrivée à l'usine, la sardine est lavée à l'eau de mer, salée, étêtée et vidée, placée dans des bailles de saumure, puis séchée sur des grils spéciaux, à l'air, au soleil, ou même dans des étuves.

Les *friteuses* s'en emparent ensuite pour la passer à l'huile bouillante. Après refroidissement, la sardine est placée dans les boîtes de fer-blanc, fabriquées sur les lieux mêmes de pêche, par les ferblantiers des usines, pendant la morte-saison. Les boîtes sont remplies d'huile, puis soudées. Elles subissent ensuite l'ébullition dans des chaudières autoclaves. Elles doivent se bomber pendant cette opération, par l'effet de la dilatation de leur contenu. En les retirant de la chaudière, on écarte soigneusement celles qui ne sont pas bombées, ce qui indique un défaut de fermeture. Celles dont le bombement persiste après refroidissement sont également écartées comme mauvaises.

Après cette épreuve, les boîtes parées et étiquetées sont placées dans des caisses en bois, dont le plein est fait à l'aide de sciure de bois, et se trouvent prêtes, soit à l'expédition à l'intérieur, soit à l'exportation, qui atteint un chiffre considérable.

La fabrication de cette conserve exige l'emploi d'une huile extrêmement pure, afin d'éviter que la délicatesse du poisson soit altérée et que le rancissement se produise.

Les détritus de sardines provenant de l'étêtage forment, pour les usiniers, un sous-produit très intéressant. Rassemblés dans de grands réservoirs où on les additionne parfois d'un peu de sel, ils sont livrés aux cultivateurs comme engrais ayant une grande valeur agricole.

Les fabriques de conserves de sardines, disséminées sur les côtes de Bretagne, existent en nombre relativement considérable. Chaque industriel est d'ailleurs obligé d'en installer quelques-unes sur des points différents, pour assurer sa production de conserves. Il est de puissantes maisons qui possèdent 4, 6, et jusqu'à 12 usines différentes.

Historique. — La sardine est connue et pêchée, depuis une haute antiquité, sur les côtes de la Sardaigne. Elle formait, au temps de la domination romaine, un objet de commerce important pour les Sardes, qui la salaient et l'expédiaient en grandes quantités à Rome, dans l'Italie et même en Gaule.

Sur les côtes de Bretagne et de Vendée, on la pêche également depuis un temps immémorial, et, dès le milieu du XVII[e] siècle, le Trésor tirait de cette pêche un revenu important, grâce aux impôts divers qui la frappaient indirectement. Pour percevoir ces impôts, les commis des fermes avaient droit d'investigation chez les armateurs et industriels des côtes, absolument comme les employés de la régie l'avaient encore récemment chez les débitants de boissons soumis à l'exercice.

La sardine ne servait alors qu'à la préparation de conserves par salaison ou fumage ; à la production d'une huile d'éclairage, par le pressage des sardines paquées, pressage destiné à leur assurer une plus longue durée de conservation ; et à l'application à la culture, comme engrais très estimé, des déchets de cette fabrication et quelquefois même, lorsque la pêche avait été très fructueuse, d'une partie de cette pêche.

La confiserie des sardines dans l'huile, le vinaigre ou les sauces épicées, et surtout l'application des procédés Appert donnèrent un essor considérable à la pêche de ce poisson et à l'industrie qui en résulte.

Il semble que cette industrie ait atteint son apogée en France vers 1890 environ. Depuis, des industries similaires ont été créées dans différents pays, notamment aux Etats-Unis. Cependant, les poissons qu'elles préparent et dont la nature est contestée par des autorités scientifiques, sont, d'un avis unanime, loin d'avoir la délicatesse de la sardine de nos côtes. On a été jusqu'à affirmer que les sardines américaines n'étaient souvent autres que de petits harengs. C'est du moins une sorte de *sprat* (Voir ce mot).

Actuellement, la sardine, malgré que, depuis quelques années, son apparition sur nos côtes soit devenue précaire, donne encore lieu, dans les bonnes années, à des pêches considérables qui alimentent l'industrie sardinière, une des branches les plus considérables de la fabrication française des conserves.

Commerce. — Les sardines se vendent, dans le commerce, de trois façons différentes, soit fraîches, salées ou pressées et conservées à l'huile.

Les sardines fraîches sont expédiées directement sur les grands centres, vers les halles, où elles se débitent.

Les sardines salées ou pressées sont rangées dans des barils ou bailles de diverses grosseurs.

L'Epicerie s'en pourvoit, soit directement aux lieux de pêche, soit chez les négociants en salaisons et salines.

Les sardines à l'huile donnent lieu à un très grand commerce. Les boîtes qui les contiennent sont de grandeurs très diverses et vont, comme taille, depuis le huitième de boîte jusqu'à la triple boîte ; l'unité ou boîte pesant environ un kilogramme.

Les prix des sardines à l'huile sont fort différents, selon marque et qualité. La qualité consiste dans le choix du poisson, le fini de sa préparation, le procédé employé et surtout la qualité de l'huile.

Les sardines à l'huile d'olive surfine sont naturellement les plus recherchées.

Le commerce de l'Epicerie s'en pourvoit soit auprès des fabricants de conserves, soit auprès des divers négociants qui font leur spécialité de cet article.

SARRASIN. — Genre de plantes herbacées, annuelles, à feuilles entières, à fleurs dépourvues de corolles et réunies en grappes axillaires ou terminales, dont le fruit contient une graine très farineuse. Ces plantes croissent dans les régions tempérées de l'Asie et ont été acclimatées dans la partie occidentale de l'Europe.

Sarrasin.

On prépare, à l'aide de sa graine, une farine très nourrissante, peu propre à la panification et donnant, lorsqu'on l'y applique, un pain noir et indigeste. On la consomme surtout sous forme de bouillies, de crêpes ou de galettes, et particulièrement en Bretagne et dans quelques départements du Centre.

Les abeilles aiment beaucoup les fleurs du sarrasin, mais elles communiquent à leur miel une teinte brunâtre et une certaine âcreté.

Le sarrasin est également employé comme fourrage ou donné en nourriture aux animaux de basse-cour.

Les jambons des environs d'Aurillac sont recouverts de farine de sarrasin, ce qui leur communique une saveur particulière.

La graine de sarrasin et la farine de sarrasin sont débitées par la plupart des négociants en épicerie, dans certains pays, notamment en Bretagne et en Normandie, où on ne fait des espèces de crêpes estimées appelées galettes de sarrasin.

SARRIETTE. — Plante aromatique, de la famille des labiées, qui est assez généralement employée comme condiment. On s'en sert en cuisine pour aromatiser certains plats, surtout les fèves et la choucroute : La sarriette est également employée dans la préparation de certaines moutardes et conserves au vinaigre.

Sarriette.

La sarriette est originaire du Midi de l'Europe, mais elle a été acclimatée dans les contrées plus septentrionales où elle fleurit au milieu de l'été. Ses propriétés excitantes sont dues à la présence d'une huile essentielle que l'on en retire parfois par la distillation.

SASSENAGE. — Fromage qui tient son nom d'un chef-lieu de canton situé à 6 kilomètres de Grenoble. Pour sa préparation on ajoute au lait de vache une petite quantité de lait de brebis ou de chèvre, qui contribue à la finesse, à la délicatesse du produit.

Les pains ont 30 centimètres de diamètre, sur 10 de hauteur ; ils pèsent 6 à 7 kilogrammes.

SAUCE. — Assaisonnement liquide dont on accompagne certains mets, et dont la préparation forme la base de l'art culinaire.

Il se prépare en Angleterre, et il y est beaucoup consommé certains liquides très épicés qui peuvent servir à relever indifféremment un grand nombre d'aliments et qui sont vendus sous le nom de *sauces-anglaises*.

L'Épicerie de certaines régions françaises débite également ces produits, dont elle se pourvoit auprès des négociants en droguerie dépositaires.

Depuis quelque temps, on a cherché à lancer dans le public un certain nombre de sauces analogues préparées en France, mais jusqu'à ce jour, ces produits sont peu répandus.

SAUCISSE. — Ce nom, qui vient de *salsus* salé, s'applique d'une façon générique à tous les hachis alimentaires assaisonnés et enfermés dans un boyau mince. Il désigne cependant d'une façon plus particulière un hachis de viande de porc seule, ou mélangée de veau.

On appelle communément ce hachis spécial : chair à saucisses.

Autrefois la charcuterie seule débitait des saucisses ; mais les saucisses fumées de conserves, de différents pays, se débitent maintenant dans un grand nombre de magasins d'épicerie français.

Il existe une foule de sortes de saucisses, qui diffèrent de forme, de préparation et de provenance.

SAUCISSON. — Sorte de grosse saucisse, préparée pour être conservée, et assaisonnée de haut goût.

Les saucissons sont de diverses sortes, selon leur méthode de préparation. Chaque pays de nos contrées produit un genre de saucisson spécial.

Le saucisson ordinaire, destiné à être rapidement consommé, est généralement préparé comme la saucisse, renfermé dans un boyau maigre, et contient une forte proportion de gras. Il est souvent assaisonné à l'ail.

Le saucisson de campagne, préparé de la même manière, contient moins de graisse; il est renfermé dans un boyau gras, et la chair y est empilée de façon à devenir compacte, et il subit souvent le fumage.

Le saucisson d'Arles subit un pilage énergique, qui donne une forte consistance à sa chair. Le saucisson de Lyon est préparé de même, avec cette différence que le gras, coupé en petits cubes, n'est incorporé à la chair qu'au moment de l'emplissage des boyaux. Le saucisson de Bologne ou mortadelle a la même contexture que le saucisson de Lyon ; mais il est renfermé dans de très gros boyaux.

Saucisson de campagne.

Saucisson de ménage de Lyon.

Saucisson de Lyon.

La chair de ces derniers saucissons est souvent mise à macérer dans un peu d'alcool, afin de lui communiquer plus de résistance et de facultés de conservation. On les fait séjourner aussi soit dans le sel, soit dans la saumure; puis on les enroule entièrement d'une ficelle très serrée, afin d'augmenter leur compacité. Lorsqu'on retire la ficelle, ces saucissons sont frottés quelquefois de lie de vin, puis entourés généralement d'une feuille d'étain pour la mise en vente.

Commerce. — La vente des saucissons de conserve des pays différents, qui sont tous également différents par la forme et le procédé de fabrication, a pris une grande extension. Il faut reconnaître cependant que les grands fabricants de salaisons fabriquent indifféremment des produits de tous genres, qui sont souvent vendus sous le nom d'une localité dont ils imitent la production avec une perfection absolue d'ailleurs.

La plupart des maisons d'épicerie débitent aujourd'hui des saucissons des principales sortes; les plus connus sont : le saucisson de Lyon, le Lyon ménage, le Lorraine, l'Arles, etc., etc.

SAUGE. — Genre de plantes aromatiques de la famille des labiées, qui renferme un grand nombre de variétés, dont quelques-unes sont cultivées en France.

La sauge possède des propriétés médicamenteuses que les anciens avaient considérablement exagérées; elle est cependant encore, de nos jours, employée communément en thérapeutique.

Sauge.

Les feuilles de sauge entrent dans la composition d'élixirs vulnéraires, ainsi que dans le mélange de plantes appelé *thé suisse*.

Les Chinois en consomment couramment l'infusion en une sorte de soupe spéciale; ils en mélangent d'ailleurs les feuilles à certaines sortes de thé.

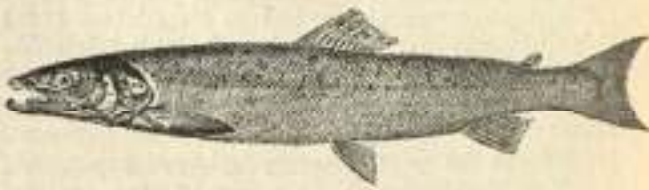
L'Epicerie ne débite pas communément la sauge proprement dite; mais elle tient des produits qui en contiennent, notamment le vulnéraire suisse et des thés auxquels elle est mélangée.

SAUMÉE. — Mesure en usage dans le département de l'Ardèche; la saumée varie depuis 87 jusqu'à 100 litres.

SAUMON. — Genre de poissons de grande taille, type de la famille des salmonidés. Le saumon est caractérisé par sa forme oblongue, sa tête allongée, ses mâchoires fortes et pointues, dont l'inférieure est terminée par un crochet dirigé vers le haut, et qui sont garnies de dents solides et aiguës; ainsi que par la disposition des nageoires, la première nageoire dorsale étant toujours située en avant des ventrales ou au moins à la même hauteur.

Le genre saumon, même proprement dit, car ce nom désigne souvent toute une famille, comporte un assez grand nombre d'espèces, dont les différences assez légères sont dues à l'habitat du poisson.

Le saumon commun a le corps allongé, peu épais, en quelque sorte fusiforme et très aminci vers la queue; il est recouvert d'écailles très petites et en ovale allongé. Sa tête, à museau arrondi, plus long chez les mâles que chez les femelles, atteint le sixième de la longueur totale; l'œil est petit. La couleur de ce poisson est gris bleuâtre ou verdâtre sur le dos, blanc nacré sous le ventre et argenté sur les côtés, souvent coupés de taches obscures. Des taches noires et arrondies sont semées sur la tête et la nageoire dorsale. Cette coloration varie profondément, d'ailleurs, suivant les époques, ainsi que l'âge et la vigueur du poisson.



Saumon.

Le saumon habite l'Océan Atlantique et les mers du Nord, ainsi que les cours d'eau qui s'y déversent. Il ne paraît pas descendre plus bas que le 40e degré de latitude. Il habite cependant aussi les mers australes, car on le pêche au Cap de Bonne-Espérance. On le trouve surtout en abondance sur les côtes américaines du Pacifique Nord.

Le saumon est un poisson migrateur, habitant, selon les saisons, les eaux marines et les eaux douces, dans lesquelles il remonte parfois à des distances considérables, franchissant les obstacles qu'il rencontre, tels que barrages ou cascades, grâce à la vigueur de sa queue qui, détendue comme un ressort, lui permet de s'élancer parfois à plusieurs mètres de hauteur.

Né dans les eaux douces et courantes,

le saumon, amateur d'eaux profondes, se laisse entraîner vers la mer à l'époque du printemps, et gagne rapidement les grandes profondeurs. Il paraît y trouver une nourriture plus substantielle, mais y être aussi en butte à plus de dangers de destruction. Les squales et certains cétacés lui font une guerre acharnée et le poursuivent parfois jusque dans les filets des pêcheurs.

A l'époque du frai, arrivant surtout en hiver, et qui commence en septembre pour se prolonger, suivant les localités, jusqu'en mars, les saumons, réunis en troupes nombreuses, s'avancent dans les rivières et pénètrent quelquefois jusqu'à des centaines de lieues de leur embouchure. Leur vigueur très grande leur permet de remonter le courant avec facilité. Ils semblent parfois progresser avec la rapidité d'une flèche, même contre le fil de l'eau.

Lorsqu'ils ont trouvé un endroit propice pour la ponte, ils se réunissent par couple et creusent dans le gravier un trou d'environ 20 centimètres où la femelle dépose ses œufs, qui sont aussitôt fécondés, puis recouverts d'une couche de gravier, afin qu'ils ne soient pas entraînés par les eaux. Les couples se séparent, après chaque ponte, pour former de nouvelles unions.

Les causes de destruction des œufs de ces poissons et des alevins qui en éclosent sont considérables; sans cela, l'espèce se multiplierait dans des proportions extraordinaires, car on estime que chaque femelle produit à peu près autant de milliers d'œufs qu'elle pèse de livres.

L'éclosion de ces œufs est longue à se produire; l'incubation variant, selon la température, de quatre-vingt-dix à cent quarante jours. Les jeunes alevins, vermiformes, restent environ cinq semaines après l'éclosion sans prendre d'aliments extérieurs, se nourrissant des éléments contenus dans une vésicule ventrale qu'ils portent et qui se résorbe peu à peu.

Après cette période, ils doivent pourvoir à leur subsistance. Ils atteignent alors trois centimètres environ de longueur. C'est, pour le saumon, l'âge le plus critique, et il en périt de grandes quantités.

Jusqu'à l'âge d'une année environ, les jeunes saumons ne quittent pas les eaux où ils sont nés. Ils se réunissent ensuite par troupes pour gagner la mer d'où ils reviennent, avec les adultes, à l'époque du frai.

Historique. — Le saumon était peu connu des anciens, ce poisson ne se trouvant pas dans le bassin de la Méditerranée; cependant, il est pêché de toute antiquité sur les côtes de l'Atlantique, depuis le golfe de Gascogne.

Au temps de Rome, il était déjà réputé comme le meilleur poisson de l'Aquitaine, et il ne semble pas douteux que cette production de la Gaule ait figuré sur les tables fastueuses des Lucullus et autres citoyens opulents de l'antique maîtresse du monde.

De nos jours, la pêche du saumon forme la fortune des régions où il abonde. Dans certaines contrées du nord de l'Europe et de l'Amérique, il forme la base de la nourriture et on le conserve de diverses manières; par le salage ou le fumage, en le confisant dans l'huile ou la saumure, ou en le conservant par le procédé Appert. On se contente parfois de le plonger dans la glace, la neige ou d'autres mélanges réfrigérants et, comme sa chair est facilement conservable, on peut la garder ainsi, dans les climats froids, pendant plusieurs mois.

Sa chair est aussi nourrissante que délicate, et elle est caractérisée par une teinte rosâtre spéciale dite saumonée.

La pêche considérable du saumon, à laquelle on se livre souvent à l'époque même où il remonte les cours d'eau pour frayer, a déterminé dans plusieurs régions, notamment en France, une diminution très grande de ce poisson.

Aussi des mesures de divers genres, législatives et piscicoles ont-elles été prises déjà à ce sujet en différents pays. Dans les contrées du Nord, cette pêche est fermée depuis le 15 septembre jusqu'à la fin d'octobre. En France, notamment dans le bassin de la Seine, la pisciculture a tenté de propager l'espèce du saumon de Californie, résistante et délicate. Des échelles particulières, formées de bassins superposés, établies à chaque barrage, permettent au poisson de les franchir et d'effectuer ses migrations périodiques. De plus, l'empoissonnement des cours d'eau est régulièrement effectué à l'aide d'alevins élevés dans les laboratoires, par des méthodes de fécondation et d'incubation artificielles. Ces procédés, pour de nombreuses causes d'ordres divers, n'ont pas donné jusqu'ici tous les résultats qu'on était en droit d'en attendre.

Aussi le saumon continue-t-il à être, sur les marchés français, un article de luxe et on se contente encore souvent de servir, même sur de bonnes tables,

des conserves de ce poisson, provenant pour la plupart de l'Amérique du Nord, notamment du Canada, ou quelquefois du Cap de Bonne Espérance.

Commerce. — Le commerce du saumon salé, fumé et en conserve surtout, a pris, depuis un certain nombre d'années, une importance considérable. Ce poisson qui, en France, jusqu'alors, avait été considéré comme un article de luxe à cause de son prix élevé, est devenu peu à peu, sous forme de conserves diverses, un article de grande consommation.

Le saumon salé est loin d'obtenir le succès de la morue salée ou séchée; mais le saumon fumé est considéré comme un mets délicat qui n'est vendu jusqu'à ce jour que par les grandes maisons de comestibles de luxe.

Au contraire, le saumon conservé en boîtes de fer blanc, par le procédé Appert, est consommé en France sur toutes les tables, et il est vendu en quantité par le commerce de l'Épicerie. Peu de maisons en sont aujourd'hui dépourvues.

Les conserves de saumon, consommées en France, nous viennent principalement du Canada et du Nord des États-Unis. Il nous en vient cependant également de l'Écosse et de la Norvège.

L'Épicerie se pourvoit de cet article auprès des importateurs des ports ou des négociants en conserves alimentaires.

SAUMUR (Vins de). — Les vins de Saumur, ville du département de Maine-et-Loire, ont beaucoup d'analogie avec ceux de la Champagne, sans rivaliser complètement avec eux pour la finesse. Le terrain crayeux des environs de cette ville leur procure la faculté de mousser comme les vins de Champagne, aussi sont-ils préparés d'une façon absolument analogue et mis dans des bouteilles de verre fort pour éviter l'éclatement.

L'Épicerie débite régulièrement des vins blancs de Saumur, soit comme champagnes soit comme vins de cette provenance.

SAUMURE. — Liquide salé, employé à la conservation de certains produits alimentaires.

Suivant l'usage auquel on la destine, la composition de la saumure est assez variable. Composée quelquefois seulement d'eau saturée de sel marin, elle comporte assez souvent une certaine proportion de salpêtre et de sucre.

Le mélange de ces trois substances, dont les propriétés antiputrides sont analogues, a pour but de donner à la saumure une grande faculté de conservation, en évitant qu'elle communique aux produits alimentaires à conserver un degré de salure trop prononcé, qui serait à la fois désagréable au goût et contraire à la digestibilité de ces produits; tandis qu'une certaine proportion de sucre ne peut qu'ajouter à leurs qualités nutritives.

Certaines saumures, dans lesquelles doivent séjourner des comestibles fins, sont aromatisées de façons diverses: par addition de feuilles de laurier, de macis, de gingembre, de coriandre, ou d'autres plantes aromatiques. D'autres sont colorées; telle est celle des anchois colorée au moyen de rouge de Prusse.

En outre des viandes ou poissons conservés dans la saumure jusqu'à leur consommation, la plupart des comestibles destinés à être conservés sont immergés ou lavés dans la saumure. Les viandes fumées sont, au préalable, passées à une sorte de saumure spéciale, dite saumure sèche, dont la composition est analogue aux saumures liquides, sauf qu'elle ne comporte pas d'eau.

Lorsqu'elle sert à conserver des viandes dont on n'a pas retiré les os, la saumure sèche renferme une plus grande quantité de *salpêtre*. (Voir ce mot). On y ajoute même, parfois, une très petite quantité de sel ammoniac en poudre.

Parmi les comestibles conservés dans la saumure, débités régulièrement par le commerce de l'Épicerie, il faut compter en première ligne les cornichons, les olives et les anchois. Les premiers, débités de cette façon, ne sont que des produits grossiers, les cornichons fins étant généralement conservés au vinaigre.

Les olives sont conservées dans une saumure spéciale, une sorte de lessive dont la composition varie un peu pour chacun des confiseurs d'olives.

SAUNAGE. — Préparation et vente du *sel* (Voir ce mot).

SAUNIER. — Celui qui travaille le sel ou qui en vend. On appelait autrefois *faux-sauniers* ceux qui faisaient la contrebande du sel. (Voir *Sel*).

SAUR. — Ce mot qui signifie desséché ne s'applique guère qu'au hareng fumé. On dit encore: *sauret*.

SAUTERNE. — Vin blanc renommé de la région bordelaise, dont le centre de

commerce et de production est Sauterne, village de l'arrondissement de Bazas.

Le nom de Sauterne sert de désignation générique aux vins d'une région assez étendue et s'applique aux vins blancs d'Yquem, Barsac, Bommes, etc.

SAVON. — Ce mot possède deux acceptions un peu différentes. Chimiquement, on donne le nom de savon à toute combinaison d'acides gras avec des bases métalliques; c'est ainsi que la bougie est une sorte de savon. Commercialement, et en économie domestique, le nom de savon est réservé à celles de ces combinaisons qui, à base alcaline (c'est-à-dire à base de soude ou de potasse), sont solubles dans l'eau et s'appliquent au nettoyage et au dégraissage.

Le savon est appliqué dans l'économie domestique au nettoyage et au dégraissage d'une foule d'objets, mais particulièrement du linge et des étoffes, ainsi qu'aux soins de propreté corporelle.

La pharmacie emploie le savon, à l'extérieur, comme véhicule de certains médicaments et, à l'intérieur pour combattre l'inflammation que pourraient produire certains autres auxquels on l'adjoint.

Historique. — Le savon, tel qu'il est préparé de nos jours, ne paraît pas remonter à une haute antiquité. Il est fort probable que la lessive de cendres a été longtemps seule employée. Cependant, il est évident que les Romains, ainsi que les peuples de la Gaule et de la Germanie, savaient déjà préparer et utiliser un savon de cendres et de suif, d'une fabrication imparfaite sans doute, mais qui était un savon quand même.

La *saponaire*, dont le suc forme un véritable savon naturel, était alors fort employée, et on la cultivait en grand dans ce but.

Une légende attribue la découverte du savon moderne à la femme d'un pêcheur de la ville de Savone près Gênes, qui, ayant fait chauffer de la lessive de soude dans un vase encore imprégné de l'huile d'olive qu'il avait contenue, reconnut la supériorité de la combinaison qui en était résultée.

Cette légende qui fait résider cette découverte sur le hasard d'une négligence, ne peut être traitée d'improbable. Elle a le mérite d'expliquer, d'une façon qui en vaut une autre, l'application à ce produit du nom de savon, tiré de celui du lieu de sa découverte: Savone, ainsi que la cause de la fondation dans cette ville de l'industrie de la savonnerie qui y est encore florissante.

La découverte dans les ruines de Pompéi de savonneries dans lesquelles se trouvaient encore des matières grasses saponifiées, dont on a fait un argument contre cette légende, ne prouve rien contre elle, car la ville de Savone est fort ancienne. Elle existait certainement longtemps avant la destruction de Pompéi, ensevelie en l'an 79 sous les laves du Vésuve, et rien ne dit que cette dernière cité n'avait pas emprunté à la première l'industrie de ses savonniers.

D'autres étymologistes font dériver le mot *savon* des langues germaniques qui ont, pour désigner ce produit, des mots d'une consonance analogue et qui signifient: purifier.

Comme il est prouvé, ainsi qu'il est dit plus haut, que les peuples germains les plus anciens connaissaient l'usage de savons à base de suif, cette explication n'est pas plus improbable que la précédente.

Peut-être, après tout, sont-elles exactes toutes deux, ce qui n'est pas absolument impossible.

Quoi qu'il en soit, l'industrie de la savonnerie ne paraît avoir eu une extension véritable que vers le milieu du Moyen âge, et comme l'huile d'olive est la matière grasse qui, avant des découvertes récentes, produisait le plus facilement un excellent savon, cette industrie se localisa dans le bassin de la Méditerranée, près des principaux centres de culture de l'olivier.

Parmi les villes renommées pour cette fabrication, Marseille parvint bientôt à une réputation sans égale dont, malgré les modifications nouvelles de cette industrie, elle conserve encore, en grande partie, le bénéfice.

Vers 1830 une transformation fondamentale de cette industrie devait se produire. Une brillante pléiade de chimistes: Gay-Lussac, Braconnot, Fremy, Melsens, Berthelot, et surtout Chevreul, faisaient subir des progrès considérables à l'étude des corps gras. Grâce à leurs investigations scientifiques et particulièrement aux savantes recherches du dernier, une voie nouvelle était ouverte à l'industrie de la savonnerie, tandis que la stéarinerie était, pour ainsi dire, créée de toutes pièces.

La fabrication des bougies stéariques laissant comme résidu des quantités considérables d'acide oléique, offrait une matière nouvelle pour la préparation des savons de nettoyage qui devait permettre de faire, aux antiques savons à base d'huile d'olive pure, une concurrence redoutable, et porter un coup terrible à l'industrie de Marseille et à la renommée plusieurs fois séculaire de cette ville.

L'ancienne supériorité des savons à base d'huile d'olive, due vraisemblablement à la composition spéciale de cette huile, n'a en effet plus la même raison d'être, maintenant que les procédés chimiques employés permettent de mettre en œuvre, comme matières premières de la savonnerie, des corps gras ayant la composition la plus favorable.

On parvient donc actuellement à produire, avec divers autres corps gras, des savons de qualité équivalente à ceux fabriqués exclusivement à base d'huile d'olive. De plus, comme cette dernière matière première est d'un prix fort élevé, les savons qui n'en comportent pas sont obtenus dans des conditions beaucoup plus économiques.

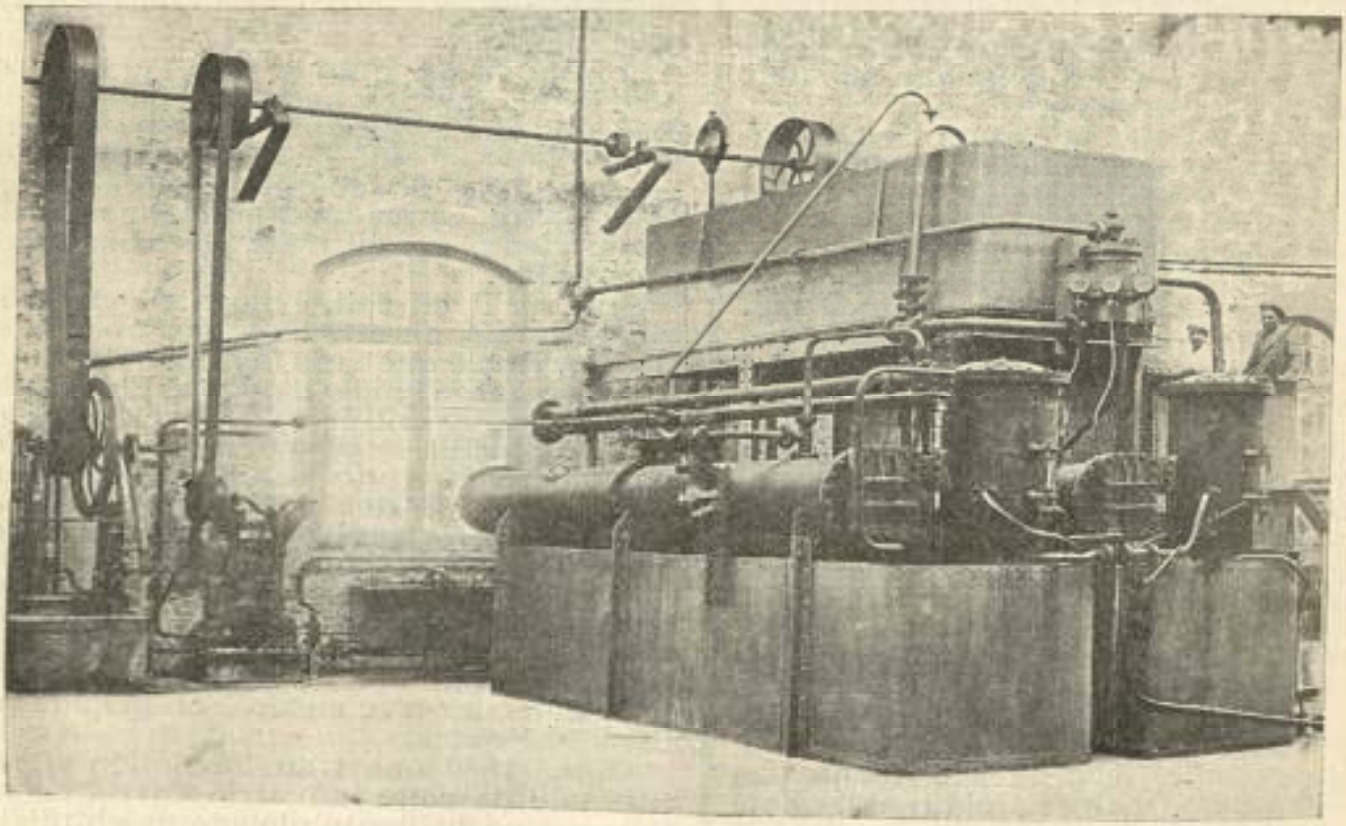
A l'heure actuelle, toute savonnerie, placée dans un lieu de production ou d'importation de corps gras ou oléagineux quelconque, ou en mesure d'utiliser les résidus de l'industrie stéarique, peut produire à très bon compte des savons parfaits.

La savonnerie, a du reste, transformé complètement les anciens procédés.

Si, pour satisfaire à l'opinion, elle utilise encore d'assez grandes quantités d'huile d'olive, elle a su cependant mettre en œuvre les autres matières que la chimie a mises à sa portée.

Dans la grande cité méditerranéenne elle-même, qui est notre premier port d'importation pour les matières oléagineuses provenant du Levant, les différentes huiles: de *palme*, d'*arachide*, de *sésame*, de *coprah*, de *coton*, etc., sont actuellement, pour une part extrêmement considérable, utilisées par ses industriels, soit seules, soit associées, dans une plus ou moins large proportion, à de l'huile d'olive.

Fabrication. — La fabrication du savon consiste à produire une combinaison d'acides gras, d'alcali et d'eau dans des proportions déterminées.



Caustificateurs-concentreurs pour la préparation des lessives.

Les corps gras, dans leur état naturel, peuvent être considérés comme des combinaisons formées, dans des proportions variant selon leur nature, des acides oléique, stéarique, margarique, etc., saturés par un corps neutre, la glycérine. La saponification s'obtient en substituant à la base primitive, la glycérine, un alcali métallique hydraté, la soude ou la potasse. On obtient ainsi une nouvelle combinaison qui est le savon.

Les savons se divisent en deux classes: les savons durs à base de soude; les savons mous à base de potasse.

Suivant le procédé de fabrication employé, une saponification parfaite exige des opérations diverses qui sont :

1° Pour les savons selon la méthode marseillaise, cinq opérations : empâtage, relargage, cuisson, madrage ou liquidation, tirage à point;

2° Pour le procédé à la petite chaudière, savons non relargués, trois opérations : empâtage, cuisson, tirage à point;

3° Pour les savons mous : empâtage, clarification, tirage à point.

Nous allons décrire successivement les opérations de la méthode marseillaise, les autres méthodes n'ayant avec elle que des différences de simplification; mais nous devons d'abord indiquer ce qu'on entend par lessive.

En savonnerie, la lessive est une solution caustique de soude artificielle ou de potasse.

La soude artificielle, extraite du sel marin, a cet avantage sur la soude naturelle de ne renfermer aucune proportion de potasse, ce qui permet d'obtenir des savons plus durs.

De la bonne préparation des lessives dépend, pour la majeure partie, le résultat de l'opération.

Il existe plusieurs méthodes de préparation des lessives. Elles ont toutes pour but de produire une solution de soude ou de potasse caustique, soit par la fonte simultanée, à froid ou à chaud, de carbonate et de chaux éteinte, soit par la simple dissolution de soude ou de potasse caustique dans la quantité d'eau nécessaire.

Dans le premier cas, la soude, divisée en fragments et mélangée avec 25 ou 30 0/0 de son poids de chaux éteinte, est placée dans des bacs spéciaux, dénommés barquieux, réunis généralement par groupes de quatre et communiquant entre eux. Ces barquieux sont alternativement remplis et vidés, et l'eau pure y est toujours introduite par celui où la dissolution est la plus faible, c'est-à-dire le plus anciennement rempli, car on fait toujours s'écouler la dissolution par celui qui a été le dernier chargé.

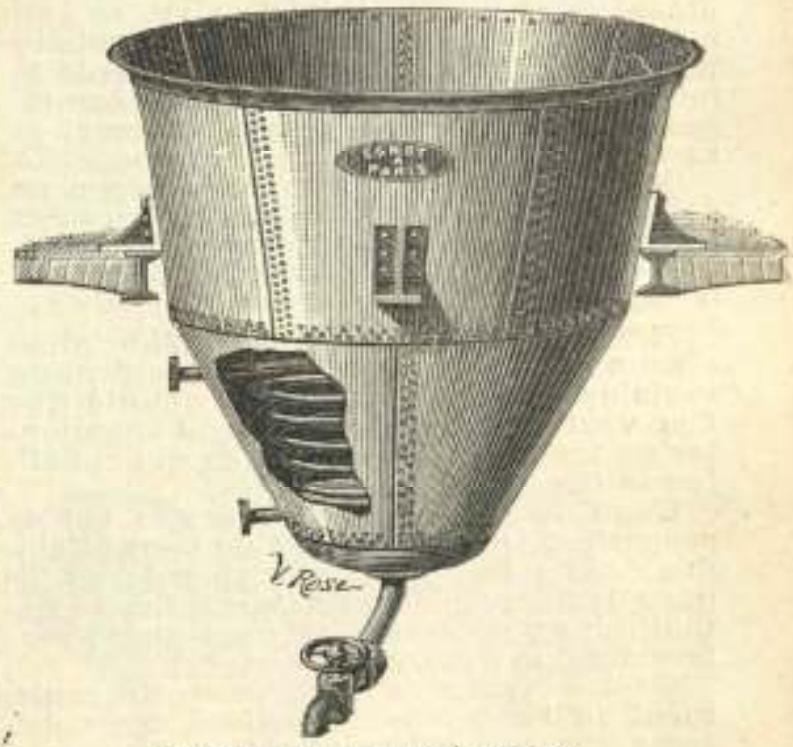
Lorsque la charge du barquieu qui reçoit l'eau paraît complètement épuisée, on enlève le résidu, qui est aussitôt remplacé par une nouvelle charge.

Comme on a besoin, pour la conduite méthodique de la saponification, de lessives de degrés différents, la disposition que nous venons d'indiquer permet de les produire d'une façon en quelque sorte automatique.

Empâtage. — L'empâtage a pour but de fournir au corps gras la lessive caustique nécessaire, peu à peu et à une densité convenable, afin que le savon, en se formant, ne puisse ni se dissoudre, ni se former en grains trop gros et trop durs. Pour cela, la lessive, en quantité correspondante à celle du corps gras à saponifier, est versée dans une chaudière et mise en ébullition. L'huile y est alors versée peu à peu en agitant continuellement avec un râble.

L'empâtage est une opération assez difficile à conduire. Les chaudières doivent être chauffées juste à point pour que l'ébullition soit entretenue sans qu'il y ait à craindre de trop épaissir la pâte ou de la brûler. La matière pâteuse ainsi obtenue n'est pas encore du savon parfait, car elle est encore capable d'absorber une grande quantité d'alcali et contient une forte proportion d'eau.

Relargage. — Cette opération consiste à verser dans la pâte obtenue par l'empâtage des lessives fortes et salées et à brasser vigoureusement le tout. La pâte savonneuse surnage alors, abandonnant une partie de son eau, qui s'accumule dans la partie inférieure de la chaudière. Cette lessive, peu riche en alcali, est évacuée par un canal inférieur de la chaudière, dénommée *épine*.



Chaudière à serpentin de vapeur, pour la cuisson du savon.

Cuisson. — Le savon imparfait reste et n'occupe qu'une partie de la chaudière. On injecte peu à peu des lessives fortes

ayant pour objet de former la pâte en grumeaux.

On ajoute, à ce moment, du sulfate de fer, quand on veut obtenir du savon marbré.

Quand la masse est suffisamment épaissie et que la combinaison est suffisamment salurée d'alcali, on arrête l'opération.

Madrage. — Le savon préparé comme nous venons de l'indiquer se trouve formé en grumeaux isolés. Pour les agglomérer, on procède au madrage, dénommé aussi liquidation ou épuration.

Il consiste à verser peu à peu dans la pâte des lessives faibles, en quantité exactement suffisante pour liquéfier les grumeaux; puis un ouvrier, placé au-dessus de la chaudière, brasse longuement et énergiquement le mélange avec un instrument dénommé rable.

Quand la pâte est devenue parfaitement homogène, on arrête à la fois le brassage et l'addition de lessive, et l'on maintient la température de la chaudière au degré voulu pour que la pâte garde la même fluidité. Les lessives non combinées traversent peu à peu la masse et se rassemblent au fond.

Dans les savons marbrés, le repos ne doit pas être trop prolongé, car le savon métallique insoluble, produit par le sulfate de fer incorporé dans la pâte, tend à se déposer.

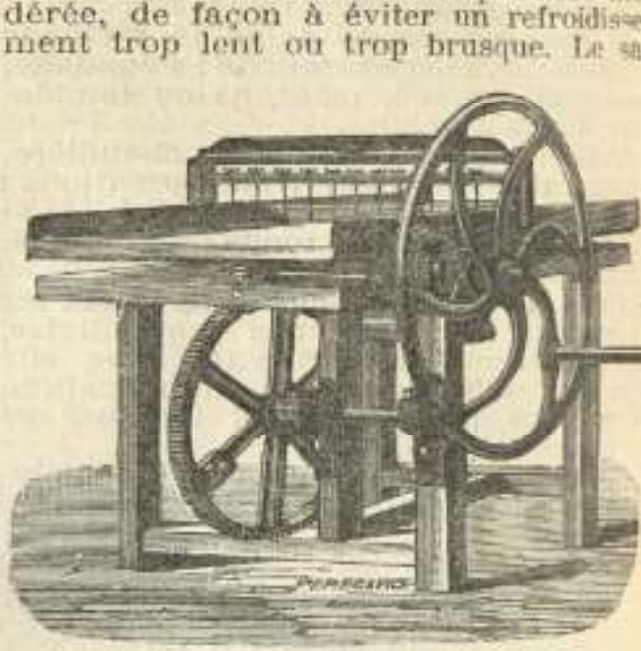
Tirage à point. — La pâte fluide ainsi obtenue est à un degré de concentration variable. On peut, suivant la qualité que l'on veut obtenir, diminuer ou augmenter sa teneur en eau. C'est ce qui constitue le tirage à point.

L'eau de constitution du savon est de proportion très variable. Elle peut atteindre depuis 12 0/0 jusqu'à plus de 60 0/0 dans les savons ordinaires. Le savon marbré, au contraire, ne peut guère renfermer plus de 30 0/0 d'eau.

C'est à cause de cette garantie seulement qu'il est souvent préféré des acheteurs, car la marbrure, indice d'une certaine qualité, ne communique par elle-même aucune vertu au savon.

Lorsque la fabrication proprement dite du savon est terminée, on coule la pâte encore fluide dans des bassins carrés appelés mises, ayant de 3 à 5 mètres de côté et une profondeur de 60 centimètres environ. En se refroidissant, le savon se solidifie et se sépare de la lessive sur laquelle il flotte. Des ouvertures sont ménagées à la partie inférieure des mises pour donner issue aux liquides lorsqu'on le juge convenable.

Les salles où sont placées les mises sont maintenues à une température modérée, de façon à éviter un refroidissement trop lent ou trop brusque. Le sa-



Scieuse.

von séjourne pendant plusieurs jours dans les mises, après quoi on le découpe, à l'aide d'instruments spéciaux, en grandes barres. Ces barres sont ensuite ou purement estampillées ou découpées en morceaux soumis à la presse qui les façonne d'une manière uniforme et imprime la marque qu'on veut leur donner.

Notions générales. — Les savons durs, fabriqués à l'aide de carbonate de soude caustique et d'une certaine quantité de chlorure de sodium (sel marin) doivent en outre leur plus ou moins grand degré de dureté à la proportion des acides stéarique, margarique ou oléique que renferment les corps gras traités. Plus ces corps renferment de ces premiers principes, plus les savons sont durs. Au contraire, plus la teneur en acide oléique est grande, plus les savons sont mous. Ces derniers moussent facilement et abondamment. Ils se dissolvent avec rapidité et sont, par suite, généralement moins appréciés.

Les savons à base d'huile d'olive sont durs et moussent fort peu, par suite de la grande proportion d'acide margarique que renferme cette huile.

Les meilleures huiles végétales sont, après celle d'olive, celles d'arachide, de sésame, de lentisque, d'illipé, de palme et de coco. Viennent ensuite celles de colza, de navette, de chènevis, etc. Certaines huiles renferment des acides gras qui leur sont particuliers, tels que l'acide

palmitique (huile de palme), et qui ne diffèrent que peu des trois acides gras les plus répandus.

Le suif entre également dans la fabrication des savons, mais rarement sous son état naturel. On emploie presque toujours pour cet usage les liquides qui s'échappent, sous l'action des presses, du suif destiné à la fabrication des bougies. La stéarine reste seule à l'état solide sous la presse, tandis que l'oléine et la margarine s'en écoulent et sont recueillies pour la savonnerie.

Les savons noirs sont fabriqués à base de potasse, avec des huiles de graines. C'est à cause de leur teneur en eau, pour

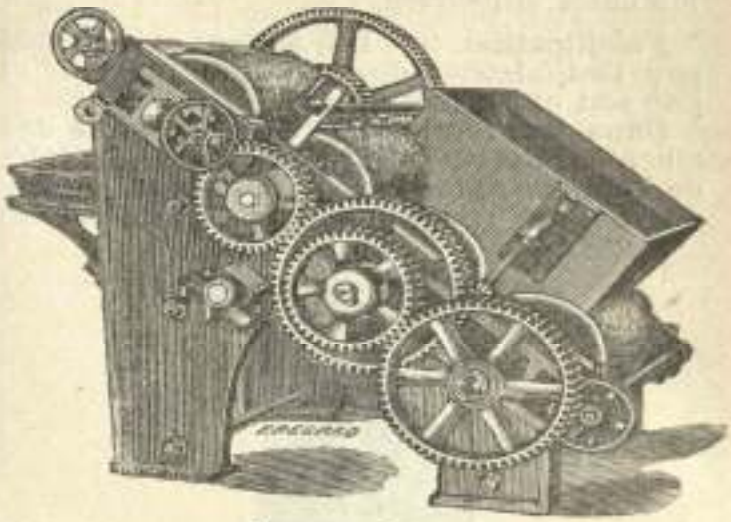
Rabot à savon.

laquelle la potasse a une grande affinité, qu'ils restent toujours fluides. Ils sont jaunes ou verts selon l'huile employée. C'est l'huile de chènevis qui colore naturellement ces savons en vert, mais on obtient souvent la même teinte en ajoutant, à ceux préparés avec d'autres huiles, une certaine proportion d'indigo.

Pour obtenir des savons durs légers, on fond du savon ordinaire au bain-marie et on le soumet à une agitation très vive à l'aide d'un malaxeur. Il mousse ainsi abondamment et des molécules d'air sont introduites en grande quantité dans la pâte, qui garde en se refroidissant une certaine porosité d'où lui vient sa légèreté.

Les savons transparents sont obtenus par la dissolution du savon dans de l'alcool suivie de distillation. La transparence n'est parfaite qu'après un repos prolongé.

Les savons de toilette sont fabriqués de la même façon que les autres, avec cette unique différence qu'on les prépare avec un soin particulier, et qu'on recherche, pour les faire entrer de préférence dans leur préparation, des matières oléa-

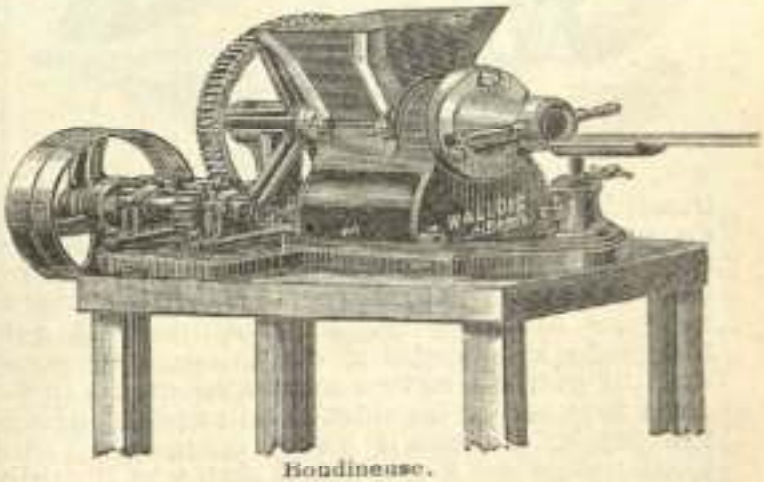


Broyeuse à savon.

gineuses ou des lessives susceptibles de nettoyer l'épiderme sans l'abîmer.

Cependant, une fois la pâte de savon obtenue, à la préparation de laquelle on a employé des corps gras saturés de substances odorantes, on soumet cette pâte à différentes opérations ayant pour but de la rendre plus homogène.

Pour cela on rabote les barres de savon, ce qui produit de longs rubans qui



Boudineuse.

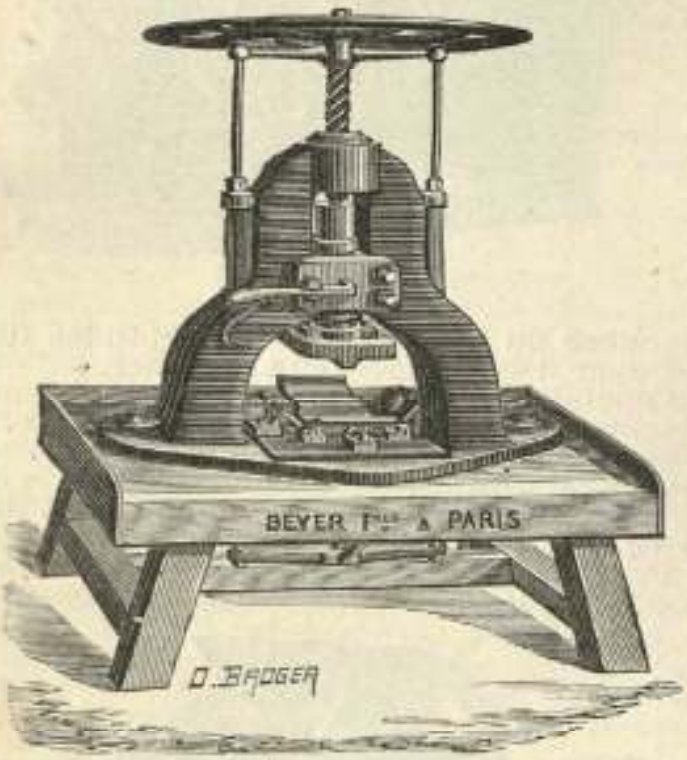
sont ensuite soumis à l'action d'une broyeuse énergique. Puis la pâte ainsi obtenue est placée dans une boudineuse qui en expulse toutes les bulles d'air, et d'où elle sort en fragments cylindriques prêts à recevoir la forme définitive et l'empreinte de la marque, à l'aide de la frappeuse.

Enfin, on obtient des savons généralement de teinte jaune, mais d'une action

détersive très grande en employant la résine comme base. Ces savons ont la propriété remarquable de pouvoir être utilisés dans l'eau de mer ainsi que dans les eaux siliceuses.

Falsification. — Le savon est fraudé par l'adjonction de matières inertes et par son excessive teneur en eau.

Dans le premier cas on y adjoint des silicates, du carbonate de chaux, du talc, de l'amidon, etc; l'excès même de sulfate de fer, qui rend une fraction du savon



Frappeuse.

insoluble, ainsi que la trop grande teneur en lessives peuvent constituer aussi, sinon une fraude caractérisée, du moins une infériorité. Lorsque les substances neutres ajoutées sont insolubles, il est facile de le constater en faisant dissoudre un peu du savon suspecté et en laissant reposer le liquide; il se produit alors un dépôt. Lorsqu'il s'agit d'amidon, qui peut rester en suspension dans le liquide assez longtemps, on découvrira sa présence en procédant à un filtrage sur un linge fin.

Il faut remarquer, toutefois, que le savon marbré le meilleur même dépose forcément un peu du savon insoluble dû à la présence du sulfate de fer.

La teneur excessive en eau est obtenue par l'emploi judicieux de certaines substances grasses, telles que les huiles de palme ou de coprah qui donnent un savon très compact et pouvant par conséquent avoir la même consistance que d'autres savons tout en contenant une bien plus grande proportion d'eau.

On peut constater cette fraude en râpant un poids défini de savon et en le soumettant à une dessiccation ménagée à l'étuve. La perte de poids résultant de cette dessiccation peut donner un renseignement précieux sur la teneur en eau du savon essayé.

Commerce. — Le savon donne lieu à un commerce considérable, non seulement en Europe, mais dans la plupart des pays du monde, car il est aujourd'hui presque universellement employé.

En France, la ville de production la plus considérable est encore Marseille; mais il est aujourd'hui peu de centres industriels et d'agglomérations qui ne possèdent des fabriques de savon.

L'Epicerie s'en pourvoit soit auprès des producteurs, qui sont représentés dans la plupart des villes, soit chez les négociants spéciaux.

SCHIEDAM. — Ville de Hollande qui a donné son nom à une eau-de-vie de genièvre supérieure, préparée d'une façon spéciale et qui est très appréciée dans tous les pays du Nord.

Le schiedam est débité par un certain nombre d'épiceries de luxe.

SCHISTE. — Les schistes sont des roches stratifiées, c'est-à-dire formées de couches superposées, et de contexture lamellaire, pouvant parfois se diviser en feuillets comme l'ardoise qui en est une variété. Elles forment une des plus importantes parties de la croûte terrestre.

On fait avec certains schistes des pierres à aiguiser et des crayons à dessiner. Le graphite, plombagine ou mine de plomb, est également une sorte de schiste.

Beaucoup de schistes sont bitumeux et produisent par la distillation une huile d'une composition analogue à celle du pétrole et qui, après avoir été soumise à la rectification, est employée pour l'éclairage. (Voir *Huiles minérales.*)

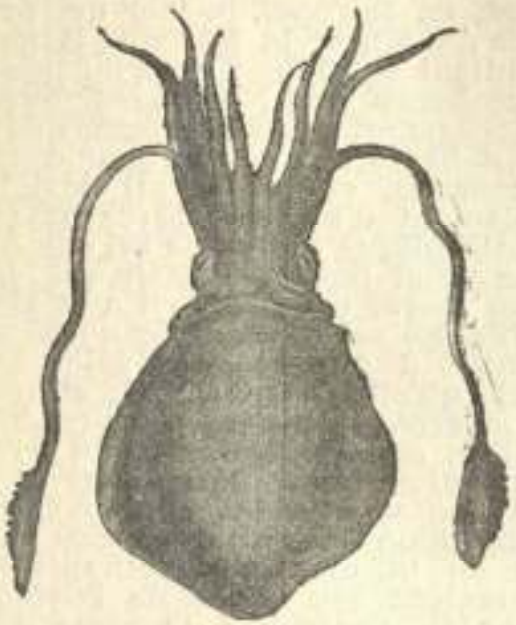
L'huile de schiste est débitée par l'Epicerie dans certaines régions de la France; mais elle sert surtout à faire des additions au pétrole auquel elle est inférieure et avec lequel elle diffère de densité, par suite de sa rectification généralement incomplète.

SCUBAC. — Liqueur spiritueuse d'origine hollandaise à base de safran. Cette

liqueur est débitée par un certain nombre d'épiceries du Nord de la France.

SECHE ou SEICHE. — Genre de mollusques céphalopodes qui habite dans un assez grand nombre de mers du globe.

Ce mollusque, de petite taille et dont



Seiche.

le poids excède rarement un kilogramme, possède un moyen de défense fort original : lorsqu'il veut échapper à un ennemi, il trouble l'eau au moyen d'un liquide foncé qu'il sécrète et peut ainsi rester caché pendant un temps appréciable.

Ce liquide, extrait de la sèche de la Méditerranée, produit au moyen de la concentration une couleur brun foncé appelée *sépia*.

L'os dorsal de la sèche, d'un volume relativement considérable, mais extrê-

Os de seiche.

mement léger et friable, est mis dans les cages des oiseaux pour l'aiguisage de leur bec.

L'Epicerie débite assez communément des os de sèche pour cet usage.

SEIGLE. — Genre de graminées voisin du *froment* (Voir *blé*) dont il se distingue par ses épillets solitaires sur chaque dent de l'axe.

La graine du seigle donne une farine de teinte grise, très amylacée mais contenant peu de gluten. Elle lève difficilement et sa panification exige, à la fois, beaucoup de levain et une cuisson prolongée.

On l'emploie cependant très souvent seule, dans certaines contrées, à faire

Seigle.

le pain. Dans d'autres, on la mélange dans des proportions variables, à celle du froment, et l'on obtient ainsi la farine de méteil.

Le grain de seigle est sujet à une fermentation spéciale qui le gonfle et le raccornit et à la suite de laquelle il est dit *ergoté*. Dans cet état, il renferme un poison actif, utilisé par la médecine; mais on doit bien se garder de faire servir à l'alimentation le seigle ayant subi cette fermentation.

Le seigle est débité par les commerçants en épicerie qui tiennent la graineterie et il est employé pour la fabrication de certains produits débités par eux. (Voir *Pain d'épices.*)

SEL. — Chimiquement, on donne le nom de sel à toute combinaison d'un acide avec une base. A ce point de vue, les sels sont donc extrêmement nombreux et plusieurs des produits vendus par l'Epicerie : *alun*, *borax*, *carbonates* (Voir ces mots) portent chimiquement ce nom générique.

Dans le commerce et l'économie domestique, le nom de sel est presque exclusivement appliqué au chlorure de sodium ou sel de cuisine, extrait des eaux de la mer par évaporation ou retiré des mines de sel gemme.

Le sel marin est une des substances les plus répandues dans la Nature. Facilement soluble, il est constamment entraîné par l'action des eaux vers la mer, les grands lacs ou des marécages qui, dans certaines conditions, en ont déposé et en déposent encore sous l'action de l'évaporation, de façon à former parfois des amas considérables.

Les mines de sel gemme n'ont pas eu d'autre formation.

La manière d'être de ces mines est de deux caractères différents. Dans le premier cas, le sel est stratifié avec le terrain qui le renferme, réparti par couches alternant avec d'autres dépôts avec lesquels il est évidemment contemporain de formation. Dans le second cas, il se trouve en vastes amas lenticulaires n'ayant pas la même continuité que les couches du terrain ambiant et il est alors de formation postérieure. Ce second cas est le plus fréquent.

Considérations générales. — Par suite de l'action antifermentescible qu'il possède, le sel a reçu une quantité considérable d'applications industrielles parmi lesquelles la conservation des viandes ou des poissons destinés à l'alimentation.

La sapidité agréable qu'il procure aux aliments a formé le sujet d'une comparaison avec l'agrément de la parole et des écrits. On dit qu'un discours, qu'une lecture a du sel lorsqu'un charme piquant s'en dégage.

S'il existe encore certaines tribus isolées du sud-ouest de l'Afrique auxquelles, selon la relation de Mungo Park, l'usage du sel est à peu près inconnu, il y a, d'un autre côté, dans l'Inde, des races qui en consomment d'énormes quantités et chez lesquelles on voit des enfants sucer des morceaux de sel comme ils sucent chez nous des morceaux de sucre.

Dans certains pays il n'est pas toujours facile de s'en procurer. Dans la Guinée intérieure, il avait naguère tant de prix, et la chair humaine si peu, qu'une poignée de sel suffisait pour y acheter deux esclaves !

Nous savons tous que l'Océan est salé, mais on sait généralement moins que la proportion de sel n'est pas la même dans les diverses mers, et que cette proportion diminue à mesure qu'on va de l'Equateur vers le Pôle. La Méditerranée est, en Europe, la mer qui contient le plus de sel, et la Baltique la mer qui en contient le moins; c'est au point que les pêcheurs du Nord sont forcés de venir chercher, dans les régions du Midi, le sel dont ils ont besoin pour conserver leur poisson, et que le sel devient par là l'élément d'un commerce actif. L'Océan Atlantique a plus de sel que l'Océan Pacifique, et la mer Polaire est, de toutes les mers, celle qui en a la moindre quantité. Le sel rendant l'eau plus dense, la densité des mers varie selon la dose de sel qu'elles renferment; et, comme l'eau cherche toujours à reprendre son équilibre, cette raison s'ajoute à l'action de la chaleur pour déterminer dans les océans un va-et-vient continuel. Le sel devient donc le grand moteur des courants de la mer; ces courants à leur tour mêlent les ondes de l'Océan, apportent la chaleur à l'Europe occidentale et favorisent la navigation. Ainsi le climat et la température, le commerce maritime et la fertilité des continents tiennent en grande partie à la présence du « grain de sel » !...

Historique, Tradition. — Le sel a été utilisé depuis la plus haute antiquité. Les Egyptiens et les Hébreux le tiraient de leurs lacs et sources salées, ainsi que de la Méditerranée. Dès les premières époques de l'histoire, le sel gemme était exploité dans la Lybie et dans l'Inde.

La valeur de ce condiment a été de tout temps reconnue et il a été l'un des premiers articles de grand commerce.

Par suite de l'importance qu'on lui reconnaissait, il était employé dans la plupart des cérémonies religieuses et civiles, ce qui a amené sur son compte des idées superstitieuses.

Longtemps on crut que le sel rendait la terre indéfiniment inféconde et on en semait le sol des villes détruites ou des lieux atteints par la malédiction publique. Il était un symbole de l'amitié et conserva ce caractère pendant tout le moyen âge où il figurait à la place d'honneur, renfermé, sur les plus riches tables, dans des vases d'orfèvrerie délicate ou monumentale.

Les Grecs et les Romains récoltaient

le sel marin soit naturellement déposé sur les côtes, soit au moyen des salines. Ils connaissaient aussi le sel gemme.

Quoiqu'il y eût chez les Romains un grand nombre de salines, le sel était devenu à un prix tellement élevé que l'Etat se réserva le privilège de la vente exclusive du sel. C'est là l'origine de la gabelle qui devait plus tard causer tant de maux en France. (Voir *Gabelle.*)

Les hommes ont toujours eu pour le sel une estime particulière. La Nature, en provoquant elle-même l'évaporation des eaux de la mer dans les marécages situés sur les bords de l'Océan, mettait à leur portée, quoique impur et souvent allié à de la vase, ce produit qui, dans les pays sauvages, est considéré à l'égal des objets les plus précieux. Les religions associèrent ce minéral à la célébration de leurs rites. Certains peuples, parmi lesquels les Aztèques du Mexique, avaient même des divinités chargées de présider à ses usages. On lui accordait parfois une puissance miraculeuse, et les Egyptiens en frottaient leurs enfants nouveau-nés, à la fois pour leur raffermir l'épiderme et pour attirer sur eux toutes sortes de bénédictions.

Cette espèce de caractère sacré, attribué au sel, provenant sans doute de sa propriété de préserver de la corruption, a naturellement conduit à le faire figurer dans les traités et les pactes des hommes entre eux, pour les rendre plus obligatoires.

L'histoire est pleine de faits démontrant à quel point l'usage d'offrir du pain et du sel comme symbole d'union s'était généralisé et combien devenait sacré l'hôte avec lequel on avait partagé ces aliments.

De nos jours, le pain et le sel offerts sous la tente de l'Arabe ou du Bédouin assurent la plus inviolable hospitalité. Nos sociétés policées elles-mêmes n'ont pas complètement aboli cet usage, aussi le pain et le sel furent-ils cérémonieusement offerts aux officiers de la marine russe lors de leur voyage à Paris, et dans toutes les réceptions auxquelles donnèrent lieu l'alliance franco-russe.

Exploitation. — L'exploitation du sel a lieu de trois façons : par extraction directe, par dissolution et enfin par évaporation naturelle, selon qu'il est extrait des mines de sel gemme, de sources ou puits salés ou de l'eau de mer.

Suivant la disposition des amas de sel gemme ou le degré de pureté de cette substance, on procède à son extraction par deux moyens différents.

Le premier procédé consiste dans l'abatage direct, et le sel est traité comme une roche ordinaire. C'est ainsi qu'en exploite les mines de Wieliczka, en Bohême, de Northwich, de Saint-Nicolas, de Carrickfergus, en Irlande, etc. Selon l'importance de la masse de sel accumulée, on divise l'exploitation en un plus ou moins grand nombre d'étages, ayant de 10 à 20 mètres d'élévation et plus, et séparés par des sols de 3 à 5 mètres d'épaisseur. Le tout est relié par des piliers taillés à même le sol et forme parfois des excavations considérables.

La mine de Wieliczka, dont la masse salifère n'a pas moins de 300 mètres d'épaisseur, est ainsi divisée en plusieurs étages, pour les sols desquels on a réservé, autant que possible, les parties les moins pures du sel. Cette mine occupe une surface de 3 kilomètres de longueur sur une largeur de 1,300 mètres environ. Elle n'est pas formée d'un bloc homogène de sel, mais se compose de 62 amas ou lits de sel gemme n'ayant pas tous le même degré de pureté. La partie supérieure est formée de sel vert c'est-à-dire mélangé de 5 à 6 % d'argile qui lui ôte sa transparence.

La partie médiane est cristalline et mélangée de sable. La partie inférieure est formée de sel pur et transparent, cristallisé en grandes facettes.

Dans cette mine immense, étendant au loin les ramifications de ses vastes souterrains, avec ses rues, ses places, ses carrefours, vit toute une population de mineurs habitant des cabanes, où des centaines sont nés et finissent leurs jours. Des écuries importantes sont habitées par de nombreux chevaux de manège. Des lumières sont constamment entretenues dans les galeries les plus fréquentées, et, réfléchies de toutes parts par les milliers de facettes des parois de sel, les font étinceler et parfois paraître revêtues de vives couleurs. Des chapelles, des galeries immenses de longueur et d'élévation, taillées à même le roc salin, et un escalier monumental se trouvent dans cette mine qui donne au visiteur l'impression d'un palais souterrain, aux murs étincelants, marbrés par des veines mates de plâtre qui les parcourent.

Un lac d'une grande dimension se trouve au milieu de cette mine, au fond d'une grotte, dont les parois extrêmement élevées se perdent dans la nuit. Sous le lac lui-même existent une autre salle et d'autres galeries.

Cette mine immense produit à elle

seule une moyenne annuelle de six millions de quintaux de sel.

Comme les mines de Wielicka sont certainement les plus curieuses qui existent au monde, nous croyons devoir reproduire ci-après la description d'un voyageur qui les a visités en détail :

« Loin de France et de l'Angleterre, à l'est de l'Europe, le voyageur arrive à une longue rangée de collines entre lesquelles s'ouvre une charmante vallée où l'œil aperçoit des habitations humbles et bien tenues ; il voit circuler activement toute une population de travailleurs revêtus de costumes de couleur sombre et portant des tabliers de cuir, mais les portant par derrière au lieu de les porter par devant comme d'autres ouvriers. Ils ont l'air heureux et satisfaits ; on entend l'écho répéter leurs joyeuses chansons.

« Un d'eux servira volontiers de guide au voyageur, qu'il affuble d'une blouse blanche et d'un bonnet de velours noir à l'entrée du souterrain qui conduit dans les entrailles de la terre. Quand les yeux se sont familiarisés avec la faible lumière de la lanterne que le guide attache à son chapeau, on remarque des « rails » de bois posés sur le sol incliné, et vous êtes invité à monter sur une machine qui ressemble prodigieusement au « cheval de bois » si cher à notre enfance. Le mineur s'assoit devant vous et le cheval part... Il part et glisse avec un rapidité effrayante sur les rails graissés, tandis que la main, armée d'un gros gant de cuir, saisit en toute hâte la corde suspendue aux parois du souterrain et essaye de modérer, à l'aide de ce frein, la vélocité de la course. Enfin les deux cavaliers s'arrêtent à un endroit où cesse la pente du sol, et ils entrent dans un vaste corridor taillé dans le sol même. D'énormes blocs de sel gisent çà et là, les uns incolores, les autres parés de magnifiques reflets bleus. La voûte s'élève, soutenue par de gigantesques piliers de sel que fait étinceler la lumière.

« Un peu plus loin, les mineurs sont au travail et attaquent résolument les flancs de la carrière, dans laquelle ils découpent et taillent d'immenses morceaux de sel en forme de barriques colossales.

« Après avoir erré à travers de longs passages sombres, au coin desquels des statues et des images de saints sont placées dans des niches, on traverse de vastes salles, on pénètre sous des voûtes qui semblent sans fin. et on arrive à des marches taillées dans le roc, qu'il faut descendre avec précaution, tant elles sont glissantes. Tout à coup resplendissent d'éclatantes lumières, et, aussi surpris qu'ébloui, vous vous trouvez au seuil d'une vaste cathédrale dont les murailles étincellent de toutes parts dès que la clarté des torches frappe leurs parois de sel. Il y a là un autel à croix colossale, un buffet d'orgue, des statues de saints crossés et mitrés, et même des fidèles agenouillés ; le tout, église, saints et assistants, taillé dans le sel. Le voyageur est peut-être moins émerveillé de l'aspect de la salle de bal, avec son orchestre et ses lustres qui chatoient comme de vrais cristaux. Il y a aussi des chambres à coucher avec des draperies et des lits de sel. Ce monde souterrain offre une bizarre caricature du monde extérieur.

