L'Abeille de la Nouvelle-Orléans
Bureaux, No 72 rue de Chartres.
NOUVELLE-ORLÉANS
DIMANCHE 29 JANVIER 1882.

La Production Vinicole en 1881, en France.

Une triple conséquences devait résulter de cette diminution de notre production: la réduction de nos exportations de vins, l'augmentation de nos importations de vins étrangers, enfin l'extension de la fabrication des vins artificiels. De 1871 à 1875, nous avions exporté, bon an mal an, environ 3,600,000 hectolitres de vins. En 1873, le chiffre de 3,981,000 hectolitres fut même obtenu. En 1881, on n'eure guère dépassé, 2,100,000 hectolitres. De là une perte nette perte. En second lieu, tandis que l'étranger ne nous fournissait que des quantités presque insignifiantes de vins, —148,000 hectolitres en 1871, 292,000 en 1875, 676,000 en 1876,—il nous a envoyé 7,219,000 hectolitres de vins en 1880, et, au 31 octobre 1881, les importations montaient déjà à 6,513,000 hectolitres. C'est nous qui devenons importateurs de vins! Ce fait se passe de tout commentaire.

Les importations de l'étranger ne suffisant même pas, d'ailleurs, à combler les insuffisances de notre récolte, le commerce cherche maintenant dans des procédés spéciaux les moyens de faire face aux progrès incessants de la consommation. La fabrication des vins de raisins secs a pris une grande extension. Le dernier bulletin de statistique du ministère des finances donne la recette suivante pour cette fabrication: On fait macérer de 30 à 35 kilogrammes de raisins secs de Smyrne ou de Chypre dans 100 à 110 litres d'eau chauffée à 30 degrés environ. Après une fermentation qui varie de douze à vingt jours, suivant la température, on obtient un vin blanc d'une richesse alcoolique de 7 à 9 degrés." Rien de plus simple, on le voit, et chacun pourra bientôt avoir en quelque sorte ses vignes chez soi: maigre compensation à la perte de nos vignobles.

Dans beaucoup de départements, les vignerons prennent l'habitude de fabriquer des vins de deuxième et parfois de troisième cuvée, au moyen d'une addition d'eau sucrée sur les marcs. "Aussitôt après le soutirage des vins de vendange, nous dit encore le *Bulletin de statistique*, on verse sur les marcs non pressurés une quantité d'eau égale au volume du vin soutiré." C'est cette eau qui, nouveau miracle de Cana, va être changée en vin. "La boette sau, chauffée à 30 degrés en moyenne, on ajoute préalablement 15 à 17 kilogrammes de sucre par hectolitre, et parfois quelques grammes d'acide tartrique. La fermentation dure de huit à douze jours, et le vin obtenu pèse de 8 à 10 degrés, suivant la richesse naturelle des marcs."

On évalue à 2,320 hectolitres le chiffre de la fabrication des vins de raisins secs, en 1881, et à 2,130,000 hectolitres celui de la fabrication des vins obtenus par addition d'eau sucrée. Cette dernière n'est qu'à ses débuts, mais elle ne peut manquer de s'étendre rapidement. Voilà un débouché inattendu pour nos sucres.

En somme, si l'on récapitule tous ces résultats, on constate que la production totale des vins en France aurait été, l'année dernière, de 35,570,000 hectolitres. La consommation a atteint au moins 43 millions d'hectolitres. L'étranger a dû nous fournir la différence.

