

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE.

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1878
À PARIS.

RAPPORTS DU JURY INTERNATIONAL.

GROUPE VII. — CLASSE 74.

LES CONDIMENTS, LES STIMULANTS,
LES SUCRES
ET LES PRODUITS DE LA CONFISERIE.



PARIS.

IMPRIMERIE NATIONALE.

M DCCC LXXXIV.

B.
148.
24.

RAPPORT
SUR
LES CONDIMENTS, LES STIMULANTS,
LES SUCRES
ET LES PRODUITS DE LA CONFISERIE.



ÉTAT DES PRODUITS DE LA COLONIE
DE LA SÉNÉGAL
PAR M. DE LAUNAY
DE LA SOCIÉTÉ DE LA COLONIE
DE LA SÉNÉGAL



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE.

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1878
A PARIS.

GROUPE VII. — CLASSE 74.

RAPPORT
SUR
LES CONDIMENTS, LES STIMULANTS,
LES SUCRES
ET LES PRODUITS DE LA CONFISERIE.



PARIS.
IMPRIMERIE NATIONALE.

M DCCC LXXXIV.

Technische Universität
Chemnitz
Universitätsbibliothek

WA

B 148-65

CI.74

GRUPE VII. — CLASSE 74.

Gr. VII.

Cl. 74.

RAPPORT

sur

LES CONDIMENTS, LES STIMULANTS,

LES SUCRES

ET LES PRODUITS DE LA CONFISÉRIE.

COMPOSITION DU JURY.

- MM. FOUQUET, *président*, député de l'Aisne, fabricant de sucre, membre du comité d'admission à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- JOUIN, *secrétaire*, commissionnaire, membre des comités d'admission et d'installation à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- DE MARY, *rapporteur général*, député de l'île de la Réunion, questeur de la Chambre des députés... } France.
- H. DESMARAIS, membre de la Chambre de commerce, membre des comités d'admission et d'installation à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- E. PELPEL, ancien négociant, membre des comités d'admission et d'installation à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- LOMBART, *suppléant*, industriel, membre des comités d'admission et d'installation à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- CH. BARDY, *suppléant*, chimiste... } France.
- JACQUIN fils, *suppléant*, fabricant de dragées, membre du jury de 1867, membre des comités d'admission et d'installation à l'Exposition universelle de 1878... } France.
- L.-G. ADAM, Esq., *1^{er} vice-président*, commissaire honoraire de l'île Maurice... } Angleterre.
- ÉDOUARD ELIAS, Esq., *suppléant*, commissaire honoraire pour l'île Maurice... } Angleterre.
- COLVILLE-BARCLAY, Esq., *suppléant*... } Angleterre.

Gr. VII.	MM. A. LUCAS, Esq., <i>suppléant</i>	Angleterre.
—	ALFRED ALLAIN, négociant, 2 ^e <i>vice-président</i>	Espagne.
Cl. 74.	H. MARTINET, représentant des États de l'Amérique centrale et méridionale.	
	FROÏO, professeur d'agriculture.....	Italie.
	E. ANDRÉEFF, professeur, membre du conseil de commerce et des manufactures de Saint-Petersbourg.....	Russie.
	le prince GIEDROYC, <i>suppléant</i> , adjoint à la commission impériale de Russie.....	

EXPERTS.

- MM. BACHOUX, négociant, pour les sucres raffinés.
 ROSSIGNON, commissaire délégué du Guatemala, et RAMBOUR, négociant, pour les cafés.
 FOURNIER et GOY, négociants, pour les épiceries.
 FROPPA, négociant, pour les sels.
 DELIZY et DUVAL, pour les liqueurs.

AVANT-PROPOS.

La classe 74 comprend la série de produits que l'on désigne sous le nom de *denrées coloniales, épiceries, confiseries, liqueurs*. En 1867, 1,481 exposants de ces produits se sont présentés au concours universel ouvert à Paris. Pour l'Exposition de 1878, ce chiffre a presque doublé, il est de 2,243 exposants, et les échantillons, encore plus nombreux, sont variés à l'infini. Tous les climats du globe ont envoyé leur contingent, et, à côté d'objets presque à l'état brut, obtenus pour ainsi dire sans travail, à peu près tels que la nature nous les donne et ne coûtant guère que la peine de les recueillir, on voit les productions des cultures les plus intelligentes, les plus difficiles, les plus coûteuses, et d'industries puissantes exigeant le concours d'une science très avancée, d'un art très perfectionné et de gros capitaux. Tout ce qui assaisonne les aliments de l'homme et rend ainsi le nécessaire plus agréable en l'améliorant entre dans la classe 74.

La recherche de ces produits a toujours été le mobile d'un commerce très actif. Elle provoqua, au début de l'ère moderne, l'es-

de la navigation au long cours qui valut à la vieille Europe la découverte du nouveau monde et des routes nouvelles vers les pays d'Orient. Les peuples de l'antiquité y pourvoyaient au moyen d'un cabotage laborieux, servant d'intermédiaire aux caravanes qui s'en allaient au loin, à grands frais, par delà les régions connues, acheter les aromates et les précieuses épices dont certains comptoirs privilégiés des Indes et de l'Afrique orientale étaient seuls approvisionnés. C'est en cherchant un chemin plus court vers les pays à épices que Christophe Colomb rencontra l'Amérique. De nos jours, au cours du XIX^e siècle, l'entrave momentanée apportée à la circulation maritime par le blocus continental amena l'Europe à demander à son propre sol la principale, la plus importante, la plus indispensable des denrées *coloniales*. Il en résulta la découverte du sucre de betterave, puis l'emploi de la chicorée comme succédané du café, et, par suite, des modifications profondes dans la culture de vastes territoires, un plus large emploi des engrais chimiques, une augmentation de la production des céréales et de la viande, et un ensemble de conditions agricoles et industrielles inattendues, réagissant sur l'économie politique, sur les relations des nations entre elles et des métropoles avec leurs colonies, sur le budget des États et le bien-être des peuples. Ce fut une véritable révolution économique, féconde en résultats, et dont l'une des conséquences les plus frappantes a été de faire disparaître l'ancien pacte colonial.

Déjà, aux Expositions universelles de 1855 et de 1867, ces grands progrès avaient vivement attiré l'attention du public et des spécialistes. La marche en avant s'est encore plus accentuée depuis, sans toutefois que l'on ait à signaler aucun fait comparable à la découverte du sucre de betterave. Les procédés se sont améliorés dans toutes les branches des diverses industries et des diverses cultures; la production a augmenté et s'est perfectionnée; mais, à part le procédé de la diffusion pour les sucres et l'application des découvertes de M. Pasteur à la fabrication des vinaigres, aucun fait culminant ne marque d'un sceau exceptionnel la période écoulée de 1867 à 1878, au point de vue de la classe 74. C'est la continuation d'une ère de progrès, où des progrès nouveaux,

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Gr. VII. réels quoique de moindre importance que ceux de la période de
 — début, ont été réalisés. Ils seront étudiés dans une série de rap-
 Cl. 74. ports spéciaux, résumant les travaux du jury de la classe 74.

La plus importante des industries dont le jury ait eu à s'oc-
 cuper est, sans contredit, celle du sucre qui a livré, cette année,
 tant à la consommation directe qu'au raffinage, une production
 totale de 3,550,000 tonnes. Elle avait été de 2,331,500 tonnes
 en 1867.

Elle a donc considérablement augmenté depuis notre dernière
 Exposition universelle. Elle a, de plus, amélioré ses procédés et
 elle a porté ses produits à un rare degré de perfection. La dis-
 tance est grande entre les bonnes quatrièmes d'autrefois et les
 poudres blanches d'aujourd'hui, composées de brillants cristaux
 d'une transparence, d'une pureté, d'une régularité surprenantes,
 et que les consommateurs commencent à accepter directement
 sans l'intermédiaire du raffinage, même pour les sucres de bet-
 terave. Aussi le jury n'a-t-il pas hésité à récompenser hautement
 de si persévérants et si heureux efforts, constatés de tous côtés,
 mais d'une manière plus remarquable que partout ailleurs en
 France et en Russie, pour les sucres de betterave, et à l'île Mau-
 rice, pour les sucres de canne. De nombreuses distinctions ont
 été accordées. La plus haute dont le jury pût disposer, la grande
 médaille d'or, a été méritée :

- 1° En France, par M. Quarez, pour l'incontestable supériorité
 de ses poudres blanches; pour le soin scrupuleux, la conscience
 apportée à tout l'ensemble et à tous les détails de son travail; pour
 le bon exemple qu'il a donné en introduisant chez lui la *diffusion*;
 pour le patriotisme, le désintéressement dont il a fait preuve en
 s'efforçant de vulgariser en France le procédé qui lui donnait de
 si beaux bénéfices, et qu'il était allé étudier en Allemagne;
- 2° En Russie, par la Société de Juzefow, directeur M. J. Janasz,
 à Varsovie, pour sa production de sucres cristallisés (poudres
 blanches) obtenus au moyen du système de la diffusion;
- 3° A l'île Maurice, par MM. de Belzim et Harel, pour les
 splendides sucres de canne de leur usine de Trianon, aussi re-

marquables parmi les sucres coloniaux que ceux de M. Quarez et de la Société de Juzefow parmi les sucres de betterave. L'usine de Trianon, à l'île Maurice, travaille d'après les procédés de M. le D^r Icery, au monosulfite de chaux. Elle n'emploie pas le noir animal, délaissé à l'île Maurice, en raison des répugnances des populations de l'Inde qui consomment une assez grande partie de ses produits. Le noir animal n'est pas employé non plus à l'île de la Réunion, quoique le principal débouché de cette colonie soit la France.

Gr. VII.

Cl. 74.

Les sucres coloniaux les plus remarquables après ceux de l'île Maurice sont ceux de la Guadeloupe, dont l'industrie a beaucoup progressé.

Les fabricants de sucre d'Europe et des pays d'outre-mer, en s'efforçant toujours d'améliorer leurs produits pour les faire accepter à la consommation directement, soit sous la forme de poudres blanches, soit en morceaux agglomérés, tendent à amoindrir le rôle de la raffinerie, et il n'y a pas à le regretter. Celle-ci n'en est pas moins restée une des plus puissantes industries de l'Europe, en France surtout et en Russie. Divers raffineurs russes et français, la maison Say particulièrement (*primi inter pares*), semblent avoir atteint les limites de la perfection. Toutefois le jury n'a pas cru pouvoir attribuer une grande médaille à la raffinerie qui n'a eu à enregistrer la découverte d'aucun procédé saillant et n'est pas, comme la fabrication, une industrie créatrice. Elle se borne à ajouter un degré de *fini* à une substance que la fabrication peut lui livrer dans un état déjà très voisin de la perfection et que la fabrication n'achève pas, uniquement parce qu'elle en est empêchée par les entraves d'une législation barbare. Au reste, la raffinerie, contrairement à la pratique des simples fabricants qui répandent le plus qu'ils peuvent tout ce qu'ils savent afin que tout le monde en profite, la raffinerie fait grand mystère de ses procédés : « Elle s'est abstenue de répondre au questionnaire du jury, attendu qu'elle attache la plus grande importance à tenir secrets, autant que possible, ses procédés de fabrication. »

Les considérations qui précèdent et les développements que

Gr. VII. l'on trouvera dans les rapports spéciaux démontrent que l'industrie du sucre est bien représentée dans le concours auquel le Gouvernement de la République vient de convier les nations. Cl. 74. Nous avons à constater toutefois l'abstention de l'Allemagne, et nous devons surtout regretter que bon nombre de fabricants français n'aient pas envoyé leurs produits à l'Exposition. Un exemple excellent avait pourtant été donné par l'honorable M. Vion, qui d'ailleurs ne s'est pas contenté de prêcher d'exemple. M. Vion, fabricant à Sainte-Émilie et président du comité départemental de la Somme, a fait une louable propagande pour déterminer ses confrères à imiter ce qui a été fait par le groupe collectif de Cambrai. S'il y avait réussi et si tous les centres de fabrication avaient opéré de la même manière, le public et le jury auraient eu sous les yeux, dans un tableau plus complet de l'état de la fabrication en France, des points de comparaison plus rationnels, d'où l'on eût pu tirer d'utiles enseignements. L'espoir de M. Vion ayant été déçu à cet égard, il n'a pas hésité à exposer isolément les produits de sa fabrication courante et à faire connaître son très intéressant système d'administration qui consiste dans l'association de l'industrie et de la culture. Il a fondé une véritable sucrerie agricole, à laquelle participent les cultivateurs de la contrée, au moyen d'une société en commandite par actions avec obligation de faire de la betterave. Telle est, selon M. Vion, la formule de la sucrerie agricole. C'est, à certains égards, ce qui se passe aux colonies, entre planteurs et sucriers. Si la qualité des échantillons exposés par M. Vion n'a pas permis au jury de lui attribuer une récompense élevée, son initiative n'en mérite pas moins d'être encouragée par une mention toute particulière.

Parmi les industries dérivées du sucre, celle qui a fait le plus de progrès depuis 1867, c'est la chocolaterie. Le jury a accordé un grand prix à M. Menier pour l'excellence de ses produits non moins que pour l'importance tout à fait exceptionnelle de sa fabrication, et pour la manière philanthropique dont il dirige le travail. Son usine de Noisiel peut être citée comme un véritable modèle à tous égards. Le bien-être de l'ouvrier n'y est pas plus

négligé que l'adaptation des plus ingénieuses installations en vue du produit à obtenir. La maison Lombart, dont l'honorable chef est membre du jury, a été de ce fait placée hors concours. Elle vient immédiatement après la maison Menier pour la quantité des produits, mais ne lui cède en rien pour la qualité.

Gr. VII.

Cl. 74.

La confiserie est restée à peu près stationnaire. Les vitrines les plus remarquées sont celles de la maison Jacquin, placée hors concours en raison de la présence de son honorable chef dans le jury. Parmi les produits de cette catégorie venus des colonies, M. Eugène Lacaze, de l'île de la Réunion, tient le premier rang pour la variété et la qualité de ses fruits tropicaux conservés au jus.

L'industrie des liqueurs a pris de l'extension depuis 1867 et elle est représentée par un très grand nombre d'échantillons. Mais elle a paru stationnaire quant à la qualité, ce qui n'est pas un reproche, étant donnée l'excellence de certaines liqueurs exposées. Cette industrie a seulement progressé à Paris, où la maison Pelpel se fait remarquer; elle est hors concours, M. Pelpel étant membre du jury. Parmi les liqueurs fabriquées aux colonies, celles de la Martinique ont conservé leur supériorité.

Dans l'épicerie proprement dite, on doit une mention spéciale à la fabrication du vinaigre, transformée en grande industrie par l'application des découvertes de M. Pasteur sur les ferments. La maison Breton-Lorion d'Orléans a eu la première le mérite de mettre en pratique, industriellement, les conseils de l'éminent chimiste, et une médaille d'or n'a pas paru une récompense trop élevée pour cette heureuse initiative. Mais le jury a pensé que le savant illustre, l'inventeur qui a rendu tant de services à notre pays et on peut le dire à l'humanité, méritait une récompense plus haute. Un grand diplôme d'honneur lui a été décerné par la classe 74, indépendamment des distinctions que sa participation à d'autres parties de l'Exposition universelle ne peut manquer de lui assurer de la part de l'État.

Gr. VII. Les hommes de science, les chercheurs peuvent, à juste titre, être considérés comme les plus utiles collaborateurs et les plus sûrs auxiliaires de l'industrie. Dans cet ordre d'idées, le jury de la classe 74 a cru devoir attribuer le grand diplôme d'honneur à M. Dubrunfaut et à M. Champonnois, dont les travaux ont exercé depuis longues années une heureuse influence sur les industries de la sucrerie et de la distillerie. C'est en se plaçant à ce même point de vue que des diplômes de médailles d'or ont été décernés aux stations agronomiques des colonies, qui répandent parmi les agriculteurs de ces pays la connaissance des procédés scientifiques.

La principale cause de gêne pour l'agriculture et l'industrie coloniale dans les possessions françaises, c'est la rareté et la cherté extrême de la main-d'œuvre. Un honorable habitant de l'île de la Réunion, M. Léonce Potier, s'est efforcé de trouver un remède à cette situation en préconisant l'emploi de la charrue et des instruments attelés pour la culture de la canne à sucre, presque exclusivement faite jusqu'alors par les bras d'immigrants étrangers, venus de l'Inde anglaise et importés à grands frais dans la colonie. Les essais de M. Léonce Potier démontrent que l'application de la charrue à la culture de la canne est possible, avantageuse, réalise une importante économie de main-d'œuvre et pourra dans une large mesure affranchir l'île de la Réunion du lourd tribut qu'elle paye à l'étranger. La persévérance avec laquelle M. Léonce Potier a poursuivi cette démonstration, les sacrifices qu'elle lui a coûtés, les fatigues, les peines qu'il s'est imposées en allant lui-même conduire la charrue et labourer les terres où on lui permettait de faire ses essais, le désintéressement complet qui a fait de cet enseignement une sorte d'apostolat, ont valu à M. Léonce Potier, de la part du jury de la classe 74, une médaille d'or à titre de collaborateur de l'industrie sucrière aux colonies. Le Gouvernement, touché des considérations qui avaient déterminé le jury, n'a pas hésité à témoigner aussi sa satisfaction à M. Léonce Potier en lui donnant la croix de chevalier de la Légion d'honneur, autant pour récompenser ses efforts que pour attirer l'attention des colons français sur la réforme agricole dont il a été l'infatigable promoteur.

La production des denrées coloniales proprement dites : cafés, cacao, thés, épices de toutes sortes, occupe une large place à l'Exposition de 1878, et l'on y voit figurer de puissants États, à titre de simples exposants. Les visiteurs ont admiré la belle collection de thés du Gouvernement de l'Inde anglaise et la superbe exposition de cafés du Gouvernement hollandais de Java. Le jury n'a été que juste en décernant à l'un et à l'autre le grand diplôme d'honneur.

Gr. VII.

Cl. 74.

Le jury a constaté avec satisfaction que la culture du café, trop délaissée dans les colonies françaises, semble avoir repris faveur depuis quelques années. La Guadeloupe et surtout l'île de la Réunion ont envoyé de nombreux et très beaux échantillons. Cette dernière semble vouloir reconquérir le rang qu'elle occupait autrefois dans la production de cette précieuse denrée. Son exposition aussi abondante que variée a été très remarquée, et un de ses exposants, M. André Le Coat de Kervéguen, dont la collection de cafés *Bourbon* n'a pas paru moins belle que la collection de *Java* du Gouvernement hollandais, a obtenu une récompense égale, la grande médaille d'or, équivalente au grand diplôme d'honneur.

Certaines colonies françaises et anglaises ont entrepris avec succès la culture d'une autre épice des plus précieuses, la vanille, qui était fournie autrefois presque exclusivement par le Mexique. Parmi les sortes récentes, celles de l'île de la Réunion et de l'île Maurice ont été jugées les meilleures et ne sont pas inférieures aux plus belles sortes du Mexique.

On le voit, le jury de la classe 74 avait à se prononcer sur un ensemble très considérable, sur des détails nombreux et minutieux. La tâche était pénible et exigeait une grande somme de travail. Les opérations, commencées dès le premier jour, ont été continuées sans aucune interruption pendant toute la durée de l'Exposition, et afin de ne rien négliger, afin d'être autant que possible assuré de ne rien laisser échapper à son attention, le jury, composé de dix membres titulaires, pria les sept jurés supplémentaires qui avaient été désignés par le Ministre de l'Agriculture et du Commerce de vouloir bien s'associer à tous les travaux, sur le pied

Gr. VII. de la plus parfaite égalité. Il s'adjoignit en outre huit experts et
se divisa en quatre commissions :

Cl. 74.

La première, sous la présidence de M. Fouquet, pour les sucres;

La deuxième, présidée par M. Desmarais, pour les cafés, épices,
vinaigres, confitures, etc.;

La troisième, présidée par M. Jacquin, pour les thés, vanilles,
cacaos, chocolats, dragées;

La quatrième, pour les liqueurs, présidée par M. Alfred Allain.

Le président du jury, M. Fouquet, tout en dirigeant plus spécialement les travaux de la commission des sucres, ne cessa pas toutefois d'exercer son contrôle sur les opérations des autres commissions. Le secrétaire de la classe, l'honorable M. Jouin, qui avait été avec M. Fouquet membre du jury d'admission et avait contribué à l'installation des produits, dut aussi se multiplier et s'occuper de l'ensemble des opérations des quatre commissions, ce qu'il fit avec autant de zèle que de compétence. On ne saurait trop louer non plus le dévouement éclairé avec lequel MM. les experts se sont acquittés de leurs délicates fonctions.

Sur 2,243 exposants, 1,552 ont été récompensés⁽¹⁾; 691 n'ont paru mériter aucune mention. La proportion des récompenses ne sera pas trouvée excessive si l'on veut bien se rappeler qu'en raison de l'exiguïté de l'emplacement qui avait été réservé à la classe 74 dans les galeries du Champ de Mars, le jury d'admission avait été dans la nécessité d'éliminer impitoyablement un grand nombre de demandes, de sorte que ceux-là seuls avaient été acceptés, dont l'importance, la notoriété étaient signalées avec insistance par les comités départementaux. La proportion des produits ayant une réelle valeur et offrant un intérêt sérieux s'est donc trouvée très grande, par le fait de la rigueur que le jury d'admission avait été obligé de s'imposer. Par suite, le jury des récompenses a été conduit non seulement à faire des classements par

⁽¹⁾ Ces récompenses sont ainsi réparties : Hors concours, 6. — Grands diplômes d'honneur, 2. — Grands prix, 5. — Diplômes de médaille d'or, 6. — Médailles d'or, 129. — Rappel de médaille d'or, 1. — Médailles d'argent, 367. — Diplômes de médaille d'argent, 10. — Médailles de bronze, 541. — Diplômes de médaille de bronze, 11. — Mentions honorables, 474.

ordre de mérite, mais aussi à tenir compte de la valeur intrinsèque des produits exposés.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Le jury a choisi pour son rapporteur général M. de Mahy, député de l'île de la Réunion, qui n'accepta cette charge qu'à la condition expresse de borner sa fonction à la défense des décisions de la classe dans les réunions du groupe VII, et au contrôle des rapports qui devaient être présentés à la classe par les rapporteurs spéciaux de chacune des commissions. Ces conditions ayant été bien précisées, le rapporteur ne fait que rendre à chacun ce qui lui est dû, en donnant ici les noms des auteurs des rapports qui vont suivre.

Le rapport sur les sucres exotiques (sucres de canne, de palme, d'érable) est l'œuvre de M. Gustave Adam.

M. Adam est en outre le principal auteur du rapport sur les sucres de betterave, bruts et raffinés. L'honorable représentant de la Russie, M. le professeur Andréeff, avait exprimé le désir de se charger de ce travail, et le jury y avait volontiers acquiescé. Ce choix était amplement justifié par la grande compétence de M. Andréeff, surtout en ce qui concerne les pays étrangers producteurs du sucre de betterave : Russie, Allemagne, Autriche-Hongrie. Malheureusement des circonstances que nous ne pouvons apprécier nous ont privés du rapport de M. Andréeff. Sollicité à diverses reprises de l'adresser au président ou au rapporteur de la classe, M. Andréeff n'a envoyé, à des intervalles éloignés, qu'un certain nombre de feuillets formant le commencement d'un exposé général et contenant d'ailleurs des renseignements précieux, notamment sur la législation et l'état de la production à l'étranger. Ce n'est qu'après avoir perdu tout espoir de recevoir le travail complet de M. Andréeff que M. Adam voulut bien se charger de le suppléer, en collaboration avec M. Fouquet et M. de Mahy. Toutes les indications utiles fournies par M. Andréeff ont été mises à profit, avec le soin le plus scrupuleux, dans le rapport rédigé par M. Adam.

Le rapport sur les cafés, vinaigres, épices, sels, est de M. Goy, expert, qui a prêté à la commission le concours de son expérience consommée.

Gr. VII.

Cl. 74.

Le rapport sur les thés est de M. Lucas.

Le rapport sur les liqueurs est de M. Alfred Allain.

Le rapport sur les chocolats est de M. Lombart.

Le rapport sur les confiseries est de M. Jouin.

Ces différents travaux ont été contrôlés par le rapporteur général qui en partage la responsabilité avec chacun des rapporteurs spéciaux.

DE MARYS.

Le rapport sur les sucres exotiques (sucres de canne, de palme, d'érable) est l'œuvre de M. Gustave Adam.

M. Adam est en outre le principal auteur du rapport sur les sucres de betterave, bruts et raffinés. L'honorable rapporteur de la Russie, M. le professeur Andréff, avait exprimé le désir de se charger de ce travail, et le jury y avait volontiers acquiescé. Ce choix était pleinement justifié par la grande compétence de M. Andréff, surtout en ce qui concerne les pays étrangers producteurs du sucre de betterave : Russie, Allemagne, Autriche-Hongrie, Malbouras-ment des circonstances que nous ne pouvons apprécier nous ont privées du rapport de M. Andréff. Sollicité à diverses reprises de l'adresser au président ou au rapporteur de la classe, M. Andréff n'a envoyé, à des intervalles éloignés, qu'un certain nombre de feuilles formant le commencement d'un exposé général et contenant d'ailleurs des renseignements précieux, notamment sur la législation et l'état de la production à l'étranger. Ce n'est qu'après avoir perdu tout espoir de recevoir le travail complet de M. Andréff que M. Adam voulut bien se charger de le compléter, en collaboration avec M. Fouquet et M. de Marys. Toutes les indications utiles fournies par M. Andréff ont été mises à profit, avec le soin le plus scrupuleux, dans le rapport rédigé par M. Adam.

Le rapport sur les café, vanilles, épices, sels, est de M. Goy, expert, qui a prêté à la commission le concours de son expérience consommée.

Les statistiques constatent en 1836 :

Gr. VII.

Cl. 74.

En France, environ 48,000,000 kilogrammes	—	—
Dans le Zollverein 1,500,000	—	—
En Autriche 500,000	—	—
En Russie (inconnu)	—	—

SUCRES DE BETTERAVE.

L'histoire de l'industrie sucrière indigène est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'entrer ici dans de grands détails.

Margraff, en 1787, avait pressenti l'industrie de la betterave; deux ans plus tard, un autre chimiste prussien, Achard, la créa (à la fin du siècle dernier, 1789-1796), et elle fut vivement acclamée, dès le début, par les gouvernements de l'Europe continentale.

En France, en Prusse et en Russie, des terrains furent concédés et des fonds avancés pour son développement, en même temps qu'on la protégeait contre la concurrence par des tarifs élevés. Mais les premières années de ce siècle n'étaient guère favorables aux progrès pacifiques de la science et de l'industrie, et la betterave en réclamait, plus que jamais, tout le concours. Découverte par un homme de science, l'industrie betteravière offre ceci de particulier que dans sa marche constante et assurée, rien ne fut l'effet du hasard, qui cependant a joué un rôle si important dans l'histoire générale des découvertes techniques.

Le rendement, qui d'abord était à peine de 3 p. 100, monte rapidement à 6, 7, 8 et 9 p. 100, surpassant souvent celui de la canne à sucre; et ce mouvement ne semble pas devoir s'arrêter encore, car éclairée par les recherches scientifiques, l'industrie sucrière indigène perfectionne chaque jour ses procédés.

Les guerres de l'empire terminées, de nouvelles secousses vinrent entraver les progrès de cette industrie et ce n'est qu'après 1830 que la culture de la betterave prit une extension réelle en Europe.

En 1828, la France ne produisait que 26 millions de kilogrammes de sucre.

La Russie avait, en 1825, 7 fabriques; en 1830, elle en comptait 20.

Gr. VII. Les statistiques constatent en 1836 :

Cl. 74.	En France, environ .	400 fabriques produisant	48,000,000 kilogr.
	Dans le Zollverein . .	122 —	1,500,000
	En Autriche	24 —	950,000
	En Russie	5 —	(inconnu.)

La France a donc été la première à ouvrir la voie au progrès; et le Gouvernement pensa pouvoir se récupérer, à ce moment, des sacrifices qu'il s'était imposés pour soutenir les premiers pas de cette industrie nouvelle.

En 1837, un droit de 15 francs par 100 kilogrammes fut imposé au sucre de betterave, et un grand nombre de fabriques durent fermer.

L'exemple fut suivi en Allemagne en 1840, bientôt après en Autriche, et en 1848 en Russie.

Nulle part l'impôt ne fut aussi lourd qu'en France.

En Prusse, nous le voyons, en 1840, à 1 fr. 10 par 100 kilogrammes; il atteignit graduellement jusqu'à 6 fr. par 100 kilogrammes en 1849-1850.

En Russie, les fabriques payaient 14 fr. par 100 kilogrammes, suivant leur production déterminée approximativement : partant, les nouvelles fabriques, exemptes d'impôt, pendant les deux premières années, acquittaient ensuite un droit proportionnellement gradué. Mais ce droit étant basé sur des rendements fixés approximativement, il ne s'agissait que d'améliorer la fabrication pour réduire la taxe; et, d'après les renseignements les plus précis, la moyenne de l'impôt réel n'était alors que de 5 fr. par 100 kilogrammes en Russie.

La transition si brusque, opérée en France entre l'immunité et la taxe de 15 fr. par 100 kilogr. (transition sans précédents dans les autres pays), influa d'une façon désastreuse sur la production.

Le tableau suivant donnera une idée des chiffres comparés, pour les pays déjà cités : puisse-t-il servir d'enseignement aux législateurs impatients !

TABLEAU A.

Gr. VII.

Cl. 74.

ANNÉES.	FRANCE.	ZOLLVEREIN.	AUTRICHE.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
1836-1837.....	48,968,805	1,408,100	935,200
1837-1838.....	49,236,091	7,672,600	938,000
1838-1839.....	39,199,408	8,159,900	1,148,000
1839-1840.....	22,693,852	12,659,900	1,833,000
1840-1841.....	26,939,897	14,205,100	2,716,000
1841-1842.....	31,234,954	15,740,850	3,455,200
1842-1843.....	29,560,636	7,736,700	4,074,000
1843-1844.....	28,660,029	14,308,100	4,069,500
1844-1845.....	36,457,936	12,968,000	4,004,000
1845-1846.....	40,546,839	15,153,400	4,116,000

Ainsi, même au bout de dix années, la production française ne put se relever à son chiffre primitif : 166 fabriques sont sacrifiées; sur 437 usines existant en 1837, il n'en reste que 270 en activité.

Il est juste de dire que l'industrie sucrière, amenée par la nécessité à améliorer son outillage, allait spontanément vers la centralisation; en Allemagne, des 159 fabriques fonctionnant en 1838-1839, il n'en subsiste que 96 en 1845-1846.

L'impôt, quoique plus modéré qu'en France, avait certainement contribué à cette diminution; nous devons néanmoins remarquer que la production générale est demeurée sensiblement la même, tandis qu'en France, au contraire, tout a diminué : fabriques et production. Et ce décroissement sera toujours considéré comme un fait des plus regrettables, surtout quand on envisage l'industrie sucrière sous son véritable jour : celui d'une industrie agricole.

La culture de la betterave, en effet, améliore partout l'outillage agricole, augmente les récoltes, généralise l'emploi des engrais, favorise l'élevage des bestiaux, apportant le bien-être dans les centres ruraux et devenant ainsi une richesse nationale qui ne saurait trop mériter la sollicitude de nos gouvernants.

Gr. VII. A peine cette industrie commençait-elle à se reconstituer en
 — France que survint un danger plus redoutable encore.
 Cl. 74.

Il n'était question rien moins que de la faire disparaître : avec l'appui du Gouvernement, on demanda la suppression de la culture de la betterave, l'interdiction de la fabrication du sucre et le rachat des fabriques. Grâce à l'intervention de M. Thiers, ces projets ont été deux fois rejetés; mais l'industrie indigène dut se résoudre à entrer en lutte avec l'industrie coloniale : la parité de l'impôt fut décrétée en 1846. C'en était fait d'elle! on le crut du moins. L'éminent professeur Kopp, dans un traité paru à cette époque, affirmait positivement que l'industrie indigène ne pourrait vivre qu'à l'abri du tarif protecteur; les progrès qu'elle fit donnèrent un démenti éclatant à cette assertion.

De 54 millions de kilogrammes en 1846-1847, la production s'élevait en 1849-1850 à 62 millions, et en 1850-1851 à 76 millions.

Le retour à la confiance imprima une plus féconde impulsion aux progrès de la science et de l'industrie; alors disparurent les anciens procédés : les manèges à bœufs et à chevaux qui firent place aux machines nouvelles; et l'on obtint, avec le secours puissant de la vapeur, des résultats tels que l'industrie de la canne sollicita à son tour l'application du régime protecteur qui avait favorisé les origines de l'industrie betteravière européenne.

La France répondit à son appel par un dégrèvement au profit du sucre colonial. L'industrie de la betterave n'en continua pas moins sa marche progressive. Elle produisit 77 millions en 1853-1854, 92 millions en 1855-1856, 151 millions en 1857-1858. En 1860, une réforme radicale était introduite dans le régime des sucres.

Pour faciliter aux fabriques l'amélioration de leurs procédés et leur permettre de livrer directement leurs produits à la consommation, on décréta l'unité des types.

Ce nouveau mode était une garantie contre l'arbitraire dans la fixation des types et des rendements; il poussait les fabricants au perfectionnement et partant assurait à cette industrie un rapide essor.

Mais il était combattu par les fabricants arriérés et surtout par

les raffineurs qui profitaient et profitent encore de ce que les rendements officiels, fixés pour les types inférieurs et d'après lesquels on paye les droits, sont au-dessous de la réalité. Cette loi subit une nouvelle transformation en 1864.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

Nous devons rappeler ici que ce fut en 1860 (14 août) que le Gouvernement français décréta un règlement d'administration publique pour l'admission des fabriques de sucre indigène à l'abonnement, par application de l'article 4 de la loi du 23 mai 1860.

Les fabricants devant déclarer leur adhésion à l'abonnement quinze jours avant de commencer leurs travaux, la prise en charge était fixée au chiffre minimum de 1,425 grammes par hectolitre de jus et par degré du densimètre, et cette législation fut maintenue pendant les campagnes de 1860-1861 à 1863-1864.

Cet abonnement était facultatif; mais seuls les fabricants bien outillés et munis des nouveaux appareils purent en bénéficier, en y trouvant des avantages sérieux : le nombre en était malheureusement restreint, et la majorité, mal dotée de ce côté, protesta contre ce système et en demanda l'abolition.

D'autre part, le Gouvernement, lésé dans les quantités considérables de sucre qui échappaient ainsi à l'impôt, n'était nullement désireux de poursuivre cet essai, qui affectait sensiblement les revenus du Trésor, et l'abonnement fut supprimé lors de la discussion de la loi du 7 mai 1864 (article 4 de cette loi).

L'unité des types fut donc abrogée en 1864, et les sucres furent de nouveau divisés en différents types : c'est encore aujourd'hui le mode qui nous régit; cependant, pour les types inférieurs au n° 13, le droit est de 65 fr. 52 au lieu de 42 francs, comme en 1864; pour les poudres blanches, de 70 fr. 20 au lieu de 45 francs et, pour les raffinés, de 73 fr. 32 au lieu de 47 francs.

Ce n'est pas d'ailleurs la nuance seule qui décide du classement.

Conformément à la loi du 29 juillet 1875, lorsque la nuance paraît ne pas correspondre à la richesse effective, on a recours aux procédés saccharimétriques : des laboratoires spéciaux furent installés dans ce but.

Or, il se trouve que ces procédés sont loin de présenter l'exactitude qu'on leur supposait, et on constate malheureusement des

Gr. VII. différences notables dans les déterminations faites par des chimistes différents.

Cl. 74. Par suite de ces écarts, le même sucre peut être classé tantôt dans une catégorie, tantôt dans une autre.

Ces erreurs de classement n'offriront du reste qu'un désavantage secondaire sans les dispositions des rendements relatifs aux droits et aux drawbacks auxquels sont soumis les sucres destinés au raffinage.

Le rendement officiel des sucres est fixé comme suit :

Au-dessous de 7.....	67 p. 100
De 7 à 9.....	80
De 10 à 14.....	88
De 15 à 18.....	94

Le raffineur ne paye que d'après ces rendements officiels, et comme dans les calculs on admet que 1 partie de sels empêche la cristallisation de 5 parties de sucre (bien qu'en réalité le rapport soit de 3 à 4), il est évident que le raffineur a tout intérêt à n'acheter que des numéros inférieurs, lesquels donnent un surcroît de produit, libre de droits, bien plus considérable qu'avec les sucres blancs.