« Peu à peu, les voûtes s'abaissent et, après avoir été forcé de se courber, le voyageur en vient à se traîner à l'aide des genoux et des mains ; en un mot, il marche « à quatre pattes. ». On est dédommagé de cette fatigue par une scène féerique. On a devant soi une sombre étendue d'eau illuminée par des torches attachées aux parois de la mine. Tel qu'un immense miroir, ce lac souterrain s'enfonce immobile et silencieux dans des ténèbres sans bornes. Jamais l'aile d'un oiseau n'effleura de ses plumes cette onde mystérieuse, jamais un souffle d'air n'en a ridé la surface. Les rochers de sel qui l'entourent ressemblent à des murailles de fer qui enchaînent le plus inconstant des éléments dans un éternel silence et une éternelle immobilité. Ce coup d'œil est magnifique, et cependant il est effrayant par sa solitude et son calme de mort.

« On trouve quelques coquilles et des débris de plantes marines, échantillons d'une histoire naturelle contemporaine du déluge, au bord de ce lac qu'on traverse en barque pour arriver à une chapelle des plus humbles, mais à laquelle cependant se rattache un grand intérêt historique. Elle est consacrée à la mémoire de la pieuse épouse d'un des plus anciens rois de Pologne, à qui le ciel accorda, en 1252, la faveur de faire connaître à ses pauvres sujets les trésors qui devaient les enrichir.

« Elle se trouvait, dit la légende, à l'extrémité de la Hongrie, et y apprenait la triste nouvelle de la famine et de la misère de son pays natal, lorsqu'une révélation de son saint patron lui ordonna de jeter au fond d'un puits une bague qui lui était plus chère que tous ses autres joyaux. Elle obéit avec une foi qui ne discute pas, et quand elle revint en Pologne, des paysans des monts Carpathes lui présentèrent un morceau de sel qu'ils avaient pris pour un précieux cristal. Ce sel n'avait aucune

valeur par lui-même, mais ô merveille ! la bague de la reine était enchâssée au milieu de la masse transparente. La sainte princesse comprit que c'était un avis du ciel pour ne pas négliger cette brillante substance et c'est alors qu'on se mit à exploiter les vastes mines de Wieliczka, qui ont été pour la Pologne une source de plus de richesses que des mines d'or ou de diamant.

« Au-delà de cette chapelle, le travail recommence, et on voit les mineurs occupés à détacher et à tailler au couteau et au ciseau les blocs du sel le plus pur, ou à faire sauter à l'aide de la poudre des masses d'un sel d'une qualité inférieure. Les uns, à des traîneaux, sur lesquels on charge les blocs de sel, attellent des chevaux qui, une fois amenés dans la mine, ne revoient jamais la lumière du jour, et les autres ouvrent de nouveaux filons ou soutiennent par d'énormes piliers de bois les voûtes menacées d'éboulement. Leur travail est pénible, et, quand on a eu la joie de remonter à la surface de la terre et de revoir le soleil, il ne faut pas penser sans reconnaissance à ces ouvriers, qui sont des bienfaiteurs de l'humanité. Songez donc à eux en savourant quelques-uns des mets les plus recherchés pour vos festins. »

Il existe plusieurs autres mines qui, quoique moins importantes, sont exploitées également par la méthode de l'abatage direct ; mais, le plus souvent, les couches de sel sont de trop peu d'importance ou trop mélangées de substances étrangères pour pouvoir donner de bons résultats par cette méthode.

On emploie alors le procédé par dissolution, qui consiste à faire séjourner dans les galeries d'exploration, reconnues riches en sel, une couche d'eau maintenue par une digue et qui les transforme en lacs. Cette couche d'eau est d'abord peu élevée, de façon à dissoudre la partie inférieure des galeries ; puis on en élève le niveau peu à peu jusqu'à ce que le plafond lui-même soit attaqué. Les parois se désagrègent et tombent dans l'eau, où elles se dissolvent. Quand cette eau renferme 25 0/0 de sel, on la considère comme saturée, les lacs sont épuisés et remplis d'eau nouvelle.

Souvent, dans les terrains salifères, il existe des cavités naturelles, où les eaux supérieures se rassemblent après s'être saturées de sel. Il suffit alors de faire pénétrer, à l'aide de trous de sonde, des pompes élévatoires au fond de ces cavités, au-dessous du niveau des eaux douces qui peuvent y séjourner à la partie supérieure, pour recueillir les eaux salées.

L'exploitation des mines de sel gemme ainsi traitées devient alors semblable à celle des fontaines ou sources salées.

Quelques-unes des eaux recueillies ne renferment qu'une proportion très faible de sel. Leur évaporation immédiate par des moyens caloriques artificiels serait extrêmement coûteuse ; aussi a-t-on recours d'abord à l'évaporation par l'air.

On se sert, dans ce but, de constructions dénommées bâtiments de graduation et qui sont des murs formés de fagots d'épines encastrés dans la charpente et recouverts d'un toit. Cet appareil présente sa plus grande face aux vents les plus habituellement régnants, et à sa base se trouve un bassin destiné à recueillir les eaux.

Celles-ci amenées à la partie supérieure du bâtiment y passent dans un canal perforé de petits trous par où elles s'écoulent en nappes légères sur les fagots qui les divisent en gouttelettes. Le vent, surtout s'il est sec et vif, pénètre ces gouttelettes et détermine une vive évaporation qui augmente le degré de salure du liquide restant. Les branchages, sur lesquels on a soin de ne faire couler l'eau que du côté où frappe le vent, retiennent les gouttelettes d'eau salée qui seraient enlevées sans cette disposition.

Quand l'eau, ayant passé successivement sur plusieurs constructions semblables est jugée assez concentrée, c'est-à-dire renferme de 12 à 22 0/0 de sel, on procède à une évaporation plus complète dans de grandes chaudières peu profondes. Le premier dépôt qui se forme est un mélange de sulfate de chaux et de sulfate de soude que l'on enlève au fur et à mesure. Après un certain nombre d'heures, variable selon la capacité et la surface des chaudières, le sel se précipite en cristaux au fond de la chaudière. On l'en retire et après l'avoir égoutté on le met dans une étuve jusqu'à dessiccation complète.

L'évaporation des eaux saturées de sel n'est jamais poussée jusqu'au bout, car ces eaux renferment presque toujours des sels de potasse et de magnésie qui se précipiteraient à la fin avec le chlorure de sodium.

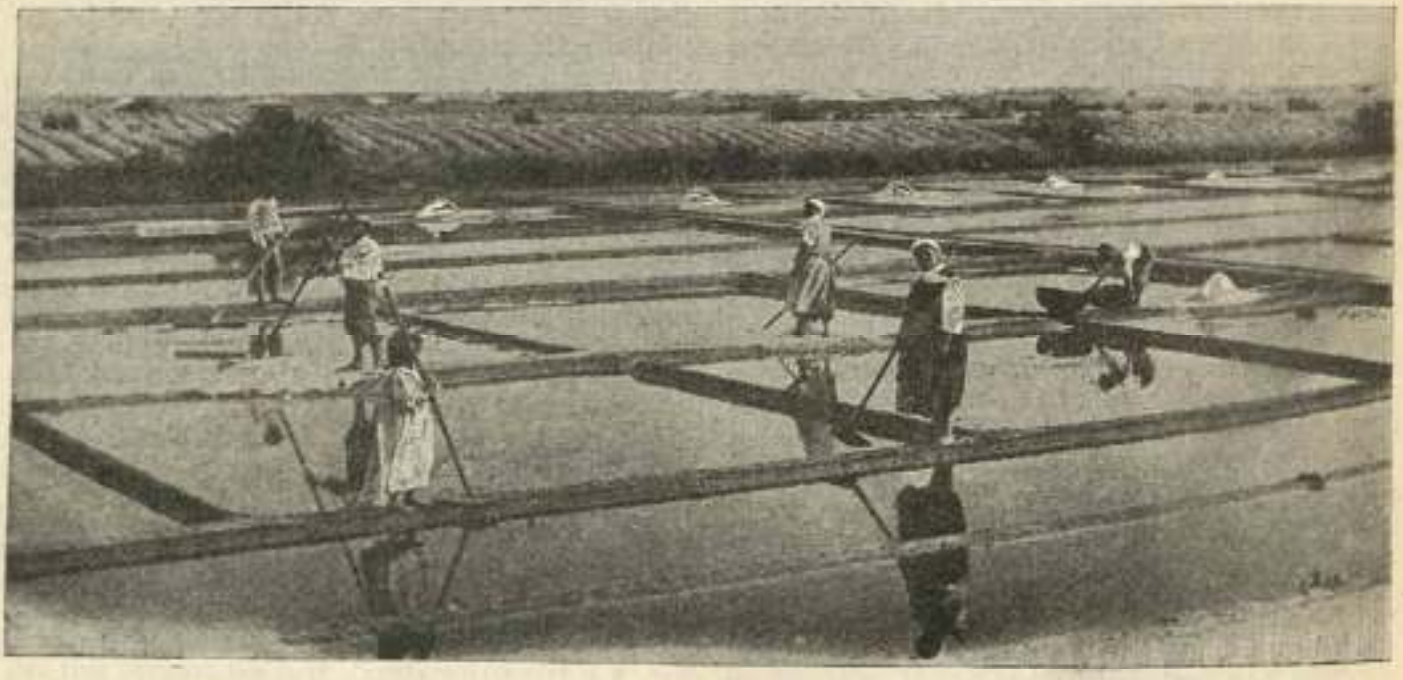
On obtient du sel fin, c'est-à-dire en cristaux extrêmement ténus, en maintenant l'ébullition pendant l'évaporation. Par une évaporation tranquille on obtient du sel gros ; enfin, en laissant les cristaux se déposer au fond de la chaudière, on obtient un sel compact en un bloc cristallisé.

Raffinage. — Le sel, tel qu'il existe dans

la Nature n'est jamais du chlorure de sodium pur. Il renferme toujours, en proportions variables des sels de potasse et de magnésie, dénommés sels délisquescents parce qu'ils ont pour l'eau une affinité particulière et se dissolvent plus aisément que le chlorure de sodium. Le sel brut contient aussi des substances terreuses.

Le raffinage du sel consiste à faire dissoudre du sel impur dans de l'eau et à le faire cristalliser par évaporation, ce qui permet de retirer, au début de l'opération, les matières terreuses et, à la fin, les sels déliquescents.

Marais salants. — Les rives plates de la mer sont souvent parsemées de creux dans lesquels l'eau des grandes marées se répand et s'évapore ensuite sous l'action de l'air et des rayons solaires, déposant un sel parfois très blanc. Cette opération naturelle a donné l'idée de l'établissement des marais salants.



Marais salants.

Ces marais comportent de grands canaux amenant l'eau de la mer, avec laquelle on leur donne ou retire la communication à l'aide de vannes, dans les salines, qui sont entourées de banquettes de terre argileuse. Chaque saline est divisée par des petites levées de terre très peu hautes, en un plus ou moins grand nombre de petits compartiments quadrangulaires communiquants, par une petite ouverture facilement obturable, avec un canal de peu de profondeur entourant, à l'intérieur des banquettes principales, les petits compartiments, et s'amorçant au canal principal.

Les eaux marines soumises, dans ces petits compartiments, à l'action évaporatoire du vent et du soleil, laissent cristalliser le sel qu'elles tenaient en dissolution. On le récolte à l'aide d'une espèce de rateau formé d'une planche pleine munie d'un long manche, puis on le rassemble en tas coniques dénommés mulons. A l'époque des pluies, ces mulons sont recouverts d'une couche d'argile appliquée au battoir, sous laquelle ils peuvent se conserver durant des années. Pendant qu'il est ainsi en tas, le sel s'égoutte et se dépouille des sels déliquescents, chlorures de magnésium et de potassium, dont il est mélangé.

Vendu directement au commerce, le sel ainsi obtenu constitue le sel gris; mais on lui fait parfois subir le raffinage.

Le sel gris jouit, à tort, de la réputation de saler plus que le sel blanc. Il renferme, au contraire, une certaine proportion d'argile, qui lui donne sa couleur et lui ôte une certaine partie de son pouvoir salant. Par contre, il possède une saveur plus piquante jointe à une amertume assez prononcée qui sont dues à certaines matières étrangères en suspension dans l'eau marine.

Industrie, commerce. — En France, la production minière du sel est effectuée par les salines de l'Est groupées

dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Doubs, Jura et Haute-Saône et par les salines du Sud Ouest qui se trouvent dans les Basses-Pyrénées, les Landes et la Haute-Garonne. Le tout représente une production moyenne annuelle de 600.000 tonnes dont 500.000 provenant du seul département de Meurthe-et-Moselle.

Les marais salants sont établis dans la Méditerranée qui produit environ 200.000 tonnes et l'Océan qui en produit 200.000. Ils occupent une surface globale de 22.000 hectares. L'Algérie possède des mines de sel et exploite aussi ses sebkhas ou lacs salés asséchés en été. Elle produit ainsi 24.000 tonnes environ.

En France le prix moyen de la tonne de sel, prise au lieu de production varie de 11 à 14 francs.

Le sel est frappé d'un droit de consommation de 10 francs par 100 kilogr. La taxe douanière sur ce produit est de 2 fr. 40 les 100 kilogr. pour les bruts ou raffinés non blancs, 3,30 pour les raffinés blancs, avec surtaxe de 3,60 pour ceux d'origine extra européenne importés des entrepôts d'Europe. Il n'y a point de tarif minimum.

Les sels de mines se trouvent favorisés par la taxe de consommation en raison qu'étant anhydres, ils acquièrent plus de poids pendant le transport, tandis que les sels marins déliquescents, perdent par évaporation une partie de leur poids en cours de route. On évalue à 22 % la différence ainsi occasionnée au détriment des sels marins.

Les sels destinés à l'agriculture et à certains usages industriels sont exempts du droit de consommation. Ils sont dans ce but soumis à une dénaturation appropriée à l'usage auquel on les destine. Les sels français destinés aux pêches maritimes sont également exempts du droit de consommation. Ceux de provenance étrangère paient, dans la plupart des cas, un droit de douane de 1 fr. 60 par 100 kilogr. Le sel destiné à l'alimentation est débité uniquement, en France, par les commerçants en épicerie. Ils s'en pourvoient auprès de dépositaires régionaux ou de négociants en produits chimiques.

SELTZ. — Petit pays de l'Alsace où se trouve une source d'eau gazeuse et qui a donné son nom à toutes les eaux gazeuses fabriquées artificiellement (voir *Eaux gazeuses*).

SELTZOGENE. — Appareil destiné à la production ménagère de l'eau gazeuse ou eau de seltz.

Le plus employé de ces appareils est les gazogène Briet.

Il se compose de deux boules ovoïdes en verre ou cristal, très généralement enveloppées dans un tissu à mailles en jonc qui a pour but d'éviter la projection des éclats en cas d'explosion peu à redouter cependant avec ces appareils. Ces deux boules sont garnies d'une douille métallique qui sert à les visser l'une sur l'autre. Un tube intérieur recourbé établit la communication entre les deux parties de l'appareil et un robinet extérieur permet la sortie de l'eau gazeuse.

Pour produire de l'eau gazeuse à l'aide de cet appareil, voici comment on procède :

On dévisse les deux boules, on retire

Seltzogène. Gazogène Briet.

le tube et on met dans la boule inférieure une poudre composée de 18 parties d'acide tartrique pour 21 parties de bicarbonate de soude, et l'on remplit l'autre boule d'eau.

Après que le tube a été replacé, les deux boules vissées l'une sur l'autre, un peu d'eau tombe goutte à goutte sur la poudre, l'effervescence commence à se produire, et le gaz gagne la boule supérieure où il pénètre en barbotant dans l'eau qui s'y trouve et dans laquelle il se dissout.

Avec cet appareil, le tartrate de soude résultant de la composition des deux poudres reste dans la boule inférieure et n'est pas consommé avec l'eau.

Il faut avoir soin de préparer l'eau gazeuse une demi-heure au moins avant de l'employer, pour que la saturation soit complète.

La production industrielle de l'eau de seltz est décrite à l'article *Eaux gazeuses*.

SEMEN-CONTRA. — Ce nom qui signifie semence contre (sous-entendu les vers), est improprement appliqué, atten-

du qu'il désigne non pas des semences, mais les sommités des fleurs à peine formées de deux espèces d'armoise, provenant généralement de l'Arabie et de l'Asie Mineure. Cette plante croît également sur nos côtes dans le voisinage des salins.

Le semen-contra est employé en médecine comme stimulant et comme vermifuge.

Le principe actif du semen-contra est un alcaloïde dénommé *santonine*.

On en prépare aussi de petites dragées, assez couramment vendues par le commerce de l'épicerie, et dont le goût aromatique plaît assez aux enfants pour lesquels cette confiserie ne peut avoir qu'une action salutaire.

Par malheur la pharmacie, qui débite aussi cette confiserie à titre de médicament, en a poursuivi le monopole de la vente devant certains tribunaux, et a toujours obtenu gain de cause contre les commerçants non diplômés.

Il est à remarquer que les poursuites engagées l'ont toujours été pour cause de vente de dragées à base de *santonine* c'est-à-dire comme contenant un extrait médicamenteux et, conformément à l'art. 33 de la loi du 21 germinal an XI (voir *pharmaceutique* et *herboristerie*), les jugements ont entraîné l'application d'une amende de 500 fr., minimum prévu par cet article de loi.

Si au lieu de contenir de la *santonine*, c'est-à-dire un extrait de la plante, les menues confiseries incriminées renfermaient simplement du *semen-contra* naturel, c'est-à-dire des sommités d'armoise, le texte de loi applicable serait l'art. 37 de la même loi (Voir *Pharmaceutique*) qui formule bien aussi une interdiction; mais ne prescrit aucune mesure répressive, ce qui change considérablement la face des choses. En pareil cas aucune amende ne saurait être appliquée, et la partie poursuivante, pour obtenir la fixation des dommages-intérêts, devrait établir nettement l'importance du préjudice réellement causé.

SEMOULE. — Fragments de grains de céréales et particulièrement du froment, réduits en granules par le broyage, et dont on a éliminé également la farine et les trop gros fragments.

On donne aussi le nom de semoule à de la fécule de pomme de terre rassemblée en grumeaux et servant, ainsi que l'autre, à la préparation des potages.

Les plus employées des semoules sont celles de blés durs qui servent de matière première à la fabrication des *pâtes alimentaires* de choix, elles donnent lieu, pour cet emploi, à un très grand commerce.

Les semoules de maïs sont également employées à la confection de pâtes alimentaires très secondaires.

Les semoules de blé dur, ainsi que toutes les semoules de céréales sont, en outre, employées à la confection de potages, de bouillies, de gâteaux, etc., etc.

Le commerce des semoules de blé employées comme matières premières ou servant directement à l'alimentation est considérable, elles proviennent principalement de la Russie méridionale (Odessa, Tangarock) de l'Algérie et de l'Auvergne.

L'Epicerie se pourvoit des diverses semoules, soit aux pays de production, soit chez les négociants en farineux et pâtes alimentaires.

SÉNEVÉ. — Genre de plantes bisannuelles, avec la graine desquelles on fait la *moutarde*.

Le mot de sénevé est, en quelque sorte, le nom littéraire de la moutarde, dont le nom scientifique est *sinapis* (Voir *Moutarde*).

SEPTANTE. — Dénomination normale de la septième dizaine, plus couramment désignée par le terme : soixante-dix.

SEPTMONCEL. — Localité située aux environs de Saint-Claude qui a donné son nom à un fromage persillé produit dans les montagnes du Jura et tout particulièrement dans l'arrondissement de Saint-Claude. La fabrication du *Septmoncel* est semblable à celle du *Gex*, avec cette différence que le septmoncel est fabriqué avec du lait de vache tandis que pour le Gex on ajoute au lait de vache une certaine quantité de lait de chèvre, qui donne plus de blancheur et de finesse à la pâte.

SERPILLIERE. — Sorte de tablier de grosse toile généralement à bavette.

La serpillière, bleue ou blanche, a été et est encore portée couramment par les épiciers ; cependant dans les maisons de luxe elle ne sert plus que pour les ouvrages grossiers. Les maisons d'épiceries font quelquefois fabriquer les serpillières dont elles ont besoin pour leur usage; cependant des fabricants spéciaux en vendent de toutes préparées.

SESAME. — Genre de plantes dicotylédones de la famille des bignoniacées herbacées, à feuilles opposées, ovales,

entières ou légèrement dentées, dont les fleurs irrégulières, solitaires et placées dans les aisselles des feuilles, donnent naissance à un fruit ou drupe renfermant dans ses loges un petit nombre de graines ovales, petites, jaunâtres, dépourvues d'albumen, mais à embryon huileux.

On en retire par expression une huile fine, douce et inodore, très employée en Orient depuis la plus haute antiquité. Il paraît, en effet, d'après les historiens anciens, qu'elle était fort estimée à Babylone.

Les sésames, originaires des pays

Pied de sésame, son fruit et sa fleur.

chauds et probablement de l'Inde, ont été acclimatés sur certains points de l'Europe méridionale, mais on les cultive surtout en Turquie d'Asie, comme plantes oléagineuses ainsi que d'agrément.

L'huile de sésame d'une densité de 0.925 est une des plus consommée en France vu son bon marché et son goût à peu près neutre, seulement légèrement amer.

Cette huile est également fort employée dans la fabrication du savon.

Les variétés les plus fines vendues par l'Epicerie comme huile comestible portent commercialement le nom de Jaffa ou extra-Jaffa. C'est, en effet, les graines de cette provenance qui fournissent l'huile la plus estimée. On donne communément ce nom à beaucoup d'huiles de sésame qui n'ont pas cette provenance.

Les graines de sésame sont importées en France de Turquie, d'Afrique et des Indes. L'importation atteint 100.000 tonnes de graines environ. Sous forme d'huile, l'importation de sésame est à peu près nulle ; elle n'atteint pas 9.000 kilogs. L'exportation en est, au contraire, d'une certaine importance et varie de 10 à 15.000 tonnes.

L'Epicerie se pourvoit d'huile de sésame près des fabricants des ports ou des négociants en huiles.

SETIER. — Ancienne mesure de capacité dont la valeur variait suivant les matières mesurées et les pays.

Son nom, qui signifiait sixième, dérivait d'une ancienne mesure romaine qui était le sixième du conge.

Le setier est encore employé pour les liquides dans le département du Doubs où il vaut 50 litres.

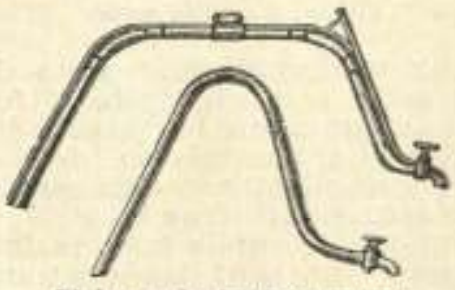
Dans certaines régions, il est devenu d'usage de désigner sous le nom de *demi-setier* une mesure d'un quart de litre.

SHERRY. — Nom donné dans tous les pays de langue anglaise au *Xérès* (Voir ce mot) et à tous les vins analogues.

SILLERY. — Sorte de vin de champagne très estimé, récolté dans la commune de ce nom (Marne).

SIPHON. — Tube coudé, dont les deux extrémités sont à des niveaux différents et qui sert à faire écouler, d'un récipient dans un récipient inférieur, le liquide qui y est contenu en le faisant passer par dessus les parois du premier vase.

Ce phénomène est produit par la pression atmosphérique qui tend à égaliser les niveaux de deux vases communiquants.



Siphons de transvasement.

L'inégalité des branches du siphon n'est donc pas absolument indispensable à l'écoulement qui se produirait aussi bien sans cela, une fois commencé, tant que le niveau du liquide du vase en vidange serait supérieur à celui de l'autre, ou à celui de l'orifice.

On emploie généralement le siphon pour décanter les liquides que l'on veut éviter de remuer, ou ceux renfermés dans des vases non munis de robinets d'écoulement.

Pour que l'écoulement ait lieu à l'aide du siphon, il faut que celui-ci soit amorcé, c'est-à-dire que l'air en ait été entièrement chassé. Pour obtenir ce résultat, on procède de deux façons: Ou l'on remplit le siphon, en maintenant ses extrémités en l'air, du liquide à transvaser dans lequel on immerge ensuite sa branche la plus courte; ou, après l'avoir préalablement immergé, on fait le vide par aspiration. Dans le premier cas, l'écoulement est immédiat; dans le second, il se produit aussitôt que le liquide aspiré descend dans la branche extérieure au-dessous du niveau de la nappe liquide, pour se continuer jusqu'à ce que ce niveau soit inférieur à l'orifice extérieur du siphon ou à l'ouverture immergée.

Dans ce dernier cas, l'air pénétrant à ce moment dans le siphon détermine l'interruption de la colonne liquide et la cessation de l'écoulement.

On désigne aussi sous le nom de siphon des flacons munis d'un goulot coudé, à

Siphon à eau de seltz.

obturateur automatique, dans lesquels l'eau de seltz est introduite à force. La pression des gaz, sur les parois supérieures, détermine l'expulsion de l'eau dès qu'on lui donne issue en agissant sur l'obturateur au moyen d'un levier.

Ces siphons, remplis par les fabricants d'eaux gazeuses, sont livrés à tous les débits et magasins d'épicerie de France.

SIROP. — Liquide saturé de sucre et ayant une consistance semi-pâteuse.

Les sirops sont formés d'une dissolution de sucre ou de glucose à laquelle on ajoute souvent des parfums ou, en pharmacie, des matières médicamenteuses.

Pour préparer le sirop de sucre ou sirop simple, on procède d'abord à la dissolution, puis, si l'on n'emploie pas des sucres parfaitement purs, à la clarification.

La clarification s'effectue en projetant dans le sirop en ébullition une certaine quantité d'albumine battue dans une partie de l'eau devant former le sirop. L'albumine en se coagulant ramène à la surface les impuretés en suspension, et on les retire sous forme d'écume.

Pour enlever les impuretés qui ne seraient pas venues à la surface, on filtre le sirop encore chaud à travers une chausse de laine. On lui fait subir ensuite la cuite pour l'amener au degré de concentration voulu; ce qui a une grande importance, car si le sirop est trop clair, il ne tarde pas à fermenter; s'il est, au contraire, trop saturé, le sucre ne tarde pas à cristalliser le long des parois, et cette cristallisation en se continuant peut diminuer assez le degré de concentration du sirop pour qu'il devienne fermentescible.

On reconnaît pratiquement que le sirop est suffisamment cuit lorsqu'un aréomètre plongé dans le liquide bouillant marque 30° Baumé.

Le sirop de sucre ordinaire, en outre de son emploi comme base des sirops parfumés, est d'un large usage en confiserie pour la préparation des fruits glacés, des confitures genre Auvergne, des conserves de fruits, etc.

Les principaux sirops vendus par le commerce de l'Epicerie sont ceux de gomme, d'orgeat, de groseille, de grenadine, etc.

Le véritable sirop de gomme se prépare en additionnant dix litres de sirop de sucre d'une dissolution d'un kilogramme de gomme arabique dans un litre et demi d'eau.

Le sirop d'orgeat se prépare en réduisant en pâte des amandes douces mondées, auxquelles on a joint un quart d'amandes amères. Cette pâte, délayée avec trois fois son poids d'eau, doit être fortement exprimée puis passsée. On fait dissoudre à chaud dans ce liquide du sucre en quantité convenable, près de six fois le poids des amandes, puis l'on passe une dernière fois en ajoutant une petite quantité d'eau de fleurs d'oranger.

Les sirops de *groseille*, de *grenadine*, etc., etc., sont préparés comme le sirop simple auquel on ajoute ensuite le jus ou le parfum voulu.

Le sirop de citron se prépare à l'aide d'acide citrique et d'extrait de citron distillé. On peut le préparer aussi avec du jus de citron exprimé et filtré; mais il est alors de peu de conservation, se trou-

ble et prend facilement un goût de moisi. Certains fabricants remplacent une partie de l'acide citrique par de l'acide tartrique, moins coûteux mais bien moins délicat.

Des ordonnances de police obligent à désigner et à marquer, d'une façon apparente, des mots « de fantaisie », les sirops qui ne sont pas exclusivement composés de sucre et du produit qui les dénomme.

Les sirops pur sucre doivent être formés dans la proportion de 2 kilogs de sucre pour 1 litre d'eau. Dans les sirops glucosés, on remplace une partie du sucre par trois fois le même poids de glucose. On doit faire cuire séparément les deux éléments et n'opérer le mélange qu'au moment de la filtration.

L'Epicerie se pourvoit de sirops auprès des distillateurs, à moins qu'elle ne les fabrique elle-même.

SIVAIN. — Ce nom, qui signifie sixième désigne dans le Midi et le Languedoc une mesure de 114 litres.

S'MBAL-S'MBAL. — Préparation condimentaire de conserve en usage chez les indigènes de l'Asie Méridionale, et surtout de la presqu'île de Malacca et de la Malaisie.

Cette préparation comporte: de la viande de buffle réduite en semoule, puis, salée et séchée, de la semoule de différents poissons préparés de la même façon, des œufs desséchés et un certain nombre de condiments de nature végétale (poivre, piment, etc.).

Le s'mbal-s'mbal est servi à tous les repas des Javanais dans des sortes de plateaux à compartiments, et est employé comme condiment dans le riz cuit à l'étuvée qui forme la base de la nourriture de tous ces peuples. Les Européens qui ayant habité ce pays ont pris goût à ce genre de condiments, s'en font expédier lorsqu'ils sont rentrés en Europe. Il existe des épiceries anglaises qui le débitent couramment.

SOCIÉTÉ. — Au point de vue commercial, on nomme Société: tout contrat d'association, formé entre un certain nombre de personnes pour une exploitation industrielle, financière ou commerciale.

Une *Société en nom collectif* est contractée par plusieurs personnes sous une raison sociale comportant le nom de chacun des associés ou seulement celui d'un ou plusieurs d'entre eux suivi du vocable « et Compagnie ».

On appelle *Société anonyme* celle dont les membres ne s'obligent que jusqu'à concurrence de leur apport social.

La *Société en commandite* est celle qui est contractée entre un ou plusieurs associés solidaires et des bailleurs de fonds ou commanditaires non solidaires (Voir *Commandite*).

La *Société en participation* a pour but certaines affaires dont la durée et le genre sont nettement déterminés (Voir *Participation*).

Société en nom collectif. — Ce genre de Société est le plus fréquent dans le commerce.

Dans le mois de la constitution, un double de l'acte constitutif est déposé au greffe de la justice de paix et à celui du tribunal de commerce du siège de la Société.

Dans le même délai, doit être publié dans un journal pour ce désigné, un extrait de l'acte constitutif, contenant les noms des associés responsables, la raison sociale et l'indication du siège ainsi que le montant du capital social, l'époque ou commence la Société, celle où elle doit finir, la date du dépôt fait aux greffes de la justice de paix et du tribunal de commerce.

Toute modification dans la constitution de la Société doit être portée à la connaissance des tiers par la publication.

Le contrat de société désigne généralement un ou plusieurs associés comme gérants. Si aucune mention semblable n'y figure tous les associés en nom collectif ont un droit égal à la gestion des affaires sociales.

La Société est engagée par la signature sociale apposée par le gérant ou les associés autorisés, alors même qu'il y aurait abus ; à moins que les statuts ne spécifient une dérogation à cette règle et que cette dérogation ait été régulièrement publiée.

Les associés en nom collectif sont solidairement et indéfiniment responsables des dettes sociales alors même qu'un seul des associés autorisés a signé, pourvu que ce soit sous la raison sociale. La faillite de la Société entraîne donc celle des associés ; mais ceux-ci peuvent, cependant, les uns ou les autres, bénéficier de la liquidation judiciaire.

La solidarité des associés vis-à-vis des tiers est absolue, et toute clause contraire, même publiée, est frappée de nullité. Cependant toute clause limitant à sa mise la perte d'un des associés est valable entre ceux-ci.

La Société en nom collectif est caractérisée en ceci que les associés ne peuvent se faire représenter par mandataire dans les affaires sociales, sans le consentement de tous les autres associés, et

que les créanciers de ceux-ci ne peuvent s'immiscer dans les affaires sociales à la place de leurs débiteurs.

SOISSONS (Haricots de). — La ville de Soissons, département de l'Aisne, est le centre du commerce d'un genre de *haricots* connu sous le nom de haricots de Soissons. Le haricot de Soissons est l'une des sortes de légumes secs les plus appréciés. C'est le plus gros des haricots débités régulièrement par le commerce de l'Epicerie. Sa valeur dépasse toujours d'une façon notoire celle des autres haricots secs en général. Seul, le haricot *flageolet* dit chevrier, atteint son prix.

SOJA. — On appelle ainsi une plante de la famille des légumineuses dénommée également pois oléagineux de la Chine.

Le grain de cette plante, contenu dans une gousse analogue à celle des haricots, est large et aplati. Son goût rappelle assez celui de notre pois vert. Desséché, le

Soja.

grain de soja se conserve très longtemps, et donne lieu à un grand commerce en Extrême-Orient.

On prépare avec le soja une farine très nutritive dont on fait des bouillies, des pâtisseries diverses et une sorte de pain.

Avec le soja mis en purée, qu'on laisse fermenter, on prépare également une sorte de fromage qu'on découpe en dés et qui sert à assaisonner différents mets.

Ce produit qui pourrait être fort intéressant pour le commerce de l'Epicerie a été jusqu'à ce jour très peu importé en Europe.

On ne s'en sert guère actuellement en France qu'à la fabrication d'un pain destiné aux diabétiques.

SOLDE. — Règlement définitif d'un compte.

On désigne sous le même nom la mise en vente à des prix très réduits de marchandises défraîchies ou dont on veut se débarrasser rapidement pour une cause quelconque.

SOMMATION. — Injonction faite à un débiteur d'avoir à s'acquitter dans un délai défini.

La *sommation sans frais* est un acte administratif du receveur des contributions indirectes.

En matière commerciale, la sommation s'effectue par ministère d'huissier, sans qu'il soit nécessaire que la dette soit basée sur un acte authentique ou régularisée par jugement.

Elle a surtout pour but de faire foi de la date à laquelle la réclamation a été faite et dans quels termes, mais elle n'a pas pour effet d'interrompre la prescription, car c'est un acte extra-judiciaire.

La sommation doit s'effectuer aussi dans le cas de consignation d'une somme ou d'un objet dont le créancier refuse de prendre possession (Voir *Consignation.*)

SOMMELIER. — Employé chargé de soigner les vins et du service de la cave.

La plupart des maisons d'Epicerie qui débitent régulièrement des vins, emploient un ou plusieurs sommeliers.

SOMMIER. — En termes d'administration et de finances, le sommier est le registre destiné à l'inscription par les commis des sommes qu'ils reçoivent.

SONDE. — Instrument destiné à mettre à jour une petite partie de l'intérieur d'un produit alimentaire, beurre, fromage, etc., pour s'assurer de sa qualité.

On désigne de même l'instrument dont se servent les employés des contributions indirectes pour rechercher certains procédés de contrebande.

SOPHISTIQUER. — Altérer, dénaturer, falsifier à l'aide de mélanges. (Voir *Falsification.*)

SORBIER. — Sorte d'arbres et d'arbrisseaux de la famille des rosacées du genre poirier, croissant dans l'hémisphère Nord et produisant une sorte de pomme divisée en deux à cinq loges appelée *sorbe*.

Ces fruits sont consommés en nature dans quelques contrées ; dans d'autres on en prépare une boisson fermentée analogue au cidre, d'où l'on retire aussi une espèce d'eau-de-vie.

On peut extraire du jus des baies de

sorbier à maturité un sucre semblable à la glucose, mais infermentescible sous l'action de la levure de bière. Ce sucre, dénommé sorbite, peut cristalliser dans certaines conditions particulières qui ne sont pas encore bien définies.

On prépare avec une espèce de sorbier, dénommée aussi cormier, une gelée agréable et rafraîchissante.

Dans certains pays, particulièrement dans le Lyonnais et une partie de l'Est et du Centre, on fabrique dans les ménages des boissons dans lesquelles on fait entrer des sorbes desséchées.

L'Epicerie de ces régions débite des sorbes dont elle se pourvoit chez les négociants en fruits secs.

SORGHO. — Genre de plantes de la famille des graminées comprenant plusieurs espèces croissant en Asie et en

Sorgho.

Afrique. C'est une plante herbacée à tige pleine, à nœuds pubescents, s'élevant à 2 ou 3 mètres, à grandes feuilles, longues, glabres, dentées en scie et atteignant 1 mètre de longueur.

Le sorgho ou gros mil est cultivé pour sa graine qui, réduite en farine, sert à préparer des bouillies qui forment, sous le nom de *couscouss*, la base de l'alimentation de populations entières.

Les tiges de sorgho renferment, à l'époque de la maturité du fruit, un suc très sucré, surtout dans certaines espèces.

On emploie, dans certains pays, ce suc à la fabrication de la glucose et à la production de l'alcool.

Commerce. — Quoique le sorgho soit l'une des graines les plus employées dans le monde pour l'alimentation humaine, le commerce en est peu étendu en comparaison de l'importance de sa culture et de sa consommation.

Le sorgho est, après le riz et le blé, le grain le plus consommé dans le monde. On peut affirmer sans crainte de se tromper qu'il est la base de la nourriture de plus de 80 millions d'indigènes de l'Afrique et de quelques autres pays intertropicaux. Les indigènes africains ne consomment guère, en général, que le sorgho qu'ils cultivent, cependant les commerçants en épicerie et autres denrées de la côte occidentale de l'Afrique en font un certain commerce.

Une espèce particulière de sorgho, qui produit le millet rouge dont on nourrit les volailles, est cultivée dans le sud de la France où l'on s'en sert pour faire des balais. La fabrication des *balais de sorgho* est à peu près limitée aux arrondissements d'Orange et de Carpentras. C'est dans cette région que le commerce de l'Epicerie s'en pourvoit.

SOU. — Le nom de sou ou sol, qui signifie solide, a été appliqué à des monnaies très diverses.

Sous les empereurs romains et en France, sous les rois de la première race, le sou était une monnaie d'or.

Plus tard, ce fut une monnaie d'argent valant le douzième de la livre, puis une monnaie de compte d'abord, en cuivre ensuite, valant le vingtième de la livre. Le *sou tournois* valait alors douze deniers et le *sou parisis* quinze.

Actuellement, on ne donne plus ce nom qu'à la monnaie de billon, les pièces de dix centimes étant désignées sous le nom de gros sou et celles de cinq centimes sous celui de petit sou.

SOUCHONG. — Sorte de *thé* de la Chine comprenant un certain nombre de qualités. Le thé souchong est noir, c'est la sorte la plus consommée en France.

SOUDE. — Genre de plantes croissant dans les lieux maritimes, et des cendres desquelles on extrait un sel (carbonate de soude) vulgairement dénommé *soude*.

Les soudes sont des plantes herbacées à feuilles épaisses, à fleurs verdâtres.

Elles croissent sur les rivages de la mer et dans les lieux salés, particulièrement dans le bassin méditerranéen. Ces plantes sont parfois employées comme fourrage; la médecine les a employées aussi dans certains cas; mais leur principale utilité est de servir à la préparation de la *soude naturelle*.

Ce sel s'obtient par la calcination des soudes, ainsi que par celle d'un grand nombre de plantes marines tels que les varechs ou les goëmons. La combustion de ces plantes, produite dans des fosses et ménagée durant plusieurs jours, donne des cendres desquelles on retire, par des lavages répétés, la soude, c'est-à-dire du carbonate de soude.

Historique. — Jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle on retirait exclusivement la soude, destinée à la fabrication du savon et du verre ainsi qu'au coulage des lessives, des plantes désignées plus haut, ainsi que des eaux de certains lacs de l'Égypte, de la Hongrie et de la Prusse, renfermant du natron, c'est-à-dire du sesquicarbonate de soude.

Les soudes naturelles, végétales ou minérales provenaient, pour la plus grande part, de l'étranger. Les soudes végétales les plus estimées étaient celles d'Espagne; Alicante, Carthagène, etc.

Etant en guerre avec toutes les puissances productrices, la France, vers la fin du XVIII[e] siècle, ne pouvait plus se procurer la soude qui lui était nécessaire. L'Académie des sciences proposa, en 1790, un prix de 120.000 francs pour la découverte d'un procédé de préparation artificielle de la soude.

Nicolas Leblanc, chimiste français, qui s'était déjà fait connaître par des mémoires sur la cristallisation des sels neutres, se mit à l'œuvre et découvrit un procédé facile pour la préparation de la soude avec du sel marin. Le duc d'Orléans entreprit d'exploiter en grand la découverte de Leblanc, en fondant une fabrique de soude à Saint-Denis. La mort du duc d'Orléans et les désastres de la Révolution vinrent priver Nicolas Leblanc du fruit de ses travaux. Exproprié de son procédé par le gouvernement, qui ne lui accorda que des indemnités dérisoires, Leblanc fit partie de l'Assemblée législative et, comme membre de plusieurs commissions scientifiques, il épuisa ses ressources à la recherche de divers procédés pour l'extraction du salpêtre, etc. Parvenu, au commencement de l'Empire, dans un état de dénument absolu, il termina, en 1806, sa vie par un suicide, à l'âge de 53 ans.

Fabrication. — Le procédé, dont Leblanc fut l'inventeur, consiste à produire du sulfate de soude en décomposant le chlorure de sodium par l'acide sulfurique, puis à chauffer ce sulfate de soude avec du carbonate de chaux et du charbon pour le transformer en carbonate de soude.

Voici de quelle façon on opère :

Le sel marin et l'acide sulfurique sont mis dans un grand vase en fonte que l'on place dans un four chauffé, soit à l'air chaud, soit par les gaz de la combustion; sous l'action de la chaleur, ces deux corps réagissent l'un sur l'autre pour produire du sulfate de soude et de l'acide chlorhydrique qui est recueilli comme sous-produit.

Le sulfate de soude ainsi obtenu, mélangé à du carbonate de chaux et de la houille, est introduit dans un four à réverbère, et porté à une température très élevée.

Une décomposition a lieu; il se forme de l'acide carbonique qui s'unit à la soude et de l'oxyde de carbone qui brûle avec une flamme bleue. Pour que cette opération soit menée à bien, il faut que, pendant sa durée, les matières chauffées soient énergiquement brassées avec un ringard.

La soude, encore rouge, est retirée du four sous forme de pâte. Elle dégage de l'ammoniaque en grande quantité. En se refroidissant, elle se prend en bloc constituant un pain de soude brute, d'un gris rosé.

Cette soude brute est impure. Elle est formée d'un mélange de carbonate de soude et de sulfure de calcium qui tend à maintenir la soude dans une demi-fluidité.

Raffinage. — Le raffinage ou lessivage a pour but de séparer le carbonate de soude des matières insolubles auxquelles il est associé. Pour cela on concasse la soude brute et on la place dans des récipients à claire-voie où elle est soumise à une lixiviation méthodique. Le liquide ainsi obtenu est conduit dans des chaudières où on lui fait subir l'ébullition, tandis que les parties insolubles, recueillies à part, forment ce qu'on appelle le marc de soude.

Sous l'action de la chaleur, la lessive s'évapore et la soude se précipite à l'état solide. On la replace dans un four à réverbère pour y subir la calcination. On l'en retire sous forme de *sel de soude*, d'une teinte grisâtre. Pour l'obtenir à l'état blanc, on doit la dissoudre à nouveau, décanter le liquide limpide et lui faire subir une nouvelle évaporation.

Pour obtenir des *cristaux de soude*, on laisse cristalliser la solution saturée et limpide de sel de soude dans des terrines de fonte de forme généralement sphérique. Le carbonate de soude cristallise, sous l'action d'une température basse,

en gros prismes rhomboïdaux, c'est-à-dire en forme de losange.

Procédé à l'ammoniaque. — Il existe plusieurs autres procédés de fabrication de la soude artificielle, basés tous sur des réactions chimiques. Le plus important est le procédé à l'ammoniaque, consistant à faire réagir du bicarbonate d'ammoniaque sur du sel marin. L'ammoniaque qui a servi à produire cette réaction est ensuite récupéré par une simple distillation.

Ce procédé permet d'obtenir du sel de soude à meilleur compte que le procédé Leblanc; mais ce dernier a l'avantage de donner, comme sous-produit, de l'acide chlorhydrique, qui a de nombreuses applications industrielles.

Commerce. — Le commerce classifie les soudes de la façon suivante :

1° Soudes végétales :

Soude d'Alicante ; se présente en masses d'un gris foncé, percées de petits trous et offrant de petits points brillants appelés *œils de perdrix*. Elle titre de 55 à 60 degrés;

Soude de Carthagène. — Offre beaucoup de ressemblance avec la précédente, mais est plus compacte et de qualité inférieure. Titre de 30 à 32 degrés;

Soude de Ténériffe. — En masses irrégulières, raboteuses et d'un gris très foncé. Titre de 28 à 32 degrés.

Soude de varech brute. — En morceaux pesants, irréguliers, noirâtres, percés de trous nombreux, chargés de larmes blanches. Titre de 4 à 5 degrés.

Soude de varech raffinée. — En masses cristallines, d'un blanc mat, pulvérulentes, titrant de 2 à 3 degrés.

2° Soudes artificielles :

Soude factice brute. — En morceaux friables, de couleur violacée. Titre de 18 à 34 degrés;

Sel de soude brut. — Sel pulvérulent d'un blanc jaunâtre, titrant de 40 à 76 degrés;

Sel de soude raffiné caustique. — Petits morceaux pulvérulents, d'un blanc mat. Titre de 40 à 80 degrés;

Sel de soude raffiné non caustique. — Pulvérulent, mêlé de petits morceaux irréguliers et résistants, d'un blanc très pur. Titre de 40 à 80 degrés;

Cristaux de soude. — En cristaux transparents, d'un blanc terne, de cassure facile et brillante. Ces cristaux entiers sont de forme rhomboïdale, mais ils sont le plus souvent irrégulièrement brisés. A l'air, ce carbonate devient efflorescent et tombe facilement en poussière par l'évaporation de son eau de cristallisation. Titre de 34 à 36 degrés.

3° Soudes minérales naturelles:

Communément désignés sous le nom de *Natron de Barbarie*, en fragments cristallins, ou en poudre agglomérée, d'un blanc mat, titrant de 20 à 50 degrés.

L'Epicerie débite spécialement le carbonate de soude en cristaux et le sel de soude dont elle se pourvoit chez les fabricants ou négociants en produits chimiques.

SOUDURE. — La soudure proprement dite est l'alliage de plomb et d'étain que l'on emploie pour assembler les métaux, lorsque cet assemblage n'a pas à fournir une grande résistance. En ce qui concerne les objets relatifs à l'alimentation, elle est surtout employée à l'obturation des boîtes de conserves.

Lorsque l'alliage de la soudure comporte une proportion élevée de plomb, elle est attaquée par l'eau et les acides faibles, qui peuvent être renfermés dans les boîtes, et forme des sels nocifs. Aussi des mesures de police ont-elles prescrites l'emploi d'étain fin pour la soudure des boîtes de conserves.

SOUFFRANCE. — Etat de choses en suspens. Les marchandises en souffrance sont celles abandonnées momentanément, et dont le transporteur ignore s'il peut en faire encore livraison au destinataire ou opérer le retour à l'expéditeur. Un effet est dit en souffrance lorsqu'il n'a pas été acquitté à l'échéance. Il en est de même d'un compte dont l'apuration a été retardée.

SOUFRAGE. — Application du soufre à un objet pour augmenter sa combustibilité: le soufrage des allumettes (Voir *Allumettes).*

Emploi du soufre en poudre pour détruire certains parasites des plantes, notamment de la vigne, et des animaux.

C'est vers le milieu du XIX^e^ siècle (1846) que l'on eut l'idée d'employer le soufrage pour combattre les maladies parasitaires de la vigne. Il fut d'abord employé contre l'*oïdium*.

On emploie du soufre trituré, plus économique que la fleur de soufre, et on l'utilise à sec. De cette façon son action est plus active, en même temps que le goût de soufre n'est pas communiqué aux raisins.

Le soufre entre dans la composition

des bouillies cupriques employées dans le traitement de diverses maladies de la vigne (Voir *Bouillies*).

On emploie encore le soufre, sous forme de mèche soufrée, pour soigner les vins atteints d'acescence (Voir *Méchage*). On l'applique encore sous la forme directe d'acide sulfureux (Voir *Sulfureux*) au même usage.

SOUFRE. — Substance minérale métalloïde, d'un jaune citron, très inflammable à l'état pur.

Le soufre se rencontre dans la Nature, à l'état natif dans les terrains volcaniques, et beaucoup plus fréquemment à l'état de combinaison, allié à une foule d'autres minéraux.

A l'état natif il se présente soit sous forme de cristaux semi-transparents d'une couleur d'ambre, où en masses cristallines opaques d'un jaune citron. Il abonde ainsi dans les fissures de la lave, autour des cratères, comme on le trouve à la Solfatare près de Pouzzoles ou auprès d'autres volcans.

Les principales combinaisons naturelles du soufre sont les sulfures: pyrites de fer et de cuivre, galène, cinabre, antimoine gris, orpiment, réalgar, etc.; et les sulfates : gypse, célestine, spath, etc. Les eaux minérales en renferment fréquemment sous une forme ou sous une autre: sulfates de soude, de magnésie, etc. Enfin le soufre entre dans la composition d'un grand nombre de matières organiques, d'où il se dégage par la putréfaction sous forme d'acide sulfhydrique ou d'hydrogène sulfuré (gaz des marais).

Le soufre est connu et ses propriétés ont été utilisées depuis la plus haute antiquité. Il entre dans un grand nombre de préparations chimiques et sert à fabriquer la poudre à canon, les allumettes, les acides sulfureux et sulfurique ; on l'emploie au blanchiment de la laine, de la soie et de la paille; il est utilisé pour prendre les empreintes des médailles, faire le mastic des chaudières à vapeur, sceller le fer dans la pierre, et combattre certaines maladies microbiennes, notamment la galle chez les animaux et l'oïdium de la vigne. Mélangé à l'eau de boisson des animaux, il a une action dépurative marquée sur l'organisme.

Le soufre, recueilli à l'état natif ou à l'état de combinaison, subit une purification par distillation, puis un raffinage par une seconde distillation.

Lorsque l'opération est ménagée, les vapeurs de soufre se condensent lentement dans la chambre où elles sont recueillies et, l'air s'interposant entre leurs molécules, elles se déposent sous forme d'une poussière ténue désignée sous le nom de fleur de soufre.

Quand, au contraire, l'opération est conduite rapidement, les vapeurs se condensent à l'état liquide et le soufre, coulé dans des moules de bois, sous forme de bâtons courts, porte le nom de soufre en canons.

Quelquefois, il est livré au commerce avant d'avoir subi le raffinage. Ce soufre brut se présente en masses irrégulières, portant à la surface de petites facettes cristallisées, parfois mêlées de veines verdâtres. Il renferme ainsi environ 3 0/0 de matières étrangères.

Commerce. — En dehors des allumettes soufrées et phosphorées, l'Epicerie débite le soufre sous forme de petits cylindres appelés canons et de poudre impalpable appelée fleur de soufre, ainsi que sous forme de mèches soufrées.

Elle se pourvoit de ces différents produits chez les négociants en droguerie.

SOUMISSION. — Proposition faite par écrit de se charger de fournitures quelconques sur des conditions établies d'autre part, généralement par un cahier des charges, pour un prix défini.

Les soumissions, faites sous pli cacheté, doivent être ouvertes en séance publique, et l'adjudication est accordée au soumissionnaire dont les conditions sont les plus avantageuses.

Quand ces conditions sont consenties également sur plusieurs soumissions, il est procédé séance tenante à une réadjudication entre les auteurs seuls de ces soumissions.

Lorsque le cahier des charges l'indique, il peut être reçu pendant un délai maximum de trente jours, une ou plusieurs propositions de rabais d'au moins 10 0/0 chacune. En ce cas, il est procédé à une réadjudication entre le premier adjudicataire et le ou les auteurs de la proposition de rabais.

En matière de contributions, les engagements pris par des contribuables, pour éviter des poursuites, de payer des suppléments de droits, frais ou amendes, portent aussi le nom de soumissions.

SOURY. — Vin de palme; c'est-à-dire boisson retirée de la tige des palmiers, qui est sujette à une fermentation rapide, et s'altère en peu de temps.

SOUTIRAGE. — Opération qui con-

siste à décanter du vin pour le séparer de sa lie.

Cette opération est très en faveur dans certains vignobles et absolument répudiée dans d'autres. Cette diversité d'appréciation tient à la nature des vins, très différente selon les contrées.

Le soutirage a, en effet, le défaut d'aérer les vins et, par conséquent, de leur donner une plus grande facilité d'acétification ou de fermentation. Par contre, il permet de séparer la partie clarifiée du dépôt ou lie, qui, dans certains cas, renferme assez d'éléments fermentescibles pour déterminer à la longue la corruption du vin.

Dans les vignobles, l'usage des soutirages ou leur abstention tient donc absolument à l'expérience acquise et aux propriétés des produits récoltés.

Les vins blancs se colorent au soutirage. Ils y gagnent une couleur ambrée.

Cette opération fait également perdre, par évaporation, une grande partie du bouquet des vins.

Les procédés de soutirage varient suivant les pays. Le moyen le plus rationnel consiste dans l'emploi du siphon; c'est celui qui aère le moins le liquide.

On emploie beaucoup aussi des pompes aspirantes, qui ont l'avantage de conduire le vin d'un récipient à un autre, quelle que soit leur position respective.

Quelquefois on réunit par des tuyaux le tonneau à emplir avec celui qui est à vider, et on insuffle de l'air dans ce dernier, de façon à expulser le liquide par la pression atmosphérique.

D'autres fois, on se contente de vider le tonneau par la cannelle dans de simples brocs, que l'on verse dans le récipient à remplir. Cette méthode, la plus simple, est aussi la plus irrationnelle, puisque le liquide est ainsi mis en contact, de la façon la plus large, avec l'air, et elle ne peut s'employer sans danger qu'avec des vins médiocres et destinés à une consommation prochaine.

On appelle commercialement, et dans la région parisienne surtout, soutirages ou vins de soutirage un mélange ou mariage de vins de différentes natures destinés à former un type de consommation courante.

Les négociants de l'Entrepôt général de Paris et de Bercy sont experts dans l'art de préparer des soutirages; aussi la consommation des vins ainsi préparés s'est-elle répandue dans la région parisienne.

Les commerçants en épicerie des grandes villes et particulièrement de Paris, débitent d'une façon régulière des vins de soutirage; ils s'en pourvoient chez les négociants en vins régionaux à moins qu'ils ne soient eux-mêmes assez experts en cette matière pour faire cette préparation.

SPAGHETTI. — Terme employé en Italie pour dénommer les macaronis très petits. Ce terme est usité dans le commerce français des pâtes alimentaires surtout par les maisons lyonnaises.

SPARKLET. — Capsule d'acide carbonique concentré, préparée pour servir à la fabrication domestique de l'eau de seltz, et qui est employée dans des appareils spéciaux, où s'effectue la perforation de la capsule.

L'emploi des sparklets n'est pas économique et n'est guère usitée que dans les châteaux et propriétés isolées.

SPATULE. — On donne ce nom à divers ustensiles en bois ou en métal qui se composent généralement d'une partie

Spatules.

plate et arrondie et d'un manche allongé.

Les spatules sont employées dans l'Epicerie pour débiter certains articles, notamment le miel, le beurre, et en général tous les produits pâteux.

Les spatules à confitures et marmelades ont une forme spéciale, elles sont coudées et le manche est peu allongé.

SPECIALITE. — En termes commerciaux, ce mot signifie que l'on s'adonne particulièrement au commerce d'un produit quelconque ou d'une certaine sorte de denrées.

En ces dernières années, des commerçants n'exerçant la vente que d'une catégorie de produits ont réclamé des pouvoirs publics l'application d'une patente pour chaque spécialité, afin que la concurrence qui leur est faite par les vendeurs de produits divers soit arrêtée à leur profit.

Le Parlement, voyant là une source de recettes supplémentaires pour le budget, s'est malheureusement engagé dans cette voie dans la législation des patentes, en n'appliquant toutefois ce procédé de taxation arbitraire qu'aux magasins occupant un personnel important.

Il est malheureusement à craindre, le principe étant devenu légal, qu'il ne soit étendu aux maisons de toute importance.

Le journal *l'Epicier* a énergiquement combattu ce système de taxation, trouvant illogique et inique que sur deux magasins de même importance et faisant des bénéfices présumables identiques, l'un ne paie qu'une seule taxe de patente, parce qu'il n'exerce qu'une spécialité, alors que l'autre, obligé à s'occuper de spécialités différentes, devra subir un certain nombre de taxes.

L'art. 7 de la loi du 15 juillet 1880 émettait un principe bien plus rationnel en stipulant que le patentable ne pouvait être frappé que d'un seul droit fixe, afférent à celle des professions qu'il exerce qui est la plus taxée. Il semble que c'était le maximum de ce qu'on était en droit d'exiger, car il avait du être apporté dans la pratique, à l'application de cet article, cette atténuation qu'on ne prenait une spécialité comme base de la patente que lorsqu'elle formait une partie importante de la profession exercée, et non pas seulement un commerce accessoire.

SPECULATION. — Ce mot, dérivé du mot latin *speculari* qui signifie observer, s'applique à des usages financiers et commerciaux consistant à la recherche, basée sur l'observation des causes qui le déterminent, du moment le plus favorable à l'achat ou à la vente d'un objet quelconque, afin de bénéficier de la plus-value qu'il peut acquérir ou qu'il a acquise.

Tout commerçant qui traite un marché à terme opère donc une sorte de spéculation. S'il a le placement assuré des marchandises qu'il achète, il ne court que le risque commercial d'un bénéfice plus ou moins grand, selon la hausse ou la baisse qui peut se produire ultérieurement. Si, au contraire, il acquiert des marchandises dont il n'a pas l'écoulement assuré, dont il n'a pas l'intention de prendre livraison, en vue de profiter seulement d'une différence de cours qui peut aussi bien lui être défavorable qu'avantageuse, il effectue une spéculation bien plus dangereuse, constituant un jeu véritable et qui pourrait suffire, en cas de faillite de sa part, non seulement à lui enlever le bénéfice de la liquidation judiciaire, mais même à le faire déclarer en état de banqueroute.

Malgré la réprobation que l'on attache quelquefois à ce mot, la spéculation, exercée par des moyen licites, peut rendre de grands services au commerce et à l'industrie; lorsqu'elle achète, par exemple, à des cours bas mais normaux, des produits dont un industriel a besoin de se débarrasser, pour les revendre à un cours plus relevé, dont la venue est certaine dans un temps donné, mais que l'industriel ne peut attendre.

Dans les affaires financières, la spéculation peut également féconder bien des entreprises. Elle est malheureusement exercée trop fréquemment par des moyens immoraux, et se change parfois en de vastes escroqueries pour lesquelles la législation pénale française, si dure pour les petits délits, est pleine de bénignité et même de complaisance.

SPERMACETI. — Le spermacéti ou *blanc de baleine* est une substance extraite de la graisse des cétacés et particulièrement de la tête des cachalots. Elle se présente sous forme de pains d'un blanc brillant, translucide, inodore et d'un aspect cristallin. Elle est fusible vers 15° et donne en brûlant une flamme très vive.

Le blanc de baleine, connu depuis des siècles, a été fort employé par la médecine qui lui attribuait une foule de propriétés curatives.

On ne l'emploie plus aujourd'hui que pour les apprêts de certaines étoffes fines, dans la composition des perles artificielles, et pour la fabrication d'une sorte de bougie diaphane.

La graisse de baleine de laquelle on veut extraire le spermacéti est filtrée dans des sacs, puis le résidu est fortement comprimé à chaud, sous des presses hydrauliques, pour en séparer toute la partie oléagineuse. Les gâteaux ainsi obtenus subissent une saponification avec une dissolution de potasse étendue, au cours de laquelle les matières étrangères se forment en écume et peuvent être facilement enlevées. Quand le liquide est bien pur, on détermine la cristallisation par refroidissement, en ayant soin de procéder, avant la solidification complète, à plusieurs lavages à l'eau bouillante.

L'Epicerie ancienne débitait autrefois le spermacéti. Ce produit n'est plus débité aujourd'hui que par les pharmaciens et droguistes. Son emploi est d'ailleurs très réduit depuis la découverte de la *paraffine* (Voir ce mot).

SPIRITUEUX. — On dénomme ainsi d'une façon générale tous les liquides qui contiennent une fraction importante d'*alcool*. (Voir ce mot.) Commerciale-

ment, on désigne seulement comme spiritueux les liquides non sucrés analogues à l'eau-de-vie.

Toutes les eaux-de-vie, les rhums, les kirschs, les tafias, etc., sont des spiritueux.

Les caractères de chacun de ces spiritueux sont indiqués à leur nom.

La plupart de ces spiritueux sont l'objet d'une imitation, à l'aide d'alcool d'industrie parfumé avec certaines substances. Le bas prix des spiritueux ainsi produits constitue une indication de leur nature qui n'a pas été trouvée suffisante par l'Administration. Les commerçants du ressort de la préfecture de police et de certaines autres préfectures doivent prendre le soin de marquer en lettres apparentes, sur l'étiquette des spiritueux de ce genre, les mots « *de fantaisie* », pour être à l'abri de toute suspicion de tromperie sur la nature de la marchandise vendue, et des poursuites qui pourraient en découler.

Le commerce des spiritueux est régi par des réglementations très sévères, qui sont indiquées à l'article *boissons*.

Les spiritueux sont l'objet de manipulations diverses, dont la plus importante est la *réduction* (Voir ce mot) qui consiste à en réduire le titre alcoolique.

Le degré alcoolique des spiritueux s'apprécie à l'aide de *l'alcoomètre* (Voir ce mot), du thermomètre et des tables de corrections. Lorsque les spiritueux sont sucrés et constituent des liqueurs, il faut recourir à la distillation pour reconnaître exactement leur teneur en alcool.

Les spiritueux sont souvent colorés ou parfumés artificiellement, lorsqu'ils sont composés d'alcool d'industrie ou d'eaux-de-vie jeunes auxquelles on veut donner l'apparence du vieillissement.

On emploie pour cela des sauces ou bouquets sur lesquels des indications sont données à chaque sorte de spiritueux. Quant à la coloration elle a lieu surtout à l'aide du *caramel* employé à la dose de 750 grammes environ pour donner à 1 hectol. d'eau-de-vie parfaitement blanche la teinte du vieux rhum. Si parfaitement préparé que soit le caramel, il renferme toujours un peu de sucre ce qui peut modifier légèrement le degré apparent des spiritueux.

SPRAT. — On désigne communément sous ce nom ou sous ceux de melette, esprot, etc., un poisson ressemblant à de petits harengs. Ce genre de poisson comporte de nombreuses espèces répandues dans toutes les mers du globe; l'une d'elles est très commune dans l'Océan Atlantique et la mer du Nord. Sur les côtes d'Espagne et sur celles des Etats-Unis, on pêche assez largement ce poisson qui sert à imiter la sardine à laquelle il est bien inférieur comme qualité. La chair d'une sorte de sprat, la melette vénéneuse des mers de l'Inde, constitue même, paraît-il, un poison violent et mortel.

STEARINE. — Corps gras, solide à la température ordinaire, existant dans les graisses et les huiles.

Dans le commerce, on désigne généralement sous le nom de stéarine ce qui, chimiquement, est l'*acide stéarique*, c'est-à-dire de la stéarine déglycérinée, qui est employée à la fabrication des *bougies*.

STEARIQUE (Acide). — Cet acide est un des principaux acides entrant, sous forme de glycérinés, dans la composition des corps gras.

L'acide stéarique se présente à la température ordinaire en une masse blanche, cristalline et écailleuse, à cassure lamellaire. Il fond vers 70° en une huile incolore.

On prépare en grand l'acide stéarique pour la fabrication des *bougies*, et l'industrie traite de préférence, dans ce but, les substances grasses les moins fluides, suif de bœuf et de mouton et huile de palme, car elles en contiennent en plus forte proportion.

Cette préparation est obtenue selon diverses méthodes dont voici les plus employées :

L'une consiste à saponifier le corps gras à traiter, au moyen de la chaux, dans des chaudières autoclaves en cuivre, sous une pression de vapeur de dix atmosphères. La glycérine est séparée. Le savon de chaux ainsi obtenu est décomposé par l'acide sulfurique et fournit un mélange d'acides gras qui, soumis à des pressions successives, d'abord à froid, puis à chaud, laisse sous la presse un pain d'acide stéarique expurgé des autres acides plus liquides.

Un autre procédé consiste à saponifier le corps gras par l'acide sulfurique concentré à chaud, et à soumettre le produit à la distillation.

Une méthode plus récente consiste à remplacer la saponification avec la chaux par une saponification avec de l'eau pure en autoclaves sous une pression de vapeur de 17 atmosphères.

STÈRE. — Mesure de volume équivalente au mètre cube. Cette dénomina-

tion n'est guère employée que pour le bois de chauffage.

STERILISATION. — Procédé de conservation des substances alimentaires, qui consiste à détruire les germes ou ferments qu'elles renferment.

Tous les procédés de conservation employés entraînent une stérilisation plus ou moins complète. Elle est aussi parfaite que possible par la méthode Appert (Voir *Conserves*), qui soumet les substances traitées à une température assez élevée pour la destruction des germes vivants. La *pasteurisation* (Voir ce mot) parvient au même résultat d'une manière analogue.

On applique aussi la stérilisation aux récipients destinés à renfermer des substances alimentaires, notamment les futailles. Les moyens les plus usités sont l'emploi des antiseptiques tels que l'acide sulfureux, ou celui de la vapeur, sous une pression de 4 à 5 atmosphères.

STILTON. — Genre de fromage anglais à peu près de la forme et de taille du Roquefort. Sa pâte est d'un blanc jaunâtre marbrée de filets bleuâtres.

Le stilton est débité par les maisons d'épicerie qui tiennent les produits anglais.

STERLING (se prononce *sterligne*). — Spécification s'appliquant à la *livre sterling*, monnaie de compte anglaise équivalente au *souverain* qui vaut environ 25 fr. 22 c. de notre monnaie.

STOCK. — Totalité des marchandises ou d'une espèce de marchandises disponibles dans un magasin, sur une place, un marché.

STOCKFISH. — Mot anglais qui sert à désigner la morue séchée à l'air, ayant la consistance du bois, et, en général, toute espèce de poisson séché.

Cette sorte d'aliments est frappée à l'importation en France d'un droit de douane de 18 fr. T. G. et de 15 fr. T. M.

Le stockfish est surtout importé de Norvège.

STORAX. — Voir *Styrax*.

STOUT. — Sorte de bière anglaise double et très brune, préparée au moyen de diverses céréales toniques.

Le stout est débité en bouteilles par un certain nombre d'épiceries de luxe qui tiennent les produits anglais.

STYRAX. — On désigne indifféremment sous les noms de styrax ou storax une substance résineuse et balsamique que l'on obtient par incision ou par écoulement naturel d'un genre d'arbre dénommé styrax, ou aliboufier, croissant dans la zone torride et la zone tempérée du Nord.

Ce baume, dont l'odeur forte et suave rappelle celle de la vanille, est employé par la médecine, comme anticatarrhal, et par la parfumerie.

Le styrax solide ou calamite se présente sous trois formes: en larmes blanches

Branche florifère et fruit de styrax.

transparentes, de la consistance de la cire, et réunies ensemble; c'est le styrax blanc. En masses sèches, cassantes, formées de larmes agglutinées, d'une teinte généralement jaunâtre, il porte le nom de styrax amygdaloïde. En masses d'un rouge brun souvent mélangées de sciures de bois; il est dénommé styrax rouge brun.

Ce produit, qui était couramment débité autrefois par l'Epicerie, n'est plus tenu que par la droguerie et la pharmacie.

SUBRECARGUE. — A bord d'un navire de commerce, le subrécargue est l'agent du chargeur ou de l'armateur qui est chargé d'assurer la conservation et la remise du chargement, d'en opérer au besoin la vente et de rechercher un chargement de retour.

Il arrive souvent que ce soit le capitaine lui-même qui remplisse les fonctions de subrécargue.