Les résultats de notre production vinicole en 1881 viennent d'être publiés par l'administration. Au point de vue de la quantité des vins obtenus, ils n'ont pas répondu aux espérances que la belle apparence des vignobles avait fait naître dans les premiers jours du printemps. Des gelées en mai, des chaleurs excessives et prolongées en été, des pluies persistantes en septembre et en octobre vinrent détruire en partie ces espérances. Encore nos vignerons se feront-ils estimés heureux s'ils n'avaient eu à compter qu'avec l'inclémence des saisons. Mais le phylloxéra a fait de nouveaux et sérieux ravages. Notre nombre d'hectares plantés en vignes est tombé à 2,100,000, en diminution de 104,000 hectares sur l'année précédente, et de 346,000 sur l'année 1874. Ces chiffres sont réellement effrayants. A la fin de 1880, l'invasion du phylloxera portait sur une surface totale de 1 million 13,000 hectares, représentant plus des deux cinquièmes de notre domaine viticole. L'année 1881, loin de faire entrevoir une amélioration quelconque de cette situation, a montré que le mal va grandissant. Les intéressés devront partout redoubler de vigilance et de précautions, s'ils veulent échapper à la ruine qui les menace et défendre avec quelque chance de succès l'une de nos plus précieuses richesses nationales.

Certains départements ont été tout particulièrement éprouvés l'année dernière. Ainsi, dans la Charente, le nombre d'hectares plantés en vignes s'est réduit à 17,000. Il était encore, en 1880, de 92,000. Il dépassait 116,000 hectares en 1875. Dans la Charente-Inférieure, le nombre d'hectares plantés en vignes est descendu, en 1881, à 123,000 contre 141,000 en 1880, et 164,000 en 1875. L'Hérault ne compte plus que 87,000 hectares de vignobles; il en avait encore 106,000 en 1880; il en possédait 193,000 en 1875. Dans les départements phylloxérés, la production des vins a, en général, considérablement diminué, mêmes quand l'étendue des vignobles restait à peu près stationnaire. Ainsi, dans le Lot-et-Garonne, où le nombre de 70,000 hectares en vignes reste à peu près immuable depuis 1875, la production est tombée, de 1,238,000 hectolitres en 1875, à 667,000 hectolitres en 1880, et à 357,000 en 1881. On peut mesurer par là quel capital se trouve ébranlé, sans que l'opinion s'en émeuve.

Dans presque tous les départements que le phylloxera a jusqu'à ce jour épargnés, la production s'est développée. L'Aisne, l'Aude, le Cher, le Loir-et-Cher, le Loiret, la Marne, le département de Meurthe-et-Moselle, la Nièvre, les Pyrénées-Orientales, la Vienne, l'Yonne, ont été surtout favorisés l'année dernière. Grâces à eux, notre production totale en vins de toutes sortes a pu s'élever, en 1881, à 34,139,000 hectolitres, tandis qu'elle n'était parvenue, en 1880, qu'à 29,677,000 hectolitres, et qu'à 25,770,000 hectolitres en 1879. Mais où sont les chiffres de 63,146,000 hectolitres et de 83,836,000 atteints en 1874 et en 1875?

(*Le Temps.*)

Le capitaine Eads a exposé son projet de chemin de fer, pour le transport des vaisseaux, devant le sous-comité du Sénat des Etats-Unis, le 24 de ce mois. L'exposition a duré deux heures, et elle a désespérer le lendemain. Le célèbre ingénieur exprime la plus grande confiance dans l'acceptation du bill qu'il a présenté. Il dit que ceux qui portent intérêt à cette affaire commencent à apprécier ce fait, que les Etats-Unis sont placés dans l'alternative d'accepter son projet et de lui donner les moyens de mener à bonne fin, ou de voir l'Isthme de Tehuantepec tomber entre les mains des Anglais. C'est dans cette prévision qu'il avait fait inscrire dans le contrat passé entre le gouvernement mexicain et lui la clause qui lui interdisait l'aide de tout secours étranger.

