

INSCRIPTIONS

Adresser de 10 heures du matin à 2 heures du soir: 46, rue 3 sociétés.
De 3 à 9 heures du soir: rue Uruguay 26.

Toute la correspondance devra être dirigée au Directeur.

Les manuscrits, inscrits ou non, ne sont pas rendus.

Téléphone «La Coopérative» N° 339.

Impreso en los talleres de la imp. LATINA.

COURRIER FRANCO-ORIENTAL

JOURNAL DU SOIR

Rédacteur en chef: J. G. BOISIER DUBARD - Rédaction et Administration: rue URUGUAY 26.



ABONNEMENTS

	Montevideo	Campagne
Un mois	\$ 1.00	\$ 1.20
Trois mois	\$ 3.00	\$ 3.60
Six mois	\$ 5.50	\$ 6.60
Un an	\$ 10.00	\$ 10.50
Número du jour	\$ 0.04	
ancien	\$ 0.10	

Les abonnements partent du premier et du quinzième de chaque mois.

Les réductions pour semestres et années ne portent que sur souscriptions payées d'avance.

Une Singulière Campagne

Paris 29 septembre.

C'est la petite question du jour—car, hélas! tout est maintenant de d'importance à côté de l'éternelle affaire qui finira par nous rendre engagés tous.

Un homme d'esprit, avocat de talent en temps ordinaire et journaliste amusant à ses moments perdus, vient de soulever une originale querelle. M. Léon Cléry se déclare l'ennemi résolu du sifflet. Il veut bien du petit instrument tapageur qui, dans les réunions publiques ou au théâtre, sert à traduire des impressions vives ou des convictions énergiques; mais pour rien au monde il ne consent à supporter le bruit strident des locomotives qui vibre dans un panache de fumée. Ce sifflement hurle et perçant lui procure une sensation désagréable: ses nerfs et ses oreilles réclament le silence et le repos.

Et là-dessus tous les chroniqueurs sont partis en bataille; les hommes de science ont donné la réponse, et comme il arrive toujours quand tout le monde s'en mêle, la question commence à devenir très embrouillée.

Cette noise cherchée à nos locomotives ne manque pas d'être piquante. On ne leur en veut pas de dérailer quelquefois, de produire des collisions fâcheuses; on les excuse quand elles secouent les voyageurs ou les sément, en marmelade, sur les balais. Mais on trouve ridicule et inutile le bruyant charivari dont elles s'accompagnent; on les voudrait silencieuses et modestes, glissant furtivement sur les rails comme de petits pieds sur un tapis de velours.

Pour vouloir ainsi couper le sifflet à nos machines, M. Léon Cléry doit avoir de graves raisons. Peut-être lui est-il arrivé, ces vacances, de rester toute une nuit en chemin de fer sans fermer l'œil. Qui sait? N'aurait-il pas, en un coin de la banlieue parisienne et dans le voisinage d'une gare, quelque villa somptueuse où le sommeil est difficile? Quel mobile le pousse ainsi subitement à prendre à partie toutes les locomotives de tous nos chemins de fer?

Si ce n'est qu'une simple boutade, rions de la forme dont elle s'est développée, mais laissions, de grâce, nos mécaniciens siffler en toute liberté.

Le sifflet dont se plaint M. Léon Cléry est une chose énormément respectable. D'abord il est né d'une loi et, à ce titre seul, mérite d'être considéré. Quand, il y a plus de cinquante ans, les premières machines à vapeur charrièrent des wagons sur les routes de France, l'Etat eut la sage précaution de songer aux futurs écrasés. Il décréta des mesures de sécurité qui n'ont pas encore été supprimées. Les automobiles fin de siècle ont à peu près le droit d'écrabouiller les piétons qui encombrent les rues; mais, en 1846, les locomotives furent tenues à plus d'égards. Les règlements de police leur imposèrent l'obligation de faire beaucoup de tapage: ils leur donnèrent un sifflet sonore, avec la recommandation de beaucoup s'en servir.