SUBSISTANCES. — Vivres, aliments à l'aide desquels on subsiste.

Le Code civil accorde aux fournisseurs de subsistances un privilège sur les meubles de leurs acheteurs, en nantissement de leurs fournitures.

Il leur est également accordé un privilège pour les fournitures faites pendant les six derniers mois précédant la mort ou la faillite de leurs clients, pour les marchands en détail et pendant la dernière année pour les marchands en gros (Voir *Privilège*).

Subsistances militaires. — Le service des subsistances militaires est recruté en partie, pour le service auxiliaire du temps de guerre, parmi les commerçants remplissant certaines conditions et ayant obtenu, à la suite d'un examen, le grade d'officier d'administration de réserve ou de l'armée territoriale. Les conditions de ce concours, qui a lieu chaque année, sont indiquées à l'article *Intendance*.

SUBSTANCES DANGEREUSES. — Les substances dont la manipulation peut offrir un danger quelconque, sont l'objet de prescriptions spéciales relatives à leur transport.

Ces substances sont les substances vénéneuses indiquées à l'article suivant, les produits toxiques d'autre nature, les acides actifs, les explosifs, etc.

La nomenclature en est faite par l'art. 3 du règlement d'administration publique du 12 août 1874, spécifiant les mesures à prendre pour leur transport.

Un décret du 23 mars 1901 ajoute, aux matières dénommées, le carbure de calcium et le chlorure de méthyle, relativement aux précautions de transport.

SUBSTANCES VENENEUSES. — Les substances vénéneuses, c'est-à-dire celles dont l'ingestion ou le simple contact peut être nuisible pour l'organisme et agir comme poison sont d'un commerce libre pour certaines d'entre elles d'usage courant dans les arts ou l'industrie, tels que la plupart des acides violents et de nombreuses matières colorantes.

D'autres, au contraire, sont l'objet d'une réglementation découlant d'une ordonnance du 29 octobre 1846 et des décrets du 8 juillet 1850, du 9 juillet 1890, une loi du 25 avril 1895, des décrets du 25 janvier et du 27 juin 1896. La plupart des prescriptions ainsi édictées s'appliquent à la pharmacie ou à des industries spéciales. Nous n'indiquons ci-dessous que celles relatives au commerce général.

Cette réglementation implique l'interdiction absolue de vendre, sans déclaration préalable, aucune des substances suivantes:

Acide cyanhydrique.
Alcaloïdes végétaux et leurs sels.
Arsenic et ses préparations.
Belladone, extrait et teinture.
Cantharides sous toutes formes.
Chloroforme.
Ciguë, extrait et teinture.
Coque du Levant.
Cyanure de mercure.
Cyanure de potassium.
Emétique.
Jusquiame, extrait et teinture.
Nicotiane (jus de tabac).
Nitrates de mercure.
Opium et son extrait.
Phosphore et pâte phosphorée.
Seigle ergoté.
Stramonium, extrait et teinture.
Sublimé corrosif (bichlorure de mercure).

La déclaration préalable au commerce de ces substances doit être faite, pour les départements, devant le maire de la commune, et à la préfecture de police dans le ressort de celle-ci.

Les substances ci-dessus désignées ne peuvent être livrées que sur demande écrite et signée de l'acheteur et tout achat ou vente doit être inscrit sur un registre spécial coté et paraphé par le maire ou le commissaire de police.

SUCRAGE. — Adjonction de sucre, généralement dans le but d'augmenter la production alcoolique d'un liquide fermentescible.

Sucrage des vendanges. — A la suite des ravages du phylloxéra, qui déterminait souvent la faiblesse et la non conservation du vin, la loi du 29 juillet 1884 avait accordé une réduction de taxe aux sucres employés au sucrage des vendanges, dans le but de remonter le titre alcoolique de celles-ci.

Les sucres bénéficiant de la réduction de taxe ne pouvaient être livrés que par des dépôts que les commerçants en épicerie étaient le plus souvent autorisés à tenir; mais les opérations de vente étaient soumises à la surveillance de la Régie.

Depuis le 1er septembre 1903, l'application aux sucres, du droit uniforme de 25 francs, équivalent au droit réduit qui frappait antérieurement les sucres destinés au sucrage, a supprimé toutes les formalités qui s'appliquaient au commerce des sucres en vue de cet emploi.

Seules les personnes se livrant au sucrage des vendanges sont tenues d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance à la recette buraliste. La législation nouvelle régissant cette opé-

ration (art. 7 de la loi du 28 janvier 1903) est citée à l'article *Vendange*.

On a déterminé pratiquement les quantités qu'il faut de chacune des qualités de sucre pour obtenir un degré d'alcool par 100 litres de liquide. Elles sont pour:

Sucre blanc raffiné	gr.	1.700
— cristallisable		1.800
— de raisin		1.900
— de glucose concret		2.090

L'emploi du sucre de raisin et glucose est désormais interdit par la loi.

L'opération du sucrage s'effectue de la manière suivante:

1° Faire dissoudre le sucre dans une petite quantité d'eau (moitié en poids) ou dans un peu de moût chauffé jusqu'à ébullition dans une chaudière de cuivre bien étamée.

2° Ajouter à la dissolution de sucre 3 à 4 grammes d'acide sulfurique par kilogramme de sucre, que l'on doit neutraliser ensuite avec de la craie, ou mieux ajouter de l'acide tartrique à raison de 10 grammes par kilogramme de sucre et faire bouillir pendant une heure environ;

3° Ramener cette dissolution à la température de 30° c., avant de la verser dans le foudre;

4° Verser peu à peu la dissolution refroidie dans la cuve en fermentation, en même temps que l'on y jette les raisins foulés ou le marc.

Il est indispensable de faire bouillir pendant une heure dans de l'eau ou du moût additionné d'acide. Le sucre a, en effet, besoin de subir une modification qui le rend plus facilement fermentescible, c'est-à-dire plus susceptible d'être transformé en alcool et en acide carbonique.

Le sucrage des cidres et poirés peut s'effectuer dans les mêmes conditions.

SUCRE. — Le sucre proprement dit est une substance d'une saveur douce, ayant la propriété de se décomposer, sous l'action d'un ferment spécial (levure de bière), en acide carbonique et en alcool.

On donne cependant souvent le nom de sucre à des substances d'une saveur analogue, mais qui, n'ayant pas les mêmes propriétés, ne sont pas véritablement des sucres. Tels sont: la lactose ou lactine, dénommée aussi sucre de lait; la glycérine, sucre ou principe doux des huiles; la manne, etc.

Les sucres réels se divisent en deux catégories: les sucres cristallisables, de canne, de betterave, d'érable, qui dévient à droite le rayon de lumière polarisée, et les sucres non cristallisables, dits sucres de fruit ou de raisin, les glucoses, qui dévient à gauche le rayon de lumière polarisée.

Un sucre cristallisable peut être transformé en glucose; il suffit, pour cela, d'en faire bouillir une dissolution avec un peu d'acide acétique, sulfurique ou chlorhydrique. Il porte alors le nom de sucre *inverti*.

Par contre, la transformation des glucoses, et même des sucres incristallisables, en sucre cristallisable ne paraît pas praticable jusqu'ici, quoique la sorbite (qui est un glucose extrait du sorbier) se forme en cristaux dans des conditions spéciales. Ce glucose a d'ailleurs, malgré ses analogies de composition avec les autres glucoses, une différence capitale: il n'est pas fermentescible sous l'action de la levure de bière, et par conséquent ne se transforme pas en alcool.

Le sucre proprement dit offre les curieux caractères physiques suivants:

Chauffé à une température un peu supérieure à 160°, il fond en un liquide visqueux qui, par un refroidissement rapide, se prend en une masse vitreuse et transparente et constitue la base de la préparation du sucre d'orge; dans cet état, le sucre n'a pas subi de transformation chimique; il a seulement perdu sa forme cristalline, il est devenu amorphe; mais au bout de quelque temps, il change d'aspect, il devient opaque et très cassant et reprend sa structure cristalline.

Si l'on maintient pendant longtemps le sucre fondu à une température de 170°, il se convertit en un mélange de glucose et d'un corps nouveau, non fermentescible, désigné sous le nom de saccharide ou de lévulosane.

A 180 ou 200°, le sucre fondu, provenant de cristallisé ou de glucose, se confond dans ses manifestations. Il se colore d'abord en jaune, puis en brun rougeâtre et finit par se transformer complètement en une matière acide, brun foncé, soluble dans l'eau, et appelée *caramel*. A une température plus élevée et prolongée, la masse fondue se boursoufle, dégage des gaz et laisse finalement un charbon très volumineux qui brûle lentement et difficilement.

Historique. — Selon la légende, car aucune démonstration décisive n'en a été fournie, les Asiatiques connaîtraient depuis un temps immémorial la fabrication du sucre cristallisé.

Ils connaissaient et employaient, du

moins, la *canne à sucre* (Voir ce mot); tandis que les Occidentaux n'en eurent connaissance, qu'à l'époque des Croisades, par les pèlerins qui se rendaient en Palestine.

Jusque-là, on s'était presque exclusivement servi du *miel*, en Europe, pour sucrer les breuvages, les mets et les médicaments.

Les Maures introduisirent la culture et l'usage de la canne à sucre en Espagne, et, vers la fin des croisades, quelques plants furent transportés en Sicile et en Italie, où ils réussirent assez bien.

Les Arabes connaissaient le moyen de déterminer la cristallisation du sucre, et des juifs implantèrent leur procédé en Sicile au commencement du treizième siècle.

Cependant, au Moyen âge, le sucre resta une denrée de luxe et ne fut guère considéré que comme médicament. Ce n'est qu'après la découverte de l'Amérique, lorsque la canne à sucre y eut été acclimatée, que la consommation du sucre commença à prendre une extension qui devint rapidement considérable.

Dès le milieu du dix-septième siècle, des raffineries importantes s'établirent en Hollande; Rouen et Orléans suivirent cet exemple dès le commencement du XVIIIe siècle, et devinrent les principaux centres de cette industrie en France.

Le sucre arrivait à l'état brut des Antilles et du Brésil, et était épuré et converti en sucre blanc, puis moulé en pains coniques, ainsi que cela se pratique encore dans les raffineries européennes.

Sucre de betterave. — Dès 1747, la présence du sucre avait été constatée dans d'autres végétaux que la canne à sucre; mais ce n'est qu'en 1797 que la première fabrique de sucre de betterave fut établie à Cunern, en Silésie, pour appliquer la découverte du prussien Achard, qui avait trouvé le moyen pratique d'extraire de la betterave du sucre cristallisable absolument pur, susceptible de remplacer le sucre de canne.

Quoique cette initiative donnât lieu à la création de plusieurs autres fabriques semblables, cette industrie périclita bientôt, par suite du prix de revient du sucre de betterave, beaucoup plus élevé, à l'époque, que celui du sucre colonial.

Cependant, pour la France, ce fait avait une importance capitale; car les Anglais, depuis le début de la Révolution française, fermaient toute communication entre la France et ses colonies des Antilles, qui produisaient alors le sucre de canne en abondance.

Aussi le sucre n'entrait-il plus en France que par contrebande ou en payant aux Anglais des droits exorbitants.

Napoléon Ier fut très heureux de voir entrer la découverte d'Achard dans la pratique et il fit tout pour la favoriser; car il espérait avoir raison des Anglais par le blocus continental et la fermeture des marchés européens, tandis que d'un autre côté, les consommateurs allaient pouvoir se procurer ainsi, sans payer le tribut exigé par les Anglais, un produit dont ils ne savaient plus se passer.

Bonaparte offrit, paraît-il, 100.000 fr. à celui qui trouverait le moyen d'extraire pratiquement le sucre d'autres plantes que de la canne à sucre, à condition qu'il pût être livré à la consommation à un prix ne dépassant pas 6 francs la livre!

La première raffinerie de sucre de betterave fut fondée à Passy par Delessert, que Napoléon Ier décora de sa propre main.

Les résultats furent d'abord peu encourageants, tant par la qualité du sucre obtenu que par l'élévation de son prix de revient, et, au moment où des mesures fiscales et agricoles encourageaient la nouvelle industrie, le blocus continental ayant été levé, la concurrence des sucres coloniaux vint porter un nouveau coup à la sucrerie indigène. Beaucoup de fabriques cessèrent de fonctionner; mais la betterave devait bientôt reprendre le dessus.

Cependant, à la Restauration, en 1815, le nouveau régime ne voulut pas suivre l'idée de Bonaparte, et il créa une sorte de « pacte colonial » privilégiant la production de la canne et l'échange des produits européens contre les produits coloniaux.

Il était entendu que les colonies ne devaient pas produire elles-mêmes les articles communément importés d'Europe, et qu'à leur tour elles devaient y importer leurs sucres à l'état brut.

De cette façon, si la production et la fabrication des sucres indigènes fut pour un certain temps ralentie en France, l'industrie de la raffinerie y fit de rapides progrès.

L'exemption d'impôts sur la production du sucre de betterave qui avait été consentie par Napoléon Ier, et qu'on laissa subsister, permit cependant à l'industrie sucrière indigène, non seulement de vivre, mais de prospérer sans bruit.

L'emploi de nouveaux modes de culture et les sous-produits dont on trouva l'utilisation encouragèrent encore la production dans cette voie, et bientôt (vers

1830) la décadence de la production coloniale commença.

Une lutte épique s'établit alors entre les partisans de la production coloniale et les partisans de la production indigène. Dans les deux camps, on alla jusqu'à l'extravagance : les uns allèrent jusqu'à demander l'expropriation des sucreries indigènes et l'interdiction de semer des betteraves et même des pommes de terre desquelles il était également possible d'extraire du sucre; les autres allèrent jusqu'à proposer l'abandon pur et simple des colonies!

Divers événements d'une considérable importance vinrent changer absolument les phases de la lutte.

Le sucre indigène fut atteint par l'impôt de consommation, et, de la sorte; son privilège fut annulé; mais l'abolition de l'esclavage, qui eut lieu en 1848, priva tout à coup nos colonies de travailleurs et diminua considérablement la production du sucre de canne.

Depuis ce moment, la lutte entre la canne et la betterave sucrière n'a pas cessé, et les représentants de la Nation dans les divers Parlements se sont efforcés, sans y parvenir toujours, de maintenir sur un pied d'égalité la situation fiscale des sucres coloniaux et indigènes.

Législation. — Quoique, depuis le 1er septembre 1903 la législation sur les sucres soit redevenue normale, il est nécessaire d'indiquer ici, au point de vue de l'histoire de ce produit aussi bien que de l'économie sociale, la très singulière législation qui en a régi la production et la consommation dans les diverses nations européennes au cours de la dernière moitié du XIXe siècle.

Les divers Etats producteurs du sucre de betterave avaient imaginé une législation fiscale leur permettant à la fois de tirer des ressources budgétaires de la consommation de ce produit et de favoriser la production de leurs nationaux.

C'est l'Allemagne qui était entrée la première dans cette voie, en basant l'impôt sur la matière première, la betterave, considérée comme devant permettre l'extraction d'une quantité de sucre définie. Tout le sucre obtenu en excédent était donc exempt de l'impôt intérieur et pouvait être économiquement exporté pour aller concurrencer à l'extérieur la production étrangère.

Pour résister à cette invasion particulière, préjudiciable aux intérêts de leurs fabricants, les autres nations productrices entrèrent dans la même voie.

Alors, en 1891, l'Allemagne adopta un nouveau système: les primes directes à l'exportation. L'impôt était perçu sur tout le sucre livré à la consommation intérieure et le sucre exporté, non seulement était exempt de droit, mais encore recevait une prime en argent de 3 fr. par 100 kilog. exportés; prime qui fut ultérieurement portée à 4 francs.

Par cette singulière aberration économique, c'était le consommateur national qui payait la réduction de prix qui pouvait être offerte au consommateur étranger!

Un si beau système par lequel un état grevait ses consommateurs au profit de ses fabricants, ne pouvait laisser les nations voisines indifférentes. Aussi l'Autriche suivit d'abord l'exemple de l'Allemagne, puis la France renchérit encore sur le tout en adoptant le système des primes tout en laissant des avantages spéciaux à la sucrerie en continuant à baser l'impôt sur la betterave.

Bientôt toutes les nations continentales européennes, productrices de sucre de betterave, eurent adopté les mêmes errements favorisant leur propre exportation, en même temps que, par des droits de douane, elles élevaient des barrières à l'importation étrangère.

On a calculé que pendant la seule année 1901 plus de cent seize millions avaient été ainsi, rien qu'en France, perçus sur les contribuables au profit d'un nombre très restreint de producteurs et d'exportateurs. On évalue aussi le sacrifice imposé ainsi aux contribuables français de 1884, date de l'inauguration du système, à 1903 où il a été réformé, à une somme dépassant un milliard deux cents millions!

Il se produisit donc ceci: que l'exportation des Etats européens les uns dans les autres, contrebande à part, était en grande partie annulée et que la concurrence de ces Etats s'effectuait avec acharnement dans le seul pays non producteur, la Grande-Bretagne.

Il en résultait que dans cette nation le sucre provenant des marchés étrangers, favorisé par les primes directes et indirectes pouvait être offert au consommateur, (malgré le droit de consommation anglais de 10 fr. 36 par 100 kil.) à un prix inférieur au prix de revient dans le pays producteur !

L'excès même de ce système ridicule de primes à outrance devait heureusement causer sa ruine. Les nations concurrentes, lasses de se dévorer entr'elles pour l'unique profit du consommateur anglais

firent ce que devraient faire les commerçants en pareil cas : Elles cherchèrent un *modus-vivendi* ayant pour objet de pallier les effets désastreux du système.

A plusieurs reprises, des conférences internationales se tinrent à Londres puis à Bruxelles. Elles finirent par aboutir à une Convention entre toutes les puissances européennes supprimant toute espèce de primes à partir du 1er septembre 1903.

Les Parlements de chacune de ces puissances, dans le but de faire trouver à leurs producteurs, dans la consommation intérieure, les débouchés devant se réduire à l'extérieur, ont abaissé largement les droits de consommation.

C'est ainsi qu'en France l'impôt est descendu de 65 francs les 100 kil. (droit de consommation, de fabrication et de raffinage compris) à 27 francs (droit de raffinage compris).

Fabrication. — La fabrication du sucre diffère quelque peu du moins en ce qui concerne l'extraction du jus, selon que l'on met en œuvre la canne ou la betterave.

Le jus sucré de la canne est obtenu en écrasant celle-ci dans des moulins spéciaux ; le liquide qui s'en écoule est dénommé *vesou*. La *bagasse*, c'est-à-dire les débris ligneux de la canne, servent de combustible.

Le jus sucré de la *betterave sucrière* demande plus de préparation pour être extrait :

Après avoir subi un lavage énergique, les betteraves sont passées à la râpe, c'est-à-dire qu'on les place dans un auget, où elles sont mécaniquement poussées sur un cylindre armé de dents qui les réduit en une pulpe assez fine pour que toutes les cellules qui renferment le jus soient déchirées.

La pulpe reçue, à l'état à peu près liquide, dans une auge, est introduite dans des sacs de laine que l'on soumet à l'action de la presse hydraulique.

On procède maintenant à l'extraction du jus par diffusion, c'est-à-dire par le lavage méthodique des tranches minces de betteraves par des jus précédemment extraits et portés à une chaleur élevée, puis par de l'eau pure. Cette méthode a l'avantage d'extraire de la betterave presque tout le sucre qu'elle contient.

Le jus de betterave ou de canne, recueilli dans de grands réservoirs, subit ensuite une préparation, analogue pour ces deux matières, dont nous nous contenterons d'indiquer les grandes lignes.

Épuration des jus sucrés. — Les jus sucrés se traitent par la *carbonatation*, opération consistant à les presque saturer de chaux, les porter à l'ébullition dans des chaudières à serpentins de vapeur, ensuite à précipiter la chaux au moyen de l'acide carbonique. La liqueur claire est décantée dans un bac, tandis que les matières troubles sont soumises à l'action d'un filtre-presse pour en extraire tout le jus utilisable.

On procède ensuite à la seconde carbonatation en ajoutant successivement de la chaux et de l'acide carbonique, afin d'épuiser peu à peu le liquide de toutes les substances putrescibles. Puis on le fait bouillir pour en chasser l'excès d'acide carbonique, et on le passe à deux reprises sur des filtres chargés de noir animal en grains.

On a employé des agents de déchaulage plus énergiques que l'acide carbonique ; ce sont l'acide oxalique, l'acide phosphorique et le phosphate d'ammoniaque.

On a préconisé aussi le sulfate de magnésie, l'acide fluorhydrique et l'acide sulfureux, pour décolorer les jus.

Concentration des jus sucrés. — Les jus sucrés épurés sont soumis à une première concentration au moyen d'un appareil dénommé *triple-effet* et composé d'un certain nombre de caisses ou chaudières traversées par de nombreux tubes en cuivre de faible diamètre, dans lesquels circulent les jus.

Sous l'action de la chaleur, de leur circulation et d'un vide relatif produit par intermittence par la condensation des vapeurs, une évaporation rapide est obtenue et les jus ne tardent pas à se transformer en un sirop épais.

Cuite. — Le sirop est ensuite l'objet d'une condensation plus intense dans de grandes chaudières traversées par un serpentin de vapeur. On commence par placer peu de sirop dans l'appareil. Quand sa condensation est assez forte, la masse se trouble et l'on voit apparaître une grande quantité de petits cristaux. Le cuiseur doit développer la production de ces cristaux par l'introduction graduelle de sirop, de façon que, l'opération terminée, la masse renferme le plus de cristaux et la moindre quantité de sirop possible.

Turbinage. — Au sortir de la chaudière, les cristaux de sucre sont l'objet d'un turbinage énergique ayant pour effet de les séparer du sirop auquel ils sont encore mélangés.

Pour obtenir des cristaux plus blancs on procède souvent à une opération dé-

nommée *clairçage* qui consiste à faire passer dans la turbine où les cristaux sont retenus après l'expulsion du sirop, une petite quantité de vapeur d'eau ou de sirop léger qui, par le turbinage, traverse la masse et entraîne les parties sirupeuses qui pourraient s'y trouver encore.

Le sirop sortant de la turbine est employé dans de nouvelles cuites jusqu'à ce qu'il soit aussi épuisé que possible du sucre cristallisable qu'il renferme.

Lorsque le sirop est entièrement épuisé, il forme la *mélasse*, employée en distillerie à la production de l'alcool ou pour l'alimentation du bétail.

Raffinage. — Les sucres bruts, tels qu'ils sont produits par les fabriques, contiennent des impuretés diverses : matières colorantes, mélasse, principes gommeux, matières azotées, substances étrangères introduites par la fabrication ou accidentellement.

Pour obtenir le sucre à son plus haut état de pureté, on lui fait subir l'opération du raffinage qui s'effectue et se divise de la façon suivante :

Le sucre brut, extrait avec un soin méticuleux des sacs et des barriques par le *dépotage*, puis par le *dégraissage* qui consiste à laver tous les récipients en ayant contenu, est placé avec de l'eau dans une chaudière en cuivre, munie d'un serpentin de vapeur qui échauffe le liquide tandis qu'il est fortement agité. On ajoute au liquide un peu de chaux hydratée destinée à éviter la transformation partielle du sucre en glucose. Lorsque *la fonte*, conduite progressivement, est parfaitement opérée, on ajoute au liquide du noir animal fin, et un produit albumineux, qui était autrefois du sang, préalablement battu et mélangé de 4 à 5 fois son poids d'eau.

Le tout est vigoureusement brassé par un agitateur à axe vertical, et porté à l'ébullition. L'albumine se dissout d'abord, puis, en se coagulant quand l'ébullition arrive, entraîne les substances étrangères en suspension dans le liquide qui forment alors ce qu'on nomme les écumes. Le noir animal opère en même temps la clarification en s'emparant des matières colorantes renfermées dans le sucre brut.

Dans le procédé Boivin et Rousseau, on a remplacé le noir et le sang par de la chaux caustique qui produisait dans le sirop un composé spécial : le sucrate d'hydro-carbonate de chaux, ayant à peu près les mêmes propriétés.

Ce procédé avait cependant l'inconvénient de débarrasser incomplètement le sucre de quelques matières qui en rendent une certaine proportion incristallisable, aussi n'a-t-il pas été généralement adopté.

Le procédé Lagrange parvient plus complètement à l'élimination de ces corps. Il consiste à purifier d'abord le sucre brut par un turbinage et à traiter sa solution par le phosphate d'ammoniaque et la baryte caustique hydratée.

La *clarification* et la *décoloration* effectuées par l'un des trois procédés que nous venons d'indiquer, on opère la *filtration* qui a lieu en deux fois.

La première filtration consiste à faire passer le sirop dans des sacs en feutre ou en coton pelucheux, renfermant du noir animal.

Le sirop subit ensuite une concentration par la chaleur, après laquelle on opère la deuxième filtration dans les filtres à noir en grains.

Ces appareils, généralement de 1 m. 20 de diamètre et de 11 mètres de hauteur, renferment 108 hectolitres de noir en grains. Une grande raffinerie en comporte jusqu'à vingt-cinq.

Le sirop, ayant traversé le noir, arrive complètement décoloré dans le double fond de l'appareil et s'écoule parfaitement limpide, dans un réservoir.

Il ne reste plus qu'à effectuer *l'évaporation* dans des appareils spéciaux dits « à triple effet, », la *cuite* et la mise en formes.

Les chaudières à cuire en grains, dans lesquelles se fait la concentration des sirops décolorés, sont des chaudières à cuire dans le vide. La cuite s'y effectue rapidement, en deux heures environ, à l'aide d'un serpentin faisant circuler la vapeur dans la masse. Ces chaudières peuvent cuire à la fois 13,000 kilogrammes de sucre et même bien davantage.

C'est pendant l'opération de la cuite qu'a lieu l'azurage, obtenu en ajoutant une légère qualité d'outremer.

Quand le sirop est arrivé au degré de concentration voulue, on le fait couler, en ouvrant une soupape de vidange, dans le réchauffoir, vaste réservoir qu'un courant de vapeur traverse, où il se refroidit légèrement et où la *cristallisation* commence. Pour éviter la prise en bloc, le sirop est constamment remué dans le réchauffoir. Ce *mouvage* a lieu au moyen de râteaux et même de pelles, à l'aide desquelles on jette le sirop contre l'un des bords élevés du réservoir. Ce battage permet d'obtenir des sucres légers.

Dès que la cristallisation est suffisamment avancée on procède à l'*empli* des formes.

A l'aide de puiseurs, grandes cuillères hémisphériques en cuivre, le sucre est puisé

dans le réchauffoir et versé dans des bassines dénommées becs-de-corbin, munies de deux poignées, à l'aide desquelles les ouvriers versent le sirop dans les formes.

Ces formes, en tôle, zinc ou papier mâché, sont recouvertes d'une peinture vitreuse et ont naturellement la forme du pain de sucre qu'elles doivent mouler. Leur pointe, posée en bas, est percée d'un trou, obturé par un tampon de liège ou un fausset. Lorsque les formes sont remplies on procède à *l'opalage*, qui consiste à remuer énergiquement les cristaux en formation, à l'aide de couteaux en bois de hêtre, pour les empêcher d'adhérer aux parois, ce qui donnerait au sucre une teinte fauve, et pour assurer une cristallisation uniforme.

Après avoir passé six à douze heures dans la pièce dénommée empli, où a eu lieu leur remplisage et où une chaleur de 30 à 35 degrés est constamment maintenue, les formes sont montées aux greniers.

Là, on enlève le tampon ou le fausset qui obture la pointe, et à l'aide d'une maille, longue et forte alène, le pain est percé dans toute sa longueur, dans le sens de son axe, et la forme est placée, la pointe en bas, dans un lit de pains où il s'égoutte.

On laisse ainsi *purger* le sucre dans les greniers, sur les lits de pains, pendant six à sept jours. Il prend une teinte blonde et se sèche en partie. Pendant ce séjour, un pain de 15 à 16 kil. laisse échapper de 4 à 5 kilog. de sirop, dit sirop vert.

Le pain de sucre, arrivé à ce point, est nommé sucre vert égoutté.

On n'a plus alors qu'à lui faire subir le *clairçage* et l'*étuvage*

Le clairçage a pour but d'extraire de la masse du pain le sucre incristallisable ou mélasse qu'il renferme encore. Cette opération, basée sur ce principe que l'eau saturée d'une certaine substance ne peut plus en dissoudre, mais peut encore dissoudre une autre substance, s'effectue ainsi : on prépare une dissolution de sucre blanc jusqu'à saturation, et cette dissolution dénommée *clairce* est versée, par quantité d'un litre environ sur la base retournée du pain, creusée en entonnoir par l'écoulement des sirops. La clairce pénètre rapidement la masse du pain et s'écoule par sa pointe en entraînant le sucre incristallisable. Trois ou quatre clairçages sont nécessaires pour débarrasser le pain du sirop qu'il renferme. Le sucre, après ces opérations qui durent de six à huit jours, est parfaitement blanc.

La cristallisation en pains, telle que nous venons de l'indiquer, est remplacée parfois par le *turbinage* qui provoque la séparation du sucre cristallisé et de la mélasse qu'il renferme, par l'action de la force centrifuge, au moyen d'une rotation énergique.

Lorsque le clairçage a été opéré, la base des pains est égalisée, c'est ce qu'on appelle le plamotage; puis ils sont alternativement placés, à plusieurs reprises, sur leur base et sur leur pointe de façon à bien répartir dans la masse ce qui peut rester de la clairce. Au bout de deux ou trois jours, on lève les formes, le sucre reste alors exposé à l'air environ vingt-quatre heures, garanti cependant des poussières à l'aide d'une enveloppe de papier. Puis on le porte à l'étuve, chauffée au moyen de serpentins de vapeur jusqu'à 50°. L'étuvage dure de six à douze jours. Les pains sont ensuite enveloppés et prêts à livrer à la consommation.

Les différents sirops produits par l'égouttage et le clairçage servent à fabriquer également des pains; mais comme ils sont plus chargés en impuretés, ils doivent subir des procédés de purification plus énergiques, qui consistent en clairçage forcé et en égouttage forcé, obtenus au moyen de pompes aspirantes appelées sucettes, sans l'action desquelles l'étuvage serait impuissant à sécher ces pains.

En dehors des procédés, en quelque sorte génériques, que nous venons d'indiquer, on emploie diverses méthodes de purification des mélasses et de raffinage. C'est ainsi que la strontiane est substituée à la chaux dans la clarification, et que la mélasse fournit un rendement plus considérable en sucre, lorsqu'avant le raffinage, elle a été débarrassée, par voie d'osmose, d'une partie des sels qui entravent sa cristallisation.

Depuis quelques années, on raffine également du sucre en plaquettes au moyen de turbines centrifuges, ce qui permet aux casseurs de sucre de le débiter en morceaux, avec moins de déchets.

Ces cubes ou tablettes peuvent être directement produits par les fabricants de sucre mêmes car, pour obtenir le sucre raffiné sous cette forme, il n'est pas besoin du matériel encombrant nécessité par la mise en pains. Le sucre brut clarifié et filtré, comme nous l'avons indiqué, est placé dans des moules en forme de tronc de pyramide où il subit l'opalage, puis il est clairé par un tur-

binage énergique, dans une atmosphère de vapeur qui facilite l'expulsion des sirops incristallisables. Dès que le sirop de purge qui jaillit de la turbine est parfaitement blanc, l'opération est terminée; les formes sont enlevées et, après quelques heures d'étuvage, les blocs de sucre sont prêts à être débités en morceaux réguliers et livrés à la consommation.

Cassage. — Le cassage à la main du sucre en pains est de moins en moins usité. Il avait l'inconvénient à la fois de prendre beaucoup de temps et d'occasionner un déchet important et de produire des morceaux irréguliers et sans apparence. On y a d'abord substitué le sciage; mais cette opération avait pour effet d'échauffer le sucre et d'ôter, aux parties qui ont été soumises à l'action de la scie, une fraction de leur pouvoir sucrant.

Pour obtenir des morceaux réguliers en même temps que non échauffés par la scie sur la plus grande partie de leur surface, on combine le sciage et le cassage mécanique. C'est-à-dire que les rondelles de sucre produites par la machine à scier ou scieuse, sont placées sur une lingoteuse et ensuite les lingots sur une casseuse qui les frappe à intervalles mesurés et détermine leur sectionnement en morceaux suffisamment réguliers.

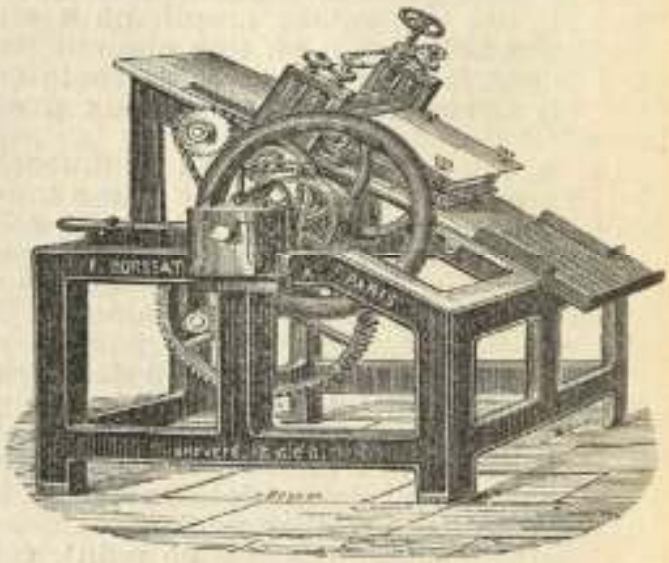
A l'aide de la *scieuse*, un seul ouvrier réduit 600 à 800 pains de sucre par jour en rondelles d'épaisseur variée; c'est la première opération. Au fur et à mesure que les rondelles sont produites, le même ouvrier les pose sur la seconde machine dite *lingoteuse*, laquelle ne nécessite aucun ouvrier conducteur; les lingots produits tombent sur une tablette, et de là, sont placés sur le tablier mobile d'un *cassoir*.

Cette machine casse les lingots mathématiquement. Il s'en construit de différentes grandeurs, occupant de trois à dix ouvrières et débitant depuis 1.500 jusqu'à 8.000 kilos de sucre cassé et rangé, par jour. Le travail se fait de la manière suivante : Une machine n° 3, par exemple, est desservie, premièrement, par deux ouvrières, dites *placeuses*, lesquelles placent les lingots et les alignent à l'entrée de la table de la machine. Une fois placés, ces lingots, suivant automatiquement leur marche, passent sous les couteaux ou cylindres qui leur impriment un trait de cassure tellement léger que les six autres ouvrières, dites *rangeuses*, peuvent saisir la pile de morceaux composant un lingot cassé et la placer, d'un seul mouvement, dans les caisses ou cartons d'emballage.

En bout des casseuses mécaniques les morceaux irréguliers, mal cassés, ou provenant des extrémités des lingots tombent dans une caisse ou dans un sac pour être vendus séparément.

Les poudres produites par le sciage ou provenant du broyage des petits déchets sont refondues ou bien classées par numéros au moyen d'un bluteur et vendues telles quelles.

Quand il s'agit des « plaquettes » dont il est question plus haut, on supprime la première opération du sciage en rondelles et l'on débite de suite les plaquettes en lingots, aussi en présence de cette économie de main-d'œuvre d'une part et



Lingoteuse.

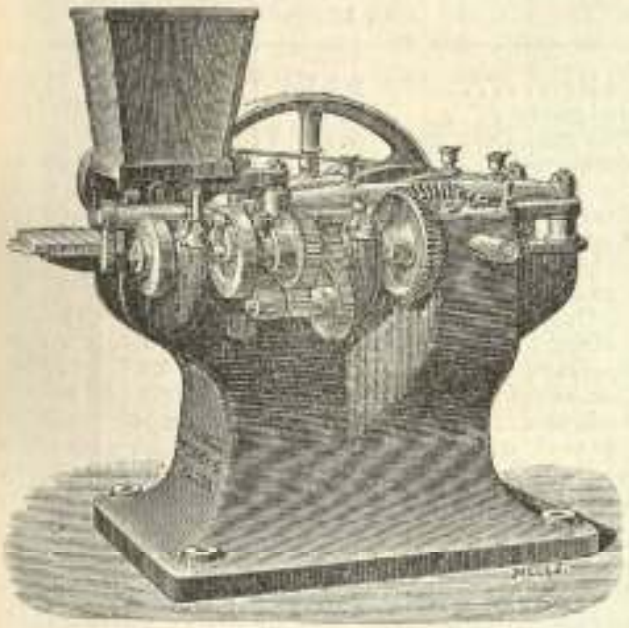
du plus grand nombre de morceaux réguliers obtenus, la forme antique des pains de sucre tend-elle à disparaître. Le sucre en pains n'est plus exigé d'ailleurs dans le public que par quelques vieux consommateurs qui ne se rendent pas compte que, cristallisé en plaquettes, en tablettes, moulé en lingots ou en pains c'est toujours la même qualité de denrée sauf peut-être l'aspect des morceaux qui diffèrent très légèrement d'un genre de morceaux à l'autre genre.

Moulage en lingots. — La forme carrée des plaquettes augmentant considérablement le rendement en morceaux réguliers c'était déjà un véritable progrès obtenu, mais le système n'est pas exempt encore de quelques inconvénients comme, par exemple, la production de poudres très fines, impalpables, qui, dans les casseries, se collent partout, jusque dans les vêtements et les

cheveux des ouvrières. La quantité de ces poudres est fort appréciable et constitue une perte sèche.

C'est dans le but de supprimer ces inconvénients que fut inventée la machine à mouler directement les sucres raffinés en lingots. Ce mode tout moderne d'élaboration (qu'il ne faut pas confondre avec l'agglomération des poudres et déchets) est, on peut le dire, le plus parfait comme économie et propreté.

Le sucre employé est pris de la même « cuite », soit pour en faire des plaquettes, soit pour le mouler en lingots (et même dans les grandes raffineries modernes on tend déjà à ne plus produire de plaquettes). La cuite ayant été faite en petits grains, ceux-ci sont séparés de la mélasse, dans des turbines ordinaires, et



Mouleuse.

le sucre obtenu, parfaitement pur et blanc, est versé dans la mouleuse qui rend immédiatement, à chaque coup de son piston, des lingots qui ont exactement les dimensions désirées pour les morceaux en vue. Il n'y a donc plus que deux opérations : moulage et cassage. Ici encore les machines à casser perfectionnées G. Cochot évitent les chutes ou déchets dans les bouts des lingots et viennent parfaire le procédé.

On est ainsi parvenu, à la fois, à une annulation presque complète du déchet produit autrefois par les opérations de délitage des pains coniques au moyen de la scieuse exclusivement employée, et à une économie considérable de main-d'œuvre et surtout de temps.

En résumé, voici le tableau des résultats obtenus par les trois systèmes dont nous avons parlé :

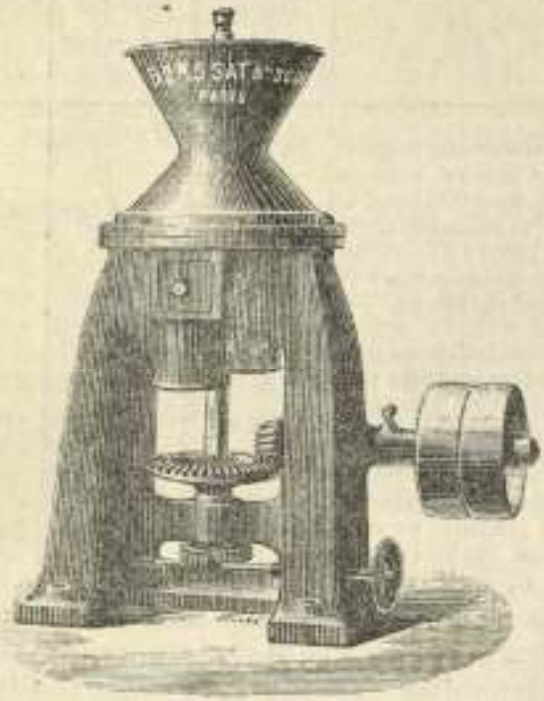
	Durée de l'Elaboration	Proportion de morceaux rangés	Irréguliers et déchets
1° Cristallisation en pains de sucre, sciage en rondelles débitées ensuite en lingots et cassage mécanique (4 opérations).	45 à 48 jours	45 0/0	55 0/0
2° Cristallisation en plaquettes, sciage des dites en lingots, cassage mécanique (3 opérat.).	3 à 5 jours	88 à 90 0/0	10 à 12 0/0
3° Moulage direct en lingots et cassage mécanique (2 opérations).	10 à 12 heures	99 à 100 0/0	1 0/0 à 0

Nous avons cru devoir entrer dans ces intéressants détails de fabrication et d'élaboration qui font voir combien l'on s'est préoccupé, durant ces dernières années, d'y apporter les suprêmes perfectionnements. C'est grâce à eux d'une part et à la suppression des hauts droits d'autre part, que le consommateur peut trouver, dans le commerce, à un prix raisonnable, ces boîtes de carton si commodes, contenant juste un kilogramme de sucre cassé en morceaux égaux et rangés, sans poudres ni déchets, en un mot irréprochable à tous les points de vue et fabriqué aussi hygiéniquement qu'économiquement.

Agglomération. — L'agglomération consiste à broyer tantôt des cristallisés non raffinés, tantôt les déchets de raffinés, afin de les utiliser dans des moulins spéciaux qui les réduisent en *semoules* avec une production négligeable de poudre fine. Ces semoules et poudres sont classées par un *blutoir* construit dans ce but, puis, de là, mélangées en proportions convenables, mouillées, malaxées dans un appareil breveté dénommé *mouilleur-mélangeur* et enfin versées sous forme de pâte dans la trémie de la *mouleuse*. Les lingots en résultant sont portés à l'étuve d'où ils sortent au bout de quelques heures pour être présentés au cassoir comme il est dit précédemment.

Après de longs tâtonnements on est arrivé enfin à obtenir que les lingots ag-

glomérés soient aussi consistants et aussi présentables que ceux provenant de la scie, moins cependant, la qualité supé-



Moulin à sucre.

rieure des purs raffinés soit cristallisés en plaquettes ou en pains, soit moulés en lingots comme nous l'avons vu.

Cuisson du sucre. — Le sucre est l'élément essentiel de la *confiserie* (Voir ce mot), qui, pour l'utiliser d'un plus grand nombre de manières, le fait cuire à des degrés différents, qui ont reçu les noms suivants:

Le *perlé*, qui se reconnaît en trempant une pointe de métal dans le sucre. Il se forme aussitôt une perle à son extrémité.

Le *soufflé*. En trempant un anneau dans le sucre à ce degré et en soufflant dans l'anneau, il se forme une bulle.

La *glu*. En prenant une petite quantité de sucre, que l'on passe vivement dans l'eau, il reste mou et gluant.

Le *boulé*. En procédant comme dessus, le sucre n'est plus gluant et peut se former en boule.

Le *cassé*. Le sucre, rapidement passé dans l'eau froide, se solidifie immédiatement et se casse comme du verre sous une certaine pression.

Le *caramel*. Le sucre prend alors une teinte brune plus ou moins foncée et répand une odeur de noisette.

Commerce. — Le sucre, sous ses diverses formes, est, après les céréales, l'un des articles donnant lieu aux transactions les plus considérables, et l'importance de sa consommation est susceptible de s'accroître encore largement, surtout si les charges fiscales qui le frappent dans de nombreux pays venaient à disparaître, car c'est un aliment respiratoire de très grande valeur, en même temps que d'une conservation et d'une assimilation facile.

L'intensité de la consommation du sucre, est très variable selon les pays et se trouve, à la fois, en rapport direct avec l'aisance des habitants et en rapport inverse avec l'impôt qui le frappe.

Voici le tableau de la consommation par tête, évaluée en raffiné, pour les principaux pays, en 1900, mis en regard des droits qui le frappaient à cette époque.

PAYS	Consommation annuelle p. tête en kilog.	Droit de consommation aux 100 k.	Droit de douane
Italie.....	2,51	70 15	19 85
Bulgarie	2,68	20 »	20 0/0 ad.val.
Roumanie....	3,19	15 »	20 »
Espagne.....	5,00	25 »	60 »
Portugal.....	5,23	8 33	8 33
Russie	5,27	27 77	45 49
Autriche.....	7,46	38 95	11 05
Belgique.....	9,46	51 13	5 11
France.....	11,76	60 »	10 »
Hollande.....	11,82	56 70	Néant
Allemagne...	12,33	25 »	25 »
Suède et Norwège...	14,18	16 33	29 54
Danemark....	19,50	55 60	125 10
Suisse	23,19	Néant	10 50
Etats-Unis...	27,12	Néant	Taxes diverses
Angleterre...	36,08	10 36	Néant

En France, la consommation du sucre raffiné atteint environ 500.000 tonnes au début du XX^e^ siècle. En Angleterre, pays non producteur, elle dépasse 1.500.000 tonnes, grâce aux avantages que trouvait le consommateur de ce pays dans la concurrence que se faisaient les états producteurs à son profit.

On évalue, à la même époque, la production mondiale à neuf millions de tonnes de sucre brut; dont six millions de tonnes de sucre de betterave et trois millions de sucre de canne.

Cette production totale qui était inférieure à trois millions de tonnes en 1870 a donc plus que triplé en trente ans.

Le sucre d'érable, consommé au Canada et dans les Etats-Unis ne figure dans la production totale que pour quelques milliers de tonnes.

La spéculation se livre, sur les sucres, à un jeu effréné, mais sans résultats pour le consommateur, par suite de la concentration en peu de mains de la direction du marché.

Le sucre brut est généralement vendu en sacs ou en barils. Il se présente en grains sous forme de cristaux ténus, et, lorsqu'il est bien pur, est souvent consommé tel quel. Une grande partie de l'Amérique ne consomme le sucre que sous la forme de sucre cristallisé, soit tout à fait blanc, soit d'une couleur jaune paille très peu sensible. Il est également consommé sous cette forme, pour une grande part, dans certains pays d'Europe, notamment en Angleterre.

La chocolaterie et la confiserie en emploient aussi beaucoup sous cette forme.

En dehors de son importance comme aliment direct, le sucre, grâce à ses propriétés antiputrides, est appliqué à la conservation des viandes (Voir *Salaisons*) et il constitue, en somme, la matière première de la fabrication de l'alcool.

La *cassonade*, ou sucre impur, d'une teinte variant du brun roux au jaune paille, n'est plus consommée que fort peu en France.

La *mélasse* n'est plus guère utilisée qu'en distillerie et dans la fabrication du *pain d'épices*.

Le sucre raffiné est vendu en pains ou en morceaux cassés ou coupés à la mécanique.

Les pains sont de diverses nuances suivant la provenance; les uns très blancs, d'autres azurés. D'autres sont paille, notamment ceux de Marseille, produits à l'aide de sucres de canne dont ils conservent un peu la saveur.

Quoique le sucre de canne et le sucre de betterave soient considérés comme substances isomères, c'est-à-dire chimiquement identiques, il semble cependant qu'il y ait une certaine différence entre eux, quelque complète que soit la purification du second.

Ainsi l'on emploie presque exclusivement, pour la préparation des vins mousseux, du candi de canne à sucre, les vins sucrés avec du candi de betterave, si pur soit-il, prenant toujours un arrière-goût désagréable. On constate la différence des deux sucres en saturant deux verres d'eau à poids égal de sucre de canne et de sucre de betterave, et en les conservant à l'abri d'une soucoupe. Au bout de quelques jours la deuxième solution dégage une légère odeur et possède un arrière-goût de betterave.

L'Epicerie se pourvoit de sucre raffiné en pains et de sucre cassé rangé en paquets de 1 et 5 kilogs et en caisses de 5 et 10 kilogs, directement chez les raffineurs ou les casseurs, ou indirectement chez les négociants en gros.

Le sucre brut, employé surtout pour le sucrage des vins, lui est fourni par les fabricants de sucre de betterave.

SUCRE CANDI. — On désigne ainsi le sucre cristallisé en prismes rhomboïdaux agglutinés.

Fabrication. — Le sucre candi, étant en cristaux assez volumineux dont la grosseur est déterminable, est le résultat d'une cristallisation lente; on l'obtient facilement en soumettant à l'étuve un sirop de sucre porté à un degré de cuite déterminé par l'expérience.

Ces degrés sont 40° Baumé pour les candis blancs, 40° 5/10 pour les candis paille et 41° pour les candis roux.

Les diverses qualités ou nuances du sucre candi: blanc d'alun, blond ou paille et roux, dépendent de celles du sucre qu'on emploie à le faire.

Le candi blanc s'obtient avec du sucre raffiné, le candi blond ou paille avec un mélange, parties égales, de sucre terré Havane et de l'Inde; le candi roux, avec la qualité de sucre brut dite quatrième ordinaire, ou du Brésil.

On fabrique beaucoup de sucre candi avec les sucres bruts de betterave, mais les produits ne peuvent avoir la saveur aussi agréable, ni l'odeur aromatique légère, propre aux produits de la canne. Les candis parfaitement blancs, préparés avec les sucres raffinés bien épurés, sont débarrassés de toute saveur et de toute odeur étrangères; ils offrent alors, quelle que soit la provenance de leur matière première, canne ou betterave, l'aspect et la saveur du sucre pur.

Le sucre de canne convient seul pour fabriquer le sucre candi destiné au sucrage du vin de champagne. C'est le candi paille-clair qu'on emploie à cet usage. Le léger arome agréable de ce sucre concourt à former le bouquet qui serait détérioré par le sucre brut de la betterave.

Voici comment on procède à la cristallisation du candi: Le sucre dissous dans l'eau est clarifié, filtré et soumis à la cuite, qui est effectuée de même façon que celle du raffinage ordinaire, mais un peu plus serrée. Le sirop cuit est versé dans un rafraîchissoir, et de là distribué immédiatement dans des cristallisoirs, sortes de terrines hémisphériques en cuivre rouge, régulièrement évasées pour que le pain de sucre candi en sorte aisément sans se rompre, et, en outre, percées de trous qui servent à tendre des fils dans leur intérieur, afin que les cristaux viennent s'y fixer. Lorsque les fils sont tendus, on entoure le cristallisoir avec des bandes de papier enduites de colle, afin d'achever de fermer les petites ouvertures

qui ne l'ont été qu'incomplètement par le fil. Les cristallisoirs sont portés dans une étuve chauffée à 60 degrés, pour que le sirop se refroidisse très lentement et qu'il s'évapore même encore un peu d'eau.

On maintient cette température pendant 72 à 76 heures, puis on laisse les choses dans cet état, la cristallisation dégageant assez de chaleur pour entretenir une température suffisante, et qui, graduellement abaissée, est encore de 35 à 40 degrés le douzième jour.

On doit, en tout cas, éviter avec soin tout mouvement brusque, choc, courant d'air, etc., qui pourraient troubler la formation régulière des cristaux.

Par le refroidissement très lent, les parties cristallines s'arrangent régulièrement, et les cristaux deviennent d'autant plus volumineux. Lorsque la cristallisation est achevée, les terrines sont retirées de l'étuve, la croûte qui les recouvre est rompue et on les fait égoutter en les inclinant au-dessus d'un canal qui conduit le sirop d'égout dans un réservoir spécial.

Pour retirer les pains, on plonge la partie extérieure des cristallisoirs dans l'eau bouillante, et alors le sucre s'en détache facilement. Après avoir été lochés, les pains sont desséchés dans une étuve ou chambre chauffée à 22 ou 25 degrés.

Le sucre candi a été connu avant le sucre raffiné à cristallisation confuse.

Commerce. — On connaît dans le commerce trois sortes de sucre candi: le **blanc, le paille et le roux.**

L'Épicerie débite régulièrement des sucres candi de ces trois qualités et nuances.

Elle s'en pourvoit parfois chez les fabricants spéciaux qui l'expédient en caisses de différentes grosseurs; mais comme cet article est devenu un produit de petite consommation, elle s'en pourvoit le plus souvent chez les négociants en droguerie.

SUCRE DE FÉCULE OU D'AMIDON. — (Voir *Glucose.*)

SUCRE DE FRUITS. — On désigne ainsi dans le commerce de l'Épicerie, non le sucre qu'il serait possible d'extraire de certains fruits, mais les sucres de canne ou de betterave parfumés avec différents jus de fruits tels que ceux des framboises, des groseilles, des cerises, etc., puis desséchés dans des étuves. (Voir *Confiserie.*)

SUCRE DE LAIT. — (Voir *Lactose.*)

SUCRE MASSÉ. — Nom de la *glucose* se présentant sous la forme solide par opposition au *sirop cristal*, dénomination de la glucose liquide.

SUCRE D'ORGE. — Sucre préparé primitivement avec le suc extrait de l'orge cuit et additionné d'un peu d'acide acétique, pour lui conserver sa transparence et l'empêcher d'être cassant.

On ne vend plus guère sous ce nom que du sucre souvent mélangé de glucose cuit, parfumé et coloré.

On le fait cuire au petit cassé en y ajoutant du vinaigre ou du jus de citron concentré. Il est ensuite coulé sur un marbre huilé et divisé en cylindres ou moitiés de cylindres allongés, à moins qu'on ne lui fasse prendre la forme de bonbons.

SUCRE DE POMME. — Autrefois le sucre de pomme était préparé avec le suc extrait de la pomme, c'est pourquoi cet article avait surtout acquis à Rouen, centre des pays où la pomme est cultivée, une renommée méritée.

Aujourd'hui le sucre de pomme est préparé à peu près de la même façon que le *sucre d'orge*. La seule différence est que l'on emploie des sucres parfaitement blancs et qu'on les parfume soit avec de l'essence de pommes, soit avec une combinaison de produits chimiques qui synthétisent ce parfum.

SUIF. — Graisse des animaux de boucherie.

Le suif a la composition générale des corps gras, c'est-à-dire qu'il est formé, en proportion variable, de stéarine, de margarine et d'oléine.

Le suif, tel qu'on l'extrait par dissection des animaux de boucherie, c'est-à-dire *en branches*, est très impur. Il est réparti en couches sous les mailles légères du tissu adipeux. Pour le purifier on le hache, afin de rompre les substances membraneuses, on le lave pour le débarrasser du sang, et on le fait fondre à feu doux dans des chaudières. Sous l'action de la chaleur, le suif se liquéfie et se sépare des membranes qui montent en partie à la surface d'où on les enlève à l'aide d'écumoires ; puis le suif bien liquide est versé au travers d'un tamis dans des vases, en forme de cônes tronqués, où il se solidifie en refroidissant. C'est sous cette forme qu'on le trouve dans le commerce, sous le nom de *suif en pains*.

Ce suif est encore impur, aussi pour l'appliquer à la fabrication des chandelles on le fait fondre à nouveau en y ajoutant de l'acide sulfurique étendu d'eau,

et l'on prolonge la fusion jusqu'à ce que l'acide ait détruit toutes les mailles du tissu adipeux.

On emploie également d'autres procédés de purification, après lesquels le suif est appliqué à la fabrication des chandelles ou à la stéarinerie. (Voir *Bougies*, *Chandelles* et *Stéarine.*)

Le suif des ruminants, frais et de belle qualité, a reçu, depuis l'invention de Mège-Mouriès une autre application ; il est la base de la fabrication de l'oléomargarine. (Voir *Margarine.*)

On extrait également du suif de tous les os, frais ou cuits, même des os dits de travail, dont les extrémités non utilisables par l'industrie sont les plus riches en suif. Tous les os à traiter sont concassés, puis mis dans une chaudière où ils sont recouverts d'eau et soumis à l'ébullition. La graisse monte à la surface de l'eau et est recueillie peu à peu. Cette graisse est le *suif d'os* ou petit suif qui renferme une certaine proportion de gélatine, ce qui l'empêche d'être employé à la préparation des chandelles. Il est utilisé par la savonnerie et pour le graissage des roues, des machines, ainsi que pour la préparation des cuirs.

Dans ce dernier cas, il doit être soumis au préalable à une évaporation par la chaleur, car il contient beaucoup d'eau ce qui le rendrait impropre à cette destination.

Le petit suif est d'un blanc grisâtre ; quelquefois même il est brun.

Commerce. — Le commerce des suifs est considérable en tant que matière première pour la fabrication des margarines et autres graisses alimentaires, ainsi que pour diverses industries : la stéarinerie, la savonnerie et la fabrication des chandelles.

Le commerce de l'Epicerie ne débite des suifs proprement dits que sous forme de *chandelles* ; mais il débite une foule de produits dans la fabrication desquelles entre le suif.

SUIF VEGETAL. — Produit extrait des baies de l'arbre à suif originaire de la Chine qui croît spontanément dans plusieurs de ses provinces. Ce végétal aux branches noueuses, porte un feuillage épais d'un vert foncé qui passe ensuite au rougeâtre. Le fruit de cet arbre, de la grosseur d'un marron, renferme trois semences sphériques qui ont l'odeur et les apparences du suif.

Les Chinois se contentent d'extraire la matière grasse de ces baies par ébullition dans l'eau et ils en fabriquent des chandelles, dont la mèche est formée d'une petite baguette de bois, et qui répandent autant de fumée que de clarté.

Industriellement préparé, le suif végétal donne une belle lumière sans fumée, et il peut être avantageusement employé au graissage des machines.

SULFATAGE. — On désigne sous ce nom l'emploi du sulfate de cuivre pour le traitement des maladies de la vigne. (Voir *Bouillies.*)

SULFATE. — Combinaison de l'acide sulfurique avec une base.

Les sulfates sont nombreux. La droguerie pharmaceutique vend en grande quantité le sulfate de soude et le sulfate de magnésie, purgatifs légers.

L'Epicerie s'occupe particulièrement du sulfate de cuivre et du sulfate de fer.

Sulfate de cuivre. — Le sulfate de cuivre, couramment dénommé vitriol bleu ou couperose bleue se présente sous forme de cristaux bleus, d'une densité de 2,19, soluble dans l'eau froide mais surtout dans l'eau chaude. Exposé à l'air, il perd peu à peu son eau de cristallisation, s'effleurit, devient opaque et prend une teinte verdâtre.

Lorsqu'il est pur et bien cristallisé, le sulfate de cuivre est d'une teinte bleue absolue ; mais il est fréquemment mélangé de sulfate de fer qui lui donne une teinte verte.

Le sulfate de cuivre est employé dans la teinture en noir, la fabrication de l'encre et de certaines couleurs vertes et bleues. On l'emploie pour rendre les bois, les bâches, etc., imperméables à l'eau.

Enfin le sulfate de cuivre est employé pour le *sulfatage* de vigne et le chaulage des grains.

L'Epicerie, dans les campagnes, en débite pour ces usages.

Sulfate de fer. — Le sulfate de fer dénommé couramment vitriol vert ou couperose verte se présente en cristaux prismatiques rhomboïdaux d'une couleur légèrement verdâtre. Il est soluble dans l'eau froide, mais surtout dans l'eau chaude et insoluble dans l'alcool. On le dénomme aussi sulfate ferreux (sulfate de protoxyde de fer).

Exposé à l'air il se recouvre d'une couche pulvérulente qui est le sulfate ferrique (sulfate de sesquioxyde de fer).

Le sulfate de fer est un mordant employé en teinture ; il entre dans la fabrication de certaines encres et sert dans les arts pour la préparation de couleurs et de l'acide sulfurique.

On l'extrait des schistes pyriteux par le grillage ; on le soumet à une dissolution, puis à la cristallisation.

L'Epicerie ne vend guère le sulfate de fer, à moins qu'elle ne tienne en même temps la couleur.

SULFURE. — Composé formé de soufre et d'un autre corps, généralement un métal.

Un grand nombre de sulfures sont employés industriellement. Beaucoup sont utilisés dans la peinture. Tels sont, notamment, le *cinabre* (sulfure de mercure) qui est d'un beau rouge ; le *réalgar* et l'*orpiment* (sulfure d'arsenic) l'un rouge et l'autre jaune ; le sulfure de cadmium est jaune serin ; le sulfure de manganèse est couleur chair ; le sulfure d'antimoine naturel est noir, mais on l'obtient aussi de couleur orangé.

L'Epicerie ne s'occupe de la vente des sulfures que lorsqu'elle se livre au commerce des couleurs.

SULFUREUX (Acide). — Acide qui se produit par la combinaison de l'oxygène et du soufre, lorsqu'on enflamme des allumettes ou une mèche soufrée par exemple.

A la température ordinaire, l'acide sulfureux (SO^2) est à l'état gazeux, mais il est facilement liquéfiable sous une pression atmosphérique ou par une réfrigération un peu vive. L'acide sulfureux liquide, mis au contact de l'air, dégage aussitôt des vapeurs et il détermine ainsi un abaissement de température considérable des corps ambiants. C'est ainsi qu'il suffit d'en verser quelques gouttes sur la boule d'un thermomètre pour congeler immédiatement le mercure.

Aussi emploie-t-on cette propriété pour la production du froid dans les machines réfrigérantes ou la fabrication de la glace.

L'acide sulfureux possède la propriété de décolorer les matières organiques sans les attaquer, aussi est-il préféré pour cet usage, dans l'industrie, au chlore qui les corrode. Les couleurs ne sont pas complètement détruites par l'acide sulfureux, car elles peuvent parfois être reviviflées par un réactif alcalin.

L'air saturé d'acide sulfureux est impropre à la combustion et à la fermentation. C'est pourquoi, dans les feux de cheminée, on détermine la production de ce gaz en brûlant du soufre à l'ouverture de la cheminée. La plupart des liquides extincteurs d'incendie sont à base d'acide sulfureux.

C'est en vertu de la même propriété qu'on introduit cet acide dans le vin soit en brûlant une mèche soufrée à l'intérieur de tonneaux en vidange soit sous forme de sulfate de potasse. L'acide sulfureux sature l'air et le liquide et arrête ainsi toute fermentation.

La médecine l'emploie à l'extérieur sous forme de bains sulfurés, pour combattre les maladies microbiennes, particulièrement celles de la peau.

SULFURIQUE (Acide). — L'acide sulfurique (SO^3) est un corps composé de soufre et d'oxygène comme l'acide sulfureux, mais comportant une proportion plus forte d'oxygène. L'acide sulfurique anhydre, c'est-à-dire absolument pur, ne se prépare que dans les laboratoires. Il a, en effet, une telle affinité pour l'eau qu'il est très difficile de l'empêcher d'absorber l'humidité de l'air pendant sa préparation.

L'acide sulfurique anhydre se cristallise en belles aiguilles blanches très déliées; il fond à 18° et se volatilise à 35°. Ce n'est point sous cette forme un acide énergique; mais dès qu'il renferme une certaine proportion d'eau il devient un acide violent.

Projeté dans l'eau par petite quantité, il s'en sature avec une telle énergie qu'il fait entendre un bruissement semblable à celui d'un fer rouge plongé dans ce liquide.

L'acide sulfurique, hydraté, c'est-à-dire tel qu'on le rencontre dans le commerce, est un liquide huileux, incolore, inodore, lourd et dégageant des vapeurs à la température ordinaire. Sa densité, lorsqu'il ne contient qu'un équivalent d'eau, est 1.847, il marque alors 66° à l'aréomètre Baumé; il se solidifie à — 35° et bout à 327°. Exposé à l'air, il en absorbe l'humidité au point de doubler de volume en quelques jours.

Comme l'acide sulfurique était primitivement préparé avec le sulfate de cuivre dénommé vitriol vert, on lui a donné le nom d'*huile de vitriol*, qui lui est conservé dans le commerce.

Lorsqu'on ajoute à de l'acide sulfurique concentré une partie en poids d'eau pour quatre parties d'acide, on détermine une élévation de température qui peut atteindre 100°. Le mélange, une fois refroidi, représente un volume beaucoup moindre que celui qu'occupaient l'eau et l'acide avant leur association.

L'acide sulfurique du commerce est généralement à 52° ou 53°. Il est employé en grandes quantités par les arts et l'in-

dustrie. L'économie domestique l'utilise également pour le nettoyage énergique des poteries ou de la porcelaine.

L'acide sulfurique est débité sous le nom de vitriol par un assez grand nombre de maisons d'épicerie, mais plus spécialement par celles qui tiennent la couleur.

Certaines maisons l'emploient pour préparer l'eau de cuivre qu'elles débitent à leur clientèle; mais cet acide ne vaut pas, pour cette préparation, l'*acide oxalique*. (Voir ce mot.)

SULTAN. — Sorte de raisin de *Corinthe* de qualité très supérieure, de couleur jaune pâle et sans pépins, employé pour les gâteaux et pâtisseries.

Ces raisins sont également dénommés, dans le commerce des fruits secs, *sultanines*.

SUMAC. — Genre d'arbres et d'arbrisseaux de la famille des térébinthacées dont les espèces nombreuses croissent dans les régions chaudes ou tempérées. On prépare avec les feuilles, fleurs et graines de ces plantes une poudre également dénommée sumac, qui est employée par la teinturerie et dans la tannerie.

Le sumac le plus estimé vient de Sicile ou d'Espagne.

Ce produit n'est débité que par les maisons d'épicerie qui tiennent la couleur.

SURENCHÈRE. — A la suite d'une adjudication, il est possible d'offrir, dans un laps de temps déterminé et sous condition d'un minimum de suroffre, une enchère nouvelle au-dessus du prix de vente.

Surenchère du sixième. — La surenchère du sixième doit être faite dans les huit jours de l'adjudication. Toute personne qualifiée pour se porter adjudicataire peut surenchérir.

Surenchère du dixième. — Il est possible de présenter une surenchère du dixième seulement, dans les cas de vente après faillite ou dans ceux d'aliénation volontaire.

Après faillite tout le monde, sauf le failli lui-même, a droit de procéder à cette surenchère. Elle doit avoir lieu dans un délai de quinze jours. Après adjudication pour aliénation volontaire, la surenchère du dixième ne peut être portée que par un des créanciers privilégiés du vendeur, en vertu d'une créance antérieure à la vente. Il faut qu'inscription ait été prise et que le surenchérisseur n'ait été partie au contrat d'aliénation ni comme vendeur ni comme adjudicataire. Enfin il doit être fourni caution. Cette surenchère du dixième après aliénation volontaire peut être effectuée dans un délai de quarante jours.

SURMOUT. — Vin retiré de la cuve avant la fermentation.

SURPRIME. — En matière d'assurances maritimes, de même qu'il peut y avoir lieu à réduire dans certains cas le taux de la prime, c'est-à-dire à déduire une ristourne, dans d'autres cas, il peut y avoir lieu à augmentation de la prime.

SURTAXE. — Taxe nouvelle établie sur un objet déjà imposé.

Dans la plupart des cas d'établissement de surtaxes, soit sur des droits intérieurs soit même de droits de douane, il est procédé à des recensements chez les détenteurs et vendeurs des produits surtaxés.

SYNDIC. — Qui est chargé de veiller aux intérêts d'un corps constitué, d'une association, d'une corporation ou d'une communauté quelconque.

Lorsque les *corporations* (Voir ce mot) étaient organisées et fermées, les syndics étaient chargés non seulement de la gestion des affaires, mais encore de la police intérieure.

Dans les faillites ou liquidations judiciaires, les mandataires des créanciers désignés par le tribunal et chargés de commencer les opérations, ainsi que ceux qui, désignés par les créanciers, succèdent aux premiers dans ces fonctions, portent le nom de syndics de faillite. (Voir *Faillite.*)

SYNDICAT. — Association de personnes exerçant une même profession ou des professions similaires.

Les syndicats sont régis par la loi du 21 mai 1884 qui ne reconnaît leur existence légale que moyennant l'exécution des formalités prescrites par l'article 4 dans les termes suivants:

« Les fondateurs de tout syndicat professionnel devront déposer les statuts et les noms de ceux qui, à un titre quelconque, sont chargés de l'administration ou de la direction. Ce dépôt a lieu à la mairie de la localité où le syndicat est établi, et à Paris à la préfecture de la Seine. Il doit être renouvelé à chaque changement de la direction et toutes les fois qu'une modification est introduite dans les statuts. Communication des statuts doit être donnée, par le maire de la com-

mune, ou par le préfet de la Seine s'il s'agit d'un syndicat établi à Paris, au Procureur de la République. Les membres de tout syndicat professionnel chargés de l'administration ou de la direction de ce syndicat doivent être Français et jouir de leurs droits civils. »

Le mot Syndicat désigne généralement la totalité des syndiqués et le nom *Chambre syndicale*, le comité élu pour l'administration et la direction du Syndicat.