On ne doit donc pas s'étonner qu'en France les bas produits, comme les sous 7, soient cotés sur les marchés au-dessus des 7.9, ceux-ci fournissant véritablement des rendements de 80 p. 100, tandis que pour les premiers on ne compte que 67 p. 100; les types 13-14 ne payent que pour un rendement de 88 p. 100, alors que les 15 à 18 payent pour 94 p. 100; et l'on a vu plus haut combien sont défectueuses les déterminations saccharimétriques.

Sans parler des charges énormes que le système actuel français impose au Trésor pour la surveillance permanente des fabriques et l'entretien des laboratoires et des entrepôts; sans parler non plus des fraudes provoquées par l'élévation des taxes, fraudes d'autant plus faciles quand le sucre est moins pur et plus humide, ce système entraîne à sa suite les conséquences les plus pernicieuses pour la fabrication.

Ces conséquences sont les suivantes :

Gr. VII.

1° Les raffinés en fabrique étant passibles du même droit de 73 fr. 20 que les raffinés des raffineries, et ce droit étant perçu intégralement sur le fabricant qui est soumis à une surveillance rigoureuse (exercice), tandis qu'il est perçu incomplètement sur le raffineur, lequel n'est soumis à aucune surveillance et bénéficie en outre de tous les excédents de rendement combinés comme à plaisir par la législation pour rendre la situation inégale entre le raffineur et le fabricant au détriment de ce dernier, il en est résulté l'abandon complet, en France, du raffinage direct en fabrique.

Cl. 74.

Nous retrouvons pourtant dans les produits de MM. Quarez, Lemaire, Druelle et autres, des tentatives heureuses pour introduire en France des poudres blanches susceptibles de passer directement à la consommation; mais pour obvier aux difficultés créées par la législation, les fabricants s'ingénient à inventer des procédés d'agglomération qui ne sont, jusqu'ici, que des essais incomplets et que nous nous contenterons, pour le moment, de signaler.

2° Les poudres blanches fabriquées en France ne diffèrent des raffinés pour le droit à acquitter que de 3 fr. 12 par 100 kilogrammes. Elles sont soumises à un rendement de 97 p. 100, rarement accessible.

Les poudres raffinées sont employées ailleurs à la consommation (Prusse et Pologne), mais ne peuvent pas se fabriquer en France, par suite de la législation.

3° La fabrication courante ne commence qu'avec le n° 3, polarisant 99 à 99.20.

4° Les sucres inférieurs se vendant comparativement plus cher et les fabricants cherchant à en produire beaucoup, la purification des jus est négligée et le progrès naturellement enrayé.

5° Avec les produits tels qu'il a avantage à en demander aux fabriques, le raffineur français obtient beaucoup de mélasses dont le travail ultérieur et la cuite sont pour lui de nouvelles sources de bénéfice et l'engagent à ne rechercher que du sucre à bas titrage.

Nous rappellerons simplement à l'appui de ce que nous venons de dire les faits regrettables qui ont eu lieu en 1871-1872 et les

Gr. VII. avantages marqués qu'en ont retirés les raffineurs français par les
—
Cl. 74. déclassements nombreux qu'ils firent opérer à leur profit, au grand préjudice du fisc et de la fabrication indigène.

6° Privé du sucre en pains de premier jet, comme il en existe, dit-on, en Allemagne, de qualité supérieure; privé même de la farine en poudre blanche, le consommateur français devient tributaire forcé des raffineries, lorsqu'il pourrait, dans bien des cas, s'affranchir des frais de fonte et de cristallisation.

L'absence de tout produit allemand à l'Exposition de 1878 ne nous a pas permis de recueillir, sur cette opération du raffinage de premier jet en fabrique, les renseignements que nous aurions voulu donner ici avec quelque développement.

Allemagne. — La législation impose la betterave à son entrée dans la fabrique; elle en exclut tout ce qui donne un jus au-dessous de 8° Beaumé et porte le fabricant à en extraire le plus possible de sucre : aussi les rendements usuels atteignent-ils 8 p. 100 et au delà. Le mode de perception de l'impôt est simple et facile, et l'inspection ne dépasse pas l'enceinte de la râperie. Cet impôt est peu élevé : il est de 0,8 mark ou de 1 franc par quintal de 50 kilogrammes; et, comme il faut en moyenne 12,04 quintaux de betteraves pour produire 1 quintal de sucre, celui-ci supporte un impôt de 24 francs par 100 kilogrammes de sucre brut.

La moyenne du rendement pour toute l'Allemagne a été de : 8.15 en 1876-1877, 8.6 en 1875-1876, 9.3 en 1874-1875, 8.25 en 1873-1874 et 1872-1873.

La totalité de l'impôt a été : en 1876-1877, de 71 millions de francs pour 280 millions de kilogrammes; en 1875-1876, de 83 millions de francs pour 358 millions de kilogrammes.

Autriche. — On a souvent changé de système; depuis vingt-cinq ans, les fabriques sont imposées d'après leur productivité approximative, basée sur le nombre et les dimensions des appareils employés pour l'extraction des jus : ces estimations varient quelquefois d'une année à l'autre, la loi manquant de stabilité.

D'après les évaluations, les fabriques ont payé 12,500,000 florins = 30,500,000 francs pour 855 millions de kilogrammes de

betteraves; soit 42 francs par 100 kilogrammes, en calculant sur un rendement de 1 partie de sucre pour 12 de betterave, et en admettant la justesse des estimations officielles; mais, en réalité, elles n'accusent que la moitié du travail effectif et l'impôt descend par le fait à peu près au même chiffre qu'en Allemagne.

D'ailleurs, comme la bonification à la sortie est de 22 francs par 100 kilogrammes, et qu'on en exporte environ 50 millions de kilogrammes pour lesquels le Gouvernement doit rembourser 11 millions de francs, il arrive que cet impôt est souvent nul et que le Gouvernement (comme il advint en 1875-1876) est obligé de parfaire la différence pour satisfaire et payer le drawback à la sortie. Cette perte fut pour le Trésor de 135,556 florins en 1875-1876.

Russie. — Le système de l'impôt, basé sur la productivité approximative, est établi depuis 1848 et fixé pour des périodes définies; l'impôt, très faible, justifie entièrement l'usage de ce système susceptible, du reste, de nombreuses modifications (il est de 80 kopeks par poud de produit officiellement supposé, 30 à 35 kopeks par poud réel; soit environ 6 fr. par 100 kilogrammes).

Le drawback a été élevé, en 1877, jusqu'au chiffre de l'impôt nominal, pour aider les fabriques pendant la crise de cette année; mais il va être réduit au chiffre réel: on a dû payer 3 millions 500,000 roubles sur les 6 $\frac{2}{3}$ millions encaissés par le Trésor en 1876. Le revenu net pour cette année était de 4,925,000 roubles, soit 14,800,000 francs, et de 16 millions de francs avec le droit sur le sucre étranger.

En 1877, on a remboursé 9,900,000 francs de drawback et le revenu net du Trésor était de 10 millions de francs; en 1878, il était de 14 millions avec une exportation pour ainsi dire nulle.

La production normale du sucre excède 220 millions de kilogrammes.

Le mode de perception adopté en Russie est basé sur la quantité et la dimension des appareils, ainsi que sur le nombre des jours de travail; il laisse toute liberté au fabricant dans sa fabrique; celui-ci n'a, en effet, qu'à indiquer les changements qu'il veut introduire dans ses appareils pour l'extraction des jus.

Gr. VII

—
Cl. 74.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

Il est donc de son intérêt d'avoir une bonne betterave et de bien travailler ses jus; l'inconvénient de ce système est de pousser beaucoup trop à accélérer l'extraction des jus.

Cette accélération a pourtant une certaine limite dans la perte du jus et la diminution du rendement.

Nous voyons en Russie des presses hydrauliques travaillant 80,000 kilogrammes de betteraves en première pression, et qui donnent 80 p. 100 de jus normal : on en obtient encore 10 à 12 p. 100 par la macération.

Tous les chiffres qui servent à établir la productivité d'une usine sont décrétés un an avant leur mise en pratique et fonctionnent pendant une période définie de six à sept ans.

Italie. — Le système italien est calqué sur l'ancien système français de la prise en charge, d'après la quantité et la densité des jus mis à la défécation.

Belgique. — Comme l'italien, le système belge est également reproduit de l'ancien système français.

La législation repose sur le principe de l'abonnement, c'est-à-dire la prise en charge suivant la densité des jus fixée à 1,500 grammes par hectolitre et par degré.

Le droit d'accise par 100 kilogrammes est de 45 francs, aux termes d'un arrêté royal de mars 1867.

Cette législation est extrêmement avantageuse au fabricant belge qui obtient, grâce à cette prise en charge si réduite, des excédents de rendement très considérables, exempts de tout impôt.

Hollande. — La législation a pour base le même principe, à raison d'une prise en charge de 1,635 grammes au lieu de 1,500 grammes, adoptée en Belgique.

Nous donnons dans le tableau des pages 24 et 25 (tableau B) les chiffres qui constatent la marche ascendante de la fabrication du sucre dans les cinq parties d'Europe où elle a pris le plus d'extension.

TABLEAU B

DRESSÉ

PAR LE MINISTÈRE DU COMMERCE.

Gr. VII.

Cl. 74.

ANNÉES.	FRANCE.		ALLEMAGNE.		NOMBRE de FABRIQUES.	RUSSIE.		AUTRICHE-HONGRIE.		BELGIQUE.	
	NOMBRE de FABRIQUES.	PRODUCTION en SUCRE BRUT. kilogrammes.	NOMBRE de FABRIQUES.	PRODUCTION en SUCRE BRUT. kilogrammes.		SUCRE BRUT. Chiffres officiels. kilogrammes.	SUCRE BRUT. Chiffres réels approximatifs. kilogrammes.	NOMBRE de FABRIQUES.	SUCRE BRUT. Chiffres approximatifs. kilogrammes.	NOMBRE de FABRIQUES.	PRODUCTION en SUCRE BRUT. kilogrammes.
1850-1851.....	304	76,151,198	184	53,348,950	313	5,563,444		84	5,876,250	28	5,882,250
1851-1852.....	329	68,583,115	234	63,068,600	355	13,608,966		94	14,717,050	40	6,653,950
1852-1853.....	337	75,275,235	238	84,832,400	355	11,499,073		101	19,393,250	44	8,299,750
1853-1854.....	303	76,951,080	227	71,038,050	345	12,234,465		103	17,377,550	45	9,977,350
1854-1855.....	208	44,669,644	222	78,641,000	355	13,047,200		106	20,589,850	48	9,286,950
1855-1856.....	275	92,197,663	216	87,359,200	349	10,502,100		109	25,359,050	45	9,399,050
1856-1857.....	283	83,126,618	233	103,575,950	376	17,061,330		110	28,506,400	46	12,012,000
1857-1858.....	341	151,514,435	249	120,479,700	384	15,135,166		121	37,749,250	52	15,932,650
1858-1859.....	349	132,650,671	257	144,364,400	400	19,741,237		126	49,773,250	60	17,840,200
1859-1860.....	334	126,479,962	256	145,759,800	389	14,296,880		130	63,584,150	63	18,879,300
1860-1861.....	334	100,876,286	247	126,526,000	399	21,681,406		131	55,647,750	65	17,155,900
1861-1862.....	346	146,414,880	247	125,763,350	355	17,551,772		130	54,396,750	69	15,507,700
1862-1863.....	362	173,677,253	247	138,042,350	199	12,235,597		137	74,847,200	74	18,621,800
1863-1864.....	366	108,466,741	253	151,180,300	278	15,830,985		135	53,506,050	79	26,199,850
1864-1865.....	398	149,014,316	270	170,660,700	273	54,576,773		143	73,074,800	84	19,783,300
1865-1866.....	419	265,489,352	295	185,695,600	251	37,517,214		141	64,267,600	100	27,394,650
1866-1867.....	434	204,069,734	296	201,240,900	263	70,051,386		139	85,894,807	106	41,990,150
1867-1868.....	452	224,767,176	293	165,093,800	309	85,048,776		151	82,407,850	104	39,329,400
1868-1869.....	456	210,680,242	295	208,140,250	283	80,593,142		162	59,507,866	107	34,606,700
1869-1870.....	464	289,323,818	296	217,192,200	271	76,774,779		181	92,183,780	115	40,224,650
1870-1871.....	476	289,082,146	304	262,986,700	252	76,913,579		215	119,383,932	131	47,764,950
1871-1872.....	490	335,351,976	311	186,418,150	233	50,521,134		251	108,993,968	152	72,886,100
1872-1873.....	508	408,649,379	324	262,551,050	235	89,215,879		256	138,665,512	174	68,463,700
1873-1874.....	514	396,578,903	337	291,040,650	249	87,297,134		244	110,191,032	173	71,764,650
1874-1875.....	519	450,878,046	333	256,412,350	249	71,680,823		266	78,663,784	173	74,017,000
1875-1876.....	521	462,259,186	332	358,048,200	254	102,930,382		231	103,147,456	164	70,813,500
1876-1877.....	493	243,295,193	318	289,422,650	260	133,227,394		r	r	146	67,940,100
1877-1878.....	501	398,132,446									

Gr. VII.

Cl. 74.

Gr. VII. Les chiffres du tableau B ont été puisés aux documents officiels que nous avons pu nous procurer, et nous devons à l'Administration française des relevés importants, dont les détails sont publiés plus loin.

Cl. 74.

Pour l'*Allemagne*, les chiffres d'après Licht représentent le rendement moyen de chaque campagne selon les déclarations des fabricants.

Pour l'*Autriche-Hongrie*, les relevés sont calculés depuis 1865 sur un rendement de 7 1/2 p. 100, et depuis 1871 de 8 p. 100; mais les chiffres pour ces deux contrées doivent être augmentés d'au moins 50 p. 100, le travail effectif surpassant au moins d'autant le travail minimum fixé par le règlement.

Pour la *Russie*, les enquêtes officielles auxquelles on a procédé en 1859 et 1860, en 1870 et 1871, en 1875, 1876, 1877, ont reconnu que la production réelle était de deux fois et demie à trois fois supérieure au chiffre de la production légale minimum (ces enquêtes étaient dirigées pour la plupart par le professeur Andréeff).

En *Belgique*, le chiffre réel de production dépasse de 15 à 20 p. 100 les chiffres officiels, basés sur la densité du jus.

Nous venons de donner dans le tableau ci-contre les chiffres qui constatent la marche ascendante de la fabrication du sucre dans les cinq pays d'Europe où elle a pris le plus d'extension : la *France*, l'*Allemagne*, la *Russie*, l'*Autriche-Hongrie* et la *Belgique*.

Dans ce dernier pays, le sucre de betterave fut pour la première fois imposé en 1843; on y comptait alors 31 fabriques produisant 2,925,000 kilogr. En *Hollande*, en 1873-1874, il existait 32 fabriques donnant une production de 23,565,000 kilogr.

En *Suède*, une première fabrique fut établie en 1839 à Landskrôna; mais le rendement n'ayant été que de 3 à 4 p. 100 de sucre et de 3 p. 100 de mélasse, elle arrêta sa fabrication pour ne la reprendre qu'en 1854.

Le Gouvernement dégreva cette industrie de tout impôt jusqu'en 1873 et envoya des spécialistes étudier la fabrication en Allemagne. Gr. VII.
—
Cl. 74.

Une nouvelle fabrique fut créée en 1870 à Malmö, puis une autre à Wadstena, puis d'autres encore aux environs de Stockholm.

La rigueur du climat obligea ces dernières à fermer; les seules fabriques d'Arlof près Malmö et Wadstena restèrent ouvertes: elles produisent aujourd'hui 800,000 kilogrammes de sucre.

Les plantations près de Landskröna exportent leurs betteraves (environ 30,000 à 40,000 quintaux) en Danemark.

Danemark. — Dans cette contrée, deux fabriques ont été fondées en 1872, qui produisirent, en 1874-1875, 1,250,000 kilogrammes; en 1876, la production n'atteignit pas même 600,000 kilogrammes et la fabrique d'Odenzé demeura seule en activité.

En *Italie*, la fabrication n'a commencé qu'en 1868, et elle fut favorisée par les Gouvernements du Saint-Père et du Roi: l'impôt n'était d'abord que de 2 fr. 02 $\frac{1}{2}$ par 50 kilogrammes; en 1876, il a été élevé à 21 liras et 15 centimes par 100 kilogrammes.

Suivant Wenzierl, la betterave de qualité moyenne polarisait 13 p. 100 et possédait un quotient de pureté de 81. 3 p. 100. La production est tout à fait insignifiante.

En *Roumanie*, on s'occupe depuis peu de l'industrie sucrière, mais les résultats nous sont inconnus.

Les *États de l'Amérique du Nord* prennent des mesures pour l'introduire chez eux: ainsi, l'État du Maine s'est engagé à payer pendant dix ans une allocation de 7,000 dollars par fabrique.

On éleva aussi des fabriques dans le Wisconsin et l'Illinois.

La *Californie* donna également le jour à une fabrique en 1870.

Dans le *Canada* où l'on espère des récoltes, dit-on, de 40,000 à 60,000 kilogrammes par hectare, avec une richesse de 12 p. 100

Gr. VII. de sucre et un quotient de pureté de 76 p. 100, le Gouvernement favorise les fabriques de sucre et encourage les fabricants par de fortes primes.

Nous ne possédons encore aucun renseignement positif sur le résultat de ces entreprises.

Le tableau qui suit représente le progrès de l'industrie betteravière en Europe, à des périodes espacées de dix et quinze années; aux dernières colonnes figurent les chiffres moyens annuels pour les dernières années de 1874 à 1877; les quantités de sucre sont notées en tonnes de 1,000 kilogrammes et en chiffres ronds; la consommation est, de même, notée pour 1875 d'après Kauffmann.

TABLEAU C.

PAYS.	1836-1837.		1850-1851.		1865-1867.		1874-1877.		CONSOMMATION DE SUCRE de toute origine	
	FABRIQUES.	SUCRE.	FABRIQUES.	SUCRE.	FABRIQUES.	SUCRE.	FABRIQUES.	SUCRE.	par pays.	par tête.
France.....	436	49,000	304	76,000	420	235,000	520	400,000	275,000	7.55
Allemagne.....	122	1,500	184	53,400	295	190,000	325	325,000	315,000	7.36
Russie.....	57	1,000	313	10,000	257	150,000	254	240,000	250,000	3.00
Autriche-Hongrie.	24	1,000	84	6,000	140	80,000	231	200,000	150,000	4.00
Belgique.....	"	"	28	6,000	103	35,000	173	75,000	50,000	10.30
Autres pays.....	"	"	"	"	"	"	10	30,000	68,000	8.00
Grande-Bretagne.	"	"	"	"	"	"	"	"	900,000	28.45
États-Unis d'Amér.	"	"	"	"	"	"	"	"	750,000	19.24
Autres pays.....	"	"	"	"	"	"	"	"	745,600	"
TOTAUX	639	52,500	913	151,400	1,215	690,000	1,513	1,270,000	3,503,600	"

Il en résulte que c'est toujours la canne qui produit la plus grande partie du sucre consommé; mais, tandis que la production de ce sucre progresse lentement, celle du sucre de betterave suit une marche croissante et rapide, et rien ne fait prévoir qu'elle doive se ralentir.

Les chiffres et l'expérience nous démontrent que nulle part la consommation par tête n'a encore atteint son maximum, même celle de l'Angleterre qui paraît énorme, relativement aux autres pays d'Europe, car elle est dépassée dans le New-South-Wales (46 kilogrammes), en Victoria (44 kilogrammes), la Nouvelle-Zélande et Queensland (de 32 à 41 kilogrammes 1/2 par tête).

Gr. VII.

Cl. 74.

Dans l'ancien monde, ce n'est qu'en Angleterre que la consommation du sucre a atteint un chiffre élevé correspondant à la richesse de ce pays : cela s'explique en partie par le grand usage du thé (4 livres 1/2) et du café (1 livre par tête); mais il serait bien téméraire, à notre avis, d'affirmer que les régions vinicoles trouvent dans le vin une boisson qui remplace absolument le thé et le café; en Angleterre, ce serait plutôt la bière qui tiendrait lieu de vin, et si en France la consommation du sucre est moindre, c'est que le prix en est deux fois et demie plus élevé qu'en Angleterre, et d'un tiers plus fort qu'en Allemagne et en Russie, l'impôt en France atteignant plus de 100 p. 100 du prix de revient de cet article.

Nous ajouterons cependant que l'impression générale est qu'en France le chiffre réel de la consommation serait supérieur aux relevés officiels, en faisant la part des quantités qui échappent au fisc, d'après le mode de perception de l'impôt.

Il est bon d'observer néanmoins que ces quantités que le fisc ne peut atteindre, loin de profiter aux producteurs ou aux consommateurs, ne servent qu'à accroître les bénéfices des raffineurs français.

Le sucre n'est pas seulement un objet de consommation directe : les brasseries en Angleterre en ont consommé 68 millions de livres en 1874, et en 1875, 97 millions; cet usage se vulgarise en Allemagne, où l'on en a consommé 8,500,000 kilogrammes en 1874.

La France pourrait en employer de grandes quantités pour augmenter sa récolte de vin dont le monde entier est tributaire.

En 1841, l'Allemagne consommait 2,750 grammes par tête, et en 1875-1877, 7,360 grammes : cette progression provient non

Gr. VII. seulement de la richesse du pays, mais surtout de l'impôt qui, bien qu'élevé, ne s'oppose pas à l'accroissement de l'industrie.

Cl. 74.

Toutes ces données justifient, croyons-nous, les déductions suivantes :

1° L'industrie sucrière indigène a devant elle un avenir magnifique, il lui est permis de quadrupler sa production avant que la consommation européenne égale celle de l'Angleterre, qui ne touche pas encore à son apogée. Or, dans cette production, l'excès n'est pas à craindre, en raison des usages multiples auxquels le sucre peut être employé, pourvu toutefois que les prix de vente soient en rapport avec les progrès de l'agriculture et de la fabrication.

2° Pour augmenter les revenus qu'ils demandent à l'industrie sucrière, les gouvernements doivent avant tout se préoccuper de l'augmentation de la consommation, et n'avoir pas seulement en vue le chiffre de l'impôt dont l'élévation et les fluctuations impriment toujours à l'industrie une direction funeste.

3° L'accroissement de production des céréales, l'augmentation de l'élevage du bétail, l'occupation des ouvriers été comme hiver, sont d'immenses progrès que la sucrerie indigène fait faire à l'agriculture, sans parler des mille autres industries qui profitent de cette fabrication.

Elle favorise en outre le bien-être général et assure la rentrée plus régulière et plus abondante des autres impôts.

Si elle n'adopte pas une marche plus libérale, la France se verra bientôt dépassée par l'Allemagne comme elle l'est à présent par la Russie et l'Autriche réunies; et pourtant, ainsi que nous l'observons plus haut, en 1836-1837, la France était presque seule à produire du sucre de betterave.

Rappelons brièvement les progrès réalisés dans l'industrie sucrière depuis la dernière Exposition universelle de Paris (1867).

Une innovation assez importante est destinée à lui donner une direction nouvelle et à conjurer les effets d'une trop grande concentration des exploitations rurales : nous voulons parler des

râperies envoyant le jus aux fabriques centrales au moyen de conduits souterrains.

Gr. VII.

Cl. 74.

Ce système, dû à M. Linard, fut établi d'abord à Montcornet en 1867; en 1876, on comptait 59 sucreries centrales avec 143 râperies; la Belgique possède une fabrique centrale avec 13 râperies.

Le modèle de la fabrique centrale de Cambrai était exposé à la classe 52.

Citons aussi les constants efforts faits en France pour améliorer la culture de la betterave.

Il est partout question aujourd'hui de la payer par rapport à sa richesse, mesurée au densimètre.

M. Vivien a dressé un tableau d'après lequel une betterave dont le jus serait de 7° pouvait être payée 24 fr. 27 les 100 kilogrammes, et fournirait 8^k 73 p. 100 de sucre; tandis qu'une betterave à 4°, ne donnant que 3^k 64 p. 100 de sucre, ne serait payée que 10 fr. 13 les 100 kilogrammes.

Ce n'est certes pas là le but des cultivateurs; aussi faut-il s'attendre à de grosses difficultés pour établir ce mode d'achat; car tout en recherchant la qualité de la betterave, on veut en même temps conserver l'importance en poids de la récolte. M. Ladureau a obtenu une récolte de 70,000 kilogrammes par hectare, et le département du Nord, dans son exposition collective (classe 76), nous a montré les résultats remarquables acquis dans cette culture.

Nous nous bornerons ici à mentionner les travaux de M. Olivier Lecq, poursuivant la voie ouverte par M. Vilmorin et l'appropriant à une grande exploitation. (Analyse des porte-graines.) M. Olivier Lecq obtient des récoltes de 57,000 à 65,000 kilogrammes par hectare avec 13.2 à 13.9 de sucre et une pureté de 84.3 à 86.5, et à l'aide de la sélection, des mères atteignant 17 à 18 p. 100 de sucre.

Après la récolte, vient la conservation de la betterave, mais il ne nous reste plus rien à dire sur ce point important; depuis qu'on a abandonné le séchage, les fabriques cherchent à accélérer leur travail.

Gr. VII. Nous devons parler cependant des essais de MM. Massignon
frères à Crèvecœur-le-Grand (Oise). [Classe 74.]
Cl. 74.

Les procédés habituellement employés pour l'extraction du jus laissent dans la pulpe, disent-ils, jusqu'à 2 p. 100 de sucre et, dans les fabriques les mieux outillées, cette perte est encore de 1 p. 100.

Pour que la pulpe soit aisément digestible et puisse se conserver, on doit la mettre en silos, et la fermentation qui s'y produit détruit tout le sucre; de plus, les 75 p. 100 d'eau que la pulpe retient en rendent le transport difficile.

Mais MM. Massignon font d'abord passer la pulpe par une étuve cylindrique dont l'arbre, muni d'hélices faites de toiles métalliques, malaxe la pulpe et la présente à l'action d'un courant d'air chaud, marchant en sens inverse; la pulpe desséchée ne contient que de 2 à 5 p. 100 d'eau et offre l'aspect d'une poudre légère; elle est ensuite conduite à des presses qui lui donnent la forme de tourteaux d'huilerie.

Les mêmes inventeurs proposent leur procédé comme moyen de conservation de la betterave: en râpant avec aussi peu d'eau que possible pour obtenir des jus lourds et beaucoup de travail par la presse, la pulpe riche en sucre, séchée et emmagasinée, serait reprise après la fabrication pour être soumise à la macération.

Mais aucun de ces procédés n'a encore produit de résultats probants.

Parmi les procédés d'extraction du jus, c'est celui de la diffusion qui a fait le plus de progrès, excepté en France.

Le tableau suivant représente l'importance relative des différentes méthodes de fabrication en Allemagne.

	Fabriques à presses.	Fabriques à macération.	Fabriques à turbines.	Fabriques à diffusion.	TOTAL.
1873-1874..	214	31	12	80	337
1874-1875..	181	30	9	113	333
1875-1876..	137	29	9	157	332
1876-1877..	98	23	10	197	328

Pour la Russie, nous donnons les chiffres comparatifs pour deux périodes, soit :

Gr. VII.

Cl. 74.

	1870-1871.	1876-1877.
	— Fabriques.	— Fabriques.
Fabriques à presses. . .	233 (avec 971 presses)	174 (avec 527 presses).
La pulpe était ensuite soumise à macération en.	52	66
Fabriques à turbines. . .	1 (avec 16 turbines)	1 (avec 16 turbines).
Fabriques à macération.	8 (avec 186 cylindres)	4 (avec 76 cylindres).
Fabriques à diffusion. .	16 (avec 208 cylindres)	82 (avec 859 cylindres).

Le nombre des fabriques à diffusion était proportionnellement plus faible, parce que les presses étaient plus favorisées par la législation au début, alors qu'il n'existait pas de différence entre les presses, suivant leur grandeur.

En *Autriche*, en 1875-1876, c'est le système de la diffusion qui prédomine : 176 fabriques à diffusion, 54 à presses et 1 à turbines.

La *France*, nous l'avons dit, fait exception : elle ne possède que 3 fabriques à diffusion, dont 1, celle de MM. Quarez, figure à l'Exposition.

Cela s'explique principalement par la grande masse de résidus difficiles à transporter, le fermier attachant un grand prix à cet aliment pour la nourriture du bétail. Mais l'impulsion étant donnée, nous avons lieu d'espérer que ce procédé fera bientôt de rapides progrès qui amélioreront sans peine la fabrication et le rendement de la betterave en France.

Nous allons maintenant passer en revue les différents produits de la classe 74, *Section des sucres*.

FRANCE.

La fabrique de sucre du *Theil*, sous l'intelligente direction de MM. QUAREZ, est la première qui ait inauguré en France le système de la diffusion, aujourd'hui si répandu en Allemagne, en Autriche et en Russie.

Gr. VII. Elle nous présente un ensemble de produits d'une beauté si parfaite et d'une telle supériorité, que notre commission lui a décerné la première médaille d'honneur. Les poudres blanches (sucres extra-blancs) de MM. Quarez, outre leur blancheur éclatante, nous offrent une cristallisation irréprochable, d'une régularité sans égale.

Leurs masses cuites, presque incolores, sont d'une pureté indiscutable, et les deuxième et troisième jets ont aussi mérité toute notre attention. Cette exposition forme un ensemble remarquable que nous constatons avec d'autant plus de plaisir que le procédé de la diffusion, quoique récompensé en 1867, lutte encore en France contre des préjugés que nous ne saurions trop repousser.

Les rendements de MM. Quarez, pour 1877-1878, s'élèvent à 8.33 p. 100 sur une manipulation de 8,584,844 kilogrammes de betteraves, et se répartissent comme suit :

Sucre de 1 ^{er} jet, extra-blanc	5.87 p. 100
Sucre de 2 ^e jet, égal au n ^o 3.	1.76
Sucre de 3 ^e jet, sirops	0.70
	<hr/>
	8.33
	<hr/>

dont le rendement en mélasse n'est que de 46 kilogrammes par 100 kilogrammes de sucre fabriqué. Le travail constaté de cette usine conclut à un rendement supérieur et réel de 1 p. 100 en faveur du procédé de la diffusion. Ces sucres extra-blancs obtiennent une plus-value de 4 à 5 francs sur les n^{os} 3 et se vendent généralement pour l'exportation et la consommation directe en Angleterre; ils sont aussi fort recherchés par les fabricants de liqueurs et autres substances similaires qui nous ont, du reste, confirmé l'exactitude des faits que nous rapportons ici.

Votre commission, vivement frappée des avantages de ce procédé et des remarquables résultats dus à l'habile initiative de MM. Quarez, leur a accordé la première récompense et exprime le vœu que ce procédé appelle enfin l'attention spéciale des fabricants de sucre français et leur procure des résultats aussi favorables.

L'exposition de MM. Ch. LEMAIRE et C^{ie} est composée de sucres de premier jet en grains, de nombreux échantillons de différentes fabrications, de masse cuite à gros grains, et enfin de lingots et de morceaux réguliers provenant de poudres blanches agglomérées.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Ce qu'on observe tout d'abord dans cette très remarquable exposition, c'est la blancheur, la transparence, la régularité des cristaux. M. Ch. Lemaire, en montrant les produits moyens de trois fabrications antérieures, a voulu prouver que les sucres qu'il expose sont le résultat d'une fabrication courante, homogène, bien soignée et due à l'emploi des appareils les plus perfectionnés. Nous devons le louer d'avoir ainsi permis au jury de comparer les produits faits en vue de l'Exposition avec ceux des fabrications précédentes.

Cet acte de loyauté honore le fabricant qui l'a accompli; il est, de plus, un bon exemple à recommander pour les expositions futures.

M. Charles Lemaire a exposé, avec plusieurs de ses confrères dont nous parlerons tout à l'heure, des lingots qui peuvent être sciés ou découpés en morceaux réguliers.

Nous ne savons si ces essais, qui sont une des particularités de l'Exposition de 1878, réussiront et si la consommation les sanctionnera; mais ils dénotent chez les fabricants français l'intention de chercher à se mettre en rapport direct avec les consommateurs, de combattre, par tous les moyens possibles, l'omnipotence du raffineur.

Car, il faut le dire, la législation française a toujours été largement favorable à la raffinerie proprement dite, au détriment de l'industrie mère, de celle qui transforme la matière première, qui répand les plus gros salaires, qui fait vivre son alliée, l'agriculture, et qui court toutes les mauvaises chances.

Les sucres de M. Ch. Lemaire peuvent rivaliser avec les plus beaux échantillons du monde entier.

Ils donneront l'idée la plus complète des immenses progrès réalisés dans la fabrication indigène depuis 1867. Aussi ont-ils justement attiré les regards de tous ceux qui ont visité les produits de la classe 74.

Gr. VII.

Cl. 74.

Nous pouvons ajouter qu'ayant à attribuer la plus haute des récompenses dans la section des sucres bruts, le jury hésitait entre les produits également purs, également parfaits de MM. Quarez et Ch. Lemaire, et qu'il s'est décidé en faveur du premier, à cause de l'outil nouveau qu'il a introduit chez nous et qui sera peut-être le salut de la fabrication française.

En effet, nos puissants rivaux de l'Allemagne et de l'Autriche-Hongrie extraient tout le sucre de leurs riches betteraves par la diffusion.

En important ce procédé le premier, M. Quarez a fait preuve d'une hardie et intelligente initiative.

Tout laisse supposer que le fabricant de Villeneuve aura de nombreux imitateurs, et que la fabrication indigène lui sera redevable d'une transformation complète dans son outillage d'extraction des jus. M. Quarez prouve, par ses comptes de fabrication, qu'il a tiré de la betterave 1 p. 100 de plus que tous ses confrères.

C'est pour ces motifs que M. Ch. Lemaire, malgré la beauté incontestable et incontestée de ses sucres, n'a été classé que le second dans l'ordre des récompenses.

Exposition collective des fabricants de sucre de l'arrondissement de Cambrai.

L'ensemble de cette exposition est tellement bien combiné que votre commission a jugé utile de faire annexer à ce rapport le travail intéressant de M. Émile Macarez qui l'a décrit dans son entier.

Les renseignements historiques fournis par cette notice, les chiffres qu'elle contient, ne pourraient que perdre de leur valeur, si nous en retranchions une partie quelconque, et notre travail eût été bien plus complet et plus utile pour l'avenir, si nous avions rencontré le même accord et les mêmes efforts parmi les comités des différents arrondissements de France.

Votre commission a décerné une médaille d'or à cette exposition collective, juste récompense que nous nous faisons un devoir de rappeler ici. (Voir annexe.)

Nous ajouterons que l'arrondissement de Cambrai comprend, parmi les grands établissements qu'elle représente, la grande usine centrale fondée par M. Linard, la plus importante qui ait été créée jusqu'à ce jour.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

Les autres produits qui nous sont tour à tour présentés nous ont frappés par leur fabrication parfaite, comme par leur pureté, et nous nous trouvons bien loin, en effet, des sucres que nous avons pu voir aux Expositions précédentes de 1855 et 1867. Partout le travail, la science et l'industrie ont fait réaliser dans la fabrication française des améliorations considérables que nous sommes heureux de reconnaître.

MM. CURIE et C^{ie} nous donnent une série de production de dix années et accusent un rendement de $\frac{4}{5}$ en sucres blancs n° 3 de toute beauté.

MM. GILBERT, VUAFLART, LEMAIRE et C^{ie} exposent de splendides cristaux, et la moitié de leur production moyenne est composée de sucres blancs qui passent à la consommation directe et réalisent de 2 à 3 francs au-dessus des cours du n° 3.

Outre cette fabrication courante, se trouvent aussi des agglomérés en tablettes pour la consommation directe.

MM. LEFRANC et C^{ie}, dont les efforts sont également tournés vers la consommation directe, exposent, en dehors de leurs magnifiques produits, des essais de sucres agglomérés en tablettes, pour l'usage de l'intendance militaire.

MM. DRUELLE, PAYART, COCQUEBERT et C^{ie} exposent, de leur côté, une remarquable collection de sucres extra-blancs et des agglomérés. Ces divers exposants ont obtenu des médailles d'or décernées par votre commission, distinctions justement méritées et disputées avec un égal mérite.

Nous avons maintenant à vous présenter des produits non moins dignes de votre attention, mais qui rentrent, pour la plupart, dans l'ordre d'idées qui est activement poursuivi aujourd'hui, et dont nous vous avons déjà entretenus. Nous voulons parler des tendances de la fabrication et de ses efforts pour s'af-

Gr. VII. franchir du joug des raffineurs et arriver, par des procédés nouveaux et économiques, à une production qui puisse remplacer avec avantage les sucres en pains et en morceaux. Le raffinage direct en fabrique et la production du sucre en cubes et tablettes se trouvent dans toutes les vitrines, et le jury a pour devoir d'encourager ces tentatives.

