discher Mollusken und Petrefakten, sowie eine Anzahl wissenschaftlicher Werke.

Die nächste Sitzung findet am 12. November statt.



La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

(Suite XIV.)

Par suite du développement de la fermentation dans les bouteilles, le sucre naturel du vin est transformé en alcool et en acide carbonique (en mousse). Dans cet état, le meilleur vin n'est pas agréable à boire. On ajoute alors de la liqueur sucrée faite de sucre candi pur, fondu dans du vin de réserve de premier choix, afin de restituer au vin mousseux le sucre qu'il a perdu.

Dans les ateliers de MM. Mercier et Cie, on procède à cette opération de la manière suivante: le dépôt étant entièrement précipité, la bouteille est prise par un ouvrier, appelé dégorgeur, qui la tient de la main gauche, toujours dans la position renversée, tandis que, de la main droite, il fait sauter l'agrafe; le bouchon, étant aussitôt attiré à l'aide d'une pince et poussé par la mousse, sort de la bouteille avec le dépôt congelé, chassé par la pression intérieure qui n'est pas moins de 5 atmosphères. Le dégorgeur passe les bouteilles à un autre ouvrier pour y introduire de la liqueur. Suivant la quantité de liqueur introduite au moyen d'une machine perfectionnée, le vin est plus ou moins sec ou doux. Le boucheur y met ensuite un nouveau bouchon estampé au nom de la maison. De là elles passent au ficeleur et au metteur en fil de fer qui les secoue énergiquement pour mélanger la liqueur au vin. Les bouteilles essuyées sont examinées avec soin par un ouvrier spécial chargé de contrôler le travail, la limpidité du vin, etc. Elles sont alors terminées et peuvent être transportées à l'emballage.

Pendant l'année 1896 l'expédition de Champagne a atteint, à l'établissement de Luxembourg, le chiffre de $605{,}500/_1$ et $93{,}300/_2$ bouteilles dont $10{,}357/_1$ et $4{,}293/_2$ bouteilles étaient destinées au Grand-Duché. A Épernay, la Maison Mercier et Cie fait emplir, boucher et agrafer chaque jour plus de 80,000 bouteilles de vin.

A Luxembourg, la maison occupe pendant toute l'année, à la manutention des vins et à leur emballage, le nombre de 90 ouvriers; le salaire moyen pour les hommes est de 3, 4 et 5 frs., celui des jeunes gens de 2.50 frs.[1])

Grâce à sa supériorité et à la modération des prix, la réputation du *Champagne-Mercier* ne fait que grandir. Les chiffres viennent à l'appui de cette réputation toujours croissante. L'exportation annuelle de la Maison Mercier et Cie à Épernay atteint aujourd'hui quatre millions de bouteilles. Cette statistique ascendante n'est-elle pas le meilleur des éloges? Nous ne voulons pas parler des récompenses qui, à toutes les expositions, ont été décernées à ces marques connues sur toutes les bonnes tables, sur les tables des vrais gourmets. Est-il nécessaire de citer ces marques: Carte d'argent, Carte blanche, Carte d'or, splendide Champagne et Champagne Diamant. Ce dernier est servi dans d'élégantes carafes qui font valoir la belle couleur étincelante de ce divin nectar où chatoient des nuances éblouissantes d'or pâle légèrement teinté de rubis.

Est-il étonnant que dans des conditions aussi favorables la succursale Mercier à Luxembourg ait pris, en si peu de temps, le développement actuel? Mais d'une autre part nous devons avouer que ce grand développement est dû en grande partie à l'énergie, au savoir et à l'intelligence de son sympathique directeur M. Ed. Cossé.

Nous ne pouvons terminer ce chapitre sans citer les sommes énormes que la Maison Mercier et Cie est obligée de verser à la douane du chef de l'importation dans le Luxembourg de ses produits. Si nous avons dit que cette maison, pour faire profiter sa clientèle de la différence entre les droits de douane sur les vins mis en bouteilles et ceux importés en cercles, s'est décidée à fonder une succursale à Luxembourg, il faut reconnaître néanmoins que la douane perçoit encore un beau chiffre. Nous donnons les sommes afférentes d'après les quittances de la douane depuis 1890: en 1890, la maison Mercier payait en

	droits d'entrée	la	somme	de	99,000 marks	10 pf.
1891,	»	»			110,297 »	35 »
1892,	»	»			166,497 »	— »
1893,	»	»			107,286 »	10 »
1894,	»	»			149,347 »	40 »

1) Pendant l'année 1896 on a payé en tout aux ouvriers 75,000 frs., aux femmes 8,000 et aux vanniers 20,000 frs.

1895,	„	„	68,120	„	40	„
1896,	„	„	91,029	„	80	„
1897,	„	„	87,953	„	—	„

Ces chiffres prouvent mieux que beaucoup de paroles tant l'importance de la succursale Mercier que la provenance de ses produits. Inutile d'insister sur ces chiffres.

3. — Causes de la décadence de la viticulture.

Interrogez un vigneron sur les causes de la décadence de la viticulture, il vous répondra: „La température est diminuée, le climat est changé.“ Cette parole rapportée par M. Jos. Halkin est également applicable au vigneron luxembourgeois. Qu'en est-il de cette assertion? Les météorologistes ne peuvent nous fournir sur ce point de renseignements exacts, les données thermométriques manquent absolument pour les XVI^e^ et XVII^e^ siècles, pour le temps à partir duquel la culture de la vigne va en décroissant. Tout ce que nous pouvons dire, c'est qu'il est peu probable d'avoir un résultat quelque peu satisfaisant, si l'on tentait à doter de nouveaux vignobles des localités où la viticulture était répandu au moyen âge.