Les syndicats professionnels ont pour but: de resserrer les liens de confraternité entre les membres d'une même profession, de travailler à la prospérité morale et matérielle de la corporation et de défendre ses intérêts généraux.

Le commerce de l'Epicerie possède en France un assez grand nombre de syndicats qui se sont formés dans la plupart des grandes villes ainsi que dans certaines régions où les commerçants en épicerie ont jugé utile de s'unir pour la défense de leurs intérêts menacés.

Tous les syndicats d'épiciers français reçoivent gratuitement le journal *l'Epicier* (Voir ce mot), organe général de la corporation, et la plupart d'entre eux ont contracté pour chacun de leurs syndiqués un abonnement collectif.

Il leur est possible, d'ailleurs, d'y faire insérer gratuitement un extrait de leurs délibérations.

Les syndicats français et leurs adhérents peuvent ainsi être mis au courant de tous les événements susceptibles d'intéresser le commerce de l'Epicerie.

SYRACUSE (Vin de). — Le vin de Syracuse est un excellent vin blanc fumeux de nuance dorée et d'une force alcoolique de quinze degrés environ. Il est récolté en Sicile sur les coteaux environnant Syracuse.

L'Epicerie de luxe est généralement pourvue de vins de cette qualité.

SYSTEME METRIQUE. — Avant la création du système métrique il existait en France une infinité de mesures et de poids dont les dénominations, quelquefois semblables, s'appliquaient cependant, selon les contrées, à des dimensions très différentes.

Seules, deux mesures étaient fixées d'une façon absolue: c'étaient la toise et la livre poids de roi dont les étalons étaient précieusement conservés.

L'Assemblée constituante, par un décret du 8 mai 1790, résolut de créer un nouveau système de mesures aussi rationnel que possible. Pour cela, une commission fut instituée sous les auspices de l'Académie des Sciences. Elle eut d'abord à étudier la mesure initiale qui devait servir à l'édification de son système.

Jusque-là ces mesures initiales avaient été, la plupart du temps, basées sur la grandeur moyenne de certaines parties du corps humain. C'est ainsi qu'il a existé, et qu'il subsiste même encore, certaines mesures sous les dénominations suivantes: coudée, pied, main, pouce, etc.

Mais ces mesures initiales étant de nature absolument variable, partant arbitraire, on eut l'idée de chercher une mesure absolument invariable et qui pourrait être, au besoin, à nouveau déterminée, par le moyen de simples calculs, au cas où les étalons viendraient à disparaître.

Le décret du 8 mai 1790, avait même indiqué le choix, pour cette mesure initiale de longueur, du pendule simple battant la seconde, à la latitude moyenne de 45°, au niveau de la mer; mais la commission française, craignant que l'on éprouvât quelques difficultés à convertir à un système ainsi basé les nations dont le territoire ne se trouverait pas sous le 45e degré de latitude, préféra prendre pour unité de longueur une fraction du méridien terrestre.

Nous n'entrerons pas ici dans le détail des opérations scientifiques nécessitées par la mesure du méridien terrestre ni des difficultés qu'on y rencontra.

Il nous suffira de dire qu'aussitôt que les calculs furent faits et adoptés par le corps législatif, le 22 juin 1799 (4 Messidor an VII), une commission composée de Berthollet, Borda, Brisson, Lagrange, Laplace et Prony édifiait le système métrique sur ces données.

On sacrifia quelque peu à l'esprit de routine en cherchant à rapprocher, autant que possible, la nouvelle unité de mesure de l'ancienne c'est-à-dire la toise; c'est pourquoi, au lieu de prendre pour cette unité une fraction décimale exacte de la longueur du méridien terrestre, telle que la millionième ou la milliardième partie, on en choisit la quarante-millionième partie, ce qui équivalait à peu près à la moitié de la toise.

Malgré le soin apporté dans les calculs, il est bien évident, et cela a, du reste, été démontré depuis, que le mètre ainsi déterminé est encore une mesure arbitraire; mais ce qui fait la valeur du système métrique n'est pas tant la perfection de sa base que les règles qui déter-

minent les rapports entre elles des différentes unités secondaires.

L'unité des mesures de longueur étant déterminée, on décida que l'unité des mesures de surface serait représentée par une surface ayant un mètre de côté; l'unité des mesures de volume, par un cube également d'un mètre dans chaque sens; l'unité des mesures de capacité, par le litre, dont la contenance est équivalente à celle d'un décimètre cube; l'unité des poids, fut d'abord le gramme, qui est équivalent à la pesanteur dans le vide d'un centimètre cube d'eau distillée, à son maximum de densité; mais à la suite d'une conférence internationale tenue à Paris, le kilogramme (poids d'un décimètre cube d'eau) fut définitivement choisi.

Pour les monnaies, on suivit une méthode analogue et le franc fut déterminé par cinq grammes d'alliage de neuf parties d'argent pour une de cuivre.

L'économie du système métrique réside surtout dans la substitution aux anciens multiples, qui portaient des noms différents et avaient des rapports variables avec l'unité, de multiples portant le même nom que l'unité, simplement adjoint d'un préfixe indiquant, avec précision, le rapport de l'unité au multiple.

Pour déterminer le principe de ce rapport, deux systèmes de numération étaient en présence: le système décimal qui, basé sur le calcul d'après le nombre des doigts des mains, se compose de dix chiffres fondamentaux, répétés par séries, dans lesquelles chacun représente dix fois sa valeur dans la série inférieure; et le système duodécimal qui basé sur le nombre des phalanges des quatre principaux doigts de la main, se répète par séries de douze chiffres, dans lesquelles chacun représente douze fois sa valeur dans la série inférieure.

Quoique les multiples des anciennes mesures fussent presque tous basés sur le système duodécimal (douzaine, quarteron, grosse, etc., etc.), appliqué du reste avec bien des irrégularités, ce fut le système décimal qui prévalut.

Peut-être en faut-il chercher la cause dans ce fait que la numération écrite ne comportait que dix chiffres et qu'il eût fallu en créer deux autres en cas d'adoption de la méthode duodécimale.

Le système décimal étant adopté, on eut recours à une langue morte : le grec, pour créer les nouvelles dénominations des mesures, car, les anciennes mesures variant, on voulait éviter toute erreur et, de plus, il fallait que l'adoption générale de ce système par toutes les nations ne fût pas entravée par une question d'amour-propre national, comme en aurait suscité la désignation de ces mesures par des mots tirés du français par exemple.

Les préfixes adoptés furent naturellement les mots qui, en grec, représentent la valeur qu'ils devaient indiquer.

Ce sont, pour les multiples : déca (10), hecto (100), kilo (1.000), myria (10.000); et pour les divisions inférieures à l'unité ou sous-multiples : déci (1/10e), centi (1/100e), milli (1/1000e).

Les multiples et sous-multiples établis sur cette base suffisent à désigner toutes les mesures nouvelles.

Ces dénominations ne sont même pas toutes employées dans la pratique.

L'adoption du kilogramme comme mesure fondamentale internationale de poids a cependant fait varier un peu la parfaite unité du système, en ce qui concerne les mesures de masse.

Voici le tableau des mesures composant le système métrique décimal.

TABLEAU DES MESURES LÉGALES

Mesures de longueur

NOMS	VALEURS	Signes abréviatifs
Myriamètre...	Dix mille mètres.....	Mm
Kilomètre	Mille mètres.....	km.
Hectomètre ...	Cent mètres..	hm.
Décamètre. ...	Dix mètres.....	dam.
Mètre.....	Unité fondamentale ..	m.
Décimètre. ...	Dixième du mètre	dm.
Centimètre ...	Centième du mètre. ..	cm.
Millimètre....	Millième du mètre....	mm.

Mesures agraires

Hectare	Cent ares ou dix mille mètres carrés.....	ha.
Are	Cent mètres carrés...	a.
Centiare.....	Centième de l'are ou mètre carré.....	ca ou m^2

Mesures des bois

Décastère	Dix stères.	das.
Stère.....	Mètre cube	s ou m^3
Décistère	Dixième du stère.....	ds.

Mesures de masse ou de poids

Tonne.....	Mille kilogrammes....	t.
Quintal métrique. .	Cent kilogrammes	q.
Kilogramme.	Unité fondamentale...	kg.
Hectogramme.	Cent grammes.....	hg.
Décagramme .	Dix grammes.....	dag.
Gramme.....	Millième du kilog....	g.
Décigramme..	Dixième du gramme..	dg.
Centigramme .	Centième du gramme.	cg.
Milligramme..	Millième du gramme .	mg.

Mesures de capacité

Kilolitre.....	Mille litres.....	kl.
Hectolitre.....	Cent litres.....	hl.
Décalitre.....	Dix litres.....	dal.
Litre.....	Unité.....	l.

NOMS	VALEURS	Signes abréviatifs
Décilitre.....	Dixième du litre	dl.
Centilitre.....	Centième du litre.....	cl.
Millilitre.....	Millième du litre	ml.

Monnaies

Franc.....	5 gr. d'argent au titre légal.
Décime.....	Dixième du franc.
Centime.....	Centième du franc.

La loi française du 11 juillet 1903 a substitué aux étalons légaux du mètre et du kilogramme sanctionnés par la loi du 18 frimaire an VIII, les étalons prototypes du mètre international et du kilogramme international qui ont été adoptés par la Conférence générale des poids et mesures tenue à Paris en 1889, et qui sont déposés au pavillon de Breteuil, à Sèvres.

Il est regrettable que le système métrique ne soit pas appliqué d'une façon absolue dans toute la France.

De nos jours, les mesures agraires sont fort différentes dans certains pays à cause de la routine manifestée par le paysan français. Ainsi, on mesure encore le terrain par perches, par arpents, par journaux, qui sont loin d'avoir la même valeur dans tous les pays.

Il en est de même pour les mesures de capacité, surtout en ce qui concerne les liquides.

D'un autre côté le système métrique n'est encore admis officiellement que par un petit nombre de nations civilisées.

TABLEAUX RECLAME. — Les tableaux-réclame sont soumis aux droits de timbre de la façon suivante:

Les *tableaux sur papier*, que ce papier soit libre ou collé sur une matière quelconque: carton, toile, métal, etc., acquittent le droit au moyen du timbrage à l'extraordinaire ou par l'apposition de timbres mobiles de 0 fr. 06, 0 fr. 12, 0 fr. 18 ou 0 fr. 24 suivant la dimension.

Les tableaux imprimés sur *matière autre que le papier* sont, au point de vue de la loi fiscale, sujets à une déclaration au bureau de l'enregistrement et à un droit variant de 1 fr. à 2 fr. 50 par mètre carré selon la population de la ville dans laquelle ils sont affichés; il n'y a pas de subdivision inférieure à un mètre carré.

Ces droits sont applicables aussi bien aux tableaux exposés à l'intérieur d'un lieu public (salle de café ou buvette) ou bien à l'intérieur d'une boutique ordinaire et en vue de l'extérieur, qu'à ceux placés à l'extérieur même.

Exceptions. — Sont exceptés des taxes ci-dessus les tableaux, même placés à l'extérieur et indiquant que le produit dénommé est mis en vente, à la condition expresse qu'ils ne portent *aucune adresse*.

Cependant, pour certains produits, on tolère le nom de ville considéré comme indication de nature, pourvu qu'il n'ait pas l'apparence d'une adresse. Ainsi on tolérera sans timbre un tableau portant l'indication « Vinaigre Untel *d'*Orléans » ou « Anisette Untel *de* Bordeaux » alors que les mêmes tableaux seraient sujets au timbre si la préposition *de* était remplacée par *à*.

Ce sont là des subtilités dans lesquelles l'Administration se complaît et qui ont l'inconvénient de rendre difficile la compréhension de la loi, quand on n'a pas l'explication précise des tolérances qui en découlent.

TABLETTE. — Ce mot, diminutif de table, sert à désigner des rayons, généralement mobiles, disposés pour l'étalage.

Les tablettes sont aussi des blocs aplatis, carrés ou rectangulaires, de substances diverses, mais surtout alimentaires.

Les tablettes vendues par l'Epicerie sont les tablettes de chocolat, de bouillon, de lait, et les menues confiseries de même forme.

TACCA. — Genre de plantes, type de la famille des taccacées, qui croissent dans le sud de l'Asie et les régions tropicales de l'Océanie.

Les taccas ont un rhizome tubéreux un peu analogue comme forme à la racine du manioc et qui produit, comme elle, une fécule abondante accompagnée d'un suc vénéneux. Une préparation appropriée le débarrasse de ce suc, et la fécule produite est analogue à celle de la pomme de terre, mais elle est préférée par les indigènes à celle du sagou et de l'arrow-root.

Jusqu'à ce jour, la fécule du tacca n'est guère employée qu'en médecine et comme aliment analeptique.

Ce produit pourrait être fort intéressant pour le commerce de l'Epicerie.

TACITE RECONDUCTION. — Clause qui permet à un contrat, bail ou assurance, lorsqu'il est arrivé à terme, de se renouveler pour une même période, du moment où il n'est dénoncé par aucune des parties.

Il est certains baux qui contiennent cette clause; mais ce sont surtout les assurances qui la comportent. Il est donc extrêmement important, pour les assurés, désireux de rompre leur contrat, de le dénoncer dans les délais et les formes voulus. Car certaines sociétés, pour mieux enchaîner à elles les personnes avec lesquelles elles contractent, exigent soit la dénonciation par lettre recommandée (qui est toujours une précaution prudente) soit la dénonciation en personne ou par mandataire régulier, ou même par *acte authentique*.

TAFIA. — Spiritueux produit par la distillation des mélasses de la canne à sucre.

On confond souvent le tafia et le rhum;

ce dernier, produit par la distillation du jus de la canne ou vesou, qui contient tous les sucs de la canne, est plus fin, plus estimé; le tafia, au contraire, n'est que le produit distillé de la mélasse de la canne, c'est-à-dire des résidus de la fabrication du sucre, il est d'un arome moins délicat que le rhum. Toutefois, le tafia possède aussi des amateurs qui recherchent sa saveur spéciale prononcée.

Les tafias naturels peuvent être considérés comme des moins nocifs, et sont d'un prix peu élevé, aussi les marins l'emploient-ils de préférence, et l'administration militaire en fait des distributions aux troupes dans les colonies, et même en France, dans tous les cas où la consommation d'un tonique est jugée nécessaire.

Commerce. — Les tafias, expédiés le plus généralement dans nos ports, sont ceux de la Martinique et de la Guadeloupe. Ils sont achetés en quantité par les négociants en spiritueux, qui les emploient comme base de leurs coupages pour la préparation des rhums ordinaires.

Beaucoup de maisons d'épicerie, d'une certaine importance, reçoivent des tafias en-nature pour des opérations analogues, qu'elles effectuent elles-mêmes.

Dans certaines régions, le commerce de l'Epicerie débite également le tafia sous son nom véritable.

TALC. — Substance minérale d'un blanc nacré généralement lamelleuse, infusible au chalumeau, formée de silice, d'alumine et d'oxygène, friable et onctueuse au toucher.

Le talc se rencontre en petits lits ou filons dans les rochers de cristallisation ou dans le calcaire. On l'exploite dans les Pyrénées, les Alpes et les Apennins.

Cette substance est employée par la parfumerie, qui en prépare des poudres blanches, ou du rouge en le mélangeant de carmin. On s'en sert dans l'impression pour éviter les maculatures ou lustrer certains papiers. On en fait également usage pour enlever les taches des étoffes.

On en distingue deux variétés: le talc commun ou craie de Briançon qui se présente en masses, et le talc de Venise en feuillets verdâtres, transparents et flexibles. Ce dernier est le plus estimé.

L'Epicerie ancienne débitait couramment le talc de Venise. Ce produit n'est plus aujourd'hui débité que par les négociants en droguerie.

Le talc est employé également, vu son bon marché, pour additionner les savons de qualité inférieure. Dans la savonnerie, le talc est une matière absolument inerte, il ne sert qu'à donner du poids. L'addition de talc au savon, sans que mention en soit faite, constitue donc une tromperie.

Quelquefois on emploie des savons au talc pour le récurage. Ils n'ont généralement pas grande action.

TAMARIN. — Fruit du tamarinier, genre d'arbres de la famille des légumineuses croissant dans les pays chauds, particulièrement l'Afrique et l'Asie méridionale, et originaire de l'Inde. C'est un arbre de grande taille, à tige recouverte d'une écorce brune et se divisant en rameaux portant des feuilles paripennées et glabres. Les fleurs, d'un jaune verdâtre, assez grandes et réunies en grappes terminales, donnent naissance à un fruit ou gousse brun, long, épais et un peu recourbé, contenant une pulpe acidule rouge ou rosée, au sein de laquelle se trouvent quelques graines brunes. Cette pulpe nourrissante possède en même temps une action laxative.

Branche florifère et fructifère de Tamarinier.

Les fruits sont consommés en nature dans les pays de production; dans l'Inde et aux Antilles on en prépare des sorbets, des confitures, etc. Les Hollandais en préparent une sorte de bière. Dans l'Inde, on fait subir une légère cuisson à la pulpe qui est expédiée ensuite sous une forme

pâteuse en Europe, où la pharmacie la vend comme laxatif. Elle possède ainsi une saveur aigrelette sucrée, une couleur rouge foncée et est un peu astringente.

Les fleurs du tamarinier sont également employées en médecine contre les obstructions du foie et de la rate; les Arabes utilisent ses feuilles comme vermifuge; son bois est recherché pour les constructions et son écorce laisse exsuder, dans certaines circonstances, un suc gommeux et sucré ayant beaucoup d'analogie avec la manne.

Les conserves de tamarin importées en France ne sont guère employées qu'en pharmacie comme base de tisanes rafraîchissantes. Ce fruit serait de nature cependant à intéresser le commerce de l'Epicerie, ne serait-ce que sous la forme de confitures.

TAMIER ou TAMINIER. — Genre de plantes grimpantes de la famille des dioscorées qui croît dans les régions tempérées de l'Asie et a été importé en Europe comme plante d'agrément.

Les rhizomes du tamier contiennent une fécule susceptible de servir à l'alimentation, lorsqu'on les débarrasse du suc âcre et visqueux qu'ils renferment.

Jusqu'à ce jour, les produits du tamier n'ont guère été employés qu'à l'état frais par les herboristes qui les débitent pour en faire des cataplasmes ayant une vertu spéciale.

TAMIS. — Instrument formé d'un tissu tendu dans un cercle formant rebord, et servant à passer les matières pulvérulentes, dont on veut extraire les

Tamis.

parties moins fines, ou les liquides pour les débarrasser de certaines impuretés.

Les tamis sont généralement en crin ou en soie; on en fait également en tôle perforée.

Qu'ils soient employés mécaniquement ou à la main, il doit leur être imprimé un mouvement alternatif saccadé afin d'empêcher l'obstruction des ouvertures et de faciliter le passage des substances susceptibles de traverser les mailles.

L'Epicerie s'en sert pour le passage (tamisage) du sucre en poudre, de différentes autres matières pulvérulentes et de certains sirops et liquides.

TANIN. — Principe très astringent qui existe dans un certain nombre de produits végétaux tels que la noix de galle, l'écorce ou la sève de divers arbres, la râfle et les pépins de raisins, etc.

Quoique les substances appelées tanins diffèrent parfois beaucoup entre elles, on leur a donné cette dénomination générique à cause d'un caractère commun qui leur permet de former avec les matières albumineuses, la peau des animaux, la fibrine, etc., des combinaisons insolubles et imputrescibles.

Le vin contient une certaine proportion de tanin qui lui communique des propriétés de conservation. Lorsque cette quantité n'est pas suffisante pour neutraliser une substance dénommée *glaïadine* que quelques vins blancs renferment en abondance, on est obligé de les additionner de tanin pour éviter une sorte de fermentation visqueuse qui les ferait tourner au gras. Cette opération se nomme *tannisage*.

On procède aussi au tannisage de certains vins lorsqu'ils sont rebelles au collage.

Le tanin, en outre de cet usage et de son emploi dans le tannage des cuirs, est encore usité pour la fixation de certaines couleurs et la préparation de l'encre, ainsi qu'en photographie et en médecine.

Beaucoup d'articles vendus par le commerce de l'Epicerie contiennent du tanin en plus ou moins grande proportion.

TANNISAGE. — Les vins blancs faibles sont facilement atteints d'une altération grave que l'on appelle la maladie de *la graisse*. Ils deviennent gras, filants et prennent un goût désagréable. Les producteurs peuvent souvent empêcher cette constitution défavorable de leurs vins en procédant au cuvage avec toute la râfle. Celle-ci abandonne alors dans le liquide une grande partie du tanin qu'elle renferme.

Le commerçant qui doit remédier à la constitution d'un vin ne peut procéder que par le tannisage ou adjonction directe de tanin.

Pour cela on met à macérer des produits tanniques dans un peu d'alcool à haut degré, on filtre et on l'ajoute au vin à traiter, peu à peu, afin d'éviter qu'il se forme des grumeaux.

On peut employer de 15 à 20 grammes de tanin par hectolitre.

On effectue aussi le tannisage des vins

lorsque la colle ne prend pas et se forme en petits fragments auxquels on donne couramment le nom de postillons. Cet accident est l'indice d'une très faible teneur en tanin. Pour y remédier, il suffit de procéder au tannisage d'abord, puis, après repos, à un nouveau collage.

TANTAMOU. — Nom que l'on donne à Madagascar à une sorte de plante de la famille des nénuphars. Avec la fleur desséchée on prépare une infusion analogue à celle que l'on fait avec le thé.

Malgré les vertus anaphrodisiaques que l'on accorde en général, en Europe, aux fleurs de nénuphars, les indigènes considèrent celles du tantamou comme ayant une grande valeur réparatrice des forces épuisées.

Il est probable que cette plante contient, comme le *thé*, le *café*, la *kola*, la *coca* et le *yerba-malhé*, de la caféine en proportions plus ou moins fortes.

S'il en est ainsi, il n'est pas impossible que les fleurs de tantamou soient importées en France et débitées ainsi que le thé par le commerce de l'Epicerie.

TAPETTE. — Sorte de battoir à faces ellipsoïdales qui sert à frapper sur les bouchons pour le bouchage des bouteilles à la main.

C'est un ustensile dont l'Epicerie se pourvoit chez les *négociants* d'articles de cave.

TAPIOCA. — Fécule obtenue en granules par une préparation appropriée, et qui sert à faire des potages.

A l'origine, le tapioca était exclusivement fabriqué à l'aide de la fécule de *manioc* qui lui a donné son nom; mais on a préparé ensuite des fécules diverses, notamment de pomme de terre, qui, travaillées de la même façon, ont reçu le nom générique de *tapiocas*.

Cependant ces tapiocas divers sont reconnaissables à l'analyse microscopique (Voir *Amidon*) et ceux d'autre fécule que le manioc portent, pour les distinguer, la qualification de *tapioca indigène* par opposition au tapioca de manioc désigné sous le nom de *tapioca exotique* ou sous le nom du pays de production.

Le Brésil paraît être le pays qui, le premier, se soit livré à la fabrication du tapioca de manioc qui consiste à préparer ainsi la fécule sèche : on la mouille légèrement, mais complètement cependant, afin qu'elle forme bouillie, puis on la verse dans des appareils troués comme des passoires ou des tamis à larges mailles, que l'on promène au-dessus de plaques de cuivre, avec rebords, fixées sur des coffres et chauffées en dessous à une température de 100 à 120°; la matière tombant en gouttes sur ces plaques se crispe et se cuit sous l'influence de la chaleur, on remue constamment la matière et au bout de peu de temps on obtient de beaux grumeaux blancs-opaques, irréguliers de forme et de grosseur.

Ce produit est le tapioca du commerce tel qu'il est expédié en Europe.

Ce mode de fabrication est encore employé dans la plupart des plantations du Brésil et dans beaucoup d'autres colonies.

A la Réunion et dans l'Inde, Singapoore, Malacca et l'île de Penang, où cette industrie a été plus centralisée, il a été construit des usines pour la fabrication du tapioca, où les appareils, quoique plus spéciaux et plus perfectionnés et produisant de plus grandes quantités, diffèrent peu de la méthode employée au Brésil.

Les tapiocas de ces divers pays, bien que différant parfois dans la nuance, ont le même aspect physique.

Les importations de la France sont surtout effectuées de la Réunion, du Brésil et de Penang.

En France, le tapioca ne se consommant qu'en potages, on transforme, pour cet usage, les grumeaux importés en une semoule fine qui, s'hydratant plus facilement dans du bouillon ou du lait, permet d'obtenir une cuisson parfaite en quelques minutes.

Des usines ont été créées pour opérer cette transformation et donner au produit brut tous les soins nécessaires pour le rendre propre à la consommation à laquelle il est destiné.

On fabrique également des tapiocas auxquels sont adjoints des légumes ou du bouillon concentré, permettant de préparer des potages complets; ainsi que des tapiocas perlés, qui produisent des potages riches.

L'Epicerie débite les diverses sortes de tapiocas en paquetages variés. Les uns sont en paquets de papier, d'autres en sacs de toile; les potages à base de tapioca sont, le plus souvent, sous forme de tablettes. Elle se pourvoit de tapioca en vrac ou, généralement, tout paqueté, près des importateurs, paqueteurs ou propriétaires de marques. Les tapiocas perlés sont débités en boîtes de carton et connus sous le nom de *perles*.

TARE. — Poids de l'enveloppe ou de

l'emballage d'une marchandise. — Poids non marqué et de forme spéciale qui fait équilibre aux vases dans lesquels on pèse habituellement certains liquides, notamment les huiles.

On désigne encore sous ce nom, toute cause de dépréciation d'une marchandise.

On appelle *fausse tare*, la désignation du poids de l'enveloppe ou de l'emballage d'une marchandise lorsque celle-ci est erronée. Presque toujours, les erreurs sont désavantageuses pour l'acheteur et dans la plupart des cas c'est une erreur voulue. Les détaillants doivent donc faire très attention pour éviter les pertes que sont susceptibles de leur causer les fausses tares. Ils doivent non seulement peser leurs marchandises à l'arrivée, mais encore peser les récipients (caisses ou fûts) lorsqu'ils les ont vidés.

Il est d'usage d'accorder une tare définie pour certaines marchandises. Ces tares sont indiquées au nom des produits qu'elles concernent, lorsqu'elles sont d'une quotité fixe généralement admise.

TARI. — Boisson spiritueuse faite avec le suc fermenté du tar, palmier de l'Inde, et dont l'usage est répandu dans certaines régions de ce pays. Cette liqueur, sans doute très impure, détermine une ivresse dont les effets extraordinairement violents sont toujours dangereux et fréquemment mortels.

TARO. — Nom polynésien des tubercules de la colocase comestible, qui est cultivée comme plante alimentaire dans un grand nombre de pays tropicaux, notamment dans l'Océanie.

Ces tubercules, comme ceux du *manioc*, ne sont aptes à l'alimentation qu'après avoir été débarrassés du suc vénéneux dont ils sont gorgés.

La fécule qu'on en extrait, au moyen du râpage et de la dessiccation, et qui sert de base à l'alimentation dans les pays producteurs pourrait être employée à la fabrication de *tapioca*.

TARTRE. — Dépôt salin que le vin abandonne le long des parois des tonneaux ou dans les récipients où il séjourne longtemps.

Cette substance est un mélange de matières colorantes et de sels peu solubles, qui ont été précipités du vin à mesure que ce liquide est devenu plus riche en esprit de vin, par suite de la fermentation insensible qui se manifeste peu de temps après la mise en tonneau.

Le tartre est coloré en rouge ou en blanc, selon la couleur du vin qui l'a fourni; il a une saveur légèrement acide et vineuse, se dissout facilement dans l'eau.

Le tartre a attiré l'attention des plus anciens chimistes, qui, de bonne heure, l'employèrent comme fondant pour la préparation de certains métaux.

Scheèle dévoila le premier, en 1770, la véritable nature du tartre, en montrant que la potasse y est combinée à un acide organique tout particulier, qu'il isola et auquel il donna bientôt les noms d'acide de tartre, acide tartareux, acide tartarique, qu'on a remplacés par celui plus court d'acide tartrique.

Le tartre est donc du tartrate de potasse acide plus ou moins pur. Sa purification s'exécute en grand, au moyen de plusieurs cristallisations successives, et à l'aide d'un peu d'argile blanche. On expose les cristaux sur des toiles, au soleil, pour les rendre plus blancs. On les livre alors au commerce sous les noms de tartre pur, cristaux de tartre et crème de tartre.

Le tartre brut, en fragments plus ou moins épais, est employé dans la teinture et les arts. Purifié, sous forme de crème de tartre, il est utilisé par la pharmacie. On en extrait également l'*acide tartrique*. En procédant à cette extraction, on obtient comme sous-produit le *tartrate neutre de potasse* utilisé, à la dose de 600 à 800 grammes par hectol., suivant le degré de piqûre des vins, à neutraliser l'acidité de ceux-ci.

Le tartre est rarement débité par les maisons d'Epicerie, à moins que celles-ci se livrent au commerce de la droguerie ou des couleurs.

TARTRIQUE (Acide). — L'acide tartrique est très répandu dans les plantes, mais toujours à l'état de sel. C'est surtout dans les raisins, les mûres, la racine de betterave qu'il existe en grande quantité. On l'extrait particulièrement de la lie de vin où il se présente sous la forme de sel potassique acide.

Pour extraire l'acide tartrique du tartre ordinaire, on fait bouillir une dissolution de tartre avec de la craie, de façon à obtenir du tartrate de chaux que l'on traite à l'acide sulfurique. On filtre le liquide obtenu qui, abandonnant le sulfate de chaux sur le filtre, donne ensuite, par évaporation, de l'acide tartrique cristallisé.

L'acide tartrique se présente en cristaux

prismatiques à base rhomboïdale. Il se conserve indéfiniment à l'air sec et se dissout facilement dans l'eau et l'alcool.

Il est employé dans la teinture et dans les arts. Le commerce des vins l'emploie pour soigner les vins qui en renferment une trop faible proportion. Il sert à préparer certaines limonades, car sa saveur rappelle celle de l'acide citrique et il est d'un prix bien moins élevé. On l'emploie à fabriquer l'eau gazeuse des ménages, en le dissolvant avec du bicarbonate de soude qu'il décompose aussitôt, en mettant en liberté l'acide carbonique.

L'Epicerie le vend le plus souvent, pour cet usage, en paquets préparés renfermant également une quantité un peu supérieure de bicarbonate de soude (sel de Vichy).

TASAJO. — Préparation alimentaire spéciale, usitée dans l'Amérique du Sud, consistant en viandes séchées et pressées.

Ces conserves sont, en général, préparées dans de vastes établissements nommés *saladeros*.

On fait le tasajo de différentes façons ; la plus usitée consiste à couper la viande fraîche de bœuf en lanières longues et minces que l'on saupoudre de fécule pour absorber les sucs. Ces lanières sont ensuite séchées au soleil sur des claies, puis pressées de façon à leur donner un volume très réduit.

Dans l'Amérique du Sud, le tasajo est la base de l'alimentation des caravanes et même de la plupart des navires caboteurs.

Il existe également du tasajo salé, ce dernier se conserve beaucoup plus longtemps que l'autre.

Le tasajo est l'objet d'un commerce considérable dans toute l'Amérique du sud, qui en consomme annuellement plus de cent mille tonnes, et en importe plus de 85.000 de l'Uruguay.

Cuba en consomme également beaucoup ; les importations dans cette île atteignant environ 15.000 tonnes.

Certaines maisons d'Epicerie débitent en France du bœuf séché et salé, importé le plus souvent de l'Amérique du Nord, et qui n'est pas, jusqu'ici, vendu sous son nom espagnol de tasajo.

TATE-VIN. — Tube en fer-blanc dont on se sert pour extraire des tonneaux une petite quantité de vin. Ce tube ouvert à ses deux extrémités va en se rétrécissant à sa partie inférieure, et l'ouverture supérieure est facilement obturable avec un doigt.

Pour s'en servir, on le plonge dans les tonneaux par la bonde et on l'en retire, dès que la quantité de liquide voulue y a

Tâte-Vin.

pénétré par le petit orifice inférieur, en obturant l'ouverture supérieure avec le doigt, de façon que le vin soit maintenu par la pression atmosphérique.

TAUX. — Intérêt de l'argent. Le taux légal de l'intérêt de l'argent est de cinq pour cent en matière commerciale et de quatre pour cent en matière civile (loi du 10 avril 1900). Cependant, en matière commerciale, où les risques de perte peuvent être parfois très élevés, il n'existe pas de taux maximum, d'après la loi du 12 janvier 1886. Ce n'est donc qu'en matière civile que le délit d'usure peut exister.

TAXE. — Ce mot est, d'une manière générale, synonyme d'impositions (Voir *Douane*, *Octroi*, *Régie)* ; mais il s'applique en outre à la fixation officielle du prix maximum d'une denrée de première nécessité, telle que le pain ou la viande.

TCHAPATI. — Sorte de gâteau indien préparé avec la graine de maïs écrasée.

Ce gâteau desséché, dont la largeur n'excède pas sept à huit centimètres, forme la base de la nourriture de la plupart des peuples de l'Hindoustan.

TEINTURE. — La teinture des substances alimentaires ou des enveloppes destinées à les renfermer est soumise à des règlements de police dont on trouvera les indications principales à l'article *Coloration.*

La teinture proprement dite désigne la coloration des tissus. Il est rare que l'Epi-

cerie, même tenant les couleurs, ait à fournir des produits nécessaires à la teinture, à moins que ce soit à titre de réassortiment.

Certains commerçants en épicerie vendent, comme accessoire de la parfumerie, des teintures pour la barbe et les cheveux. La plupart de ces teintures sont toxiques, peuvent occasionner de graves accidents et engager la responsabilité civile du vendeur. Il n'y a guère que la teinture à base de henné qui soit inoffensive. Elle teint en rouge d'abord, puis en noir par un long usage.

Il est donc prudent de ne détailler cet article que lorsqu'il est préparé par une maison offrant toute surface et garantissant par écrit l'innocuité de son produit.

Teintures de ménage. — Produits tout préparés, permettant aux ménagères de teindre elles-mêmes, sans aucune difficulté, les tissus de tous genres.

Ces teintures se vendent en sachets, en boules et en médailles. Elles sont d'un emploi facile et économique et commencent à être très usitées, surtout dans les régions ouvrières.

Beaucoup d'épiceries en sont pourvues et se les procurent soit en droguerie, soit chez le fabricant.

TEREBENTHINE. — Suc résineux qui exsude de certains conifères, particulièrement les sapins et les pins. Ce suc est récolté, à l'aide d'incisions faites aux arbres, au moment du printemps, il est alors semi-liquide et renferme une grande proportion d'huile essentielle dénommée essence de térébenthine. C'est sous cette forme semi-liquide qu'il est vendu dans le commerce sous le nom de térébenthine.

Lorsque les incisions sont faites aux arbres dans l'arrière-saison, la substance recueillie est solide, peu riche en huile essentielle et porte le nom de *galipot*.

Le galipot se présente dans le commerce en sortes et en larmes ; les morceaux en sont blancs, et deviennent d'un jaune tendre en vieillissant. Cette substance légère, friable et d'une saveur amère est employée à la préparation des vernis.

La térébenthine est un liquide visqueux jaunâtre, d'une forte odeur aromatique et d'une saveur piquante. Elle est vendue dans le commerce sous le nom du pays de production.

Celle d'Amérique, d'Allemagne et d'Ecosse est extraite du sapin ; celle de France provient du pin maritime ; celle de Hongrie et des Karpathes découle de plusieurs autres espèces de pins ; celle de Chypre est obtenue du pistachier térébinthe ; enfin la térébenthine de Venise, la plus estimée en pharmacie, est produite par le mélèze.

La térébenthine liquide ou réduite en une pâte visqueuse par la cuisson, est employée en médecine et dans les arts. On en extrait, en outre, par la distillation, les divers produits suivants :

L'essence de térébenthine, hydrocarbure liquide, incolore, d'une odeur aromatique *sui generis* et très volatil. Cette essence dissout beaucoup de matières organiques insolubles dans l'eau, ainsi que certains métalloïdes et est beaucoup employée dans les arts et l'industrie.

Le résidu solide de la térébenthine distillée est appelé *colophane* ou *arcanson*. C'est une substance jaunâtre, résineuse, dont on enduit les archets.

La colophane, fondue et filtrée, donne la *poix de Bourgogne* ou poix jaune ; la poix noire est le résidu qui reste sur le filtre.

Les matières charbonneuses, mélangées de térébenthine, qui restent après la distillation de cette substance, portent les noms de *goudron*, *poix grasse* et *brai gras*, et servent à faire le noir de fumée employé dans l'impression.

L'Epicerie ne débite qu'exceptionnellement l'essence de térébenthine et ses dérivés. Cet article est surtout tenu par la droguerie et le commerce des couleurs.

TERME. — Echéance du loyer.

Les termes sont généralement disposés par trimestre. Ils commencent à Paris le 15 pour les loyers au-dessus de 400 francs, et le 8 pour les loyers d'un prix inférieur, des mois de janvier, avril, juillet et octobre.

Dans la plupart des grandes villes des départements, les termes ont lieu aux fêtes de Notre-Dame (25 mars), de saint Jean-Baptiste (24 juin), de saint Michel (29 septembre) et de Noël (25 décembre). Lorsque les termes sont semestriels, ils ont lieu à la saint Jean et à Noël.

A Marseille, ils sont également semestriels ; mais les échéances adoptées sont Pâques et la saint-Michel.

Marchés à terme. — Les marchés à terme sont des opérations de Bourse, qui consistent à acheter ou vendre une marchandise quelconque, dont le paiement et la livraison sont fixés à une époque déterminée.

Dans certains cas, ces opérations peuvent être utiles au commerçant, en lui permettant d'acquérir, à un cours avantageux, des marchandises qu'il ne pourrait régler de suite ; mais ces opérations sont

souvent fictives et n'ont d'autre but que de permettre d'attendre une augmentation de cours plus ou moins problématique pour en percevoir le bénéfice, sans aucune prise de possession de la marchandise.

Ces opérations sont alors de simples actes de jeu et soumises, lorsque cela est démontré, aux exceptions qui régissent la matière.

TERRAGE. — Ancien procédé d'épuration du sucre, qui consistait à étendre sur la base des pains retournés une bouillie d'argile blanche dont l'eau s'écoulait peu à peu et, en filtrant lentement à travers la masse, dissolvait et entraînait le sirop coloré et incristallisable retenu entre les cristaux.

Cette opération est actuellement remplacée par le *clairçage* (Voir *Sucre*).

TERRE. — On dénomme ainsi certaines substances minérales employées dans l'industrie. Telles sont la terre de Sienne, la terre d'Ombre, etc., qui sont employées comme couleurs, et la terre d'Espagne utilisée dans le commerce des boissons pour le collage des spiritueux.

Terre d'Espagne. — La terre d'Espagne est une substance kaolineuse que l'on emploie, à la dose de 50 à 100 gr. par hectolitre, à la clarification des eaux-de-vie. Pour cela on dilue la quantité de terre employée dans un peu du liquide à coller et, lorsqu'elle est bien bien fluide, on la verse dans le fût d'eau-de-vie à clarifier. On fouette énergiquement et on laisse reposer ensuite.

TERRINE. — Vaisseau de terre cuite, généralement de forme arrondie et surmonté d'un couvercle.

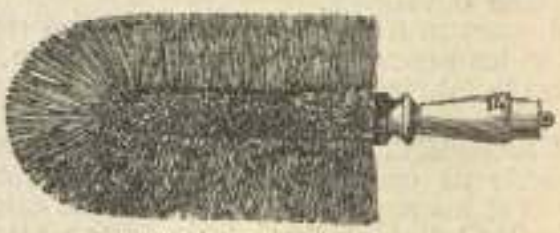
Les terrines servent à une foule d'usages, mais surtout à contenir diverses préparations alimentaires destinées à être conservées pendant un certain temps. Par extension, le mot *terrine* se dit généralement des conserves contenues dans des terrines. On dit couramment : terrine de gibier, terrine de foie gras, etc.

Terrines.

Les maisons d'épicerie qui font les comestibles débitent souvent des terrines contenant des pâtés de gibier ; mais la plupart des maisons d'épicerie fine débitent couramment des terrines de pâtés de foie gras.

TERROIR (goût de). — On donne, d'une façon générique, ce nom à une âcreté particulière de certains vins qui, tels que ceux de Côte-Rôtie, ont un goût de pierre à fusil, ou comme ceux de Moselle, un goût d'ardoise, dû évidemment à la nature du terrain ; mais on désigne de même le parfum particulier à certaines régions vinicoles qui permettent de reconnaître aisément les vins qui en sont originaires. On dit alors que ces vins ont le goût du terroir dont ils proviennent.

TETE DE LOUP. — Sorte de balai rond, emmanché au bout d'un long bâton



Tête de Loup.

et destiné à l'enlèvement des toiles d'araignées.

Toutes les épiceries tenant la brosserie en sont pourvues.

THÉ. — Le thé du commerce est la feuille préparée d'un arbrisseau toujours vert appelé *Theh* par les Chinois et *Tsja* par les Japonais.

Les arbustes et arbrisseaux du genre thé ont pour caractères communs des feuilles alternes, pétiolées, légèrement dentées, et des fleurs blanches portées par des pédoncules axillaires solitaires, donnant naissance à une capsule globuleuse divisée en trois loges renfermant généralement chacune une seule graine.

Quoiqu'il existe un grand nombre de variétés de thés on s'accorde assez généralement sur ce point que toutes les plantes ainsi cultivées ne sont que des formes d'une même espèce modifiée par la culture.

Historique. — On considère le thé comme originaire de l'Assam, contrée de

l'Asie située au sud des monts Himalaya, où cette plante croît à l'état sauvage et atteint la dimension d'arbres.

Il aurait été introduit en Chine à une époque extrêmement reculée, car on invoque des documents datant paraît-il de 2.700 ans avant Jésus-Christ et qui en feraient mention.

Quoi qu'il en soit, c'est en Chine qu'il fut d'abord l'objet d'une grande culture; de là il fut introduit au Japon et, plus récemment, sa culture s'est propagée dans l'Inde et à Ceylan.

Branche florifère de thé.

Ce n'est qu'au commencement du XVII[e] siècle que les Hollandais rapportèrent cette denrée en Europe, où la médecine, s'étant prononcée en faveur de cette boisson, lui créa un succès de curiosité qui se changea bientôt en usage.

C'est dans les régions maritimes de la Hollande et de l'Angleterre que le thé fut d'abord consommé d'une façon courante. De là, l'usage s'en répandit rapidement dans toute la Grande-Bretagne, les Pays-Bas et une partie de l'Allemagne, où il forme depuis longtemps une large part de la consommation courante. La Russie, où il fut propagé par les caravanes venant de Chine et du Thibet en consomme aussi communément. Les Etats-Unis ont adopté la même coutume ; mais, dans la plupart des nations où l'usage du vin et du café est général, le thé, regardé un peu comme une tisane, n'est que modérément entré dans la grande consommation.

La culture du thé a été introduite dans l'Inde et à Ceylan par les Anglais. On l'a aussi introduite mais sans grand succès, au Brésil, à la Réunion, et même en France, où on ne l'utilise guère que comme plante d'ornement, à cause de son feuillage persistant.

En France, le goût du thé ne s'est répandu dans la bourgeoisie que depuis 1840 ; jusqu'alors il n'était guère sorti de quelques salons aristocratiques, sauf dans quelques villes telles que Bordeaux, où les étrangers avaient importé cette habitude.

Composition et usages. — Le thé, employé comme boisson sur une grande surface du globe, doit ses propriétés stimulantes à un alcaloïde particulier dénommé *théine*, qui a de grandes analogies avec la caféine. Il renferme, en outre, du tanin, des substances azotées, de la gomme, une huile volatile, de la cire, de la résine et quelques sels. Les proportions de théine varient de 1.50 à 4 suivant les qualités. On considère la proportion de 2 % comme normale.

Le thé est un stimulant énergique et produit plus spécialement son action sur l'estomac et le cerveau.

En dehors de son application à l'alimentation, dans laquelle il entre pour une grande part chez tous les peuples du Nord, il est le remède obligé de tous les dérangements gastriques; il rend les plus grands services dans le choléra, la dysenterie et un grand nombre d'affections graves. Ses qualités stimulantes le rendent précieux dans l'asthme; c'est le plus agréable des sudorifiques. Ses propriétés diurétiques sont inappréciables contre la gravelle, la goutte, etc. Aussi a-t-on pu dire, avec raison, du thé, qu'il est le remède ordinaire de la famille et la meilleure des boissons hygiéniques.

Préparation. — Le thé doit l'aspect sous lequel il se présente dans le commerce, d'abord aux variétés d'arbustes qui le fournissent et à l'époque à laquelle il a été récolté, puis à la préparation qu'il doit subir et qui diffère selon que l'on veut obtenir le thé vert ou le thé noir.

Pour obtenir le thé noir, on expose avec précaution et à diverses reprises les feuilles à la chaleur du soleil, en ayant soin de ne pas les laisser s'échauffer sen-

siblement. De cette façon, on favorise l'action de l'enzyme, ferment spécial, qui noircit le thé et transforme sa saveur et son parfum.

Lorsque la fermentation est jugée suffisante, les feuilles sont malaxées et assouplies à la main; elles sont ensuite torréfiées, pendant une demi-heure environ, dans des bassines de fer ou de cuivre posées sur des fourneaux en maçonnerie alimentés par un feu de bois; pendant cette torréfaction, et bien que les bassines soient chauffées à une haute température, elles sont remuées sans relâche à la main; après un vannage rapide, elles sont agglutinées, roulées en boules par un mouvement circulaire des deux mains de l'ouvrier qui les reprend et les roule de nouveau à plusieurs reprises, de telle sorte que chaque feuille s'enroule peu à peu sur elle-même. Durant ce travail, elles rendent un jus visqueux et verdâtre. Trois ou quatre fois, on recommence la même manipulation en la faisant alterner avec une rapide torréfaction, et en observant de diminuer progressivement la chaleur de la bassine.

Enfin, les feuilles sont séchées sur une claie qu'on dispose au-dessus d'un feu de braise, en ayant soin d'éviter toute odeur ou fumée.

Pour la préparation du thé vert, toute fermentation doit, au contraire être évitée, et l'on commence les opérations par la torréfaction de façon que le ferment, qui ne résiste pas à une température dépassant 71° centigrades, soit détruit; puis l'on procède d'une façon analogue au thé noir, pour obtenir l'enroulement et la dessiccation. La chlorophylle qui colore les feuilles se trouve ainsi concentrée et donne au thé sa teinte verte intense. On relève cependant souvent en Chine cette teinte par l'adjonction d'un peu de poudre d'indigo et de sulfate de chaux.

La dessiccation légère que l'on fait subir dans l'un et l'autre cas aux feuilles de thé a pour effet de leur faire perdre une légère âcreté ainsi qu'une certaine propriété narcotique qu'elles possèdent à l'état frais, et leur enroulement en boule assure la conservation de leur arome en même temps qu'il leur fait occuper moins de place.

La cueillette, la préparation et le triage du thé sont des opérations très délicates, et qui influent énormément sur la qualité du produit. Aussi sont-elles effectuées, pour les sortes de valeur élevée, avec un soin extrême.

Quoique l'odeur naturelle du thé soit assez forte, les Chinois y ajoutent souvent un parfum artificiel qui, sans faire entièrement disparaître l'arome propre du thé, lui donne plus de montant. En général, ils cachent au regard des étrangers cette préparation, comme ils cachent la plupart de leurs procédés industriels.

Malgré le mystère dont ils s'enveloppent, on est parvenu à découvrir, à l'aide de quelques débris restés au fond des caisses, les plantes odorantes dont ils se servent pour aromatiser le thé. On a reconnu, entre autres végétaux employés à cet usage : le *camélia sasamgua*, le *magnolia fulam*, l'*olivier odorant*, le *jasmin sambac*, etc., etc., et surtout les roses thé.

Les thés ainsi parfumés sont recherchés de certains consommateurs, alors que d'autres recherchent avant tout la saveur naturelle du thé.

Le thé roulé en boule est, en Chine, conservé plusieurs mois dans des barils, après quoi il subit une dernière dessiccation sur un feu très léger, pour lui enlever tout restant d'humidité, et c'est alors, seulement, qu'il est livré dans des caisses de bois blanc allongées ou cubiques, garnies de plomb ou d'étain et recouvertes de papier.

Classification commerciale. — Le commerce divise les thés en deux classes: les thés verts et les thés noirs. Ceux-ci sont subdivisés en sortes qui ne correspondent pas à des espèces végétales particulières, mais à des choix de feuilles récoltées sur le même arbuste, à une époque plus ou moins avancée et qui diffèrent aussi par le soin de leur préparation. Nous en indiquons ci-dessous les principales variétés chinoises en commençant par les qualités supérieures.

Thés verts. — Le *Hyson* (hi-t'chun, heureuse fleur du printemps) est la sorte de thé vert qui se récolte la première : c'est une des meilleures et des plus estimées. Ses feuilles sont grandes, roulées dans le sens de la longueur; il est très lourd, facile à briser, sa couleur est d'un vert argent; son infusion est limpide, claire et ambrée, mais, comme celle de tous les thés verts, d'un goût un peu âcre. Il a besoin d'infuser longtemps pour donner toutes ses qualités; alors la feuille s'ouvre entièrement et devient très souple. Il donne 18 0/0 de matières solubles. Cette espèce de thé est, de tous les thés verts, le plus généralement estimé et préféré par les Américains. C'est le plus répandu, mais aussi le plus fraudé.

Le *Hyson junior* ou *yé tsien* (avant les pluies) est formé de petites feuilles délicates, qui se cueillent de bonne heure,

avant les pluies, comme son nom l'indique. Il est rare et d'un prix élevé. On l'offre en cadeau aux grands personnages de l'Empire du Milieu; il contient 52 0/0 de matières solubles.

Le *Hyson shoulang* ou *chulan* (fleur perlée du hyson) est fort peu connu dans le commerce. Ses feuilles sont grandes, roulées dans le sens de la longueur. C'est une variété du hyson de première qualité. Il a une odeur des plus suaves et des plus développées. On croit qu'il doit son goût étrange à la fleur de l'olivier odorant, dont on rencontre des échantillons au fond des caisses. Il abandonne 46 0/0 à l'infusion.

Le thé *Poudre à canon*, que les Chinois nomment tchou-t'cha (thé perlé), n'est autre que du thé hyson soigneusement trié parmi les plus jeunes feuilles et les plus délicates, ou des feuilles coupées en morceaux et roulées sur elles-mêmes de manière à ressembler, pour la grosseur, à des grains de poudre à canon. C'est un thé très recherché et fort cher. Il communique à l'eau une belle teinte vert doré lorsque son infusion est complète. Il possède jusqu'à 52 0/0 de principes solubles.

L'*Impérial* ne constitue pas, à proprement parler, une espèce; il n'est qu'un triage des meilleures sortes de thés verts, perlé, hyson, poudre à canon, dont il ne diffère guère que par la grosseur des grains. On le nomme aussi *gros perlé*.

Indépendamment du thé de commerce, décoré de cette pompeuse étiquette, il existe un véritable thé impérial; mais il est réservé au *Fils du Ciel*, qui ne saurait se résigner à boire le même thé que le commun des mortels.

Le *Tonkay* ou Twankay (t'un-k'ai, nom d'une vallée), que l'on nomme souvent simplement *Thé vert*, est une sorte un peu moins commune que le hyson skin; elle est aussi formée du triage du hyson. Il forme plus des deux tiers des importations de thés verts par le commerce anglais, qui le mêle aux autres sortes. Il abandonne 43 0/0 à l'infusion.

Le *Hyson skin* (jo' hi-t'cha, thé de rebut) est formé des détritus des feuilles jaunes, communes, mal roulées, que l'on retire en préparant le hyson. C'est une sorte inférieure, qui ne vaut ni ne se vend cher. Il est souvent mélangé de petites graines, a peu de saveur et donne une infusion d'un jaune prononcé et un peu trouble. Il a un goût ferrugineux. Il donne 43 0/0 de matières solubles.

Thés noirs. — Le *Péko* (pak-ko, duvet blanc), le plus fin et le plus aromatisé des thés noirs, est choisi parmi les jeunes feuilles de la première récolte. Les feuilles, très allongées, sont recouvertes d'un léger duvet soyeux et blanchâtre. Son odeur est forte et suave, sa saveur est délicate, un peu semblable à celle de la noisette fraîche. Le parfum si délicat du thé péko est augmenté encore par l'addition de quelques fleurs de l'olivier odorant *(olea fragrans)*.

Les Anglais l'emploient très peu, ils en mélangent une petite quantité à d'autres thés noirs pour les parfumer. Il est surtout consommé en Russie et fort apprécié en France, où il est connu sous le nom de *Péko pointes blanches*.

Il existe deux autres sortes de péko bien moins prisées, le *Péko orange*, se distinguant du précédent par sa couleur, qui est d'un noir foncé mélangé de jaune orange, et le *Péko noir*, qui viennent également de Chine. Le *Péko pointes blanches* contient 48 0/0 de matières solubles, les autres seulement 34 0/0.

Le *Souchong* (siao-tchong, petite espèce), d'un brun noirâtre, jouit, parmi les Chinois, d'une grande réputation. C'est le produit de la deuxième cueillette. Sa feuille, plus large que celle du Congo, est mince et souvent brisée. Les Français préfèrent, avec raison, son mélange avec le Péko. Il contient 46 0/0 de parties solubles. Le *Padre Souchong* a pris son nom des pères portugais auxquels il était offert en cadeau, ou, suivant quelques historiens, des prêtres bouddhistes qui le cultivent et le préparent eux-mêmes.

Le *Pouchong* (pas-tchong, espèce à enveloppe), ainsi appelé parce qu'on l'expédie généralement en petits paquets enveloppés de papier jaune clair et pesant environ 200 grammes chacun. Ce thé est fort estimé des jésuites, qui lui valurent son nom de *podréa* (thé des Pères), et il le mérite, car il a une finesse d'arome très digne d'être appréciée par ces connaisseurs en toutes choses. Il ne contient que 40 0/0 de matières solubles, et sa légèreté exige qu'on en mette une plus grande quantité que des autres sortes.

Le *Congo* (kong-fou, travail, persévérance), forme la base de la consommation journalière de la Chine. En Russie, on lui a donné l'heureuse dénomination de *Thé de famille*. Ce thé se récolte immédiatement après le *péko* sur les arbres âgés de plus de six ans; aussi l'appelle-t-on également *péko noir* (Voir plus haut). Ses feuilles sont minces, courtes, plus petites que celles du Souchong; sa nuance

est d'un noir grisâtre; il est plein d'arome et de saveur.

Le *Bohéa Bohé* ou *Bou* (ainsi appelé en France par corruption du mot wou-ï ou wou-ë) tire son nom d'une rangée de collines très renommées de la province de Tokien, où il se récolte. On désignait autrefois sous ce nom, tous les thés noirs; aujourd'hui on ne l'applique plus qu'au plus commun, au meilleur marché. Il se fabrique avec des feuilles de toutes sortes d'arbres dont le goût et la couleur ont quelque analogie avec celles du thé, auxquelles on mêle, en médiocre quantité, des feuilles de véritable thé. Il se vend à Canton; son bas prix lui ouvre les marchés d'Europe. Il est à peine connu en France.

On le reconnaît assez facilement à ses feuilles peu roulées, brisées, poudreuses, de teintes diverses et à odeur d'herbes. Il donne une infusion insipide, d'une teinte légèrement rougeâtre.

Une sorte de thé fort agréable, mais qui n'est importé qu'accidentellement en France est le *oolong* (dragon vert) qui provient de l'île de Formose. Il possède un parfum particulier et donne une infusion d'un jaune ambré.

Les thés de Ceylan sont encore peu consommés en France ou vendus sous le nom des thés de Chine auxquels ils ressemblent. Ces thés sont en général produits et préparés avec beaucoup de soin; cependant ils ne paraissent pas avoir, pour la plupart, la finesse des thés de Chine et du Japon.

Altérations et adultérations. — Le thé, comme le café et le cacao, est sujet à s'altérer, soit par suite d'une mauvaise préparation, soit parce qu'on a négligé les précautions nécessaires pour le conserver :

1° Le thé a un parfum très volatil. Il ne doit donc pas être exposé à l'air ou à la lumière. Il faut le garder soigneusement enfermé pour qu'il ne perde pas son arome. Des boîtes doublées de plomb ou d'étain, des vases de porcelaine hermétiquement bouchés, conviennent à cet usage. Dans des vases de verre, le thé subirait l'action de la lumière et pourrait se détériorer.

2° Le thé s'imprègne très facilement des moindres odeurs. On conçoit ce qui arrive lorsque, dans des vases bouchés tant bien que mal ou tout grands ouverts, il se trouve dans le voisinage du savon, du poivre, du fromage et autres articles d'épicerie. Ce n'est plus du thé.

On aura donc soin de ne pas le mettre en contact avec d'autres substances odorantes; la même précaution est nécessaire lors même que celles-ci seraient agréables.

Il est bon de le renfermer toujours dans le même vase qui finit par s'imprégner des principes les plus délicats de son arome. Si l'on se sert pour la première fois d'un vase, on peut d'abord l'aromatiser avec une infusion de thé et le faire bien sécher avant de lui confier le précieux dépôt.

3° Le temps doit être compté aussi parmi les agents qui contribuent à l'altération du thé.

Trop vieux, le thé n'a plus ni saveur ni odeur : il est *passé*. Cependant, on fera bien de le laisser se faire un peu. En Chine, on ne l'emploie généralement qu'au bout d'une année. On a reconnu que, plus tôt, il n'a pas acquis toutes ses qualités: il est âcre et amer.

Les thés noirs sont quelquefois colorés par le graphite ou mine de plomb. Ils sont souvent imités par des feuilles de saule, de prunellier, de camélia.

On peut ne pas considérer comme falsification l'addition aux thés verts de sulfate de chaux et d'indigo, tous les thés verts étant régulièrement soumis à ce mélange, inoffensif pour la santé, et sans effet sur les propriétés aromatiques du thé.

Huile de thé. — On emploie communément, en Chine, une espèce d'huile fine, aux mêmes usages domestiques que l'huile d'olive en Europe. Cette huile est

Fruit du thé.

extraite des semences du thé. Cette huile est restée à peu près inconnue en Europe. En voici les propriétés: Lorsqu'elle est récente, elle est inodore, d'une couleur jaune paille, ne forme aucun dépôt, est insoluble dans l'alcool, très peu dans l'éther, brûle avec une flamme claire et blanche, résiste à un froid de 40° Fahr. (—4,14 c°) sans se figer. A 39° Fahr., elle est semblable à une émulsion, son poids spécifique est 927.

Cette huile est supérieure par sa qualité à l'huile de coco, ainsi qu'aux autres huiles que l'on emploie communément

dans les contrées asiatiques, tant pour l'éclairage que comme aliment.

Commerce. — Le commerce du thé a été jusqu'à ce jour, en ce qui concerne les importations européennes, à peu près concentré entre les mains des Anglais et des Russes qui en sont, après les Chinois, les plus grands consommateurs du monde.

Les principaux ports d'exportation de la Chine sont ceux de Hong-Kong, Shang-Hai, Amoy, etc.

L'exportation pour l'Europe par ces ports qui atteignit 200.000 tonnes est tombée à moins de la moitié depuis que la culture du thé dans les Indes et surtout à Ceylan a pris une extension considérable. Les ports de l'Hindoustan expédient en Angleterre, dans les autres colonies anglaises et aux Etats-Unis une quantité de près de 150.000 tonnes dont Ceylan fournit près de la moitié.

« Le développement de la culture du thé aux Indes et à Ceylan nous offre un des exemples les plus éclatants de ce que l'énergie privée et l'esprit d'association peuvent réaliser en matière coloniale. » Ainsi s'exprimait M. L. Derode, président de la Chambre de commerce de Paris, dans son rapport relatif à l'Exposition Universelle de 1900. Ce juste et éclatant hommage rendu à l'esprit colonisateur des Anglais devrait bien nous indiquer la voie à suivre pour rendre nos colonies prospères. L'Angleterre, qui consomme actuellement près de 110.000 tonnes de thé et s'approvisionnait exclusivement en Chine jusque vers 1875 a développé, depuis cette époque, la culture du thé d'abord dans l'Inde, puis à Ceylan dont le terroir paraît plus propice, et est parvenue à s'affranchir presque complètement de l'énorme tribut qu'elle payait autrefois à la Chine, et dont ses colonies profitent aujourd'hui.

Par suite de la consommation relativement très modique du thé dans notre pays, nous ne pourrions réaliser le même avantage sur ce produit; mais le café possède, en France, un marché analogue à celui du thé en Angleterre, et nos colonies ont un sol propice à nous alimenter de cette précieuse denrée que nous tirons presque exclusivement du Brésil à l'heure actuelle.

Saurons-nous suivre le magnifique exemple de nos voisins, dont le patriotisme individuel a su faire taire à l'origine la préférence que méritait alors le thé de Chine par sa supériorité qui, grâce à l'amélioration continue des procédés de culture, devient chaque jour moins sensible. L'action de l'Etat, celle des consommateurs, des producteurs et des financiers, s'est combinée avec un ensemble admirable pour permettre la réussite de cette entreprise, qui constitue une victoire économique cent fois plus précieuse et utile que la conquête militaire d'un vaste territoire.

A l'heure actuelle, les bonnes sortes de thé chinois sont encore un peu supérieures aux thés de Ceylan, dont quelques provenances cependant, telles que Darjecling, s'en rapprochent très sensiblement. Les thés de l'Inde sont de nature un peu différente et de moindre finesse.

Les thés de Chine sont surtout exportés en Russie désormais, et parviennent aux stations du transsibérien, ou aux marchés russes, par caravanes.

Le Japon ne produit guère que des thés verts, dont beaucoup de sortes sont très fines, malgré que leur goût paraisse un peu étrange aux palais des Européens; il en expédie quelque peu en Angleterre, mais surtout aux Etats-Unis. Son exportation est évaluée à 40.000 tonnes et sa consommation intérieure à 27.000.

Formose exporte deux variétés, le thé oolong et le thé pawchong, qui n'est qu'une préparation du premier, parfumé avec des fleurs odoriférantes selon une méthode chinoise. Les neuf dixièmes de la production sont exportés, la première variété dans l'Amérique du Nord, la seconde en Australie et dans les colonies hollandaises.

L'Annam produit des thés d'une grande teneur en théine mais peu fins de goût malgré les soins dont ils sont devenus l'objet. Ils sont consommés sur place et en France, où il s'en importe un peu plus de cent tonnes.

La consommation du thé en France est inférieure à un millier de tonnes. Elle est évaluée, par tête d'habitant, à 22 gr., alors qu'elle atteint 400 grammes en Russie et plus de 2 kilog. 700 gr. dans l'Empire britannique, dont l'Australie est le principal facteur de consommation.

Outre le thé en feuilles, il se vend, dans certains pays, du thé en briques, en tablettes et en poudre. Le thé en poudre est formé des débris de feuilles; pour en faire des briques ou tablettes on le soumet à l'action de la vapeur puis à une compression énergique. Cette fabrication se fait en grand dans les usines russes de Han-Kéou. On en prépare en Angleterre sous forme de pastilles comprimées. Les briques de thé servent, en

Mongolie, de monnaie d'échange, comme les barres de sel en Afrique.

Le grand marché du thé en Chine s'effectue à Kin-Kiang et Han-Kéou au printemps de chaque année. Les *tea-tasters* (tateurs de thés) agents des grandes maisons européennes et américaines y opèrent à ce moment leurs acquisitions et les chargements des grands vapeurs qui y attendent leur cargaison.

La consommation totale du monde entier, non compris toujours les pays producteurs est évaluée à près de 250.000 tonnes:

Londres est, en Europe, le centre du commerce des thés, et beaucoup de grands commerçants français s'y approvisionnent; cependant un certain nombre d'importateurs français possèdent à Hong-Kong et Shang-Haï des comptoirs.

L'Epicerie se pourvoit de thés chez les importateurs des ports, ou les grands négociants spécialistes, également importateurs, établis à Paris, ainsi que chez les négociants en droguerie.

THEOBROMINE. — Ce mot, diminutif du mot *théobrome*, dérivé du grec et qui signifie en cette langue « nourriture des dieux », sous lequel le cacao fut, à l'origine dénommé, sert à désigner un principe immédiat du cacao. C'est l'alcaloïde le plus azoté, et c'est surtout par sa teneur plus forte en azote qu'il diffère, au point de vue chimique, de la caféine.

La théobromine est douée de propriétés stimulantes, ultra-nutritives et toniques.

THERMOMETRE. — Instrument destiné à mesurer la température.

Les thermomètres sont tous basés sur le même principe: la propriété qu'ont les corps de se dilater sous l'action de la chaleur. Les plus communément employés sont des thermomètres à mercure ou à alcool. Ils se composent d'un tube mince terminé à la partie inférieure par un réservoir, soit en forme de spirale ou de boule, et renfermant l'un de ces deux liquides.

La graduation de ces thermomètres est établie d'après plusieurs modes. Le thermomètre Fahrenheit est basé sur la température d'un mélange réfrigérant de sel ammoniaque et de glace qui donne zéro, et de la température de l'eau bouillante sous la pression barométrique de 0m760, marquée 100°. Les thermomètres Réaumur et centigrade ont leurs divisions établies d'après la température de la glace fondante qui détermine le 0, et celle de l'eau bouillante qui détermine le degré 80 dans le thermomètre Réaumur et le degré 100 dans le thermomètre centigrade.

Le thermomètre centigrade est le plus employé en France et dans la plus grande partie de l'Europe. Il est le seul officiellement adopté en France et en Allemagne.

Cet instrument est indispensable, dans le commerce des spiritueux, et pour les épiciers qui font eux-mêmes leurs coupages, pour contrôler les indications de l'alcoomètre, et les ramener à leur véritable expression. Les calculs pour trouver le degré réel au moyen de cette combinaison sont résolus à l'aide de barèmes spéciaux (Voir *Alcoomètre.*)

Voici la comparaison des indications des thermomètres Centigrade, Réaumur et Fahrenheit:

DEGRÉS DES THERMOMÈTRES

CENTIGRADE	RÉAUMUR	FAHRENHEIT
100	80	211
95	76	203
90	72	194
85	68	185
80	64	176
75	60	167
70	56	158
65	52	149
60	48	140
55	44	131
50	40	122
45	36	113
40	32	104
35	28	95
30	24	86
25	20	77
20	16	68
15	12	59
10	8	50
5	4	41
0	0	32
— 5	— 4	23
— 10	— 8	14
— 15	— 12	5
— 20	— 16	— 4

THON. — Genre de poisson de la famille des scombres, ayant pour caractères spéciaux un corps fusiforme et épais, recouvert presque entièrement de petites écailles, et une sorte de corselet formé par de grandes écailles entourant le thorax.

Le genre thon renferme plusieurs espèces qui sont réparties dans les diverses mers (Voir aussi *Germon*).

Le thon commun, au museau pointu,

à gueule très grande et à nageoire caudale échancrée en croissant, a le dos et les nageoires noirâtres, à reflets changeants, verdâtres ou azurés, et le ventre d'un blanc argenté. Il est très commun dans la Méditerranée et se trouve aussi en abondance dans le Golfe de Gascogne et sur les côtes de Bretagne et de Vendée.

C'est dans l'Océan que les thons sont les plus petits, environ 60 à 70 centimètres de longueur, et aussi la chair la

Thon.

plus délicate. Dans la Méditerranée les thons sont de proportions beaucoup plus grandes, mais la qualité en est très inférieure.

On le rencontre par troupes innombrables le long des côtes, peu de temps après l'arrivée des sardines et des maquereaux. Sa pêche occupe dans ces parages un grand nombre d'hommes.

Pêche. — La pêche du thon s'effectue dans la Méditerranée depuis la plus haute antiquité.