La sucrerie BOURDON nous montre, sous forme de blocs obtenus par la fonte (de sucres bruts en fabrique), suivant le procédé de son habile directeur M. MÉRIJOT, des sucres d'une cristallisation parfaite, et qui sont certainement ceux qui se rapprochent le plus des raffinés et par leur apparence et par leur cristallisation régulière. Ce procédé n'a été appliqué jusqu'ici qu'à la fonte des sucres bruts de cette usine, fonte qui donne un résultat de 50 p. 100 de sucre, équivalent au raffiné; mais, pour la campagne prochaine, les masses cuites provenant directement des jus de betterave doivent être employées, et nous serions heureux d'avoir à constater bientôt, pour ce projet, le même succès que celui obtenu par M. Mérijot, que vous avez récompensé par une médaille d'or.

MM. GALTIE et C^{ie}, dans le même ordre d'idées, nous présentent des agglomérés par pression dont l'ensemble a commandé notre attention et mérité une récompense analogue pour stimuler des efforts que nous ne pouvons pourtant considérer que comme des essais tendant toujours au but si ardemment poursuivi. Les autres récompenses décernées par votre commission sont réparties sur les produits suivants :

M. le marquis D'HAVRINCOURT, dont le travail par l'osmose, sous la direction de l'habile M. DUBRUNFAUT, a obtenu une médaille d'argent.

MM. MASSIGNON et DUFOUR ont aussi mérité la même récompense, comme encouragement, pour leur procédé nouveau de dessiccation qui s'efforce à parvenir à la conservation de la pulpe en tourteaux, et dont les avantages, longuement énumérés, sont pourtant encore à prouver.

M. MANOURY a reçu également une médaille à titre d'encouragement pour son procédé d'extraction du sucre des mélasses par

le sucrate de chaux, procédé applicable à la défécation des jus et donnant, d'après M. Manoury, une fabrication de *sucre sans production de mélasse*. Gr. VII.
—
Cl. 74.

Avant de clore cette nomenclature de médailles d'argent, parlons des tablettes de sucre de M. RAYNAUD qui sont des essais de raffinage direct en fabrique, dus au turbinage, et dont nous nous bornons ici à faire mention, ce procédé n'étant encore qu'à ses débuts.

Puis viennent les médailles de bronze et les mentions honorables décernées aux produits de MM. VION, CARTIER et C^{ie}, DUFAY et C^{ie}, D'OSMOY et C^{ie}, MENIER, dont notre comité reconnaît avec plaisir les incontestables qualités et qu'il eût été heureux de pouvoir récompenser plus hautement, si le nombre limité des médailles attribuées à la classe 74 n'avait été un obstacle regrettable.

Sucres raffinés.

Après les produits de fabrication directe, nous avons à vous entretenir des sucres raffinés dont l'Exposition française peut, à juste titre, s'enorgueillir, puisqu'elle a su conserver son incontestable supériorité et mériter la plus haute récompense dans cette importante branche de l'industrie si largement représentée à l'Exposition de 1878.

Nous aurions bien voulu pouvoir rompre avec les anciens préjugés et obtenir des exposants des détails sur leur travail, leur outillage et les perfectionnements obtenus; mais nous regrettons de ne pouvoir fournir aucun renseignement utile. Ils nous ont tous été refusés, comme nous l'avons annoncé au commencement de ce rapport, et nous nous bornons à l'examen des produits exposés. Ici, comme dans la fabrication indigène, nous retrouvons presque partout cette tendance à s'affranchir des différents intermédiaires, casseurs, scieurs et autres, pour arriver directement aux consommateurs et satisfaire aux exigences de tous.

La raffinerie C. SAY, fondée en 1832, transformée en société anonyme depuis 1872, et aujourd'hui sous la direction habile de M. CRONIER, a maintenu la constante réputation de ses produits

Gr. VII. universellement connus et d'une régularité si parfaite. La fonte
 —
 Cl. 74. journalière de cette raffinerie s'élève à près de 300,000 kilo-
 grammes, avec une production moyenne de 22,000 pains environ
 par jour.

Plus des deux tiers des sucres employés par cet établissement sont de production française. C'est à cette importante usine que la commission a décerné le premier prix pour les raffinés, et nous constatons avec plaisir que cette juste récompense a été ratifiée par une décision d'experts. La commission s'était déjà prononcée, lorsque certaines hésitations, provenant de doutes exprimés par un membre du jury, décidèrent la nomination d'un expert, M. Bachoux, qui fut appelé à se prononcer sur environ 25 pains de sucre qui lui furent présentés coupés en deux, et dont les numéros d'ordre, connus d'un seul membre et préalablement déposés sous enveloppe cachetée, justifiaient l'origine et le nom du raffineur.

La décision de l'expert, nous sommes heureux de le dire, confirma celle de notre commission et la raffinerie C. Say fut portée pour la première médaille d'or.

La RAFFINERIE DE LA MÉDITERRANÉE a aussi obtenu une médaille d'or pour ses produits dont la beauté et la variété ont excité l'admiration de tous.

M. Gabriel BOYER, son intelligent directeur, nous fait passer sous les yeux les pains de sa fabrication courante, de toutes les dimensions, composés de sucres à grains fins et à gros grains, et répondant aux goûts et aux coutumes des différents consommateurs et des centres étrangers qui les ont adoptés.

La fabrication de cette raffinerie est de 35 millions de sucres en pains et de 5 millions de poudres blanches : l'exportation moyenne a été de 25 millions de kilogrammes par an, jusqu'en 1877, où elle se réduisit à 17 millions, par suite de la guerre dont les pays d'Orient ont été le théâtre.

Les sucres employés à la refonte proviennent environ : 10 millions de kilogrammes de sucres indigènes français; 30 millions de la Réunion, Mayotte, Nossi-Bé, Martinique, Maurice, Java, Égypte, Cuba, Brésil et Russie.

La RAFFINERIE PARISIENNE expose des produits remarquables récompensés par une médaille d'or. Gr. VII.

Nous y trouvons des raffinés en tablettes et des pains de différents grains. Cl. 74.

MM. JEANTI, PRÉVOST et C^{ie} ont obtenu aussi une médaille d'or non seulement pour la régularité de leurs produits, mais surtout pour leur fabrication directe de sucres raffinés, en morceaux, qui nous sont présentés en caissettes, très soigneusement emballés.

Ces morceaux, d'une cristallisation parfaite, proviennent d'un nouveau système de fabrication de MM. Jeanti et Prévost et sont de dimensions et de poids différents pour satisfaire aux besoins et aux demandes des divers consommateurs.

M. Émile ÉTIENNE, de Nantes, auquel nous avons également décerné une médaille d'or, a particulièrement appelé notre attention sur son procédé nouveau de fabrication de raffinés en cubes, offrant, outre une fabrication parfaite, les avantages d'une économie très grande pour l'emballage, le transport et la facilité du cassage par le consommateur lui-même, avec un déchet insignifiant, chaque cube de 420 grammes représentant, pour l'armée, la ration réglementaire de vingt hommes.

Cette raffinerie, fondée en 1815, travaille à peu près 28 millions de kilogrammes de sucres bruts, dont environ 18 millions de sucres exotiques, presque tous coloniaux, et 10 millions de sucres de betterave.

MM. CÉZARD et C^{ie}, de Nantes, ont obtenu une médaille d'argent pour fabrication courante de raffinés en pains et en tablettes.

Sucres candis.

Nous remarquons dans les sucres candis de splendides produits, dont la majeure partie est destinée à la fabrication des vins de Champagne.

Ces candis sont fabriqués sans exception, jusqu'à présent, avec des sucres de canne.

MM. COSSÉ-DUVAL et C^{ie}, de Nantes, ont remporté la seule

Gr. VII. médaille d'or décernée à cette spécialité. Leurs candis de couleurs variées, suivant les emplois auxquels ils sont réservés, sont d'une fabrication régulière, et les qualités premières d'une blancheur et d'une limpidité parfaites.

Cl. 74.

MM. BOURCARD et C^{ie}, ainsi que MM. CORHUMEL et C^{ie}, de Nantes, ont exposé de très beaux spécimens d'une fabrication parfaite et mérité chacun une médaille d'argent.

Les raffineurs de mélasse et les casseurs vont clore la liste des exposants français, et nous citerons, parmi ceux qui ont mérité vos récompenses, MM. LADMIRAL et C^{ie}, GALLET, GIBOU et FRANÇOIS, NORBERT-LEMARIÉ, une médaille d'argent; M. Émile FRANÇOIS, une mention honorable.

Terminons ce rapport de la section française par le tableau statistique suivant, dont nous avons fait mention, et qui donne un état détaillé de la production indigène française de 1867-1868 à 1877-1878.

Ce travail, aussi complet qu'intéressant, nous a été fourni par l'Administration française, et nous ne saurions trop la remercier de son empressement à nous procurer les renseignements et documents qui ont concouru à son achèvement.

RELEVÉ DE LA PRODUCTION DES SUCRES INDIGÈNES
PENDANT LES CAMPAGNES 1867-1868 à 1877-1878.

Gr. VII.

Cl. 74.

NOTA. Il existe dans le présent relevé des lacunes provenant principalement de ce que les documents relatifs aux fabriques qui ont cessé n'ont pas été conservés dans les directions. Ces lacunes sont indiquées par des points.

DÉPARTEMENTS.	CAM- PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2° et 3° inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Man- quants constatés aux inven- taires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
AISNE.	1867-68.	81	7,255,719	4.1	41,171,386	6,705,689	47,877,075	"	47,877,075
	1868-69.	83	8,600,087	3.8	45,178,264	1,881,794	47,060,058	568,216	46,491,842
	1869-70.	84	9,863,457	3.9	53,893,451	9,777,587	63,671,038	65,177	63,605,861
	1870-71.	84	10,557,894	3.9	57,451,713	6,701,250	64,152,963	267,469	63,885,494
	1871-72.	85	15,150,483	3.8	79,669,079	6,835,639	86,504,718	261,614	86,243,104
	1872-73.	89	14,583,171	3.8	77,901,387	8,415,617	86,317,004	"	86,317,004
	1873-74.	87	15,147,917	3.8	80,456,929	9,335,260	89,792,189	135,838	89,656,351
	1874-75.	88	18,146,011	3.9	98,348,691	9,757,547	108,106,238	106,745	107,999,493
	1875-76.	90	17,835,614	3.6	89,606,670	6,255,688	95,862,358	247,067	95,615,291
	1876-77.	86	11,808,819	3.5	57,995,330	4,714,642	62,709,972	11,632	62,698,340
1877-78.	89	12,757,179	3.9	70,153,466	15,282,146	85,435,612	"	85,435,612	
ARDENNES.	1867-68.	9	763,488	4.1	4,454,146	641,121	5,095,267	"	5,095,267
	1868-69.	10	1,364,061	3.9	7,695,253	598,656	8,293,909	"	8,293,909
	1869-70.	10	1,215,731	3.8	6,715,886	1,133,768	7,849,654	"	7,849,654
	1870-71.	11	777,906	4.0	4,305,277	566,886	4,872,163	"	4,872,163
	1871-72.	11	1,588,796	3.9	8,763,333	1,021,872	9,785,205	"	9,785,205
	1872-73.	12	1,528,004	3.8	8,200,107	1,114,720	9,314,827	"	9,314,827
	1873-74.	13	1,805,392	3.8	9,619,368	1,345,826	10,965,194	"	10,965,194
	1874-75.	13	2,098,047	3.8	11,221,830	1,457,342	12,679,172	"	12,679,172
	1875-76.	13	2,109,490	3.7	11,049,339	1,229,170	12,278,509	"	10,278,509
	1876-77.	12	1,400,721	3.5	7,066,797	776,605	7,843,402	"	7,843,402
1877-78.	11	1,184,139	3.8	6,279,857	1,521,985	7,801,842	"	7,801,842	
AUBE.	1867-68.	1	80,135	3.7	410,332	137,039	547,371	"	547,371
	1868-69.	1	72,881	2.9	297,123	44,667	341,790	"	341,790
	1869-70.	1	53,103	3.0	224,118	82,000	306,118	"	306,118
	1870-71.	1	51,112	3.0	216,520	20,972	237,492	"	237,492
	1871-72.	1	101,556	2.9	414,077	72,013	486,090	"	486,090
	1872-73.	1	177,155	2.5	630,855	"	630,855	4,569	626,286
	1873-74.	1	117,958	3.7	617,624	107,986	725,610	"	725,610
	1874-75.	1	99,794	3.7	513,946	39,667	553,613	"	553,613
	1875-76.	1	144,790	3.9	781,499	130,472	911,971	"	911,971
1876-77.	2	164,668	3.2	724,361	55,080	779,441	"	779,441	
1877-78.	1	142,829	3.5	700,600	188,529	889,129	"	889,129	

Gr. VII.
—
Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM-PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2° et 3° inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Manquants constatés aux inventaires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.	
CHER.	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"	
	1868-69.	1	50,975	3.7	267,405	10,136	277,541	"	277,541	
	1869-70.	1	78,770	3.7	410,448	23,743	434,191	"	434,191	
	1870-71.	1	16,714	3.7	85,856	3,531	89,387	"	89,387	
	1871-72.	1	101,160	3.6	506,177	38,306	544,483	"	544,483	
	1872-73.	1	109,224	3.9	599,747	105,074	704,821	"	704,821	
	1873-74.	1	78,192	3.6	393,908	40,711	434,619	"	434,619	
	1874-75.	1	92,252	4.0	666,330	44,428	710,758	"	710,758	
	1875-76.	1	184,946	3.5	907,506	74,222	981,728	"	981,728	
	1876-77.	1	65,854	3.4	316,939	16,757	333,696	"	333,696	
	1877-78.	1	47,500	3.7	243,822	80,227	324,049	"	324,049	
	CÔTE-D'OR.	1867-68.	3	390,852	3.4	1,860,456	110,321	1,970,777	"	1,970,777
		1868-69.	3	424,235	3.3	1,950,776	"	1,950,776	176,128	1,774,648
		1869-70.	3	408,382	3.7	2,131,201	154,690	2,285,891	"	2,285,891
1870-71.		3	240,543	3.5	1,178,661	90,425	1,269,086	"	1,269,086	
1871-72.		3	421,846	3.3	1,948,929	132,852	2,081,781	"	2,081,781	
1872-73.		3	353,572	3.7	1,865,544	191,245	2,056,789	"	2,056,789	
1873-74.		3	378,423	3.5	1,864,274	283,634	2,147,908	"	2,147,908	
1874-75.		4	397,060	3.9	2,217,983	375,952	2,593,935	"	2,593,935	
1875-76.		4	494,178	3.2	2,228,497	223,003	2,451,500	"	2,451,500	
1876-77.		4	225,826	3.2	1,038,955	137,175	1,276,130	"	1,276,130	
1877-78.		4	308,086	3.6	1,557,973	321,001	1,878,974	"	1,878,974	
EURE.		1867-68.	4	468,816	3.4	2,231,787	281,759	2,513,546	"	2,513,546
		1868-69.	4	607,063	3.7	3,185,199	281,598	3,466,797	"	3,466,797
		1869-70.	4	392,633	3.3	1,835,535	319,548	2,155,083	"	2,155,083
	1870-71.	4	701,501	3.8	3,528,042	200,788	3,728,830	"	3,728,830	
	1871-72.	4	1,165,135	4.0	5,062,539	427,298	5,489,837	"	5,489,837	
	1872-73.	4	1,290,131	4.0	7,116,095	324,923	7,441,018	"	7,441,018	
	1873-74.	4	1,189,012	4.0	6,277,441	238,282	6,515,723	"	6,515,723	
	1874-75.	4	1,200,822	4.0	6,393,843	569,948	6,963,791	"	6,963,791	
	1875-76.	4	990,786	4.0	5,137,671	673,010	5,810,681	"	5,810,681	
	1876-77.	4	564,547	4.0	2,775,068	248,669	3,023,737	20,984	3,002,753	
	1877-78.	4	697,118	4.0	3,972,738	1,034,727	5,007,465	"	5,007,465	
	EURE-ET-LOIR.	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"
		1868-69.	"	"	"	"	"	"	"	"
		1869-70.	"	"	"	"	"	"	"	"
1870-71.		"	"	"	"	"	"	"	"	
1871-72.		"	"	"	"	"	"	"	"	
1872-73.		"	"	"	"	"	"	"	"	
1873-74.		1	103,905	3.8	548,397	105,751	654,148	"	654,148	
1874-75.		1	149,192	3.7	766,342	134,381	916,117	"	916,117	
1875-76.		2	337,081	3.6	1,646,312	228,713	1,884,477	"	1,884,477	
1876-77.		2	262,362	3.4	1,242,338	64,523	1,306,861	"	1,306,861	
1877-78.	2	200,529	4.3	1,208,079	362,954	1,571,033	"	1,571,033		

Gr. VII.
—
Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM-PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2° et 3° inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Man-quants constatés aux inven-taires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
LOIRET.	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1868-69.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1869-70.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1870-71.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1871-72.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1872-73.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1873-74.	1	124,236	4.1	710,442	80,341	790,783	"	790,783
	1874-75.	1	167,194	4.1	958,534	27,226	985,760	"	985,760
	1875-76.	1	193,623	3.8	1,039,841	25	1,039,866	42,326	997,540
	1876-77.	"	"	"	"	"	"	"	"
MARNE.	1877-78.	1	57,951	3.3	265,498	87,821	353,319	"	353,319
	1867-68.	3	326,233	4.2	1,910,230	297,472	2,207,702	"	2,207,702
	1868-69.	3	480,100	3.8	2,610,502	38,148	2,648,650	13,815	2,634,835
	1869-70.	4	445,627	4.0	2,480,287	314,296	2,794,583	"	2,794,583
	1870-71.	4	93,149	3.5	553,578	41,620	595,198	22,536	572,662
	1871-72.	4	691,809	3.9	3,781,331	257,335	4,038,666	"	4,038,666
	1872-73.	5	812,230	3.8	4,333,120	239,051	4,572,171	115,518	4,456,653
	1873-74.	6	991,590	3.8	5,240,030	252,448	5,492,478	14,088	5,478,390
	1874-75.	6	1,203,179	3.9	6,652,577	554,234	7,206,811	"	7,206,811
	1875-76.	6	1,205,594	3.6	6,010,855	517,770	6,528,625	"	6,528,625
MARNE (HAUTE-).	1876-77.	6	740,675	3.6	3,590,944	359,497	3,950,441	37,518	3,912,923
	1877-78.	6	686,389	3.8	3,752,963	851,434	4,604,397	"	4,604,407
	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1868-69.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1869-70.	1	10,826	3.3	46,968	"	46,968	"	46,968
	1870-71.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1871-72.	1	30,852	3.9	166,259	43,372	209,631	"	209,631
	1872-73.	1	37,440	3.8	201,058	436	201,494	1,635	199,859
	1873-74.	1	62,298	4.0	345,392	11,124	356,516	"	356,516
	1874-75.	1	79,575	4.0	440,206	56,877	497,083	"	497,083
MEURTHE-ET-MOSELLE.	1875-76.	1	110,326	3.6	556,944	29,341	586,285	"	586,285
	1876-77.	1	41,438	2.8	165,134	"	165,134	"	165,134
	1877-78.	1	45,365	3.2	205,558	7,661	213,219	"	213,219
	1867-68.	2	22,358	4.2	133,269	6,256	139,525	1,275	138,250
	1868-69.	1	160,600
	1869-70.	1	270,000
	1870-71.	1	50,000
	1871-72.	2	507,930
	1872-73.	2	519,500
	1873-74.	2	126,049	3.8	653,809	43,329	697,138	548	696,590
1874-75.	3	138,935	3.7	661,896	119,662	781,558	12,992	768,566	
1875-76.	2	155,877	3.4	736,237	83,562	819,799	"	819,799	
1876-77.	1	25,060	2.1	74,042	"	74,042	"	74,042	
1877-78.	"	"	"	"	"	"	"	"	

Gr. VII.

Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM-PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2 ^e et 3 ^e inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Manquants constatés aux inventaires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
Meuse.	1867-68.	1	6,171	3.9	34,739	"	34,739	643	34,096
	1868-69.	1
	1869-70.	1	3,358	3.0	15,193	1,457	16,650	"	16,650
	1870-71.	1
	1871-72.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1872-73.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1873-74.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1874-75.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1875-76.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1876-77.	"	"	"	"	"	"	"	"
1877-78.	"	"	"	"	"	"	"	"	
Nièvre.	1867-68.	1
	1868-69.	1
	1869-70.	1
	1870-71.	1
	1871-72.	1
	1872-73.	1
	1873-74.	1	129,657	3.6	644,374	"	644,374	24,084	620,290
	1874-75.	1	111,327	4.0	507,471	"	507,471	104,549	402,922
	1875-76.	1	75,387	3.0	315,970	"	315,970	"	315,970
	1876-77.	"	"	"	"	"	"	"	"
1877-78.	"	"	"	"	"	"	"	"	
Nord.	1867-68.	156	9,430,567	4.1	52,962,466	5,880,881	58,843,347	579,431	58,263,916
	1868-69.	162	10,548,146	3.9	57,571,161	3,361,316	60,932,477	819,171	60,113,306
	1869-70.	162	14,782,817	4.0	82,387,336	12,041,247	94,428,583	79,813	94,348,770
	1870-71.	160	16,213,965	4.0	90,074,983	8,686,080	98,761,063	679,983	98,081,080
	1871-72.	175	16,105,042	3.7	83,561,415	6,122,367	89,683,782	865,066	88,818,716
	1872-73.	175	20,234,984	3.8	107,622,074	8,613,011	116,235,085	429,009	115,806,076
	1873-74.	178	15,269,048	4.0	83,409,854	11,821,574	95,231,428	68,900	95,162,528
	1874-75.	169	17,392,683	3.8	93,062,209	10,115,605	103,177,814	270,840	102,906,974
	1875-76.	165	20,843,567	3.7	106,861,666	7,790,481	114,652,147	638,093	114,014,054
	1876-77.	160	10,113,822	3.5	49,127,072	4,092,010	53,219,082	564,171	52,654,911
1877-78.	156	15,201,373	3.9	84,302,475	16,544,680	100,847,155	11,670	100,835,485	
Oise.	1867-68.	34	3,062,897	4.0	17,287,358	3,384,610	20,671,968	"	20,671,968
	1868-69.	35	3,683,429	3.7	19,033,437	1,279,470	20,312,907	116,057	20,196,850
	1869-70.	36	3,170,574	3.9	17,475,843	3,648,278	21,124,121	4,619	21,119,502
	1870-71.	36	4,039,099	3.9	22,281,938	3,032,563	25,314,501	"	25,314,501
	1871-72.	38	5,354,735	3.8	28,530,758	2,957,745	31,488,503	"	31,488,503
	1872-73.	39	5,905,356	3.9	31,867,094	3,932,151	35,799,245	"	35,799,245
	1873-74.	39	5,992,260	3.9	32,546,523	3,023,526	35,570,049	"	35,570,049
	1874-75.	39	6,898,451	3.9	37,790,733	5,555,348	43,346,081	2,352	43,343,729
	1875-76.	39	7,434,811	3.7	38,518,466	4,058,489	42,576,955	12,650	42,564,305
	1876-77.	40	4,945,421	3.5	24,273,340	2,203,369	26,476,709	53,161	26,423,548
1877-78.	38	4,903,212	3.9	27,015,475	6,984,203	33,999,678	6,942	33,992,736	

SUCRES DE BETTERAVE.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM-PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2° et 3° inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Man-quants constatés aux inventaires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
PAS-DE-CALAIS.	1867-68.	77	6,229,394	3.9	32,795,192	2,979,479	35,774,671	103,221	35,671,450
	1868-69.	79	5,517,180	3.8	29,548,948	791,272	30,340,220	971,219	29,369,001
	1869-70.	79	7,298,845	3.9	40,302,305	5,584,093	45,886,398	38,695	45,847,703
	1870-71.	84	8,113,284	3.9	44,986,878	4,928,485	49,915,363	234,627	49,680,736
	1871-72.	86	8,550,201	3.6	43,891,521	3,272,578	47,164,099	340,104	46,823,995
	1872-73.	92	11,929,251	3.8	63,236,872	5,659,589	68,896,461	53,433	68,843,028
	1873-74.	97	9,086,493	3.8	48,926,194	7,069,977	55,996,171	"	55,996,171
	1874-75.	96	10,785,317	3.5	53,442,420	3,146,411	56,588,831	264,793	56,324,038
	1875-76.	96	11,595,607	3.5	57,341,759	4,697,514	62,039,273	205,186	61,834,087
	1876-77.	91	4,743,467	3.2	21,348,772	1,622,886	22,971,658	159,802	22,811,856
1877-78.	94	9,770,653	3.8	52,556,878	9,257,200	61,814,078	6,943	61,807,135	
PUT-DE-DÔME.	1867-68.	6	831,988	4.2	4,988,383	22,962	5,011,345	97,370	4,913,975
	1868-69.	6	1,063,306	4.2	6,262,583	142,036	6,404,619	167,803	6,236,816
	1869-70.	5	812,509	4.4	4,992,649	578,400	5,571,049	"	5,571,049
	1870-71.	5	457,503	4.4	2,822,239	48,347	2,870,586	208,945	2,661,641
	1871-72.	5	431,598	3.9	2,380,880	118,679	2,499,559	117,794	2,381,765
	1872-73.	5	890,292	3.6	4,495,159	102,820	4,597,979	32,677	4,565,302
	1873-74.	5	714,255	3.6	3,586,806	120,106	3,706,912	58,135	3,648,777
	1874-75.	5	1,126,223	3.6	5,694,069	66,919	5,760,988	2,516	5,758,472
	1875-76.	5	969,847	3.4	4,250,729	139,034	4,389,763	299,466	4,090,297
	1876-77.	4	500,712	3.5	2,405,413	443,671	2,849,084	"	2,849,084
1877-78.	4	556,720	3.5	2,423,877	383,668	2,807,545	"	2,807,545	
RUONE.	1867-68.	1
	1868-69.	1
	1869-70.	1
	1870-71.	1
	1871-72.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1872-73.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1873-74.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1874-75.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1875-76.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1876-77.	"	"	"	"	"	"	"	"
1877-78.	"	"	"	"	"	"	"	"	
HAUTE (SAÔNE).	1867-68.	3	59,183	3.9	327,027	31,050	358,077	"	358,077
	1868-69.	3	112,463	3.6	572,422	2,684	575,106	38,938	536,168
	1869-70.	3	99,840	3.6	509,620	8,796	518,416	15,321	503,095
	1870-71.	2	9,070	3.8	47,797	3,913	51,710	"	51,710
	1871-72.	3	40,685	3.5	199,790	7,856	207,646	16,898	190,748
	1872-73.	2	24,890	3.2	118,237	14,829	133,066	2,220	130,846
	1873-74.	2	47,840	3.7	253,135	8,661	261,796	3,450	258,346
	1874-75.	2	85,390	3.9	476,830	89,119	565,949	"	565,949
	1875-76.	2	138,040	3.6	676,351	52,488	728,839	"	728,839
	1876-77.	2	36,250	3.1	158,528	3,691	162,219	"	162,219
1877-78.	1	12,597	3.9	69,330	8,214	77,544	"	77,544	

Gr. VII.
—
Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM- PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2 ^e et 3 ^e inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Man- quants constatés aux inven- taires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
SAÔNE-ET-LOIRE.	1867-68.
	1868-69.	3	444,791	3.3	2,049,238	"	2,049,238	251,863	1,797,375
	1869-70.	4	353,293	3.5	1,743,296	193,869	1,937,165	14,543	1,922,622
	1870-71.	4	94,790	3.4	452,152	53,966	506,118	"	506,118
	1871-72.	3	432,660	3.4	2,064,860	139,685	2,204,545	"	2,204,545
	1872-73.	4	332,727	3.4	1,569,724	282,019	1,851,743	10,352	1,841,391
	1873-74.	4	521,249	3.4	2,525,985	260,239	2,786,224	63,492	2,722,732
	1874-75.	3	500,890	3.6	2,498,661	368,560	2,867,221	"	2,867,221
	1875-76.	3	461,404	3.5	2,273,840	221,241	2,495,081	"	2,495,081
	1876-77.	3	125,238	3.4	586,465	103,642	690,107	185,419	504,688
	1877-78.	3	208,657	3.5	1,023,325	216,951	1,240,276	"	1,240,276
	1867-68.	1	198,730	3.9	1,122,009	132,351	1,254,360	"	1,254,360
	1868-69.	1	165,690	3.9	916,127	115,306	1,031,433	"	1,031,433
	SEINE-ET-MARNE.	1869-70.	1	68,915	3.5	330,971	74,903	405,874	"
1870-71.		1	149,660	3.9	822,038	153,216	975,254	"	975,254
1871-72.		1	220,360	4.0	1,246,813	257,204	1,504,077	"	1,504,077
1872-73.		1	203,525	3.9	1,119,530	193,616	1,313,146	"	1,313,146
1873-74.		1	235,515	4.1	1,339,550	233,365	1,572,915	"	1,572,915
1874-75.		1	260,645	3.9	1,434,666	310,989	1,745,655	"	1,745,655
1875-76.		1	282,030	3.9	1,544,316	301,502	1,845,818	"	1,845,818
1876-77.		1	212,590	3.7	1,111,470	41,980	1,153,450	"	1,153,450
1877-78.		1	227,780	4.0	1,288,071	304,103	1,592,174	"	1,592,174
1867-68.		3
1868-69.	3	
1869-70.	3	
1870-71.	3	
1871-72.	5	1,181,825	3.7	6,157,015	260,560	6,417,575	171,810	6,245,765	
1872-73.	5	1,917,541	3.7	9,837,242	1,068,684	10,905,926	"	10,905,926	
1873-74.	11	2,897,973	3.8	14,992,418	938,529	15,930,947	276,132	15,654,815	
1874-75.	13	3,898,009	3.7	20,076,968	2,484,480	22,561,448	"	22,561,448	
1875-76.	14	4,780,638	3.5	23,437,452	2,403,350	25,840,802	276,827	25,563,975	
1876-77.	14	2,651,575	3.4	12,714,182	1,002,084	13,716,266	93,034	13,623,232	
1877-78.	13	3,231,599	3.9	17,704,485	3,538,405	21,242,890	3,314	21,239,576	
1867-68.	3	411,430	3.8	2,163,117	87,786	2,250,903	"	2,250,903	
1868-69.	3	531,128	3.8	2,257,674	43,124	2,600,798	61,584	2,539,214	
1869-70.	3	353,765	3.9	1,896,653	239,320	2,135,973	"	2,135,973	
1870-71.	3	139,308	3.5	695,317	55,916	751,233	11,427	739,806	
1871-72.	4	525,219	3.9	2,754,765	247,478	3,002,243	"	3,002,243	
1872-73.	6	1,165,073	3.6	5,830,335	550,776	6,381,111	172,514	6,208,597	
1873-74.	8	1,203,902	3.7	6,198,600	565,788	7,764,388	22,114	7,742,274	
1874-75.	8	1,403,987	3.8	7,495,090	622,275	8,117,365	118,548	7,998,817	
1875-76.	9	1,623,473	3.5	8,058,171	445,408	8,503,579	111,934	8,391,645	
1876-77.	7	970,409	3.4	4,684,271	92,400	4,776,671	16,408	4,760,263	
1877-78.	9	1,295,616	4.4	6,863,265	1,123,046	7,986,311	"	7,986,311	
SEINE-ET-OISE.	1867-68.
	1868-69.
	1869-70.
	1870-71.
	1871-72.
	1872-73.
	1873-74.
	1874-75.
	1875-76.
	1876-77.
1877-78.	

Gr. VII.
—
Cl. 74.

DÉPARTEMENTS.	CAM-PAGNES.	NOMBRE DE FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES en sucres au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS aux 2° et 3° inventaires.	TOTAL des CHARGES.	À DÉDUIRE : Man-quants constatés aux inven-taires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de la fabrication.
SÈVRES (Deux-).	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1868-69.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1869-70.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1870-71.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1871-72.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1872-73.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1873-74.	1	43,485	3.6	216,826	"	216,826	16,779	200,047
	1874-75.	1	166,574	3.2	747,887	85,385	833,272	"	833,272
	1875-76.	1	135,168	2.8	532,768	13	532,781	"	532,781
	1876-77.	1	85,371	3.6	426,071	24,862	450,933	"	450,933
1877-78.	1	102,113	4.0	572,269	80,978	653,247	"	653,247	
SOMME.	1867-68.	56	4,643,877	3.8	24,705,423	3,516,192	28,221,615	"	28,221,615
	1868-69.	56	4,103,594	3.9	22,047,546	972,438	23,019,984	"	23,019,984
	1869-70.	56	5,236,275	4.0	29,659,593	4,853,466	34,513,059	"	34,513,059
	1870-71.	57	5,525,852	4.0	31,689,148	4,088,479	35,777,627	"	35,777,627
	1871-72.	57	6,988,120	3.9	38,791,706	4,853,101	43,644,807	87,815	43,556,992
	1872-73.	60	8,289,348	3.9	45,244,396	5,939,397	51,183,793	122,764	51,061,029
	1873-74.	66	9,230,634	3.9	50,147,019	7,437,403	57,584,422	16,946	57,567,476
	1874-75.	66	10,758,225	3.7	57,000,258	6,497,405	63,497,663	72,777	63,424,886
	1875-76.	66	12,504,973	3.6	63,885,305	6,080,565	69,965,870	183,696	69,782,174
	1876-77.	65	7,044,847	3.4	33,910,290	2,490,133	36,400,423	276,547	36,123,876
1877-78.	65	8,451,837	3.9	45,944,317	11,388,478	57,332,795	"	57,332,795	
YONNE.	1867-68.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1868-69.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1869-70.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1870-71.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1871-72.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1872-73.	"	"	"	"	"	"	"	"
	1873-74.	1	115,418	3.8	593,720	5,804	599,524	15,171	584,353
	1874-75.	1	123,061	3.9	689,211	114,204	803,415	6,981	796,434
1875-76.	1	224,223	3.6	1,126,368	118,154	1,244,522	"	1,244,522	
1876-77.	1	31,802	3.0	135,600	10,881	146,481	455	146,026	
1877-78.	1	26,959	3.4	129,283	21,505	150,788	"	150,788	

Classe 74.

4

RÉCAPITULATION DU RELEVÉ DE LA PRODUCTION DES SUCRES INDIGÈNES.

CAMPAGNES.	NOMBRE de FABRIQUES.	QUANTITÉS de JUS DÉFÉQUÉ.	DEGRÉ MOYEN.	CHARGES EXPRIMÉES EN SUCRES au-dessous du n° 13, résultant des défécations.	EXCÉDENTS CONSTATÉS SUX 2° et 3° inventaires.	TOTAL DES CHARGES.	À DÉDUIRE : MANQUANTS CONSTATÉS SUX inventaires généraux.	PRODUIT EFFECTIF de LA FABRICATION.
1867-1868.....	452	224,767,176	224,767,176	224,767,176
1868-1869.....	456	38,171,195	3.8	204,272,551	9,630,645	213,903,196	3,222,954	210,680,242
1869-1870.....	464	45,094,158	4.0	250,234,247	39,332,343	289,566,590	242,772	289,323,818
1870-1871.....	476	47,166,372	4.0	261,854,949	28,488,536	290,343,485	1,261,339	289,082,146
1871-1872.....	490	59,020,294	3.8	309,993,092	27,210,433	337,203,525	1,851,549	335,351,976
1872-1873.....	508	69,986,810	3.8	372,852,297	36,799,485	409,651,782	1,002,403	408,649,379
1873-1874.....	514	65,432,394	3.9	352,180,459	45,101,264	397,281,723	702,720	396,578,903
1874-1875.....	519	77,298,018	3.8	409,692,264	42,658,327	452,350,591	1,472,545	450,878,046
1875-1876.....	521	84,772,473	3.6	428,584,777	35,693,524	464,278,301	2,019,115	462,259,186
1876-1877.....	493	46,788,375	3.4	225,871,382	18,850,974	244,722,356	1,427,163	243,295,193
1877-1878.....	501	60,140,740	3.9	328,563,815	69,597,500	398,161,315	28,869	398,132,446

AUTRICHE.