Et c'est depuis ce temps que nos locomotives sifflent. Elles sifflent à tout propos, à chaque instant, pour un rien. Leurs poumons de vapeur jamais ne s'essoufflent; elles sifflent quand elles partent, quand elles arrivent, quand elles sont en chemin. Elles vous créent le tympan au débarcadère; elles mugissent épouvantablement au disque qui barre la route, comme un chien aboie à la lune, la nuit.

Tout cela est le côté agaçant de la chose, celui qui taquine l'ouïe délicate de M. Cléry et chouffe la susceptibilité des gens nerveux.

Mais le sifflet de la locomotive a sa poésie et son charme en même temps que son utilité. Tant pis pour les voyageurs qu'il réveille en sursaut dans l'écho tonitruant des tonnelles! Tant pis pour les oreilles fragiles qu'il déchire quand sa soupape est déchaînée. Mais une machine sans sifflet serait un monstre abominable, comme une création de l'enfer. Qui donc voudrait s'embarquer dans un train dont la locomotive serait muette et s'en irait, dans le mystère, écaissant les travailleurs de la voie comme de simples cailloux?

Tandis que son cri strident est comme le tirel de l'alouette; l'un s'allonge dans l'espace comme l'autre monte vers le ciel. Le sifflet du chemin de fer mais c'est un peu de la gaieté du voyage. Il rit au départ, comme le voyageur qui va vers le plaisir, vers l'inconnu, il couvre la mélancolie des adieux de sa note pimpante et joyeuse; il souligne de ses vibrations prolongées les tendresses du retour.

Le sifflet est le vie et comme la musique des paysages. Il chante à travers les plaines moises, dans les vallons et les bois; il chante dans les montagnes qu'il traverse en éclatant de rire. Il se mêle au long meuglement des troupeaux épars dans les pâturages, aux claquements des coqs dans les bas-sous-cours. Il est la distraction des pays monotones où les trains qui passent sont un spectacle toujours nouveau.

Le sifflet est surtout, par-dessous tout, la salut, la protection de la route. M. Léon Cléry proteste! Aurait-il déjà oublié que moins de victimes dormiraient à cette heure au fond de l'abîme, si la sirène de «La Bourgogne» avait un peu plus sifflet?

CH. FORMENTIN.

Emploi des levures pour la fabrication du vin

On sait que les études classiques de Pasteur sur la fermentation alcoolique ont fait réaliser de grands progrès dans les industries de fermentation.

La brasserie, la première, s'est emparée des conclusions du savant. Dans la plupart des fabrications de bière, on a aujourd'hui recours à l'ensemencement des cuves avec une levure déterminée et sélectionnée, reconnue apte à produire la bière la plus appréciée par la clientèle du fabricant. Le choix d'une levure appropriée au mout permet donc de fabriquer une bière d'une constance parfaite dans ses qualités.

Pasteur avait dit que le vin ordininaire, son prix, ses qualités dépendaient certainement pour une grande partie de la nature spécifique des levures qui se développent pendant la fermentation de la vendange. Et il pensait que si l'on soumettait un même mout de raisin à l'action de levures distinctes, on en retirerait des vins de diverses natures.

Certains commerçants habiles se sont immédiatement abrités derrière ces théories scientifiques pour faire miroiter aux yeux du naïf paysan la possibilité de faire avec sa piquette ou son petit bleu, du Clos Vougeot, du Haut Sauternes ou du Château Lafite. Que fallait-il? peu de chose, un peu de levure de ces différents vins.

Les hommes sérieux et de bonne foi ont cherché seulement dans l'application des théories de Pasteur, la possibilité d'améliorer les vins communs, d'obtenir par l'influence des levures sur la vinification, la suppression des défauts de certains mous.