L'antique Bysance et plusieurs villes des côtes d'Espagne en tiraient d'importants revenus. Abandonnée en partie pendant le Moyen âge elle a, depuis le dix-septième siècle, repris une grande activité. Sur les côtes de Bretagne et de Vendée, ainsi que dans la Méditerranée, cette pêche est actuellement très développée.

Différentes méthodes de pêche sont employées, dont les principales sont, dans la Méditerranée, la madrague et la thonaire.

La pêche à la madrague se pratique surtout en Provence, en Sicile et en Sardaigne. Elle exige l'emploi de filets qui n'ont pas moins de 50 mètres de hauteur, avec une longueur proportionnée. Ces filets sont réunis en grand nombre, de façon à former une enceinte considérable divisée en plusieurs compartiments par des cloisons de jonc de mer. Le dernier de ces compartiments, appelé chambre de mort, est formé de fils de chanvre très forts et de mailles très serrées, afin de pouvoir supporter sans se rompre tout le poids du poisson qui vient s'y rassembler.

La madrague ainsi disposée est assujettie au fond de la mer par des pierres et ancres, afin de résister aux efforts des vents, des courants et des poissons les plus gros. La verticalité de ses parois est assurée par des masses de liège flottant. Cet édifice, construit en pleine eau, est relié à la côte par une cloison de filets. Les thons, qui suivent toujours le rivage, en passant entre la côte et la madrague rencontrent cette cloison qui les conduit dans une grande chambre ouverte par un côté. De là, on les fait passer, en les effrayant, dans les autres chambres jusque dans la dernière. Quand le chef de la madrague juge la prise suffisante, il donne le signal de la mattance.

On retire alors du fond de la mer la chambre de mort, filet horizontal qui enserre de toutes parts le poisson. Dès que le filet s'élève les thons apparaissent à la surface et le massacre commence. Les pêcheurs, armés de crocs, les attaquent avec acharnement, tandis que les poissons, en se débattant, frappent l'eau avec violence de leur queue puissante et se projettent parfois eux-mêmes jusque dans les bateaux.

Lorsque la capture est abondante, et c'est le cas le plus fréquent, cette pêche se termine par une véritable boucherie qui teint de sang les ondes marines sur une assez grande étendue.

La pêche à la thonaire est moins compliquée. Elle consiste en une simple enceinte de filets que les pêcheurs forment dans la mer et avec laquelle ils arrêtent les thons au passage. Dès qu'un banc de ces poissons est signalé, les pêcheurs orientent l'ouverture de l'enceinte selon la direction qu'ils suivent et manœuvrent pour les enserrer peu à peu, en ramenant leurs filets vers la plage. Lorsqu'il n'y a plus qu'une faible profondeur, on immerge un dernier filet, de très grande dimension et formé en cône, que l'on tire vers la terre. Les thons sont tués alors avec des crocs.

Le produit de cette pêche, transporté à terre, en dehors de la faible partie qui se vend pour être consommée à l'état frais, est dépecé, coupé par morceaux et préparé suivant le système de conservation qu'on lui destine. Les œufs sont mis à part et salés, les têtes et les os, soumis à l'ébullition dans de grandes chaudières, permettent de recueillir de l'huile, et, quand ils sont desséchés, servent à entretenir le feu.

Pour attirer les thons dans les parages où sont établies les madragues, on se sert quelquefois d'appâts formés soit

d'œufs de thon salés, provenant des précédentes pêches, soit de sardines. Le thon manifeste pour la sardine une telle avidité qu'il est possible de le prendre avec des amorces représentant d'une façon suffisante la forme et l'éclat de ce poisson.

Les pêcheurs conservent quelquefois des thons vivants soit dans les madragues, soit dans des réservoirs spéciaux pour pouvoir attendre une vente avantageuse.

Les madragues, établies pour toute la saison de pêche, sont régies par des lois diverses selon les pays. Elles constituent des propriétés importantes et sont quelquefois des concessions de l'Etat.

Dans l'Océan, sur les côtes de Bretagne et de Vendée, la pêche du thon se fait depuis les premiers jours de juillet jusqu'à fin octobre. Elle s'y pratique exclusivement à la ligne; à cet effet, les pêcheurs arment des bâteaux de 12 à 15 tonneaux environ. Ces bateaux sont munis de grandes gaules partant du pied du mât, perpendiculairement au bateau, et s'inclinant sur la mer; sur ces gaules sont fixées des lignes de corde très forte (genre mèche à fouet) au bout desquelles est l'appât qui consiste en un paquet de crins blancs et de paille de maïs cachant un hameçon double.

Ainsi armés, les bateaux prennent la mer et vont, souvent, à 150 milles marins au large avant de trouver les bancs. La vitesse à laquelle les bateaux doivent marcher, pour que la pêche soit fructueuse, est de 4 à 5 nœuds.

Le gros temps est le plus propice pour cette pêche, et il arrive souvent que chaque bateau prend, par jour, 2 ou 300 thons.

Aussitôt pris aux lignes, les poissons sont tués au moyen d'un poinçon qu'on leur enfonce dans la tête, puis vidés, lavés et pendus au frais.

Lorsque les pêcheurs jugent avoir pris suffisamment de thons ils reviennent au port.

Commerce. — La chair du thon, ferme, nourrissante et grasse, d'un goût rappelant la viande de veau, ce qui lui a fait donner plaisamment le nom de « veau des chartreux », est peu vendue sur nos marchés à l'état frais. Dans les lieux de pêche on la prépare de trois manières: salée, fumée et marinée dans l'huile.

Les deux premières méthodes sont peu usitées pour la consommation courante, le salage n'étant souvent employé que pour la conservation momentanée du thon destiné à être mariné, et le thon fumé n'est guère consommé que dans certaines régions.

Il n'en est pas de même du thon mariné, qui est préparé en quantités considérables par nos manufactures de conserves. Les tranches de thon, enserrées dans des boîtes rondes en fer blanc de diverses grandeurs, sont recouvertes d'huile d'olive fine, aromatisée parfois, quelquefois remplacée par une sauce épicée à la tomate, et passée à l'ébullition par le procédé Appert. Ces conserves, consommées en grande proportion sur notre territoire, sont aussi exportées dans toutes les parties du monde.

Le commerce de l'Epicerie ne vend guère que le thon conservé à l'huile, dont il se pourvoit soit directement chez les fabricants, soit chez les négociants en fruits secs et en conserves.

THYM. — Genre de petits arbrisseaux de la famille des labiées, répandus dans toute la zone tempérée de l'ancien con-

Pied de thym.

tinent. Ils ont des feuilles opposées, très petites, à fleurs blanches ou rosées, ayant deux lèvres au calice et à la corolle, et produisent des fruits composés de quatre akènes ovoïdes.

Le *thym commun* ne dépasse pas vingt-cinq centimètres d'élévation; il est très répandu dans la partie méridionale de l'Europe et croît spontanément dans les régions montagneuses du Midi.

Son odeur et sa saveur sont très aromatiques, aussi est-il généralement employé comme épice dans l'économie domestique.

Pour cet usage, on recueille les sommités de la plante à l'époque de la floraison et on les lie en petits paquets que l'on fait dessécher à l'air.

Cette plante est également employée dans la parfumerie et par la pharmacie qui l'utilise comme stimulant.

Le thym, servant à aromatiser de nombreux produits de l'alimentation, est débité à l'état sec dans un assez grand nombre de maisons d'épicerie, qui s'en pourvoient, soit sur les marchés, soit en droguerie.

THYMOL. — Le thymol est un antiseptique énergique, analogue au phénol: il doit son nom à ce qu'il a d'abord été extrait du thym dans l'essence duquel il existe dans la proportion de 50 %.

On le trouve également dans l'essence de menthe sauvage et dans celle du ptychotis ajowan.

Préparé avec ces essences, le thymol est solide à la température ordinaire et se présente sous forme de cristaux rhomboédriques; sa densité est alors de 1.0285. Il fond entre 44 et 48° en un liquide incolore, d'aspect huileux et plus léger que l'eau. Ce liquide ne se resolidifie qu'en ramenant sa température à 27° environ.

On prépare une substance homologue, ayant même dénomination, en fondant le sel de potassium de l'acide sulfo-cymolique avec de l'hydrate de sodium. Le produit refroidi, dissout dans l'eau, est décomposé par l'acide sulfurique et distillé sous un courant de vapeur. On obtient ainsi un liquide oléagineux, isomère au thymol végétal, mais qui ne peut être solidifié par le froid ordinaire.

Le thymol est employé par la pharmacie et pour les soins de l'hygiène.

Le commerce de l'épicerie débite également le thymol en flacons pour être employé comme désinfectant, dans l'économie domestique.

TIERÇON. — On désigne, dans certains vignobles, sous le nom de tierçon un petit fût de la contenance de 53 litres. On appelle également tierçon, tiercelon ou tiercerolle, dans le Languedoc, un fût de 228 litres particulièrement employé pour le logement des vins muscats ou des vins expédiés outre-mer.

TILLEUL. — Genre de grands arbres à feuilles simples et alternes, à fleurs ayant une corolle à cinq pétales et des étamines en grand nombre et groupées en inflorescence dont la base adhère à une bractée (foliole mince et sèche). Le fruit est une capsule à cinq loges renfermant chacune une ou deux graines.

Ces arbres croissent en Europe et dans l'Amérique du Nord. Ils sont cultivés partout pour leur ombrage.

On emploie quelquefois leur écorce, comme substance textile, à la fabrication de cordes.

Les fleurs du tilleul possèdent une odeur suave qu'elles communiquent à l'infusion qu'on en fait, et qui renferme une huile essentielle très odorante, du tanin, du sucre, de la gomme et de la chlorophylle.

Les semences du tilleul renferment une forte proportion d'huile. On ne les a pas encore utilisées à cette production, par suite de la difficulté de les extraire des capsules. On prétend que, par leur saveur, elles sont de nature à produire un chocolat analogue à celui obtenu à l'aide du cacao.

Beaucoup d'épiciers débitent le tilleul destiné à préparer des infusions toniques.

TIMBRE. — Empreinte, marque imprimée, destinée à indiquer la propriété ou la provenance d'un objet, ou à constater l'affranchissement d'une taxe ou d'un impôt.

Les timbres officiels sont de deux sortes : les timbres-poste et les timbres fiscaux.

Timbres-Poste. — Les timbres-poste appliqués à l'affranchissement de la correspondance comportent 3 séries : 1, 2, 3, 4 et 5 centimes; 10, 15, 20, 25 et 30 c.; 40, 50, 1 fr. et 5 fr.

Les timbres de 5, 10 et 25 centimes considérés comme les principaux de l'union postale et servant, celui de 5 cent. pour l'affranchissement des imprimés, celui de 10 c. pour les cartes postales et celui de 25 pour les correspondances internationales sont d'une couleur uniforme pour tous les Etats adhérents : vert pour le 5 c., rouge pour le 10 c. et bleu pour le 25 c.

Les timbres des cartes postales et cartes-lettres ne peuvent être découpés pour affranchir d'autres objets; mais ces cartes, mises hors de service et non utilisées, sont échangées par l'Administration (Voir *Affranchissement*).

Timbres-fiscaux. — Les timbres fiscaux, mobiles ou à demeure, sont de trois sortes : Les timbres à taxe fixe, établis selon la nature de certains écrits; les timbres de dimension, c'est-à-dire, dont la valeur est déterminée par la dimension des papiers d'actes ou d'affiches sur lesquels ils doivent être appliqués, et les timbres proportionnels, dont la valeur est déterminée par l'importance des sommes stipulées dans les actes sur lesquels ils s'appliquent.

Timbre de quittance et de chèque. — Ce timbre a été institué par la loi du 23 août 1871. Il doit être appliqué à tout reçu, quittance ou décharge de sommes ou objets quelconques, établi sous signature privée.

Seules les quittances de sommes de 10 francs ou au-dessous sont affranchies de ce droit à moins qu'elles soient versées à compte d'une somme totale supérieure à 10 francs. Une quittance entière de 10 francs juste n'est donc pas soumise, comme on le croit quelquefois, au droit de timbre.

Par contre tout reçu d'un objet quelconque n'eût-il aucune valeur; toute décharge donnée à une personne d'un acte, commission, service effectué par elle, sont soumis au timbre de quittance.

Sont notamment sujettes à cette taxe les décharges accordées aux transporteurs, camionneurs, etc., autrement que sur les registres ou imprimés mêmes des Compagnies de chemins de fer (lesquelles sont en compte avec le Timbre et perçoivent la taxe avec les frais de transport) des Postes et Télégraphes ou des entreprises subordonnées à ce dernier service (Colis-postaux parisiens).

Une simple lettre, commerciale ou privée, comportant l'accusé de réception d'une somme supérieure à 10 francs est passible du droit de timbre. Si elle contient l'accusé de réception d'un autre objet quelconque dont elle puisse servir de décharge, elle est aussi passible du même droit.

Pour que, dans ce dernier cas, il y ait décharge, il faut évidemment que l'envoi mentionné ait constitué une obligation. C'est ainsi que l'accusé de réception d'une marchandise, envoyé au fournisseur, constitue une décharge réelle. Cependant l'apposition du timbre de quittance, dans ce dernier cas, n'est exigible que si l'écrit a été établi en vue de faire titre. Si, alors qu'il n'a pas été établi pour cet usage, il devient nécessaire de s'en servir en justice, on doit, préalablement à cet usage, procéder à l'apposition et à l'annulation du timbre.

Le timbre de quittance doit être apposé et annulé par la personne qui donne la quittance, au moment même de la délivrance de l'acquit.

Toute contravention aux dispositions qui précèdent est passible d'une amende de 50 francs en principal s'élevant, décimes compris, à 62 fr. 50, et applicable aussi bien au créancier qu'au débiteur, quoique le droit de timbre soit légalement à la charge de ce dernier.

Chacune des infractions commises donne lieu à une contravention séparée.

Dans certains cas, il est possible d'obtenir une importante réduction de l'amende en adressant, sur papier timbré, une pétition motivée, à cet effet, au Ministre des Finances.

Les quittances de produits de toute nature ou de sommes excédant 10 fr., délivrées par les comptables de deniers publics, celles de sommes envoyées par la poste, sont passibles d'un droit de timbre de 25 centimes.

Les chèques sont soumis, comme les quittances, avec lesquelles ils ont une grande analogie, à un timbre fixe qui s'élève à 10 centimes pour ceux tirés et à percevoir sur une même place. Les chèques de place à place sont taxés à 20 centimes.

Timbre de dimension. — Le timbre de dimension s'applique : 1° à tous actes et écritures, copies et expéditions, soit publics, soit privés, devant ou pouvant faire titre ou être produits pour obligations, décharge, justification, demande ou défense; 2° aux registres de l'autorité judiciaire où s'écrivent des actes sujets à l'enregistrement, sur les minutes et répertoires des greffes; à ceux des administrations centrales et municipales, tenus pour objets qui leur sont particuliers, et n'ayant point de rapport à l'administration générale et aux répertoires de leurs secrétaires; à ceux des notaires, huissiers et autres officiers publics ou ministériels et à leurs répertoires; à ceux des receveurs des droits et revenus des communes et établissements publics; enfin à toutes les pétitions ou réclamations adressées à l'autorité judiciaire ou administrative en vue de l'intérêt particulier.

Ce timbre consiste dans l'application simultanée de timbres noirs, de timbres secs et de filigrane dans la pâte du papier qui est fourni par l'Administration. Le taux du droit de timbre est de 0 fr. 50 et 2/10, soit 0 fr. 60 par feuille simple (format in-4°).

Le timbre de dimension s'applique également aux affiches. Seules les affiches émanant de l'autorité publique ou celles des candidats, en période électorale, en sont exonérées. Il est, dans ce cas, représenté par un timbre mobile un peu allongé qui doit être apposé avant l'impression et oblitéré par elle. Ce droit est, en principal, de 0 fr. 05 par feuille de 12 décimètres et demi carrés et au-dessous; de 0 fr. 10 jusqu'à 25 décimètres carrés, de 0 fr. 15 jusqu'à 50 déci-

mètres carrés, et de 0 fr. 20 au-dessus. Il comporte une surélévation de 2/10 établie par la loi du 23 août 1871.

Timbres proportionnels. — Tous les effets de commerce sont frappés d'un droit de timbre proportionnel à leur valeur dont le taux est 0 fr. 05 par 100 francs.

Le souscripteur et le premier endosseur d'un effet non timbré sont passibles chacun d'une amende de 6 % du montant du billet. Il est prescrit au premier endosseur qui reçoit un effet non timbré de le faire viser pour timbre dans les quinze jours de sa date et avant toute négociation. Il évite ainsi pour lui-même et pour le souscripteur l'amende stipulée plus haut.

Le porteur d'une lettre de change non timbrée et non visée pour timbre n'a, en cas de non-acceptation, recours que contre le tireur, et, en cas d'acceptation et de non-paiement, n'a action que contre l'accepteur et le tireur, dans le cas où ce dernier ne justifie pas qu'il y avait provision à l'échéance.

Le porteur de tout autre effet non timbré n'a recours que contre le souscripteur. La stipulation du retour sans frais est nulle légalement si elle s'applique à des effets non timbrés. Enfin, la loi frappe d'une amende de 6 % de la valeur de l'effet toute personne ou société qui encaisse, fait encaisser pour son compte ou pour le compte d'autrui, un effet non timbré.

TINE. — Récipient en bois qui sert au transport de la vendange ou dans lequel on met le beurre ou le laitage.

On désigne également sous le nom de tine, dans le commerce des biscuits, les boîtes en fer-blanc cubiques dans lesquelles sont livrées communément les biscuits secs.

TINETTE. — Récipient qui sert au transport du beurre.

Le commerce de l'Epicerie reçoit régulièrement des beurres salés ou demi-sel en cuveaux ou tinettes.

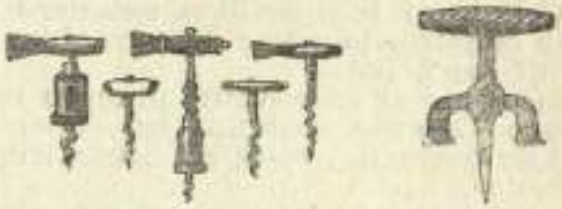
TINNE. — Mesure vinicole du Doubs valant 53 litres.

TIRE-BOUCHON. — Quoiqu'il existe plusieurs instruments pour enlever les bouchons des bouteilles, la dénomination de tire-bouchon est exclusivement réservée à ceux qui forment un pas de vis très marqué, à spires creusées jusqu'à l'axe.

Il existe des tire-bouchons de toutes formes, simples ou à levier.

Le tire-bouchon simple est celui formé uniquement par un pas de vis à spires que l'on enfonce par rotation dans le bouchon, et sur lequel on tire ensuite au moyen d'un manche horizontal pour effectuer le débouchage.

Le tire-bouchon à levier est plus compliqué. Il comprend, en outre de la tige à pas de vis, un anneau relié à la tige et qui se place sur le goulot pour servir de point d'appui pour l'extraction. Celle-ci s'effectue, soit au moyen d'un levier à bascule, soit au moyen d'une vis sans fin placée à la partie supérieure.



Tire-bouchons.

Les commerçants en Epicerie, comme la plupart des débitants de liquides, débouchent presque toujours les bouteilles au moyen de *foret*. (Voir ce mot.)

TIREUR. — Celui qui émet une lettre de change sur quelqu'un.

TISANE. — Eau contenant en suspension des matières médicamenteuses légères. On donne aussi ce nom à une sorte de vins de champagne légers et peu capiteux.

La plupart des maisons d'Epicerie débitent la tisane de champagne.

TOCANE. — Nom donné à certains vins de champagne nouveaux.

TOKAY. — Vignoble montagneux de Hongrie qui produit un vin liquoreux renommé. Le peu d'étendue relative de ce vignoble fait que les vins qu'il produit sont d'un prix très élevé. On cultive en France le cépage hongrois du Tokay, le *furmint*, avec lequel on obtient des vins analogues qui sont vendus sous le même nom.

L'Epicerie de luxe est souvent pourvue du vin de Tokay.

TOMATE. — Plante annuelle de la famille des solanées, originaire de l'Amérique tropicale, à tige charnue et rameuse, à feuilles alternes, d'un vert foncé et velues, à fleurs jaunes, disposées en grappes axillaires et à fruit globuleux, souvent déprimé à la base et au sommet, parfois côtelé, de grosseur très variable

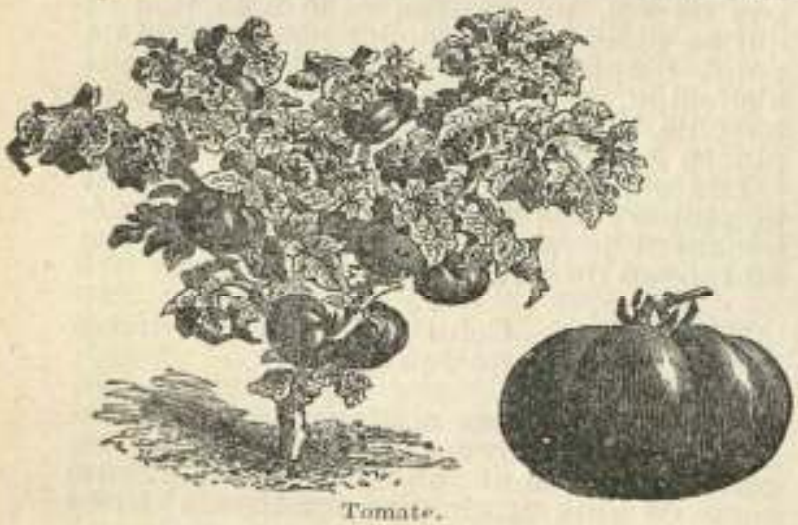
suivant les espèces, vert pendant la croissance, puis jaunâtre et enfin d'un rouge vif à la pleine maturité.

Ce fruit, à la pulpe lâche, rouge et pleine de suc, est recouvert d'une peau fine, mais assez résistante, et est divisé en plusieurs loges contenant de nombreuses semences jaunes et velues.

La tige et les feuilles exhalent une odeur pénétrante assez désagréable, dont le fruit est privé.

Son odeur et sa saveur, plus ou moins acide ou sucrée, suivant les espèces et l'état de maturité, sont, au contraire, très agréables.

La tomate comestible est un aliment peu riche en matières nutritives, par suite de sa teneur en eau. Elle est employée



Tomate.

surtout comme assaisonnement, et la cuisine en tire ainsi un grand parti.

Aussi, dans les contrées où on se livre en grand à la culture des tomates, en prépare-t-on des conserves en grandes quantités.

Cette fabrication a même pris, depuis une vingtaine d'années, un grand développement.

Les conserves de tomates sont de trois sortes :

1° La sauce à la tomate qui est composée d'une marmelade de tomates passée au tamis et aromatisée de façons très diverses ;

2° Les tomates entières conservées dans l'eau à l'ébullition par le procédé Appert ;

3° Les tomates concentrées à la mode italienne.

La conserve de sauce à la tomate est la plus consommée en France, les différentes sortes vendues dans le commerce de l'Epicerie sont connues sous le nom de tomates de Paris, tomates de Bordeaux, tomates du Midi.

Les conserves de sauce de tomates de Paris et de Bordeaux sont les plus estimées, elles ont une valeur beaucoup plus grande que celles du Midi, fabriquées en général dans le département des Bouches-du-Rhône.

Les tomates entières en conserves sont beaucoup moins consommées, vu leur prix de revient assez élevé, elles ne sont guère débitées que par les épiceries de luxe.

Les tomates concentrées sous forme de purée épaisse, dont on a retiré presque toute la partie aqueuse, sont de plus en plus en faveur vis-à-vis d'une certaine clientèle.

Cet article était autrefois uniquement importé d'Italie, mais on en fabrique également maintenant dans le Midi de la France, où la matière première a fort peu de valeur.

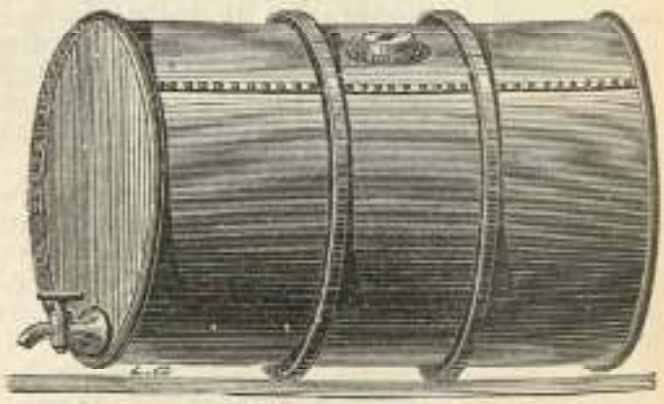
Les conserves de tomates de toutes sortes sont préparées en boîtes de fer-blanc et en flacons.

L'Epicerie s'en pourvoit près des fabricants de conserves ou des négociants qui tiennent spécialement ce produit.

TONNE. — Poids de mille kilogs. — Sorte de grand tonneau à ventre renflé.

On se sert indifféremment des mots tonne ou tonneau pour désigner la jauge du navire, quoique le tonneau soit une mesure de volume équivalente au mètre cube.

TONNEAU. — Grande futaille. Mesure vinicole employée dans certains vi-



Tonneau en fer.

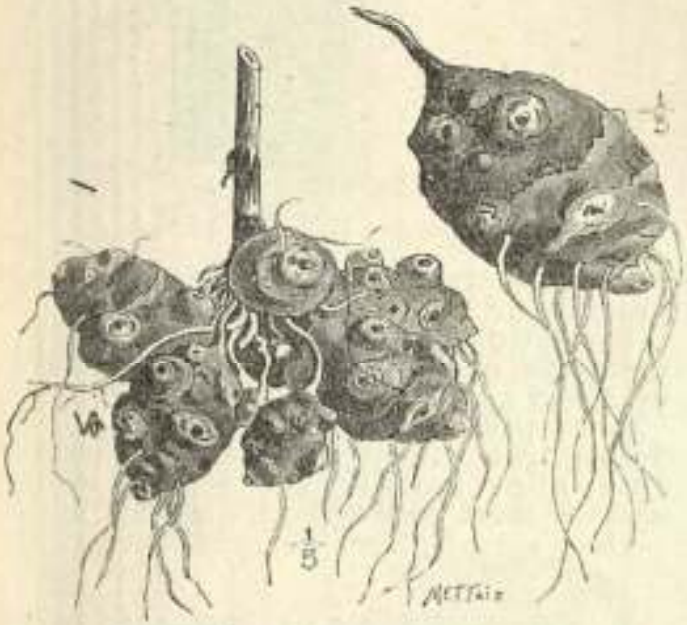
gnobles, et qui, se composant de quatre barriques de 228 litres, équivaut à 912 litres. Ce terme est surtout employé dans le Bordelais.

En termes de marine, on évalue en tonneaux la capacité des navires. Un tonneau représente la capacité nécessaire pour arrimer 1.000 kilogs. Conventionnellement, le *tonneau d'arrimage* équivaut à

un mètre cube et demi. Dans la pratique, les résultats sont souvent fort différents, et un navire jaugé à un certain nombre de tonneaux peut souvent en arrimer près de moitié en plus.

Le *tonneau de fret* est une estimation conventionnelle de surélévation de tarif, s'appliquant aux marchandises dites encombrantes, lorsqu'elles sont tarifées d'après leurs poids.

TOPINAMBOUR. — Le topinambour ou héliante tubéreux est une plante vivace originaire du Chili. Sa tige, simple d'ordinaire, atteint de un à deux mètres, ses



Tubercules de topinambour.

feuilles sont grandes et de forme ovale en bas de la tige et en cœur au sommet.

On le cultive pour ses tubercules ou rhizomes, analogues à la pomme de terre, mais d'une saveur moins agréable. Il est aussi nutritif que cette plante et n'offre pas les mêmes dangers d'intoxication; aussi les bestiaux auxquels on la donne ne sont-ils pas sujets, comme ceux que l'on nourrit avec de la pomme de terre, à des météorisations.

Malgré sa valeur alimentaire, ses facilités de culture et la presque certitude d'une bonne récolte, ce végétal n'est pas entré, sauf dans quelques localités de Belgique ou de Hollande, dans l'alimentation européenne.

Industriellement, le topinambour sert à fabriquer des alcools vendus par le commerce de l'Epicerie; c'est à ce titre qu'il en est question ici.

TORREFACTEUR. — On appelle ainsi tout instrument servant à la torréfaction de matières quelconques.

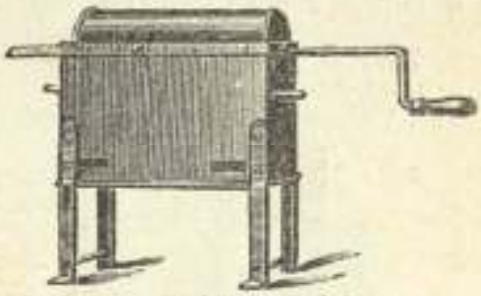
La torréfaction consiste à opérer un commencement de calcination sur diverses substances, en les desséchant et en détruisant ainsi quelquefois un principe nuisible, d'autres fois en provoquant la formation d'un principe aromatique.

On torréfie le café, le cacao, le tabac, la chicorée et une foule d'autres articles.

Nous ne devons nous occuper ici que des torréfacteurs ou *brûloirs* qui servent, dans les magasins d'épicerie ou chez les industriels qui fournissent ce commerce, à torréfier ou brûler, comme on dit communément, le café et quelquefois le cacao.

Les torréfacteurs sont de deux sortes principales: 1° les torréfacteurs ou brûloirs cylindriques; 2° les torréfacteurs ou brûloirs sphériques.

Les premiers étaient autrefois communément employés. Ils consistaient simplement en un foyer, alimenté le plus sou-



Torréfacteur cylindrique à feu nu.

vent avec du bois ou du coke, sur lequel était posé un cylindre traversé au milieu d'une broche ayant à l'un des bouts une manivelle.

L'opération de la torréfaction consistait à entretenir le feu d'une façon à peu près égale et à tourner continuellement le cylindre, à moitié rempli de café vert, au-dessus du foyer.

Peu à peu, pendant cette opération, les grains de cafés se dessèchent, ils deviennent légèrement jaunes et une fumée odorante commence à s'en échapper; puis, les grains deviennent de plus en plus foncés, la fumée plus abondante jusqu'au moment où les grains gonflent précipitamment en faisant entendre un grésillement caractéristique.

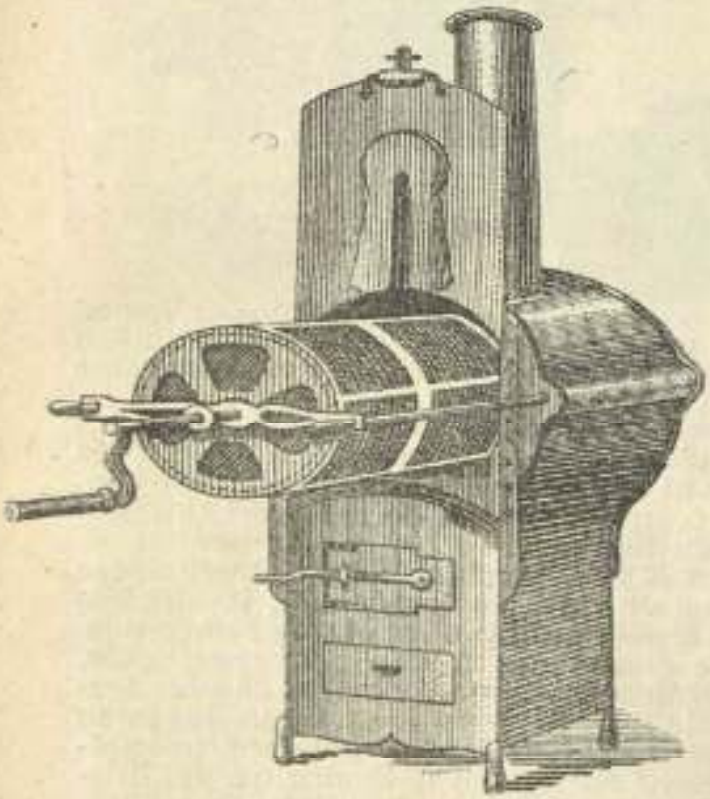
L'opérateur doit, à ce moment, redoubler de soins. Le cylindre qui n'était qu'à moitié, se trouve presque rempli et, peu de temps après le gonflement, l'opération est terminée.

Il est nécessaire de retirer le café juste à point; insuffisamment torréfié, il serait dur à moudre et âcre; un peu trop, il se carboniserait et ne serait plus consommable.

Beaucoup de consommateurs peu gourmets aiment un café très foncé, qui donne plus de couleur à l'infusion, et beaucoup de commerçants les encouragent dans cette habitude déplorable; car une torréfaction un peu trop poussée enlève au café une grande partie de ses propriétés et de son parfum, en déterminant, à la fois, l'évaporation d'une partie assez importante de la *caféine* et en transformant le *caféone* en huile cuite qui donne un goût empyreumatique âcre et désagréable au breuvage.

Les brûloirs ou torréfacteurs cylindriques ordinaires, qui ne sont plus guère de mode aujourd'hui, mais qui possèdent cependant encore leurs adeptes, avaient un défaut principal: le feu pouvait n'être pas absolument égal sur toute la longueur du foyer, de sorte que les grains contenus dans le cylindre n'étaient point torréfiés également.

Un autre système de brûloir cylindrique comporte un cylindre en toile métal-

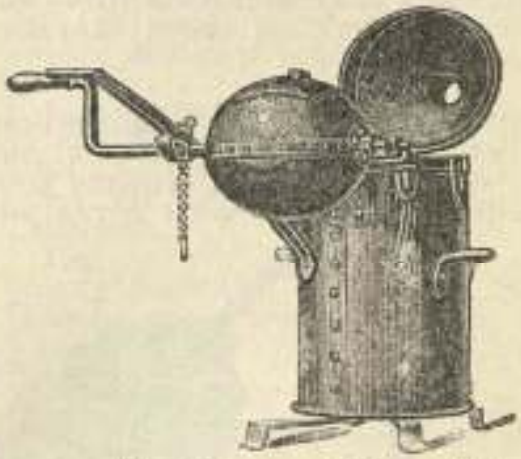


Torréfacteur cylindrique à air chaud.

lique renfermant le café, et chauffé, non plus à feu nu, mais à l'air chaud d'un four.

La cuisson est ainsi beaucoup plus égale et l'on n'a pas à redouter les coups de feu; mais le grand inconvénient de ce système est que les pellicules, qui s'échappent à travers la toile métallique, tombant sur la plaque supérieure du four s'y carbonisent et répandent une odeur de brûlé dont le café est susceptible de s'imprégner.

Les torréfacteurs sphériques servent à cuire le café de la même façon que les brûloirs cylindriques ordinaires; la seule différence avec ceux-ci, c'est que c'est



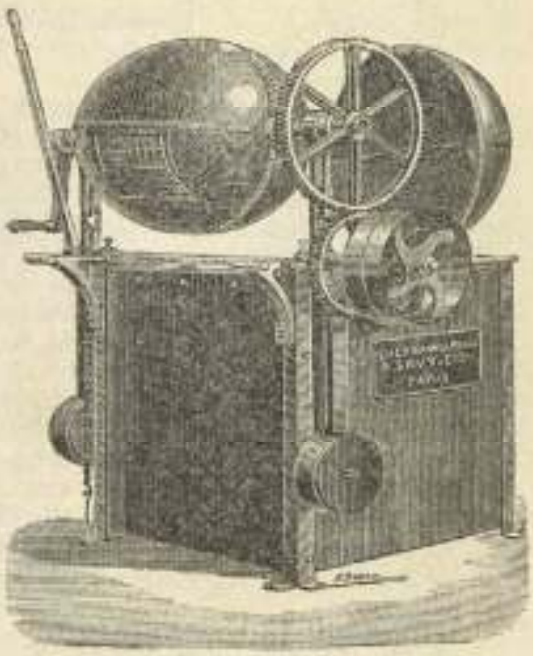
Torréfacteur sphérique ordinaire.

une boule traversée par une broche qui tourne sur le feu, au lieu d'un cylindre.

De cette façon, la matière à traiter se mélange continuellement, et le brûlage est plus régulier.

Les sphères ou broches sont de grandeurs très différentes, elles tiennent de cinq kilos à deux cents kilos; les plus usitées sont celles de dix à vingt kilos.

On se sert généralement, avec ces tor-



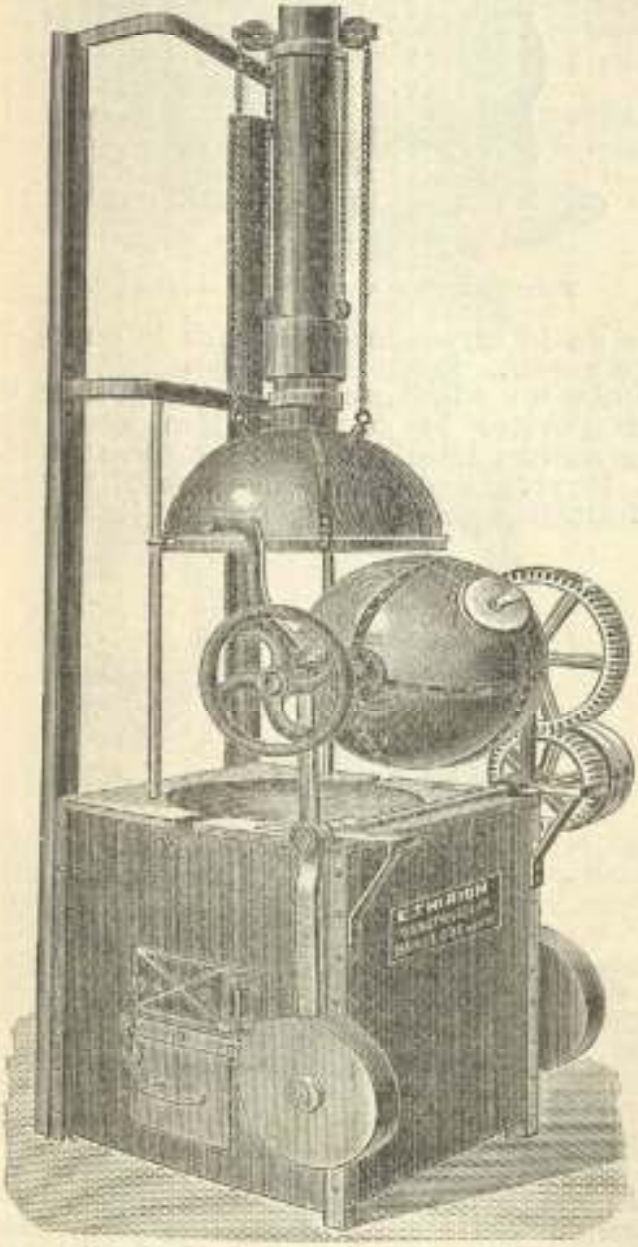
Torréfacteur sphérique à vapeur à contrepoids.

réfacteurs, de coke ou de charbon de terre spéciaux, ne donnant pas de flamme et produisant une chaleur égale.

Les torréfacteurs sphériques ont été peu à peu munis de nombreux perfectionnements que nous allons étudier et décrire un à un.

Ce fut d'abord l'adaptation d'un levier, permettant de sortir automatiquement la boule du foyer et de la faire reposer sur les supports *ad hoc*, pour constater l'état de torréfaction du café. Cette disposition était d'autant plus nécessaire que les broches étaient plus lourdes, ce qui n'eût pas permis de les soulever à bras, comme les petites broches cylindriques que l'on secouait de temps en temps.

La consommation de plus en plus



Torréfacteur industriel à cheminée.

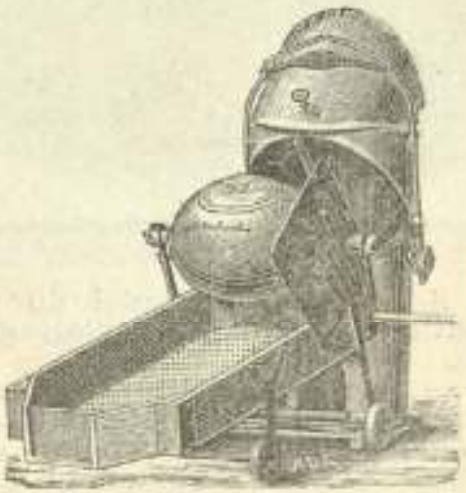
grande du café, entraina la torréfaction industrielle à vapeur pour laquelle, en vue de faciliter les déplacements de la boule, on dut avoir recours à des roues d'engrenage et à des contrepoids souvent volumineux.

On a adapté, en même temps, des manivelles de manœuvre à la boule pour éviter d'avoir recours à l'engrenage mécanique, lorsqu'il s'agit simplement de modifier sa position pour inspecter son contenu.

D'autres dispositions ont été également adoptées pour la manœuvre commode du chapeau recouvrant la boule, tout en lui permettant de communiquer directement par un fourreau à glissière, avec la cheminée, ce qui augmente le tirage et entraîne plus parfaitement la fumée.

Le soulèvement automatique de la boule l'amenant toujours dans une même position, a permis aussi d'adapter au brûloir des vanneurs-refroidisseurs, dans lesquels le café est versé directement de la boule, à l'aide d'un entonnoir et où, soumis à l'action d'un van cylindrique, auquel on imprime un mouvement rotatif énergique, il est à la fois refroidi rapidement par un appel d'air et débarrassé en grande partie de ses pellicules.

Des refroidisseurs d'un autre modèle,



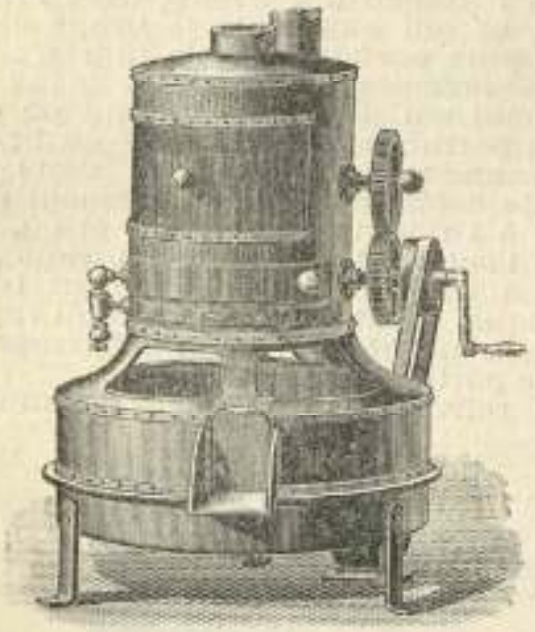
Torréfacteur mobile avec refroidisseur.

s'adaptent aussi à des torréfacteurs mobiles de moindre dimension.

Les systèmes de torréfacteurs que nous venons de décrire jusqu'ici, ont l'inconvénient, ou de répandre beaucoup de fumée, ou de n'être utilisable que dans de vastes locaux, dont les commerçants en épicerie, des grandes villes surtout, ne disposent pas toujours. La fumée, ainsi produite dans des immeubles locatifs, a souvent indisposé les voisins et entraîné des difficultés de tous genres pour le brûleur de café.

C'est en vue de remédier à ces inconvénients qu'il a été établi un type de brû-

loir chauffé au gaz, qui est enfermé dans une enveloppe parfaitement étanche, à l'intérieur de laquelle s'opèrent le brûlage et les manipulations qui lui succèdent, et d'où le café ne sort que refroidi et privé de la majeure partie de ses pellicules. Ce torréfacteur possède donc l'avantage de ne pas répandre de fumée, celle produite étant toute expulsée par une cheminée d'appel, et de renfermer, sous un volume aussi restreint que possible, le brûloir et l'appareil refroidisseur. Par contre,



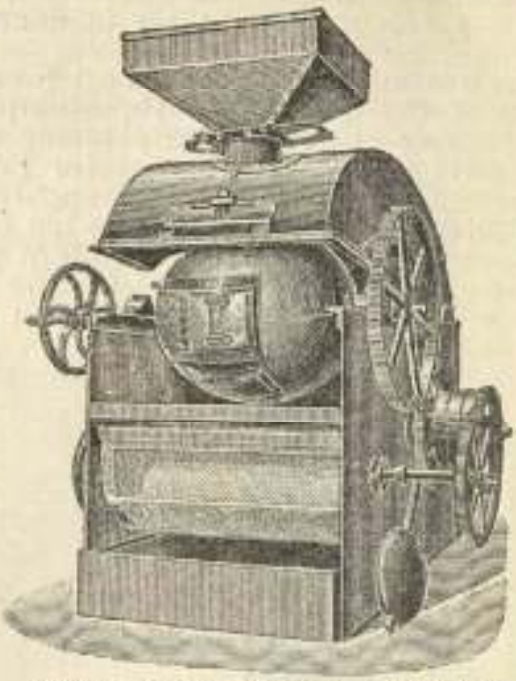
Torréfacteur étanche au gaz, avec refroidisseur.

comme il nécessite l'emploi du gaz, il n'est pratique que là où l'éclairage l'utilise déjà.

Un type de torréfacteur présentant les mêmes avantages d'herméticité et de propreté, mais utilisant le charbon comme combustible est le torréfacteur « le Moderne » dont nous donnons également la figure.

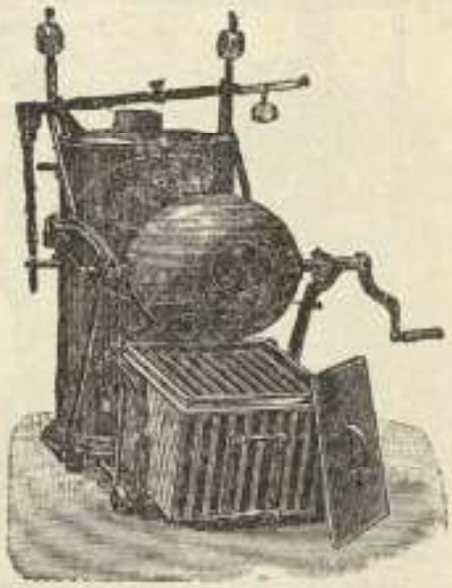
Parmi les perfectionnements que nous avons encore à décrire, se trouvent d'abord ceux ayant eu pour but d'éviter, par un déplacement parfait de toutes les parties du café, qu'un certain nombre de grains s'attachent à la boule, ce qui en détermine la carbonisation et communique parfois un mauvais goût à la broche tout entière.

Dans ce but, des ailettes ont d'abord été appliquées à la broche, à l'intérieur de la boule, de façon que, sous l'action de la rotation et de la pesanteur, les parties du café en contact avec la paroi de la boule, n'y puissent séjourner, et que tous les grains soient constamment ramenés de la circonférence vers le centre et *vice versa*.



Torréfacteur étanche " Le Moderne ".

Puis un constructeur a établi, dans le but d'éviter la carbonisation totale par une action trop prolongée de la chaleur, un torréfacteur dont la boule s'écarte automatiquement du foyer, lorsque le

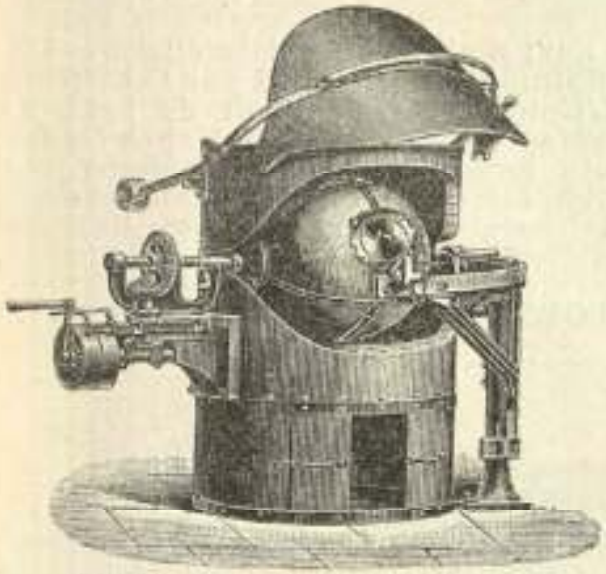


Torréfacteur automatique à main.

café est brûlé à point. Cet appareil est basé sur cette constatation qu'au moment même où le café va être parfaitement torréfié, il se gonfle rapidement, ses molécules s'écartent et, dégageant une certaine quantité de vapeur, il perd une partie sensible de son poids.

Cette perte de poids, différente selon le degré de torréfaction, et que l'on a pu parfaitement calculer, a permis l'établissement d'un contrepoids auquel la boule, renfermant la quantité de café vert ou bien incomplètement torréfié qu'elle doit contenir, fait exactement équilibre. Lorsque la torréfaction a réduit le poids du café de la quantité déterminée, la boule ne faisant plus équilibre au contrepoids, celui-ci détermine un léger mouvement de bascule qui met un pignon denté, fixé à la broche, en contact avec un bras également denté. Par la simple action de la rotation, manuelle ou mécanique, de la broche, celle-ci est entraînée au dehors et la boule se trouve soustraite à l'action du foyer. La boule de ce torréfacteur est garnie d'ailettes intérieures.

Ce mécanisme ingénieux a été quelque peu modifié pour l'établissement du torré-



Torréfacteur automatique à vapeur.

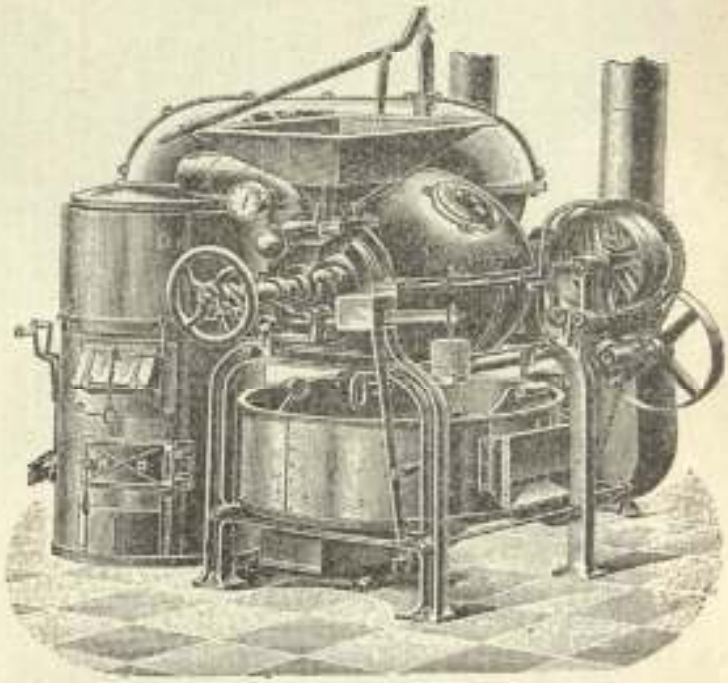
facteur industriel, dont nous donnons la figure, mais que nous ne croyons pas devoir décrire spécialement, car il est basé sur les mêmes principes.

Dans le but d'écarter tout danger de *coup de feu* consistant dans la carbonisation immédiate, sous l'action d'un feu trop ardent ou un ralentissement de la rotation, d'une partie ou même de la broche tout entière, un commerçant en épicerie du Mans, a fait établir une boule composée de deux enveloppes entre lesquelles une couche d'air est interposée. Le café, placé dans la sphère intérieure n'est donc jamais en contact avec une surface surchauffée.

La broche de cette boule, comme celle du torréfacteur précédent ainsi que de plusieurs autres modèles, est creuse et perforée de trous par lesquels les grains, retenus par une enveloppe métallique, ne peuvent s'échapper, mais qui livrent passage à une certaine quantité de pellicules, expulsées ainsi au dehors au cours même de la torréfaction.

Cette boule, écartant tout danger, peut donc être confiée à un employé sans connaissances spéciales. Dans cet appareil, le café est, en quelque sorte, grillé à l'air chaud.

L'idée du grillage à l'air chaud, qui évite toute carbonisation et donne une torréfaction absolument régulière, a fait



Torréfacteur industriel « Sirocco ».

imaginer un appareil industriel, le « Sirocco », dans lequel la torréfaction est obtenue par l'air surchauffé seul, pouvant atteindre une température très élevée (800 à 1000°) et parvenant dans la sphère par les axes de rotation, celle-ci n'ayant ainsi aucun contact avec la flamme.

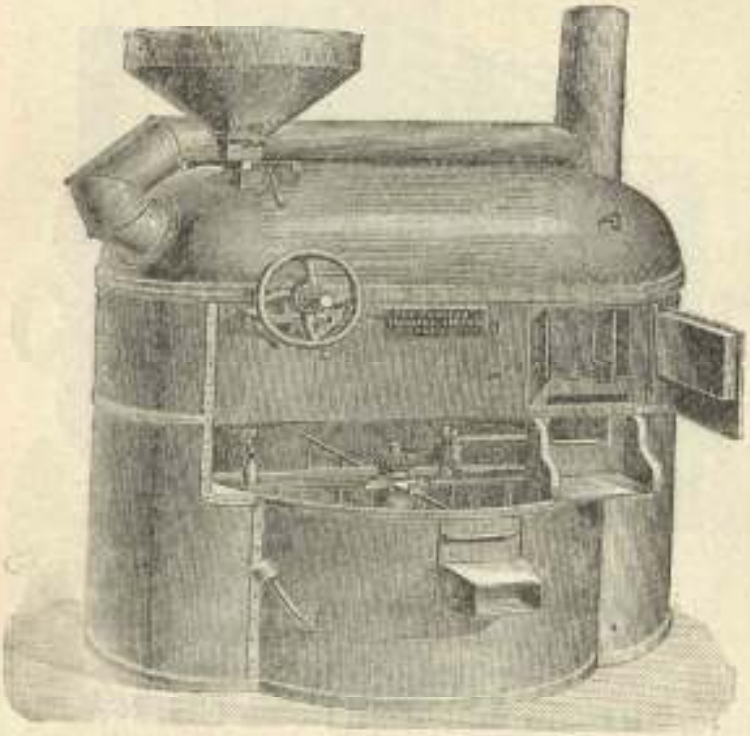
Dans cet appareil, un système de ventilation énergique entraîne les poussières et les pellicules, et, dans le modèle figuré ici, un déclanchement automatique, basé sur le système indiqué plus haut, prévient quand la torréfaction, qui peut être très rapide, est parvenue au degré voulu. Le café est alors vidé dans le crible inférieur où il est agité par des ailettes et refroidi par l'aspiration puissante d'un refroidisseur.

La torréfaction industrielle emploie encore plusieurs systèmes de torréfacteurs qui semblent un retour au brûloir cylindrique.

C'est en effet, dans un cylindre, chauffé par une sole, qu'a lieu la torréfaction. La régularité de celle-ci est assurée par des ailettes qui obligent le café à un continuel mouvement de va-et-vient. La rapidité de l'opération est très grande et, par suite des dispositions prises, les broches se succèdent sans interruption, le chargement du café vert s'effectuant en même temps que le café torréfié est vidé dans le refroidisseur.

Nous donnons une vue du « Français », l'un des torréfacteurs de ce genre.

Enfin un dernier type de torréfacteurs



Torréfacteur industriel " Le Français ".

est constitué par un récipient hexagonal perforé de nombreux trous et dont la broche creuse sert de brûleur au gaz d'éclairage que l'on y conduit. Le café, par le mouvement de rotation du récipient sur son axe, est projeté régulièrement à travers la flamme et y subit une torréfaction toute particulière, qui lui donne un aspect avantageux. Ainsi préparé, il est dit « flammé ». Ce procédé de torréfaction est très employé en Hollande et dans une partie de l'Allemagne; il a été adopté par un certain nombre de maisons françaises.

Ce genre de torréfacteurs se fait en modèles de grandeurs très diverses. Nous donnons ici la vue d'un modèle à grand rendement pourvu de tous ses accessoires.

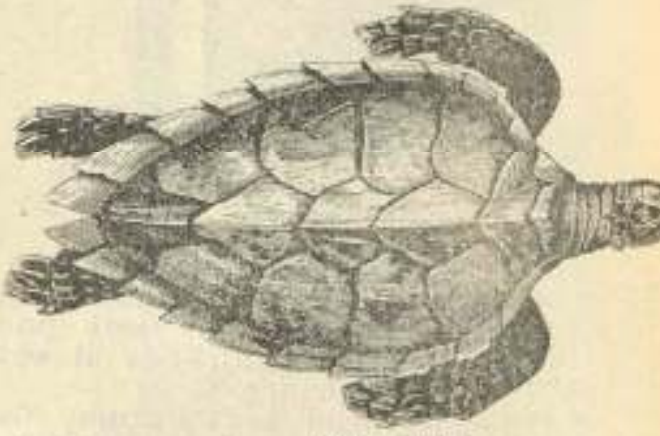
Ce torréfacteur s'établit généralement

Torréfacteur industriel au gaz, donnant le café « flammé ».

au gaz; mais il en existe également dont la flamme est produite par l'alcool.

L'Epicerie se pourvoit de brûloirs ou torréfacteurs directement chez les fabricants lorsqu'il s'agit d'appareils importants, ou chez les négociants vendeurs d'ustensiles d'épicerie lorsqu'il s'agit des modèles courants.

TORTUE. — Genre d'animaux amphi-



Tortue caret.

bies dont le corps est recouvert d'une carapace écailleuse.

Les tortues, surtout les tortues de mer, sont appliquées à l'alimentation. La chair de la tortue franche est très estimée. Celle de la tortue caret l'est moins. Cette dernière espèce se reconnaît à la disposition imbriquée de ses écailles.

On prépare avec la chair de la tortue différentes conserves, telles que les potages à la tortue, ainsi que la chair des-

séchée de l'animal. Ces conserves sont parfois vendues par les épiceries de luxe qui s'en pourvoient auprès d'importateurs spéciaux.

TOUR DU MONDE D'UN ÉPICIER. — Ces impressions de voyage d'un épicier parisien autour du Monde sont le compte rendu d'un voyage effectué par M. A. Seigneurie, de Paris au Tonkin par le Canal de Suez, pour y participer à la première exposition qui y fut organisée, et du retour par le Japon et les Etats-Unis.

Cet ouvrage d'observation, parsemé de nombreux traits humoristiques et d'une critique vive des défauts de nos diverses administrations, avec lesquelles l'auteur s'est trouvé en contact au cours de ce grand voyage, est d'une lecture aisée et agréable, aussi a-t-il joui d'un vif succès.

Consultation des " maîtres ".

Deux éditions (à 5,000 exemplaires chacune) en ont été effectuées. La dernière, revue et dont les illustrations ont été augmentées, forme un fort joli volume in-12, comportant de nombreuses gravures, et qu'il est possible de se procurer au prix de 3 fr. 50 aux bureaux du journal *l'Epicier* (1 fr. 75 pour les abonnés du journal).

En djinriska.

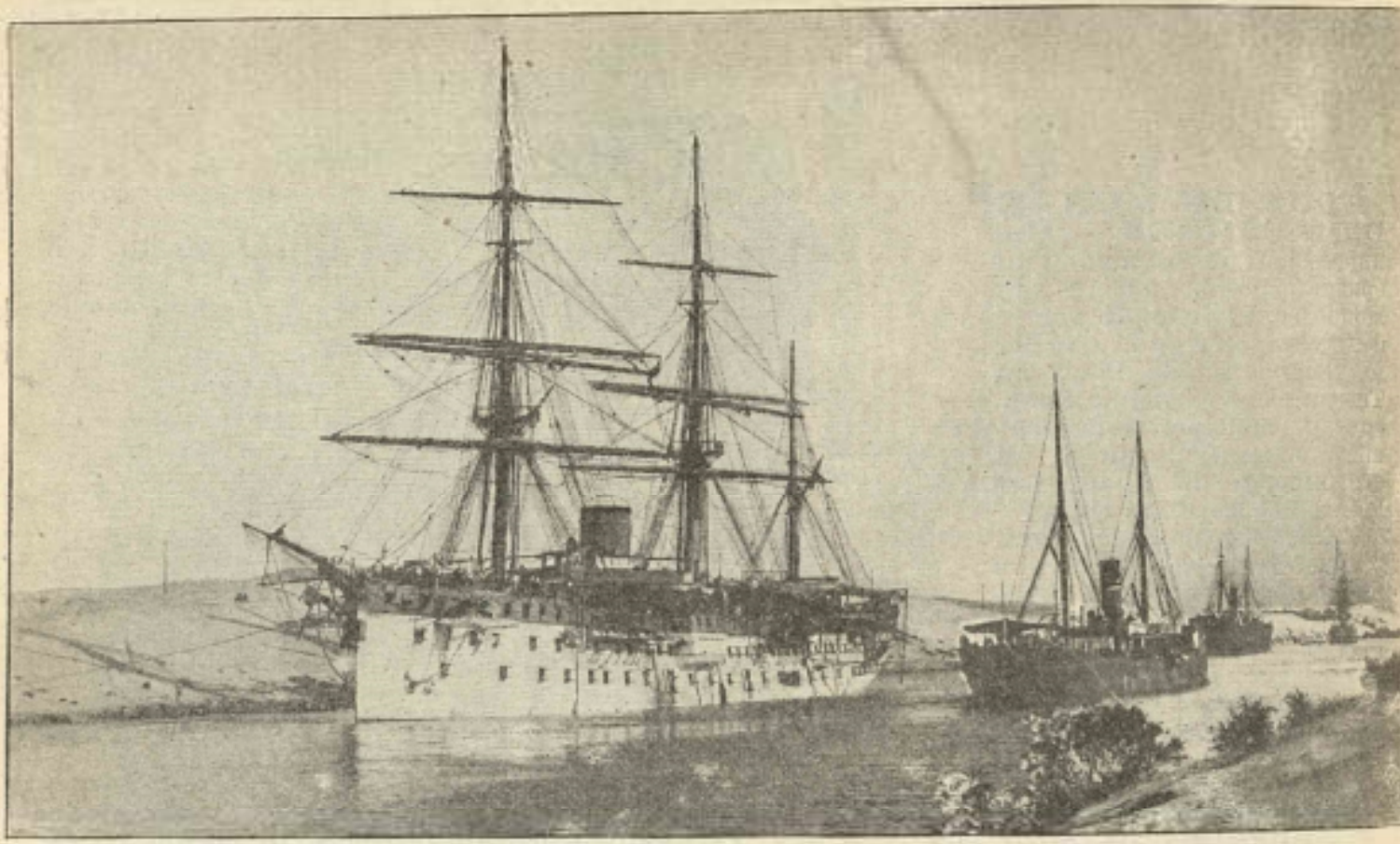
Nous reproduisons ici quelques-unes des gravures de cet ouvrage, afin de donner une idée de son illustration comportant des vues pittoresques, la plupart photographiées par l'auteur, et des scènes originales dues au crayon d'un spirituel dessinateur M. C. Lavesque, qui a, lui aussi, voyagé dans les contrées interprétées.

La préface de cet ouvrage, assez courte pour pouvoir être toute citée, en fera connaître l'esprit :

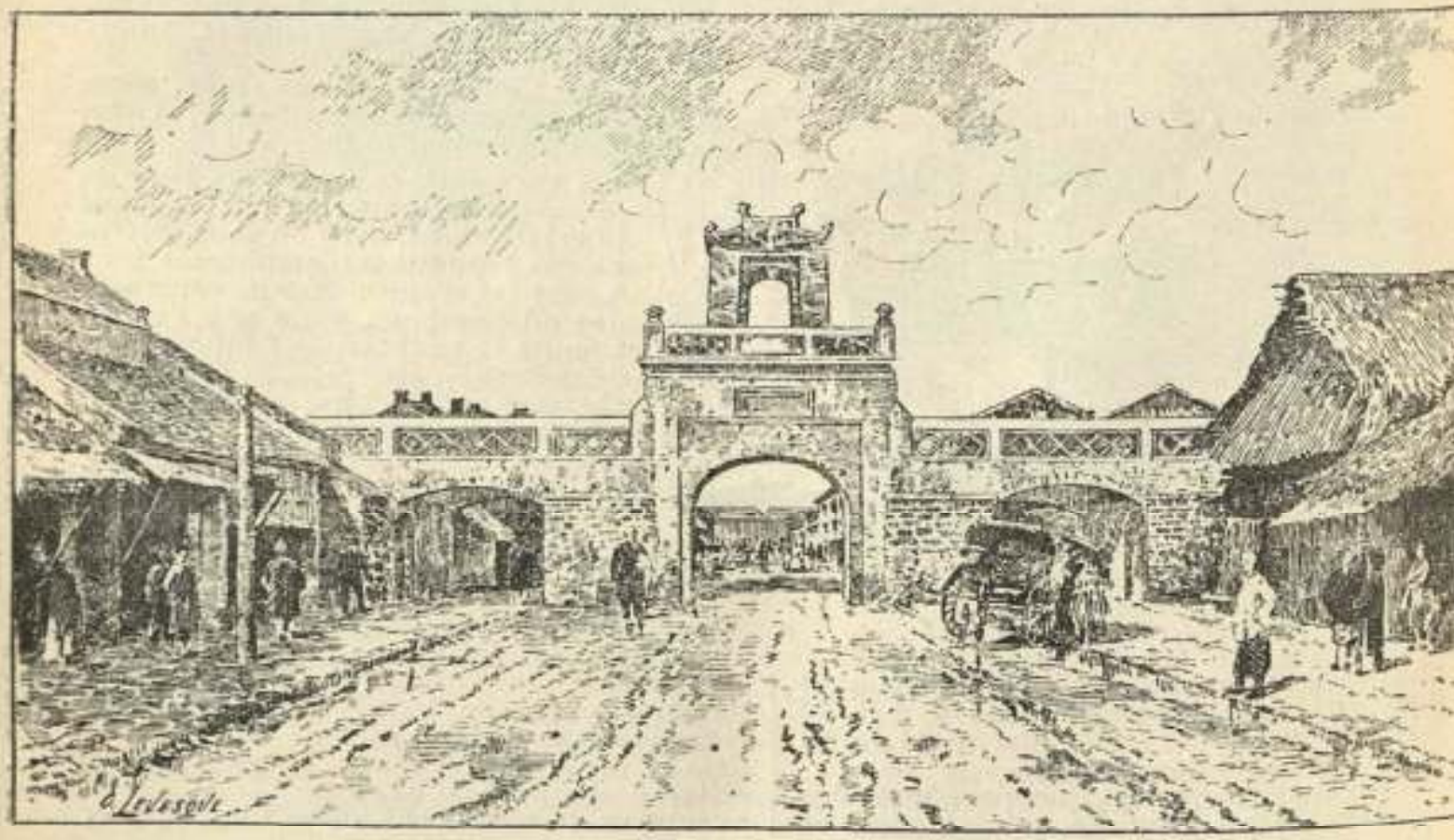
« On a écrit de nombreux *Tour du Monde*, dans toutes les langues, dans tous les genres, avec ou sans prétention à l'érudition ; employant tour à tour les styles : savant, romanesque ou classique, selon que l'intention ou le pouvoir de l'auteur était de créer une œuvre scientifique, de charmer, d'instruire ou, ce qui est mieux, de remplir en une fois tous ces buts.

« Il est à remarquer que la plupart des créateurs de ces ouvrages, les ont fait douillettement assis dans leur fauteuil, sans avoir la moindre envie de livrer leur personne au gré des flots et des vents, et d'assister à de périlleuses aventures... autrement qu'en imagination.

Un débarquement.



La Traversée du Canal de Suez (Gravure extraite du *Tour du Monde d'un Epicier*).



Porte de la rue Dupuis a Hanoy (Gravure extraite du *Tour du Monde d'un Epicier*).

Parti !

« Certes, il est peu rare aujourd'hui de rencontrer des hommes ayant fait le tour de notre planète ; et, en cherchant bien, peut-être trouverait-on quelques épiciers parmi eux. Je n'ai cependant pas eu connaissance, qu'aucun se soit avisé jusqu'ici

Dolce far niente.

d'écrire ses impressions de voyage.

« Nul n'ignore, qu'en France, le terme *épicier* est considéré, à tort ou à raison, comme la personnification de *vulgaire*, quelquefois de pire.

« Je n'ai point à rechercher ici pourquoi il en est ainsi ; mais c'est un fait.