L'industrie sucrière, en Autriche, grâce aux primes énormes dont elle profite, a pu s'étendre et développer son exportation dans des proportions considérables. D'après le tableau que nous avons déjà publié, le nombre de fabriques, en 1851, ne s'élevait qu'au chiffre de 84, avec une production de 5,876,000 kilogrammes, alors qu'en 1876-1877, ce nombre avait atteint 231, avec une production de 103,150,000 kilogrammes qui devraient être augmentés de 50 p. 100 pour arriver à la réalité des rendements, suivant les données du professeur Andréeff: la plupart de ces fabriques sont des établissements importants produisant d'énormes quantités de sucre et employant, en majeure partie, le procédé de la diffusion; leur outillage, en 1876, se décompose ainsi :

Fabriques à diffusion	176
Fabriques à presses	54
Fabriques à turbines.....	1
	<hr/>
	231
	<hr/>

Ces fabriques ont travaillé, en 1876, 26 millions de quintaux métriques de 50 kilogrammes.

En dehors des sucres raffinés en pains, d'un grain fin et très blanc, leurs produits sont fabriqués en majeure partie en vue des demandes de l'exportation et sont dirigés principalement vers les marchés anglais et italiens.

Ce sont des sucres jaunâtres d'un titrage peu élevé et qui offrent un contraste frappant avec les splendides produits de la France et de la Russie; ce qui n'empêche pas la prospérité de toutes ces usines, à cause du système de protection de leur législation sucrière.

Le rendement de ces fabriques accuse généralement une production en sucre de 8 p. 100; et nous allons énumérer successivement les nombreux échantillons qui nous sont soumis :

Gr. VII. — Cl. 74.	La fabrique de Tzchinkel (Bohême) accuse un travail de 20 millions de betteraves, et en sucre brut une production de	16,000 tonnes.
	La fabrique de Kaaden	1,500
	La fabrique de Wegstadt (Ruben zucher fabrick).	750
	Celle du chevalier de Horsky	2,000
	La fabrique de Saaz	1,500
	Celle du prince J.-A. Schwarzenberg	4,500
	La fabrique de Wemrich	1,500
	Celle de Bruxer	2,000
	Nostitz	2,500
	Celle de Moritz	2,000
	Celle du chevalier Bäuer de Moritz	4,000
	Celle de Th. Bäuer	3,000
	Celle de Bäuer de Titchnowitch	3,000

Tous les sucres bruts, presque sans exception, sont de qualités inférieures, humides, mous, et certains d'entre eux purgeant dans les boccas qui les renferment. Ce ne sont, en somme, que des qualités très ordinaires destinées, comme nous l'avons dit plus haut, à l'exportation et au raffinage, et fabriquées en considération des primes qui leur sont accordées : nous ne citerons, des récompenses qui ont été distribuées, que les médailles d'argent données à MM. BAUER, de Moritz et de Königsfeld.

Parmi les raffinés, nous avons décerné un rappel de médaille d'or au chevalier Philippe DE SCHOLLER et des médailles d'argent à la fabrique et raffinerie de Hotzenplatz en Silésie, à la raffinerie de Troppau et à celle de M. K. WEMRICH. Pour finir, nous rappellerons le diplôme de médaille d'argent obtenu par la banque I. et R. MORAVIENNE pour l'intéressante collection de sucres qu'elle expose et qui proviennent des fabriques dont elle est simplement l'agent.

Le seul appareil de diffusion qui ait été présenté à l'Exposition de 1878 appartenait à la section autrichienne.

RUSSIE.

Ici encore, nous retrouvons dans les chiffres publiés au tableau B l'extension immense de production de l'empire russe, qui en 1850-1851 avec 313 fabriques produisait 5,563,000 kilogrammes;

tandis qu'en 1876-1877, la production officielle s'élevait à 133,827,000 kilogrammes avec un nombre de fabriques réduit à 260. Nous référant au rapport du professeur Andréeff, nous ajouterons que la production réelle de 1876-1877 doit être au moins doublée comme en Autriche-Hongrie et portée au moins à 265 millions de kilogrammes; car, dit-il encore, les enquêtes officielles menées par lui ont constaté une production réelle dépassant de deux fois et demie à trois fois le chiffre de la production légale minimum, seule soumise au droit.

Gr. VII.

Cl. 74.

On peut rapporter cette extension extraordinaire de production à la législation qui favorise l'exportation, et, bien que le système de perception soit différent de celui de l'Autriche-Hongrie, nous renvoyons nos lecteurs aux résultats réels des perceptions encaissées par le Trésor et qui sont consignées dans la première partie de ce rapport : en 1877, le drawback a été élevé jusqu'au chiffre de l'impôt nominal, c'est-à-dire que, sur un revenu net de 10,200,000 francs, l'État a remboursé 9,900,000 francs.

Nous devons reconnaître que les sucres qui ont été exposés sont de fabrication splendide et sont dignes assurément des hautes distinctions dont on les a honorés.

Sur les 45 exposants, nous avons décerné une grande médaille d'or aux sucres cristallisés (poudres blanches) de la sucrerie de Juzefow, et 8 médailles d'or aux fabriques suivantes pour leurs sucres raffinés et leurs sucres bruts :

Sucrerie et raffinerie de . . .	{	HERMANOFF et LISKOVIC.
		KHARITONENKO.
		BARON LESSER.
		NATANSON.
Raffinerie de		KIEW.
Sucrerie de	{	KRASINETZ.
		MLODZESZYN.
		N.-A. TERECHTENKO.

La plus grande partie des autres exposants a obtenu des médailles d'argent parmi lesquelles nous relèverons celles accordées aux usines suivantes :

Gr. VII.

Cl. 74.

	J. BLIOCH.
	J. BERSONN.
	W. BORISSOFFSKI et fils.
	BOTKINE frères.
	Comte W. BRANICKI.
	CONSTANCIA.
	LISKOVICE.
	MOSCOU.
	PENZA.
Sucrerie et raffinerie de . .	JELLINECK.
	Comte LUBIENSKI.
	SCHOUBINE.
	SOBANSKI.
	VARSOVIE.
	ZAKRZOFF.
	CSEBSK.
	TERECHTCHENKO frères.
	NIKOLAEFSK.
Raffinerie de	KHARKOW.
	JANKOF.
	Prince GALITZINE.
	T.-A. TERECHTCHENKO.
	MLYNOW.
Sucrerie de	VORONTZOFF.
	BOROVSK.
	Baron GUENZBURG.
	LITKOWTZY.
	WOITOVITZY.

Au nombre des médailles de bronze, nous citerons la raffinerie de Tolo en Finlande, dont les sucres candis sont fabriqués exclusivement avec des sucres de canne.

Tout en rendant justice à la fabrication des sucres russes, nous devons remarquer que la majeure partie des poudres blanches qu'on nous présente provient de sucres bruts de premier jet qui ont été refondus, et nous constatons en même temps l'emploi excessif qu'on fait du bleu dans leur fabrication : il est pourtant hors de doute que les améliorations et le progrès ont marché à grands pas en Russie, et que les sucres de ce pays peuvent être comparés aux plus beaux produits du monde entier.

Nous avons parlé, au début de ce rapport, de l'industrie du sucre en Suède, et nous retrouvons les produits des trois fabriques et raffineries déjà mentionnées, lesquels se composent de sucres de betterave, de raffinés en pains et de candis. Ces produits de bonne fabrication ont mérité à la fabrique de VADSTENA une médaille d'argent pour les raffinés en pains spécialement; puis viennent, à tour de rôle, la fabrique de MALMÖE et celle de SKANSKA, avec des médailles de bronze.

La fabrique de Skanska expose de très jolis candis qui ont obtenu la même récompense. Quoique la Suède possède depuis longtemps des fabriques pour le raffinage du sucre, ces établissements n'ont pu satisfaire à la consommation indigène et l'importation du sucre étranger a dû nécessairement augmenter. On estime la moyenne de l'importation des dix dernières années entre 18 et 23 millions de kilogrammes de sucre brut, alors que celle du sucre raffiné s'est élevée de 3 à 4 millions au chiffre d'environ 20 millions de kilogrammes en 1876.

D'après les statistiques qui nous sont fournies, les quantités de sucre de betterave fabriquées en Suède (chiffres fixés sur la base de l'impôt) ont été : en 1875 de 956,000 kilogrammes, en 1876 de 945,000, en 1877 de 856,000.

DANEMARK.

Il n'existe qu'une seule fabrique de sucre de betterave de création récente en Danemark : celle d'ODENZÉ, appartenant à la fabrique danoise de Copenhague, laquelle, à son tour, possède 2 raffineries : celle de HELZMISGORGANE et celle de PHÉNIX, qui convertissent en sucres candis et raffinés en pains les produits de l'usine d'Odenzé et les sucres étrangers qu'elles importent.

Outre les quantités que cette société livre à la consommation directe, elle exporte en Suède environ 1 million de kilogrammes de raffinés; en Allemagne, environ 125,000 kilogrammes de sirop et une quantité considérable de candis, de raffinés et de sirop en Islande, aux Féroë et au Groënland.

Gr. VII. Les sucres candis et en pains que nous avons sous les yeux
 —
 Cl. 74. sont de très belle fabrication et ont mérité une médaille d'or.

BELGIQUE.

Nous n'avons eu à apprécier, dans la classe 74, que des échantillons de candis, provenant de sucres de canne et fabriqués à Gand.

MM. V. DE MEULEMEISTER et BRACK-GRENIER ont obtenu une médaille de bronze; M. VERCRUYSSÉ-BRACK, une mention honorable.

HOLLANDE.

Nous ne trouvons dans la section hollandaise qu'un seul exposant avec des produits dont la qualité n'était pas, nous regrettons de le dire, à la hauteur d'une fabrication justement réputée parfaite en Hollande.

Les pains, les candis et les vergeoises n'offraient que des spécimens ordinaires.

Le Rapporteur,

L.-G. ADAM.

ANNEXE.

EXPOSITION COLLECTIVE DES FABRICANTS DE SUCRE DE L'ARRONDISSEMENT DE CAMBRAI, AVEC L'HISTORIQUE DE CETTE INDUSTRIE DANS LEUR ARRONDISSEMENT, DEPUIS 1826 JUSQU'À 1875-1876, PAR M. ÉMILE MACAREZ, FABRICANT DE SUCRE, CONSEILLER GÉNÉRAL, RAPPORTEUR DE LA COMMISSION D'ORGANISATION DU COMITÉ SUCRIER DE CAMBRAI.

PREMIÈRE PÉRIODE (DE 1826 À 1835).

Après plusieurs essais faits sur la culture de la betterave et la production du sucre par cette racine, l'industrie sucrière s'établit définitivement dans l'arrondissement de Cambrai en 1835. A cette époque, 9 fabriques avaient été installées, savoir :

A Thun-Saint-Martin (canton de Cambrai-Est), par MM. Béthune et Houriez, en 1826.

A Boistrancourt (canton de Carnières), par M. Castelain, en 1827.

A Sommaing-sur-Écaillon (canton de Solesmes), par MM. Hiolle et Bertrant, en 1832. **Gr. VII.**

A Capelle-sur-Écaillon (canton de Solesmes), par MM. Macarez frères, en 1834. **Cl. 74.**

A Raillencourt (canton de Cambrai-Ouest), par M. Desvigne, en 1834.

A la Neuville-Saint-Rémy (canton de Cambrai-Ouest), par M. Desfontaine, en 1834.

A Doignies (canton de Marcoing), par M. Crassier, en 1834.

A Crèvecœur (canton de Marcoing), par M. Fremicourt, en 1834.

A Vertain (canton de Solesmes), par M. Desert, en 1835.

La culture de la betterave ne s'étend alors que sur 360 hectares, et la quantité de sucre produit par ces usines n'atteint pas 700,000 kilogrammes.

Les plus fortes usines n'écrasent que 1 million et demi de kilogrammes de betteraves et ne produisent que 80,000 kilogrammes de sucre. La fabrication dure de cinq à six mois.

La pulpe et la mélasse sont considérées comme résidus de peu de valeur. La viande des animaux ayant mangé de la pulpe est classée comme étant de mauvaise qualité.

Les distilleries ne connaissent pas encore l'emploi de la mélasse pour la production de l'alcool.

La force motrice est obtenue au moyen de manèges mus par des bœufs, et l'évaporation et la cuisson des jus s'opèrent au moyen de bassines chauffées à feu nu.

Il n'y avait alors que 2 usines ayant comme moteur des machines à vapeur : celles de Raillencourt et de Capelle-sur-Écaillon.

Ensemble, leurs machines ne représentaient que 24 chevaux-vapeur.

La consommation générale en charbon, dans ces 9 usines, n'est annuellement que de 6,000 tonnes.

Les premiers fabricants de sucre ont à lutter contre des préjugés nés avec leur industrie. Les propriétaires de terrains cultivables s'opposent à l'ensemencement de la betterave. Les notaires reçoivent l'ordre d'inscrire dans les baux une clause interdisant de la manière la plus formelle cette culture. La population craint que la betterave ne vienne, en culture, occuper la place des produits alimentaires tels que le blé, la pomme de terre, etc.

Alors, dans l'arrondissement de Cambrai, la production du blé n'atteignait pas 400,000 hectolitres, et on n'y entretenait que 18,000 têtes de bétail. La terre ne valait en moyenne que 3,000 francs l'hectare. Le commerce des os, des engrais, des huiles à graisser, etc., y était inconnu.

Gr. VII. Aucun impôt ne frappait la fabrication du sucre qui était libre.

Cl. 74.

DEUXIÈME PÉRIODE (DE 1835 À 1845).

Pendant cette période, 8 fabriques de sucre s'installent :

- A Cantaing (canton de Marcoing), par MM. Faille, en 1836.
- A Briastre (canton de Solesmes), par M. Vallez, en 1836.
- A Noyelles (canton de Marcoing), par MM. Dehollain, Daillard et Crépin, en 1836.
- A Solesmes (canton de Solesmes), par MM. Richez et Rappe, en 1837.
- A Vendegies-sur-Écaillon (canton de Solesmes), par M. Denimal, en 1837.
- A Sommaing-sur-Écaillon (canton de Solesmes), par MM. Cuvellier et Hyolle (Valentin), en 1839.
- A Iwuy (canton de Cambrai-Est), par M. Numa Collet, en 1845.
- A Marcoing (canton de Marcoing), par M. Pecqueur, en 1839.

Mais, sous l'influence de l'impôt de 15 francs par 100 kilogrammes de sucre, décrété le 18 juillet 1837, 3 fabriques disparaissent complètement. Ces usines étaient situées à Vertain, à Crèvecœur et à Solesmes.

En France, sur 436 usines qui existaient à cette époque, 166 disparaissent successivement, et, à la fin de la période, on n'en comptait plus que 270.

Si toutes les usines ne sont pas alors abandonnées, c'est parce que celles qui restent appartiennent à des propriétaires-cultivateurs qui ont confiance dans l'avenir. Ils ont reconnu l'utilité de la culture de la betterave; ils savent qu'en cultivant cette racine on bonifie la terre, et, sans se douter encore de la puissance qu'atteindra cette industrie, ils entrevoient déjà les ressources de toute nature qui en découleront pour le pays. Ils combattent les préjugés et cherchent à en démontrer l'absurdité.

Mais le Gouvernement d'alors cherche par tous les moyens à arrêter l'élan des premiers fabricants de sucre. En 1840, pendant sept séances, du 5 au 12 mai, la loi sur les sucres est discutée avec passion à la Chambre. Les plus grands orateurs demandent la suppression de la culture de la betterave à sucre; on propose le rachat général des établissements sucriers et l'interdiction de la fabrication du sucre de betterave. Le Gouvernement même appuie ces propositions. M. Thiers les combat; il trouve ces mesures impolitiques et anti-économiques, il prédit et montre le brillant avenir qui est réservé à l'industrie sucrière indigène. Par ses discours chaleureux, il entraîne la Chambre

qui, par 250 voix sur 400, donne raison à M. Thiers contre le Gouvernement. Gr. VII.

En 1843 (10 mai), le Gouvernement réclame à nouveau la suppression totale des fabriques de sucre; le Ministre du commerce demande l'inscription au budget d'une somme de 40 millions pour leur rachat. M. Thiers combat encore ces projets qui, sous son influence, sont rejetés par la Chambre. Cl. 74.

La production du blé atteint dans l'arrondissement 453,900 hectolitres.

TROISIÈME PÉRIODE (DE 1845 À 1855).

De 1845 à 1855, 5 nouvelles usines sont créées :

A Aubencheul-au-Bac (canton de Cambrai-Ouest), par M. Zenon Cochon, en 1847.

A Caudry (canton de Clary), par M. Houriez-Douai, en 1851.

A Solesmes (canton de Solesmes), par MM. Freville, Menard (J.-B.) et C^{ie}, en 1851.

A Esnes (canton de Clary), par MM. Senez et C^{ie}, en 1851.

Au Cateau (canton du Cateau), par M. Houriez-Douai, en 1852.

4 autres disparaissent : en premier lieu, les 2 usines de Sommaing-sur-Écaillon, puis celles de Thun-Saint-Martin et de Marcoing.

Pendant cette période, tous les manèges ont été remplacés par des machines à vapeur.

L'évaporation et la cuisson des jus à feu nu ont disparu; ces opérations sont faites dans des bassines chauffées par la vapeur. On commence à expérimenter de nouveaux appareils; les turbines remplacent les formes, etc.; la quantité de travail et de production est augmentée, doublée dans certaines usines.

Les usines de Caudry et de Solesmes sont les premières, dans l'arrondissement, montées par actions. Elles sont créées par des hommes d'initiative, entre autres MM. Hallette, Freville, J.-B. Menard, avec le concours des cultivateurs du pays.

Dans le public, on commence à reconnaître que la betterave est moins épuisante qu'on ne le supposait; tout au contraire, on constate que là où on cultive la betterave, les terres rapportent plus de blé, qu'il est de meilleure qualité. On reconnaît aussi que l'appoint de la pulpe, dans la nourriture des bestiaux, donne une viande plus précoce et plus succulente. La production du blé arrive à 500,000 hectolitres.

Gr. VII. — Malheureusement le décret du 1^{er} septembre 1852 vient de nouveau
 Cl. 74. jeter la panique parmi les fabricants de sucre. Il est prescrit que leurs usines seront soumises à la surveillance des employés du service des contributions indirectes. Le fabricant est obligé de leur donner un local dans son usine. Ce local devra avoir 12 mètres carrés au moins; il devra être meublé, chauffé. Enfin, les employés auront une clef de tous les magasins et locaux, et le fabricant ne pourra y pénétrer sans leur permission.

QUATRIÈME PÉRIODE (DE 1855 à 1865).

Pendant cette période, la lutte que les ennemis de la fabrication du sucre indigène cherchent à établir entre les colonies et le continent fait craindre de nouveau le rachat des usines par l'État. Les vexations et impôts de toute nature surprennent les fabricants de sucre. La loi du 23 mai 1860 frappe le sucre d'un impôt de 25 francs les 100 kilogrammes; l'article 4 de cette loi accorde l'abonnement, pour l'acquittement des droits, d'après la prise en charge (1,425 gr. par hectolitre de jus et par degré du densimètre). La loi du 7 mai 1864 supprime la faculté d'abonnement et porte le droit à 44 francs pour les sucres n^{os} 13 à 20; elle laisse subsister la faculté de réclamer l'impôt, *même sur les manquants*, d'après la prise en charge. Beaucoup de projets d'installations nouvelles sont anéantis ou remis à plus tard. Néanmoins on construit encore 5 fabriques dans l'arrondissement de Cambrai, et une seule disparaît : celle de Cantaing, en 1864 :

A Busigny (canton de Clary), par M. Robert de Massy, en 1856.

A Haussy (canton de Solesmes), par MM. Laurette et C^{ie}, en 1857.

A Masnières (canton de Marcoing), par MM. Saussoye et C^{ie}, en 1860.

A Saint-Aubert (canton de Carnières), par MM. Pierrard, Jeronez, Fauville et C^{ie}, en 1863.

A Montay (canton du Cateau), par MM. Goffart et Chartier, en 1864.

Les préjugés sont disparus. Les sociétés d'agriculture reconnaissent l'influence de la culture de la betterave sur la bonne tenue des terres et leur plus grand rendement; de partout on prodigue les encouragements et les récompenses à ceux qui s'occupent de cette culture. Les premiers appareils dits *cuite-en-grains* et *triple-effet* sont montés dans l'usine d'Haussy, en 1860, par la maison Cail et C^{ie}, sous la direction de M. A. Gouvion.

La production du blé s'élève à 528,000 hectolitres et la production du sucre atteint 15,362,591 kilogrammes.

Gr. VII.

Cl. 74.

CINQUIÈME PÉRIODE (DE 1865 à 1876).

Les craintes s'étant dissipées et la vitalité de l'industrie sucrière s'étant révélée à tous, l'élan reprend à nouveau. Partout on a reconnu la défectuosité des lois et décrets qui régissent les sucres. Le Gouvernement en promet la revision immédiate. On compte sur l'abaissement de l'impôt, parce qu'il est constaté qu'il permettra l'augmentation de la consommation sans léser le Trésor, l'expérience en a été faite dans les pays voisins.

Sous cette influence, 13 usines importantes sont créées :

- A Masnières (canton de Marcoing), par MM. Saussoye et C^{ie}, en 1866.
- A Cauroir (canton de Cambrai-Est), par MM. Mairesse et Van Ackre, en 1866.
- A Banteux (canton de Marcoing), par MM. Coursier, Passet et C^{ie}, en 1867.
- A Saint-Waast (canton de Solesmes), par MM. Colmant, Michaux et Collery, en 1867.
- A Neuville (canton du Cateau), par MM. Devouge et C^{ie}, en 1870.
- A Villers-Outréaux (canton de Clary), par la Société anonyme, en 1870.
- A Caudry [la Gare] (canton de Clary), par MM. Eugène Hallette et C^{ie}, en 1870.
- A Inchy-Beaumont (canton du Cateau), par MM. Crombez et C^{ie}, en 1871.
- A Catillon (canton du Cateau), par MM. Doisy et C^{ie}, en 1872.
- A Saulzoir [usine centrale] (canton de Solesmes), par MM. Gouvion et C^{ie}, en 1872.
- A Escaudœuvres [usine centrale] (canton de Cambrai-Est), par la Société anonyme, en 1872.
- A Forenville (canton de Cambrai-Est), par MM. Botte et C^{ie}, en 1872.
- A Cattenières (canton de Carnières), par MM. Jeronez et C^{ie}, en 1874.

Toutes ces usines sont montées, pour la plupart, entièrement d'après les systèmes les plus perfectionnés. Presque toutes ont des appareils dits à *triple-effet*, la *cuite-en-grains*, etc.; quelques-unes travaillent leurs résidus par l'osmose, système inventé par M. Dubrunfaut, et qui, pour la première fois en 1867, a été appliqué au travail des sirops par M. A. Gouvion dans son usine à Haussy. Les anciennes usines transforment leur matériel.

La production du blé se chiffre par 684,416 hectolitres, et celle du sucre par 38,474,365 kilogrammes.

Après la guerre, l'impôt est porté au chiffre énorme de 73 fr. 50 par 100 kilogrammes de sucre brut et de 150 francs par hectolitre

Gr. VII. d'alcool; la consommation cesse de se développer et les fabricants
 — font leurs efforts pour faire comprendre au Gouvernement qu'une di-
 Cl. 74. minution des droits, dans un délai aussi bref que possible, ne peut
 que profiter au Trésor en aidant de nouveau au développement de la
 consommation.

Par tous leurs organes ils cherchent à prévenir la crise imminente
 et fatale qui, à leur avis, doit frapper leur industrie.

RÉSUMÉ.

Des 40 usines qui ont été construites pendant les cinq périodes décennales de
 la fabrication du sucre dans l'arrondissement de Cambrai, 8 ont complètement dis-
 paru.

Il n'en restait en 1875 que 32, dont la désignation, la production et la consom-
 mation sont indiquées dans le tableau A, pages 64 et 65.

En résumé, de 1826, époque de la création de la première fa-
 brique de sucre, à 1835, l'arrondissement de Cambrai ne compte que
 9 usines qui s'y sont établies successivement.

Ces usines ne travaillent ensemble que 14 millions de kilogrammes
 de betteraves. Elles ne produisent, pour la consommation, que
 700,000 kilogrammes de sucre. Les pulpes et les mélasses sont peu
 utilisées, et ne produisent par conséquent ni viande, ni alcools. A
 peine un quart de ces usines ont, comme moteur, des machines à vapeur.

Elles ne donnent au Trésor qu'un revenu insignifiant, basé sur les
 quatre contributions directes, et la culture de la betterave ne s'étend
 que sur 360 hectares.

Les terrains cultivables ne se payent que 3,000 francs l'hectare. La
 production du blé n'est que de 400,000 hectolitres, et les nourris-
 seurs n'ont dans leurs étables que 18,000 têtes de bétail.

En 1875, il existe dans l'arrondissement de Cambrai 32 usines;
 plusieurs ont des râperies comme annexes et ont une importance
 telle que l'une d'elles, celle d'Escaudœuvres, près Cambrai, se trouve
 être la plus importante des usines qui ont été construites jusqu'à ce
 jour dans le monde entier.

Ces usines sont mues par 237 machines à vapeur représentant une
 force de 3,248 chevaux-vapeur, et elles consomment annuellement
 93,900 tonnes de charbon.

Elles occupent pendant l'hiver plus de 7,000 ouvriers à qui elles
 payent près de 4 millions de salaires.

Elles ont mis en œuvre, en 1875-1876, 694,580,000 kilogrammes de betteraves, qui ont donné à la culture 173,750,000 kilogrammes de pulpes, soit de quoi produire plus de 1,700,000 kilogrammes de viande.

Gr. VII.

Cl. 74.

Elles ont produit 38,474,365 kilogrammes de sucre, soit *la douzième partie de la production générale en France*, et 24,525,000 kilogrammes de mélasse représentant 60,000 hectolitres d'alcool à 100°.

Cette production provient de l'ensemencement en betteraves de 17,755 hectares de terre, dont 13,363 cultivés dans l'arrondissement de Cambrai.

Les fabricants de sucre de l'arrondissement de Cambrai ont payé aux cultivateurs 16 millions de francs, à divers 9 millions, et ont procuré au Trésor une recette d'environ 49 millions d'impôts directs et indirects.

La terre, qui ne se payait en 1835 que 3,000 francs l'hectare, valait en 1875, pour les terres propres à la culture de la betterave, de 7,000 à 8,000 francs l'hectare.

La production du blé s'élevait au chiffre de 684,416 hectolitres, et on entretenait dans les étables de l'arrondissement plus de 32,500 têtes de gros bétail.

De l'avis de tout le monde, cette prospérité est due à l'industrie sucrière.

De ces faits il résulte, et la statistique du Cambrésis l'a démontré, que dans les communes où se sont installées des fabriques de sucre, la propriété a presque doublé de valeur, et que la production du blé et du bétail y a gagné considérablement en quantité et qualité; que l'ouvrier y vit mieux, y est mieux logé, et que la population, au lieu de décroître, a augmenté.

Des routes, des chemins de fer se sont construits pour desservir ces localités, et le tableau de la circulation générale, dressé en 1869 par M. Raillard, ingénieur en chef du département, démontre que c'est dans le canton de Solesmes, là où il y a le plus de fabriques de sucre, que la circulation est la plus active de tout le département (sur certaines routes circulent, en vingt-quatre heures, 2,462 colliers).

L'industrie sucrière a donné naissance à une foule d'autres industries dont l'existence dépend uniquement de sa prospérité.

Cette industrie représente, dans l'arrondissement de Cambrai, un capital de 25 millions de francs.

TAB. 1.

NUMÉROS suivant la création.	DÉSIGNATION.	DOMICILE.	CANTONS.	DATE de la création de l'usine.	DATE DE L'INSTALLATION des nouveaux appareils.			MACHINES à VAPEUR. Nombre.	Fours en usage. Nombre.	CÉLÉBRITÉS. Forces en chevaux- vapeur.	CHAS- SEY. en tonnes annuel- lement.	OUVRIERS. Nombre.	CONSUM- MATION en BETTE- RATES.	PRODUITS PRINCIPAUX.						REC- TARES en bet- teraves.			
					Triple- effet.	Cuite- en- grues.	Osmose.							DIRECTS.			INDIRECTS.				IMPÔTS en francs.		
														Sucres.	Mélasse.	Pulpe.	Engrais.	Alcool. Quantité corres- pondant aux mélasses.	Vinasse. Quantité corres- pondant aux pulpes.				
1.	Largillière et C ^e .	Boistrancourt.	Carnières.	1877	1874	1874	*	8	6	300	2,000	175	97,500	14,000	7,700	490,000	3,500	1,400	1,205	25,000	950,000	250	
2.	Em. Maerex et C ^e .	Capelle.	Solesmes.	1834	1873	1873	*	8	9	340	2,700	200	100,000	18,000	9,900	650,000	4,500	1,800	1,575	45,000	1,260,000	450	
3.	Dessigne.	Raillecourt.	Cambrai-Ouest.	1834	*	*	*	4	5	100	1,000	110	55,000	6,600	3,300	210,000	1,500	600	205	13,000	420,000	150	
4.	J. et A. Fontaine et C ^e .	La Neuville.	Cambrai-Ouest.	1834	1873	1865	*	9	10	400	2,700	250	122,000	18,000	9,910	650,000	4,500	1,800	1,575	45,000	1,260,000	450	
5.	L. Hary	Duquains.	Marcoing	1834	1873	*	*	4	4	200	1,400	90	45,000	10,000	2,500	350,000	2,500	1,000	875	25,000	700,000	250	
6.	Vallez et C ^e .	Reinstre.	Solesmes.	1836	1873	*	*	5	6	200	2,000	160	80,000	12,000	6,600	420,000	3,000	1,200	1,030	30,000	840,000	300	
7.	Th. Risbourg et C ^e .	Noyelles.	Marcoing	1836	1870	1870	*	7	6	300	2,000	150	75,000	14,000	7,700	490,000	3,500	1,400	1,215	33,000	980,000	350	
8.	A. Bracq.	Vendegies.	Solesmes.	1837	1872	1872	1876	4	4	200	1,400	110	55,000	10,000	5,500	350,000	2,500	1,000	875	25,000	700,000	250	
9.	Ch. Delloye et C ^e .	Éwuy.	Cambrai-Est.	1845	1862	1862	1877	6	7	300	3,000	130	65,000	10,000	11,000	700,000	5,000	2,000	1,750	50,000	1,400,000	500	
10.	Fontaine et Bernard.	Anbrenchul.	Cambrai-Ouest.	1847	1873	1873	1876	5	4	180	1,800	130	65,000	10,000	5,500	350,000	2,500	1,000	875	25,000	700,000	250	
11.	J. Hallette et C ^e .	Petit-Caudry.	Clary	1851	1868	1868	*	6	6	260	2,300	150	75,000	16,000	8,800	560,000	4,000	1,600	1,400	40,000	1,100,000	400	
12.	J.-B. Menard et C ^e .	Solesmes.	Solesmes.	1851	1867	1867	*	15	14	370	3,750	310	155,000	23,000	12,140	1,005,000	5,750	2,300	2,012	57,500	1,590,000	545	
13.	Eug. Hallette et C ^e .	Émes.	Clary	1851	1869	1869	*	5	7	300	2,050	190	60,000	15,000	8,250	515,000	3,750	1,500	1,312	37,500	1,050,000	375	
14 x 1 s.	J. Hallette et C ^e .	Le Cateau.	Le Cateau.	1852	1864	1864	*	9	10	400	3,000	200	100,000	22,000	11,000	770,000	5,500	2,200	1,925	55,000	1,540,000	550	
15 x 3 s.	Société anonyme.	Buigny.	Clary	1856	1873	1873	*	10	10	500	5,000	300	150,000	30,000	16,500	1,050,000	7,500	3,000	2,625	75,000	1,800,000	750	
16.	A. Gourvion et C ^e .	Hausy.	Solesmes.	1857	1860	1860	1867	7	7	350	2,900	240	120,000	19,000	12,450	665,000	4,750	1,900	1,660	47,500	1,320,000	475	
17.	Dujardin et C ^e .	Mamières.	Marcoing	1860	*	*	*	6	6	240	1,900	160	80,000	12,000	6,600	420,000	3,000	1,200	1,050	30,000	840,000	300	
18.	Pierrard, Jermuz, Fausille et C ^e .	Saint-Aubert.	Carnières.	1863	1870	*	*	5	4	240	2,000	200	100,000	18,000	9,900	650,000	4,500	1,800	1,575	45,000	1,260,000	450	
19.	Goffart.	Montay.	Le Cateau.	1864	1872	1865	*	6	5	240	2,000	170	85,000	12,000	6,600	420,000	3,000	1,200	1,050	30,000	840,000	300	
20.	Gautier.	Monnières.	Marcoing	1866	1874	1874	1876	9	7	260	2,500	250	125,000	16,000	8,800	560,000	4,000	1,600	1,400	40,000	1,100,000	400	
21.	Th. Risbourg et C ^e .	Courvoisier.	Cambrai-Est.	1866	1874	1875	*	7	6	250	1,700	150	75,000	11,000	6,050	385,000	2,750	1,100	960	27,500	770,000	275	
22.	Coursier, Passet et C ^e .	Banteux.	Marcoing	1867	1867	1867	*	6	5	240	2,700	180	90,000	16,000	8,800	560,000	4,000	1,600	1,400	40,000	1,100,000	400	
23.	Colmont, Michaux et Collery.	Saint-Waast.	Solesmes.	1867	1867	1867	*	3	3	150	1,200	100	50,000	8,000	4,400	280,000	2,000	800	700	20,000	560,000	200	
24.	Deaux et C ^e .	Nouvilly.	Le Cateau.	1870	1870	1870	*	6	6	240	1,500	200	100,000	10,000	5,500	350,000	2,500	1,000	875	25,000	700,000	250	
25.	Société anonyme.	Villers-Outréaux.	Clary	1870	1870	1870	*	6	6	150	1,800	125	65,000	15,000	8,250	515,000	3,750	1,500	1,312	37,500	1,050,000	375	
26.	Eug. Hallette et C ^e .	Caudry.	Clary	1870	1870	1870	*	7	6	300	2,600	180	90,000	17,500	9,900	630,000	4,500	1,800	1,575	45,000	1,260,000	450	
27.	A.-J. Dujardin et C ^e .	Inchy-Beaumont.	Le Cateau.	1871	1871	1871	*	3	3	150	1,200	100	50,000	8,000	4,400	280,000	2,000	800	700	20,000	560,000	200	
28.	E. Daisey et C ^e .	Catillon.	Le Cateau.	1872	1872	1872	*	6	6	180	1,300	120	60,000	7,000	3,850	245,000	1,750	700	611	17,500	490,000	175	
29 x 5 s.	A. Gourvion et C ^e .	Soulzoir.	Solesmes.	1872	1872	1872	1876	12	14	1,000	8,000	500	280,000	60,000	33,000	2,100,000	15,000	6,000	5,250	150,000	4,200,000	1,500	
30 x 18 s.	Société anonyme.	Escandevillers.	Cambrai-Est.	1872	1872	1872	*	22	20	4,340	21,000	1,330	750,000	200,000	110,000	7,000,000	50,000	20,000	17,500	500,000	14,000,000	5,000	
31.	Honoré.	Forenville.	Cambrai-Est.	1872	*	*	*	4	4	180	1,300	120	60,000	9,000	4,950	315,000	2,250	900	787	22,500	630,000	225	
32.	A. Jermuz et C ^e .	Cattenières.	Carnières.	1874	1874	1874	*	7	7	400	2,100	110	55,000	18,000	9,900	630,000	4,500	1,800	1,575	45,000	1,260,000	450	
32 s. 27 s.	Totant.							237	214	288	3,365	93,900	7,114	3,614,500	692,500	384,713	24,525,000	172,750	69,500	60,808	1,737,500	48,900,000	17,255

x Usines centrales. — Le chiffre après la croix indique le nombre de râperies qui sont annexées à l'établissement.

TABLEAU B. — STATISTIQUE PAR CANTONS (CAMPAGNE 1875-1876).