En bien, il faut dire tout de suite que, malgré les soins apportés dans leurs recherches et dans leurs travaux, ni les savants, ni les praticiens n'ont pu arriver à des conclusions générales précises et définitives concernant l'action des levures sur l'amélioration des mous.

Ce qu'il a été possible de faire en brasserie où le brasseur est maître absolu de la préparation du mout du milieu de culture, de la température des cuves, la vigneron n'a pas pu le réaliser parce qu'il n'est maître ni de sa température de fermentation, ni des qualités, ni des défauts du mout.

Ainsi, il a été constaté par l'expérience que toutes les levures ne se comportent pas de la même façon. Il y a des levures qui peuvent donner de bons résultats telle année et de très médiocres l'année suivante. Il y a par contre des levures qui ne donnent jamais de bons résultats dans telle ou telle région. Il ne suffit donc pas d'avoir des levures de grand cru pour obtenir de bons vins. Chaque levure exige une température convenable un rapport déterminé entre le sucre et l'acidité; or, il est établi que la composition du jus de raisin varie d'une année à l'autre, d'une région à l'autre; que la richesse saccharine est plus ou moins élevée, que l'acidité est plus ou moins grande.

Tout cela explique les différences considérables dans les résultats des multiples expériences faites depuis environ dix ans tant en France qu'en Italie et en Allemagne. Souvent le vin a conservé plus d'alcool, tantôt il avait plus d'acidité, d'autres fois plus d'extrait que les vins additionnés de levures; souvent les dégustateurs l'ont déclaré meilleur et plus franc de goût. Néanmoins on peut admettre que, en règle générale, l'action des levures bien appropriées améliore le vin. Mais ce n'est qu'au bout d'un certain nombre d'années, à la suite d'essais variés et multiples, et grâce à un choix judicieux de levures surtout de levures indigènes qu'on peut espérer obtenir une amélioration des vins.

Depuis deux ans MM. Kayser et Barba, poursuivent des expériences sur des mous au préalable chauffés, et privés par conséquent de germes actifs qui se développent suivant les conditions physiques et chimiques du milieu, pouvant nuire à l'action utile de la levure. Je ne veux examiner ici ni la méthode de chauffage ni l'influence propre exercée par cette opération sur le mout. Mais en ce qui concerne uniquement l'action des levures, il paraît intéressant des nouvelles expériences que le chauffage préalable permet de mieux diriger cette action. Peut-être par l'influence combinée des deux opérations: chauffage et ensemencement, arriverait-on à pouvoir établir des règles générales et définitives pour l'amélioration des vins.

Mais jusqu'ici rien de certain. Au moment même où la levure est introduite dans la cuve, il est impossible de prévoir l'effet de son action sur le vin. Le seule chose à peu près certaine, c'est que le goût du vin traité sera changé; mais ce changement constitue-t-il une amélioration? Aussi, et ce sera ma conclusion, je pense que les viticulteurs agiront sagement en n'employant les levures sélectionnées qu'à la plus extrême réserve. Car si on espère d'obtenir une fermentation plus régulière, plus normale et plus rapide, il ne doivent pas oublier, cependant que les fermentations de maladie trouvent un terrain propice dans les levures mortes et affaiblies, et que les

vins faits avec les levures demandent par conséquent de fréquents soutages.

LOUIS MONOD.

L'Industrie du Caucase

LES LAPIDAIRES SELLERS ET ARMURIEURS.—LES MARCHANDS.—LA BOURKA.—LE TCHOURTCHÉLO.—LES BOULANGERS.—TONNEAUX D'UN NOUVEAU GENRE.

Visiter un pays et n'accorder aucune attention à son commerce, à ses objets de fabrication, c'est ne le voir qu'à demi, rien n'ajoutant à la physionomie d'une ville comme son industrie.