« Ce qualificatif est même employé en ce sens par l'armée considérable des *ultra-simples*, incapables ou indignes d'appartenir à cette honorable corporation, et auxquels une dénomination plus *corsée* pourrait être appliquée avec raison.

« Chacun sait qu'en ce siècle, la préoccupation de la plus grande partie des écrivains est de chercher à sortir des innombrables sentiers battus par leurs devanciers, et de s'élever au-dessus du *Vulgaire* en fuyant le *Ridicule*. Comme les domaines de ces deux illustres propriétaires deviennent de plus en plus vastes à mesure que s'élargit le champ des connaissances humaines, et que disparait la foi naïve pour faire place à la

Les porteurs de bagages.

railleuse incrédulité ; il devient de plus en plus difficile d'éviter d'y mettre le pied.

« C'est probablement à cause de cela que des hommes de talent, de génie peut-être, lassés par l'inutile recherche de la suprême

distinction, de la sublime originalité, n'arrivent à produire que des œuvres invraisemblables, et côtoient continuellement le grotesque et l'absurde sans jamais atteindre leur but idéal !

« Or, vu cet état de choses, qui sait, si les impressions *réelles* produites sur l'esprit d'un épicier *réel*, par un voyage *réel* autour d'un Monde non moins *réel*, accompagnées des pensées et réflexions, peut-être simples et *vulgaires*, qu'elles ont fait naître en lui, mais exprimées sans aucune prétention, ne pourraient pas, *par contraste*, acquérir un certain intérêt et sembler originales ? »

TOURIE. — Sorte de grosse bouteille ou dame-jeanne, généralement en grès, placée dans une garniture d'osier à anses, servant à transporter la plupart des acides industriels.

Le commerce de l'Epicerie recevait autrefois l'eau de Javel toute préparée en touries, mais depuis qu'elle est communément vendue concentrée et en flacons de deux litres, la plupart des commerçants en épicerie n'en reçoivent plus ainsi.

Ce récipient est surtout employé aujourd'hui, par les fabricants de produits chimiques et par les commerçants (marchands de couleurs et droguistes) qui débitent ces produits.

TOURNESOL. — Nom donné à certains végétaux qui ont la propriété de tourner leurs fleurs dans la direction du soleil, d'une façon particulièrement apparente.

On désigne spécialement sous ce nom l'héliothrope, dont le nom, dérivé du grec, est la traduction du mot tournesol, et les héliantes dont l'espèce à grosses fleurs est vulgairement dénommée soleil.

On donne encore ce nom à certaines variétés de *lichens* qui donnent *l'orseille*. C'est en variant les conditions de coloration de ces lichens qu'on obtient la matière colorante désignée dans le commerce sous le nom de *tournesol*, parce qu'elle a la propriété de virer de couleur très rapidement sous l'influence de la lumière solaire, et surtout sous celle des acides les plus légers, dont on l'emploie à déceler la présence.

Le tournesol en pains se présente en masse sèche et légère de couleur bleue. On le prépare par la fermentation des lichens additionnés de carbonate de potasse et d'ammoniaque.

Cette substance, qui vire au rouge au contact des plus légers acides et reprend sa coloration bleue sous l'influence des alcalis, a été extrêmement employée dans l'*acidimétrie* et l'*alcalimétrie*.

Malgré qu'il soit en grande partie remplacé pour cet usage par des phtaléines, substances colorantes dérivées du goudron, le tournesol est encore largement usité, surtout dans le commerce des vins. On l'emploie, dans ce cas, sous forme de papier spongieux imprégné d'une solution de tournesol. Dans d'autres cas, on l'emploie sous forme de teinture.

On désigne encore sous le nom de tournesol une teinture rouge produite dans le midi de la France à l'aide de la maurelle ou croton tinctorial, sorte d'euphorbiacée dans le suc de laquelle on trempe des chiffons qui sont exposés ensuite à des vapeurs d'un mélange de chaux et de substances ammoniacales. On obtient ainsi ce qu'on appelle le *tournesol en drapeaux;* employé surtout à la coloration des fromages de Hollande.

TRAITE. — La traite est une *lettre de change* (Voir ce mot) tirée par un créancier (le tireur) sur son débiteur (le tiré) et qui a pour but de permettre l'emploi immédiat d'une somme d'argent qui ne sera exigible du débiteur qu'à une époque donnée, celle mentionnée sur la traite.

Quoiqu'aucune disposition légale ne fixe de limite au terme des lettres de change, la traite est toujours à court terme; car elle n'a de valeur courante que lorsqu'elle est *banquable*, c'est-à-dire lorsqu'elle est au maximum à 90 jours de terme.

On désigne aussi sous le nom de traite le commerce d'échanges, effectué dans certains pays exotiques par les commerçants dénommés traitants. Ce commerce s'appelle aussi *troque*.

TRANSACTION. — Arrangement donnant lieu à une convention, un contrat par lequel des parties règlent une contestation.

On appelle également transaction par extension, dans différents cas, les affaires commerciales elles-mêmes; mais c'est évidemment à tort que ce sens est donné à ce mot.

La transaction proprement dite est un contrat qui doit être rédigé par un écrit, dans lequel les parties indiquent soigneusement les concessions qu'elles se font ou les prétentions qu'elles abandonnent.

Toutes les fois qu'un commerçant est en contestation avec un autre, il est de

son intérêt de tenter une transaction qui puisse satisfaire les deux parties sans avoir recours aux tribunaux.

Les administrations des Contributions indirectes et des octrois règlent la plupart de leurs procès-verbaux au moyen de transactions qui sont souvent avantageuses pour le commerçant lui-même, mais que celui-ci ne doit accepter que lorsqu'il s'est mis en état de contravention réelle.

Ces transactions ne peuvent porter que sur les amendes ou surélévations de droits infligées par ces administrations, et qui pourraient faire l'objet d'une contestation en justice; mais il est absolument interdit à la Régie et à toute autre administration officielle, comme contraire à l'ordre public, d'accorder aucune remise ni modération des droits simples établis par la loi.

Seule la destruction fortuite, dûment constatée, des objets soumis aux droits peut permettre l'exonération de la taxe normale.

TRANSIT. — Opération de douane au moyen de laquelle des marchandises peuvent traverser un pays sans payer de droits. Le transit commence à une frontière pour finir à l'autre.

Le système du transit est complété par l'institution des entrepôts de douanes (Voir *Entrepôt*).

Le transit ne peut s'effectuer que par les bureaux de douane désignés à cet effet et sous la formalité de la *soumission* et de l'*acquit à caution*.

TRANSPORT. — Action de transporter ou manière de porter d'un lieu à un autre des objets quelconques, des voyageurs, des marchandises de toutes sortes.

Le transport des marchandises a, commercialement, une importance primordiale; il est souvent pour une notable partie dans la valeur du produit.

Les marchandises d'épicerie, qui proviennent de tous les points du globe, sont transportées de toutes les façons possibles : les épices, les cafés, thés, cacaos, et toutes les denrées coloniales en général sont, suivant les cas, transportés à dos d'homme, à dos de mulet, par caravanes de chameaux ou en pirogues, avant d'arriver au port d'où elles doivent être transportées en Europe sur des navires. Là, elles sont à nouveau transportés, par voies fluviales ou par chemins de fer, jusqu'au lieu de consommation.

Toutes les marchandises débitées par le commerce de l'Epicerie subissent une plus-value plus ou moins considérable à cause des transports qu'elles ont dû subir. Il y a donc un grand avantage à transporter les produits par les voies les plus rapides et les moins coûteuses.

Les transporteurs (armateurs, lorsqu'il s'agit des navires, Compagnies de chemins de fer, lorsqu'il s'agit des voies ferrées ou Compagnies fluviales) auxquels sont confiées des marchandises pour des sommes souvent considérables, encourent une responsabilité réglée par les articles 1782 à 1786 du code civil ainsi que par les articles 103 à 108 (pour le voiturier) et 281 à 285 du code de commerce (pour les connaissements).

On peut les résumer en ceci : les entrepreneurs de transports sont tenus de rendre sans retard et franco d'avaries et d'accidents, à leurs destinations, les personnes et les marchandises qui leur sont confiées.

Ils répondent de l'avarie ou de la perte des effets, non seulement lorsqu'elles résultent du fait de leurs préposés ou employés, mais lors même qu'elles résulteraient des agissements d'une tierce personne.

Les cas de force majeure peuvent seuls les exonérer de toutes responsabilités relativement au retard, à l'avarie ou à la perte; mais c'est à eux qu'il incombe de démontrer le cas de force majeure.

Toutes clauses insérées par les compagnies de transport dans leurs bulletins ou connaissements, contraires à ces principes, ne peuvent les décharger, en thèse générale, des obligations prévues par la loi.

Cependant, les connaissements comportent des clauses restrictives qui ont été parfois admises par la jurisprudence (Voir *Connaissements*). D'autre part, les Compagnies de chemins de fer, dans le cas de l'emploi de tarifs réduits spéciaux, prétendent se refuser à toute responsabilité, c'est ce qu'on appelle la *clause de non garantie*. Une jurisprudence très touffue, parfois contradictoire, s'est formée sur ces clauses lesquelles, toutefois, en matière de transports terrestres, ne sont applicables qu'à des tarifs et cas spéciaux. En matière de transports maritimes, il est, au contraire, possible d'en déduire des règles générales qui sont exposées au mot *connaissement*.

Clause de non garantie. — Dans ce cas, les Compagnies ne sont pas responsables de plein droit des avaries ou manquants; elles sont censées avoir reçu la

marchandise en l'état où elles l'offrent, et, pour obtenir une indemnité, le réclamant doit faire la preuve que l'avarie ou le manquant résulte d'une faute précise et déterminée pouvant engager la responsabilité du transporteur; preuve qui ne peut être établie qu'au moyen d'une expertise.

Pour ne pas laisser péricliter ses droits, dès que le destinataire d'une expédition faite aux prix et conditions des tarifs spéciaux constate une avarie ou un manquant, il doit se garder d'en prendre livraison, même sous réserves, et si les marchandises voyagent à ses risques et périls, ce qui est le cas le plus fréquent, il doit proposer immédiatement une expertise amiable au chef de gare (Voir *Expertise*).

Propriété des marchandises. — Les marchandises remises par l'expéditeur au transporteur, voyagent généralement aux risques et périls du destinataire, elles sont ainsi considérées comme livrées par l'expéditeur au moment de la remise au transporteur, regardé comme l'agent du destinataire. Les marchandises vendues sous ce régime sont dites *quérables*.

Les marchandises sont parfois aussi vendues livrables à domicile ou en gare du destinataire, auquel cas elles sont dites *portables*.

Dans le premier cas, c'est le destinataire qui doit réclamer au transporteur s'il y a avarie ou perte; dans le second, c'est l'expéditeur (Voir aussi *Livraison*).

Délai de réclamation. — Pour le cas d'avaries constatées à la livraison des marchandises, l'article 105 du Code de Commerce a limité à 3 jours le délai des réclamations. Passé ce temps (non compris les jours fériés) l'action en indemnité est éteinte. La réclamation doit être effectuée dans la forme les délais prescrits, alors même qu'il y aurait un commencement d'entente avec le chef de gare (Voir *Protestation*). La simple mention de réserves sur un registre quelconque est totalement insuffisante à permettre une action en justice. Ces réserves sont, cependant, toujours utiles, mais seulement comme démonstration accessoire. En cas de retard, il doit être procédé de même.

Toute action en justice contre le transporteur pour avaries, pertes ou retard est prescrite dans le délai d'un an.

Toutes autres actions, notamment celles relatives à l'inexactitude des taxes appliquées, sont prescrites dans un délai de cinq ans.

Les *transports* forment un sujet très complexe. Les différents points qui s'y rapportent sont traités dans les articles suivants auxquels on devra se reporter: *Avaries*, *Avis (lettre d')*, *Camionnage*, *Comptage*, *Déchets de route*, *Expertises*, *Factage*, *Force majeure*, *Indemnité*, *Laissé pour compte*, *Perte*, *Protestation*, *Réserves*, *Retard*, *Vice propre*.

TRAVAIL. — Le travail est réglementé par la loi du 12 juin 1893, sur l'hygiène et la sécurité dans les établissements industriels de toute nature; par la loi du 9 avril 1898 dite sur les accidents du travail (Voir *Accidents*); par la loi du 30 mars 1900 réglementant le travail dans les établissements industriels; enfin par la loi du 11 juillet 1903 et le décret du 28 juillet 1904, sur l'hygiène et la sécurité du personnel dans les magasins.

Ces diverses lois procèdent de l'intention éminemment respectable de protéger l'ouvrier et les autres salariés contre les abus dont ils peuvent être victimes de la part de ceux qui les emploient; mais elles ont aussi en partie pour objet de limiter la capacité de travail de chacun, afin d'en étendre la faculté au plus grand nombre, ce en quoi elles sont, évidemment, attentatoires à la liberté du travail.

Ceux qui tirent leurs ressources d'industries saisonnières ou qui ont subi un chômage occasionnel, devraient conserver le droit nécessaire de faire un effort momentané plus grand, leur assurant une suffisante moyenne de salaires.

La loi du 9 avril 1898 est l'objet de tentatives d'extension continuelles, tant de la part du Parlement que des tribunaux.

Enfin il a été proposé de divers côtés d'étendre le principe de la limitation de la journée de travail aux employés de commerce. La législation ne s'est pas encore prononcée sur ce point.

TRIBUNAUX. — Les commerçants en général sont justiciables, relativement à l'exercice de leur profession, des divers tribunaux suivants:

La *justice de paix*, en cas de contestations de toute nature avec leurs clients, leur bailleur ou leur personnel;

La *simple police*, en cas de contravention aux règlements municipaux;

Le *tribunal de commerce* en cas de contestations avec d'autres commerçants ou pour des actes de commerce;

Le *tribunal correctionnel*, en cas de

poursuites pour contraventions aux lois de police générale, notamment pour délits concernant les fraudes ou falsifications dans la vente des marchandises, ainsi que pour banqueroute simple;

La *cour d'assises*, enfin, en cas de banqueroute frauduleuse.

Tribunal de Commerce. — Les tribunaux de commerce sont institués d'après le principe de l'ancien droit féodal plaçant les citoyens libres sous la juridiction de leurs pairs, aptes à apprécier, en matière professionnelle surtout, les circonstances et les intentions qui les ont fait agir.

Leur première organisation régulière date d'un édit de Charles IX, qui établit à Paris une juridiction commerciale permanente.

Depuis lors des tribunaux de commerce ont été institués dans toutes les villes commerçantes; mais les principes de leur constitution n'ont pas changé : Ils sont exclusivement formés de commerçants ou anciens commerçants élus par leurs pairs et dont les fonctions sont gratuites. Leur procédure des plus simples rend leur justice plus rapide et moins coûteuse que celle des tribunaux de droit commun.

Electorat, éligibilité. — La loi du 8 décembre 1886 établit que sont électeurs ou éligibles (dans ce dernier cas s'ils sont âgés de trente ans au moins) aux tribunaux de commerce les commerçants patentés ou associés en nom collectif, les maîtres de cabotage, les directeurs de compagnies anonymes, les courtiers, personnellement inscrits au rôle des patentes depuis cinq ans au moins et domiciliés, depuis la même période, dans le ressort du tribunal. Sont également électeurs dans leur ressort, les membres anciens ou en exercice des chambres et tribunaux de commerce, des chambres consultatives des arts et manufactures et les présidents anciens ou en exercice des conseils de prud'hommes. Restent éligibles, sans être électeurs, les anciens commerçants ayant exercé leur profession pendant cinq ans au moins dans le ressort du tribunal.

Possèdent également la qualité d'électeurs, mais ne sont pas éligibles les femmes remplissant les conditions ci-dessus.

Les individus condamnés à des peines afflictives ou correctionnelles pour crimes, vols, attentats aux mœurs, etc.; ceux qui ont subi un emprisonnement de 6 jours au moins ou une amende de plus de 1.000 francs pour contraventions aux lois fiscales, ou délits de droit commun; les officiers ministériels destitués par jugement, les faillis non réhabilités, ne sont ni électeurs, ni éligibles.

La revision de la liste électorale a lieu tous les ans au début de septembre. Elle comprend tous les électeurs qui remplissent, au 1er septembre, les conditions exigées.

Trente jours au moins avant la date fixée pour l'élection annuelle, la liste électorale doit être déposée au greffe du tribunal de commerce où tout ayant droit peut se la faire communiquer et exercer ses réclamations, qui doivent être l'objet d'une déclaration sans frais au greffe de la justice de paix du domicile de l'électeur. Il en est donné un récépissé.

Les juges consulaires ne peuvent exercer leur fonction qu'après avoir été l'objet d'une réception publique, à l'audience de la cour. Ils demeurent valablement en exercice jusqu'à leur remplacement. Le tribunal de commerce est renouvelé chaque année par moitié. Sauf à la première élection de création, les élections ont lieu pour deux ans. Nul ne peut être réélu juge consulaire plus de deux périodes (4 années) consécutives. Les juges ayant accompli ces deux périodes redeviennent éligibles après une année d'interruption.

Compétence, validité. — Les tribunaux de commerce connaissent de toutes contestations relatives aux actes de commerce, de celles entre les marchands et leurs commis. Ils connaissent, entre toutes personnes, des lettres de change, à moins que celles-ci, ne portant que des signatures de non négociants, ne soient pas causées par des actes de commerce ou de banque, et que le défendeur requière le renvoi devant le tribunal civil.

Ils ne connaissent pas des actions intentées contre un propriétaire pour la vente de ses produits, ni contre un commerçant relativement aux fournitures faites pour son usage particulier.

L'article 420 du code de procédure civile, qui règle la compétence par ressort des tribunaux de commerce, spécifie que le demandeur peut assigner *à son choix :* 1° devant le tribunal du défendeur; 2° devant celui du lieu où la promesse a été faite et la marchandise livrée; 3° devant celui de la localité où le paiement devait être effectué.

Pour s'assurer la possibilité de toujours opter pour ce dernier, les négociants ont établi les deux principes suivants: 1° le paiement doit toujours avoir lieu en la ville où ils sont établis; 2° l'emploi d'une traite ne constitue pas une dérogation au lieu de paiement. Ces règles,

lorsqu'elles sont spécifiées sur les pièces du contrat et qu'aucune opposition n'y a été valablement faite, sont toujours sanctionnées par les tribunaux de commerce.

Le commerçant acheteur qui n'a pas obtenu un contrat d'où ces règles soient écartées est donc, en cas de contestations avec son vendeur, à la merci de celui-ci pour le choix du tribunal de commerce appelé à en connaître. Le seul moyen d'éviter l'inconvénient d'être cité devant un tribunal parfois fort éloigné, consiste, pour l'acquéreur, à se porter demandeur le premier; ce qui ne lui permet toutefois de faire choix du tribunal de son ressort que lorsque la promesse a été faite chez lui et la marchandise vendue livrable à sa propre gare. Ce cas est très rare, attendu que les marchandises voyagent, le plus souvent, aux risques et périls du destinataire, et que, bien souvent aussi, les commandes sont adressées par lettre, donc au domicile de celui qui la reçoit.

Les jugements des tribunaux de commerce doivent être rendus par trois juges au moins. Cependant aucun suppléant ne peut être admis, à peine de nullité, que pour compléter ce nombre.

Le ministère d'avoué est interdit devant les tribunaux de commerce, et nul ne peut plaider devant eux pour une autre personne sans être muni d'un pouvoir spécial visé au greffe avant l'appel de la cause. Ce pouvoir peut être donné au bas de l'assignation ou de la copie. Il peut être donné à quiconque.

Des avocats se vouant particulièrement aux causes commerciales, font profession de défendre devant certains tribunaux de commerce. Ils portent le nom d'*agréés* (Voir ce mot).

Les tribunaux de commerce jugent en dernier ressort et sans limite les actions dont les parties déclarent vouloir être jugées définitivement et sans appel; les demandes principales ou reconventionnelles ne dépassant pas quinze cents francs chacune; ainsi que les demandes en dommages-intérêts quelle qu'en soit la somme, lorsqu'elles sont présentées reconventionnellement et fondées exclusivement sur la demande principale elle-même (Cass. 21 août 1860).

Dans les arrondissements n'ayant pas de tribunal de commerce, les juges du tribunal civil en exercent les fonctions, et leurs jugements, en matière commerciale, sont rendus dans la forme et emportent les effets des jugements des tribunaux de commerce.

Appel. — Les jugements des tribunaux de commerce, lorsqu'ils ne sont pas rendus en dernier ressort ou s'ils sont taxés d'incompétence, peuvent être déférés à la Cour d'appel. Cet appel, même pour incompétence, n'est pas suspensif des décisions consulaires (Voir *Jugement*).

Le délai pour interjeter appel de ces jugements est de deux mois, à compter du jour de la signification, pour ceux rendus contradictoirement, et du jour de l'expiration du délai de l'opposition pour ceux rendus par défaut. L'appel peut être formé le jour même du jugement.

TRICHINE. — Vers parasitaires, minces comme un cheveu et de quelques millimètres de long, qui vivent dans le corps de l'homme et de divers animaux vertébrés, et plus spécialement du porc.

La maladie à laquelle donne lieu la présence de trichines est connue sous le nom de trichinose. Elle présente la plupart des symptômes de la fièvre typhoïde.

Il y a un certain nombre d'années, diverses épidémies de trichinose, qui avaient atteint la race porcine en Allemagne et dans l'Amérique du Nord, avaient amené le gouvernement français à prohiber l'entrée en France des viandes de porc américaines et allemandes.

Depuis, cette situation s'étant améliorée, les décrets de prohibition ont été rapportés.

Ces diverses épidémies de trichinose avaient amené momentanément une perturbation très grande dans le commerce des salaisons, qui intéresse particulièrement les commerçants en épicerie. C'est à ce titre qu'il en a été question ici.

Le seul moyen certain d'éviter la propagation de cette maladie est de soumettre la chair des animaux infectés à une cuisson complète. La graisse n'offre pas le même danger, car ces parasites ne s'y rencontrent jamais.

TRICYCLES-PORTEURS. — Ce mode de véhicule, créé depuis quelques années seulement, est déjà extrêmement employé pour la livraison des petits colis, et rend de grands services. L'Epicerie, dans beaucoup de localités, l'a adopté pour son usage. En côte dûre, il fait le service d'une voiture de livraison légère et, en terrain plat ou en descente, permet au conducteur une rapidité très grande. Ces véhicules sont soumis à une taxe annuelle de 6 francs, portée au double en cas de non déclaration. Ils doivent être munis d'une plaque de con-

trôle, gratuitement délivrée par le percepteur, sur laquelle doivent être inscrits les noms et adresse du propriétaire.

TRIPOLI. — Substance siliceuse, tantôt d'un jaune rougeâtre et tantôt grise ou blanchâtre, qui tient son nom de la ville de Tripoli, d'où provenait autrefois le minerai qui servait à la préparer.

La poudre de tripoli sert à polir, à nettoyer la plupart des métaux, le cuivre, l'étain, le marbre, les glaces, etc.

Il existe une foule de sortes de tripoli, de nuances très diverses: rouge, rose, jaune rouge, jaune verdâtre, gris foncé, gris clair, cendré et blanchâtre.

Quelquefois il est assez lourd, quelquefois fort léger. Vu au microscope, le tripoli se montre souvent constitué par d'innombrables et infiniment petites carapaces de crustacés ou infusoires.

On le rencontre tantôt dans des terrains sédimentaires, tantôt dans des montagnes volcaniques ou des terrains qui renferment des mines de houille en ignition.

Les tripolis très légers et fins, de nuances grises, portent, en général, le nom de *terre pourrie*.

Commercialement, les tripolis sont désignés par les lieux de provenance: tripoli de Barbarie, de Montélimar, d'Auvergne ou d'Angleterre.

Le commerce de l'Epicerie débite les tripolis de diverses sortes, soit en vrac et au poids, soit en petits paquets préparés à l'avance par des industriels spéciaux.

C'est ce dernier système qui paraît devoir se généraliser, le tripoli étant un article de minime importance, et les paquetages tout faits étant de plus en plus en faveur dans l'Epicerie de détail.

Celle-ci s'en pourvoit auprès des négociants spécialistes ou des droguistes en gros.

TROIS-SIX. — *Alcool* (Voir ce mot) ainsi nommé parce qu'il marque 36° Cartier, ce qui équivaut à 90° centésimaux.

TROMPERIE. — On réserve la dénomination de tromperie sur la nature ou la quantité de la marchandise vendue à un genre de fraude commerciale qui consiste à remplacer une marchandise par une substance analogue, ou à donner une quantité inférieure comme étant la quantité demandée.

La vente de vinaigre d'alcool pour du vinaigre de vin ou de sirop de glucose pour du sirop de sucre, ne constitue pas, en effet, une falsification, puisque les éléments du produit vendu ne sont pas altérés. Il y a simplement substitution d'une marchandise à une autre.

Un jugement de la cour d'Angers de décembre 1900, rendu conformément à un arrêt de cassation, a établi qu'« il ne pouvait y avoir tromperie sur la nature que si la marchandise vendue était absolument autre dans son principe que la marchandise achetée et non point si elle était seulement dépourvue de ses qualités ». En ce dernier cas, il ne saurait donc y avoir poursuite correctionnelle; il y aurait seulement lieu à résiliation, voire à dommages-intérêts.

Le délit de tromperie caractérisé est justiciable du tribunal correctionnel, et peut être poursuivi d'office.

Il tombe sous l'application de l'article 423 du Code pénal ainsi conçu:

Quiconque aura trompé l'acheteur sur le titre des matières d'or ou d'argent, sur la qualité d'une pierre fausse vendue pour fine, sur la nature de toute marchandise ; quiconque, par usage de faux poids ou de fausses mesures, aura trompé sur la quantité des choses vendues, sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende qui ne pourra excéder le quart des restitutions et dommages-intérêts, ni être au-dessous de 50 francs.

Les objets du délit, ou leur valeur, s'ils appartiennent encore au vendeur, seront confisqués, les faux poids et les fausses mesures seront aussi confisqués et de plus seront brisés.

Le tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera, et son insertion intégrale ou par extrait dans tous les journaux qu'il désignera, le tout aux frais du condamné.

La simple détention « sans motifs légitimes », dit le texte, de poids, mesures ou appareils faux ou inexacts est punie d'une amende de 16 à 25 francs et d'un emprisonnement de 6 à 10 jours ou de l'une de ces deux peines seulement.

La tromperie sur la nature, lorsqu'elle a eu lieu par mixtions, mélanges ou extraction de principes utiles, constitue la *falsification* (Voir ce mot). Il est à remarquer que la tromperie doit être caractérisée par un fait constaté pour être poursuivable et que la *tentative de tromperie* n'est pas jusqu'ici un délit prévu par la loi.

Une législation nouvelle, soumise à la sanction du Parlement, sans changer sensiblement les principes de ces délits, en augmente considérablement la répression.

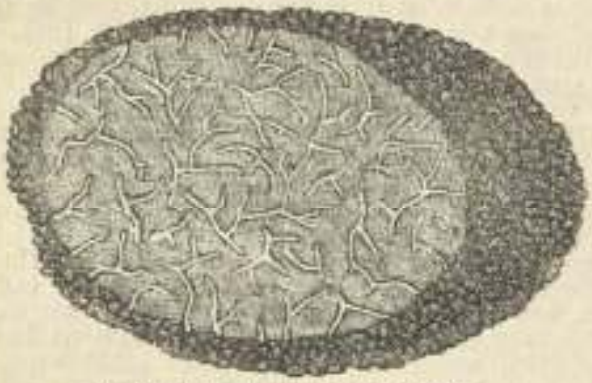
TROQUE. — Commerce d'échange, pratiqué surtout aux colonies par les « traitants » dans leurs relations avec les indigènes. On dit aussi *traite*.

TRUFFE. — Variété de champignons parasitaires qui se développent sur les racines de certains chênes et noisetiers.

Il existe un grand nombre d'espèces de truffes n'ayant d'analogie entre elles, que par leur structure intérieure, leur mode de croissance, leur qualité comestible et un certain rapport de goût; mais, comme dimension, grosseur, couleur et formes, elles diffèrent extrêmement les unes des autres. Tandis que certaines variétés dépassent rarement quelques grammes, d'autres atteignent une grosseur démesurée et dépassent même parfois le poids de 20 kilogs.

La truffe croît de préférence dans les terrains sablonneux ou argilo-calcaires. On en trouve des variétés diverses sous tous les climats.

La sorte la plus estimée est, sans con-



Truffe du Périgord sectionnée.

tredit, la truffe du Périgord, noire, à peau rugueuse et d'un parfum pénétrant. On la rencontre particulièrement dans la Charente, aux environs de Périgueux et d'Angoulême, ainsi que dans le Gard, l'Isère, la Drôme, l'Ardèche, l'Hérault, le Tarn, le Vaucluse, la Lozère et le Jura. Celles de la Drôme, d'une chair ferme et d'un goût agréable sont remarquables par leur régularité d'aspect; elles sont parsemées de veines blanchâtres. Celles du Gard sont parfois d'un tissu plus lâche, quelque peu spongieux et répandent une odeur de musc assez prononcée qui les fait souvent écarter.

La nature du terrain influe beaucoup sur leur saveur. Celles récoltées en Bourgogne ont généralement un goût de résine, et celles provenant de Naples sentent le soufre.

En Algérie, et dans tout le Nord de l'Afrique, on récolte dans les sables une truffe dénommée *terfez* à peau lisse, ronde et d'un blanc pur tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. Elle possède un goût délicat et est connue depuis une haute antiquité, car elle figurait déjà dans les festins romains et puniques.

La truffe est, en général, un condiment savoureux et d'un parfum très pénétrant. Son action est stimulante sur les organes de la digestion. Quant à la réputation légendaire qu'on lui a faite elle est évidemment exagérée.

La truffe se rencontre un peu partout, mais particulièrement dans les forêts ou les sables portant une végétation spontanée.

Longtemps la truffe ne s'est rencontrée que dans des truffières naturelles. Mais on est parvenu, depuis peu, à en provoquer artificiellement la production, soit en plantant ou semant des chênes, dits trufflers, qui apportent avec eux des spores de truffes, soit en déposant à terre, dans des plantations de chênes ou de noisetiers, un mycelium formé par le broyage de truffes dans de l'eau que l'on étend sur des feuilles vertes de ces arbres.

La récolte des truffes qu'elle ait lieu dans les truffières naturelles où artificielles, se fait un peu au hasard, elle est donc très aléatoire. Cette recherche est faite le plus souvent à l'aide du porc, qui a un goût invétéré pour la truffe et dont les facultés olfactives sont très développées sur ce point. Les difficultés que l'on trouve à diriger cet animal ont fait dresser, pour le même usage, des chiens qui sont beaucoup plus faciles à conduire.

Les truffes fraîches ne se conservent guère qu'une huitaine de jours. Passé ce délai elles doivent être mises en conserves. Ces conserves, même bien faites, font cependant perdre au produit une partie de sa sapidité.

Les principales régions de production de la truffe sont le Vaucluse, avec 470.000 kil. ; les Basses-Alpes 380.000 ; le Lot 360.000; la Drôme 180.000 et la Dordogne 160.000.

La ville d'Apt est le marché le plus important. Il se tient dans cette ville tous les samedis de novembre à mars où 4 à 5.000 kilogs de truffes valant de 8 à 15 fr. le kilog. tout venant y sont apportés chaque semaine.

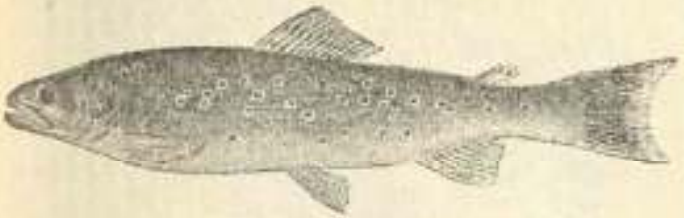
La production totale de la France est de 5 millions de kilogr. évalués à 10 fr. le kilogr. chez le producteur; les importations d'Italie et un peu d'Espagne s'élèvent à 28.000 kilogr. du prix de 10 fr. Les exportations atteignent 2 millions de kilogr. du prix moyen de 12 à 13 francs.

L'Epicerie ne vend qu'exceptionnellement la truffe fraîche; mais elle en dé-

bite une certaine quantité conservée en flacons de verre et tient surtout un assez grand nombre de comestibles qui en renferment. La truffe est généralement fournie à notre commerce par les fabricants de conserves ayant des usines dans le Périgord.

TRUITE. — Genre de poissons de la famille des salmonoïdes, formée de très nombreuses espèces qui peuplent les eaux douces et les rives marines des diverses régions du globe.

La truite a, avec le *saumon* (Voir ce mot), de grandes analogies, non seulement d'aspect mais aussi de mœurs. Une espèce, la truite de mer ou truite saumonée, se rend comme lui dans la mer pendant une saison, et toutes remontent les cours des fleuves, des rivières et des ruisseaux, pour frayer dans les parties les plus élevées de leur



Truite.

bassin. On peut se reporter pour leurs mœurs à ce que nous avons dit des saumons.

La truite commune se distingue par son corps peu allongé, assez haut et comprimé latéralement. Les couleurs sont très variables, mais présentent toujours un agréable aspect.

On pêche la truite, répandue dans tous les cours d'eau de France et dans la plupart de ceux de l'Europe, de toutes sortes de manières, à la ligne, à la nasse, à l'épervier, au trident, au bâton, à la main et même au fusil!

La chair de la truite est extrêmement délicate, aussi se livre-t-on à cette pêche avec un acharnement tel que certains cours d'eau en ont été presque entièrement dépeuplés.

C'est en vue de reconstituer cette ressource alimentaire que les premiers laboratoires de pisciculture pratique ont été institués et qu'ils immergent chaque année, en eau courante, un grand nombre d'alevins obtenus par les méthodes de multiplication et d'élevage artificiels.

On prépare des conserves de truites, particulièrement de petites truites conservées à l'huile comme les sardines, qui sont fournies à l'Epicerie par un certain nombre de fabricants de conserves.

TRUST. — Nom donné en Amérique aux *coalitions* de producteurs ou de commerçants, ayant pour objet d'accaparer une branche d'industrie ou de commerce en vue de relever le taux de ses profits (Voir *Coalition).*

U

ULVES. — Genre d'algues de la famille des ulvacées dont quelques-unes entrent dans l'alimentation humaine. Parmi celles-là, l'ulve laitue ou laitue de mer, dont les feuilles sont un peu analogues à celles de la laitue pourprée, est la plus remarquable.

Les ulves sont gélatineuses et onctueu-

Ulve laitue.

ses. On les emploie pour les manger cuites ou crues en salade. On en fait quelquefois aussi des conserves en les salant et elles sont alors débitées par les épiciers de la Russie méridionale et de certaines parties de l'Asie occidentale.

UNION. — Etat d'association légal qui se produit, de plein droit, entre les créanciers d'une *faillite*, lorsqu'il n'intervient pas de concordat.

Cet état accorde aux créanciers unis la gestion des biens du failli, dont celui-ci se trouve dépossédé. Cette gestion est effectuée par l'entremise de *syndics*, qui procèdent à la liquidation et la répartition, à moins qu'ils n'aient reçu mission de continuer l'exploitation de la profession du failli.

Les syndics opèrent sous la surveillance du juge-commissaire. Ils rendent compte de leur gestion aux assemblées de créanciers. La présence du failli n'est requise qu'à l'assemblée clôturant la liquidation. L'union est alors rompue, et chaque créancier reprend l'exercice de son action individuelle contre les biens que le failli pourrait acquérir.

Union syndicale. — Groupement de divers syndicats, dénommé aussi *Fédération* quand les syndicats réunis sont tous de la même profession.

URAO. — Sorte de carbonate de soude qui existe à l'état naturel en Colombie et dans certains lacs de l'Arabie et de la Perse. Il se présente sous la forme de prismes rectangulaires obliques, mais on le trouve souvent en cristaux déformés massés ensemble, mais d'une texture fibreuse.

Ce produit fait l'objet d'un grand commerce et dans beaucoup d'usines il sert de base à la fabrication du verre et à celle du savon.

USAGE. — Synonyme de coutume.

En matière commerciale les usages font la loi des parties lorsque les contrats intervenus entre elles ne spécifient pas nettement la volonté de s'en écarter.

Les usages de commerce varient selon les places et les marchandises. Les principaux, relatifs à l'Epicerie, sont indiqués dans ce volume aux articles qui les comportent.

Si les lois de principe doivent être appliquées avant les usages, ceux-ci passent au contraire avant les lois interprétatives, car ils sont considérés comme formant une convention tacite mais absolue entre les parties.

Ainsi la loi spécifie que la vente doit être résolue de plein droit lorsqu'il y a non conformité de la marchandise. Malgré cela l'usage peut, dans certains cas, tel que celui de marchandises aisément périssables, entraîner pour l'acheteur l'obligation de prendre livraison, moyennant un dédommagement raisonnable, s'il en peut aisément tirer parti.

USANCE. — Délai d'usage pour le paiement d'un effet de commerce. L'usance est fixée, en France, par l'article 132 du Code de Commerce, à trente jours.

USQUEBAGH. — Liqueur écossaise extrêmement épicée, à base de cannelle, girofle, muscade et anis étoilé. Cette li-

queur, très estimée par les Ecossais et les Anglais est débitée par un certain nombre d'épiceries de luxe ayant une clientèle d'étrangers.

USTENSILE. — On dénomme ustensile, d'une façon générique, les instruments propres à certains actes et à certaines professions ou industries.

Le commerce de l'épicerie emploie de nombreux ustensiles: *balances*, *poids*, *mains*, *torréfacteurs* ou *brûloirs*, *mesureurs et installations à pétroles*, *sondes*, *alcoomètres* (Voir ces mots), etc., fabriqués et débités par des industriels spéciaux.

USURE. — L'usure est le délit qui consiste à exiger un intérêt supérieur à celui fixé par la loi. Ce taux est fixé à 4 % en matière civile.

En matière commerciale, la loi fixe l'intérêt à 5 %; mais ce taux n'est applicable qu'à défaut de stipulations contractuelles. Depuis, la loi du 12 janvier 1886 l'usure n'est plus admise en matière commerciale.

On a, en effet, reconnu que le prêt d'une somme pour être appliquée à des opérations aléatoires, devait entraîner non seulement le simple intérêt ou loyer de l'argent, mais encore une autre part d'intérêt constituant, en quelque sorte, la prime des risques encourus. L'importance de cette prime peut donc être d'autant plus forte que les risques sont plus grands.

USURPATION. — L'usurpation ou usage d'une chose non régulièrement possédée, se produit en matière commerciale lorsqu'il est fait emploi d'une marque industrielle, du nom commercial d'une autre personne, ou du nom d'un lieu de fabrication non tombé dans le domaine public. Les lois qui régissent ces actes sont indiquées aux articles *Marque de fabrique* et *Nom (propriété du)*.

UVARIA. — Les uvaria sont des végétaux de la famille des anonacées, dénommés aussi canang et croissant dans les régions chaudes de l'Asie et de l'Amérique.

Ils sont généralement aromatiques et leurs fruits arrondis ou ovoïdes sont sou-

Rameau florifère et fruit de l'Uvaria triloba.

vent comestibles. Beaucoup servent de condiment.

L'uvaria triloba, dénommée aussi *asiminier*, est l'un des plus employés. C'est un petit arbre des Etats-Unis dont le fruit, dénommé monin ou papaw, peu agréable au goût est cependant parfois consommé en nature. Il rappelle un peu le goût de l'abricot. Ses graines sont employées comme épices. Par fermentation, on en prépare à Pittsburg une liqueur alcoolique.

Les fleurs ont une odeur suave, et sont employées en parfumerie. Elles ont servi à parfumer l'huile de Macassar qui eut un certain renom.

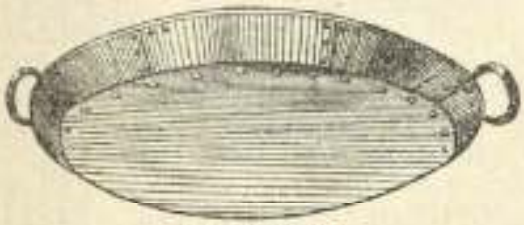
V

VALEURS. — En termes commerciaux, on désigne sous le nom de valeurs tous objets d'échange représentant une somme fixe.

On nomme valeurs en portefeuille tous les effets de commerce que l'on possède, qu'ils aient été transmis par endossement ou simplement soumis à l'acceptation du débiteur; les effets non acceptés ou non revêtus de la signature d'un tiers devant être considérés comme de simples créances.

VALLONÉE. — Substance tannante extraite de la capsule du fruit vert de deux espèces de chênes croissant dans l'Arabie. Les grandes écailles que l'on extrait de cette capsule portent le nom d'orillot.

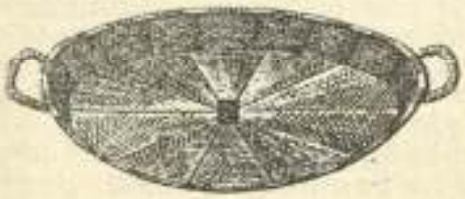
VAN. — Instrument formé d'un pla-



Van en tôle.

teau arrondi avec rebord s'élevant progressivement sur la moitié de son contour et servant à secouer des grains divers pour les purger des impuretés qu'ils renferment.

L'Epicerie se sert de vans en osier ou



Van en jonc.

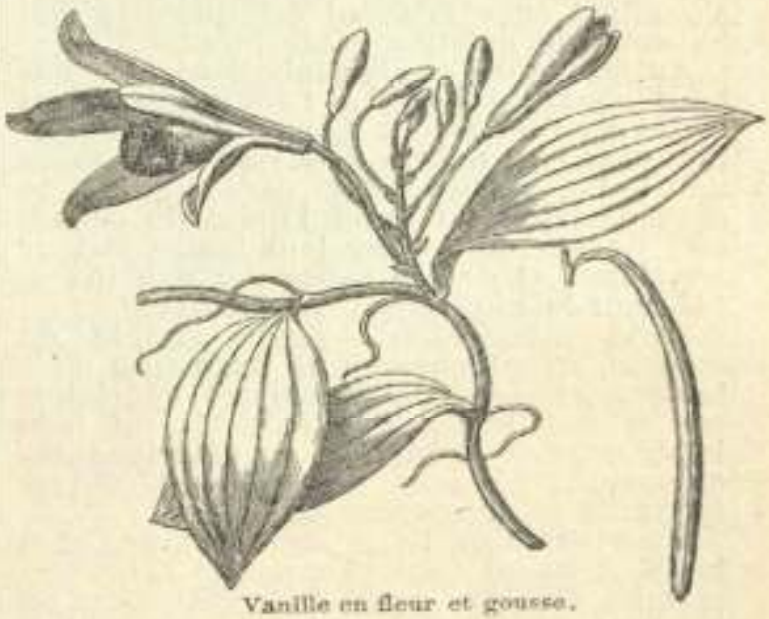
en fer, pour vanner les cafés, afin de les purger des pierres, des poussières, etc., qu'ils contiennent, ainsi que des pellicules que la torréfaction en fait détacher.

VANILLE. — Fruit du vanillier.

Le vanillier est une plante sarmenteuse et grimpante de la famille des orchidées, croissant à l'état sauvage dans la plupart des régions tropicales, et cultivée particulièrement au Mexique, au Brésil, à la Réunion, à la Guyane, à Tahiti, etc.

On la considère cependant comme originaire de la partie Nord de l'Amérique du Sud, d'où elle se serait répandue d'abord au Mexique.

Ses tiges noueuses sont munies de



Vanille en fleur et gousse.

crampons à l'aide desquels cette liane s'attache aux arbres, se trouvant parfois suspendue d'un arbre à l'autre sur un long parcours. Elle porte des feuilles alternes entières et oblongues. Ses fleurs, généralement d'un blanc verdâtre ou jaunes, grandes et persistantes, sont réunies en bouquets terminaux. Le fruit auquel elles donnent naissance est une silique ou gousse bivalve, renfermant une pulpe savoureuse dans laquelle sont disséminées des graines.

La longueur des siliques varie de douze à vingt-cinq centimètres. Les siliques sont d'abord vertes, elles jaunissent en

mûrissant et enfin deviennent brunes quand elles sont parvenues à leur complète maturité.

Culture, préparation. — La culture de la vanille est très facile; dans les régions tropicales il suffit de la planter à l'ombre, à l'abri des vents, dans un lieu chaud et humide et le long des arbres à écorce molle et spongieuse. On procède par boutures, qui reprennent avec une grande facilité. Les parties rompues de cette liane prennent racine promptement. Il arrive qu'après rupture, elle jette des racines adventives de plus de 10 mètres de hauteur, du haut des arbres où elle est suspendue. Ces racines gagnent le sol et y pénètrent en peu de jours.

Dans les climats tempérés, la vanille porte fruit, dans une serre aux orchidées, aussi bien que sous les tropiques.

Par contre, les procédés de récolte, qui varient selon les pays, demandent beaucoup de soin. Le plus rationnel paraît consister à cueillir les gousses avant leur parfaite maturité afin d'éviter qu'en s'ouvrant elles laissent échapper le suc balsamique qu'elles renferment.

Au Mexique, on les laisse sécher d'abord quelques jours à l'ombre, puis on les expose au soleil. Quand la dessiccation est assez avancée on les plonge dans une huile extraite des cerneaux de la noix d'acajou ou dans l'huile de cacao, afin de leur conserver leur lustre et leur souplesse et de les préserver des insectes dont la piqûre est à redouter.

Cette préparation, assez simple en somme, exige cependant beaucoup d'attention et des connaissances spéciales, car la vanille récoltée trop tôt ou trop tard, ou mal préparée, se détériore rapidement. Elle se couvre de moisissures, fermente et se corrompt.

Dans certains lieux du Mexique, et à la Réunion on se sert aussi de l'étuve.

Dans d'autres pays de production on les passe à la vapeur ou on les plonge quelques instants dans de l'eau presque bouillante.

Dans les cultures de vanille on procède à la fécondation artificielle des fleurs qui, sans cela, fructifient en petit nombre.

Historique. — Les Mexicains ont été les premiers à employer la vanille comme condiment et ils en faisaient autrefois un grand usage. Ce n'est que vers 1510, que la vanille de ce pays fut pour la première fois importée en Europe où elle forme actuellement un commerce d'importation d'une valeur assez considérable.

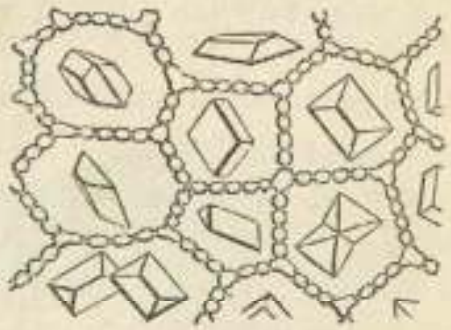
Depuis lors elle fut importée dans la plupart des colonies tropicales. La Réunion est, de nos colonies, celle où cette culture a le mieux réussi jusqu'à ce jour. On la cultive cependant désormais en Nouvelle-Calédonie, à Madagascar et à Tahiti. Dans cette dernière colonie, elle offre un caractère tout spécial.

Commerce. — Dans le commerce, la vanille se présente sous la forme de gousses de différentes longueurs, d'un brun noirâtre brillant, étranglées aux extrémités et ridées dans le sens de la longueur, parsemées de petits cristaux blanchâtres, généralement réunies par bottes et répandant une odeur suave.

Le commerce classifie la vanille d'abord d'après sa provenance, celle du Mexique étant la plus estimée; ensuite d'après sa longueur.

Il y a trois sortes distinctes de vanille. La première, appelée par les Mexicains *bova* ou bouffie, les siliques grosses et courtes, et l'odeur trop forte pour être agréable.

Chez la seconde, appelée *leq*, *ley* ou *leg (légitime)*, les siliques sont plus longues



Cellules de l'épiderme du fruit vues au microscope et renfermant des cristaux de vanilline.

et plus déliées; la couleur externe est rouge brun foncé, la pulpe noire et vraiment balsamique; c'est la meilleure. Conservée dans un lieu sec et dans un vase qui ne soit pas hermétiquement fermé, cette vanille ne tarde pas à se recouvrir de cristaux aiguillés et brillants qui sont un aldéhyde contenu naturellement dans le fruit et formant son principe odorant. On la nomme alors *vanille givrée*.

La troisième sorte, dite *Simarona* ou bâtarde ou *vanillon*, présente des siliques très petites et très maigres, presque sèches et ayant peu de parfum.

Il y a encore le *vanillon* proprement dit qui est en gousses très courtes et d'une grosseur environ triple de celle de la vanille. Cette espèce vient de l'Inde, et aussi du Mexique et des Antilles. Elle

a une odeur douce, mais non agréable. Les gousses sont noirâtres, presque toujours fendues, visqueuses et enveloppées d'un liquide épais et noirâtre.

En dehors du Mexique, la vanille est cultivée régulièrement à l'île Bourbon ou de la Réunion, et dans certaines colonies anglaises. La vanille Bourbon sans avoir une qualité égale à celle du Mexique est cependant très appréciée.

La vanille de Maurice et celle des Seychelles sont de qualité inférieure à la vanille de Bourbon. Elles sont moins foncées, plus petites et ont moins de parfum.

La vanille de l'Amérique méridionale est d'un brun rougeâtre; elle a une odeur de mélasse fermentée due à ce que ses gousses sont generalement soumises à une fermentation sous la cendre et huilées après. Ses gousses sont souvent fendues, à la suite de ce traitement ou parce que la récolte a été trop tardive et les graines se montrent à l'extérieur.

Vient enfin la vanille de Tahiti. Les produits de cette colonie ont un très bel aspect, les gousses sont d'une bonne grosseur et ont l'intérieur bien fourni, mais elles ont une odeur d'héliotrope assez prononcée qui les rend peu propres à entrer dans la préparation de produits alimentaires. Cette vanille a été jusqu'à ce jour employée en parfumerie; mais la qualité tend à s'améliorer et il est probable qu'elle sera bientôt employée pour l'alimentation, concurremment avec celle de Bourbon et du Mexique.

La vanille est d'un prix toujours élevé, et par cette raison est souvent falsifiée. Ainsi on la givre artificiellement en la roulant dans l'*acide benzoïque* en petits cristaux. Par un examen attentif, on remarque que les aiguilles cristallines sont larges et appliquées sur la surface des gousses, tandis que les cristaux produits spontanément sont petits, aciculaires, et affectent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse.

Le commerce de la vanille est assez étendu, non relativement au poids, mais à la valeur du produit.

Dans l'industrie de l'alimentation, elle sert surtout à parfumer le chocolat et de nombreux articles de confiserie.

La production mondiale de la vanille est d'environ 300.000 kilogs. La France en consomme la dixième partie, pour une valeur de 2 millions de francs environ.

Le commerce de l'Epicerie débite de la vanille en gousse dont elle se pourvoit chez les négociants en vanilles et chez les droguistes. Elle débite également de la vanille en poudre ou sucre vanillé.

VANILLINE. — Principe extrait de la vanille et qui cristallise sur les gousses sous forme d'une efflorescence blanchâtre.

Ces cristaux ou givre sont formés du principe odorant de la vanille; mais on estime qu'à côté de cet élément le suc de la vanille renferme des principes sapides indépendants de la vanilline.

On produit industriellement, par synthèse une substance portant même dénomination et ayant un parfum analogue.

La vanilline industrielle est un composé d'eugénol (produit extrait du girofle) et combiné avec de l'acide acétique et du permanganate de potasse, ou d'autres oxydants analogues.

On l'obtient également par d'autres procédés donnant des produits isomères, mais dont la qualité, la couleur, etc. offrent souvent des variations sensibles.

Le prix de la vanilline artificielle qui est d'environ 100 francs le kilogramme est 99 0/0 moins cher que la vanilline naturelle.

La vanilline de synthèse est employée en confiserie pour remplacer, en différentes circonstances, la vanille. Le parfum qu'elle dégage est cependant loin d'être complètement identique.

Il arrive souvent que ces deux produits sont employés simultanément.

On donne quelquefois ce nom dans le commerce à des préparations dans lesquelles le sucre saturé de vanilline se présente sous forme de petits cristaux destinés à aromatiser les plats sucrés.

VARIANTES. — On donne le nom de variantes aux conserves de légumes et fruits au vinaigre composées d'un mélange des sortes principales. Les variantes se composent de cornichons, oignons, petites carottes, choux-fleurs, piments, olives, etc.

Les variantes françaises sont renommées pour leur délicatesse et la façon gracieuse dont elles sont disposées. Les *pickles* (Voir ce mot), sont des variantes anglaises grossièrement préparées, mais très épicées.

L'Epicerie débite des variantes en flacons de diverses grandeurs dont elle se pourvoit chez les vinaigriers.

VASE. — Mesure vinicole en usage à Condrieux (Rhône) et contenant environ 76 litres.

VASELINE. — Sorte de graisse inco-

lore et inodore extraite du pétrole brut par la distillation.

On lui donne aussi les noms de *graisse minérale* ou de *pétréoline*.

La vaseline est un mélange des carbures neutres de l'huile minérale; elle est imputrescible. Sa consistance peut beaucoup varier, selon les conditions de la distillation. Elle ne paraît pas différer sensiblement de la paraffine et doit ses divers degrés de fluidité à ce qu'elle est plus ou moins complètement purgée de la partie liquide du pétrole.

La vaseline est appliquée dans l'industrie comme lubrifiant, et la pharmacie l'emploie, en remplacement de l'axonge, pour la préparation de pommades et d'onguents, car elle a l'avantage de ne pas rancir et son imputrescibilité en fait même un agent antiseptique.

La vaseline est donc absolument neutre; par suite elle ne fermente pas et elle ne se saponifie même pas. Elle est insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool pur et les essences.

Elle ne possède aucune valeur alimentaire, car elle est tout à fait inassimilable et passe dans l'organisme sans être altérée; mais elle n'est nullement toxique et sert à graisser les moules de produits alimentaires. Son usage dans les pâtisseries ou autres aliments est interdit par le Conseil d'Hygiène par suite seulement de son absence de qualités nutritives.

Quoique préparée industriellement depuis seulement un petit nombre d'années, la vaseline a déjà donné lieu à beaucoup d'applications et il est probable qu'on l'utilisera de bien d'autres façons encore.

L'Épicerie débite la vaseline parfumée pour les soins de la toilette, en petits pots ou en boîtes de métal.

VEGETALINE. — On a donné les noms de *végétaline*, *cocose*, *cocoline*, *beurre de coco*, etc., à une graisse végétale extraite de l'amande du cocotier. (Voir *Coco.*)

Certains végétaux des pays tropicaux, notamment ceux du genre palmier, produisent une substance grasse très concrète ayant une grande valeur alimentaire. Cette substance s'extrait particulièrement de la noix de coco, qui donne lieu à d'importantes transactions, mais, par suite de principes fermentescibles qui s'y trouvent, à l'état de simple expression, la graisse de coco a dû être exclusivement appliquée, pendant longtemps, sous le nom d'huile de *coprah*, à la savonnerie.

On est cependant parvenu, depuis quelques années, à éliminer de la graisse de coco les acides gras éthérifiables qui, sujets au rancissement, donnaient en peu de temps à l'huile ou graisse naturelle une odeur et un goût la rendant impropre à l'alimentation et, par des traitement appropriés, on obtient une graisse blanche, légèrement translucide, de goût neutre et qui, tout en étant imputrescible et inaltérable sous la simple action de l'air, conserve une parfaite digestibilité.

On obtient ce résultat dans la production de la *végétaline*, nom qui forme une marque industrielle particulière, par le malaxage de l'huile de coco avec de l'acide sulfurique en proportion convenable. Une éthérification parfaite des acides gras volatils se produit au bout d'un certain temps, et il ne reste plus qu'à débarrasser la substance grasse fixe de l'acide et des éthers produits, par des lavages successifs à grande eau et des décantations.

Ce procédé découvert et employé par M. Emilien Rocca, est l'objet d'un brevet. Les procédés qui permettent la production de la cocose, cocoline et autres marques, procédant de la même idée directrice, diffèrent cependant de mode opératoire.

La végétaline ainsi obtenue est appliquée à de nombreux usages alimentaires. On l'emploie, dans les centres ouvriers, aux usages du beurre et de la graisse animale. Elle sert, en confiserie et pâtisserie, avec plus de raison que la vaseline, puisqu'elle est un aliment, au graissage des moules. Ses propriétés antifermentescibles ont permis de l'employer, aux lieu et place de graisse ou de beurre, à la préparation des crèmes et autres produits délicats, ainsi assurés d'une conservation relativement longue.

Les éléments chimiques de cette substance se rapprochent sensiblement de ceux du beurre animal et, plus encore, de ceux du beurre de cacao; aussi prétend-on qu'elle est employée à frauder le premier et à remplacer le second dans certains produits de la chocolaterie, ce qui est explicable d'après son prix de revient bien inférieur à celui de ces deux autres substances. Quoique la végétaline soit consistante à la température ordinaire, les octrois et la douane se refusent à la considérer comme graisse et la qualifient d'huile concrète, afin de pouvoir lui appliquer les tarifs beaucoup plus élevés qui frappent les huiles.

Et l'on arrive ainsi, par cette interprétation arbitraire, à ce résultat paradoxal

que cet aliment qui, par son prix de revient, pourrait si largement entrer dans la consommation ouvrière, se voit taxer à l'octroi de Paris, par exemple, près de trois fois plus que le beurre le plus fin, destiné aux tables des plus riches consommateurs.

VEILLEUSES. — On donne le nom de veilleuses à de petites mèches préparées pour produire une faible clarté, ainsi qu'aux lampes de différentes sortes destinées à donner toute la nuit une faible lueur.

Commercialement, les veilleuses consistent dans les petites mèches que nous avons indiquées plus haut, disposées sur un disque en liège ou en carton destiné à leur servir de flotteur. Certains de ces flotteurs sont constitués par un petit godet en métal qui sert en même temps de réflecteur.

On obtient le même résultat en garnissant d'étain les flotteurs de liège ou de carton.

Vers 1872, on tenta de mettre à la mode des veilleuses incombustibles, dans lesquelles la mèche était remplacée par un tube extrêmement fin. Placées sur le liquide combustible, de façon que le bas du tube fût suffisamment immergé, ce liquide s'élevait par capillarité jusqu'au sommet du tube et pouvait y être enflammé.

Ce système, qui eut un succès de curiosité momentané n'est pas entré dans les usages par suite de sa difficulté d'allumage, de l'encrassement rapide du tube et de sa rupture fréquente.

Les veilleuses les plus usitées maintenant, sont celles entourées d'un disque d'argile que l'on place sur un flotteur en liège. Ces veilleuses dites plastiques, créées par M. Jeunet, sont les plus vendues par le commerce de l'Epicerie qui s'en approvisionne en droguerie ou chez le fabricant.

VELTE. — Ancienne mesure de capacité pour les vins. Sorte de jauge pour les tonneaux, dont l'emploi s'appelait veltage.

Les eaux-de-vie de la Charente sont encore expédiées dans des fûts désignés suivant leur grosseur sous les noms de *vingt veltes*, *trente veltes*, etc.

VENDANGE. — Raisin récolté. La récolte elle-même.

Le moment auquel est effectuée la vendange a une importance considérable sur la qualité et la nature du vin qu'on en obtiendra. Aussi, dans les terroirs de choix, y apporte-t-on une grande attention et cette opération n'est effectuée qu'au moment opportun. De cette façon, on obtient des produits réguliers, dont la saveur et la qualité ont le plus grand rapport possible d'une année à une autre. Au contraire, dans les vignobles où on se préoccupe surtout de la quantité, on n'accorde qu'une attention secondaire au moment précis de la maturité. On préfère souvent récolter le raisin vert, tout au moins incomplètement mûr, que de s'exposer à le voir dessécher en partie ou couler. Si le liquide ainsi obtenu est trop acerbe, si la teneur en sucre paraît insuffisante, le sucrage permet au vigneron de lui fournir les éléments nécessaires pour une fermentation alcoolique suffisamment développée.

L'état actuel de la législation, qui soumet le vin fait à une tutélaire surveillance et établit des pénalités rigoureuses contre ceux qui tenteraient de l'adultérer, ou même simplement de le modifier, accorde, au contraire, toute la mansuétude possible aux viticulteurs.

L'opinion a été émise, et elle paraît assez rationnelle, que la faculté du sucrage, utile aux vignerons dans les années où l'état de la température ne permet pas la maturité complète du raisin, est plutôt contraire à leurs intérêts bien compris, en thèse générale. En effet, ainsi qu'il est dit plus haut, beaucoup d'entre eux recherchent avant tout la quantité de « jus de raisin » à extraire, puisqu'ils ont la faculté de corriger ses infériorités les plus grandes après la vendange. Cette manière de procéder avait sa raison d'être pendant les années où les maladies épidémiques de la vigne en avaient partiellement anéanti la production. Quelque quantité de vin que les vignerons récoltassent, ils étaient sûrs de pouvoir l'écouler. Mais les circonstances sont désormais changées; la réfection des vignobles français et la création continuelle de nouveaux vignobles algériens ont déterminé une surproduction dont les viticulteurs souffrent autant qu'ils ont eu à souffrir des désastres de l'oïdium et du phylloxéra. De plus, l'infériorité générale des vins que beaucoup obtiennent arrête le consommateur malgré leur bas prix.

Circulation. — La circulation des vendanges est réglée par l'article 1er de la loi du 29 décembre 1900 dans les termes suivants:

« Les vendanges fraîches circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes, en quantités

supérieures à 10 hectolitres, sont soumises aux mêmes formalités à la circulation que les vins et passibles du même droit à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres de vendange. »

Les vendanges expédiées à des marchands en gros ou débitants peuvent être reçues sous acquit-à-caution (même loi, art. 8.)

Sucrage des vendanges. — La réduction de taxe dont jouissaient les sucres appliqués au sucrage des vendanges, a été abolie par la loi du 28 janvier 1903 appliquant en France les principes de la convention internationale de Bruxelles sur les sucres.

Le sucrage n'a cependant pas été rendu libre pour cela. L'article 7 de la loi précitée en a fixé ainsi les limites:

« Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu a en faire la déclaration, trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des contributions indirectes. La quantité de sucre ajoutée ne pourra pas être supérieure à 10 kilogr. par 3 hectolitres de vendanges.

« Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale est tenu d'en faire la déclaration dans le même délai. La quantité de sucre employée ne pourra pas être supérieure à 40 kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne ; et à 40 kilogrammes par 3 hectolitres de vendanges récoltées.

« Toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kilogrammes, est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi.

« Le service de contributions indirectes est chargé de contrôler l'exactitude des déclarations faites en exécution des dispositions ci-dessus. »

L'Administration tolère que les consommateurs se procurent chez les récoltants des marcs de vendanges épuisés et, en les additionnant d'une petite quantité de sucre, fabriquent une piquette destinée à leur consommation.

La distillation des vins ayant subi le sucrage est interdite aux bouilleurs de cru; mais ils peuvent sucrer une partie de leurs vins et distiller l'autre sans perdre le bénéfice de leur situation, à la condition qu'ils soumettent à la prise en charge la totalité des vins de première cuvée non sucrés existant en leur possession, et qu'afin de prévenir toute substitution, ils consentent à ce que les vins additionnés de sucre en première cuvée et les vins de marcs sucrés dont ils seraient détenteurs soient suivis à un compte pour mémoire.

Le récoltants qui distillent les marcs provenant des produits sucrés, mais n'ayant pas été eux-mêmes additionnés de sucre conservent les immunités attachées à la qualité de bouilleur de cru.

Voir à l'article *Sucrage* la marche à suivre pour opérer convenablement le sucrage des vendanges.

VENTE. — Cession d'un objet, d'une marchandise, moyennant un prix convenu.

L'achat et la vente constituent les deux principales opérations du *commerce*.

Au point de vue juridique, toute vente constitue un contrat par lequel une partie offre une marchandise, un objet quelconque et l'autre partie accepte d'en devenir propriétaire dans des conditions déterminées.

Ce contrat est formé dès que l'accord des parties s'est manifesté, ce qui peut avoir lieu par adhésion réelle ou tacite.

Il est par adhésion réelle lorsqu'à une proposition ferme, formulée en écrit par exemple, il est répondu par une acceptation analogue.

Il est par adhésion tacite lorsqu'un commerçant reçoit d'un fournisseur confirmation d'un marché passé par l'entremise d'un agent de cette maison, et qu'il n'est pas répondu à cette confirmation. Ce seul fait de non-réponse est considéré comme une acceptation tacite, non seulement des termes généraux de la confirmation, mais encore des conventions particulières qu'elle peut spécifier.

Il y a également adhésion tacite, de la part du vendeur, lorsque celui-ci, sans envoyer confirmation de la commande reçue, procède à un commencement d'exécution, tel que la remise de la marchandise à un transporteur à l'adresse du destinataire.

Il en serait de même si, au reçu de propositions de vente personnelles, l'acheteur, se référant à ces offres, adressait un ordre au vendeur. A moins que celui-ci ne fasse immédiatement des réserves, basées sur des circonstances fortuites réelles, le contrat serait valablement formé.

On ne saurait appliquer cette règle aux offres par prospectus, car il n'est pas démontré, en ce cas, que le vendeur a eu l'intention précise de former un contrat avec tous ceux en les mains desquels ses offres peuvent parvenir. C'est ainsi que les offres, par l'entremise d'un agent même, ne sont considérées comme engageant indubitablement la maison

qui l'emploie, que par l'adhésion de celle-ci.

Il est admis aussi que celui qui fait une offre peut la retracter tant que l'adhésion de l'acheteur ne lui est pas parvenue (Voir aussi *Marchés* et *Promesses*).

Ventes c. a. f. et franco-bord. — Les marchandises ayant à subir un transport maritime sont souvent vendues sous la clause dite *coût, assurance, fret*, qui s'indique sur les écritures par les initiales *c. a. f.* Dans ce cas, le vendeur est tenu d'assurer la marchandise et de payer le transport, le tout étant compris dans le prix d'achat. Cependant, les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, pour le compte duquel l'assurance est souscrite. La vente *coût et fret (cf)* qui laisse l'assurance à la charge de l'acheteur, entraîne la même conséquence.

Au contraire dans la vente *franco-bord* la marchandise voyage aux risques et périls de l'expéditeur jusqu'au port d'arrivée.

Privilèges du vendeur. — Quoique l'acheteur soit reconnu possesseur de la marchandise dès que le contrat est formé, le vendeur est muni par le Code Civil, art. 2102, d'un *privilège* pour se faire payer de préférence aux autres créanciers, sur l'objet vendu tant que l'acheteur en est resté possesseur.

Lorsque la vente a été faite sans terme, le vendeur peut intenter une action en *résolution* (Code civil art. 1654) lui permettant de revendiquer les objets vendus tant qu'ils sont en possession de l'acheteur, pourvu que cette revendication soit effectuée dans la huitaine de livraison et que ces objets soient restés dans l'état où ils ont été livrés.

Ces privilèges disparaissent en cas de déclaration de faillite ou liquidation judiciaire.

Quand la vente est faite au comptant, le vendeur possède le droit de *rétention;* c'est-à-dire qu'il peut retenir l'objet vendu jusqu'au paiement du prix.

Ventes publiques. — L'art. 1er de la loi du 25 juin 1841 interdit la vente *au détail* de marchandises neuves, à cri public, soit aux enchères, soit au rabais, soit à prix fixe proclamé. Cette interdiction ne concerne pas les ventes après décès, faillite ou cessation de commerce, etc., autorisées par la justice ou le tribunal de commerce et effectuées par des officiers publics. Elle ne s'applique pas non plus à la vente à cri public de comestibles et des objets de peu de valeur connus sous la dénomination de menue mercerie.

Les ventes aux enchères *en gros*, peuvent être effectuées volontairement pour la plupart des marchandises. Elles se font par l'intermédiaire des courtiers inscrits, et la valeur des lots ne peut être inférieure à 500 francs.