DÉSIGNATION DES CANTONS.	NOMBRE MACHINES.		MACHINES À VAPEUR.		GÉNÉRATEURS.		CONSUMATION en tonnes.	OUVRIERS.		CONSUMATION en hectolitres.	PRINCIPAUX PRODUITS.				NOMBRE PRETAINES CULTIVÉES.	NOMBRE PRETAINES CULTIVÉES en hectares.	PROPOR- TION P. 100.	IMPÔTS PÂTES. francs.		
	Suppri- mées.	Exis- tantes.	Nombre.	Force en chevaux- vapeur.	Nombre.	Force en chevaux- vapeur.		Nombre.	Salaires payés.		DIRECTS.		INDIRECTS.						Alcool. — Quantité corres- pondant aux mélasse.	Vins. — Quantité corres- pondant à la pulpe.
											Sucres.	Mélasse.	Pulpe.	Engrais.						
Soleuses.....	6	7	54	708	43	2,610	19,950	1,630	840,000	150,000,000	1,498,865	5,250,000	27,500,000	15,000,000	13,125	375,000	11,391	2,358	19.13	10,500,000
Le Cateau.....	•	5	30	384	20	1,240	8,800	790	395,000	59,000,000	1,145,000	2,265,000	14,750,000	5,900,000	5,662	147,500	14,720	1,455	10.00	4,120,000
Clary.....	•	5	34	449	27	1,670	14,750	1,075	540,000	93,500,000	1,170,000	3,290,000	23,500,000	9,400,000	8,225	235,000	13,296	1,956	14.71	6,822,000
Maroing.....	2	5	30	286	20	1,165	10,600	830	415,000	68,000,000	3,740,000	2,380,000	17,000,000	6,800,000	5,446	170,000	19,201	3,077	16.02	4,760,000
Cambrai-Est.....	1	4	49	990	50	3,070	27,000	1,730	950,000	140,000,000	13,100,000	8,100,000	60,000,000	24,000,000	21,000	600,000	7,014	1,092	15.56	16,800,000
Carnières.....	•	3	20	209	14	940	6,800	505	250,500	50,000,000	1,750,500	1,750,000	12,500,000	5,000,000	4,375	125,000	9,783	2,218	20.65	3,600,000
Cambrai-Ouest.....	•	3	18	202	14	700	6,500	504	252,000	34,000,000	1,870,000	1,190,000	8,500,000	3,400,000	2,375	85,000	7,682	1,407	18.21	2,280,000
TOTAUX.....	8	30	237	3,248	188	13,265	92,900	7,114	3,614,500	694,500,000	28,474,265*	24,525,000	173,750,000	69,500,000	60,808	1,737,500	84,087	13,263	15.83	48,900,000

Nota. — Le canton de Cambrai-Est, qui ne cultive que 1,092 hectares en betteraves, doit son énorme production à l'usine centrale

d'Escaudœuvres, dont les râperies sont situées en partie dans les cantons voisins.

Gr. VII.

Cl. 74.

Département du Nord.

TABLEAU C.

TABLEAU COMPARATIF PAR ARRONDISSEMENTS.

(Année 1875-1876.)

ARRONDISSEMENTS.	NOMBRE DE COMMUNES.	COMMUNES cultivant LA BETTERAVE.	NOMBRE D'HECTARES ensemencés en 1875.	SUCRE PRODUIT.
Lille.	129	127	9,509	10,371,586
Avesnes	153	102	4,631	10,122,109
Dunkerque.	61	48	2,539	1,339,603
Douai	66	65	8,210	18,594,377
Hazebrouck.	53	25	1,094	"
Valenciennes.	82	82	9,943	33,702,594
Cambrai.	118	118	13,363	38,474,365
TOTAUX.	662	567	49,289	112,604,634

TABLEAU D.

NOMENCLATURE DES PRINCIPALES MATIÈRES EMPLOYÉES DANS LES SUCRERIES.

(Avec prix moyen correspondant au travail de 1,000 kilogrammes de betteraves.)

MATIÈRES.	PRIX.	MATIÈRES.	PRIX.
	francs.		
Betteraves.....	20 000	Report.....	35 383
Noir (os carbonisé).....	0 500	chaux. — Acide muriati-	
Pierres calcaires.....	0 280	que, etc.....	0 051
Charbon.....	3 600	Beurre de coco. — Suif. —	
Coke.....	0 456	Saindoux. — Dégras. — Sa-	
Main-d'œuvre.....	4 500	von. — Graisse, etc.....	0 094
Impôts (patente, foncier, portes		Fer spaté. — Pointes, bou-	
et fenêtres).....	0 770	lons, rivets, clous, tire-fonds.	
Assurances.....	0 228	— Vis à bois. — Fil de fer,	
Frais de banque.....	0 180	de cuivre. — Aiguilles. —	
Transports divers.....	1 340	Lames de râpes. — Lateaux.	
Frais généraux.....	2 410	— Pelles. — Bassins. —	
Allumettes. — Balais. — Brosses		Seaux. — Acier. — Bronze,	
diverses. — Cordes. —		etc.....	0 130
Mannes. — Bois pour man-		Coutil. — Déchets de coton. —	
ches. — Palots. — Fil à		Ficelle. — Chanvre. — Fil	
coudre, etc.....	0 022	de jute. — Mèches. — Toiles.	
Cuir. — Lanières. — Caou-		— Tissus. — Feutre, etc..	0 085
tchouc.....	0 056	Plomb. — Zinc. — Étain. —	
Chaux grasse. — Chaux hy-		Soudure de cuivre. — Bo-	
draulique. — Plâtre.....	0 121	rax.....	0 043
Huile à graisser. — Pétrole. —		Couleur. — Goudron. — Sic-	
Essence.....	0 152	catif. — Huile de lin. —	
Sacs en laine pour emballage,		Huile de colza. — Mastic	
pour noir. — Laine à raccom-		noir et à minium, et pour	
moder. — Estamettes, etc..	0 898	vitrier. — Céruse. — Mine-	
Potasse. — Soufre. — Sulfate		rai de fer. — Pinceaux. —	
de fer. — Sel ammoniac et		Brosses. — Résines, etc...	0 050
de soude. — Bisulfite de		Verres à vitre et à quinquet. —	
		Verres divers. — Glaces	
		d'appareils.....	0 013
A reporter.....	35 383	TOTAL.....	35 978

NOTA. La consommation en betteraves ayant été de 694,500 tonnes, et le coût du travail par tonne étant de 35 fr. 978, c'est une somme de 24,986,700 francs qui a été versée à divers en 1875-1876 par la fabrication du sucre, soit l'équivalent de son capital!

Gr. VII.

Cl. 74.

NOMENCLATURE DES PRINCIPAUX OBJETS EXPOSÉS

PAR LES FABRICANTS DE SUCRE DE L'ARRONDISSEMENT DE CAMBRAI.

SÉRIE A. — BETTERAVES.

SPÉCIMENS DES BETTERAVES CULTIVÉES DANS LE CAMBRÉSIS.

1. Betteraves blanches à collet vert.
2. Betteraves blanches à collet gris.
3. Betteraves roses à collet vert.
4. Betteraves roses à collet gris.
5. Betteraves de différentes espèces.

SÉRIE B. — SUCRES.

1. Sucre de premier jet, provenant du travail par double carbonatation et cuite en grains.
2. Sucre de deuxième jet, provenant du travail par double carbonatation et cuite en grains.
3. Sucre de troisième jet, provenant du travail par double carbonatation et cuite en grains.
4. Sucre de premier jet, provenant du travail par défécation ordinaire et cuite à l'air libre.
5. Sucre de deuxième jet, provenant du travail par défécation ordinaire et cuite à air libre.
6. Sucre de troisième jet, provenant du travail par défécation ordinaire et cuite à air libre.
7. Sucre de deuxième jet, provenant d'égouts de premier jet, épuré par l'osmose.
8. Sucre de troisième jet, provenant d'égouts de deuxième jet, épuré par l'osmose.
9. Sucre de quatrième jet, provenant d'égouts de troisième jet, épuré par l'osmose.
10. Types de sucres n° 3, $\frac{12}{20}$, $\frac{13}{14}$, $\frac{10}{13}$, $\frac{7}{9}$, sous 7.

SÉRIE C. — SIROPS ET MÉLASSES.

1. Sirop égout de premier jet à 40° B.
2. Même sirop, épuré par l'osmose.
3. Sirop égout de deuxième jet à 40° B.
4. Même sirop, épuré par l'osmose.
5. Sirop égout de troisième jet à 40° B.
6. Même sirop, épuré par l'osmose.
7. Mélasse normale, travail par double carbonatation, cuite dans le vide.
8. Mélasse normale, travail par défécation ordinaire, cuite à air libre.
9. Mélasse issue d'un travail d'osmose ayant donné des quatrièmes jets.

10. Mélasse saline provenant de la concentration d'osmose.
11. Sels cristallisés par refroidissement des mélasses salines.
12. Sirops, mélasses et sels divers.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

SÉRIE D. — ALCOOLS, POTASSES, ETC.

1. Alcool de mélasse.
2. Alcool de betterave.
3. Carbonate de potasse, extrait de salins, brut, provenant des résidus de la distillation des mélasses.
4. Carbonate de soude, extrait de salins, brut, provenant des résidus de la distillation des mélasses.
5. Chlorure de potassium, extrait de salins, brut, provenant des résidus de la distillation des mélasses.
6. Sulfate de potasse, extrait de salins, brut, provenant des résidus de la distillation des mélasses.
7. Alcools et salins divers.

SÉRIE E. — NOIRS.

1. Noir neuf, gros grains.
2. Noir neuf, moyens grains, dit *tout venant*.
3. Noir neuf, poudre à canon.
4. Noir neuf, fin.
5. Noir revivifié.
6. Noir de blutage.
7. Noirs de lavage.
8. Noirs divers.

SÉRIE F. — ENGRAIS.

1. Tourteaux d'écume de défécation, obtenus au moyen de filtres-presses (double carbonatation).
2. Tourteaux d'écume de défécation, obtenus au moyen de filtres-presses (défécation ordinaire).
3. Engrais divers.

SÉRIE G. — PLANS D'USINES.

1. Photographie de l'usine centrale de Saulzoir.
2. Plan de l'usine centrale de Saulzoir.
3. Vue intérieure : salle dite du *triple-effet*.
4. Vue intérieure : salle dite des *machines*.
5. Vue intérieure : salle dite des *générateurs*.
6. Vue intérieure : salle dite des *fours à gaz*.
7. Plans divers.



RECHENUNGEN

1. Die ...
2. Die ...
3. Die ...

RECHENUNGEN

1. Die ...
2. Die ...
3. Die ...

4. Die ...
5. Die ...
6. Die ...

7. Die ...
8. Die ...
9. Die ...

RECHENUNGEN

1. Die ...
2. Die ...
3. Die ...

4. Die ...
5. Die ...
6. Die ...

7. Die ...
8. Die ...
9. Die ...

10. Die ...
11. Die ...
12. Die ...

RECHENUNGEN

1. Die ...
2. Die ...
3. Die ...

4. Die ...
5. Die ...
6. Die ...



SUCRES EXOTIQUES.

Messieurs les Membres du jury,

La participation des sucres coloniaux à l'Exposition actuelle, dont vous avez bien voulu nous charger de vous rendre compte, mérite de fixer toute votre attention par les remarquables produits que nous avons eu à examiner tour à tour, et par les immenses progrès que nous avons pu constater dans la fabrication, depuis l'Exposition de 1867.

Que d'améliorations en effet réalisées par nos vaillantes colonies, malgré leur éloignement de la métropole, malgré les difficultés qu'elles ont à vaincre pour se tenir au courant et profiter des inventions ou des innovations journalières de la science ! Que d'efforts pour se maintenir à la hauteur des produits similaires indigènes, pour venir lutter, jusque sur les marchés producteurs d'Europe, contre cette redoutable concurrence, qui devient plus puissante de jour en jour !

Ces améliorations, Messieurs, ces efforts sont d'autant plus méritoires, que la législation actuelle en France, loin d'encourager le progrès, en arrête l'essor, et force la fabrication à rétrograder pour ne pas être taxée dans des proportions ruineuses.

A l'encontre de ce qui se passe dans les autres industries, la législation pousse le fabricant non pas à s'efforcer d'atteindre cette perfection, qui est l'idéal et le but de tout industriel, mais à s'ingénier pour que la qualité de ses produits ne s'élève pas au-dessus de certains types moyens, dans la crainte d'être écrasé par l'impôt. Ce sont en effet les sucres intermédiaires seuls qui sont favorisés par le régime fiscal qui nous régit. Est-ce donc le triomphe de la médiocrité qu'a recherché le législateur ?

Les différents types de sucres que nous avons sous les yeux dans cette Exposition internationale nous fournissent des arguments trop irréfutables, des preuves trop saisissantes à l'appui de ce que nous

Gr. VII. venons d'avancer, pour que nous n'y revenions pas en parcourant
 — avec vous les diverses séries de sucres, et en vous montrant en
 Cl. 74. regard les marchés vers lesquels ces différents produits sont di-
 rigés.

Permettez-nous d'ajouter quelques mots à ce sujet, et de signaler ici un des plus grands obstacles à l'essor de l'industrie sucrière : nous voulons parler de l'énormité du droit qui frappe en France ce produit aujourd'hui de première nécessité. Aussi est-il aisé de constater l'infériorité notable de la consommation dans un centre de production aussi important, consommation qui, loin de progresser, comme partout ailleurs, reste stationnaire depuis longues années. En entrant, comme on le demande depuis si longtemps, dans une voie plus libérale au point de vue de sa législation sucrière, en réduisant les exigences écrasantes d'un fisc qui décourage l'industrie et la menace dans son existence même, la France ne marcherait pas à l'aventure, elle suivrait un chemin tout frayé et déjà parcouru. La suppression de l'impôt sur les sucres a produit chez nos voisins d'outre-Manche un tel accroissement de consommation, et cet accroissement a si exactement suivi en sens inverse la progression décroissante de l'impôt, a eu des phases si nettement tranchées, si bien échelonnées, au fur et à mesure des réductions successives des droits, qu'il est impossible aujourd'hui de ne pas se rendre à l'évidence, ni de nier que la preuve soit faite. Nous espérons donc trouver partout un écho sympathique en demandant une réduction notable des droits énormes qui grèvent la consommation du sucre, et frappent ce produit d'un impôt équivalent à sa valeur à l'entrepôt.

Cette réduction des droits, loin d'être un sacrifice pour le Trésor, deviendrait certainement une source de revenus nouveaux, en stimulant la consommation et en augmentant la production des sucres. Avons-nous besoin d'insister sur les avantages que trouve le pays dans cette branche (une des plus importantes assurément) de l'industrie nationale? Dans un autre ordre d'idées, les primes et les récriminations que soulève la législation actuelle disparaîtraient en grande partie par le fait de l'abaissement des droits; et,

s'il n'est pas possible momentanément d'établir un impôt qui concilie tous les intérêts, ni de trancher la question par une suppression totale, la réduction des droits serait du moins un acheminement vers une solution que tous les intéressés, fabricants, importateurs et consommateurs, devraient poursuivre avec la même ardeur.

Gr. VII.

Cl. 74.

Nous croyons à propos d'annexer ici un tableau de l'importation des sucres en Angleterre, indiquant aussi les chiffres de la population relevés à la fin de chaque année, ainsi que le coefficient de consommation par tête d'habitant. Pour démontrer la corrélation intime et constante qu'il y a eu entre l'abaissement successif des droits et l'accroissement de la consommation, nous indiquons le quantum de l'impôt aux différentes périodes des trente-cinq dernières années. Nous nous bornerons à faire observer que la suppression des droits, qui est venue couronner l'œuvre libérale de ces réductions successives, a produit en un an l'augmentation énorme de consommation de 3 kilogrammes environ par tête d'habitant en Angleterre.

Gr. VII.
Cl. 74.TABLEAU COMPARATIF DE LA CONSOMMATION DU SUCRE, DES MÉLASSES, DU THÉ,
DE 1843 à 1878

(Chiffres statistiques)

ANNÉES.	CHIFFRE de LA POPULATION au 31 décembre.	SUCRE.		MÉLASSES.		THÉ.		CAFÉ.		CACAO.	
		TONNES de 2,240 livres.	LIVRES par tête.	TONNES de 2,240 livres.	LIVRES par tête.	LIVRES.	LIVRES par tête.	LIVRES.	LIVRES par tête.	LIVRES.	LIVRES par tête.
1843	27,283,000	201,416	16.54			40,293,393	1.47	29,979,404	1.10	2,547,934	0.09
1844	27,577,000	206,472	16.77			41,363,770	1.50	31,352,382	1.14	2,589,977	0.09
1845	27,875,000	212,834	19.51			44,193,433	1.59	34,293,190	1.23	2,579,497	0.09
1846	28,189,000	261,933	20.81			46,740,344	1.65	36,754,554	1.30	2,951,206	0.10
1847	28,093,000	290,282	23.14			46,314,821	1.65	37,441,373	1.33	3,079,198	0.11
1848	27,855,000	309,424	25.88			48,744,789	1.75	37,077,546	1.37	2,919,591	0.10
1849	27,632,000	299,041	24.24	31,853	2.58	50,021,576	1.81	34,399,374	1.24	3,206,746	0.12
1850	27,423,000	310,391	25.35	40,653	3.32	51,172,302	1.87	31,166,358	1.14	3,080,641	0.11
1851	27,529,000	328,581	26.74	45,915	3.73	53,949,059	1.96	32,504,545	1.18	2,978,344	0.11
1852	27,570,000	358,643	29.14	38,662	3.14	54,713,034	1.98	34,978,432	1.27	3,128,527	0.12
1853	27,663,000	374,379	30.32	39,997	3.24	58,834,087	2.13	36,983,122	1.34	3,227,198	0.12
1854	27,788,000	416,620	33.58	42,336	3.41	61,953,041	2.23	37,350,924	1.34	4,152,529	0.16
1855	27,899,000	384,267	30.86	46,126	3.45	63,429,286	2.27	35,764,564	1.28	4,383,023	0.16
1856	28,154,000	374,978	29.69	47,111	3.75	63,272,212	2.25	34,995,944	1.24	4,634,135	0.17
1857	28,359,000	382,294	30.22	30,556	2.41	69,130,582	2.44	34,367,484	1.21	2,656,233	0.09
1858	28,566,000	450,203	35.30	43,829	3.44	73,217,484	2.57	35,338,111	1.24	3,071,115	0.11
1859	28,774,000	457,449	35.61	34,890	2.72	76,362,008	2.65	34,492,947	1.20	3,480,987	0.12
1860	28,944,000	448,070	34.61	27,998	2.58	76,859,428	2.66	35,674,381	1.24	3,481,484	0.12
1861	29,196,000	478,040	36.06	54,500	4.18	77,949,465	2.67	35,375,675	1.21	3,576,384	0.12
1862	29,400,000	485,856	37.24	55,840	4.22	78,817,060	2.68	34,664,155	1.18	3,926,500	0.13
1863	29,600,000	495,050	37.46	37,452	2.83	85,206,776	2.88	32,986,116	1.11	4,106,468	0.14
1864	29,820,000	499,604	37.53	25,341	1.90	88,637,099	2.98	31,591,122	1.06	4,171,022	0.14
1865	30,000,000	545,781	40.75	28,692	2.14	97,921,944	3.26	30,748,349	1.02	4,286,635	0.14
1866	30,050,000	559,166	41.68	32,285	2.41	102,325,067	3.41	30,944,363	1.03	4,606,997	0.15
1867	30,200,000	593,358	44.01	20,186	1.50	111,057,705	3.68	31,567,760	1.05	4,585,517	0.15
1868	30,450,000	561,135	41.03	37,379	2.75	106,918,118	3.51	30,608,464	1.01	5,730,223	0.19
1869	30,750,000	583,369	42.17	37,088	2.70	111,889,118	3.64	29,109,113	0.94	6,564,216	0.21
1870	31,100,000	666,368	48.00	35,790	2.50	117,622,575	3.78	30,629,710	0.99	6,943,109	0.22
1871	31,500,000	702,201	49.93	34,181	2.43	123,529,642	3.92	31,010,645	0.98	7,333,988	0.23
1872	31,750,000	715,400	50.47	31,045	2.19	127,792,412	4.02	31,661,311	1.00	7,853,165	0.25
1873	32,000,000	786,033	55.02	28,220	1.97	132,022,155	4.12	32,330,928	1.01	8,311,023	0.26
1874	32,200,000	853,845	59.40	23,705	0.96	137,422,563	4.27	31,860,080	0.99	8,863,579	0.28
1875	32,400,000	942,703	65.17	37,375	2.58	145,458,120	4.36	32,526,256	1.01	9,973,926	0.31
1876	32,700,000	852,438	58.39	21,540	1.47	149,132,185	4.56	33,342,288	1.02	10,428,578	0.32
1877	33,000,000	834,692	56.66	13,910	0.94	151,275,237	4.58	32,830,224	0.99	10,060,637	0.30
1878	33,200,000	903,597	60.97	30,943	2.09	157,691,762	4.75	33,393,248	1.00	9,980,162	0.30

DU CAFÉ ET DU CACAO DANS LE ROYAUME-UNI DE LA GRANDE-BRETAGNE,
EXCLUSIVEMENT.

(M. Francis Reid.)

Gr. VII.
Cl. 74.

Gr. VII. DROITS DE DOUANE PAR CWT SUR LES SUCRES PROVENANT DES COLONIES ANGLAISES ET DE L'ÉTRANGER À L'IMPORTATION DANS LE ROYAUME-UNI DE LA GRANDE-BRETAGNE DEPUIS 1830 JUSQU'À 1874 INCLUSIVEMENT.

Cl. 74.

		SUCRE BRUT		
ANNÉES.	IMPORTÉ des possessions britanniques où les sucres étrangers sont prohibés.		IMPORTÉ des autres possessions britanniques.	ÉTRANGER.
	1830 à 1842.....	1 ^l 4 ^s 0 ^d	1 ^l 12 ^s 0 ^d	
1843 à 1844.....	1 5 2 2/5	1 13 7 1/5	1 15 8 2/5 à 3 6 1 4/5	

		SUCRE RAFFINÉ ET CANDI IMPORTÉ DES POSSESSIONS BRITANNIQUES ET DE L'ÉTRANGER.	
ANNÉES.	SUCRE RAFFINÉ et sucre candi blanc.		SUCRE CANDI BRUN.
	1830 à 1842.....	8 ^l 8 ^s 0 ^d	5 ^l 12 ^s 0 ^d
1843 à 1844.....	8 16 4 4/5	5 17 7 1/5	

		SUCRE BRUT			
ANNÉES.	IMPORTÉ DES POSSESSIONS BRITANNIQUES où les sucres étrangers sont prohibés.		ÉTRANGER.		Autres sucres étrangers.
	Egal au sucre terré blanc.	Au-dessous du terré blanc.	Ne provenant pas de travail esclave.		
			Egal au terré blanc.	Au-dessous du terré blanc.	
1845.....	0 ^l 16 ^s 4 ^d	0 ^l 14 ^s 0 ^d	1 ^l 8 ^s 0 ^d	1 ^l 3 ^s 4 ^d	3 ^l 3 ^s 0 ^d
			Si le sucre est importé directement du lieu de production.		Importé autrement.
			Egal au terré blanc.	Au-dessous du terré blanc.	
1846.....	0 16 4	0 14 0	1 ^l 4 ^s 6 ^d	1 ^l 1 ^s 0 ^d	2 ^l 2 ^s 0 ^d
1847.....	0 16 4	0 14 0	1 3 4	1 0 0	2 2 0

		SUCRE RAFFINÉ ET CANDI					
ANNÉES.	IMPORTÉ DES POSSESSIONS BRITANNIQUES où les sucres étrangers sont prohibés.				ÉTRANGER.		
	Egal au double raffiné.	Au-dessous du double raffiné.	Candi blanc.	Candi brun.	Raffiné.	Candi blanc.	Candi brun.
					Si le sucre est importé directement des lieux de production.		
				Egal au double raffiné et candi.	Au-dessous du double raffiné.	Raffiné et candi.	
1845.....	1 ^l 1 ^s 0 ^d	0 ^l 18 ^s 8 ^d	1 ^l 15 ^s 0 ^d	1 ^l 6 ^s 0 ^d	8 ^l 8 ^s 0 ^d	8 ^l 8 ^s 0 ^d	5 ^l 12 ^s 0 ^d
					Si le sucre est importé directement des lieux de production.		
					Egal au double raffiné et candi.	Au-dessous du double raffiné.	Raffiné et candi.
1846.....	1 1 0	0 18 8	1 1 0	1 1 0	1 ^l 11 ^s 6 ^d	1 ^l 8 ^s 0 ^d	3 ^l 3 ^s 0 ^d
1847.....	1 1 0	0 18 8	1 1 0	1 1 0	1 10 0	1 6 8	3 3 0

Gr. VII.
—
Cl. 74.

ANNÉES.	SUCRE BRUT								
	ÉGAL AU SUCRE TERRÉ BLANC			AU-DESSOUS DU TERRÉ BLANC			AU-DESSOUS DU TERRÉ BRUN		
	importé des possessions britanniques où les sucres étrangers sont prohibés.	des autres possessions britanniques.	étranger.	importé des possessions britanniques où les sucres étrangers sont prohibés.	des autres possessions britanniques.	étranger.	importé des possessions britanniques où les sucres étrangers sont prohibés.	des autres possessions britanniques.	étranger.
1848.	0 ¹ 15 ^s 2 ^d	0 ¹ 18 ^s 4 ^d	1 ¹ 1 ^s 7 ^d	0 ¹ 13 ^s 0 ^d	0 ¹ 17 ^s 0 ^d	1 ¹ 0 ^s 0 ^d	0 ¹ 13 ^s 0 ^d	0 ¹ 15 ^s 9 ^d	0 ¹ 18 ^s 6 ^d
1849.	0 14 0	0 16 11	0 19 10	0 12 0	0 15 8	0 18 6	0 12 0	0 14 6	0 17 0
1850.	0 12 10	0 15 5	0 18 1	0 11 0	0 14 4	0 17 0	0 11 0	0 13 3	0 15 6
1851.	0 11 8	0 14 0	0 16 4	0 10 0	0 13 0	0 15 6	0 10 0	0 12 0	0 14 0
1852.	0 11 8	0 13 5	0 15 2	0 10 0	0 12 5	0 14 6	0 11 6	0 11 6	0 13 0
1853.	0 11 8	0 12 10	0 14 0	0 10 0	0 11 10	0 13 0	0 11 0	0 11 0	0 12 0
1854.	0 13 5	0 14 9 ¹ / ₁₀	0 16 1 ⁰ / ₁₀	0 11 6	0 13 7 ³ / ₁₀	0 14 11 ⁴ / ₁₀	0 12 7 ⁸ / ₁₀	0 12 7 ⁸ / ₁₀	0 13 9 ⁶ / ₁₀

ANNÉES.	SUCRE RAFFINÉ ET CANDI		
	IMPORTÉ DES POSSESSIONS BRITANNIQUES où les sucres étrangers sont prohibés.	des autres POSSESSIONS BRITANNIQUES.	ÉTRANGER.
1848.....	0 ¹ 17 ^s 4 ^d	1 ¹ 2 ^s 0 ^d	1 ¹ 6 ^s 8 ^d
1849.....	0 16 0	1 0 4	1 4 8
1850.....	0 14 8	0 18 8	1 2 8
1851.....	0 13 4	0 17 0	1 0 8
1852.....	0 13 4	0 16 4	0 19 4
1853.....	0 13 4	0 15 4	0 17 4
1854.....	0 15 4	0 17 7 ⁶ / ₁₀	0 19 11 ² / ₁₀

SUCRES DE TOUS GENRES ET DE TOUTES PROVENANCES.

ANNÉES.	SUCRE BRUT			
	ÉGAL au terré blanc.	AU-DESSOUS du terré blanc.	AU-DESSOUS du terré brun.	
1855 à 1856.....	0 ¹ 17 ^s 6 ^d	0 ¹ 15 ^s 0 ^d	0 ¹ 13 ^s 9 ^d	
1857 à 1863.....	0 16 0	0 13 10	0 12 8	
1864 à 1866.....	0 11 8	0 12 8	Egal au Moscovado brun.	Au-dessous du Moscovado brun.
	<i>1^{re} classe.</i>	<i>2^e classe.</i>	0 ¹ 9 ^s 4 ^d	0 ¹ 8 ^s 2 ^d
1867 à 1869.....	0 11 3	0 10 6	<i>3^e classe.</i>	<i>4^e classe.</i>
1870 à 1872.....	0 5 8	0 5 3	0 9 7	(comprenant les jus de canne).
1873.....	0 2 10	0 2 8	0 4 9	0 8 0
1874 (depuis le 1 ^{er} mai) ..	Franco.	Franco.	0 2 5	0 4 0
			Franco.	0 2 0
				Franco.

SUCRE RAFFINÉ ET CANDI.

1855 à 1856	1 ¹ 0 ^s 0 ^d
1857 à 1863.....	0 18 4
1864 à 1866.....	0 12 10
1867 à 1869.....	0 12 0
1870 à 1872.....	0 6 0
1873.....	0 3 0
1874 (depuis le 1 ^{er} mai).....	Franco.

Gr. VII.

Cl. 7½.

Le cadre restreint de ce rapport ne nous permet pas de donner à une question aussi importante que celle de la législation sucrière tous les développements qu'elle comporte, mais qu'il nous soit du moins permis d'exprimer un vœu : c'est que l'initiative éclairée des hommes éminents qui sont aujourd'hui au pouvoir persévère dans l'œuvre sage et bienfaisante de dégrèvements successifs qu'ils ont entreprise, et puisse inaugurer bientôt une ère d'affranchissement pour cette intéressante et féconde industrie qui est une des sources de la richesse du pays, et qui constitue la plus large part des exportations coloniales.

Ce sera une œuvre utile pour la France, et glorieuse pour eux.

GUADELOUPE ET DÉPENDANCES.

La production de cette colonie s'élève à près de 36,000 tonnes, et l'établissement des usines centrales et des appareils les plus perfectionnés y a amélioré dans des proportions énormes depuis dix ans la fabrication des sucres.

L'ensemble de cette exposition est certainement supérieur à tout ce qui nous a été présenté dans les colonies françaises, et c'est justice de reconnaître la beauté, l'excellente fabrication et la pureté de ses sucres.

En tête de ces remarquables produits, nous devons citer les sucres de l'usine *Basse-Terre*, à M. Émile LE DENTU; de *Zévallos*, à MM. MEUGNOT et DUCHASSAING; de *Courcelles*, à M. DUBOIS; de *Montmain*, à M. DORMOY; de *Marly*, à M. le comte DE CHAZELLES; de l'usine *Beau-Port*, à la SOCIÉTÉ DU PORT-LOUIS; de *Blanchet*, à M. MONNEROT; de *du Moule*, à M. DUCHASSAING DE FONBRESSIN; de l'usine *Cluny*, à M. le marquis DE RANCOUGNE; de *Sainte-Marie*, à M. DE SAINT-ALARY; de *Darbousier*, à M. JACQUES; de l'usine *DUVAL (du Canal)*, tous méritant, avec nos éloges, les hautes récompenses que vous leur avez décernées.

MARTINIQUE.

La production de la Martinique dépasse peu celle de la Guadeloupe, et s'élève à près de 39,000 tonnes. C'est à la Marti-

nique que furent créées les premières grandes usines centrales qui travaillent avec les appareils les plus perfectionnés. Gr. VII.

Les sucres de la Martinique ont été primés déjà à l'Exposition de 1867. C'est à regret qu'il nous faut constater l'infériorité de la plupart des produits actuellement exposés. Nous ne savons s'il faut l'attribuer à des accidents survenus en cours de voyage, accidents qui n'ont pu d'ailleurs nous être expliqués, mais que nous préférons admettre plutôt qu'une défectuosité de fabrication : il est toutefois constant que les sucres de cette provenance n'ont pas soutenu leur première réputation : la plupart sont très humides, et *purgent* dans les bocaliers qui nous sont présentés, en laissant au fond du vase un dépôt considérable de sirop. Cl. 74.

Nous citerons pourtant, parmi les meilleurs, ceux de l'usine LAREINTY, présentés par M. QUÉNESSON, qui expose aussi des essais de sucres agglomérés, dont le succès n'est pas encore à noter; puis ceux de la Société anonyme de *Sainte-Marie et de la Trinité* (exposant FORTIER).

Dans les sucres bruts de fabrication ordinaire, et par le système Wetzell, nous remarquons ceux de l'*habitation Perinelle* (exposant LEJEUNE DE LA ROCHETIÈRE), ceux de la propriété *Chalut* (aux héritiers DE JAHAM), les sucres de *Montagne* (PÉCOUL) (exposant BERGELIN), et ceux de la propriété des *Plaisirs* (à M. VOLNY-VIVIERS).

Nous devons placer ici une observation intéressante : les sucres Martinique et Guadeloupe sont exportés à destination des marchés européens et des États-Unis qui, depuis l'accroissement de leur consommation, ont dû chercher ailleurs qu'à la Louisiane et à Cuba des ressources qui leur faisaient défaut.

La majeure partie des *sucres bruts* de ces colonies prend donc aujourd'hui la direction des États-Unis et ce ne sont que les *sucres blancs* qui sont expédiés en Europe. Or, si nous devons nous en rapporter à ce qui nous est dit par une voix autorisée, il règne un grand découragement parmi les fabricants de sucre d'usine (sucres blancs) : quelques-uns d'entre eux auraient, dit-on, parlé de revenir aux anciens modes de fabrication, car il est prouvé pour eux que les sucres bruts, avec toutes leurs imperfections,

Gr. VII. donnent des résultats plus avantageux que leurs splendides produits actuels (au point de vue pécuniaire, s'entend).

Cl. 74.

Il nous faut donc constater avec tristesse les déplorables résultats de la législation actuelle, qui enraye et qui risque même de faire rétrograder le progrès.

GUYANE FRANÇAISE.

L'industrie sucrière est encore peu avancée dans cette colonie, et nous nous trouvons en face des seuls échantillons de l'usine Maroni (production 200 tonnes).

Ces sucres, de qualité ordinaire, fabriqués suivant les anciens procédés (batteries ouvertes et à feu nu), n'offrent rien de bien remarquable, mais votre commission a cru devoir encourager les efforts qui sont faits pour activer et étendre cette industrie, en donnant une mention honorable aux concessionnaires de l'usine Maroni.

LA RÉUNION.

La production de cette colonie, qui a atteint en 1862 le chiffre de 73,000 tonnes, a subi depuis cette époque d'énormes réductions occasionnées par les maladies de la canne et les ravages du « Borer » qui détruisait les plantations. La campagne de 1876-1877 a donné le chiffre de 40,000 tonnes de sucre; et, après une série de bien tristes épreuves, cette île entre actuellement, grâce aux efforts intelligents des planteurs, dans une période de prospérité qui ne peut que progresser avec le temps.

Nous sommes heureux de saluer ici les débuts de l'œuvre colossale entreprise par MM. A. Lavalley et Molinos, qui, avec l'appui du Gouvernement, ont déjà commencé leurs travaux destinés à doter la Réunion d'un chemin de fer circulaire et d'un port qui faisaient défaut à cette belle colonie.

Avant peu d'années, la Réunion doit prendre une place encore plus importante parmi les colonies françaises, car les navires y trouveront un abri des plus sûrs, en même temps que les ressources de tous genres pour se réparer.

Sous cette impulsion nouvelle, la Réunion doit arriver à une brillante situation, qu'elle mérite à tous égards, et que nous lui souhaitons de tout cœur.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Les échantillons de sucre qui nous sont présentés sont fort nombreux et forment un assortiment remarquable; mais nous avons à constater une énorme différence entre la fabrication de la Réunion et celle de la Guadeloupe. Les appareils à cuire dans le vide, les triple-effet et les turbines sont adoptés presque par tous à la Réunion, mais nous ne trouvons ici aucune trace du noir animal pour la filtration et la clarification des jus, qui ne sont travaillés qu'à la chaux d'après les anciens usages.

Ces sucres, quoique inférieurs en nuances à ceux de la Guadeloupe, sont pourtant d'une fabrication parfaite, et quelques-uns surtout, par le grain, la siccité et la richesse, ont attiré toute votre attention et mérité tous vos éloges.

Ici encore nous vous demandons la permission de vous faire voir les conséquences du régime des sucres tel qu'il est établi. La majeure partie des sucres de la Réunion sont colorés par l'addition des sirops que l'on mélange à la qualité moyenne : ils sont ainsi fabriqués en vue de la législation actuelle, et ne contiennent cette forte proportion de matière colorante que pour arriver à un certain classement en douane correspondant à une certaine catégorie de droits. Rien ne serait plus facile que d'améliorer ces sucres sur les lieux mêmes de production, et de les présenter plus blancs et plus purs encore; mais, au dire des planteurs eux-mêmes, cette amélioration ne se ferait qu'au détriment de leurs intérêts, et ils seraient taxés en France, pour ce perfectionnement de leur fabrication, d'un droit dont la différence serait supérieure à la plus-value que pourraient obtenir leurs produits, ainsi épurés, auprès des acheteurs.

Nous nous trouvons donc ici en présence de la preuve la plus palpable des tristes conséquences qu'entraîne la législation actuelle des sucres.