Le président des Etats Unis a présenté au sénat, le 27 du présent mois, une communication du secrétaire d'Etat, comprenant le rapport télégraphique reçu dernièrement de M. Prescott, ministre américain au Chili. M. Prescott rapporte qu'il a eu plusieurs entrevues confidentielles avec le ministre des affaires étrangères du Chili. Le gouvernement chilien repousse toute intention d'avoir voulu offenser le gouvernement américain par l'arrestation du président Calderon et son envoi en Chili. Les bons offices des Etats-Unis seront acceptés par le Chili, et les autorités chiliennes faciliteront une conférence entre l'envoyé extraordinaire des Etats Unis et le gouvernement provisoire du Pérou, à l'exception, cependant, de M. Calderon. Les conditions de paix présentées par le Chili embrassent les points ci-après:

La cession absolue du territoire de Tarapaca, et une indemnité de vingt millions de dollars, payable en dix ans, pendant lesquels le Chili occupera Arica, qui deviendra propriété du Chili si l'indemnité n'est pas payée. De plus, le Chili prendra possession des dépôts de guano des Iles Lobos. Si le Pérou rejette ces propositions, le gouvernement du Chili se refusera à la conférence nationale proposée par les Etats-Unis. Le reste du télégramme est obscur, et il paraît impossible que le département d'Etat puisse en obtenir le sens; c'est pour cela que la substance seule de la dépêche a été soumise au Sénat.

Dernier écho des étrennes:

Un bohème à un autre bohème:

—Qu'est ce que tu as donné à ton concierge?

—Moi, répond tristement l'autre, je lui ai donné.... la main. Je n'avais que cela sur moi.

Un jeune garçon est prévenu de vagabondage.

Le président.—Vos parents ne vous ont donné pas fait apprendre un métier?

Le prévenu.—Si m'bien.

—Quoi donc?

—Voyeur.

—Eh! bon! vous avez bien mal tombé.

—Quels sont les aliments les plus légers, et quels sont les plus lourds?

Cette question qui intéresse tout le monde est résolue dans un curieux tableau dressé par une école de Bellfontaine, et auquel nous croyons devoir emprunter quelques renseignements, dont les lecteurs pourront faire leur profit, et qui indiquent le temps nécessaire à la digestion:

Riz et bouillon de riz	1 h.
Œufs à la coque	1 1/2
Bouillon ordinaire et aux herbes	1 1/2
Poisons frais	3 1/4
Pied de cochon	3 1/4
Gruyère	3 1/4
Poulet rôti, veau rôti	2
Mouton rôti	2 1/2
Bœuf rôti	2 3/4
Bœuf bouilli	3
Pommes de terre frites	2 1/2
Œufs frits, omelette	2 1/2
Boudin	3
Carottes	3 1/4
Œufs durs	3 1/2
Fromage	3 1/2
Beurre frais	3
Canard rôti	4
Porc salé ou fumé	4 1/4
Choux	4 1/2

Guérison du cancer, du cancroïde et du lupus.

Le docteur Mosse, de la Virginie, et célèbre par ses étonnantes cures dans le traitement de certaines maladies, est en ville et a des appartements, 166 rue Carondelet. Ses heures n'ont été égalées en aucun pays, attends qu'il a toujours traité avec succès cancers, tumeurs, ulcères, et enlevé loupes, mêles et tumeurs sur la peau sans l'usage d'instruments et sans faire éprouver la moindre douleur. Il se sert pour son traitement, d'un emplâtre végétal dont l'effet est à la fois simple et efficace. Une application spéciale est faite, laquelle bientôt tue le cancer, extirpe le fongus par sa racine laissant une légère cicatrice qui, bien vite, guérit. Le remède en même temps purifie le sang, dégage le système du virus cancereux et guérit le malade pour la vie. Le Dr Mosse guérit le cancroïde du cerveau, et fait une spécialité du traitement du bégaiement, du grasseyement et de la perte de l'usage de la parole. Le docteur, lui-même, a bégayé pendant quarante-trois ans et a réussi à se guérir et à guérir bien d'autres.

Il possède des certificats de ses nombreuses cures, et fera voir à son bureau un millier de cancers qu'il a extraits.

Une dame qui serait charmante de tous points, si elle n'avait le tort de parler parfois finances, demandait à l'un des plus spirituels coulissiers des renseignements sur la Banque.....

—Ce n'est pas une valeur française, n'est-ce pas monsieur?

—Non, madame, c'est une valeur qui a l'impardonnable malhonnêteté, d'être étrangère à la nation dont vous êtes un des plus beaux ornements.