Aussi a vivement recommandé de ne pas quitter Tiflis sans savoir vu de près le travail des boulanger tartares. En voici un, non comme la main, qui travaille dans l'intérieur de sa boutique. Je m'approche. Le sol y est creusé d'un trou profond d'environ un mètre cinquante et large de quatre-vingt centimètres: c'est le four. On fait le feu au fond et, quand il ne reste plus que de la braise, le boulanger y met sa pâte.

A genoux devant ce vaste trou, il tient un morceau de pâte en forme de demi-lune. Comment et avec quoi va-t-il la placer dans les petites anfractuosités ménagées autour de la paroi? Tout à coup l'homme s'appuie d'une main au bord supérieur du four, puis, un plongeon, et, l'œil premières, il disparaît dans la profonde cavité. L'on ne voit plus dehors que deux pieds nus et une main s'accrochant toujours à la paroi. Cela ne dure qu'un instant, l'homme, comme ça par un ressort, repart—tels ces diables en boîte dont on effraie les enfants—saisit un second morceau de pâte et exécute un nouveau plongeon. Ce manège recommence jusqu'à ce que la lourde soit terminée; après quoi le boulanger couvre horizontalement le tout et la sasse cuire. Le pain ainsi obtenu s'appelle tchoutché, mais il est loin de valoir ce que le pain de France.

Une chose très curieuse à voir aussi sont les caves des marchands de vin. Ils sont pour la plupart établis sur la Madia. L'étranger qui passe pour la première fois, et que personne n'a prévenu, se demande avec effroi à quel étrange équarisseur cette place a été livrée. Sur le seuil des boutiques, dans l'intérieur—sur le sol ou sur des planches—gisent, sans tête; le ventre rebondi, les pattes écartées des bêtes des toutes tailles que leur boursoufle exagéré fait ressembler à des animaux noyés qui ont séjourné longtemps dans l'eau. Ces bêtes ce sont les boudiouks ou peaux—soit de cochon, soit de bœuf—enduites de goudron à l'intérieur, cousues hermétiquement et dans lesquelles on conserve le vin. Pas n'est besoin de robinet pour vidanger ces tonneaux d'un nouveau genre. On délie une patte et le vin coule; mais ces récipients ont l'inconvénient de lui laisser un léger goût de cuir et de goudron.

On trouve chez ces marchands Géorgiens pour la plupart, des boudiouks de toutes les tailles, depuis celui du buffle jusqu'à celle du petit cochon. Ces boudiouks sont les boudiouks ou peaux—soit de cochon ou de bœuf—enduites de goudron à l'intérieur, cousues hermétiquement et dans lesquelles on conserve le vin. Pas n'est besoin de robinet pour vidanger ces tonneaux d'un nouveau genre. On délie une patte et le vin coule; mais ces récipients ont l'inconvénient de lui laisser un léger goût de cuir et de goudron.

Et l'appât est si tentant, il y a là, dans ces boutiques malfaisantes en apparence, de tels trésors, qu'il faut être doué d'une véritable force de caractère pour résister à la tentation.

A côté des fabricants sont les marchands. Voici des boutiques de Persans. Dans celle-ci s'étaisent de riches tapis, des coussins de soie, étoffes chatoiante dont les reliefs, veloutés comme des ailes de papillon, évoquent l'imagination éblouie les fantaisies richesses des cours orientales.

Dans cette autre, le vendeur exhibe les fruits de son pays; l'or chaud des oranges s'y marie à l'or plus pâle des citrons et des cédrats, les figues et les dattes sèches y fraternisent avec les raisins secs de Kholar, et des petits flacons y gardent—plus précieuse que l'or—l'eau de rose de Chiraz, objet de la convoitise des coquilles Géorgiennes et multiples, et grâce à un choix judicieux de levures surtout de levures indigènes qu'on peut espérer obtenir une amélioration des vins.