Les échantillons les plus remarquables et qui passent tour à tour sous nos yeux sont tout d'abord ceux de MM. LE COAT DE KERVÉGUEN, CHABRIER DU GOL, D'ETCHIGARAY (*Piton*), qui ont obtenu des

Gr. VII. médailles d'or; puis ceux de MM. Adrien BELLIER, ORRÉ frères,
 —
 Cl. 74. RÉTOUT, à *Saint-Leu*, LORY frères, MONJOL-MONDON, BLAINVILLE-
 CHOPPY, LÉON LARÉE, CRÉDIT FONCIER COLONIAL, SICRE DE FONTBRUNE.

Nous ajouterons, à titre de renseignement, que sur les propriétés du Crédit foncier colonial et de la plupart des exposants, les rendements atteignent, nous assure-t-on, 9 p. 100 environ du poids des cannes.

En présence de pareils produits, nous nous demandons quels ne seraient pas les progrès, si les colons trouvaient quelque encouragement dans une distribution plus équitable de l'impôt!

Votre commission, avant de clore la liste des récompenses accordées à l'île de la Réunion, a demandé divers diplômes de médailles d'or : un entre autres, pour M. Julien POTIER, l'intelligent délégué du *Comité central de l'Exposition de la Réunion*, dont les efforts constants et dévoués ont obtenu un résultat aussi heureux dans l'ensemble de cette remarquable exposition; et un autre pour le service de l'*Exposition permanente des colonies françaises à Paris*.

M. Léonce POTIER a également obtenu une médaille d'or et la croix de la Légion d'honneur, pour ses essais de labourage, remplaçant ainsi le travail manuel par l'emploi de la charrue, et pour ses travaux agricoles.

Ajoutons que ces essais ont déjà pris une certaine extension et semblent promettre des résultats heureux pour la colonie.

Nous nous faisons un devoir de rappeler l'inépuisable obligation du directeur, M. AUBRY LE COMTE, et de son assistant, M. DE NOZEILLE, qui nous ont été d'un grand secours dans la mission qui nous était confiée.

Votre rapporteur est ici l'écho de la commission tout entière, en leur adressant des remerciements bien mérités.

COCHINCHINE.

Les sucres qui sont exposés dans l'ensemble des produits de cette colonie n'offrent encore que peu d'intérêt, puisqu'ils suffisent à peine à la consommation locale. Pourtant les divers échantil-

lons qui ont été envoyés par le Comité agricole ont obtenu une mention honorable à titre d'encouragement.

Gr. VII.

—
Ci. 74.

Mayotte. — Quoique la canne à sucre y ait été cultivée depuis longues années, les obstacles d'une colonisation aussi lointaine ont retardé le développement de cette industrie. Pourtant Mayotte a progressé depuis 1867 et compte aujourd'hui dix propriétés sucrières qui, en 1876, ont fourni un total de 3,200 tonnes de sucre.

Les plus importantes de ces usines sont celles de « la SOCIÉTÉ DES COMORES », qui produit à elle seule plus de 1,200 tonnes, et de MM. DE FAYMOREAU, DE CAMBOURG et DE MONTDÉSIR.

TAÏTI.

La fabrication du sucre n'y est encore qu'à ses débuts, mais elle promet d'atteindre un certain développement, en présence des débouchés assurés que l'on trouverait en Australie.

Cette colonie possède quatre usines mues par la vapeur et par des moulins hydrauliques.

Les sucres de MM. ADAMS et PETER vous ont semblé mériter un encouragement.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

Il est inutile de vous dire ici que les échantillons qui nous sont présentés sont des produits d'usines récemment fondées et qui luttent encore contre les obstacles que rencontre toute installation nouvelle.

Nous y trouvons des échantillons de la propriété de M. LE COAT DE KERVÉGUEN, et des sucres de M. JOUBERT, qui ne sont pas encore parfaits, mais qui certainement seront améliorés avec le temps.

La commission a cru devoir encourager les efforts persévérants de ces planteurs, et a fait décerner une médaille d'or à M. Louis DE TOURRIS, le collaborateur de M. DE KERVÉGUEN et l'intelligent créateur des usines à sucre dans cette colonie.

La Nouvelle-Calédonie paraît susceptible d'une production importante, qui trouverait un débouché assuré en Australie, et le plus

Gr. VII. grand obstacle à l'extension de cette culture serait la rareté des bras.
Cl. 74.

GUYANE ANGLAISE.

La production du sucre dans cette colonie a progressivement pris une extension considérable depuis un certain nombre d'années, et l'exportation, qui s'élevait en 1867, à 74,000 tonnes, a été en 1876 de 107,000 tonnes, chiffre maximum qui ait été atteint.

La culture de la canne à sucre occupe presque entièrement aujourd'hui l'attention des planteurs de la Guyane, et leurs usines sont, pour la plupart, munies des appareils les plus complets et les plus nouveaux.

La réputation des produits de la Guyane anglaise semble parfaitement établie sur les marchés anglais et américains, et il nous eût été agréable de la consacrer ici. Mais nous devons le dire à regret : notre surprise a été grande devant les produits qui nous ont été présentés. Tous ces sucres, quoique d'apparence fort belle, sont, comme ceux de la Martinique, d'une humidité qui les déprécie considérablement. Les caisses qu'on a fait passer tour à tour devant nous conservent dans le fond un dépôt de sirop provenant d'une fabrication encore défectueuse ou d'accidents pendant la traversée. Les plus beaux échantillons, ceux de la plantation *Bel-Air*, ne sont pas exempts de ce reproche.

C'est dans l'exposition de cette colonie que nous trouvons encore des sucres de fabrication spéciale pour les États-Unis, où la législation protège aussi les qualités inférieures au détriment des nuances élevées. Beaucoup de ces sucres, quoique bien cristallisés, ont, sans aucun doute, été travaillés avec addition de mélasse pour leur conserver cette teinte foncée qu'il serait pourtant si facile de faire disparaître par un simple turbinage, soit avec addition d'eau ou de clairce, soit avec un jet de vapeur et d'air chaud comprimé.

Mais, en présence de pareilles législations, le résultat sera toujours le même : le progrès est enrayé, et le travail est dirigé dans le but de satisfaire et encore plus souvent d'éluder les exigences d'un impôt mal établi.

INDE ANGLAISE.

Nous retrouvons dans les échantillons de l'établissement « Aska » de MM. MINCHIN frères les produits qui nous ont été déjà présentés en 1867.

Les cannes qui produisent ces sucres sont travaillées par le système de la diffusion, et MM. Minchin frères, en 1867, ont obtenu une médaille d'or pour leurs efforts et les seuls essais de fabrication de ce genre qui nous soient connus pour la canne à sucre.

Ces échantillons, d'une richesse relativement assez élevée et d'une belle apparence, nous ont encore présenté cette humidité regrettable qui ne devrait pas exister dans des sucres travaillés à l'aide du noir animal, et dont la clarification devrait être parfaite.

CANADA.

Nous avons à noter ici un échantillon de sucre d'érable, dont la production est assez importante, puisque le chiffre des exportations aux États-Unis s'élève encore à près de 26,000 tonnes, d'après les relevés officiels de 1877.

Pourtant le Canada est plutôt un pays d'importation, et de fortes quantités de sucres raffinés y sont dirigées de l'Angleterre et surtout des États-Unis.

LA TRINITÉ.

Les échantillons qui nous sont présentés sont les produits des usines de la « Colonial Company limited », et nous y trouvons, avec des types de sucres cuits et évaporés dans le vide, d'autres types de masses cuites et de sucres concrets. Les sucres de la propriété « Madeleine » sont encore d'une humidité qui les déprécie fortement.

Les exportations de la Trinité, qui s'élevaient en 1873 à 66,000 tonnes en chiffres ronds, ont été réduites depuis lors, et ne sont arrivées en 1876 qu'à 56,000 tonnes à peine.

PENANG.

Nous y trouvons les produits de trois exposants : d'abord la

Gr. VII. COMPAGNIE DE PENANG, puis la COMPAGNIE de *Plantation Prye*, enfin la COMPAGNIE de *Butakawan*.

Cl. 74.

Penang pourrait, dit-on, produire beaucoup; mais nous ne trouvons rien de bien remarquable dans les sucres exposés, et la fabrication de ces produits laisse encore beaucoup à désirer.

JAMAÏQUE.

La production du sucre dans cette colonie a été en partie abandonnée pour celle du café, et les exportations s'élèvent à peine au chiffre de 30,000 tonnes, d'après les derniers relevés.

Nous n'avons trouvé que deux séries de collections dont l'ensemble n'a rien de bien remarquable : ce sont les sucres de MM. P. DENOËS et C^{ie} et de MM. J.-R. LATREILLE, auxquels vous avez décerné des mentions honorables.

La distillation tend du reste de plus en plus à réduire la production du sucre de canne et l'importance des exportations de rhum de cette colonie peut être aisément établie par les chiffres officiels, qui en estiment la valeur au chiffre de 250,000 à 300,000 livres sterling annuellement, soit 6,250,000 à 7,500,000 francs par an.

ÎLE MAURICE.

La production de la dernière récolte se solde par un relevé d'exportation d'environ 140,000 tonnes.

Comme la Réunion (l'île sœur, sa voisine), Maurice a traversé une série d'années désastreuses depuis la récolte de 1862-1863, la plus forte qu'elle ait réalisée, et qui avait atteint comme chiffre d'exportation 158,000 tonnes. Les mêmes épreuves que subissait la Réunion (le Borer et la maladie de la canne) ont produit à Maurice les mêmes résultats que chez sa voisine, c'est-à-dire des ruines et des bouleversements. Mais l'énergie et l'intelligente persévérance des planteurs ont obtenu depuis quelques années des satisfactions inespérées, et les beaux jours semblent revenus pour cette colonie considérée à juste titre par l'Angleterre comme un des plus beaux fleurons de sa couronne coloniale.

Les produits qui nous sont présentés forment aussi un ensemble

remarquable, et c'est à Maurice que votre commission, Messieurs, a décerné le premier prix d'honneur pour les sucres coloniaux.

Gr. VII.

Cl. 74.

La fabrication à Maurice offre pourtant de grandes difficultés qu'il a fallu surmonter, et les progrès immenses que vous constatez ici depuis 1867 sont dus à l'intelligente initiative de l'honorable D^r ICERY, dont le procédé de clarification des jus sucrés à l'aide du monosulfite de chaux est adopté dans presque toutes les usines de cette colonie. L'île Maurice, approvisionnant en partie les Indes britanniques de sucres qui vont directement à la consommation, avait à exclure de ses procédés l'emploi du noir animal, pour ne pas voir ses produits repoussés par les préjugés religieux des différentes castes indiennes; et le procédé du D^r Icery, inauguré en 1869-1870, a rendu d'éminents services aux planteurs de cette colonie. Votre commission, grâce à l'initiative qui lui était laissée, a pu rendre un témoignage de considération bien mérité à l'honorable D^r Icery, en lui décernant une médaille d'or.

La majeure partie des sucres de Maurice qui nous sont présentés sont des sucres destinés aux marchés étrangers, à l'Inde et à l'Australie, où les droits uniques et modérés encouragent l'importation de ces splendides produits, qui luttent avec avantage sur ces marchés contre ceux des raffineries locales. Il est inutile d'ajouter que ces sucres sont exclus des marchés français pour deux raisons principales: prohibés d'abord par la législation par suite de l'élévation de leur titrage, ils obtiennent en outre une prime importante sur les marchés que nous venons de citer plus haut.

Les sucres de Maurice trouvent encore pourtant des débouchés considérables en Europe et même en France, pour les qualités moyennes qui n'atteignent pas la limite prohibitive et les catégories qui peuvent, comme les sucres de la Réunion, profiter des classements imposés par la législation actuelle. En France, comme partout ailleurs, les sucres de Maurice sont recherchés par les raffineurs pour leurs qualités et leur richesse relative; mais, nous le répétons, les plus beaux produits sont forcés de chercher sur d'autres marchés des débouchés qui ne leur font pas défaut du reste.

Les sucres de la propriété *Trianon*, à MM. DE BELZIM et HABEL,

Gr. VII. sont ceux qui ont mérité la plus haute récompense, récompense
 —
 Cl. 74. chaudement disputée, nous devons le reconnaître, par les sucres
 Le Dentu, de la Guadeloupe. Ces sucres de Trianon sont d'une
 blancheur remarquable, d'une pureté et d'une fabrication par-
 faites. Trianon est suivi de près aussi par les sucres de MM. D'A-
 RIFAT frères, à *Constance*; MANÈS, à *Constance*; KOENING, à *Médine*;
 ARNAUD et C^{ie}, à *Rich-Fund*; CONSTANTIN et C^{ie}, à *Benarès*, qui ont
 mérité des médailles d'or.

En deuxième ligne viennent les sucres de MM. LECLEZIO, à *Alma*;
 M^{me} veuve JAMIN, à *Savannah*; héritiers NOËL, à *Mont-Désert*;
 MM. VALETTE et C^{ie}, à *Joli-Bois*; J. GILMER et C^{ie}, aux *Deux-Bras*;
 J.-W. SHAND et C^{ie}, à *Henrietta*, auxquels votre comité a décerné
 des médailles d'argent.

Nous arrêtons là la nomenclature de ces produits, qui, avec
 ceux de la Guadeloupe et de la Réunion, présentent les amélio-
 rations les plus frappantes dans la fabrication coloniale.

Les rendements de l'île Maurice varient beaucoup suivant les lo-
 calités et les années où le planteur est plus ou moins favorisé.
 Pourtant, sur les propriétés bien cultivées, le chiffre de 9 p. 100
 du poids des cannes s'obtient aisément et peut être considéré
 comme une bonne moyenne.

QUEENSLAND.

La production du sucre dans cette partie de l'Australie n'a
 pris de développement que depuis six ou huit ans, et de grands
 efforts sont faits par les planteurs pour augmenter leurs cultures
 et profiter des marchés rémunérateurs de Sydney, de Melbourne
 et d'Adélaïde pour l'écoulement de leurs produits, qui y sont déjà
 classés et estimés.

En 1867, la production du sucre était de 168 tonnes, et elle
 s'est graduellement élevée au chiffre de 8,000 tonnes en 1876,
 avec des perspectives d'augmentation nouvelle.

Les échantillons qui nous sont présentés sont des sucres fabri-
 qués tous en vue de la consommation directe du pays et selon les
 goûts des marchés sur lesquels ils sont dirigés. Ce sont des sucres
 d'épicerie d'une nuance jaunâtre très estimée dans ces colonies;

nous en trouvons aussi de blancs, mais tous contiennent un principe d'humidité qui leur fait perdre à nos yeux de leur valeur. Pourtant cette humidité, ce principe de glucose, est, nous assure-t-on, conservé aux sucres pour satisfaire au goût des consommateurs.

Gr. VII.

Cl. 74.

Les sucres de MM. TOOTH et CRANE, avec ceux de MM. NEAME et C^{ie} et de M. JAMES MACKENSIE, ont mérité vos plus fortes récompenses dans cette exposition (médailles d'argent).

Votre commission a aussi accordé une mention honorable au shérif de Queensland pour les sucres produits à l'établissement pénitentiaire de cette colonie.

NEW-SOUTH-WALES.

La production du sucre dans cette colonie australienne, quoique remontant à une époque plus reculée que celle de Queensland, n'y a pas pris relativement autant d'extension. Elle atteint pourtant au même chiffre environ, soit près de 8,000 tonnes qui trouvent un écoulement direct sur le marché de Sydney.

Les échantillons qui nous sont présentés, quoique d'une fabrication plus épurée encore que celle de Queensland, ont mérité le même reproche que ces derniers sucres : ils contiennent un principe d'humidité.

Les plus beaux produits sont ceux de la *Sugar refining Company* de Sydney, qui ont obtenu une médaille d'argent.

Nous ne terminerons pas ce chapitre sans ajouter que dans la plupart des colonies australiennes le sucre n'est frappé que d'un droit uniforme de *trois shillings par hundred weight*, environ 3 fr. 75 par 50 kilogrammes. Ce droit unique et modéré a produit les meilleurs résultats. Nulle part, en effet, la consommation du sucre n'a atteint un chiffre aussi élevé, et l'on évalue à 50 kilogrammes environ par tête d'habitant la consommation de cet article en Australie annuellement.

COLONIES ESPAGNOLES.

Cuba. — La production de Cuba a été sensiblement réduite

Gr. VII. depuis plusieurs années, par suite des dissensions politiques qui ont bouleversé cette puissante colonie.

Cl. 74.

La production maxima, qui s'était élevée en 1873 à 750,000 tonnes, n'a été en 1877 que de 500,000 tonnes.

Les exportations de Cuba se sont éloignées peu à peu des marchés européens, car les sucres de cette provenance trouvent un débouché plus avantageux aux États-Unis, qui les absorbent presque tous.

C'est bien certainement à cette cause que nous devons attribuer le peu d'éclat et le manque d'importance de l'exposition de Cuba, ainsi que la tendance que nous devons constater dans la fabrication des sucres qui nous sont présentés. Ce sont pour la plupart des sucres de nuances basses, dont la fabrication même en grains contient le principe colorant dans le but de les faire admettre dans la catégorie des droits les plus avantageux.

Cuba nous envoyait autrefois des sucres splendides, dont la siccité et la richesse avaient obtenu pour certaines marques une réputation méritée. Votre commission a eu le regret de ne pas les retrouver ici.

C'est encore un résultat des législations ennemies du progrès, et nulle part plus qu'ici nous ne retrouvons les tristes conséquences de ces impôts mal établis et de l'impulsion rétrograde qu'ils donnent à l'industrie.

Les sucres de la comtesse DE SAN FERNANDO et fils sont les meilleurs parmi ceux qui nous sont présentés, et ceux de M. Jose BUENO et de M. Fernando PONS viennent à la suite. Aux premiers vous avez accordé une médaille d'or, et aux deux autres une médaille d'argent.

PORTO-RICO.

Nous ne trouvons malheureusement rien de bien remarquable dans les produits de cette île.

Parmi les échantillons peu nombreux qui nous ont été présentés, les sucres de MM. Leonardo Y GARAVIDEZ ont pourtant mérité une médaille de bronze.

Les exportations de Porto-Rico s'élèvent à 80,000 tonnes en-

viron, qui sont dirigées vers les marchés d'Europe et des États-Unis pour l'usage des raffineries.

Gr. VII.

Cl. 74.

ÉGYPTE.

Les sucres qui nous sont présentés sont des cristallisés de bonne fabrication, ainsi que des sirops; mais en tenant compte des appareils perfectionnés qui sont employés sur les propriétés de S. A. LE VICE-ROI D'ÉGYPTE, nous pensions rencontrer des produits supérieurs, et il est à craindre que les échantillons exposés ne représentent pas fidèlement l'ensemble d'une production généralement estimée sur les marchés européens.

L'Égypte produit environ 40,000 tonnes de sucre, et dépasserait certainement ce chiffre si les bras ne faisaient défaut. On nous assure pourtant que de grands efforts sont faits actuellement pour donner un nouvel élan à la culture de la canne à sucre et utiliser les nombreux établissements qui ont été créés pour la fabrication.

Le chiffre le plus élevé de la production en Égypte a été de près de 50,000 tonnes en 1874.

PÉROU.

L'exposition du Pérou mérite toute votre attention, Messieurs, car depuis quelques années la production du sucre prend dans ce pays une importance qui nous étonne, et elle est appelée à une extension plus considérable encore.

La culture de la canne à sucre au Pérou remonte à une époque très reculée, mais elle n'avait alors pour objet que la satisfaction des besoins de la consommation locale. C'est depuis huit ou dix ans à peine que cette culture a commencé à prendre un développement énorme, au détriment des plantations de coton, abandonnées depuis la fin de la guerre de la sécession aux États-Unis.

On peut dire que la canne à sucre est aujourd'hui la base de la grande culture industrielle au Pérou. Nul pays, du reste, ne se prête mieux à cette culture, qui y donne, nous affirme-t-on, des rendements supérieurs à ceux des colonies sucrières les plus privilégiées, et l'absence des ouragans, les facilités d'irrigation assurent aux planteurs une sécurité qui fait défaut ailleurs.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

Depuis quelques années, d'importantes usines ont été fondées au Pérou, et toutes sont munies des procédés de fabrication les plus nouveaux. Certaines de ces usines sont installées de façon à fabriquer 10,000, 15,000 et 20,000 kilogrammes de sucre journallement, et comme, grâce aux conditions climatériques si particulières du pays, ces sucreries peuvent travailler toute l'année, elles arrivent ainsi à une production considérable. Aussi l'industrie sucrière continue-t-elle à se développer rapidement, et l'exportation des cinq dernières années est une preuve évidente des ressources immenses qu'on en peut attendre.

En 1873,	l'exportation s'élevait à	16,000 tonnes.
1874.	34,000
1875.	50,000
1876.	71,000
1877.	78,000

Six producteurs péruviens ont envoyé des sucres à l'Exposition, et les échantillons qui nous sont présentés n'offrent pas tous cette perfection, qui aurait pu être atteinte avec les appareils qu'ils emploient, car il n'y a qu'un seul de ces exposants qui travaille à feu nu, d'après les anciens procédés : tous les autres sont outillés, ainsi que nous l'avons déjà dit, d'une façon qui ne laisse rien à désirer, et emploient les modes les plus nouveaux de fabrication.

Le reproche que votre commission adresse au sucre du Pérou est le défaut de siccité. Il semble pourtant facile de remédier à cette humidité, qui leur fait perdre une bonne partie de leur valeur. Nous croyons que la fabrication devra forcément s'améliorer, et, malgré la rareté de la main-d'œuvre, qui semble le seul obstacle à l'extension de cette production, nous ne doutons pas du brillant avenir réservé à cette industrie au Pérou, et nous pensons que les produits de fabrication péruvienne sont appelés à figurer au premier rang parmi les sucres exotiques.

Suivant l'ordre de mérite reconnu par votre commission, les exposants ont été classés comme suit :

MM. ALTHAUS et TENAUD, auxquels vous avez décerné une médaille d'or pour la supériorité reconnue de leurs sucres ;

MM. CANEVARO, C. ELGUERA, le général PRADO, qui ont obtenu des médailles d'argent; Gr. VII.

M. FORD, qui a obtenu une médaille de bronze;

M. DE GOYENÈCHE, qui a obtenu une mention honorable. Cl. 74.

Des essais d'agglomérés nous ont été présentés, mais ils sont destinés à la consommation locale ou à celle des Républiques voisines, et ils n'offrent aucun intérêt sous le rapport industriel.

Les échantillons de sucre en poudre sont aussi des produits de sucres en grains pulvérisés et qui sont destinés à la consommation du pays.

RÉPUBLIQUES DE L'AMÉRIQUE DU SUD.

Les sucres des différentes Républiques de l'Amérique du Sud n'offrent encore que peu d'intérêt sous le rapport de la production et de la fabrication. La plupart de ces sucres sont destinés à la consommation locale, et n'y suffisent même pas, puisque les sucres d'Europe et des autres pays de production y trouvent encore un débouché important.

Votre commission a cru devoir, à titre d'encouragement, décerner des récompenses à certains produits qui ont été jugés les meilleurs, et nous nous bornerons ici à constater que la République de Vénézuéla, pour stimuler la production locale, vient de décréter une augmentation des droits d'entrée qui frappent les sucres étrangers.

PORTUGAL.

Nous ne parlerons que pour mémoire des échantillons de sucre qui ont été exposés par ce pays et qui viennent principalement de Madère et des îles du Cap-Vert, dont l'exportation ne s'élève guère au-dessus de 350 tonnes.

Votre commission a accordé une mention honorable à la collection de sucres exposée par le Musée des colonies de Lisbonne.

JAVA.

Les exportations de cette importante colonie se sont élevées

Gr. VII. en 1877 au chiffre de 223,000 tonnes. La culture de la canne
 —
 Cl. 74. à sucre y a pris en quelques années un grand essor, depuis l'adoption par le Gouvernement néerlandais de mesures plus libérales; et en présence de la fertilité du sol, de l'immense étendue des terres cultivables, de l'énergie des planteurs qui y établissent des usines colossales et munies d'un outillage perfectionné, on peut prédire à coup sûr que cette colonie deviendra sous peu un des centres de production les plus importants parmi les colonies sucrières.

Les échantillons et les collections qui ont été exposés sont des sucres d'une parfaite siccité et d'une grande richesse, mais qui, comme grain et comme fabrication, peuvent certainement être améliorés. Nul doute que ces produits ne soient plus recherchés encore lorsqu'ils auront atteint la perfection sur laquelle il est permis de compter sûrement, en présence des efforts qui sont faits pour l'amélioration des immenses usines de la grande colonie hollandaise.

INDES OCCIDENTALES NÉERLANDAISES.

Les sucres de cette provenance sont des produits fabriqués par les anciens procédés. Quelques-uns, comme sucres moscovades, ont été récompensés par votre comité.

Les exportations de Surinam sont de 10,000 à 12,000 tonnes environ par an.

CHINE.

La production du sucre en Chine est considérable, et il serait difficile d'en évaluer le chiffre, les renseignements faisant presque complètement défaut. Les exportations elles-mêmes ne peuvent être relevées avec quelque régularité par suite de l'insuffisance du contrôle douanier sur toute l'étendue de cet immense empire.

Les chiffres connus qui, pendant ces dernières années, ont attiré l'attention du commerce européen sur les ressources de la Chine, ont présenté un total d'exportation d'environ 120,000 tonnes rien que pour les deux ports de Swatow et de Formose.

Les échantillons qui nous sont présentés dans l'exposition chinoise sont des collections des différentes douanes de l'empire, et varient depuis les sucres candis qui servent à sucrer le thé, jusqu'aux produits les plus bas, qui sont aussi les plus abondants et qui alimentent l'énorme consommation de la population indigène.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Votre commission a décerné une médaille de bronze pour cette collection, et regrette de ne pouvoir obtenir des renseignements plus précis sur l'importance de cette production, renseignements qui auraient un grand intérêt pour le commerce.

ÉTATS-UNIS.

Les échantillons qui nous sont présentés viennent en majeure partie de la Louisiane. La production de ce pays, jadis si importante, est en décroissance depuis la guerre de la sécession.

En 1876-1877, la production de la Louisiane s'est élevée pourtant à près de 87,000 tonnes, et l'on fait actuellement, nous dit-on, de grands efforts pour améliorer les usines et remédier au manque de bras. On élabore, paraît-il, des projets d'usines centrales afin de réunir les produits de plantations qui pour la plupart ne travaillent qu'avec les procédés primitifs et l'on espère des résultats importants de ces installations perfectionnées, si l'on réussit à les établir.

Un seul échantillon de sucre blanc cristallisé nous a été présenté, et ce sucre, d'une fabrication spéciale, refondu et clarifié au noir animal, a seulement attiré notre attention comme indice des progrès qui pourraient être réalisés, mais n'a pu être récompensé puisqu'il ne représentait pas un produit usuel et courant.

Les autres échantillons de sucre de canne sont des sucres de fabrication à feu nu, trop humides et trop mous, et représentent les qualités appréciées sur les marchés des États-Unis, qui consomment en totalité les produits de la Louisiane.

Vous avez décerné une médaille de bronze au sucre de MM. Th. BRIEN et C^{ie}, et les quelques autres exposants récompensés ont obtenu des mentions honorables.

Les échantillons de sucre de sorgho et de sucre d'érable nous sont plutôt présentés comme des produits consommés sur les pro-

Gr. VII. priétés qui les fabriquent. Nous avons cependant regretté de ne
—
Cl. 74. pouvoir obtenir sur ces qualités des notes et des explications qui
eussent été intéressantes, malgré le peu d'importance qu'elles ont
au point de vue commercial, eu égard à la production qui en est
bien limitée et qui ne peut guère s'étendre.

Le Rapporteur,

L.-G. ADAM.



LISTE DES RÉCOMPENSES.

Gr. VII.

Cl. 74.

SUCRES.

FRANCE.

Grande médaille d'honneur.

MM. QUAREZ et fils et C^{ie}. — Diffusion.

Médailles d'or.

MM. G. LEMAIRE et C^{ie}.
CURIE et C^{ie}.

COLLECTION DE CAMBRAI.

MM. GILBERT, VUAFLART, LEMAIRE et C^{ie}.

DRUELLE, PAYART, COCQUEBERT et C^{ie}.

GALTIE. — Agglomérés.

LEFRANG et C^{ie}.

COSSÉ-DUVAL. — Candis.

C. SAY. — Raffinés.

RAFFINERIE DE LA MÉDITERRANÉE.

RAFFINERIE PARISIENNE.

MM. JANTI et PRÉVOST. — Morceaux entiers et raffinés.

E. ÉTIENNE. — Raffinés en cubes.

H. CHAMPONNOIS. — Collaborateur.

Médailles d'argent.

RAFFINERIE BOURDON. — M. Mérijot.

MM. le marquis d'HAVRINCOURT. — Osmose.

MASSIGNON et DUFOUR. — Pulpes en tourteaux.

MANOURY. — Sucrate de chaux.

E. BOURCARD et C^{ie}. — Candis.

CORHUMEL et C^{ie}. — Candis.

A. CÉZARD. — Candis.

GALLET, GIBOU et FRANÇOIS. — Mélasse.

LADMIRAULT et C^{ie}. — Mélasse.

NORBERT-LEMARIÉ. — Mélasse.

Médailles de bronze.

MM. E. VION et C^{ie}.

E. CARTIER et C^{ie}.

E. DUFAY.

D'OSMOY et C^{ie}.

Mentions honorables.

MM. MENIER. — Casseur.

E. FRANÇOIS. — Casseur.

RAYNAUD. — Casseur.

COLONIES FRANÇAISES.

GUADELOUPE.

Médailles d'or.

USINE BASSE-TERRE. — M. Le Dentu.
BLANCHET. — M. Monnerot.
ZÉVALLOS. — MM. Meugnot et Duchassaing.

MOULE. — M. Duchassaing.

MARLY. — M. de Chazelles.

COURCELLES. — M. Dubois.

MONTMAIN. — M. Dormoy.

USINE BEAU-PORT. — M. Saint-Amand, du Port-Louis.

CH. D'AGRICULTURE DE POINTE-À-PÎTRE. — Collaborateur.

Médailles d'argent.

USINE SAINTE-MARIE. — M. de Saint-Alary.

CLUNY. — M. de Rancougne.

DARBOUSIER. — MM. Souques et C^{ie}.

Gr. VII.

ÎLE DE LA RÉUNION.

Cl. 74.

Médailles d'or.

- MM. D'ETCHIGARAY. — Piton.
 CHABRIER.
 DE KERVÉGUEN.
 ÉMILE TROUETTE. — Collaborateur.
 LÉONCE POTIER. — Collaborateur.
 JULIEN POTIER. — Délégué du Comité central de l'exposition de la Réunion.
 CH. D'AGRICULTURE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION. — Collaborateur.
 SERVICE DE L'EXPOSITION PERMANENTE DES COLONIES FRANÇAISES À PARIS. — Diplôme.
 STATION AGRONOMIQUE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION. — Collaborateur.

Médailles d'argent.

- MM. ORRÉ frères. — De la Folie.
 LORY frères.
 MONJOL-MONDON.
 A. BELLIER.
 RÉTOUT.
 FÉLIX ORRÉ.

Médailles de bronze.

- CRÉDIT FONCIER COLONIAL.
 M. BLAINVILLE-CHOPPY.
 USINE TERRE-ROUGE. — M. Charles Motais.
 MM. SICRE DE FONTBRUNE.
 LARÉE.

Mentions honorables.

- MM. LAURATET.
 BONHOMME. — Sainte-Marie.
 LORY et MAZERIEUX.
 POTIGNY.

MARTINIQUE.

Médaille d'or.

- CH. D'AGRICULTURE DE SAINT-PIERRE.
 — Collaborateur.

Médailles d'argent.

- M. DE LAREINTY.
 USINE SAINTE-MARIE.

Médailles de bronze.

- LA TRINITÉ. — Société Fortier.
 PERINELLE. — M. Lejeune de la Rochetière.

Mentions honorables.

- MM. FRANÇOIS.
 SIMON.
 MARIN.
 TROIS-RIVIÈRES. — M. Scheult.
 USINE MONTAGNE. — M. Pécoul.
 CHALUT. — M. P. de Jaham.
 M. VOLNY-VIVIERS.

GUYANE.

Mention honorable.

- USINE DU MARONI.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

Mentions honorables.

- MM. JOUBERT.
 LOUIS DE TOURRIS. — Collaborateur. — Diplôme.

TAÏTI.

Médailles de bronze.

- MM. ADAMS.
 PETER.

COCHINCHINE.

Mention honorable.

- COMITÉ AGRICOLE.

MAYOTTE.

Mentions honorables.

- MM. DE FAYMOREAU.
 DE COMBOURG.
 SOCIÉTÉ DES COMORES.
 M. DE MONTDÉSIR.

COLONIES ANGLAISES.

ÎLE MAURICE.

Grande médaille d'honneur.

MM. DE BELZIM et HAREL. — Triadon.

Médailles d'or.

MM. J.-D. CONSTANTIN et C^{ie}. —
Benarès.
D'ARIFAT et C^{ie}. — Constance.
E. MANÈS père et fils. — Con-
stance.
KOENIG. — Médine.
ARNAUD et C^{ie}. — Rich-Fund.
Honorables E. ICERY. — Collabora-
teur.

Médailles d'argent.

MM. E.-V.-H. LECLEZIO. — Alma.
J. GILMER et C^{ie}. — Deux-
Bras.
J.-W. SHAND et C^{ie}. — Hen-
rietta.
VALETTE et C^{ie}. — Joli-Bois.
Héritiers NOËL. — Mont-Désert.
Veuve JAMIN. — Savannah.

Médailles de bronze.

MM. A. DE RACHECOUSTE. — Beau-
Vallon.
W. FINISS. — Circonstance.
E. HURDY. — Cluny.
NOZAIE et C^{ie}. — Mon-Repos.
Veuve et héritiers CHAUVIN. —
Mon-Trésor.
HURS et DE BISSY. — Plaisance.
PITOT frères. — Saint-Aubin.

*Hors concours.*MM. ELIAS, MALLAC et C^{ie}. (M. Elias
étant membre du jury.)

GUYANE.

Médailles d'argent.

USINES BEL-AIR.
UITVLUGH.
CHÂTEAU-MARGAUX.

Médailles de bronze.

MM. TUSCHEN DE VRIEDEN.
USINES ENTREPRISE.
PROVIDENCE.
WINDSOR-Forest.
LEONORA.
VERSAILLES.
HERSTELLING.
CORNELIA-IDA.

Mentions honorables.

USINES CANE-GROVE.
LE RESOUVENIR.
DE WILLEM.
HOPE.
PETER'S HALL.
PHILADELPHIA.
OGLE.
RUIVELD.
LUSIGNAN.
SMYTHFIELD.
COVE and JOHN.
SCELDON.
PERSEVERANCE.
AURORA.
SUCCESS LEGUAN.
GREAT-DIAMOND.
ANNA-CATHARINA.

QUEENSLAND.

Médailles d'argent.

MM. TOOTH et CRANE.
JAMES MACKENZIE.
NEAME et C^{ie}. — Mackinade
plantation.

Gr. VII.

Médailles de bronze.

Cl. 74.

MM. W.-H. COLDERY. — Ageston
plantation.
J. MACKAY.

Mentions honorables.

MM. SHERIFF OF QUEENSLAND.
W. DART. — Coleridge-Mills.
DONALDSON. — Oxley-Creek.
H. BERRY. — Richmount.
PHILPOTT frères. — Hinibi plan-
tation.
ALBERT GARTSIDE, MUIR et BLACK.
— Noyau plantation.
H. FRYAR. — Loganholme.
BANK OF QUEENSLAND. — Otmoor.
MM. LAHEY et fils. — Tygum plan-
tation.
H. MOUCKTON. — Nevada.
WATTS. — Mackay.

FOULDEN PLANTATION.

MEADOWLANDS PLANTATION.

MICLERE PLANTATION.

RIVER ESTATE.

MEADOWLANDS ESTATE.

MM. W. DART. — Indooroopilly.
HOLLAND-MISKIN et C^{ie}. — Bud-
dall plantation.

Médaille d'or.

MM. ALTHAUS et TENAUD.

Médailles d'argent.

MM. C. ELGUERA.
le général PRADO.
CANEVARO.

NEW-SOUTH-WALES.

Médaille d'argent.

SUGAR RAFINING Company DE SYDNEY.

Mentions honorables.

MM. JOSEPH PAGE.
J.-F. SMALL et C^{ie}.

INDE ANGLAISE.

*Médaille d'argent.*MM. MINCHIN frères (Aska). — Dif-
fusion.