—Monsieur....

—J'ai dit, madame, et je le maintiens. A mon avis vous feriez bien de vous venger de cette impolite.

—Et comment?

—En lui appliquant la loi du talion. Elle vous est étrangère. Eh bien! restez-lui de même étrangère.

La dame a compris et se gardera avec un soin jaloux, d'acheter un seul de ces titres exotiques.

Le jour de l'an se présente d'abord sous la forme d'un concierge: un locataire passe et grogne sourdement.

—En vlà encore un inamovible.

La question des préconitions contre l'incendie au théâtre fournit un certain nombre de légendes.

—Vous demandez des entrées!.... Impossible.

—Mais non; je viens au contraire vous demander des renseignements sur les sorties.

Plus deux conseils: l'un purement matériel.

Chaque spectateur, apportera sa lampe de mineur.

L'autre, thérapeutique.

Garnir les lampes des théâtres d'huile de foie de morue pour les gens faibles de poitrine.

Tu sais, disait Timoléon à un ami, on a proposé X.... comme sous-préfet à Gambetta.

—Et il a refusé?

—Certainement.

—Je m'en doutais, X.... n'est pas assez nature à liste.

Il n'y a qu'une seule chose que nous aimions à voir partager avec nous, c'est notre opinion.

AU PUBLIC.

AYANT agrandi ma fabrique et ajouté un nouveau coupoir, je suis en mesure de fournir IMMÉDIATEMENT à mes clients et au commerce en général, le meilleur tabac (*Wim Cut*) à fumer et à chiquer.

P. S.—Téléphone dans le bureau.

C. E. SARRAZIN

Coin Decatur et Ursulines.

14janv—au 31janv.

JOS. BRANDNER,

Marchand-Tailleur,

34..... RUE BOURBON 34

A constamment en magasin un bel assortiment de DRAPS CASIMIRS et étoffes à gilets.

27oct—3m

La véritable Machine à Coudre

SINGER.

UN DEMI-MILLON VENDUES ANNUELLEMENT.

Les deux tiers de toutes les machines à coudre vendues aux Etats-Unis sont des SINGER.

La meilleures et la meilleure marque

—EST LA—

MACHINE SINGER.

Elle dure la vie.—Demandez la liste des prix

—A LA—

Singer Sewing Manufacturing Co.,

85 RUE DU CANAL, Nlle-Orléans

11déc—3m—Dim.Mar.Jeu.

CHARBON, CHARBON,

PITTSBURG,

A 45 Cts.

DESFORGES,

MONTAGNET & Cie.

BUREAU: Coin des rues Gravier et Carondelet.

CHANTIERS.—Dans le Premier District, sur la Levée, devant la rue Robin.

Dans le Troisième District, coin Levée et Mandeville, et rue Levée, entre Peet et de Tonti.

A partir de cette date, nous livrerons aussi frais d'attenants, la meilleure qualité de Charbon Pittsburg aux familles au très bas prix de

45 cts LE BARIL.

Les Manufacturiers et Marchands

Sont invités à s'adresser à nous pour obtenir des taux spéciaux.

18 déc—1mDMaJ

A. MONTELEONE.

La grande fabrique de couillers Tagna. Rue Royale 90, en coin de la rue Conti.

Un grand et un détail. Importation des meilleurs vins français et jaus de vente. Les meilleurs cognacs français, en jaus de vieux et les meilleurs cognacs de France. Les meilleurs vins de Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Tavel, Tokay, Malaga, Madère, Xérès, Porto, Marsala, Malvoisie, Chypre, Lacrima Christi, Rhin, Moselle, Hock, Sauterne, Barsac, Chablis, Cognac, Rhum, Whisky, Gin, Ale, Porter, Bière de Munich, Bière de Bavière, Bière de Bordeaux, Bière de Paris, Bière de Mayence, Bière de Hambourg, Bière de Pilsen, Bière de Bohême, Bière de Vienne, Bière de Bavière, Bière de Munich, Bière de Paris, Bière de Bordeaux