VENTE DE FONDS. — Ainsi qu'il est indiqué au mot *Fonds de commerce*, un fonds comporte différentes parties : le matériel d'exploitation ainsi que l'enseigne et les marques, le droit au bail, et la clientèle. Il semble que ce soit ce dernier élément qui forme la partie essentielle du fonds; cependant on considère généralement comme vente de fonds des ventes où il n'est traité que le matériel et le droit au bail.

Les marchandises sont presque toujours cédées à part; soit à prix de facture, si le cédant est considéré comme ayant bien su les acquérir, soit, le plus souvent, à dire d'expert; ce qui permet de tenir compte des dépréciations, comme aussi des plus-values qui ont pu se produire.

Il y a un intérêt fiscal à traiter séparément pour les marchandises car celles-ci ne sont taxées pour l'enregistrement qu'à 0,625 %, pourvu qu'elles soient désignées et estimées article par article, tandis que l'impôt sur le matériel et l'achalandage s'élèvent à 2,50 % (double décime et demi compris).

Pour la cession de bail il est perçu 0 fr. 25 % sur la totalité des loyers restant à courir. L'enregistrement peut, en certains cas, avoir lieu par périodes.

A ces droits, il faut ajouter, à Paris, ceux de la taxe de remplacement d'octroi de 1 fr. 25 % sur les mutations de propriété de fonds de commerce ou de clientèle et 0 fr. 32 % pour la cession des marchandises neuves garnissant le fonds.

Il n'existe aucune loi absolue régissant la vente de fonds de commerce et le contrat de vente de fonds n'est soumis qu'aux règles du droit commun. Le vendeur et l'acheteur sont donc libres de modifier, d'un commun accord, toutes les stipulations que peut comporter d'habitude ce contrat.

Ce n'est qu'en cas d'absence de ces stipulations, sur un point quelconque, que l'on peut faire intervenir comme règles la jurisprudence ou l'usage qui déterminent alors la décision des juges ou arbitres.

Il est un point cependant sur lequel la

jurisprudence n'est pas d'accord et qui peut être tranché de façon absolument contradictoire suivant les éléments d'appréciation que les tribunaux peuvent se reconnaître : c'est le droit pour le vendeur d'un fonds de se rétablir dans la même localité.

Alors que certains tribunaux ont jugé que la garantie de la libre possession et jouissance d'un fonds vendu, que doit le vendeur à l'acheteur, suffisait à interdire au premier de se rétablir dans la même localité, il a été admis par d'autres que, sauf stipulation contraire, le vendeur conservait absolument le droit d'exploiter un commerce similaire dans la même localité. Ceci semble être le droit absolu de celui qui n'a cédé que le matériel et le droit au bail. La majorité des tribunaux semble s'être ralliée à un système mixte, d'après lequel le rétablissement du vendeur ne peut être considéré comme implicitement interdit ou permis d'une façon absolue, et que la décision à ce sujet doit être basée d'après les circonstances de temps, de distance et surtout les tentatives faites pour détourner la clientèle du fonds vendu.

Il est donc utile, pour éviter toute cause de contestation, d'insérer dans tout contrat de vente de fonds l'interdiction pour le vendeur de ne pas se rétablir dans un périmètre déterminé. C'est du reste la clause généralement employée.

Elle interdit implicitement au vendeur d'accepter, dans ce périmètre, un emploi dans une maison concurrente, mais il est admis, en général, qu'elle n'interdit pas au vendeur d'une maison de détail de créer une maison de gros, et vice-versa.

L'inexécution par l'un des contractants de leurs obligations réciproques peut donner lieu à la résiliation de la vente, avec attribution de dommages-intérêts, s'il y a lieu.

Le vendeur est tenu d'opérer la livraison du fonds cédé. Il ne serait en droit de s'y refuser et de demander la résiliation de la vente qu'au cas où l'acheteur serait devenu insolvable depuis la vente.

Quant à l'acheteur, son obligation principale consiste à payer le prix convenu aux échéances fixées. Il serait toutefois en droit de poursuivre la réduction de la somme convenue et même la résiliation de la vente au cas où il serait prouvé que la prospérité et la valeur du fonds ont été établies à l'aide de moyens frauduleux, tels qu'une fausse comptabilité par exemple.

La vente d'un fonds de commerce, étant en elle-même un acte commercial, rend les contractants justiciables des tribunaux de commerce.

L'acheteur acquiert le droit à l'usage de l'enseigne, des attributs, du nom de ses prédécesseurs et des distinctions honorifiques ou scientifiques qui leur ont été conférées au sujet de leur commerce ou industrie, à la condition de n'employer ces désignations que selon les usages du commerce et en ayant soin d'indiquer son nom propre comme successeur.

Toute cession de fonds doit être enregistrée dans les trois mois de sa date. Les droits d'enregistrement, dont le taux est indiqué ci-dessus, sont généralement acquittés par l'acquéreur tandis que, selon les usages, le vendeur acquitte la commission de l'intermédiaire, lorsqu'il y en a eu un.

Publication. — Selon le principe que l'acquéreur de biens pouvant former gage ou garantie est tenu de cette garantie vis-à-vis des ayants droit s'il n'a rempli les formalités nécessaires (telles que la purge d'hypothèques en cas d'acquisition d'un immeuble) l'acheteur d'un fonds est tenu, jusqu'à concurrence de la valeur du fonds, des sommes dont il peut former le gage.

Aussi l'usage s'est-il répandu, notamment dans les grandes villes, de publier la cession à l'avance, dans un journal d'annonces légales, en indiquant le domicile de l'acquéreur, où un domicile choisi par lui, afin que les oppositions y puissent être faites. Un délai de 10 jours court de cette publication pour l'exécution de cette formalité.

La jurisprudence a admis que cette publication garantit l'acquéreur contre toute revendication ultérieure des créanciers du cédant, pourvu que ceux-ci ne soient pas pourvus d'un titre comportant privilège.

Par exemple cette publicité est insuffisante pour enlever le recours de celui ou ceux qui possèdent un nantissement régulier sur le fonds (Voir *Nantissement*). Il est donc prudent de s'assurer, au greffe du tribunal de commerce, que le fonds que l'on acquiert n'est pas donné en nantissement.

Ainsi, également, le commerçant qui achète un fonds de celui qui ne l'a pas entièrement soldé à son prédécesseur peut voir celui-ci former revendication pour tout ce qu'il lui reste dû, et faire prononcer au besoin résiliation de la vente, alors même que publication a été faite et le paiement du fonds effectué par le dernier acquéreur.

Un jugement rendu par la Cour de Paris le 22 mai 1901 spécifie en effet que l'acquéreur d'un fonds commet une négligence s'il ne se fait pas représenter le contrat d'acquisition de son vendeur et ne recherche pas si celui-ci s'est complètement libéré du prix.

Il est à remarquer, sur ce point, une singulière contradiction de la jurisprudence : L'acquéreur d'un fonds pourra valablement donner son fonds en nantissement dès le lendemain de l'acquisition et sans en avoir acquitté le prix, quelques réserves qu'ait pris le vendeur sur son acte de cession. Mais une cession nouvelle ne pourra s'opérer sans risques, pour le nouvel acquéreur, que si celui-ci s'entoure de toutes les précautions possibles. L'acquisition de bonne foi ne saurait le garantir car, si les tribunaux de commerce admettent parfois sa validité, les Cours d'appel les repoussent.

Dissimulation du prix de vente. — Il arrive que, en cas de vente de fonds, le prix réel de la vente soit dissimulé afin de n'avoir à subir qu'un plus faible droit d'enregistrement. Cette dissimulation est toujours imprudente, mais surtout lorsque la vente a eu lieu avec l'aide d'intermédiaires dans les registres desquels elle peut laisser trace.

Lorsque cette dissimulation est découverte, les droits frappant la différence entre le prix de vente réel et la valeur déclarée, sont portés au décuple.

Escroqueries. — Les ventes de fonds sont l'occasion, ou plutôt le prétexte d'un certain nombre d'escroqueries dont la plus répandue est celle de *la mise en vente*.

Elle consiste à faire signer, au commerçant désireux de céder, un contrat comportant en principe les clauses suivantes :

Il sera payé, à forfait, une commission de CINQ CENTS francs se décomposant comme suit :

TROIS CENTS francs *payables après vente*, si la vente a lieu par l'intermédiaire de la maison X.

CENT francs *payables après vente*, pour frais d'actes.

CENT francs, pour frais de *mise en vente*, dès que l'insertion en aura été effectuée.

La mise en vente consiste purement et simplement en insertion dans un journal d'annonce, insertion du coût de deux à cinq francs, effectuée aussitôt la signature du contrat, et le lendemain de laquelle on tente de percevoir les cent francs stipulés.

Malgré l'escroquerie évidente, devant la menace de poursuites, beaucoup de commerçants versent la somme demandée. Ils ont tort.

Il leur appartient, dès qu'ils voient qu'ils se sont imprudemment laissés prendre, de notifier, par lettre recommandée, la résiliation de leur contrat, en offrant le remboursement un peu large des frais réellement effectués, c'est-à-dire une somme de cinq à vingt francs selon l'importance de l'annonce parue.

Mais le mieux est de ne pas se laisser prendre et de ne pas signer un contrat quelconque sans en avoir parfaitement pesé les termes (Voir *Contrat*).

VERDET. — On désigne généralement sous le nom de verdet les acétates de cuivre; mais, sans qualificatif, cette dénomination s'applique commercialement au vert-de-gris ou sous-acétate de cuivre.

Ce sel est fabriqué, en France, dans les départements de l'Aude et de l'Hérault. On utilise pour cela les plaques hors d'usage du doublage des navires, que l'on met en contact avec du marc de raisin et que l'on arrose plusieurs fois avec de l'eau acidulée par du vinaigre. La chaleur étant très favorable à la production du vert-de-gris, les plaques, chauffées d'abord à 50° environ, sont maintenues pendant toute la durée de l'opération à une température de 20°. Il se forme une efflorescence blanchâtre parsemée de longues aiguilles vertes. Dans le commerce il se présente en masses d'un vert bleuâtre, exhalant une légère odeur de vinaigre et ayant une saveur cuivreuse prononcée.

Il est considéré en général comme un poison violent. Quelques savants cependant considèrent cette réputation comme étant beaucoup surfaite. Il est employé en peinture à la préparation de plusieurs couleurs vertes, dans la teinture noire des étoffes et dans la préparation de quelques médicaments externes.

Sous le nom de *verdet cristallisé* on désigne l'acétate neutre de cuivre, qui se présente en cristaux rhomboïdaux d'un vert très foncé avec un reflet violacé à la surface. Sa couleur pâlit à l'air et il devient légèrement efflorescent. Sa saveur est à la fois styptique et sucrée.

On s'en sert pour le lavis et dans la préparation du vinaigre radical.

L'Epicerie ancienne débitait couramment les verdets. Ils ne sont plus vendus que par les commerçants s'occupant de l'article couleurs.

VERGEOISE. — Nom que l'on donne aux *cassonades* (Voir ce mot) de qualité secondaire.

VERIFICATION. — Contrôle destiné à s'assurer de l'exactitude et de la régularité des pièces ou actes qui y sont soumis.

Le commerce est légalement assujetti à la vérification périodique des poids et mesures. Voici le résumé de la législation en cette matière:

Les poids et mesures nouvellement fabriqués ou réparés doivent être présentés au bureau du vérificateur, vérifiés et poinçonnés avant d'être livrés au commerce. Aucun poids ou aucune mesure ne peut être donné à la vérification, mis en vente ou employé dans le commerce s'il ne porte distinctement le nom qui lui est donné par le système métrique et s'il n'est conforme aux dispositions de l'ordonnance du 16 juin 1856. (Art. 10, 11, 12, de l'ordonnance du 17 avril 1839).

Indépendamment de cette première vérification, les poids et mesures dont les commerçants font usage ou qu'ils ont en leur possession sont soumis à une vérification périodique (annuelle) pour reconnaître si la conformité avec les étalons n'a pas été altérée. Chacune de ces vérifications est constatée par l'apposition d'un poinçon nouveau. (Article 13 même ordonnance).

Il est à bien remarquer que tout appareil ou objet neuf ne peut être mis en usage sans être frappé, à la fois, du poinçon de première vérification, et du dernier poinçon annuel. Cette dernière formalité est souvent omise par les vendeurs de ces objets. Il appartient aux commerçants qui les achètent d'exiger que le poinçon annuel y soit apposé avant qu'ils leur soient livrés.

Les fabricants et marchands de poids ne sont assujettis à la vérification périodique que pour les poids dont ils font usage dans leur commerce. Les poids, mesures et instruments de pesage et de mesurage neufs ou rajustés destinés à être vendus sont simplement l'objet de la vérification primitive et du poinçonnage correspondant.

Les droits de vérification sont perçus, d'après chaque objet vérifié, conformément au tarif légal, publié dans l'*Annuaire général de l'Epicerie française.*

Les droits sont payés pour tous les poids, instruments de pesage et de mesurage désignés au tarif et trouvés en la possession des assujettis. Or les assujettis doivent être pourvus de séries complètes de poids et mesures. Les poids et mesures isolés, autres que les poids et mesures hors série, ne sont pas tolérés.

Aux termes de la loi du 7 juillet 1881, un instrument de mesure hors série: l'alcoomètre centésimal de Gay-Lussac est le seul qui doit être en usage dans les transactions des particuliers pour la constatation du degré des alcools et eaux-de-vie.

Tout patenté faisant le commerce des alcools en gros et en demi-gros est tenu d'avoir un alcoomètre de Gay-Lussac et un thermomètre vérifiés.

Ces alcoomètres sont soumis aux vérifications périodiques exigées pour les poids et mesures.

La vérification périodique est faite chaque année dans les communes et le préfet règle l'ordre dans lequel les diverses communes sont vérifiées (Article 8 du décret du 26 février 1873).

Le vérificateur doit accomplir sa visite chaque année et se transporter au domicile de chacun des assujettis inscrits au rôle. Il vérifie et poinçonne les poids, mesures et instruments qui lui sont présentés, tant ceux qui composent l'assortiment obligatoire que ceux que le commerçant posséderait en plus.

Il fait note de tout sur un registre portatif qu'il fait émarger par l'assujetti, et si celui-ci ne sait ou ne veut pas signer, il le constate.

La vérification périodique peut être faite au siège des mairies; cependant les vérifications des poids et mesures doivent, si les assujettis le désirent, avoir lieu à leur domicile; (art. 19 et 20 et décret du 26 février 1873, art. 8.).

Les commerçants qui désirent profiter de cette faculté doivent en faire la demande à la préfecture en temps utile, c'est-à-dire avant que le vérificateur n'ait commencé ses opérations dans leur commune.

Les vérificateurs peuvent toujours faire soit d'office, soit sur la réquisition des maires ou du procureur de la République, soit sur l'ordre des préfets, des visites extraordinaires et inopinées chez les assujettis.

Les marchands ambulants qui font usage de poids et mesures sont tenus de les présenter dans les trois premiers mois de chaque année ou de l'exercice de leur profession à l'un des bureaux de vérification dans le ressort desquels ils colportent leurs marchandises. (Art. 19 à 22 de l'ordonnance du 17 avril 1839).

Les poids et mesures des bureaux d'octroi, bureaux de poids publics, ponts à

bascule, hospices et hôpitaux, prisons et établissements publics sont soumis à la vérification périodique.

Les possesseurs de bascules ou de fortes balances sont tenus de mettre à la disposition des agents chargés de la vérification: 100 à 1.000 kilos pour les instruments établis avec rapport de 1 à 1.000.

Ils fournissent en outre les matières pondérables nécessaires pour charger les instruments à leur portée maximum, ainsi que la main-d'œuvre indispensable à la manutention à effectuer.

Les visites des vérificateurs ne doivent avoir lieu que pendant le jour. Cependant, elles peuvent avoir lieu chez les marchands et débitants pendant tout le temps que les lieux de vente sont ouverts au public.

Les préfets fixent, pour chaque commune, par arrêté, l'époque où la vérification de l'année commence et celle où elle doit être terminée; à l'expiration de ce délai, il est interdit aux commerçants et industriels d'employer et de garder en leur possession des poids, mesures et instruments qui n'auraient pas été soumis à la vérification périodique et au poinçon de l'année.

Les vérificateurs constatent les contraventions prévues par les lois et règlements concernant les poids et mesures, dans l'étendue de leur circonscription.

Ils sont tenus de justifier de leur qualité aux assujettis qui le requièrent. Leurs procès-verbaux font foi en justice jusqu'à preuve contraire (article 7 de la loi du 7 juillet 1837).

Les vérificateurs saisissent tous les poids et mesures autres que ceux maintenus par la loi de 1837: ils saisissent également tous les poids, mesures et instruments de pesage et de mesurage altérés ou défectueux ou qui ne seraient pas revêtus des marques légales de la vérification. Ils déposent à la mairie les objets saisis (Art. 34 et 35 ordonnance du 17 avril 1839).

L'article 1er de la loi du 29 floréal an X a décidé qu'il serait établi, dans les communes fixées par le gouvernement, des bureaux de pesage, mesurage et jaugeage publics. Nul n'est contraint de s'en servir sauf en cas de contestation.

Dans les lieux où il ne sera pas nécessaire d'établir des bureaux publics les fonctions de peseur, mesureur et jaugeur seront confiées, par le préfet, à des citoyens d'une probité et d'une capacité reconnues, lesquels prêteront serment.

A Paris le décret réglementant le service du poids public a été abrogé.

La loi du 4 juillet 1837 a formellement interdit l'usage dans les actes publics, affiches, annonces, actes sous seings privés, registres de commerce, etc. de toutes les dénominations de poids et mesures autres que celles du système métrique.

Pénalités. — Aux termes de l'article 424 du Code Pénal tous les poids et mesures autres que ceux portés dans la loi du 18 germinal an III sont prohibés.

Aux termes des articles 479 — 6°, 480 — 3° et 482 du Code Pénal, ceux qui emploient des poids et des mesures différents de ceux qui sont établis par la loi sont punis de onze à quinze francs d'amende et, selon les circonstances, la peine de l'emprisonnement pendant cinq jours au plus pourra être prononcée contre eux. En cas de récidive la peine d'emprisonnement sera toujours prononcée.

De plus l'article 481 § 1er du Code Pénal ordonne la saisie et la confiscation des poids et mesures illégaux.

Les poids et mesures doivent non seulement être conformes au système métrique décimal, mais en outre être revêtus des poinçons de vérification périodique.

Ceux qui ont des poids et mesures prohibés dans leurs magasins, boutiques, ateliers ou maisons de commerce ou dans les halles, foires ou marchés, tombent sous l'application de la loi pénale.

Aux termes de l'article 423 du Code Pénal: Quiconque par usage de faux poids ou de fausses mesures, trompe ou a trompé sur la quantité des choses vendues, est puni de l'emprisonnement pendant 3 mois au moins, un an au plus, et d'une amende qui ne peut excéder le quart des restitutions et dommages intérêts ni être au-dessous de 50 francs. Les objets du délit ou leur valeur, s'ils appartiennent encore au vendeur, seront confisqués, les faux poids et les fausses mesures sont aussi confisqués et de plus sont brisés. Le Tribunal peut ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera, et son insertion intégrale ou par extrait dans tous les journaux qu'il désignera, le tout aux frais du condamné.

Et aux termes de l'article 1er de la loi du 27 mars 1851, sont punis des mêmes peines ceux qui auront trompé ou tenté de tromper sur la quantité des choses livrées les personnes auxquelles ils vendent ou achètent, soit par l'usage de faux poids ou de fausses mesures ou d'instruments inexacts servant au pesage ou au mesurage, soit par des manœuvres ou

procédés tendant à fausser l'opération du pesage ou mesurage, ou à augmenter frauduleusement le poids ou le volume de la marchandise même avant cette opération, soit enfin par des indications frauduleuses tendant à faire croire à un pesage ou mesurage antérieur et exact.

De plus l'article 3 de la même loi du 27 mars 1851 punit la détention de faux poids et fausses mesures. « Seront punis d'une amende de 16 à 25 francs et d'un emprisonnement de six à dix jours, ou de l'une de ces deux peines seulement, ceux qui, sans motifs légitimes, auront dans leurs magasins, boutiques, ateliers ou maisons de commerce, ou dans les halles, foires et marchés, soit des poids ou mesures faux, au autres appareils inexacts, servant au pesage et au mesurage ». Dans l'espèce. la mauvaise foi est présumée et alors même que le détenteur de ces fausses mesures peut fournir des explications plausibles, il lui est difficile d'obtenir autre chose qu'une modération de peine.

La détention de poids détériorés, quelque légitime qu'elle puisse paraître et à quelque usage qu'on les destine, doit donc être absolument évitée par tout commerçant soucieux de n'être pas poursuivi et frappé d'une condamnation qui, même légère, est toujours de nature à porter une grave atteinte à sa considération.

VERJUS. — Jus de raisins verts.

Le verjus est un suc acide que l'on extrait du raisin avant sa maturité. Dans les pays vignobles on l'emploie en guise de vinaigre, sur lequel il possède, au goût de beaucoup de personnes, une supériorité de saveur.

Pour le préparer, on recueille des raisins verts, soit avant la vendange, soit après, ceux qui ne sont pas parvenus à maturité complète, soit encore les fruits d'une espèce de vigne particulière à laquelle on donne également le nom de verjus. On exprime ensuite le jus de ces raisins, on le laisse reposer quelques jours dans des vases plats où il produit une écume que l'on enlève avec soin. Lorsqu'on veut le conserver longtemps, on y mêle une certaine proportion de sel et on le verse en vase clos ou, à défaut, on couvre la surface du liquide d'une légère couche d'huile pour le préserver du contact de l'air.

On conserve également le verjus en le faisant épaissir par évaporation; il suffit alors d'en mettre une très petite quantité dans les mets pour leur communiquer la saveur spéciale du verjus.

Le verjus est acerbe et astringent; aussi, en a-t-on conseillé quelquefois l'emploi contre les maladies de la gorge et des gencives.

Le verjus est surtout employé dans la préparation des moutardes fines de Bourgogne.

VERMICELLE. — Sorte de pâte à potage en forme de fils pleins de diverses épaisseurs.

Le vermicelle est préparé comme les autres pâtes (Voir *Pâtes alimentaires*). La pâte, rendue très homogène par un pétrissage prolongé, est placée dans un vase cylindrique en métal, dénommé cloche, dont le fond est percé de trous d'une grosseur en rapport avec celle du vermicelle que l'on veut obtenir. Ces cylindres sont souvent maintenus à une température assez élevée pour rendre la pâte plus liquide et lui permettre de céder plus facilement à la pression, considérable lorsqu'il s'agit de vermicelle fin, qu'elle doit subir.

Le vermicelle, sous l'action de la presse, sort en longs filaments au-dessous des cylindres. On le recueille et on le coupe d'après une longueur définie, pour le former aussitôt en boucles.

On désigne quelquefois sous le nom de vermicelliers les manufacturiers qui produisent les pâtes alimentaires en général, et sous celui de vermicelleries les fabriques de cette industrie.

Le vermicelle est la sorte de pâte alimentaire la plus anciennement connue et employée en France.

L'Epicerie se pourvoit de vermicelles de toutes sortes près des fabricants de pâtes alimentaires.

VERMILLON. — Couleur d'un rouge vif, préparée avec le bisulfure de mercure industriel ou avec le cinabre naturel.

Il est très usité en peinture, à cause de ses tons riches, qui noircissent malheureusement sous la simple action de la lumière.

On donne aussi le nom de vermillon au minium ou deutoxyde rouge de plomb; mais cette couleur est bien moins fine que la première et est employée surtout comme premier revêtement des objets en fer, pour les préserver de la rouille.

On désigne encore sous le nom de *vermillon d'Espagne* et de *Portugal*, une couleur rouge analogue, d'origine végétale, et extraite de la fleur du carthame ou safran bâtard. On l'emploie à la préparation du fard.

L'Epicerie ancienne débitait couram-

ment le vermillon, qui n'est plus tenu aujourd'hui que par les droguistes et marchands de couleurs.

VERMOUTH. — Le Comité Consultatif des arts et manufactures a défini ainsi le vermouth : « un vin apéritif qui a pour base le vin blanc dans lequel on fait infuser diverses substances amères et que l'on porte à 14, 15 et 17° par une addition d'alcool, même à 20 et 22°, quand on le prépare pour l'exportation dans les pays chauds ».

Le vermouth de Turin a joui longtemps d'une renommée exclusive que certaines marques françaises ont su acquérir à leur tour. On estime également beaucoup le vermouth de Chambéry, ainsi que celui qui provient de l'île d'Elbe.

Le vermouth est surtout consommé dans les cafés comme boisson apéritive. Dans les pays chauds, la consommation du vermouth par les Européens est considérable, car il est, à tort ou à raison, considéré comme fébrifuge.

Voici une formule, un peu complexe, indiquée comme donnant un vermouth genre Turin.

Coriandre	500 gr.
Ecorce d'oranges amères	250
Iris en poudre	250
Fleurs de sureau	200
Quinquina rouge	150
Acore vrai	150
Grande absinthe	125
Chardon bénit	125
Petite centaurée	125
Racine d'aunée	125
Chamœdrys	125
Cannelle de Chine	100
Racine d'angélique	60
Muscades	50
Galanga	50
Girofle	50
Cassis	30
Vin blanc sec	100 lit.

On fait infuser ces plantes pendant une huitaine de jours dans le vin, puis on tire au clair fin. On colle ensuite à la colle de poisson ou à la terre d'Espagne. On ajoute parfois 2 litres d'infusion de coques d'amandes amères torréfiées et 3 litres de bonne eau-de-vie.

Les vermouths, comme les vins de liqueurs sont assimilés, pour les formalités et la taxation, aux spiritueux (Voir *Boissons*). Ils sont taxés d'après l'alcool pur qu'ils renferment, avec un minimum d'imposition de 16° (loi du 13 avril 1898, art. 21).

L'Epicerie débite couramment du vermouth, dont elle se pourvoit chez les fabricants et les négociants distillateurs.

VERNIS. — On désigne sous le nom de vernis, d'une façon générique, toute substance transparente susceptible de se dulcifier en formant une couche vitreuse, dont on couvre les corps pour les préserver de l'humidité et leur donner du brillant.

Les vernis industriels sont généralement préparés à base d'une gomme résine quelconque additionnée d'alcool, d'éther, d'huile siccative ou d'essences diverses.

Dans l'alimentation, on emploie, pour certains articles de confiserie, des vernis alimentaires à base de gommes comestibles ou de benjoin.

Les vernis ne sont vendus que par les commerçants en épicerie, tenant la couleur, qui les préparent souvent eux-mêmes, mais souvent aussi s'en pourvoient dans des fabriques spéciales qui les livrent tout préparés.

VERT. — Couleur employée dans la peinture et d'une nuance plus ou moins foncée, selon son origine : *vert de montagne*, carbonate de cuivre ; *vert de vessie*, tiré du nerprun ; *vert de Scheele*, arsénite de deutoxyde de cuivre ; *vert d'iris*, matière colorante extraite des feuilles d'iris, etc.

Le vert étant formé d'une combinaison du jaune et du bleu, on donne cette couleur aux produits alimentaires et en particulier aux liqueurs, à l'aide de safran et d'indigo. On emploie également la chlorophyle, susbtance colorante extraite de divers végétaux, pour le reverdissement de certaines conserves, principalement des haricots verts et des petits pois ; mais on emploie plus souvent pour cet usage du sulfate de cuivre qui, employé en très petite quantité, est d'une innocuité absolue.

VESOU. — Jus qui s'écoule de la *canne à sucre* lorsqu'on la soumet au broyage. Ce produit est donc la matière première du sucre de canne et de ses dérivés.

VESPETRO. — Sorte de liqueur stomachique. On donne comme composition moyenne de ce ratafia la formule suivante :

Graines	d'angélique...	300 grammes.
—	de fenouil...	40 —
—	d'anis.....	40 —
—	de coriandre.	30 —

Faire macérer huit jours dans un litre d'eau-de-vie et sucrer avec un sirop fait de 2,500 grammes de sucre dissous dans même poids d'eau.

Le vespétro était autrefois beaucoup

consommé dans certaines régions. Aujourd'hui, il est peu de maisons qui débitent cette liqueur.

VETYVER. — Plante aromatique de l'Inde, du genre graminées, à tiges nombreuses, droites et unies atteignant de un à trois mètres de hauteur. Ses feuilles, inodores, sont étroites et très longues, ses fleurs, nombreuses, sont petites et épineuses.

C'est la racine de cette plante que l'on emploie, par suite de son odeur pénétrante, à préserver les tissus de laine des atteintes des insectes en les parfumant en même temps. Cette racine fibreuse s'étend en radicelles, longues parfois de quarante centimètres, qui naissent en grand nombre autour d'une souche, parfois unique, parfois divisée en tubercules disposés en chapelet.

Dans l'Inde, où cette plante croît en abondance, on en tresse des paillassons que l'on suspend aux ouvertures des maisons et que l'on humidifie constamment. L'évaporation qui se produit détermine à la fois la fraîcheur et le parfum de l'air intérieur.

La racine du vétyver est employée quelquefois à faire des infusions contre la fièvre.

L'aspect de cette racine, analogue au chiendent, la fait quelquefois mélanger de cette substance, parfumée par divers moyens.

Le vétyver se vend en France, soit en petits paquets, soit en sachets pour préserver les étoffes de laine. Un certain nombre de maisons d'Epicerie de certaines régions tiennent cet article, dont elles se pourvoient en drogueries.

VICE-PROPRE. — On désigne ainsi, en matière de transports, la disposition de certaines marchandises à s'altérer par elles-mêmes, soit par suite de leur nature, soit par suite d'un défaut de préparation ou d'emballage.

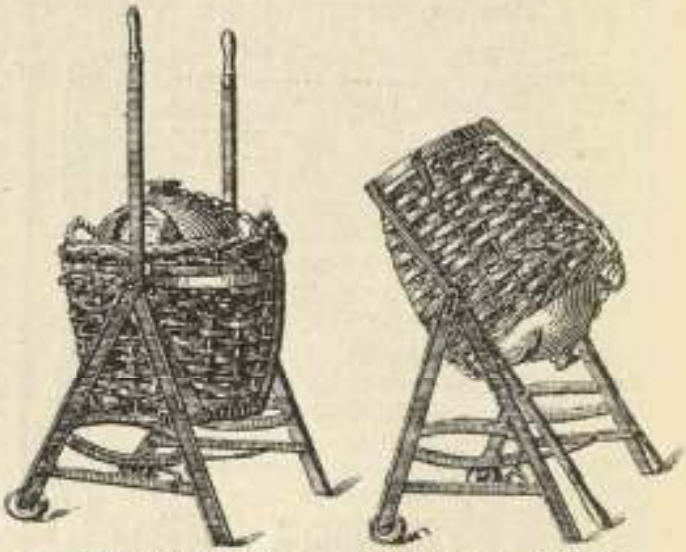
Le transporteur a le devoir de parer, autant que possible, aux pertes que peut occasionner le vice-propre, par exemple, en obturant une fissure à un fût. Mais sa responsabilité sur ce point ne serait établie que s'il pouvait être prouvé qu'il a connu le vice-propre réparable et qu'il n'a rien tenté pour y remédier ou empêcher la perte occasionnée. Hormis ce cas, le vice-propre ne peut engager la responsabilité du transporteur.

On peut classer parmi les vices-propres les facultés d'évaporation ou de dessiccation de certaines marchandises dont la quotité, fixée par les usages et la jurisprudence, est indiquée à l'article *déchets de route.*

VICHY. — Les eaux minérales de Vichy, employées pour le traitement d'affections du foie, des reins et de l'estomac, sont à proprement parler, des eaux médicamenteuses. Cependant l'usage courant qui en est fait par bien des consommateurs, les fait aussi considérer comme eaux de table. Aussi sont-elles couramment vendues par les maisons d'Epicerie autorisées à vendre les eaux minérales.

L'Epicerie débite également en petites boîtes, portant le timbre de l'Etat, des pastilles de Vichy, contenant comme base les sels extraits des eaux de Vichy, et elle vend couramment du sel de Vichy (bicarbonate de soude) pour la préparation des eaux gazeuses.

VIDE-TOURIE. — Appareil destiné à manœuvrer facilement les touries pour



Vide-tourie droit. Vide-tourie renversé.

les vider des liquides souvent dangereux qu'elles renferment.

VIEILLISSEMENT. — Opération destinée à donner artificiellement aux boissons le moelleux que leur communique naturellement un long repos.

En ce qui concerne les spiritueux, l'apparence du vieillissement s'obtient par l'adjonction de colorants, de sucre ou de caramel, et de substances aromatiques. On emploie aussi des extraits de vieilles eaux-de-vie ou de vieux rhums, mélangés aussi d'autres matières, et que l'on dénomme *sauces* ou *bonificateurs.*

En ce qui concerne le vin, on l'obtient

surtout par le chauffage dans des appareils spéciaux.

VIGNE. — Genre d'arbrisseaux sarmenteux originaires de la partie moyenne de l'Asie et de l'Amérique.

La vigne porte des feuilles alternes, simples, lobées en forme de cœur et parfois incisées. Ses fleurs sont réunies par grappes opposées aux feuilles et sont formées d'un calice très court portant une corolle de cinq pétales et cinq étamines. Les fleurs des vignes de l'ancien Conti-

Inflorescence de la vigne.

nent sont hermaphrodites, tandis que celles des vignes de provenance américaine sont dioïques. Ces fleurs donnent naissance à un fruit globuleux à deux loges, contenant chacune une ou deux semences ou pépins; mais un certain nombre de ces grappes de fleurs avortent et dégénèrent en vrilles.

La taille de la vigne cultivée entravant son développement normal, elle atteint rarement de fortes dimensions; il n'en est pas de même dans l'état de nature, et ce végétal atteint parfois des dimensions considérables; il s'en est trouvé dont deux hommes pouvaient à peine embrasser le cep. Aussi, ce bois étant très dur et se travaillant bien, on en a fait des tables d'assez grandes dimensions et des objets divers. Les grandes portes de la cathédrale de Ravenne sont, paraît-il, construites en bois de vigne.

Les fruits sont également de grosseur très variable, et sans rappeler les envoyés de Moïse qui pliaient sous le poids d'une grappe rapportée de la Terre promise, il suffit de citer les vignes de Syrie dont les raisins atteignent encore la grosseur d'une prune. Certains plants, donnent, du reste, en France même, des fruits beaucoup plus gros que les autres.

Par contre, d'autres donnent des fruits très petits, tels que les raisins de Corinthe.

La vigne est sujette, surtout dans nos

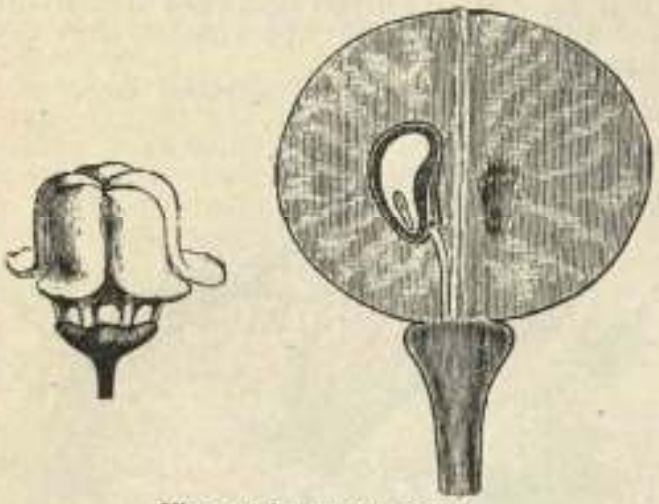
Branche florifère et fructière de vigne.

climats, à un grand nombre d'accidents et de maladies. Parmi les premiers, la grêle et la gelée; parmi les secondes, viennent en première ligne l'oïdium, le phylloxera et le mildew. L'un des meilleurs remèdes de ces maladies est, jusqu'ici le soufrage ou *sulfatage*.

La vigne peut végéter partout en France; mais ses fruits n'arrivent à maturité que jusqu'à une certaine limite qui peut être déterminée par une ligne passant par Vannes, Alençon, Beauvais et Mézières.

La vigne est cultivée depuis la plus haute antiquité, et la légende nous apprend à défaut de l'Histoire, que la fabrication du vin remonte aux premiers âges.

En outre du *vin*, qui est son principal produit, et de ses dérivée, l'*eau-de-vie* et le *vinaigre*, la vigne fournit ses *raisins* qui, frais ou secs, sont servis sur toutes



Fleur et fruit de la vigne.

les tables; le *verjus;* ses feuilles mêmes, qui servent à envelopper et à conserver leur fraîcheur aux fruits les plus délicats; le *raisiné* de Bourgogne, fait à l'origine exclusivement avec ses fruits et dont ils forment encore parfois la base; enfin, on peut extraire de ses pépins une huile comestible agréable, mais qui n'a pas encore été préparée industriellement.

VILEBREQUIN. — Déformation du vieux mot français vire-brequin (tourne-mèche), désignant un instrument destiné à forer des trous ronds, à l'aide d'une mèche actionnée par une manivelle en

Villebrequin et mèche.

demi-cercle, mobile dans un manche situé sur le prolongement de la mèche, et disposé pour lui transmettre une pression suffisante à sa pénétration.

VIN. — Ce mot s'applique d'une façon générale à un certain nombre de boissons fermentées, mais employé seul, sans spécification ni qualificatif, il ne peut désigner, selon la législation française, que le produit de la fermentation du jus de raisins frais.

Les vins obtenus à l'aide de marc simple ou additionné de sucre, ou à l'aide de raisins secs doivent être obligatoirement dénommés: *vin de marc* ou *vin de sucre* ou *vin de raisins secs.* (Voir *Vins artificiels.)*

Historique. — Malgré que la Bible indique Noé comme l'inventeur de la vinification, et que le paganisme considérait comme tel Bacchus et même Saturne, il est absolument impossible d'assigner une date quelconque à cette découverte, attendu que le vin paraît avoir été connu de toute antiquité, par la plupart des nations qui ont marché en tête de la civilisation.

Cette fabrication est considérée comme originaire, ainsi que la vigne, de la moyenne Asie et doit avoir été importée en Europe, avec cette plante, par les Phéniciens, dans les colonies qu'ils avaient fondées sur de nombreux points des côtes méditerranéennes, d'où elles se répandirent peu à peu dans toutes les contrées où la vigne est susceptible de fructification.

Les anciens Grecs excellèrent, dit-on, dans la préaration du vin; aussi, leurs poètes ont-ils célébré à l'envi cette liqueur, qui fut aussi l'objet des préoccupations de leurs législateurs.

Pourtant, leurs recettes vinicoles, dont quelques-unes nous ont été conservées par les écrits de l'époque, nous paraissent monstrueuses et dignes de produire plutôt d'horribles breuvages que d'agréables boissons.

Ils mêlaient, en effet, à leurs vins, du goudron, du thym, des amandes amères, des feuilles de pin, de l'absinthe, de l'aloès, du miel, du vinaigre et jusqu'à de l'eau de mer, recommandée pour sa conservation, en très forte proportion. Il est évident que les vins ainsi obtenus ne devaient avoir que des rapports très lointains avec ceux que notre viticulture, aidée par une savante et soigneuse vinification, est parvenue à produire.

Les Romains employaient les mêmes procédés que les Grecs pour la préparation de leurs vins. Quant aux Hébreux et autres peuples de l'Asie Mineure, dont les écrits mentionnent à chaque instant l'usage du vin, leurs procédés de fabrication sont restés inconnus. On sait cependant que leurs vins, ainsi que ceux des peuples de la Grèce et de Rome,

étaient si épais qu'il était presque impossible de les boire sans eau.

Ces vins, préparés, pour la plupart, avec des raisins qu'on avait laissés cuire au soleil, soit sur la vigne, soit après récolte, ou qui, après expression, avaient subi une évaporation ou même une certaine cuisson, étaient très liquoreux et l'adjonction de miel, assez usitée, ne pouvait qu'augmenter encore cette propension. Quelques-uns étaient même réduits à l'état de raisiné et se mangeaient comme tel.

Avec le même raisin, il se fabriquait déjà des vins de première et deuxième cuvée; les premiers, produits par la simple pression des raisins, les seconds, par une macération de quelques jours ou de quelques heures, du marc déjà pressuré, soit dans de l'eau, soit dans du vin de première pression. On fabriquait encore une boisson avec le résidu, en le faisant bouillir dans l'eau et en opérant ensuite un soutirage.

La vigne n'a dû être introduite largement en Gaule qu'après sa conquête par Jules César; mais elle y prit un rapide développement.

La différence des terroirs, ainsi que des procédés de fabrication, ne tarda pas à donner aux vins de France une renommée toute spéciale. Dès le quatrième siècle, les vins du Bordelais étaient fort estimés; aussi leur culture s'accrut dans des proportions telles que ce produit fut bientôt, pour la région, l'objet d'une exportation considérable. Au XIII^e^ siècle, le débouché que cette province trouvait pour ses vins en Angleterre, lui était devenu si nécessaire, que la crainte de perdre cette précieuse clientèle fut la principale cause qui l'empêchât longtemps de se soutraire à la domination de Henri III d'Angleterre.

La Bourgogne n'a, du reste, rien à envier au Bordelais sous le rapport de l'antique renommée de ses crus, car les siens étaient, au Moyen âge, si réputés que les princes de l'Europe ne désignaient souvent les ducs de Bourgogne que sous le titre de « princes des bons vins. » Ceux-ci étaient également fiers des produits de leur province et ne dédaignaient pas de s'intituler « seigneurs des premiers vins de la chrétienté. »

Mais la gloire des Bourguignons empêchait les Champenois de dormir, et cette rivalité donna lieu à des thèses pour et contre la supériorité des produits de chacune de ces provinces, thèses qui furent éloquemment soutenues et discutées à l'Ecole de Médecine de Paris, en 1652, puis, plus tard, aux facultés de Bourgogne et de Champagne.

Production. — De nos jours, le premier pays producteur de vins est, sans contredit, la France, dont les produits ne rencontrent nulle part leur équivalent.

Viennent ensuite l'Espagne et l'Italie; mais leurs vins, dont les échantillons véritables sont quelquefois délicieux, diffèrent essentiellement des vins généralement récoltés en France. En dehors des vins de liqueurs les plus connus du public, l'Espagne produit des vins rouges et blancs de qualité courante généralement beaucoup plus forts en alcool que les vins français.

L'Allemagne n'est pas, à vrai dire, productrice de vins; cependant la vallée du Rhin en fournit quelques sortes qui doivent surtout leur renommée et leurs qualités réelles aux soins presque religieux dont ils sont entourés. Le plus renommé de ces crus est le Johannisberg.

On aura une idée de la vénération qu'ont les Allemands pour le jus de leurs vignes, par la réglementation qui régit le *vin de la rose*. Ce vin, soigneusement conservé dans la cave municipale de Brême, doit son nom à ce qu'un bas-relief en bronze, représentant des roses, décore l'entrée du caveau où furent descendus, en 1624, six fûts de johannisberg et six de hocheimer. Ces fûts énormes, furent mariés dans un immense foudre couvert de curieuses sculptures, et firent la première mise du *Rosenwein*. Les années suivantes, des fûts de même dimension, prélevés sur les meilleures parties de la récolte, furent descendus dans des celliers adjacents, au nombre de douze et désignés sous le nom des apôtres. Chaque fois que l'on retire quelques bouteilles du « vin de la rose » — ce qui est rare, car il faut être citoyen de Brême et remplir une foule de formalités pour en obtenir une au prix de 20 francs — on fait aussitôt le plein à l'aide du vin de la plus ancienne des autres pièces et ainsi de suite jusqu'à la dernière récolte; de sorte que le plein existe toujours d'une façon toujours parfaite dans tous les fûts de la cave municipale de Brême.

Il est fort probable que quelques-unes des vertus de ce vin, dont l'âge initial est aujourd'hui de plus de deux siècles et demi, sont dues en grande partie à l'imagination de ses consommateurs.

La Suisse et l'Autriche proprement dite produisent une assez grande quantité de vins, mais tous de qualité médiocre; par contre, la Hongrie en possède d'excellents, parmi lesquels le Tokay.

La Grèce produit des vins communs,

peu estimés, et des vins de liqueur très recherchés. Parmi ces derniers le malvoisie, dans un tonneau duquel le duc de Clarence demanda à être noyé, tient la première place.

Depuis la domination mahométane, la Turquie et les pays asiatiques riverains de la Méditerranée ont presque complètement cessé de produire du vin, dont l'usage est rigoureusement interdit aux musulmans. Le produit de leurs vignes est consommé en nature, et ne s'exporte que sous la forme de raisins secs. Cependant la Turquie produit quelques sortes de vins régulièrement exportés.

La viticulture s'est emparée largement, depuis quelques années, de l'Algérie et de la Tunisie, mais les vins obtenus n'ont pas donné dès l'abord, sous les rapports de la qualité, les résultats que l'on était en droit d'attendre des terroirs qui produisirent autrefois des crus estimés des Romains.

A l'heure actuelle, dans un certain nombre de terroirs bien choisis, à l'aide de cépages spéciaux et par l'emploi de méthodes de vinification rationnelles et soignées, on parvient à y produire des vins d'une forte teneur en alcool et en couleur, d'une saveur agréable et qui, sans former encore de grands crus, possèdent une qualité réelle que n'ont pas toujours certains vins de France.

Vinification. — La préparation, ou, plus exactement, la fabrication du vin, n'était basée jusqu'en ces dernières années que sur des données routinières qu'un long usage avait établies. Mais les savants travaux de Pasteur et les recherches de ses continuateurs ont fait entrer les viticulteurs dans une voie plus scientifique.

La fermentation alcoolique, qui transforme le jus du raisin en vin, n'a pas seulement pour effet de changer le sucre en alcool, mais elle modifie également les autres principes du moût. Les huiles essentielles et éthers, qui donnent au vin sa saveur particulière et son bouquet, préexistent en partie, dans le jus de raisin; mais le reste paraît être le résultat d'une réaction de l'alcool avec les autres produits de l'oxydation et se produire encore après que la fermentation alcoolique a cessé. Nul n'ignore, en effet, que la saveur et le bouquet des vins augmentent avec leur âge.

Nous indiquons ici succinctement les principes généraux qui président à la fabrication normale d'un bon vin. Les viticulteurs ne suivent pas toujours ces préceptes, dans la pratique, sacrifiant souvent la qualité à la quantité ou à l'économie de main-d'œuvre.

La qualité du cépage est un facteur important dans la vinification, car s'il est aisé de faire un vin médiocre avec de bons raisins, on ne peut en faire un bon avec de mauvais.

La vendange a, ensuite, une action très considérable. Il faut, en effet, que le raisin soit mûr à point. Vert encore, il donne au vin une saveur styptique difficile à corriger; de plus, il manque du sucre nécessaire pour produire une quantité d'alcool normale. Trop mûr, il sera liquoreux ou, s'il a subi un commencement de fermentation sur la vigne même, aura perdu une partie de ses qualités.

Pour obtenir un vin de choix, on ne doit donc cueillir les raisins qu'au fur et à mesure de la maturité.

L'égrappage doit être également pratiqué si l'on veut obtenir un vin franc de goût. De nombreux viticulteurs préfèrent cependant laisser la râpe, qui communique une certaine âpreté au vin mais lui donne une proportion de tanin nécessaire pour fixer la couleur des vins rouges, et dont certains raisins sont insuffisamment pourvus. Sans cette précaution, du reste, quelques vins garderaient, paraît-il, une fadeur trop grande.

De même, les pépins ne doivent pas être broyés; aussi l'antique méthode du foulage est-elle encore préférée, pour cette raison, dans certaines régions, au pressurage.

La fermentation ne peut commencer qu'au contact de l'air; mais, dès qu'elle s'est suffisamment développée, on ne laisse généralement à la cuve que l'ouverture nécessaire au dégagement de l'acide carbonique.

Sous l'action du dégagement d'acide carbonique qui se produit dès que la fermentation commence, les matières solides, pulpe, peau et râfle, montent à la surface et constituent ce qu'on appelle le chapeau. On obtient généralement de bons résultats en maintenant ce chapeau complètement immergé à l'aide d'un châssis; sans quoi il peut se produire une acétification superficielle communiquant un peu d'aigreur au vin.

Pour faire le vin blanc, on emploie indistinctement les raisins blancs ou rouges; mais on a soin de séparer du jus les pellicules du raisin, qui renferment la matière colorante, avant toute fermentation.

Quand la fermentation est suffisamment avancée, ce qui demande un temps plus ou moins long, selon la nature des cépages, le vin que l'on veut obtenir et la

température, on soutire le vin et on le met dans des tonneaux. C'est à ce moment que le vin est le plus sujet à s'acétifier, aussi doit-on le préserver le plus possible du contact de l'air; c'est pourquoi on procède à l'*ouillage*.

L'ouillage n'est que l'adjonction d'une petite quantité de vin dans les tonneaux, dont la bonde reste facile à enlever, pour assurer leur empli constant. L'arrêt de la fermentation détermine à la fois le refroidissement du vin, ainsi qu'une certaine évaporation, que l'ouillage a pour but de compenser tout en réduisant, autant que possible, la surface du liquide qui subit le contact de l'air.

Le vin s'éclaircit peu à peu dans les tonneaux, où il abandonne un dépôt que l'on nomme lie de vin. On le soutire de nouveau ensuite, et, pour le clarifier entièrement, on le colle avec de l'albumine de sang ou d'œufs qui, en se coagulant dans le liquide, englobe comme un réseau toutes les impuretés qui s'y trouvent encore et les entraîne avec elle (Voir *Collage*).

Pour des raisons très diverses, le vin obtenu par les procédés que nous venons de décrire manque souvent de certaines qualités. On emploie alors, selon les cas, quelques-unes des méthodes ci-dessous.

Clarification. — La clarification des vins nouveaux s'opère généralement par le simple repos suivi de soutirages; cependant il arrive que, dans certains vins, les matières organiques en suspension sont trop nombreuses pour se déposer seules aisément. Dans ce cas, il n'est pas bon de procéder à un collage trop hâtif, qui serait inefficace. On a recours alors au *filtrage*. Le commerce en gros des vins emploie, dans ce but, des filtres opérant sous pression à l'abri de l'air, ce qui empêche toute oxydation du vin, partant toute acétification.

Décoloration. — Normalement, la décoloration ne doit s'appliquer qu'aux vins blancs lorsqu'ils prennent une teinte rosée ou jaunâtre. Pour cela on procède au filtrage à l'aide d'un peu de noir animal parfaitement épuré (20 à 100 grammes par hectolitre) ou avec de la braise de boulanger finement pulvérisée, sur laquelle on peut effectuer plusieurs repassages. Cette opération a l'inconvénient de saturer l'acidité naturelle du vin et de le rendre plat. On rétablit sa fraîcheur par l'adjonction de 20 à 30 grammes d'acide tartrique par hectolitre.

Par suite de la différence de prix entre les vins blancs et les vins rouges, il arrive parfois que l'on décolore ces derniers. Cette opération, pour être économique, doit être effectuée en assez grande quantité, pour permettre la revivification du noir animal employé. Elle a l'inconvénient de produire des vins ayant l'apparence des vins blancs, mais n'en possédant pas les qualités habituelles.

Vinage. — Soit que les raisins fussent trop verts, soit que le cépage soit inférieur, soit que la vendange ait été faite pendant ou à la suite d'une pluie abondante, soit pour toute autre cause, il arrive que le vin est trop faible en alcool pour pouvoir se conserver. On procède, en pareil cas, au vinage, c'est-à-dire à l'adjonction d'alcool dans le vin.

Les viticulteurs ou les négociants en vins emploient souvent, dans ce but, un alcool quelconque, aussi rectifié que possible; mais l'expérience a démontré que, lorsqu'on veut conserver à un cru ses qualités particulières, il est de beaucoup préférable de le viner avec de l'eau-de-vie provenant soit du même cru, soit de crus analogues.

L'alcool employé contient alors d'autres principes du vin et n'en modifie pas la nature.

Pour connaître la quantité d'alcool à ajouter à un vin en vue de remonter sa force alcoolique d'un nombre de degrés voulu, il suffit : de déduire du degré du vin à obtenir le degré du vin qu'on a; de multiplier la différence par le chiffre représentant la quantité de vin sur laquelle on opère, et de diviser ce produit par la différence entre le degré qu'a l'alcool que l'on doit employer et le degré auquel on veut remonter le vin.

Il ne faut pas oublier que la loi du 24 juillet 1894 a formellement interdit l'addition d'alcool aux vins destinés à la consommation intérieure. Seuls les vins dits de liqueur ou les vins destinés à l'exportation peuvent subir cette pratique (Voir, dans cet article, le paragraphe *Fraudes et Falsifications*).

Sucrage. — Le sucrage consiste dans l'addition de sucre à la vendange, de façon que la fermentation vinaire transforme en même temps le sucre du raisin et le sucre ajouté en alcool. Le sucre employé à cet usage n'est admis que dans des proportions déterminées par le législateur et ceux qui procèdent au sucrage doivent en faire la déclaration préalable (Voir l'article spécial *Sucrage des vendanges*).

Plâtrage. — Le procédé du plâtrage a

été très en honneur dans le Midi. Il consiste dans l'adjonction à la vendange d'une certaine quantité de plâtre ou sulfate de chaux.

Cette pratique possède, paraît-il, deux avantages. D'abord, le vin se débarrasse mécaniquement d'une certaine partie des matières azotées, nuisibles à sa conservation, qui sont précipitées par le plâtre. Ensuite, le sulfate de chaux paraît avoir pour effet de faire abandonner au marc une plus grande proportion de l'acide tartrique qu'il renferme.

Ce procédé donne surtout de bons résultats avec les vins du Midi un peu épais; mais il en est abusé quelquefois. Aussi, dans le but de préserver la santé publique, la législation a-t-elle fixé, comme limite de tolérance, à deux grammes par litre la teneur en sulfate de potasse ou de soude, sur lesquels un seul gramme peut avoir été artificiellement introduit (Loi du 11 juillet 1891).

Les vins ayant subi l'addition de plâtre, en outre de ce qu'ils doivent se renfermer dans cette limite, doivent être renfermés dans des fûts ou récipients portant en gros caractères les mots « vins plâtrés ». Les livres, factures, lettres de voiture ou connaissements doivent porter la même indication (Même loi).

Ces dispositions s'appliquent aussi aux *vins de liqueur*.

Vieillissement. — Le vin prend, avec l'âge, des qualités toutes spéciales; mais sa conservation prolongée, en outre qu'elle offre le danger de le voir se détériorer sous des influences diverses, possède l'inconvénient d'immobiliser des capitaux. Aussi a-t-on cherché à obtenir le vieillissement artificiel des vins.

On a remarqué que les vins soumis à de longues traversées, surtout dans les contrées tropicales, gagnaient, en une courte période, la qualité des vieux vins de même cru. Se basant sur cette observation, il fut un moment d'usage, quoique d'une façon exceptionnelle, dans le commerce bordelais, de faire voyager par mer certains vins de choix avant de les livrer à la consommation.

Actuellement, on obtient des résultats analogues par le procédé du chauffage.

Chauffage. — Il a été constaté que le chauffage du vin parfaitement fermenté, en détruisant tous les ferments empêchaient la transformation ultérieure du vin et arrêtait ses maladies. La constatation scientifique en est due aux recherches de Pasteur; c'est pourquoi, on dénomme souvent cette opération *pasteurisation*.

L'industrie a établi, sur ces données, des appareils perfectionnés qui permettent le chauffage de grandes quantités de vin moyennant un prix de revient très modéré.

Le vin ainsi traité perd, s'il est médiocre, la majeure partie de ses causes d'altération; s'il est de bonne qualité, il y gagne les apparences du vieillissement.

Coupage. — Le coupage est un procédé de bonification des vins ayant terminé leur fermentation, qui a pour but, en mélangeant des crus divers, de communiquer des qualités que les uns ont en excès à ceux qui sont dépourvus de ces mêmes qualités.

On parvient, par un choix judicieux des vins employés à ces coupages, à former des produits suffisamment doués de qualités moyennes, avec des crus différents, que leur composition anormale ferait considérer comme étant chacun de qualité inférieure.

Pour le remontage en extrait et en alcool, on emploie, de préférence, certains gros vins d'Espagne, d'Italie ou même de l'Aude. Lorsqu'il s'agit seulement de rehausser la couleur, on utilise un vin teinturier dit « gros noir du Cher » et récolté dans le Loir-et-Cher.

Mouillage. — Le mouillage, ou addition d'eau dans du vin, est évidemment une pratique de nature à diminuer les qualités du vin auquel il s'applique. Elle est rigoureusement interdite par la loi du 24 juillet 1894.

Cependant, la classification légale de cet acte comme délit de falsification, *alors même que la composition du vin vend serait connue de l'acheteur*, c'est-à-dire qu'il serait vendu et acheté pour du vin mouillé, est absolument arbitraire, sur quelque raison que le législateur ait paru s'appuyer.

Si l'on admet en principe la liberté du commerce, on ne voit pas de quoi on peut s'autoriser pour interdire, d'une façon absolue, la vente sous son vrai nom d'un mélange de vin et d'eau ou de toute substance quelconque qui n'offre aucun danger pour la santé publique.

Cette qualification du mouillage comme délit de droit commun, alors même qu'aucune tromperie n'existe, est d'autant plus regrettable qu'il n'existe aucun moyen de déterminer, d'une façon absolue, si un vin, contenant une certaine proportion d'eau, est mouillé artificielle-

ment ou naturellement, et que, pour la recherche et la répression de ce délit qui entraîne l'application de peines afflictives graves, il n'existe aucune méthode certaine (Voir le paragraphe *Fraudes et Falsifications*).

Vins mousseux. — La préparation des vins mousseux offre d'assez grandes différences avec celle des vins ordinaires. Ces vins sont préparés avec des raisins blancs ou rouges; mais il est important, dans le dernier cas surtout, que le jus reste le moins longtemps possible en contact avec la peau des raisins. Dans ce but on effectue le pressurage rapidement, et le jus est placé dans des cuves où on le laisse débourber, c'est-à-dire abandonner la plus grosse part des matières solides qu'il tient en suspension. Dès que le moût a suffisamment déposé, on le soutire et on le met dans des tonneaux où s'effectue la fermentation vinaire. Dès qu'elle est aux trois quarts faite, on soutire de nouveau, on procède à des coupages s'il y a lieu, on ajoute un peu de tanin et d'alun, et l'on colle.

On procède ensuite à la mise en bouteilles, en tamisant le vin afin qu'il soit parfaitement pur de toutes matières étrangères. On doit s'assurer, avant cette opération, que le vin renferme encore une assez grande proportion de sucre pour que la formation d'acide carbonique se produise. Pour cela on essaye avec un pèse-vin, le vin à mettre en bouteilles; s'il n'est pas au titre voulu, on y ajoute du sucre candi, jusqu'à ce que le pèse-vin marque zéro. La fermentation inachevée se termine alors et le dégagement d'acide carbonique ne pouvant se produire, ce gaz reste en dissolution dans le vin dont il détermine l'effervescence au débouchage.

On obtient ainsi le vin mousseux *brut* ou ordinaire. Lorsqu'il s'agit de vins fins, on continue à le travailler selon la méthode du *champagne* (Voir ce mot).

Conservation. — Si la conservation prolongée des boissons n'a été appliquée jusqu'ici qu'exceptionnellement au cidre et à la bière et est, au contraire, fort employée pour le vin, c'est qu'il y a intérêt particulier à conserver ce produit, qui acquiert des propriétés spéciales par le vieillissement, alors que le cidre et la bière ont tout à gagner à être consommés assez rapidement.

La conservation des vins s'applique à deux cas différents servant, le premier, à garantir d'une détérioration les réserves de ce liquide; le second ayant simplement pour but d'empêcher l'altération d'une certaine quantité de cette boisson, pendant la vidange prolongée du récipient qui la contient.

Dans le premier cas, les procédés de conservation du vin déterminent l'élimination absolue des ferments de nature à provoquer sa dégénérescence et consistent soit dans son renforcissement en sucre ou en alcool au moyen du mutage, soit dans l'introduction dans le liquide d'un antiseptique quelconque : acides tartrique ou sulfureux, bisulfite de potasse, etc. (méthode connue et appliquée à l'aide de produits divers depuis la plus haute antiquité); soit au moyen du chauffage, préconisé par Appert, perfectionné par Pasteur, et appliqué de nos jours dans la plupart des vignobles et des grands entrepôts.

Cette dernière méthode possède l'avantage de stériliser le liquide sans modifier d'une façon appréciable sa composition.

On doit remarquer, d'ailleurs, que la loi française interdit l'emploi des acides borique, salicylique et autres conservants, ainsi que le plâtrage au-dessus de deux grammes par litre.

Dans le second cas, les procédés employés, beaucoup moins radicaux, sont aussi plus commodes et possèdent cependant une efficacité suffisante.

Le collage, qui, en clarifiant les vins, entraîne une notable partie des ferments qu'il renferme, peut être considéré comme constituant un moyen de conservation momentanée. Le soufrage des fûts à la mèche, l'épandage d'une couche d'huile à la surface du liquide, en entravant l'oxydation du vin, forment aussi des moyens journellement employés.

Il est cependant nécessaire d'apporter dans ces opérations une juste mesure, car un mèchage excessif ou l'adjonction d'une trop forte dose de bisulfite de potasse, d'huile, etc., peuvent altérer à la fois la qualité du vin et ses propriétés hygiéniques.

Maladies du vin. — Suivant qu'il provient de mauvais cépages, qu'il a été mal soigné, ou pour une infinité d'autres causes, le vin se conserve plus ou moins facilement ou est sujet à différentes maladies ou dégénérescences.

La plus commune, qui s'attaque à tous les vins, même les meilleurs, par suite du contact un peu prolongé de l'air est l'acétification.

La fermentation vinaire n'est, en effet, que la première phase de la transformation du vin sous l'action des agents atmosphériques. Dans cette période, l'ac-

tion de l'oxygène de l'air sur le sucre du vin transforme cette substance en alcool. Si les travaux de la fabrication normale du vin ne venaient pas arrêter, au moment propice, cette fermentation alcoolique, elle passerait à la deuxième phase et se transformerait en fermentation acétique, car l'oxygène de l'air, n'ayant plus à réagir sur le sucre, oxyderait l'alcool à son tour pour en faire de l'acide acétique.

Le vin tourne alors au vinaigre.

Pour éviter cette transformation, il faut toujours tenir le vin à l'abri du contact de l'air. Tout fût trop longtemps en vidange, surtout lorsque la température n'est pas très basse, doit infailliblement s'aigrir. Il faut aussi avoir extrêmement soin de ne loger le vin que dans des futailles parfaitement saines, le contact de la plus minime quantité de vin aigri ne tardant pas à entraîner l'acétification de toute la masse.

Dès que l'on s'aperçoit qu'un vin sûrit, il faut immédiatement détruire les ferments (*mycoderma aceti*) qui en sont cause. Le procédé le plus pratique, pour les commerçants qui ne peuvent procéder à la pasteurisation par le chauffage, est encore le *soufrage* (Voir ce mot), et, au besoin, si c'est en cours de vidange, le soutirage dans un tonneau plus petit, pour qu'il soit aussi plein que possible, sain et préalablement soufré.

On emploie aussi le tartrate neutre de potasse pour rétablir les vins *piqués*. Ce sel sature l'acidité en excès et sa réaction avec l'*acide acétique* détermine la formation de bitartrate de potasse, sel presque insoluble qui se précipite rapidement, et de l'acétate de potasse qui reste en dissolution dans le liquide. Dans le commerce de gros, on procède avec précision et l'on commence par déterminer tout d'abord exactement la quantité de sel à introduire, et, à cet effet, doser l'acidité due à l'acide acétique, la seule que l'on ait à faire disparaître (Voir *Acétimétrie*). Pour l'application on se base sur ce fait que pour éliminer l'acidité de 1 gr. 2239 d'acide acétique (équivalant à 1 gr. d'acide sulfurique) il faut 4 gr. 786 de tartrate neutre de potasse.

L'acidité normale des vins peut varier entre 4 et 5 gr. par litre, 6 au maximum. Si donc on trouve 7 gr., on peut avoir à faire disparaître 1 gr. en excès, il faudra, en conséquence, de 4 à 5 gr. de tartrate neutre de potasse par litre, soit 400 à 500 par hectolitre.

Dans la pratique du commerce de détail on agit d'ordinaire par tâtonnements, sur une petite quantité, un litre à titre d'essai. La dose de tartrate à employer varie, selon l'intensité du mal, de 1/2 gr. à 8 et 10 gr. par litre, soit de 50 à 800 et même 1.000 gr. par hectolitre.

Il est de beaucoup préférable de se servir du tartrate neutre de potasse vendu en cristaux et de repousser celui offert en poudre qui est souvent mélangé de matières inertes.

Le tartrate employé doit être dissous dans un peu du vin à traiter; quand la dissolution est parfaite on le verse dans le vin qui doit être fouetté vigoureusement à plusieurs reprises, puis laissé à reposer plusieurs jours dans un endroit frais; enfin il est nécessaire de procéder à un soutirage à l'air, qui permet l'évaporation de l'acide acétique non saturé.

Ce traitement, un peu coûteux pour les vins à bas prix, mais qui est d'une innocuité parfaite, a l'inconvénient de ne pas guérir radicalement le vin, qui garde sa propension à se piquer et recommencerait rapidement à s'acétifier s'il n'était livré à la consommation immédiate.

Pour le conserver quelque temps, il faudrait le placer dans des fûts soigneusement soufrés, ou mieux, le pasteuriser.

Il arrive, qu'en même temps qu'il s'acétifie, un vin prend un *goût putride*, dû à ce que la troisième phase de la fermentation, la putréfaction, s'effectue conjointement avec la seconde. Cette putréfaction peut avoir aussi pour cause la présence dans le vin de particules de raisin. Cette maladie est la plus grave de toutes. Cependant, lorsqu'on s'en aperçoit dès le début, on peut l'atténuer souvent par un collage énergique suivi d'un soutirage soigneux.

Certains vins prennent un goût *amer* prononcé; c'est une dégénérescence que l'on combat par l'addition de 40 à 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre et par le mèchage. On peut aussi procéder au repassage sur de bonnes lies.

La *casse* est un défaut de qualité des vins rouges, qui ne permet pas à la couleur de rester en dissolution régulière. On y remédie par l'adjonction d'un peu de bisulfite de potasse (de 4 à 10 grammes par hectolitre) et d'un peu de tanin. On y ajoute quelquefois un peu d'acide tartrique (40 à 100 grammes) lorsque la première adjonction ne donne pas de résultats. Un léger collage est nécessaire ensuite pour enlever les particules de couleur agglutinées qui ne se seraient pas redissoutes.

La *graisse* est une maladie qui atteint les vins blancs et les rend filants. Il faut les aérer par le fouettage ou le soutirage, les deux au besoin, puis les traiter comme les vins rouges atteints de la casse.

Lorsqu'un vin est graisseux ou huileux par adjonction accidentelle d'une de ces substances ou possède un goût d'huile ou de *rance*, on le traite avec une petite quantité de chaux vive pulvérisée dont on l'additionne en le brassant vigoureusement. Il se produit ainsi une sorte de savon de chaux insoluble dont on facilite la précipitation par un léger collage après 24 heures de repos. La chaux peut absorber une certaine partie de l'acidité nécessaire du vin. Si, après ce traitement, il manque de fraîcheur au goût il suffit d'y ajouter un peu d'acide tartrique (20 à 30 grammes par hectolitre).

Le goût de *moisi* peut aussi affecter les vins, soit qu'ils aient été placés dans des fûts atteints de moisissure, soit que ce soient les raisins eux-mêmes qui aient été contaminés. En ce cas on les traite, suivant l'intensité du mal, à l'aide d'un quart ou un demi-litre de bonne huile d'olive pure par hectolitre. On fouette vigoureusement et à plusieurs reprises le mélange, puis après deux ou trois jours de repos, on soutire avec précaution, pour séparer le vin de l'huile qui surnage et qui a dû s'emparer du mauvais goût. Il est préférable de préparer une émulsion avec l'huile et 3 à 4 fois son volume de vin battus ensemble, plutôt que d'introduire directement l'huile dans les fûts. Quelquefois on fait dissoudre dans le vin devant préparer cette émulsion quelques grammes de gomme arabique (40 à 50 gr.). D'autres fois on emploie, au lieu d'huile d'olive, de la graine de moutarde (15 à 60 gr. par hectolitre), préalablement délayé dans de l'eau bouillante; quand le mélange est refroidi, on le verse, à consistance de colle, dans le vin qui doit être fouetté énergiquement et à nombreuses reprises pendant plusieurs jours. Après repos, on soutire à l'abri de l'air, puis on colle.