TRINIDAD.

Médaille de bronze.

COLONIAL Company.

JAMAÏQUE.

Mentions honorables.

MM. P. DESNOËS et C^{ie}.
J.-R. LATREILLE.

PENANG.

Médaille de bronze.

COMPAGNIE DE PENANG.

Mentions honorables.

COMPAGNIE DE BUTAKAWAN.
PLANTATION PRYE.

PÉROU.

Médaille de bronze.

M. F. FORD.

Mention honorable.

M. J.-M. DE GOYENÈCHE.

PORTUGAL.

Mention honorable : MUSÉE DES COLONIES.

GUATÉMALA.

Mention honorable : SOCIÉTÉ ÉCONOMIQUE.

Gr. VII.

Cl. 74.

VÉNÉZUÉLA.

Mention honorable : M. AZPURUA.

NICARAGUA.

Mention honorable : A LA RÉPUBLIQUE (Collectivité).

SALVADOR.

Mention honorable : M. FRANCESCO BOGEN.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

SUCRES TERRÉS.

Médaille de bronze.

M. MANUEL ARAOZ.

Mentions honorables:

MM. MENDEZ Y HELLEZ.

SELENIO-CAINPO.

ESPAGNE.

CUBA.

*Médaille d'or.*M^{me} la comtesse DE SAN FERNANDO et
fils.*Médailles d'argent.*MM. FERNANDO PONS.
JOSE BUENO.*Médailles de bronze.*

M. ANTONIO NORMA.

MM. BARTLETT DE OVIEDO.

NATIVIDAD IZNAGA.

LEONARDO et GARAVIDEZ.

Mention honorable.

M. JUAN FONT.

MALAGA.

*Médailles de bronze.*MM. TORRENTE frères et C^{ie}.
HEREDIA frères.

ÉGYPTE.

Médaille de bronze : VICE-ROI.

HOLLANDE.

JAVA.

*Médailles d'argent.*MM. E. HOFFAND.
le baron A. HOET VAN OLDRI-
SEN BORK.COLLECTIVITÉ DE DJOCJOCARTA.
MM. PANGERAN ADIPATI ARIO-MANKOE,
NEGORO.

J.-W. OVERBEEK, à Tjepper.

*Médailles de bronze.*MM. G. ESCHAUZIER, à Modjekerto.
L.-G. VAN NOUHUYS POENDOENG.

INDES OCCIDENTALES NÉERLANDAISES.

*Médailles de bronze.*MM. C.-D. BRAKK.
A. STIRLING, à Matapicca.*Mention honorable.*

PLANTATIONS DE RESOLUTIE.

Gr. VII.

Cl. 74.

SUÈDE.

Médaille d'argent.

FABRIK WADSTENA.

Médailles de bronze.

FABRIK SKANSKA.

FABRIK MALMOE.

DANEMARK.

Médaille d'or : FABRIQUE DANOISE, à Copenhague.

AUTRICHE.

*Médaille d'or.*M. le chevalier PHILIPPE DE SCHOLLER,
à Cakowitz.*Médailles d'argent.*SOCIÉTÉ PAR ACTIONS POUR LA FABRICATION
DU SUCRE, à Hotzenplatz
(Silésie).

RAFFINERIE DE SUCRE, à Troppau.

MM. le prince J.-A. SCHWARZENBERG,
à Prague.K. WEMRICH, à Necek (Bohême).
le chevalier BAÜER DE MORITZ, à
Brünn.

TH. BAÜER, à Konigsfeld.

*Médailles de bronze.*M. le chevalier DE HORSKY, à Kolnie.
FABRIQUE DE SUCRE, à Saaz.

MM. BRUXER.

NOSTITZ.

M^{me} la princesse H. YPSILANTI, à
Rossitz.*Mentions honorables.*M. TZCHINKEL, à Kobasitz (Bohême).
FABRIQUE DE WEGSTADTL.M. CLEMENS (Bachofen von Echt),
à Libesnitz (Prague).

FABRIQUE DE MODVITZ.

RUSSIE.

Grande médaille d'honneur.

SUCRERIE DE JUZEFOW.

*Médailles d'or.*SUCRERIES DE HERMANOFF et LYSKOVICE,
à Varsovie.

SUCRERIE DE KRASINETZ.

SUCRERIE DE MLODZESZYN, à Varsovie.

MM. KHARITONENKO, à Soumy.
le baron LESSER, à Varsovie.

NATANSON, à Varsovie.

TERECHTENKO (N.-A.), à Tes-
kino.SOCIÉTÉ IMPÉRIALE POLYTECHNIQUE RUSSE
à Kiew. — Collaborateur.*Médailles d'argent.*

MM. J. BERSONN.

J. BLIOCH.

M. BORISSOFFSKI et fils.

BOTKINE frères.

le comte W. BRANICKI.

SUCRERIE CONSTANCIA.

SUCRERIE DE LYSKOVICE.

RAFFINERIE DE MOSCOU.

RAFFINERIE DE PENZA.

MM. le prince GALITZYNE.

JELLINECK.

le comte LUBIENSKI.

SCHOUBINE.

SOBANSKI, à Varsovie.

SUCRERIE DE VARSOVIE.	<p style="text-align: center;"><i>Mention honorable.</i></p> <p>M. LOEWENBERG.</p> <p style="text-align: center;"><i>Médaille d'or.</i></p> <p>RAFFINERIE DE KIEW.</p> <p style="text-align: center;"><i>Médailles d'argent.</i></p> <p>SUCRERIE DE BOROVSCH. M. le baron GUENZBURG. SUCRERIE DE LITKOWTZY. SUCRERIE DE VOITOVITZY. SUCRERIE DE NIKOLAEFSK. RAFFINERIE DE KHARKOW.</p> <p style="text-align: center;"><i>Médaille de bronze.</i></p> <p>SUCRERIE DE TROSTIANETZ.</p>	Gr. VII.
SUCRERIE DE JANKOF.		—
SUCRERIE DE ZAKRZOF.		Cl. 74.
SUCRERIE DE CSERSK.		
SUCRERIE DE MLYNOW.		
MM. TERECHTENKO frères, à Gloukhov.		
TERECHTENKO (T.-A.), à Tcherwonnoe.		
WORONTZOFF.		
<i>Médailles de bronze.</i>		
RAFFINERIE D'AURA.		
RAFFINERIE DE TOLO.		
MM. MAISNER.		
SKIRMUND.		
SUCRERIE DE LEONOW, à Varsovie.		
SUCRERIE D'OLYMPIA.		

CHINE.

Médaille de bronze : DOUANES MARITIMES IMPÉRIALES.

ÉTATS-UNIS.

<i>Médaille de bronze.</i>	<p>MM. CONGER et KELLY. C.-F. MILLER. H.-E. KNIGHT.</p>
MM. TH. BRIEN et C ^{ie} .	
<i>Mentions honorables.</i>	
MM. E.-J. GAY et C ^{ie} .	

BELGIQUE.

<i>Médailles de bronze.</i>	<p style="text-align: center;"><i>Mention honorable.</i></p> <p>M. BRACK-VERGRUYSE.</p>
MM. DE MEULEMEISTER (V.). BRACK-GRENIER.	

Gr. VII.

Cl. 74.

RÉCAPITULATION.

DÉSIGNATION DES CONTRÉES.		GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES DE BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.	NON CLASSÉS.	TOTAUX.
FRANCE ET SES COLONIES.	France continentale.....	1	12	11	4	3	2	31
	Guyane française.....	"	"	"	"	1	"	1
	Martinique.....	"	"	2	2	7	4	15
	Guadeloupe.....	"	8	3	"	"	1	12
	Cochinchine.....	"	"	"	"	1	"	1
	Nouvelle-Calédonie.....	"	"	"	"	2	1	3
	Mayotte.....	"	"	"	"	4	"	4
	Taïti.....	"	"	"	2	"	"	2
	Réunion.....	"	3	6	5	4	3	21
	Algérie.....	"	"	"	"	"	1	1
	Maurice (Île).....	1	5	6	8	"	"	20
	COLONIES ANGLAISES.	Canada.....	"	"	"	"	"	1
Inde anglaise.....		"	"	1	"	"	"	1
Jamaïque.....		"	"	"	"	2	"	2
Trinidad.....		"	"	"	1	"	"	1
Penang. Straits Settlements....		"	"	"	1	2	"	3
Guyane anglaise.....		"	"	3	8	17	6	34
Queensland.....		"	"	3	2	18	17	40
Nouvelle-Galles du Sud.....		"	"	1	"	2	2	5
RUSSIE.....	1	7	29	7	1	"	45	
AUTRICHE.....	"	"	6	5	4	"	19	
PÉROU.....	"	1	3	1	"	1	6	
GUATÉMALA.....	"	"	"	"	1	"	1	
VÉNÉZUÉLA.....	"	"	"	"	1	"	1	
SALVADOR.....	"	"	"	"	1	"	1	
RÉPUBLIQUE ARGENTINE.....	"	"	"	1	2	7	10	
NICARAGUA.....	"	"	"	"	"	1	1	
PORTUGAL.....	"	"	"	"	1	3	4	
ÉGYPTE.....	"	"	"	1	"	"	1	
ESPAGNE.....	Cuba.....	"	1	2	4	1	3	11
	Malaga.....	"	"	"	2	"	"	2
	Hollande.....	"	"	1	"	"	"	1
HOLLANDE ET SES COLONIES.	Java.....	"	"	5	2	"	2	9
	Indes occidentales néerlandaises.	"	"	"	2	1	7	10
SUÈDE.....	"	"	1	2	"	"	3	
DANEMARK.....	"	1	"	"	"	"	1	
BELGIQUE.....	"	"	"	2	1	"	3	
ÉTATS-UNIS.....	"	"	"	1	4	3	8	
CHINE.....	"	"	"	1	"	"	1	
TOTAUX.....		3	38	82	64	81	65	346

CAFÉS, CHICORÉES, ÉPICES, CONDIMENTS ET STIMULANTS,
VINAIGRES, CONSERVES AU VINAIGRE, MOUTARDES ET SELS.

Messieurs les Membres du jury,

En raison de la multiplicité des produits exposés dans la classe 74, vous avez décidé que le jury de cette classe se subdiviserait en plusieurs sous-commissions chargées d'examiner chacune une ou plusieurs spécialités.

Vous nous avez confié l'examen des cafés, épices, condiments, stimulants composés, chicorées, vinaigres, conserves au vinaigre, moutardes et sels de table.

La diversité de ces produits, leur abondance et la quantité des exposants (700 environ) expliquent la décision prise par la sous-commission et approuvée par notre président du groupe, de s'adjoindre pour experts MM. ROSSIGNON, commissaire délégué du Guatemala; RAMBOUR, FOURNIER, GOY, FROPPO, négociants.

Nous sommes heureux de déclarer que la collaboration éclairée de ces messieurs a beaucoup aidé la sous-commission dans les travaux dont elle a l'honneur de vous présenter aujourd'hui le compte rendu.

Notre sous-commission a cru devoir diviser son travail comme suit :

1° Cafés, épices, poivres, cannelles, piments, etc., produits naturels du sol, généralement originaires de la même contrée et le plus souvent du même producteur;

2° Chicorées et les similaires, cafés enrobés, cafés torréfiés, essences de café;

3° Vinaigres;

4° Conserves au vinaigre, condiments et stimulants composés, moutardes, sauces;

5° Sels.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

PREMIÈRE PARTIE.

CAFÉS.

Ce produit, aujourd'hui d'une consommation universelle et toujours croissante, a particulièrement captivé l'attention de la sous-commission. A côté des productions immenses de certains États ou de colonies étrangères, elle a constaté le mouvement de rénovation qui se manifeste dans les colonies françaises. Quelques-unes, admirablement favorisées par la fertilité de leur sol, produisaient de grandes quantités de café; malheureusement de nombreux cataclysmes atmosphériques ou terrestres avaient successivement, sur beaucoup de points et depuis le commencement du siècle, presque anéanti les cultures. La production de la canne était venue en partie remplacer celle du café, mais la concurrence du sucre indigène menaçait bientôt les colonies françaises de perdre cette compensation, lorsqu'avec un ressort et une énergie qu'on ne saurait trop admirer elles se mirent courageusement à l'œuvre pour reconstituer la culture du café qui faisait naguère leur richesse, et dont certains types étaient toujours tenus en telle estime, malgré leur disparition, que des millions de kilogrammes de cafés provenant de contrées non éprouvées se paraient et se parent encore sur les marchés d'Europe de noms rendus célèbres par les colonies françaises.

La sous-commission a remarqué particulièrement les produits de cultures récemment introduites dans de nouvelles colonies françaises. Elle sera heureuse de vous signaler les mérites d'hommes industriels et persévérants que rien n'arrête dans leur dévouement à porter dans des contrées presque sauvages encore les idées civilisatrices ainsi que le travail et les bienfaits qu'il procure. Notre impartialité nous fait un devoir de ne pas exalter ces colonies aux dépens des possessions étrangères. Mais quelle que soit l'exiguïté de la production de certaines d'entre elles, on ne saurait se défendre d'accorder des encouragements à des produits véritablement supérieurs, obtenus au moyen d'un travail et d'efforts qui ne donne-

ront peut-être pas encore de longtemps à leurs producteurs une suffisante rémunération. Gr. VII.

Nous avons, Messieurs, à vous signaler dans les autres spécialités dont vous nous avez confié l'examen des progrès réels, mais aucun produit n'aura mérité comme le café les hautes récompenses que nous allons vous demander. Cl. 7½.

GUYANE FRANÇAISE.

Production de café peu importante : 50,000 kilogrammes par an. La recherche de l'or a détourné de la culture un grand nombre d'hommes.

MM. CONTEST-LACOUR. — Leurs cafés. — Médaille de bronze.

LES SOEURS DE SAINT-JOSEPH DE CLUNY. — Leurs cafés. — Médaille de bronze.

LE COMITÉ D'EXPOSITION. — Cafés Bourra. — Mention honorable.

M. HERARD. — Cafés.

Une certaine quantité d'échantillons de cafés en parche n'ont pas été l'objet d'une note de la part de la sous-commission à cause de la difficulté de juger de l'ensemble de fèves non débarrassées de leur enveloppe et que le commerce européen n'accepte pas sous cette forme.

LE COMITÉ DE CAYENNE. — Beaux girofles, muscades et macis. — Médaille de bronze.

MARTINIQUE.

La sous-commission a remarqué la tendance à une reprise sérieuse de la culture des cafés; cependant les échantillons exposés ont paru bien inférieurs à ceux de la Guadeloupe et la sous-commission émet l'opinion que si cette colonie le voulait, elle pourrait présenter des cafés qui mériteraient l'antique réputation du café Martinique.

MM. L.-F. LAGUERRE. — Cafés. — Médaille de bronze.

Z. FIRMIN. — Cafés. — Médaille de bronze.

SABEL. — Cafés.

BRIARD. — Cafés.

Gr. VII. —
Cl. 74. La culture des épices est de peu d'importance; la commission a pensé qu'elle devait une bonne note à M. Bélanger, directeur du jardin d'acclimatation de la Martinique, et rendant de grands services à la colonie.

M. BÉLANGER. — Médaille de bronze.

GUADELOUPE ET DÉPENDANCES.

Production actuelle des cafés : 500,000 kilogrammes par an. Produits très beaux, vendus en Europe sous le nom de cafés Martinique.

MM. GERMAIN MASSIEUX. — Beaux échantillons de cafés, girofles, muscades, macis; grand producteur ayant obtenu une médaille de bronze en 1867, tient une place importante à l'Exposition par la variété de ses produits. — Médaille de bronze.

LE DENTU. — Beaux cafés. — Médaille d'argent en 1867. — Rappel de médaille d'argent.

LONGUETEAU. — Cafés. — Médaille de bronze.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES.

Cette contrée ne produit encore que peu de cafés; il y existe une variété de café connue sous le nom de *Rio-Nunez*, produit d'un caféier gigantesque, croissant à l'état sauvage, et qui, cultivé et bien récolté, donnerait de grandes quantités d'un café d'une saveur excellente.

Le Sénégal peut produire encore en très grande quantité un succédané du café, la *cassia occidentalis* ou *café nègre*, que l'on trouve également dans d'autres colonies. Ce produit, d'un prix extrêmement bas, se mélange parfaitement au café et peut surtout remplacer la chicorée. Le seul inconvénient qui puisse résulter de son importation et qu'il faut signaler, c'est que ce produit pourrait devenir un élément de fraude pour le café.

En émettant le vœu de voir encourager la culture du café au Sénégal, la sous-commission signale dans les échantillons exposés un manque de soins fâcheux. La récolte paraît se faire d'une manière très défectueuse. Une seule récompense a pu être accordée.

MM. PORTES frères, à Boké. — Cafés. — Médaille de bronze.

GABON.

La culture du café n'est encore qu'à l'état d'essais faits par le Gouvernement et par les Missions catholiques, essais qui témoignent d'efforts intelligents.

LA MISSION CATHOLIQUE a considérablement fait pour ce pays. Seule elle expose des cafés Monrovia et une variété de Moka bien réussie. Elle expose aussi des gingembres et des poivres. — Médaille de bronze.

COCHINCHINE.

La culture du café paraît avoir de l'avenir en Cochinchine et elle a déjà dans diverses parties de la colonie une certaine importance.

Le sol y est essentiellement favorable à la culture des épices. Les poivres présentés à la sous-commission sont très beaux et entrent déjà pour un chiffre considérable dans les exportations de la colonie, qui, dans la province d'Hatien, en récolte annuellement plus de 800 tonneaux.

Ces poivres sont préférés à ceux de Singapore.

M. PAUL BLANCHY. — Café de Chutay. — Médaille de bronze.

LE SERVICE LOCAL DE THU-DAU-MOT. — Médaille d'or.

L'INSPECTION D'HATIEN. — Médaille d'or.

LA SOCIÉTÉ AGRICOLE DE LA COCHINCHINE. — Médaille d'argent.

LE COMITÉ AGRICOLE DE SAÏGON est à la tête de toutes les améliorations qui ont pour objet la culture de la colonie. — Médaille d'or.

INDE.

Cafés de diverses variétés bien récoltés, ainsi que des poivres, cannelles, muscades, macis, dont la production s'accroît chaque année. Mahé produit des poivres estimés.

MM. VAYAPORTE BABACHI, à Mahé. — Cafés. — Mention honorable.

PARAMBOTE MAÏDINE, à Mahé. — Cafés et épices. — Médaille d'argent.

MAYENALI, à Mahé. — Épices. — Médaille de bronze.

ÎLE DE LA RÉUNION.

Cette colonie, qui en 1855 obtenait déjà trois médailles de

Gr. VII. 1^{re} classe, est une de celles dont les efforts et les résultats ont été les plus remarquables par la sous-commission. Sa production, qui avait été en 1817 de 3,531,000 kilogrammes, s'était vue presque complètement anéantie sous l'influence des bouleversements atmosphériques dont nous avons parlé ci-dessus. Son relèvement, nous pourrions dire sa résurrection en ce qui concerne les cafés, nous est affirmé cette année par une production de 500,000 kilogrammes.

Cl. 74.

La belle collection des échantillons exposés témoigne du soin qu'apportent les producteurs à conserver intacte l'ancienne réputation des cafés Bourbon.

La sous-commission a été heureuse de pouvoir obtenir la grande médaille d'or pour l'un des exposants de cette colonie : elle a considéré cette distinction exceptionnelle comme une juste récompense pour M. de Kervéguen et comme un honneur pour la colonie.

- MM. ANDRÉ LE COAT DE KERVÉGUEN. — Grande plantation, culture très soignée, cafés fort beaux et bien récoltés. — Grande médaille d'or.
- CHARLES ROUSSEL. — Médaille d'argent.
- ANTOINE SEVERIN. — Médaille d'argent.
- BERNARD LEGROS. — Médaille d'argent.
- ARISTIDE BADRÉ. — Médaille d'argent.
- FORTIER-HOARAU. — Médaille d'argent.
- H. BOUCHER. — Médaille d'argent.
- SATURNIN HOARAU. — Médaille d'argent.
- THOMY LAURET. — Médaille d'argent.
- PIERRE BERTAUT fils. — Médaille d'or.
- H. URSULIN LAURET. — Médaille d'argent.
- CORNEILLE HOARAU. — Médaille d'argent.
- JUST HOARAU. — Médaille d'argent.
- V. LEBON. — Médaille d'argent.
- GASTON LE COAT DE KERVÉGUEN fils. — Médaille d'or.
- MARTIN LEBON. — Médaille d'argent.
- GERVILLE-SÉRY. — Médaille d'argent.
- AMÉDÉE THIBAULT. — Médaille de bronze.
- RÉTOUT, grand propriétaire. — Café d'Éden; amélioration des cultures. — Médaille d'or.
- CLOVIS LECLERC. — Médaille d'argent.
- HENRI CHOPPY. — Médaille d'or.

- MM. BARILLET père et fils. — Médaille d'or. Gr. VII.
 le R. P. SCHEUERMANN. — Mention honorable. —
 BELLEVUE-COURTEAUD. — Médaille de bronze. Cl. 74.
 CHARLES MOTAIS. — Médaille de bronze.
 LOUIS-MARIE MARIETTE. — Médaille de bronze.
 SICRE DE FONTBRUNE. — Médaille de bronze.
 ICARD. — Médaille d'or.
 BAZIN-LEGROS. — Médaille d'or.
 LEBIDAN. — Médaille d'argent.
 BARRÉ. — Médaille d'or.
 CH. BONHOMME. — Médaille de bronze.
 J. SANGLIER. — Médaille d'argent.
 BACHE. — Médaille d'or.
 H. BOURAYNE. — Médaille d'argent.
 J. BOURAYNE. — Médaille d'or.
 CH. HOARAU. — Médaille d'argent.
 DALMAT. — Médaille d'or.
 FREUNDENTHALER. — Médaille d'argent.
 JUVENCE HOARAU. — Médaille d'or.
 POTIGNY. — Médaille de bronze.
 THÉODORE LAURET. — Médaille d'or.
 LORY frères. — Médaille d'or.
 APOLLINAIRE TECHER. — Médaille d'argent.
 FRANÇOIS LAURET. — Médaille d'argent.
 REMY MARGUERITE. — Médaille d'argent.
 DELROZE-LALLEMAND. — Médaille d'argent.
 AUGUSTE FONTAINE. — Médaille d'or.
 ERNEST LALLEMAND. — Médaille d'argent.
 VICTOR PAYET fils. — Médaille d'argent.
 DUPORTAIL-HOARAU. — Médaille d'argent.
 ÉGLÉ LAURET. — Médaille d'or.
 ALEXIS PAYET. — Médaille d'argent.
 VICTOR HOARAU dit SACOATE. — Médaille d'argent.
 GABRIEL ROBERT. — Médaille de bronze.
 M^{me} V^o LABARCHÈDE. — Mention honorable.
 MM. ISIDORE BOUÉ. — Médaille d'argent.
 GRIMAUD. — Médaille d'argent.
 LAURENT COQUELIN. — Cafés. — Mention honorable.
 LAURENT COQUELIN. — Muscades, macis, girofles. — Médaille d'argent.
 CH. HUBERT. — Médaille de bronze.
 CH. PATON. — Médaille de bronze.
 GUICHARD. — Médaille d'argent.

- Gr. VII. MM. C. RIVIÈRE. — Médaille de bronze.
 — F. D'ACHERY. — Médaille d'argent.
 Cl. 74. ALBERT BUREL. — Médaille d'argent.
 VALLON-HOARAU. — Médaille d'argent.
 ISRAËL PAYET. — Médaille d'or.
 BERTIN-RIVIÈRE. — Médaille d'argent.
 ACHILLE NATIVEL. — Médaille d'argent.
 CH. NICOLE. — Médaille d'or.
 SIMONNEAU-PAYET. Médaille d'or.
 DELORD-LAURET. — Médaille d'argent.
 ÉVANGÉLISTE LAURET. — Médaille d'argent.
 THÉODORE HOARAU. — Médaille d'argent.
 JULES DEFAUD. — Médaille d'argent.
 ALBERT NOËL. — Médaille d'or.
 JUSTIN LEGROS. — Médaille d'argent.
 JULES NATIVEL. — Médaille d'argent.
 FÉLIX RANGUIN. — Médaille d'argent.
 ALIDOR MONDON. — Médaille d'argent.

MAYOTTE.

Le sol de cette île est très favorable à la culture du café, mais les bras manquent.

- M. DE MONTDÉSIR. — Habitation Dzoumoungué, cafés bien récoltés. — Diplôme de mérite à Vienne. — Médaille de bronze.

NOSSI-BÉ.

Les plantations de café y ont parfaitement réussi, le café y croît avec une grande vigueur.

- M. MÉZENCE expose de très beaux échantillons; il est le promoteur de la culture du café à Nossi-Bé et donne l'exemple dans cette colonie de toutes les améliorations. Il a obtenu une médaille d'argent à l'Exposition de 1867 et une médaille à l'Exposition de Vienne. — Médaille d'or.

TAÏTI ET DÉPENDANCES.

La culture des cafés n'a pas jusqu'ici une grande importance, mais sous l'impulsion vigoureuse imprimée par l'Administration

supérieure, elle promet une grande production dans un prochain avenir. Les échantillons exposés sont de la récolte 1876-1877. Gr. VII.
—
Cl. 74.

MM. VALLÈS (île Moorea). — Médaille de bronze.

VILLARD. — Cafés bien récoltés. — Médaille d'or.

COMITÉ AGRICOLE. — Médaille d'argent.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

Les cafés exposés ont eu pour la sous-commission un grand intérêt : la culture quoique nouvelle de ce produit prouve déjà, en raison des qualités exposées et des quantités produites, la richesse du sol et l'avenir de cette colonie.

MM. ANDRÉ LE COAT DE KERVÉGUEN. — 2 échantillons de Ouaméni, 40,000 pieds en culture. — Médaille d'or.

G. HOFF. — Café de l'habitation Laurie de Makontoum, 3 échantillons de très beaux cafés. — Médaille d'argent.

FESSIER, LACOURAILLE, LE DEMOISEL. — Concessionnaires du café de Bourail. — Médaille d'argent.

DUBOIZÉ. — Beaux cafés. — Médaille d'or.

CAFÉ DU PÉNITENCIER DE BOURAIL. — 200,000 pieds cultivés par des transportés sous la direction de M. Giverdy, élève de l'École de Grignon. Culture à son début laissant à désirer quant à la manière de récolter. — Médaille de bronze.

PAYS-BAS, COLONIES, INDES ORIENTALES NÉERLANDAISES.

La culture des cafés aux Indes orientales néerlandaises est immense.

Le Gouvernement est le principal producteur. Sa récolte de 1876 a été de 1,226,000 piculs, c'est-à-dire 76 millions de kilogrammes.

La qualité de ces cafés est en général excellente. La sorte dite *Préauger* atteint sur nos marchés d'Europe des prix que ne peuvent obtenir la plupart des cafés d'autres provenances.

En dehors de cette production du Gouvernement, la récolte des diverses plantations particulières a été à Java pour 1876 de 12 millions de kilogrammes.

Gr. VII. —
Cl. 74. La sous-commission propose de décerner au *Gouvernement néerlandais*, pour la collection exposée par lui sous le n° 629, *Cafés et épices*, la plus haute récompense, le grand diplôme d'honneur, équivalent de la grande médaille d'or.

- N° 568. MM. E. HOFLAND, à Soebang. — 4 échantillons de cafés. — (15) Médaille de bronze. — Médaille d'argent pour les sucres.
 571. 2 échantillons de café de Pasoeroan. — Médaille de bronze.
 574. BLOKHUIS jeune. — 3 échantillons de café. — Médaille d'argent.
 578. 1 échantillon de café Probolings. — Médaille d'argent.
 579. P.-H. SOETERS. — 1 échantillon de café de Selokatou. — Médaille d'argent.
 580. REYNST et BIJVANCK. — 1 échantillon de café de Gansgiran. — Médaille d'argent.
 582. F.-W. BERG. — 2 échantillons de café Malang. — Médaille d'argent.
 583. VAN DER ELST. — 1 échantillon de café Malang. — Médaille d'argent.
 584. 1 échantillon de café Pasvéran. — Médaille d'argent.
 586. E. DE STURLER. — 5 échantillons de café Tjiomas. — Médaille d'or.
 587. E. JACOBSON et CHAVANNES. — 2 échantillons de café Ngrantjak. — Médaille d'argent.
 589. les héritiers A. DEZENTJE. — 2 échantillons de café d'Ampe. — Médaille d'argent.

INDES OCCIDENTALES NÉERLANDAISES.

72. MM. J.-A. BAEZE, à Surinam. — 1 échantillon de café indigène. — Médaille d'argent.
 73. A. KAPPLER, à Surinam. — 1 échantillon de café indigène. — Médaille d'argent.

INDES ORIENTALES NÉERLANDAISES.

590. Poivre noir et blanc de Riouw.
 591. Poivre noir et blanc de Karimon.
 592. MM. H.-F.-W. CORNETS DE GROOT, à Telok-Belong. — Beaux poivres noirs et blancs. — Médaille de bronze.
 594. Poivre noir de Banka. — Médaille de bronze.
 596. L. EMPTING, à Batavia. — Remarquable collection de noix muscades et macis de la plantation Simonwal. — Médaille d'or.

- N^{os} 597. M. HARTOG, à Banda. — Macis et noix muscades des Trois-Frères. Gr. VII.
(15) — Médaille de bronze. —
601. Macis des plantations Pamanoekam et Tjiassem. — Médaille de bronze. Cl. 74.
602. Noix des plantations Pamanoekam et Tjiassem. — Médaille de bronze.
609. Noix et macis de Benkoelen. — Médaille de bronze.

PÉROU.

Le Pérou augmente considérablement sa production.

La collection présentée par les divers exposants ci-dessous nous a paru belle. Cafés bien récoltés et de bonne qualité. Il est regrettable que le peu d'importance de la production de ce pays ne lui permette pas d'en exporter, et ne puisse jusqu'à présent servir qu'à la consommation locale.

MM. GOYBURN, à San-Pedro. — Médaille d'argent.

GOYENÈCHE, à Paris. — Mention honorable.

GREGORIO CASTILLO. — Médaille de bronze.

SEMINARIO, à Paris. — Très beaux cafés, le plus important producteur. — Médaille d'argent.

PORTUGAL, COLONIES.

Cafés très soignés, mais d'une exportation très limitée.

LE MUSÉE DES COLONIES À LISBONNE a exposé une nombreuse et belle collection de cafés et de poivres à titre d'échantillons. — Médaille de bronze.

MM. JERÔME RODRIGUES, de Corta. — Mention honorable.

P.-F. BORROSO, à Encoye (Angola). — Médaille de bronze.

G.-R. BORROSO, à Encoye (Angola). — Mention honorable.

J.-A. BARTOS, à Mossamèdes (Angola). — Médaille de bronze.

BORGES (DA FERREIRA), à Santho-Thiago (Cap-Vert). — Médaille de bronze.

A.-D. CANEIRO, à Bedguela (Angola). — Mention honorable.

CHAMIÇO (F. D'OLIVIERA) [île de San-Tomas et Prince]. — Médaille de bronze.

A.-S. MARQUES (île de San-Tomas et Prince). — Médaille de bronze.

B.-J. DA SILVA, à Encoye (Angola). — Mention honorable.

WEERINIGING, à Ambriz (Angola). — Mention honorable.

Gr. VII.

Cl. 74.

VÉNÉZUÉLA.

Culture nouvelle. Très beaux échantillons de café admirablement récolté. C'est à peine si la sous-commission a pu constater des différences dans les mérites des produits exposés.

MM. ISIDORO ESPINOSA.
 ISABELLE ENGELKE.
 PEDRO LEON.
 B. ESCORIHUELA.
 CAMPO AMOR DE LA PARTORA.
 S.-A. LANDALTA.
 P. BUENO.
 B.-M. GALLARDO DE LA LOGUNA.
 B. PALACIOS.
 ENCARNACION LEON.
 B. COLARIO.

Remarque particulière. — Tous ces cafés étant indiqués au catalogue comme étant exposés par le GOUVERNEMENT DU VÉNÉZUÉLA et provenant des propriétés des personnes portant les noms ci-dessus, la sous-commission regrette que le règlement ne permette pas de leur accorder individuellement des récompenses. Elle propose un diplôme de médaille d'or pour le Gouvernement du Vénézuéla.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Cette contrée commence la plantation des cafés sur une très grande échelle et promet de beaux produits.

RÉPUBLIQUE DE GUATÉMALA.

Cette exposition a paru remarquable à la sous-commission et digne d'être récompensée. Les cafés sont très bien récoltés et d'une excellente qualité.

Le sol et le climat de cette contrée sont très favorables aux plantations.

La Société économique du Guatemala nous a présenté une

série d'échantillons enseignant aux visiteurs les différentes transformations que subit le café depuis sa naissance jusqu'à son emploi. Gr. VII.
—
Cl. 74.

Il nous a été présenté aussi une intéressante machine à sécher le café, inventée par M. Jose Guardiola, ainsi qu'une autre machine mue par la vapeur, opérant à l'Exposition même la décortication, le nettoyage et le triage du café.

MM. MANUEL HERRERA. — Médaille d'argent.

W. NELSON. — Médaille d'argent.

E. GOUBAND. — Médaille d'argent.

BERTHOLIN. — Médaille d'argent.

LARAPAVON et ZOLLICHOFFER. — Médaille d'or.

SARRADO JALABOT. — Cafés très soignés. — Médaille d'argent.

ÉMILE SOURAGA. — Médaille d'argent.

GUARDIOLA, grand producteur. — Médaille d'argent.

J.-M. SAMAYOA. — Très importante plantation de 400,000 pieds de café. — Médaille d'argent.

JOSE ARZU. — Médaille d'argent.

SOCIÉTÉ ÉCONOMIQUE DU GUATÉMALA. — Médaille d'argent.

HAÏTI.

Le Gouvernement d'Haïti a exposé des cafés dont la qualité est reconnue excellente et présentée sous un aspect qui n'est point celui sous lequel ils sont en général exportés. Tous les cafés de ce pays, dont l'exportation est considérable, sont ordinairement accompagnés de pierres qui les font délaissés par un grand nombre d'acheteurs, ou les font acheter à un prix certainement inférieur à celui auquel pourrait prétendre leur bonne qualité, s'ils étaient mieux récoltés. La sous-commission, prenant en considération cette différence entre les produits qui lui sont présentés et la connaissance qu'elle possède des habitudes d'exportation de ce pays, propose de décerner une médaille d'argent au GOUVERNEMENT D'HAÏTI, eu égard à la valeur intrinsèque des échantillons exposés.

COLONIES ANGLAISES.

L'immense production de cafés aux colonies anglaises avait fait espérer à la sous-commission une exposition beaucoup plus im-

Gr. VII. —
Cl. 74. portante que celle qui a été soumise à son examen. Certaines contrées connues par leur immense exportation, telles que Ceylan et l'Inde par exemple, ne présentent que de rares échantillons. La sous-commission regrette cette abstention.

JAMAÏQUE.

Cafés en général beaux.

- MM. CHALMERS FRANGIS. — Médaille d'argent.
 MAC LEEN. — Cafés. — Médaille d'argent.
 DAVIDSON JAMES. — Cafés. — Médaille d'argent.
 MAC LASCELLES. — Cafés. — Médaille d'argent.
 MAC FARLANE. — Cafés. — Médaille d'argent.
 M^{me} MACLAVERTY. — Cafés. — Médaille d'argent.
 MM. G. MILES. — Plantation Stoney-Hope. — Médaille d'or.
 E. LUCAS. — Collection d'épices diverses. — Médaille de bronze.
 MANN (honnoraire major général). — Échantillon de gingembre. — Médaille de bronze.

CEYLAN.

- MM. WALL GEORGES. — Cafés Colombo très beaux. — Médaille d'argent.
 BLOMENDAL. — Cafés. — Médaille d'argent.

Ceylan produit et expose la plus belle cannelle du monde. Production générale annuelle, de 750,000 à 1,200,000 kilogrammes suivant les récoltes.

- MM. DAVID SMITH, le plus grand producteur, exporte à lui seul un quart de la production; cannelles magnifiques; a obtenu lors du passage du prince de Galles la grande médaille d'or. — Médaille d'or.
 MIGUEL PEREIRA. — Cannelles. — Médaille d'argent.
 LOUIS PEREIRA. — Cannelles. — Médaille d'argent.
 ANDRES PEREIRA. — Cannelles. — Médaille d'argent.

STRAITS SETTLEMENTS, ASIE ORIENTALE.