Il entend un grand bruit de voix partant de la boutique d'un Arménien qu'on me dit s'appeler Adelshanoff et dont le comptoir est de tous les meubles, achalandé. Je crois à une dispute; je m'approche, point du tout. Il s'agit simplement du choix d'une bourka, grand manteau à poils noirs, sans couleur, large dans le bas, étroit aux épaules, et indispensable pour aller à cheval ou à cheval sur la terre dont il ne laisse pas passer l'humidité. Adelshanoff a planté toutes droites sur le plancher plusieurs bourkas, car pour que ces sortes de manteaux soient bons il faut que, posés debout, ils gardent une rigidité parfaite. Celles-ci sont droites comme des paratonnerres et autour d'elles une vive discussion s'est engagée.

A l'animation des visages et des gestes je comprends que c'est le prix qu'on débat, et comme le magasin s'encadre de plus en plus, je suis en m'ouvrant, non sans peine, un passage à travers la foule des curieux et des oisifs.

Un produit peu banal que Tartares et Persans exposent souvent à leur devanture, c'est le saucisson. Cela

consiste en une sorte de saucisson gâtineux dans la préparation duquel n'entre aucune chair d'animal. Voici comment on l'obtient. Des noix, dépouillées de leur coquille, sont passées sur un fil, on laisse entre elles à ce chapelet la longueur que l'on veut. Ceci fait, on fixe ce fil par un bout et, tout à goutte, on laisse tomber à l'extrême supérieure un mout de vin très sirupeux. Ce mout se solidifie en séchant et, après avoir recouvert les noix, grossit toujours. Le tcheurtchélo est prêt lorsqu'il a atteint la dimension d'un saucisson ordinaire. Indigènes et Russes sont très friands de cette sorte de mets.

On m'a vivement recommandé de ne pas quitter Tiflis sans savoir vu de près le travail des boulanger tartares. En voici un, non comme la main, qui travaille dans l'intérieur de sa boutique. Je m'approche. Le sol y est creusé d'un trou profond d'environ un mètre cinquante et large de quatre-vingt centimètres: c'est le four. On fait le feu au fond et, quand il ne reste plus que de la braise, le boulanger y met sa pâte.

A genoux devant ce vaste trou, il tient un morceau de pâte en forme de demi-lune. Comment et avec quoi va-t-il la placer dans les petites anfractuosités ménagées autour de la paroi? Tout à coup l'homme s'appuie d'une main au bord supérieur du four, puis, un plongeon, et, l'œil premières, il disparaît dans la profonde cavité. L'on ne voit plus dehors que deux pieds nus et une main s'accrochant toujours à la paroi. Cela ne dure qu'un instant, l'homme, comme ça par un ressort, repart—tels ces diables en boîte dont on effraie les enfants—saisit un second morceau de pâte et exécute un nouveau plongeon. Ce manège recommence jusqu'à ce que la lourde soit terminée; après quoi le boulanger couvre horizontalement le tout et la sasse cuire. Le pain ainsi obtenu s'appelle tchoutché, mais il est loin de valoir ce que le pain de France.

Une chose très curieuse à voir aussi sont les caves des marchands de vin. Ils sont pour la plupart établis sur la Madia. L'étranger qui passe pour la première fois, et que personne n'a prévenu, se demande avec effroi à quel étrange équarisseur cette place a été livrée. Sur le seuil des boutiques, dans l'intérieur—sur le sol ou sur des planches—gisent, sans tête; le ventre rebondi, les pattes écartées des bêtes des toutes tailles que leur boursoufle exagéré fait ressembler à des animaux noyés qui ont séjourné longtemps dans l'eau. Ces bêtes ce sont les boudiouks ou peaux—soit de cochon ou de bœuf—enduites de goudron à l'intérieur, cousues hermétiquement et dans lesquelles on conserve le vin. Pas n'est besoin de robinet pour vidanger ces tonneaux d'un nouveau genre. On délie une patte et le vin coule; mais ces récipients ont l'inconvénient de lui laisser un