On enlève de même manière le goût de goudron qui se manifeste quelquefois.

Lorsque les vins se mettent à *fermenter* en barriques, il faut procéder au *soufrage* ou à la pasteurisation. Le vinage serait un bon traitement, mais cette opération est interdite en France pour la consommation intérieure. Si les vins fermentent en bouteilles, on peut diminuer l'altération produite en les plaçant quelque temps debout dans un endroit frais, puis en débouchant pendant deux ou trois heures pour donner issue au gaz carbonique. Mais ce moyen ne fait pas disparaître la cause d'altération. Pour le guérir, il faut le remettre en futailles et procéder comme dessus.

Les vins qui restent *troubles* après collage sont atteints d'une des maladies précédentes dont il faut les guérir tout d'abord. Mais il arrive que ce trouble est seulement dû à ce que la colle n'a pas pris et reste en suspension, en légers flocons ou peaux, dans le liquide. Il suffit alors de l'additionner d'un peu de tanin et de recommencer le collage.

Fraudes et falsifications. — La législation actuelle française réprimant les fraudes dans la vente des vins d'une façon spéciale, date surtout de la loi du 14 août 1896 (loi Griffe) interdisant la vente sous le nom de *vin* de tout produit autre que celui de la fermentation des raisins frais, le mélange à un vin naturel ou à du vin de sucre ou de raisins secs de matières fermentables ou du produit de leur fermentation et prescrivant diverses mesures relatives aux vins artificiels (Voir *Vins artificiels)* sous peine d'une amende de 25 à 500 francs et d'un emprisonnement de dix jours à trois mois, peines auxquelles les tribunaux peuvent adjoindre des mesures de publicité et d'affichage.

La loi du 11 juillet 1891 est venue compléter ces prescriptions en déclarant que: « constitue la falsification de denrées alimentaires toute addition au vin, vin de sucre, de marc ou de raisins secs : 1° de matières colorantes *quelconques;* 2° de produits tels que les acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique ou autres analogues; 3° de chlorure de sodium au-dessus d'*un* gramme par litre (Voir le paragraphe *Plâtrage* dans le même article).

La loi du 24 juillet 1894, sur l'alcoolisation et le mouillage déclare que l'addition d'alcool, ainsi que l'addition d'eau constituent une falsification même au cas où cette addition serait connue de l'acheteur.

Enfin la loi du 6 avril 1897 est venue interdire la fabrication et la circulation, en vue de la vente, des vins de marcs et vins de sucre (Voir *Vins artificiels*).

Ces lois forment un réseau répressif très complexe et d'autant plus dangereux que si le législateur a bien précisé les pénalités qui doivent frapper chaque falsification ou addition prévue, il a totalement omis d'indiquer la manière formelle de reconnaître ces additions ou falsifications, laissant ce soin au Comité

consultatif des Arts et Manufactures qui n'a pu se tirer, tant bien que mal et plutôt mal que bien, de cette tâche ingrate qu'en instituant ce qu'on a appelé des *moyennes*, et en créant de toute pièce la règle alcool-acide. D'après le Comité des Arts et Manufactures, il y a *présomption de mouillage* lorsque la somme de l'alcool pour cent en volume et de l'acidité par litre, en poids, est inférieure à 12,5.

Cette présomption a suffi, pendant longtemps, aux tribunaux de Paris, devant lesquels les détaillants étaient poursuivis sur l'instigation du laboratoire municipal, pour prononcer des condamnations graves. Les magistrats, enfin mis en éveil sur la valeur scientifique de cette détermination isolée, comme sur celle des moyennes, ne se prononcent généralement plus que lorsque des circonstances accessoires viennent fortifier et corroborer ces indications.

Au point de vue commercial, on considère que la composition normale moyenne d'un vin ordinaire est, par litre, à peu près la suivante :

Alcool, 9 à 12 0/0.
Extrait sec à 100° 18 à 22 grammes.
Acidité en acide sulfurique, 3 à 4 grammes.
Tartre, 1 gr. 500 à 2 grammes.
Glycérine, 5 à 6 grammes.
Tanin, 1 à 2 grammes.
Cendres, 1 gr. 500 à 2 grammes.
(Dont 0 gr. 5 de sulfate de potasse).

L'addition de tanin ou d'acide tartrique, tant qu'elle n'a pour but que d'améliorer la constitution des vins dont la teneur est faible en ces éléments, est parfaitement licite.

L'emploi de l'acide sulfureux, sous forme de *méchage* ou de l'introduction de bisulfite, en vue de la conservation, est également considéré comme légitime tant qu'il ne dépasse pas certaines proportions non encore réglementées d'une façon précise et pour laquelle on propose un maximum de tolérance de 200 milligrammes d'acide sulfureux par litre, dont 20 milligrammes d'acide libre, réglementation adoptée en Suisse.

Le titrage de l'acide sulfureux s'effectue facilement à l'aide d'appareils et de réactifs préparés par les fabricants de produits œnologiques.

Quant à l'évaluation du degré alcoolique du vin, malgré certaines méthodes empiriques, on ne peut l'obtenir d'une façon exacte que par la distillation (Voir *Alcoométrie*), et d'une façon suffisamment approximative qu'à l'aide d'appareils spéciaux dénommés *ébulliomètres* ou *ébullioscopes*.

Les autres éléments ne peuvent être connus que par l'analyse pondérale.

Production et Commerce. — Parmi les produits alimentaires, la production et le commerce des vins sont, après ceux des céréales, les plus considérables qui soient au monde. Ils donnent lieu à un grand mouvement d'affaires international, mais surtout en ce qui concerne les vins de luxe, car les caves des maisons opulentes de toutes les nations civilisées doivent être pourvues des vins des provenances les plus diverses.

La France, est le principal producteur de vins, mais la production a été fort variable, depuis un quart de siècle par suite d'abord des épidémies qui ont frappé la vigne, puis par l'obtention des récoltes des plants à grand rendement que beaucoup de viticulteurs ont inconsidérément adoptées. Cette production à varié depuis le commencement du XIX^e^ siècle, de 11 millions d'hectolitres en 1854, minimum, à 83 millions en 1875, maximum, Algérie, Tunisie et Corse non comprises.

La récolte a été, dans les cinq dernières années de :

1899.....	47.907.680	hectolitres
1900.....	67.352.661	—
1901.....	57.963.514	—
1902.....	39.883.783	—
1903.....	35.402.336	—

Ce qui donne pour ces cinq années, une moyenne annuelle d'environ cinquante millions d'hectolitres.

La production de l'Algérie a été de près de 6 millions d'hectol. en 1903, celle de la Tunisie de 250.000, et celle de la Corse de 150.000.

Les principaux pays producteurs sont ensuite, en les classant d'après la récolte de 1903.

L'Italie,	avec environ	37.000.000	d'hect.
L'Espagne,	—	16.000.000	—
L'Autriche,	—	4.700.000	—
Le Portugal,	—	3.500.000	—
La Russie,	—	2.800.000	—

puis la Hongrie, la Turquie, la Bulgarie et l'Allemagne avec environ 2 millions d'hectolitres chacune, et la Grèce avec 1.300.000 hectolitres.

Hors d'Europe, les principaux pays vinicoles sont le Chili, avec 2.300.000 hectol. ; les Etats-Unis, avec 1.700.000 hectol. ; la République Argentine avec 1 million ; enfin, le Brésil et l'Australie avec 260.000 hectol. environ chacun.

Le commerce d'importation et d'exportation, depuis le milieu du siècle dernier, a naturellement varié, surtout pour les importations, en rapport avec la produc-

tion. Celles-ci, qui n'étaient que de 51 mille hectolitres en 1866 ont progressivement monté à 12 millions 282 mille hectolitres en 1887, pour redescendre à 5 millions et demi environ en 1900.

Les exportations sont bien plus stables, avec une fâcheuse tendance à descendre, due certainement pour une part aux campagnes un peu puériles faites contre le vin, tant à l'étranger que dans notre propre pays même, par des « hygiénistes » désireux de se singulariser et de se faire remarquer de la foule, ainsi qu'à l'extension de la production dans certains pays étrangers. D'un peu plus de 2 millions d'hectolitres en 1864, elle est progressivement passée à près de 4 millions en 1873, pour descendre, par une régression constante à moins de 2 millions en 1892, époque depuis laquelle le chiffre s'est maintenu à une moyenne très peu variable de 1.800 mille hectolitres environ.

Il est à considérer que les vins exportés sont, à peu près exclusivement des vins de choix ; tandis que les vins importés, à part les vins de liqueurs, ou ceux destinés à remonter les coupages, sont de qualité moyenne.

Le commerce intérieur des vins, étroitement assujetti à la Régie est l'objet de prescriptions rigoureuses qui sont indiquées au mot *Boissons*.

Le commerce en gros des vins a été déclaré, par une jurisprudence récente (1903) assujetti à la loi sur les *Accidents du travail* (Voir cet article).

Il y a, en France, environ 30.000 négociants en vins et 450.000 débitants.

Le commerce des vins est un de ceux qui sont soumis à l'*Agréage* et à la *Dégustation* (Voir ces mots).

Depuis un certain nombre d'années la qualité des vins (en dehors des grands crus classés) n'est plus exclusivement estimée par la simple dégustation, mais encore par l'*analyse* qui permet d'en évaluer exactement les éléments.

La teneur en alcool, très importante dans certains cas, surtout lorsque les vins sont vendus au degré, est évaluée sommairement, avec assez de précision, par le moyen de l'*ébulliomètre* ; mais en cas de contestation, soit avec la Régie, soit entre commerçants, seul l'emploi de l'*alambic* d'essai et du procédé d'*alcoométrie* de Gay-Lussac permet d'obtenir l'exactitude nécessaire.

L'analyse décèle aussi les fraudes dont les vins peuvent avoir été l'objet de la part du fournisseur ou sa composition anormale. Les principaux éléments à rechercher dans la constitution d'un vin sont : Le degré alcoolique ; l'extrait sec (sulfate de potasse et sucre déduits) évalué en grammes par litre ; l'acidité qu'on exprime en acide sulfurique et en grammes par litre ; enfin la teneur en plâtre et, s'il y a lieu, la présence de sel, d'acides salicylique, borique, etc., si l'on soupçonne une falsification par ces produits.

On estime que, dans la grande majorité des cas, les bons vins naturels ont : 1° Un rapport alcool extrait ne dépassant pas 4,5 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs, c'est-à-dire, qu'en divisant le poids de l'alcool par litre par le poids de l'extrait également par litre, le résultat doit être au-dessous de ces limites ; 2° Une somme alcool acide supérieure à 12,5, c'est-à-dire qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré alcoolique on doit obtenir plus de 12,5 sans que cette somme soit, cependant, notablement dépassée.

La plupart des commerçants en gros en vins, et les commerçants en Epicerie qui en débitent notablement, sont pourvus des appareils employés à l'analyse complète, qui sont accompagnés des instructions et tables nécessaires pour s'en servir aisément.

L'Epicerie débite couramment des vins de ménage et des vins de luxe. Les sortes dont les maisons d'épicerie ont à se pourvoir sont fort différentes, selon les épiceries et le genre de clientèle.

En dehors des vins supérieurs, qui sont les mêmes pour toutes les régions, les vins de consommation ménagère de Pa- et de la région sont surtout des vins de coupages dits de *soutirages*.

Dans les régions vinicoles on débite et consomme couramment les vins du terroir. Dans le Nord et la Normandie, où la bière et le cidre sont consommés couramment, on ne débite guère que des vins de qualité supérieure.

L'Epicerie se pourvoit de vins des différentes sortes, soit chez les viticulteurs, les commissionnaires ou les négociants régionaux.

VIN DE LIQUEUR. — Vin riche en alcool (16° minimum) et auquel sa teneur naturelle en sucre donne un goût liquoreux.

Les vins de liqueur ne sont pas soumis aux dispositions de la loi du 24 juillet 1894 interdisant l'alcoolisation et le mouillage.

L'interdiction d'adjoindre aux divers vins, des matières colorantes, des acides ou du chlorure de sodium, formulée par l'article 2 de la loi du 11 juillet 1891 n'est pas applicable aux vins de liqueur qui

ne sont pas cités. Par contre, la règlementation relative au plâtrage (Voir dans l'article *Vin)* s'applique aussi aux vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont soumis au régime des *spiritueux* (Voir ce mot).

Les vins de liqueur s'obtiennent, soit naturellement, soit par évaporation. Dans le premier cas on laisse *passeriller*, c'est-à-dire se sécher, sur la souche, le raisin bien mûr dont on a tordu la queue ; ou bien on fait sécher le raisin sur des claies ou des lits de paille. Les moûts obtenus sont mis en tonneaux, où, n'ayant que peu d'aération et une forte teneur en sucre, ils ne fermentent que lentement. Elle cesse lorsque la production d'alcool dépasse un peu 16°.

Pour obtenir plus rapidement les vins de liqueur on évite l'opération du séchage en écrasant de suite les raisins et en soumettant le moût à une ébullition prolongée, dans des chaudières, jusqu'à ce qu'il ait obtenu la densité voulue.

On ajoute parfois au moût, avant ou au cours de sa fermentation, la quantité d'alcool voulue pour arrêter sa fermentation et maintenir la teneur en sucre que l'on veut conserver.

On procède aussi au *mutage* par l'acide sulfureux, qui interrompt la fermentation, mais rend sa reprise possible dès que, par aération ou soutirage, l'acide sulfureux s'est évaporé. Ce procédé s'applique surtout aux vins *liquoreux*, c'est-à-dire d'un goût sucré mais d'une teneur alcoolique inférieure à 16°.

Le type des vins liquoreux est le *Sauterne*.

Les vins de liqueur français sont désignés sous les noms génériques de *muscats* ou de *grenaches* et le nom de la contrée productrice : Lunel, Frontignan, Banyuls, etc.

Les principaux vins de liqueur étrangers sont le Malaga noir et le Malaga blanc, le Madère, le Marsala, le Xérès le Malvoisie, l'Alicante, le Porto, etc.

Les vins blancs de liqueur offrent cette particularité que leur goût sucré disparaît par le vieillissement, que l'on obtient quelquefois rapidement par l'exposition des fûts au soleil. Ces vins prennent alors le goût de *rancio* et leur teinte devient ambrée. Le Madère est celui de ces vins chez lequel l'effet de ce vieillissement est le plus sensible.

VIN DE MARC. — Le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec de l'eau, qu'il y ait ou non addition de sucre, le mélange de ce produit avec le vin dans quelque proportion que ce soit, constitue légalement le *vin de marc* ou *vin de sucre*.

Le vin de marc est donc celui qui a été obtenu par une simple addition d'eau et le vin de sucre celui qui est obtenu par fermentation de marc ayant subi le sucrage.

La loi du 6 avril 1897 a interdit la fabrication et la circulation de ces vins en vue de la vente. Ils ne peuvent être consommés que par celui qui les produit. La simple détention de ces vins à un titre quelconque (vente, coupage, entrepôt,) est interdite à tout commerçant de liquides, à moins qu'il ne les ait préparés exclusivement pour sa consommation personnelle.

Ces vins ne sont donc pas dans le commerce.

VIN DE PALME. — On désigne ainsi un liquide extrait, par incision, d'un palmier des contrées ouest africaines l'*elœis Guineensis*, dénommé *tirr* par les indigènes du Sénégal.

On le récolte en faisant une perforation assez grande au sommet de l'arbre, sous un régime de fruits. On introduit dans ce trou des feuilles roulées en tube, et on suspend au-dessous une calebasse pour recevoir le suc qui s'écoule.

Le liquide ainsi obtenu est à la fois un peu acide et doucereux, rappelant le goût du petit lait. Frais, les Européens le trouvent assez agréable; mais il fermente rapidement, et, au bout de deux ou trois jours, forme une boisson spiritueuse déterminant facilement une ivresse dangereuse. Il devient ensuite tout à fait aigre et absolument imbuvable.

VIN DE RAISINS SECS. — Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne peut être expédié, vendu ou mis en vente que sous la dénomination de vins de raisins secs, il en est de même du mélange de ce produit avec du vin, quelles qu'en soient les proportions.

Les fûts ou récipients contenant des vins de raisins secs doivent porter en gros caractères la mention « vins de raisins secs. » Les livres, factures, lettres de voitures, connaissements devront contenir la même indication.

Les titres de mouvement accompagnant les expéditions de vins de raisins secs, sont de couleur rouge.

Ces vins sont suivis chez les marchands en gros ou en détail et chez les entrepositaires au moyen de comptes particuliers et distincts. Ils doivent être tenus séparément dans les magasins.

La fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs sont exclues du régime fiscal des vins et soumises aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance.

Fabrication. — Les dispositions générales relatives à la fabrication des vins de raisins sont les suivantes :

Aux termes de l'art. 2 de la loi du 26 juillet 1890, quiconque veut fabriquer des vins de raisins secs pour en faire le commerce, est tenu d'en faire préalablement la déclaration et de se munir d'une licence annuelle de 125 fr. L'article 12 de la loi du 11 janvier 1892 a établi sur la fabrication des vins de raisins secs, une taxe fixée à 1 franc par hectolitre, laquelle s'ajoute aux droits sur l'alcool. Les fabricants sont soumis aux visites du service.

Les raisins secs à boisson ne pourront circuler qu'en vertu d'acquits-à-cautions garantissant le paiement du droit général de consommation à raison de 30 litres d'alcool par 100 kil. s'ils sont à destination des fabricants, et le paiement des droits de circulation à raison de 6 francs par 100 kil. s'ils sont à destination des particuliers pour leur consommation de famille.

Le compte général de fabrication est suivi pour le volume et pour le degré.

Il est chargé au minimum :

D'une quantité de vin correspondant à la quantité de raisins secs mis en œuvre à raison de 3 hectolitres de vin par 100 kilogrammes de raisins secs.

D'une quantité d'alcool correspondant à la quantité de raisins secs mis en œuvre à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilogrammes de raisins secs.

Les excédents en volume ou en alcool constatés dans les cuves de fermentation ou à l'entonnement sont ajoutés aux charges.

Le compte général est déchargé.

a) En ce qui concerne le volume :

1° Des quantités de vins, excédents compris qui dès l'achèvement de chaque fabrication, seront portées à l'état de produits comme passibles du droit de fabrication :

Des pertes matérielles dûment constatées.

b) En ce qui concerne les degrés :

Des quantités d'alcool qui, après l'achèvement de chaque fabrication, seront prises en charge au compte définitif des produits achevés.

2° Des manquants constatés, soit à l'entonnement soit en cours de fabrication, et qui auront donné lieu à la constatation immédiate des droits généraux et locaux afférents à l'alcool.

3° Des quantités d'alcool correspondant aux pertes matérielles dûment constatées.

Tout excédent sera saisi par procès-verbal et ajouté aux charges.

Tout manquant de raisins secs donnera lieu au paiement :

1° De la taxe de fabrication à raison de 3 hectolitres de vin de raisins secs par 100 kil. de raisins.

2° Du droit général de consommation et des taxes locales propres à l'alcool, à raison de 30 litres d'alcool pur par 100 kil. de raisins secs.

Les registres de prise en charge et de décharge des acquits-à-caution et les bulletins 6 E formés pour les laisser-passer, énonçant les envois supérieurs à 200 kilogrammes de raisins secs, seront conservés pendant trois ans dans les bureaux des directions et sous-directions. Ils seront communiqués sur place à tout requérant moyennant un droit de recherche de cinquante centimes.

VIN DE SUCRE. — Vin obtenu à l'aide de marc additionné de sucre (Pour la législation, voir *Vin de marc).*

VINAGE. — Le vinage est une opération qui consiste à additionner d'alcool les vins qui en contiennent insuffisamment, pour qu'ils puissent être susceptibles de se conserver (Voir *Vin).*

Le vinage a été longtemps pratiqué dans les régions où le vin est naturellement faible. Depuis la loi du 24 juillet 1894 interdisant cette pratique pour les vins (autres que les vins de liqueur) destinés à la consommation intérieure, elle a été remplacée par le sucrage des vendanges, qui produit, après la fermentation, une proportion d'autant plus grande d'alcool que le sucrage a été plus considérable (Voir *Sucrage).*

Le vinage s'opère sur certains vins pour en faire des apéritifs, des vermouths ou des vins analogues aux vins de liqueurs naturels. Il s'effectue aussi légalement pour les vins faibles en alcool et destinés à l'exportation.

L'opération du vinage, comme celle du mouillage, ne peut être décelée sûrement à l'analyse que lorsqu'elle a dépassé certaines limites. Cependant, en se basant sur les données du comité des Arts et Manufactures, on peut obtenir sinon une certitude du moins une présomption du vinage, dans le cas où la proportion d'alcool dépasse sensiblement

celle considérée comme normale, relativement aux autres éléments.

VINAIGRE. — Ainsi que le mot même l'indique, le vinaigre n'est autre chose que du vin aigri. Mais le mot vin (selon son acception générique) peut s'appliquer, en ce cas, non pas exclusivement au jus de raisin, mais encore à toute boisson ayant subi la fermentation alcoolique.

La caractéristique du vinaigre est, en effet, la dilution, dans des proportions données, d'une certaine quantité d'acide acétique. Or, l'acide acétique est le produit de l'oxydation de l'alcool.

Historique. — Le vin (ainsi qu'il est indiqué à ce mot), étant connu depuis une haute antiquité, le vinaigre, qui n'est, en somme, qu'une transformation normale du vin sous l'action prolongée de l'air, a été également connu et utilisé de tout temps.

Il avait même, autrefois, une bien plus grande utilisation qu'actuellement où on se contente de l'employer comme condiment.

Il servait, en effet, largement étendu d'eau, de boisson pour une grande partie de la population romaine.

Alors que, de nos jours, « l'eau est la boisson habituelle du soldat » selon les termes mêmes du règlement, l'armée romaine ne connut longtemps d'autre breuvage qu'un liquide dénommé *posca* ou *acetum*, fabriqué avec de l'eau et du vinaigre.

Le vinaigre fut, pendant tout le Moyen âge, en grande estime comme condiment; mais sa préparation commerciale est relativement récente.

Ce n'est que vers la fin du Moyen âge que, par l'application de la distillation, la corporation des vinaigriers parvint à livrer des vinaigres plus concentrés et parfumés, selon certaines méthodes qui étaient tenues soigneusement secrètes.

Fabrication. — La fabrication du vinaigre nécessite une déclaration préalable et entraîne l'application d'une licence. La contravention à cette prescription entraîne la saisie des vaisseaux et ustensiles employés à la fabrication et une amende de 200 fr. à 1.000 fr.

Il existe divers procédés de fabrication selon que l'on se livre à la production ménagère ou industrielle du vinaigre.

Dans le premier cas, il pourrait suffire de laisser du vin exposé à l'air, à une température tiède, pour que son acétification parfaite se produise, car les ferments acétiques sont très répandus dans l'air; mais on accélère ordinairement cette transformation par l'adjonction d'une matière quelconque saturée du ferment voulu, le *mycoderma aceti*.

Le marc de raisin, formant chapeau non immergé à la partie supérieure des cuves ouvertes, s'acétifie très fortement, aussi les propriétaires récoltants en retirent-ils le vinaigre par expression. On s'en sert aussi pour propager le ferment qu'il renferme.

Le vinaigre étendu exposé à l'air, se trouble et détermine la formation d'une masse gélatineuse qui a reçu le nom de mère de vinaigre. Cette mère a été longtemps considérée comme le meilleur ferment pour la production de nouveau vinaigre; cependant, on a reconnu que sa faculté acétifiante n'était due qu'au vinaigre dont elle est pénétrée alors qu'une mère de vinaigre parfaitement lavée est inapte à favoriser l'acétification, et détermine, au contraire, la perte de l'acide acétique qu'elle décompose en acide carbonique et en eau.

La fabrication industrielle du vinaigre s'opère à l'aide d'une certaine quantité de vinaigre fait, auquel on adjoint peu à peu le vin à acétifier.

Ce vin subit d'abord une sorte de clarification dans des futailles, remplies de copeaux de hêtre qui portent le nom de râpé à vin, où il dépose sa lie, puis on le soumet à l'acétification dans de grands tonneaux appelés montures, qui contiennent du vinaigre déjà fait. Le vinaigre produit est versé sur de nouveaux copeaux de hêtre, appelés râpé à vinaigre, qui lui font subir une dernière clarification.

Dans les vinaigreries bien outillées, les montures sont munies d'un engrenage à l'aide duquel on fait peu à peu tourner la pièce, de façon que le vinaigre en élaboration qu'elles renferment, vienne présenter successivement toutes ses parties à l'action oxydante de l'air.

Le vinaigre industriel n'est pas seulement fabriqué avec le vin, mais encore, et en plus grande proportion même, avec de l'alcool ou même avec l'acide pyroligneux. On en prépare également avec les autres boissons alcooliques, telles que le cidre, la bière ou du moins le malt, et par les mêmes méthodes.

Le bon vinaigre devrait être fabriqué avec de bon vin, dont il posséderait alors certaines qualités. On emploie, il est vrai, pour cet usage, certains vins de bonne qualité ou d'autres qui se sont seulement piqués, c'est-à-dire qui ont commencé, sans qu'on le veuille, leur fermentation acétique. Dans le cas où l'on ne met en œuvre que des vins semblables,

on obtient un vinaigre excellent. Mais on utilise quelquefois aussi, pour cette fabrication, tous les vins malades, qui doivent quelquefois leur maladie à leur infériorité même, et l'on n'obtient qu'un produit de bien moindre qualité.

Dans l'Epicerie proprement dite, la fabrication du vinaigre n'est généralement effectuée que pour tirer parti des vins piqués. On doit procéder autant que possible, selon la méthode indiquée plus haut, c'est-à-dire faire séjourner d'abord le vin sur le râpé à vin, puis le mettre dans la futaille servant de monture, dans laquelle on a mis d'abord de bon vinaigre, et où l'on ajoute peu à peu le vin à acétifier. Ce tonneau ne doit jamais être plus d'aux trois quarts plein, et l'air doit y avoir un libre accès, au moyen d'une large perforation d'une des douves de fond, par exemple, et de l'ouverture de la bonde.

Il est bon de passer le vinaigre qu'on en retire sur des copeaux de hêtre: le râpé à vinaigre; mais, le plus souvent, dans la pratique, on se passe du râpé.

Les tonneaux que l'on emploie à cette fabrication doivent être parfaitement sains, c'est-à-dire n'avoir pas contenu des vins malades d'autre chose que l'acescence. On risquerait, sans cela, de voir la fermentation acétique se transformer en fermentation putride ou, tout au moins, d'obtenir du vinaigre qui ne se conserverait pas.

Il arrive souvent que l'on met ainsi en œuvre du vin rouge. Le vinaigre obtenu, quoique un peu décoloré, ne saurait convenir à la clientèle dans certaines régions où l'on est habitué au vinaigre blanc. On est donc obligé d'effectuer la décoloration.

Elle s'obtient très facilement en passant le liquide dans une chausse garnie de noir animal ou de braise de boulanger finement pulvérisée. Ce filtrage a toutefois l'inconvénient d'enlever un certain degré d'acidité au vinaigre; aussi serait-il préférable de filtrer le vin avant son acétification. Parfois, d'ailleurs, il suffit, lorsque la coloration est faible, de procéder à un collage au lait (un demi-litre par hectolitre).

Les vinaigriers remédient du reste au défaut de force du vinaigre en le distillant. Il est plus pratique, pour les commerçants, de couper celui qu'ils produisent avec du vinaigre un peu concentré, de façon à obtenir une acidité suffisante.

Vinaigre d'alcool, de cidre, de malt, etc. — Le vinaigre est le produit d'une fermentation naturelle du vin proprement dit ou des boissons analogues: cidre ou bière. Ces boissons renferment, en effet, non seulement la matière première du vinaigre, l'alcool dilué, mais encore les autres agents nécessaires à la transformation acétique: phosphate d'ammoniaque, de potasse et de magnésie, ainsi que des matières albuminoïdes permettant la propagation du ferment.

Lorsqu'on veut transformer une simple dilution d'alcool pur dans de l'eau en vinaigre, il est nécessaire de lui ajouter les substances ci-dessus. Une proportion d'un dix-millième est suffisante pour permettre à la fermentation acétique de s'effectuer, et le liquide alcoolisé qui en est pourvu peut être traité comme les boissons fermentées ordinaires pour la production du vinaigre.

Le vinaigre d'alcool est naturellement incolore. On lui donne la teinte jaunâtre du vinaigre blanc à l'aide de copeaux de chêne, et celle du vinaigre rouge à l'aide d'un peu de vinaigre de vin haut en couleur ou de la rose trémière, de la mauve noire ou autres colorants admis.

Pour lui donner la saveur du vinaigre de vin, on l'additionne d'un peu de crème de tartre (1 à 2 grammes par litre) et d'éther acétique.

La loi du 11 juillet 1891 prohibant l'addition au vin de toute substance colorante artificielle n'a pas été appliquée au vinaigre, du moins au vinaigre d'alcool ni au vinaigre mélangé.

Vinaigre de bois. — Le vinaigre de bois est produit par la rectification de l'acide pyroligneux que l'on obtient lui-même par la carbonisation du bois.

Ce vinaigre est surtout employé dans l'industrie pour l'impression sur indienne, la préparation de l'acétate de fer, de l'acétate d'alumine et de l'acétate de plomb; mais on le mélange aussi parfois aux vinaigres de vin et d'alcool destinés à l'alimentation.

Ce mélange se reconnaît à son goût âcre, et, en faisant évaporer dans un objet d'argent, creuset ou cuiller, un peu du vinaigre soupçonné, la présence du vinaigre de bois, en si petite quantité qu'il se trouve, se décèle par une odeur prononcée de goudron.

Concentration du vinaigre. — Ainsi qu'il est dit plus haut, le vinaigre obtenu par l'acétification du vin, manque souvent de force, et les vinaigriers ont alors recours à la distillation. L'acide acétique étant moins volatil que l'eau, si l'on soumet le vinaigre à la distillation, le liquide de tête est à peu près de l'eau pure, tan-

dis que celui qui vient ensuite possède un degré de concentration élevé.

Dans les campagnes, on obtient la concentration du vinaigre par le froid. De même que l'eau se volatilise avant l'acide acétique, elle se congèle en premier, ce dernier exigeant une température de — 10°.

Si donc on soumet du vinaigre à une température inférieure à 0° et supérieure à — 10°, l'eau qui le compose se formera peu à peu en petits cristaux de glace, qui viendront affleurer la surface et dont on débarrassera le liquide en le passant dans un filtre quelconque. On peut obtenir ainsi une concentration très grande.

La température la plus favorable pour cette opération est — 4 à — 6°. Au-dessus, l'eau mélangée d'acide acétique s'en sépare difficilement pour se former en glace; au-dessous, elle garde, en se congelant, quelques parties d'acide acétique qui sont ainsi perdues.

Vinaigre radical. — Pour certains usages pharmaceutiques ou industriels, on tient à obtenir l'acide acétique à un degré de concentration très supérieur. Pour cela, on décompose par une chaleur élevée un acétate quelconque, de préférence de l'acétate de cuivre; le vinaigre ainsi obtenu est très peu hydraté, mais contient un peu d'acétate, qui lui donne un léger reflet vert, dont on le débarrasse par une nouvelle distillation dans une cornue de verre.

Lorsque le vinaigre est très concentré, il se forme dans le liquide des cristaux qui sont de l'acide acétique pur, et servent, sous le nom de sels de vinaigre, à ranimer les personnes évanouies auxquelles on en fait respirer les vapeurs.

Maladies du vinaigre. — Le vinaigre est sujet à deux genres de maladies: l'oxydation de l'acide acétique et la putréfaction.

Dans la première, le vinaigre fait, restant exposé à l'air, l'acide acétique se transforme peu à peu en eau et acide carbonique. On dit alors que le vinaigre tourne et s'évente, et il ne dégage plus qu'une odeur fade.

La présence des *mycoderma aceti*, ou fleur du vinaigre, est favorable à cette transformation, car ces végétations, après avoir exercé leur action oxydante sur l'alcool, continuent à l'exercer sur l'acide acétique.

Lorsque l'acide acétique a disparu du vinaigre, le liquide restant se corrompt à son tour, et la putréfaction absolue a lieu.

Il se trouve parfois, dans le vinaigre en préparation ou fait, des animalcules vermiformes, dénommés anguillules. Dans le premier cas, ils entravent l'acétification, et dans le second, hâtent la corruption du liquide.

On peut combattre avantageusement ces maladies par le soufrage et la privation de l'air; mais le procédé le plus efficace consiste dans le chauffage. Les expériences de Pasteur ont en effet démontré qu'une température de 55° est suffisante pour détruire tous ces ferments, et cette méthode est d'une pratique courante dans l'industrie du vinaigre comme dans le commerce des vins.

Usages. — Le principal usage du vinaigre est son emploi comme condiment. La cuisine l'utilise dans une foule de cas, et il sert à confire les fruits et légumes employés comme hors-d'œuvre ou comme assaisonnements.

Il possède à la fois une action antiseptique et digestive; aussi l'emploie-t-on à la conservation des viandes en les y faisant macérer ou mariner quelque peu.

La pharmacie emploie le vinaigre comme base d'un certain nombre de médicaments composés, à l'usage interne et externe, et on s'en sert beaucoup, surtout à la campagne, où l'on n'a pas toujours des agents plus actifs sous la main, dans les cas d'indisposition ou d'accidents légers: entorses, foulures, céphalalgie, où on l'applique sous forme de compresses; faiblesse, étourdissements, où on le fait respirer.

La parfumerie s'en sert encore comme base de certains produits hygiéniques qui eurent longtemps une grande vogue, mais sont aujourd'hui presque entièrement tombés dans l'oubli. On prépare, en effet, avec d'autres bases, des produits possédant à un plus haut degré les qualités antiseptiques du vinaigre, ou possédant un parfum plus délicat que ceux qui avaient ce liquide comme base.

Enfin, le vinaigre possède des applications industrielles pour lesquelles on utilise surtout le vinaigre de bois ou acide pyroligneux.

Commerce. — Le commerce de l'Epicerie se pourvoit presque exclusivement de vinaigre auprès des fabricants spéciaux ou vinaigriers.

Sous l'inspiration du Laboratoire municipal de Paris, la jurisprudence a établi que tout vinaigre dénommé *vinaigre d'Orléans* doit être du vinaigre de vin pur, quoique l'on prépare dans cette ville beaucoup de vinaigre *viné*, c'est-à-dire rehaussé par l'adjonction de vinaigre d'alcool. Toute contravention à cette décision peut entraîner des poursuites en

vertu de l'article 423 du Code pénal. Dans la majorité des cas, la confiscation et une amende de 50 francs au minimum sont prononcées, sans préjudice des dommages-intérêts qui pourraient être réclamés.

Des industriels peu scrupuleux ont parfois vendu, sous le nom de vinaigre, des liquides dans la composition desquels entraient des acides tels que les acides sulfurique, chlorhydrique, azotique et même oxalique, destinés à masquer le mouillage. Ces falsifications dangereuses sont aisément décelées par l'analyse.

La dénomination « vinaigre » ne saurait à elle seule indiquer que le produit est présenté comme pur vin; cependant les tribunaux estiment que le vinaigre de vin pur est le vinaigre par excellence et considèrent que tous qualificatifs de nature à présenter un vinaigre comme de qualité première (vieux, supérieur, etc.) suffit à le désigner comme vinaigre pur vin et à légitimer des poursuites si le produit est du vinaigre d'alcool ou viné.

Si l'on croit devoir donner à un vinaigre qui ne soit pas pur vin, une des qualifications ci-dessus, il est donc prudent d'indiquer, en même temps, la nature exacte du vinaigre (d'alcool, viné, mélangé, de malt, etc.), ou de mettre au moins, *en caractères apparents*, sur les étiquettes la mention « de fantaisie », considérée comme indispensable par les tribunaux, à défaut d'autre plus précise, pour avertir le consommateur.

Les vinaigres et acides acétiques, frappés d'un droit de circulation, sont soumis aux formalités appliquées aux *boissons* (Voir ce mot).

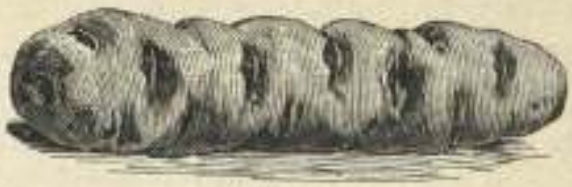
Il est accordé une tolérance de circulation sans pièce de régie jusqu'à trois litres, pour les vinaigres enlevés des simples débits ou des magasins de gros non placés sous le régime du crédit des droits.

VINASSE. — Résidu de la distillation du vin ou des betteraves.

Ce résidu ne renferme plus aucune matière susceptible de produire de l'alcool, du moins en quantité suffisante pour mériter une nouvelle distillation. Cependant, on l'y soumet à nouveau quelquefois, surtout quand c'est de la vinasse de vin, en ayant soin de l'additionner au préalable d'alcool d'industrie rectifié. Par ce moyen, on obtient un alcool qui renferme une partie des principes particuliers du vin, et l'alcool d'industrie ainsi traité joue parfois à s'y méprendre les eaux-de-vie authentiques.

La vinasse des betteraves est employée à l'alimentation des animaux; mais elle n'a de valeur réelle nutritive que lorsqu'elle est arrosée de mélasses.

VITELOTTE. — Variété estimée de *pomme de terre* (Voir ce mot), à tubercule très allongé, garni d'un grand nombre d'yeux. Sa chair, d'un blanc rougeâtre, est farineuse, d'un goût agréable, et ne s'écrase pas en cuisant.



Vitelotte.

VITICULTURE. — Culture de la *vigne* (Voir ce mot). La viticulture, par suite des maladies cryptogamiques qui ont frappé ce végétal, a donné lieu à l'emploi intensif de certaines mixtures qui, dans quelques contrées, sont vendues par l'Epicerie (Voir *bouillies*). La fleur de soufre ou le soufre trituré, sont aussi assez largement vendus pour combattre l'une de ces maladies, l'oïdium.

VITRIOL. — Nom commun de l'*acide sulfurique* concentré, que l'on appelle aussi *huile de vitriol*, à cause de son aspect visqueux.

On désignait autrefois sous le nom de vitriol tous les sulfates. Cette désignation n'est plus appliquée couramment qu'à quelques-uns : vitriol bleu, sulfate de cuivre; vitriol vert, sulfate de fer; vitriol blanc, sulfate de zinc, etc.

L'Epicerie proprement dite ne débite ni l'huile de vitriol ni les sulfates qui portent également ce nom; seules les maisons de couleurs et drogueries tiennnt ces articles.

VIVRES. — Tous produits alimentaires destinés à la nourriture des armées en campagne, et, par extension, tout article d'alimentation susceptible de nourrir, de soutenir la vie chez les hommes et les animaux.

On désigne sous ce nom, dans nos anciennes colonies, les cultures maraîchères de produits destinés aux subsistances journalières. Ceux qui les produisent les débitent aussi généralement. Ils participent donc à la fois du fruitier et du cultivateur.

VOADOUROU. — Genre d'arbres de Madagascar. C'est une sorte de balisier

qui produit un fruit dont l'aspect rappelle celui de l'épi de maïs.

Le fruit du voadourou porte le même nom que l'arbre qui le produit. On en extrait une farine alimentaire avec laquelle on confectionne des bouillies estimées. On en extrait également une huile comestible de qualité moyenne.

VOITURE. — Dès qu'il prend une certaine extension, le commerce de l'Epicerie est tenu, dans la plupart des cas de se servir de voitures lui permettant d'étendre son rayon d'action pour la livraison à domicile.

Divers modèles sont particulièrement employés selon le genre de service qui leur est demandé.

Beaucoup de maisons se contentent de la voiture à bras ordinaire, simple plateforme encadrée de galeries, ou ont recours aux *tricycles-porteurs*. D'autres fois, surtout, lorsque la vente des vins en gros est jointe à l'épicerie, on a recours au *haquet*, soit à bras, soit attelé. Enfin le service des livraisons à domicile est surtout assuré par des voitures spéciales, fermées, comportant à l'avant une banquette où peuvent prendre place deux personnes, le conducteur et le livreur, et une galerie supérieure où sont placés les colis encombrants et ne craignant pas les intempéries. L'arrière de ces voitures s'ouvre et permet de se charger aisément des colis y contenus, rangés au préalable dans l'ordre des livraisons à effectuer.

Les voitures de commerce sont astreintes, dans beaucoup de localités, au port d'une plaque indiquant les noms et domicile du propriétaire, indépendamment de toutes autres indications peintes pouvant exister.

L'emploi de voitures et de chevaux fait tomber sous l'application de taxes spéciales dont le taux varie avec chaque localité.

Le projet de loi sur les patentes encore en instance devant le Parlement (1904), prévoit une taxe spéciale de patentes basée sur les voitures et chevaux utilisés pour le service des magasins.

Quelques maisons d'Epicerie ont adapté la locomotion automobile à leurs voitures de livraison.

VOITURIER. — En langage courant, le voiturier est le propriétaire de voitures de transport.

La législation qui régit ce service (Code de commerce, art. 101 à 108 inclus) et qui, à l'époque où elle fut rédigée, n'avait pas prévu les chemins de fer, a été appliquée à tous les contrats de transports; de telle sorte qu'en langage juridique, le nom de voiturier s'applique aussi bien aux Compagnies de chemins de fer et aux entrepreneurs de transports par eau (sauf les transports maritimes, qui sont l'objet de dispositions spéciales), qu'à l 'entrepreneur de transports sur routes.

VOLATIL. — Un corps volatil est celui qui s'évapore en tout ou en partie, lorsqu'il est exposé à l'air libre.

Un grand nombre de produits vendus par l'Epicerie sont volatils. Tels sont, en particulier, et à un haut degré, les essences, le camphre, l'alcool, etc.

Tous les produits liquides sont plus ou moins volatils, l'eau, qui entre parfois en grande proportion dans leur combinaison, s'évaporant elle-même à la longue. Les corps solides laissent également évaporer leurs parfums, dûs à des huiles essentielles volatiles.

Toute marchandise destinée à une conservation un peu prolongée, doit donc être soustraite, autant que possible, au contact de l'air, si l'on désire qu'elle ne perde pas un peu de son poids.

Le commerce de l'Epicerie oublie trop souvent de compter le déchet de volatilisation dans ses frais généraux.

VOUTACA. — Grand arbre du Bengale à rameaux épineux qui produit un fruit, analogue à une petite courge, qu'on appelle vulgairement coing du Bengale.

Sa chair, assez estimée et d'une saveur aigre-douce, est consommée, lorsqu'il est mûr, sans préparation. Vert, on en fait une sorte de confiture ou de compote et on le confit également au vinaigre. Il entre alors dans la catégorie des *Achards*.

VOUGEOT. — Vin de *Bourgogne*, de qualité très supérieure, récolté dans un clos renommé, le *clos Vougeot*.

Il est débité sous ce nom beaucoup plus de vins que le clos n'en pourrait produire.

VOUVRAY (Vin de). — Ce vin est récolté dans la commune de Vouvray (Indre-et-Loire). C'est un vin blanc pétillant dont la préparation et la conservation demandent de grands soins.

Beaucoup de bonnes maisons d'épiceries sont pourvues de vins de Vouvray.

VOYAGES CORPORATIFS. — Le journal l'*Epicier* a pris l'habitude d'organiser depuis l'année 1896 des voyages corporatifs à la fois d'agrément et d'instruction technique; c'est-à-dire comportant la visite de régions d'un pitto-

La *Couronne-de-Savoie*, retenue par les excursionnistes, sur le lac d'Annecy.

resque renommé en même temps que l'étude des ressources et moyens de production intéressant le commerce de l'épicerie.

La première de ces excursions, organisée à l'occasion de l'Exposition de Rouen, comportait la visite de cette ville et de l'exposition, la descente de la Seine, de Rouen au Havre, en vapeur, la visite du Havre, les côtes normandes et le retour par Caen. Elle eut lieu du 3 au 6 août 1896; réunit 80 excursionnistes et était du prix de 59 fr. 50 de Paris à Paris.

La seconde excursion eut lieu du 23 au 27 août 1897, soit quatre journées et était du prix de 72 fr. 50, de Paris à Paris. Elle comportait la visite de Bruxelles, son exposition et les environs de cette ville, les grottes de Han, Dinan, la vallée de la Meuse et Givet. Elle réunit plus de 100 excursionnistes.

La troisième excursion avait pour objet de visiter les côtes du sud de la Bretagne et Belle-Isle-en-Mer, et permit à ceux de nos confrères qui y prirent part de voir s'effectuer sous leurs yeux la pêche et la préparation du thon et de la sardine. Elle eut lieu du 25 au 30 juillet 1898 soit cinq journées, réunit 150 excursionnistes et était du prix de 98 fr. 75 de Paris à Paris.

Elle comportait la visite de Nantes, la

Une des voitures se rendant à la Chartreuse.

Les excursionnistes se rendant au glacier des Bossons.

Quelques excursionnistes traversant un torrent.

descente de la Loire, la visite de Saint-Nazaire, de Belle-Isle et de ses parages les plus curieux, de Quiberon, Carnac, le golfe du Morbihan et Vannes.

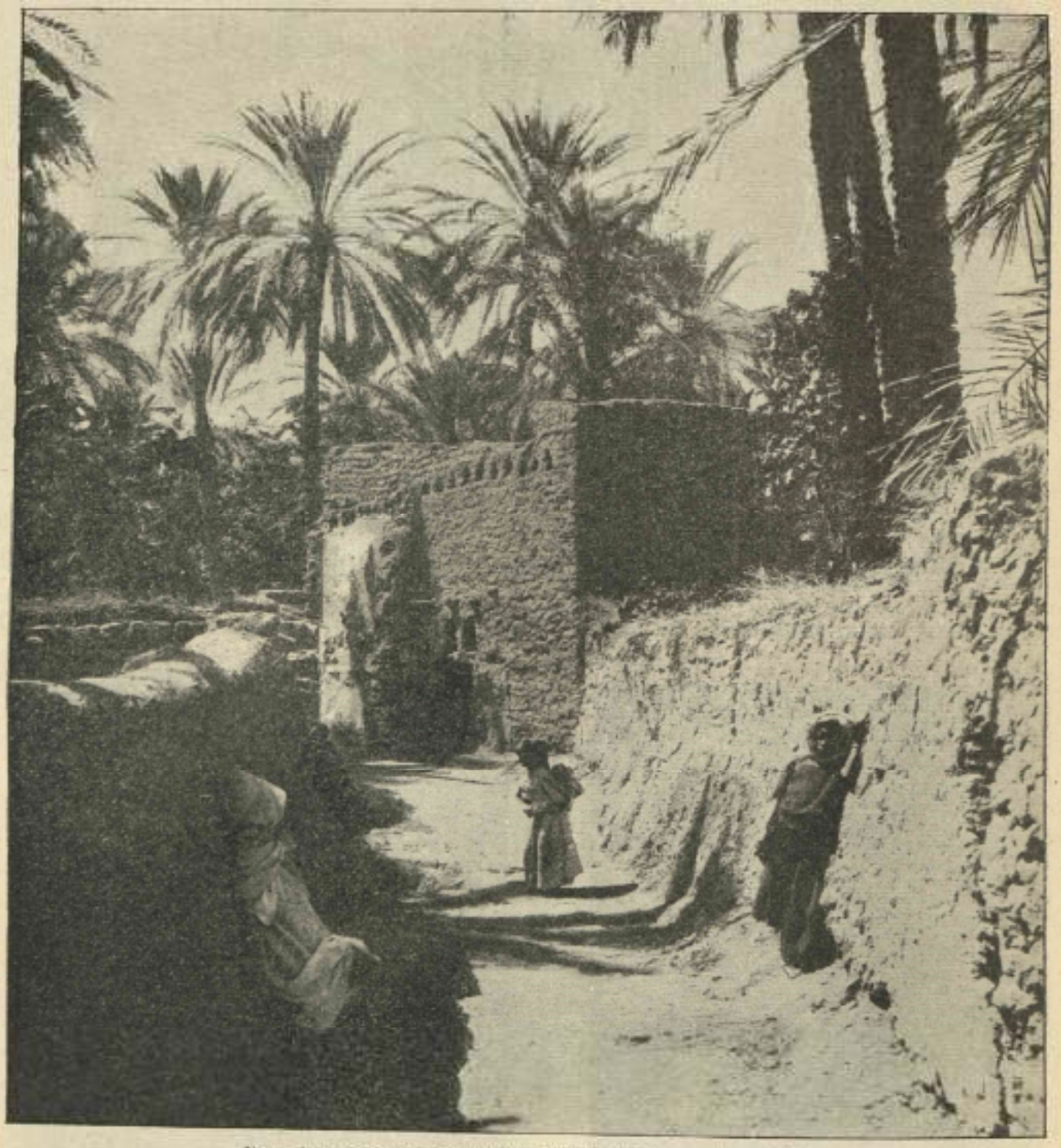
Le Château de Chillon et la Dent du Midi.

Une partie des excursionnistes d'Algérie-Tunisie sur le pont de "l'*Isaac Pereire*" (Cie Transatlantique).

L'année suivante, une excursion qui mérite déjà le titre de voyage, dura huit jours et fut effectuée du 21 au 27 août 1899 par deux cents membres de notre corporation dont cinquante-huit dames ou demoiselles. Elle était du prix de 170 fr., de Paris à Paris, et comportait la visite de Lyon, Voiron, Saint-Laurent-du-Pont,

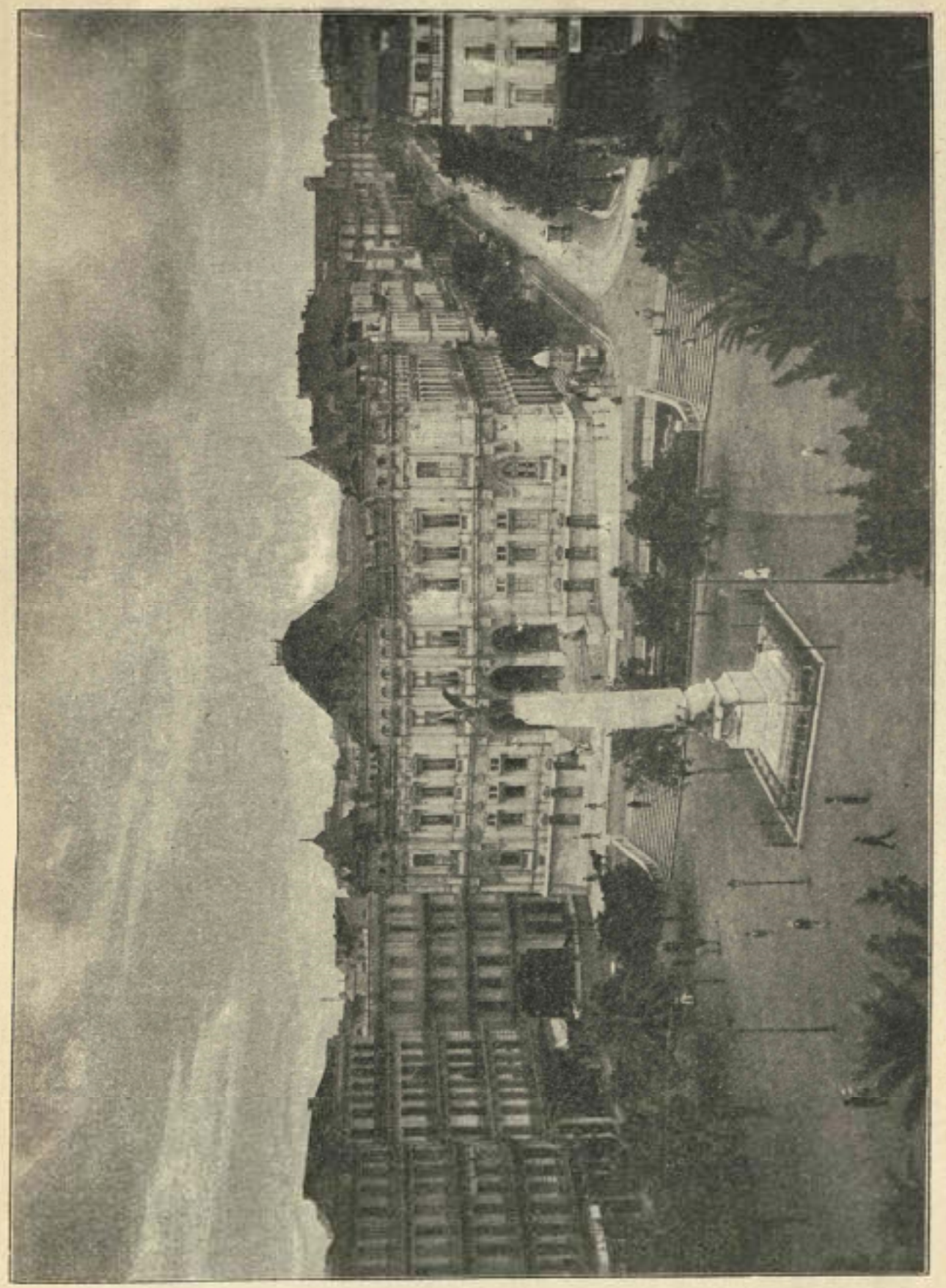
Guides et excursionnistes dans les ravins du Rhummel.

la Grande-Chartreuse, Grenoble, Chambéry, Aix-les-Bains et son lac, les gorges du Fier, Annecy et son lac, Chamonix et le Mont-Blanc, Genève, le Léman et Vevey.



Dans les oasis de Biskra (Visitées par les excursionnistes).

En 1901, un véritable grand voyage corporatif qui fut entrepris sur la sollicitation pressante d'un certain nombre d'abonnés, permit à ceux qui y prirent part de connaître d'une façon effective les splendeurs et les ressources de notre magnifique possession l'Algérie-Tunisie. Elle eut lieu du 9 au 30 janvier 1901, réunit quatre-vingts excursionnistes dont dix dames et eut un retentissement considérable dans la colonie parcourue en entier par « la caravane des épiciers ». Son prix était de 398 fr., seule la visite de la Côte d'Azur (20e et 21e journée) n'était pas comprise dans cette somme.



L'Hôtel-de-Ville d'Oran, où furent officiellement reçus les excursionnistes.

Jeunes excursionnistes sur le Pont Valentrée à Cahors.

La même année, eut lieu, du 4 au 13 septembre, soit dix jours, une fort intéressante excursion dans le Limousin, le Languedoc et l'Auvergne. Elle réunit cinquante confrères et était du prix de 188 fr. 75.

Elle permit de visiter notamment : Limoges, Brive, Rocamadour, le gouffre de Padirac, Cahors, Toulouse, les gorges de la Cère, les monts du Cantal, Murat, Clermont-Ferrand, Royat, la Bourboule, Mont-Dore, etc., et comportait des ascensions au puy de Dôme et au pic de Sancy.

Enfin, en 1904, *l'Epicier* a organisé deux grands voyages, l'un en Amérique, l'autre dans les Vosges et le cœur de la Suisse, avec retour par le Nivernais.

Le premier, voyage au long cours, eut lieu du 7 mai au 9 juin, avec l'itinéraire suivant : Le Havre, New-York, Philadelphie, Whashington, Cincinnati, St-Louis, Chicago, Niagara-Falls, Albany, Descente

Une partie des voitures gravissant les rampes conduisant au Puy de Dôme.

Sur le Sommet du Puy de Dome

Groupe d'excursionnistes dans les ruines du Temple de Mercure

(Gravure extraite de l'*Album souvenir du voyage en Auvergne*).

de l'Hudson, New-York et le Havre, comportait un parcours de 18.000 kilomètres et était du prix de 2.145 francs.

Le second voyage, beaucoup plus modeste quoique encore très considérable, eut lieu du 18 au 29 août et comportait la visite de Nancy, des sites les plus pittoresques des Vosges : Gérardmer, ascension du Hoheneck; la chute du Rhin, Bâle, Lucerne, Zurich, le lac des Quatre-Cantons, ascension du Righi, Berne, Neuchâtel, Dijon, Nevers et les célèbres sources minérales de Saint-Parize-le-Châtel, possédées et exploitées par une Société formée des membres de la corporation de l'Epicerie. Le prix de ce voyage, malgré

sa longueur et sa durée et les conditions onéreuses d'un voyage en Suisse à cette époque de l'année, était seulement de 218 francs. Il réunit 150 excursionnistes.

A la suite de ces voyages, afin de permettre aux participants d'en conserver le souvenir précis, de luxueux albums de grand format, comportant de nombreuses vues des pays visités, des instantanés pris sur le vif et des groupes d'excursionnistes, sont édités par les soins du journal *l'Épicier*.

Afin de donner une idée de ces voyages, nous avons reproduit ici quelques-unes des plus petites photographies parues dans ces albums, le format de ce dictionnaire ne permettant pas d'y reproduire les principales, qui atteignent jusqu'à 21cm. / 28cm.

VRAC. — Etat des marchandises chargées dans les navires ou appareils de transports sans emballages ni enveloppes.

Par extension ce nom est employé pour désigner toutes les menues marchandises entassées dans des caisses, balles, sacs ou tonneaux, sans être fractionnées en paquets plus petits.

VRILLE. — Outil perforateur mû directement à la main, à l'aide d'un manche formant T avec la tige, et destiné à faire des trous d'un faible diamètre. La tige cylindrique est terminée par un pas de vis assez court, muni d'une pointe, et est creusée, sur une grande partie de sa longueur, d'un canal destiné au passage des parcelles du bois affouillé.

Par suite du peu d'extension du pas de vis, cet instrument doit recevoir une assez forte pression pendant toute la durée de sa rotation, sans laquelle il tournerait simplement sur place; cet outil indispensable est employé dans toutes les épiceries dans une foule de cas.

WAGON. — Commercialement, le wagon est une unité de transport qui varie selon les marchandises transportées et peut atteindre, au maximum, dix à douze mille kilos.

Le transport par wagon complet offre souvent de grands avantages, à la fois comme célérité, comme économie, et comme garantie contre les petits accidents si fréquents en cours de route.

C'est surtout lorsque les expéditions faites doivent subir plusieurs changements de direction pendant le trajet, qu'il y a avantage à les faire par wagon complet. On évite ainsi des transbordements onéreux et des risques de bris, coulages ou autres avaries.

WAKOKA. — Préparation alimentaire qui consiste en un mélange de cacao, de cannelle, d'ambre gris, de rocou et de musc.

Cette combinaison alimentaire aurait, paraît-il, des propriétés analeptiques particulières.

WARRANT. — Récépissé délivré dans les entrepôts généraux ou docks, de la marchandise, qui y est déposée.

Ce récépissé, contenant les indications descriptives de la marchandise, peut être négocié de la même manière qu'une lettre de change, et sa possession régulière comporte la propriété de la marchandise.

Dans le commerce, il est d'usage d'emprunter sur warrant. Le prêteur, entre les mains duquel est déposée cette pièce, possède le même gage que si les marchandises qu'elle représentent étaient placées dans ses magasins.

Cet usage commercial est d'origine anglaise, et le mot warrant n'est que la traduction anglo-saxonne de notre mot garant. Le warrant donne bien, en effet, la garantie que les marchandises qui y sont décrites existent dans le magasin public indiqué et qu'elles restent à la disposition du possesseur de cette pièce.

L'institution des magasins généraux date, en France, de 1848. Ceux qui les exploitent doivent en obtenir l'autorisation légale et sont astreints à un cautionnement. Il leur est interdit d'effectuer eux-mêmes, pour leur compte personnel ou pour celui d'autrui, aucune opération commerciale, et ils doivent recevoir les marchandises qui leur sont confiées sans préférence d'aucune sorte.

Les tarifs et règlements intérieurs de ces docks et magasins ne sont pas soumis à l'homologation officielle, mais ils doivent être affichés et tenus constamment à la connaissance du public.

WESTPHALIE (Jambon de). — Les *jambons* de Westphalie, contrée de l'Allemagne, possèdent une renommée fort ancienne.

L'Epicerie de luxe qui fait sa spécialité de comestibles, débite du jambon de Westphalie.

WHISKY. — Eau-de-vie anglaise, fabriquée avec des graines en général et de l'orge maltée en particulier. On emploie quelquefois pour cette fabrication de la drèche ou résidu de l'orge ayant servi à faire la bière.

Il se vend aussi deux variétés de whisky dénommés: l'écossais *Scoth Wiskey* et l'Irlandais *Irish Wisky*.

WINTERGREEN. — Essence très employée en parfumerie et qui est tirée du *Gaultheria procumbens*. On a constaté par l'analyse que cette essence naturelle est constituée par 90 % de salicylate de méthyle; aussi prépare-t-on souvent cette essence exclusivement avec ce sel, ce qui constitue l'essence de wintergreen artificielle.

WOU-TCHANG. — Importante ville de l'Empire chinois (600.000 hab.) au Sud ouest de Pékin, considérée comme le centre intérieur du commerce du thé en Chine.

WRIGHTIE. — Genre d'arbrisseaux de la famille des apocynées croissant dans l'Asie tropicale et l'Australie et dont une espèce, territoriale, donne par macération de ses feuilles une matière colorante bleue analogue à l'*indigo*.

X

XERES. — Vin estimé provenant de Xérès, ou mieux, Jerez-de-la-Frontera, en Andalousie, où d'immenses magasins reçoivent et conservent le vin de toute la région.

Les vins de Xérès sont blancs et produits indifféremment à l'aide de raisins blancs ou rouges que l'on fait sécher quelques jours et que l'on égrappe et prive des grains défectueux, avant de les fouler dans une cuve où on les additionne de plâtre calciné.

Le Xérès est souvent viné, surtout lorsqu'il est destiné à l'exportation. On lui ajoute également des infusions d'amandes amères.

Le vin de l'année est appelé *manzanilla;* à trois ans, il porte le nom d'*amontillado;* enfin la dénomination de *Xérès* ne lui est attribuée que lorsqu'un long vieillissement lui a permis d'acquérir toutes ses qualités spéciales.

Il y a plusieurs variétés de Xérès. La plus commune est l'*abocado*. Le *pajarète* est plus liquoreux, et le *vino seco* est, ainsi que son nom l'indique, un vin sec et même un peu amer.

Le *moscatel de paja* est fabriqué avec des raisins secs et produit en petite quantité; enfin le *pedro-ximénès* ou *malvasia* est fait avec une sorte de raisin originaire de Malvoisie.

La plus grande partie de l'exportation des vins de Xérès, s'effectue par l'Angleterre.

Le vrai Xérès est un vin délicat, ambré, liquoreux et généreux, mais il est d'un prix élevé, même dans le pays de production; aussi est-il souvent offert sous ce nom, aux commerçants en épicerie, des vins liquoreux quelconques qui n'ont qu'une analogie fort lointaine avec lui.

XYLOCARPE. — Genre d'arbres de l'Inde et de Moluques de la famille des miliacées.

Leur fruit ligneux contient une fécule qui a beaucoup d'analogie avec celle du palmier-sagoutier et qui est susceptible d'être employée aux mêmes usages.

XYLOPIE. — Genre d'arbres ou arbrisseau de la famille des anonacées dont toutes les variétés sont très aromatiques.

Branche de Xylopie.

La xylopie éthiopienne est un arbrisseau de l'Afrique dont les feuilles vert clair au-dessus sont cendrées au-dessous. Ses fleurs groupées sur un court pédoncule axillaire donnent naissance à des baies sèches employées comme condiment et connues sous le nom de *poivre de Guinée*. Son odeur rappelle à la fois le gingembre et le curcuma, et sa saveur piquante est légèrement musquée.

En Amérique, diverses plantes du même genre, mais de variétés différentes, servent également de condiment.

Le poivre de Guinée est peu consommé en France; il entre surtout dans la préparation d'épices composées.

YA-LANE. — Arbre de la Chine dont les feuilles ne poussent qu'après l'éclosion des fleurs.

On cueille les boutons des fleurs avant leur éclosion et on les confit dans le vinaigre. Ils forment ainsi un excellent condiment.

Ces fleurs, desséchées, sont employées comme épices par les Chinois, qui les mélangent avec leur riz.

YEMEN. — Partie fertile de l'Arabie située au sud de cette péninsule, dont la production d'exportation est le café le plus renommé du monde, exporté par les petits ports de Moka, d'Hodeïdah et de Jeddah sur la mer Rouge, et d'Aden sur le golfe formé par l'Océan Indien.

Les cafés exportés par Aden sont l'objet d'une grande surveillance de la part de l'administration anglaise.

YERBA-MATÉ. — Dénomination locale d'un arbre ou arbuste du Paraguay dont les feuilles desséchées produisent une infusion stimulante analogue au thé (Voir *Maté*).

YORK. — Le comté d'York, une des plus grandes divisions administratives de l'Angleterre, ayant pour chef-lieu la ville de ce nom, se trouve situé dans la partie septentrionale de ce pays. On s'y livre à l'élevage de porcs qui servent notamment à la préparation du *jambon* le plus renommé qui soit. Il s'en fait un commerce considérable.

Toutes les bonnes épiceries qui tiennent les comestibles sont pourvues de jambon d'York.

Elles s'en approvisionnent auprès des importateurs des ports, ou des négociants en salaisons.

ZAMIE. — Genre de plantes du cap de Bonne-Espérance dont les tiges des feuilles renferment une moelle alimentaire qui a beaucoup d'analogie avec celle du palmier-sagoutier.

Les indigènes du sud de l'Afrique en sont très friands et ce produit est susceptible d'être importé en Europe pour en faire des préparations analogues à celles du tapioca et du sagou.

ZANZIBAR. — Petite île fertile située au bord de l'Afrique orientale, un peu au sud de l'Equateur, près de la côte de Zanguebar.

Elle possède sur sa rive occidentale une ville de même nom formant un bon port, par lequel sont exportés sur l'Europe non seulement les produits de l'île, mais aussi une grande partie des productions de la partie voisine du continent.

Quoique l'on connaisse surtout, dans le commerce de l'alimentation, sous le nom de ce port, le café dit *moka de Zanzibar*, qui n'a certainement pas toujours cette provenance, cette denrée est loin d'être celle qui y donne lieu au plus important commerce.

Les exportations portent surtout en effet, pour ne citer que les denrées de notre commerce, sur le girofle (60 à 70.000 balles) expédié surtout à Rotterdam; le coprah et l'huile de coco, expédiés en totalité sur Marseille; le sésame; enfin le café.

ZÉINE. — On désigne ainsi le gluten extrait de la farine de maïs. La zéïne sous-produit de la fabrication de l'amidon de maïs, sert, comme le gluten de blé, à enrichir les pâtes alimentaires en substances nutritives.

ZONE. — Etendue de territoire situé en bordure d'une limite administrative quelconque et soumis à un régime particulier.

En matière de douanes les pays avoisinant les frontières sont soumis, d'une part, à des formalités plus rigoureuses, d'autre part, à un système de taxes décroissantes destiné à rendre la contrebande plus difficile et moins productive pour ceux qui s'y livrent.

Zones franches. — Par suite des traités de 1815 et de 1860 deux fractions de la France continentale jouissent de l'exterritorialité au point de vue des taxes douanières, tout en pouvant, sous certaines limites et conditions de contrôle, importer sur le reste du territoire leurs productions agricoles en franchise. Ce sont le pays de Gex, dans le Jura, et la partie neutralisée de la Haute-Savoie. Dans cette dernière zone, les produits manufacturés provenant des usines qui y étaient établies au 1er janvier 1893 jouissent des mêmes avantages que les produits agricoles, sous les mêmes réserves.

ZUCCO. — Région de la Sicile qui produit un vin de liqueur renommée et analogue au Madère.

IMPRIMERIE DE LA BOURSE DE COMMERCE
33, RUE JEAN-JACQUES-ROUSSEAU, 33