Une cause de la diminution de la culture de la vigne est à rechercher, sans contredit, dans l'abattement d'une grande partie de nos forêts, ce qui amena un changement de climat plus au moins grand.

Mais ce qui aura contribué pour une grande part à la destruction de nos vignes, ce sont les guerres incessantes qui désolèrent notre pays aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. A ce fléau vinrent s'ajouter les maladies contagieuses qui firent de tels ravages que des villages entiers restaient déserts. Le conseil provincial du Luxembourg reconnaît, dans un rapport du 23 septembre 1637, que „le peuple de cette province est diminué de plus de deux tiers“; dans une représentation des États du Luxembourg au gouvernement général, de la fin de l'année 1639, on lit que la famine a été telle que les mères ont mangé leurs enfants et que les vivants ont déterré les morts pour assouvir leur faim, „que le peuple s'en va journellement par troupes, quitte les maisons, les lieux de résidence et s'en va hors de la province.“

Les épidémies, les déprédations inouïes commises par les régiments allemands, lorrains et polonais durant la guerre de 30 ans, les exactions et extorsions de toute nature aux-

quelles se livraient, depuis le traité de Westphalie, les soldats tant étrangers qu'indigènes, avaient fini par dépeupler le pays et par le ruiner complètement.

Peut-on s'étonner que dans ces circonstances on ait oublié de donner les soins nécessaires à la vigne! Les dénombrements des feux font voir que la situation n'était guère meilleure sur la Moselle. Les exigences de la vie devenaient de plus en plus dures, les vivres les plus nécessaires faisaient défaut. Les vignes, une fois détruites, demandèrent des années avant de pouvoir produire à nouveau. Est-il étonnant que dans ces circonstances en ait cultivé d'avantage du blé et des légumineuses. Vers la moitié du XVIII^{e} siècle les vignes servaient également de potagers et de vergers, cet abus était tel que par une ordonance du 1er avril 1765 le comte Charles de Coblence, gouverneur général des Pays-Bas, crut devoir y remédier en ordonnant d'arracher des vignobles tous les arbres y plantés. Peu à peu la culture de la pomme de terre se propage; cet aliment principal de notre population actuelle demandait du terrain pour sa culture: les vignes durent faire place.

Une autre cause importante de la décadence de la vigne était l'introduction dans le pays de vin étranger. Au fur et à mesure que les voies de communication se développèrent, les vins de la France et du Rhin firent leur entrée dans le pays, car nous devons reconnaître que la population aisée de notre pays ne trouvait et ne trouve pas assez délicat le bouquet du vin indigène qui, effectivement, est en général rude et verdelet. Les droits d'afforage et d'abrocquage n'auront certes pas contribué à favoriser la consommation de vin indigène. Non, avec le développement des voies de communication qui ont rendu notre pays plus accessible aux vins français, italiens et et allemands, notre produit indigène ne pouvait plus lutter en valeur, en qualité et en bouquet.

Le vin du pays ne trouvant presque plus d'acquéreurs, il devient évident que l'on négligeait de donner les soins nécessaires à la vigne.

Au fur et à mesure que les us et coutumes du régime de la féodalité firent place à la civilisation moderne, il y a lieu de constater également une décadence de la culture de la vigne. Au moyen âge, les corvéables étaient obligés à faire, le plus souvent sans indemnité aucune, à leur seigneur tous les travaux réclamés par la vigne; les frais étaient sans importance et les vignes fournissaient un revenu net.

Avec le développement de la liberté individuelle toute la situation change, la main d'œuvre et autres dépenses inconnues jusqu'alors entrent en ligne de compte: le bénéfice que fournissaient les vignes devient insignifiant si, toutefois, on ne veut pas admettre que les dépenses dépassèrent les recettes. L'heure fatale arrive, et la vigne est condamnée en bien des endroits mais surtout à l'intérieur du pays.

Si, depuis une vingtaine d'années, la viticulture prend une nouvelle extension dans notre pays, il en faut chercher la cause dans l'exportation de nos vins vers l'Allemagne pour servir là à des coupages. Autrefois le vin récolté chez nous ne servait, pour ainsi dire, qu'à la consommation indigène, à peine y a-t-il lieu de relever l'export qui, après 1879, était fait vers la Belgique.

Nomenclature des principales localités où la vigne était cultivée avant le XVI^e^ siècle.

Abweiler.
Ahn.
Bastendorf.
Bech.
Beckerich.
Bissen.
Born.
Bourscheid.
Bous.
Brandenbourg.
Diekirch.
Dondelange.
Donven.
Echternach.
Ehnen.
Eich.
Eppeldorf.
Erpeldange (Sûre).
Esch s. Sûre.
Ettelbruck.
Fouhren.
Gostingen.
Greiweldingen.
Grevenmacher.
Hollerich.
Kahler.
Kanach.
Kleinmacher.
Lauterborn.
Lenningen.
Livange.
Machtum.
Mamer.
Mertert.
Mertzig.
Michelau.
Mœrsdorf (Mompach).
Mœstroff (Bettendorf).
Mondorf.
Munschecker.
Niederanven.
Reisdorf.
Remerschen.
Remich.
Rosport.
Schengen.
Schwebsingen.
Stadtbredimus.
Steinheim.
Trintingen.
Vianden.
Waldbredimus.
Wasserbillig.
Weiler-la-Tour.
Wellenstein.
Wiltz.
Wintringen.
Wormeldange.

(A suivre.)