- PLANTATION BUTAKAWAN. — Médaille de bronze.
 MM. ANTHONY et C^{ie}. — Épices et cafés. — Médaille de bronze.

QUEENSLAND.

- Cafés. — Très petite production de consommation locale.
 M. W. HILL, directeur du jardin botanique. — Médaille de bronze.

GUYANE ANGLAISE.

LE COMITÉ DE CORRESPONDANCE. — Cafés. — Médaille de bronze.

MEXIQUE.

Cafés très beaux; peu d'exportation.

MM. JOSE SIBEWALER et C^{ie}. — Beaux cafés; production, 800 à 900 balles.
— Médaille d'argent.

POMPOSO VIDAL. — Cafés. — Médaille de bronze.

NICARAGUA.

EXPOSITION DU GOUVERNEMENT. — Production, diplôme, 2,500,000 kilogrammes, bons cafés. — Médaille de bronze.

SALVADOR.

Cette contrée est bien représentée à l'Exposition par ses cafés.
Sa production pour 1876 a été de 1,342,725 piastres.

Les cafés sont en général de bonne qualité et bien récoltés.

GOUVERNEMENT DU SALVADOR. — Médaille de bronze.

MM. J. LAFERRIÈRE. — Médaille de bronze.

DON MANUEL SANDOVAL. — Médaille d'argent.

IRÈNE CEA. — Médaille de bronze.

DON GABINO MATA. — Médaille de bronze.

DON LUIS RODRIGUEZ. — Médaille de bronze.

DON FRANCIS PEREZ. — Médaille d'argent.

DON ADOLPHO CEA. — Médaille de bronze.

G. MATHIES et C^{ie}. — Médaille d'argent.

DON ONOFRE DURAN. — Médaille d'argent.

DON JOACHIM MENDOZA. — Médaille de bronze.

DON JOSE-MARIA SALAZAR. — Médaille d'argent.

DON PEDRO MENDEZ. — Médaille d'argent.

J.-M. GUTTIÈREZ Y GARCIA. — Médaille de bronze.

DON FRANCITO PASSIAGA. — Médaille de bronze.

DON PABLO PEREZ. — Médaille de bronze.

ESPAGNE (COLONIES).

M. ANTONIO DE ARMAS. — Café des Canaries bien récolté, de bonne qualité, commencement considérable de culture dans ce pays. — Médaille de bronze.

- Gr. VII. MM. SOTO MAYOR FERNANDEZ. — Cafés. — Médaille de bronze.
 — le marquis DE VILLA FUERTE. — Cafés. — Médaille de bronze.
 Cl. 74. COMITÉ DES PHILIPPINES. — Café des Batemgas. — Médaille de bronze.
 MM. GAYETANO COLON. — Café Porto-Rico, production importante. —
 Médaille d'argent.
 ANTONIO PEREZ, à Porto-Rico. — 8 échantillons, beaux cafés. —
 Médaille d'or.
 CASTULO FERRER, à Cuba. — 8 échantillons, beaux cafés. — Mé-
 daille d'or.
 DURIVE Y LAFARGE. — Très beaux cafés. — Médaille d'or.
 J. AGUIRE et fils (Espagne). — Cafés en poudre. — Médaille de
 bronze.
 INSPECTION DES CANNELLES DES PHILIPPINES. — Collectivité, diplôme. — Men-
 tion honorable.

ESPAGNE.

- M. GASTON ALBUAECHE (Manuel). Alicante. — Piments. — Médaille de bronze.
 COMMISSION PROVINCIALE. Baléares. Alicante. — Piments. — Diplôme et
 médaille de bronze.
 M. GARCIA MARTIN. Placencia. — Piments. — Médaille de bronze.
 COMMISSION PROVINCIALE. Caceres. — Piments. — Diplôme et médaille
 de bronze.
 M. FERNANDEZ HANEZ. Murcia. — Médaille d'argent.

BRÉSIL.

En terminant le compte rendu de notre examen en ce qui concerne les cafés, la sous-commission exprime le regret de n'avoir pas vu le Brésil figurer à notre Exposition; les immenses quantités produites et exportées par ce pays lui auraient certainement mérité l'attention et l'intérêt du jury de la classe 74.

DEUXIÈME PARTIE.

CHICORÉES ET SIMILAIRES; CAFÉS TORRÉFIÉS, ENROBÉS; ESSENCES DE CAFÉ.

Si nous en jugeons par les récompenses qui leur ont été décernées alors, la chicorée a peut-être été dans les Expositions précédentes l'objet d'un trop grand abandon. Ce produit si intéressant au point de vue de l'agriculture, de l'industrie et du commerce a paru à votre sous-commission digne d'attention.

L'emploi que quelques marchands peu scrupuleux ont pu faire de la chicorée pour sophistiquer le café est devenu plus rare, grâce aux sévérités dont ces commerçants ont été l'objet, et son usage, qui, ainsi que vous le verrez, est fort répandu, peut être aujourd'hui considéré comme le résultat incontestable de la libre volonté de ses nombreux consommateurs.

La fabrication de la chicorée, importée de Hollande, a pris en Belgique d'abord, et ensuite dans les départements du nord de la France, une très grande extension.

La majeure partie des cossettes servant à la fabrication vient de la Belgique; cependant, depuis plusieurs années, un certain nombre de cultivateurs français, ainsi que quelques fabricants, ont pratiqué et très bien réussi la culture de cette plante.

Les propriétés alimentaires de la chicorée, le commerce dont elle est l'objet et les ressources qu'elle peut procurer à l'agriculture vous paraîtront, Messieurs, dignes d'encouragement, et vous ratifierez les propositions que nous vous faisons en faveur d'une industrie qui, en France seulement, fabrique annuellement 18,500,000 kilogrammes de chicorée.

MM. DERONNE-DELANIER, à Gand (Belgique). — Produit 740,000 kilogrammes par an; très bon produit. — Médaille d'argent.

VANDENDACLE-RIGOT, à Quiévrain (Belgique). — 2 machines à vapeur; grande production, produits bien préparés. — Diplôme de mérite à Vienne, 1873; médaille à Philadelphie, 1876. — Médaille d'argent.

COURTAIN, à Fresnes-sur-Escaut. — Fabrication importante, peu de culture, importe les cossettes de Belgique. Produit un million de kilogrammes par an, emploie 35 ouvriers, a inventé une ingé-

Gr. VII.

Cl. 74.

nieuse machine à paqueter, dont il a fait profiter les autres fabricants, en ne prenant pas de brevet; produits bien soignés. — Mention honorable en 1855; mention honorable en 1867. — Médaille d'argent.

MM. MARCHAND et MICHEL, à Paris. — Exposit de la chicorée saccharinée, c'est-à-dire enrobée de sucre brut. Cet enrobage a la propriété d'augmenter la couleur brune de la chicorée sans altérer sa qualité naturelle; chicorée bien fabriquée. — Médaille d'argent.

CUREL et C^{ie} présentent un produit similaire de la chicorée et pouvant la remplacer; ils le nomment figuine ou café de figues; il est le résultat du séchage, de la torrification et de la pulvérisation des figues; il peut être employé soit pur, soit avec le café. Ce produit a paru de bonne qualité. — Médaille d'argent.

Ces exposants ont aussi présenté un extrait ou essence de figuine bien réussie.

CAJETAN-PACHNER, à Marbourg (Autriche). — Expose différents types de chicorées, de farines d'orge torréfié, de farines de gland doux, de farines de betterave, puis café de figues dont la préparation est la même que celle de la figuine Curel, mais de qualité moindre. — Médaille de bronze.

AMEYE-BERTE, à Gand (Belgique). — Chicorées bien fabriquées, production 5,000 kilogrammes par jour. — Récompense à Philadelphie. — Médaille de bronze.

ACHILLE HIBON-RENARD, à la Bassée (Nord). — Production annuelle 600,000 kilogrammes, 20 ouvriers; bons produits. — Médaille d'argent.

PAUL MAIRESSE, successeur de LEDURE et C^{ie}, à Cambrai (Nord). — Fabrication importante, 1,100,000 kilogrammes; cossettes tirées de Belgique, 1,500,000 kilogrammes; 70 ouvriers (hommes et femmes). — Médaille de bronze.

CASSIERS, à Anvers. — Usine fondée par l'exposant; bons produits. — Médaille de bronze.

DAVID CAJOT, à Sainte-Croix-lès-Namur. — Très ancienne maison; fabrication 500,000 kilogrammes. — Médaille de bronze.

RICH et SONNER, à Copenhague. — Bons produits. — Médaille de bronze.

VANTIEGHEM-DUPONT, à Roulers (Belgique). — Bons produits. — Mention honorable.

CAPON-FIDRY, à Éthe (Luxembourg). — Maison créée par l'exposant en 1860, la première fondée dans le grand-duché. — Médaille de bronze.

Premiers essais de culture par l'exposant; signale comme collaborateur Jacques-Joseph SIMON, dont il fait grand éloge. — Médaille de bronze.

Gr. VII.

Cl. 74.

MM. VAILLIOT et fils, à Poix. — Bons produits. — Médaille de bronze.

CH. DEBACKER et C^{ie}, à Petite-Synte-lès-Dunkerque. — En même temps cultivateurs et fabricants, produisent environ 500,000 kilogrammes de cossettes, en achètent autant; première fabrique établie dans les environs de Dunkerque; installation nouvelle et perfectionnée. — Médaille de bronze.

BERGER, à Vienne (Autriche). — Café de figues. — Mention honorable.

ZURICH. — Café en tablettes; produits de bonne qualité. — Mention honorable.

MANEZYK, à Varsovie. — Chicorées. — Mention honorable.

MUSCHKAT et TORNER, à Varsovie. — Mention honorable.

Cafés torréfiés, enrobés, pulvérisés; essences de café.

Votre sous-commission a décidé, après mûre délibération, qu'elle ne proposerait aucune récompense pour les cafés en nature, torréfiés ou enrobés. Que présente en effet cette exposition? D'un côté, des produits dont les exposants ne peuvent s'attribuer le mérite, puisqu'ils sont les résultats de la culture du sol, soit de nos colonies, soit des pays étrangers. La torréfaction de ces cafés est à la connaissance de tout le monde; et si dans les instruments employés on peut constater des progrès, on ne pourrait en récompenser que les inventeurs: il a enfin paru à la commission que le fait d'acheter de bons cafés pour les exposer ne constituait pas en vérité un mérite spécial à récompenser.

Au surplus, l'examen de la commission n'a trouvé rien dans les cafés exposés qui lui présente un mérite spécial qui puisse les distinguer des cafés vendus en général chez tous les débitants.

D'un autre côté, un certain nombre d'exposants présentent des cafés auxquels ils ont fait subir une opération qu'on appelle *enrobage*. Cette opération consiste à verser dans l'instrument qui sert à la torréfaction du café, et au moment où cette torréfaction est sur le point d'être terminée, une quantité plus ou moins grande de sucre brut ou autre matière saccharine; ce sucre, fondant immédiatement, enveloppe le café qui prend bientôt extérieurement une couleur très noire. Ce procédé, qui a pour but de donner de

Gr. VII. la couleur au café, a d'abord été considéré comme une espèce de
 Cl. 74. sophistication du café, et les commerçants qui l'employèrent
 furent invités à indiquer sur leurs enveloppes la quantité de sucre
 qui servait à l'enrobage.

Connu depuis longtemps sous le nom de *café de Chartres*, ce procédé est en usage chez beaucoup de débitants qui, en le détaillant, sont affranchis de l'obligation d'indiquer l'addition de sucre; il n'a donc pas le mérite de la nouveauté, mais en dehors de cette considération qui suffirait pour la sous-commission à motiver son abstention à récompenser ce produit, elle pense que le fait seul de l'enrobage est plutôt à proscrire qu'à récompenser, ce procédé dénaturant certainement la qualité naturelle du café, en lui ajoutant la saveur du sucre brûlé qui l'entoure. En outre, le consommateur paye au prix du café un produit d'un prix fort inférieur. La sous-commission n'a pas manqué de se préoccuper de ce qui avait été fait par les jurys des précédentes Expositions; mais elle a cru que leurs décisions à l'égard de ces préparations ne lui devaient pas ôter son indépendance et que les motifs ci-dessus étaient de nature à justifier sa décision.

MM. CAHAN. — Essence de café, dite *de Trablit*, excellent produit, le meilleur qui nous ait été présenté; fabrication très importante. — Médaille d'argent.

DUNN et HEWETT, à Londres. — Essence de café de bonne qualité; maison fondée en 1843; 150 ouvriers; produit employé par l'armée anglaise. — Médaille d'argent.

DESJARDINS. — Essence de café. — Médaille d'or.

NORBERT-COUDURE, à Bordeaux. — Essence de café. — Médaille d'or.

CURR-THOMAS, à Aberdeen. — Produits colorants pour la cuisine. — Médaille d'or.

ROZIÈRE, aux Lilas (Seine). — Pastilles d'oignon pour la coloration du pot-au-feu, invention de l'exposant; machine à vapeur de 25 chevaux; 300,000 kilogrammes de production annuelle; 60 personnes employées. — Mention honorable en 1867. — Médaille de bronze.

SPONT, à Paris. — Colorant pour pot-au-feu; bon produit. — Mention honorable.

M^{me} V^o LAURENCEL. — Boules à pot-au-feu. — Mention honorable.

TROISIÈME PARTIE.

VINAIGRES.

Le savant M. Pasteur, dans son livre d'études sur le vinaigre, publié en 1868, disait, à propos de l'Exposition universelle de 1867 et de la modeste récompense accordée à une importante maison d'Orléans, que « cette maison n'avait peut-être pas été suffisamment distinguée par le jury, car les Expositions doivent récompenser particulièrement les industriels qui se sont montrés assez avisés pour introduire avec succès dans la grande pratique les résultats de la science ».

M. Pasteur n'aura pas, nous l'espérons, Messieurs, à exprimer cette année le même regret. Notre sous-commission a examiné avec attention les nombreux échantillons de vinaigre qui lui ont été présentés et elle a constaté que justement grâce aux découvertes de M. Pasteur, aux procédés nouveaux qu'il a indiqués et qui ont été intelligemment appliqués en France par plusieurs fabricants, l'industrie des vinaigres avait fait des progrès dignes d'être hautement récompensés par le jury.

Mais avant de vous signaler les mérites des exposants, n'est-il pas de toute justice de placer en tête de notre liste le nom du laborieux savant à qui l'industrie des vinaigres doit les nouveaux procédés qu'elle emploie, et ne devons-nous pas tout d'abord demander pour M. Pasteur une récompense exceptionnelle qui soit en même temps un témoignage de reconnaissance pour d'importants services rendus et un encouragement pour tous les savants à faire, aussi généreusement que l'a fait M. Pasteur, profiter les industriels du fruit de leurs travaux ?

La découverte par M. Pasteur des causes initiales de l'acétification et les nouveaux procédés de fabrication qu'il a indiqués exigeraient une notice plus étendue que ne peut le comporter notre compte rendu, mais vous reconnaîtrez sans doute, Messieurs, que la proposition que nous vous prions de faire pour M. Pasteur serait déjà justifiée par ce fait que M. Bardy, notre collègue, bon

Gr. VII. juge en pareille matière, vous le savez, en a été le promoteur, et
 Cl. 74. que notre sous-commission s'est associée à l'unanimité à ses conclusions.

La fabrication des vinaigres a en France une importance considérable; nous avons eu à examiner ce produit chez plusieurs autres nations exposantes, mais, à part quelques exceptions, la fabrication française nous a paru généralement supérieure et l'objet de transactions commerciales près desquelles n'approche pas la fabrication étrangère.

C'est par milliers d'hectolitres que le moindre exposant français produit annuellement, tandis que dans d'autres pays, même ceux favorisés par la culture de la vigne, nous n'avons vu que très peu de fabricants importants. Beaucoup d'exposants nous ont présenté des échantillons d'une production insignifiante consommée dans chaque localité productrice ou même dans l'intérieur de la famille.

En dehors des vinaigres de vin qui, il n'est pas nécessaire de l'expliquer, ont partout la préférence des palais délicats, il se fabrique et nous avons eu à examiner des vinaigres à base d'alcools divers: les alcools de grains, de malt, de betteraves, de pommes de terre, de riz, etc., servent surtout, dans le nord de l'Europe et de la France, à la fabrication des vinaigres.

Ces produits peu coûteux, qui sont une ressource indispensable pour les pays privés de vin et pour les personnes peu aisées, ont intéressé la sous-commission, qui aura à vous proposer en leur faveur quelques récompenses méritées, sans cependant cesser de proclamer l'incontestable supériorité du véritable vinaigre de vin.

Récompenses accordées.

M. PASTEUR. — Grande médaille d'honneur pour ses découvertes relatives à l'acétification et les procédés qu'il a généreusement indiqués aux industriels fabricants de vinaigres.

ITALIE.

Vinaigres en général de médiocre qualité.

MM. ALDOBRANDINO BOURGONI. — Médaille de bronze.

POLITINI, à Mirabello. — Mention honorable.

MM. JULIANI, à Padenyhe. — Mention honorable.

BRAGGIO. — Vinaigre de muscat. — Mention honorable.

ALBERTO SCOTTI, à Plaisance. — Mention honorable.

CANZIANI, à Bergame. — Vinaigre rouge. — Mention honorable.

SCALA, à Naples. — Mention honorable.

Gr. VII.

—
Cl. 74.

Plus 8 autres exposants non classés.

SUÈDE.

M. LUNDGREN. — Vinaigres très ordinaires.

CANADA.

M. CHARLTON, à Hamilton. — Bon vinaigre. — Mention honorable.

ATELIERS DE VINAIGRE DE KINGSTON. — Grandes affaires, bon vinaigre. —
Médaille de bronze.

MM. LEFÈVRE, à Montréal. — Importante production. — Médaille d'ar-
gent.

O.-V. TROOP et C^{ie}, à Saint-Jean. — Approvisionnement de navires.
— Médaille de bronze.

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

M. F.-R. MICHAËLIS. — Fabrication de vinaigre d'alcools, dit *vinaigre triple concentré*. Première fabrique établie dans le grand-duché.
Très bons produits. — Médaille de bronze.

SUISSE.

M. SUTTER-KRAUN. — Bon vinaigre. — Médaille de bronze.

AUTRICHE.

MM. BANYMARTER, à Trieste. — Vinaigre. — Médaille de bronze.

RIZOTTI, à Trieste. — Vinaigre de vin. — Mention honorable.

TIMMEL'S JOHANN WITWE, à Vienne. — Vinaigre concentré. Médaille de
progrès à Vienne en 1873. — Mention honorable.

HONGRIE.

MM. HERMAN STERN, à Leva. — Vinaigre. — Mention honorable.

JACOB-LÉON STERN, à Ersekujvar. — Vinaigre. — Mention honorable.

DOMANY, à Avad. — Mention honorable.

PAUL FORKES. — Vinaigre à l'estragon. — Mention honorable.

NEWMAN et fils, à Vacz. — Très bon vinaigre. — Médaille de bronze.

MOCZNIK, à Budapest. — Vinaigre de vin très bon. — Médaille de
bronze.

Classe 74.

9

Gr. VII.

Cl. 74.

ALGÉRIE.

La sous-commission regrette vivement l'insuffisance des produits exposés; un seul exposant lui a paru digne d'être cité.

M. BASTIDE, à Oran. — Vinaigre de vin; bon produit. — Médaille de bronze.

ÉGYPTE.

EXPOSITION DU GOUVERNEMENT. — Peu de produits, très médiocres.

AUSTRALIE.

MM. BARET et C^{ie}. — Bons vinaigres pour la consommation locale. — Médaille de bronze.

ESPAGNE.

Exposition nombreuse pour ses vinaigres. Un assez grand nombre d'échantillons étaient, il est vrai, d'une qualité et d'une saveur agréables; mais leur grand âge (plusieurs atteignent cent ans; l'origine d'autres se perd dans la nuit des temps, *sic*) ne pouvait les faire considérer par la sous-commission comme des produits commerciaux. Ils ont donc été éliminés, ainsi que plusieurs autres échantillons dans lesquels l'expertise a constaté la présence d'une quantité notable de sulfate de potasse: un d'entre eux en contenait 20 p. 100, ce qui constitue une véritable sophistication.

Sur plus de 120 exposants dont la majeure partie ne produit que des quantités insignifiantes, nous signalons :

- MM. JAIME FRANCIES Y MONTELCA, à Tarragone. — Médaille d'argent.
 SEBASTIEN GARCIA, à Tarragone. — Médaille d'argent.
 MANUEL G. LA MADRID, à Huelva. — Médaille d'argent.
 YGNACIO CEPEDA, à Huelva. — Médaille d'argent.
 JOAQUIM TOSCANO, à Huelva. — Médaille d'argent.
 JOSE PEA Y TRIBO, à Lérida. — Médaille d'argent.
 CONDE VALDIAAR, à Porte-de-la-Reina (Navarre). — Médaille de bronze.
 MANUEL FERNANDEZ, Navarre. — Médaille de bronze.
 THOMAS ARANGURE, à Madrid. — Médaille de bronze.
 JOSE Y ZAMBRANO, à Huelva. — Médaille de bronze.
 ANTONIO YAUME, à Palma (Baléares). — Médaille de bronze.

- MM. JOACHIM TOSCANO, à Huelva. — Mention honorable.
 F. VILLESÉNOR, à Huelva. — Mention honorable.
 LORENZO BETTREM, à Huelva. — Mention honorable.
 F. LAGOSÈS, à Huelva. — Mention honorable.
 JOAQUIM BUENA et C^{ie}, à Logrono. — Mention honorable.
 HEREDIA Y HERMANO, à Logrono. — Mention honorable.
 F. RABASCALL, à Tarragone. — Mention honorable.
 ANGEL ZARAZAGA, à Tarragone. — Mention honorable.
 CAMPOS, à Cadoba. — Mention honorable.

Gr. VII.

—

Cl. 74.

PORTUGAL.

Très peu de producteurs importants. 45 exposants ont présenté des échantillons représentant en général des productions infimes.

- MM. DE BRITO. — Bons vinaigres. — Médaille d'argent.
 MATTOS, à Coïmbre. — Médaille de bronze.
 DURAO, à Portalègre. — Médaille de bronze.
 PESSANHA, à Santa-Comba. — Médaille de bronze.
 CARVALHA, à Coïmbre. — Médaille de bronze.
 LIMA, à Coïmbre. — Mention honorable.
 LIBO. — Mention honorable.
 PROENCA. — Mention honorable.
 COSTA. — Mention honorable.

FRANCE.

Notre sous-commission place en première ligne, parmi les fabricants de vinaigre, les deux maisons qui, les premières, ont appliqué, dès qu'ils furent formulés, les procédés Pasteur. Ces deux maisons, qui jusqu'en 1868 n'en formaient qu'une sous le nom paternel Breton-Lorion, sont par ordre de mérite.

- MM. DE MONVEL et GOY, à Orléans. — En donnant la première place à ces exposants, votre sous-commission entend surtout récompenser M. Breton-Laugier, dont ils ne sont les successeurs que depuis décembre dernier, et la fabrication des produits exposés sous leurs noms datant en réalité de l'époque où ils n'étaient encore que les collaborateurs de M. Breton-Laugier.

Cette maison, depuis les expériences faites dans la maison Breton-Lorion, dont les deux frères étaient les chefs, n'a cessé de faire progresser la fabrication des vinaigres de vin par les procédés Pas-

Gr. VII.

Cl. 74.

teur; elle est à la tête de toutes les améliorations, et la Société d'encouragement, dans sa séance du 15 juillet 1870, a décerné à M. Breton-Laugier le grand prix de 1,000 francs, mis au concours pour l'application en grand des perfectionnements nouveaux dans la fabrication du vinaigre de vin. Nous proposons pour cette maison, dont la production est très importante et les produits très estimés, la médaille d'or.

MM. BRETON aîné et GENDRE, à Orléans. — Cette maison a, comme la précédente, continué d'employer et de perfectionner les nouveaux procédés Pasteur dont la maison Breton-Lorion avait fait la première application sous la direction des deux frères.

Vinaigres très bien fabriqués, production importante et très appréciée. — Médaille d'or.

RENAUD et DUALLÉ, à Bordeaux. — Maison importante fabriquant par les procédés Pasteur des vinaigres de vin. — Médaille d'argent.

QUENOUILLE, à Sens. — Vinaigre de vin, procédés orléanais; très bons produits. — Médaille d'argent.

J. ROJAT, à Nîmes. — Vinaigres de vin et vinaigres d'alcool; procédé allemand; grande production. Médaille à Philadelphie. — Médaille d'argent.

BRIN fils et BOUDET, à la Flotte (île de Ré). — Bons vinaigres; procédés orléanais. — Médaille d'argent.

CLEMENTZ et C^{ie}, à Gray (Haute-Saône). — Deux fabriques, l'une en Alsace et l'autre à Gray, 80 hectolitres par jour; vinaigres de vin, alcool, malt, etc. — Médaille d'argent.

AGUETTANT, à Paris. — Importante fabrique de vinaigre d'alcool. — Médaille d'argent.

DESSAUX, à Orléans. — Vinaigre de vin. — Médaille de bronze.

CRUCHET, à Orléans. — Vinaigre de vin. — Médaille d'argent.

LECHERBONNIER, à Issoudun. — Vinaigres de vin. — Médaille de bronze.

PELTIER-BAUDU, à Orléans. — Vinaigres de vin. — Mention honorable.

DUPERRÉ, à Châtellerault. — Vinaigres. — Médaille de bronze.

CHARLET et ROBIN, à Paris. — Vinaigres d'alcool. — Médaille de bronze.

COURTIN et ROSSIGNOL, à Orléans. — Vinaigres de vin; très bonne fabrication. — Médaille d'argent.

Collaborateur présenté par cette maison : Félix BONNET, 23 ans de travail et de dévouement, soutient depuis ce temps sa mère et une tante aveugle, incapables de travailler; travaillant indistinctement, suivant l'occurrence, aux bureaux, aux magasins et ateliers.

Attestation très flatteuse du Président du Tribunal de commerce d'Orléans. — Médaille d'argent. Gr. VII.

MM. ALPH. AIRAULT, à Neuville (Vienne). — Vinaigres. — Médaille de bronze. Cl. 74.

J. RIVIS, à Auch (Gers). — Vinaigres de vin. — Mention honorable.

PELLETIER-BAUDU, à Orléans. — Vinaigres de vin. — Mention honorable.

ROLLAND jeune, aux Aydes (Orléans). — Vinaigres de vin. Médaille de 2^e classe en 1855. — Mention honorable.

EXPOSITION COLLECTIVE DU COMITÉ AGRICOLE DE L'ARRONDISSEMENT D'ORLÉANS. — Président : M. C. VENGT, à Orléans. — Vinaigres de vin. — Médaille d'argent.

QUATRIÈME PARTIE.

CONSERVES AU VINAIGRE, CONDIMENTS ET STIMULANTS, MOUTARDES,
KARIS, SAUCES ANGLAISES.

Ces produits, qui sont en général l'objet d'une fabrication considérable et d'une consommation universelle, sont représentés à l'Exposition par les premières maisons dans ces spécialités; plusieurs ont obtenu déjà d'importantes distinctions.

La différence de goûts et d'habitudes que l'on constate chez les consommateurs, suivant les lieux et les climats qu'ils habitent, expliquent les différences que nous avons trouvées dans les nombreux échantillons que nous avons eu à examiner. Aussi avons-nous dû, pour classer leurs mérites, nous inspirer des goûts et habitudes des consommateurs de chaque contrée, ainsi que des préférences manifestement accordées par eux.

Quoique la France soit remarquablement représentée à l'Exposition, elle est loin d'atteindre, pour les pickles, sauces, la fabrication anglaise au point de vue des quantités fabriquées.

Les colonies françaises sont très bien représentées.

ANGLETERRE.

MM. CROSSE et BLAKWEL, la maison la plus considérable en ce genre, dont la fabrication et l'expédition des pickles seulement s'élève annuellement à 3,435,300 bouteilles. Ses produits s'expédient dans le monde entier. Elle occupe 1,078 ouvriers en permanence et acci-

Gr. VII.

Cl. 74.

dentellement 1,500. Médaille d'argent en 1867; médaille de bronze en 1867; 2 médailles de bronze à Vienne en 1873; 4 médailles de bronze à Philadelphie. — Médaille d'or.

MM. BATTY et C^{ie}, à Londres. — Produits très bien préparés et très estimés; sauces, moutardes, pickles. — Médaille d'argent.

BARNES et C^{ie}, à Londres. — Sauces, pickles bien préparés. Grande médaille à l'Exposition de 1862 à Londres. — Médaille d'argent.

PATCHITT et CHESHIRE. — Sauce dite *Nottinghamshire*; marinades et assaisonnements. Médaille d'argent à Vienne. — Médaille de bronze.

DICKINSON frères et C^{ie}, à Londres. — Condiments indiens, sauces. Médaille de bronze à Vienne. — Mention honorable.

GREEN et STENBRODGE. — Sauces, marinades. — Mention honorable.

BRAND et C^{ie}, à Londres. — Sauces, qualité ordinaire.

J. PRATT. — Sauces. — Mention honorable.

MORR et fils. — Pickles, sauces; maison importante, 7 millions de production; fabriques à Londres et à Aberdeen. Médaille de mérite à Vienne. — Médaille d'argent.

MACKAY fils et C^{ie}. — Extraits d'épices. — Médaille de bronze.

BARRINGER et BROW. — Moutardes et assaisonnements de moutardes bien préparés. Médaille de bronze à Philadelphie. — Médaille de bronze.

MAW THOMAS. — Sauces, marinades. Médaille d'argent à Philadelphie. — Médaille de bronze.

J.-P. PERRY WILLIAM. — Poisson au vinaigre; spécialité de cette fabrication et d'un bas prix exceptionnel. — Médaille de bronze.

J. et J. COLMAN. — Moutardes en poudre. Cette maison, dont les produits sont les plus estimés et les plus répandus, emploie 800 ouvriers, fabrique 3 millions de kilogrammes, dont la moitié est consommée en Angleterre et l'autre est exportée; a construit une immense usine à Norwich, qui a donné naissance à une agglomération importante; construction de maisons pour les ouvriers, maisons d'école, classe d'adultes, église, cuisines économiques pour les ouvriers, etc. L'associé de la fabrique est membre au Parlement pour la ville de Norwich. Médaille à Londres en 1862. Seule médaille d'argent à Paris en 1867. — Médaille d'or.

KENN, ROBINSON, BELLEVILLE et C^{ie}. — Cette maison, sans avoir l'importance de la précédente, a conquis les suffrages de la sous-commission par la belle préparation de ses produits; moins connue en France, toute sa fabrication s'expédie à l'étranger ou dans l'Angle-

terre et ses colonies; elle emploie 300 ouvriers, produit 800,000 kilogrammes de moutarde par an. Médaille de bronze à Paris en 1867; médaille de bronze à Philadelphie. Sa création date de 1742. — Médaille d'argent.

Gr. VII.

Cl. 74.

ÎLE MAURICE.

M. J. THOMAS. — Achards et épices. — Médaille de bronze.

BOMBAY.

MM. MONVEKJI BOONJATI et fils. — Achards, pickles. — Médaille de bronze.
 RASTANJEE, à Kurutchee. — Condiments. — Médaille de bronze.
 VOYEED. — Grande production de pickles. — Médaille de bronze.
 W. NEWSON et C^{ie}, à Calcutta. — Condiments. — Médaille de bronze.

CANADA.

MM. POSTLEHWAIT, RIDSDAB et C^{ie}, à Toronto. — Conserves de fruits au vinaigre; grande production et bonne fabrication. — Médaille de bronze.

DANEMARK.

MM. BACHNCKIE, à Copenhague. — Moutardes et différents produits fort ordinaires, portant audacieusement le nom de fabricants français. Elle a obtenu la médaille de bronze en 1867. — Néant.
 WOLFF frères et ARVÉ, à Copenhague. — Conserves diverses. — Mention honorable.
 M^{me} ANDERSEN, à Odense. — Conserves. — Mention honorable.

BELGIQUE.

M. OLLEMANS, à Bruxelles. — Moutarde. — Mention honorable.

RUSSIE.

M. BERLINSKI, à Varsovie. — Moutarde aux truffes. Médaille de mérite à Vienne. — Mention honorable.

HONGRIE.

M. PALFFY frères, à Szeyed. — Très remarquable poivre rouge. — Médaille d'argent.

Gr. VII.

Cl. 74.

ITALIE.

- MM. GIRIO, à Turin. — Conserves au vinaigre bien préparées; fabrication annuelle 350,000 à 400,000 kilogrammes; emploie 200 hommes, 350 femmes dans la saison des conserves. — Médaille d'argent.
- STRINGA frères, à Voghera. — Moutarde de fruits entiers; emploie de 80 à 100 ouvriers. Malgré l'anomalie que nous pouvons trouver à voir allier de savoureux fruits à la moutarde, il paraît que cette fabrication est d'un grand usage en Italie et dans le nord de l'Europe où on l'exporte. — Médaille de bronze.
- RATTI, à Crémone. — Moutarde au sucre et aux fruits. — Médaille de bronze.

FRANCE.

- MM. JACQUIER frères, ancienne maison BORDIN. — Cette maison est aujourd'hui à la tête de celles de la fabrication des moutardes et des légumes conservés au vinaigre; ses produits sont les mieux préparés; elle en fabrique environ pour 600,000 francs, dont la moitié en moutardes; elle en expédie pour 100,000 francs, même en Angleterre. Médaille de 2^e classe en 1855; prize medal à Londres en 1862; médaille de bronze en 1867, classe 72; médaille de bronze en 1867, classe 91; médaille de bronze en 1867, classe 50; médaille d'or en 1867, classe 71, pour légumes au vinaigre. — Rappel de médaille d'or.
- DUBOSC. — Maison fondée en 1822. Très bons produits et bien présentés. Expose comme chose nouvelle des conserves au vinaigre en boîtes de fer faciles à expédier. Médaille en 1862 à Londres; médaille en 1867 à Paris. — Médaille d'argent.
- BORNIBUS. — Bonne moutarde; fabrication importante. Médaille de bronze en 1867 à Paris; médaille à Philadelphie; médaille de progrès à Vienne en 1873. — Médaille d'argent.
- PATIN-GALOPIN, à Paris. — Moutardes et conserves au vinaigre; bons produits. Médaille de bronze en 1867. — Médaille de bronze.
- LOUIT frères, à Bordeaux. — Importante maison; moutarde très estimée; conserves au vinaigre bien préparées. La production de cette maison est au total de 3,400,000 kilogr. dont 1,400,000 environ en moutardes et conserves au vinaigre. Médaille à l'Exposition de Paris en 1855; médaille à l'Exposition de Paris en 1867; médaille à l'Exposition de Londres en 1851; médaille à l'Exposition de Londres en 1862; médaille à l'Exposition de Vienne en 1873; médaille à l'Exposition de Philadelphie en 1876. — Médaille d'argent.

- MM. TANDON, maison MAILLE. — Moutardes et conserves bien préparées. Médaille de 2^e classe à Paris en 1855; médaille d'argent à Paris en 1867; médailles d'argent à Londres en 1851 et 1862; 3 médailles à Philadelphie. Rappel de médaille d'argent. — Médaille d'argent. Gr. VII.
—
Cl. 74.
- POUPON, à Dijon, ancienne maison GREY. — Grande réputation bien soutenue par le successeur; fabrication importante. Médaille de bronze à Paris en 1855; médaille de bronze à Paris en 1867. — Médaille d'argent.
- VICAT, à Paris. — Très bonne moutarde. Médaille à Paris en 1855; médaille à Paris en 1867; médaille à Londres en 1862. — Médaille de bronze.
- MARGUERYE-BERGETET, à Dijon. — Moutardes bien préparées; production assez importante, 75,000 kilogrammes. Médaille à Paris en 1855; médaille à Londres en 1862. — Médaille de bronze.
- POMERY, à Meaux. — Moutarde bien faite. — Médaille d'argent.
- VINET, à Cahors. — Moutardes; petite fabrication bien faite. — Mention honorable.
- BOCQUET, à Yvetot. — Bonne moutarde, approvisionnement de navires, production assez importante, 138,000 kilogrammes dont un tiers pour l'exportation. — Médaille de bronze.
- COUPÉ-DAIGREMONT, à Cambrai. — Fabrication importante de moutarde; maison fondée par M. Coupé-Duchenaye en 1828; production annuelle, 200,000 kilogrammes consommés dans le nord de la France. — Mention honorable.
- DULESSEY, à Is-sur-Tille, près Dijon. — Moutardes de Dijon; moutardes en poudre très ordinaires. — Médaille de bronze.
- JACQUEMIN père et fils, à Meursault (Côte-d'Or). — Fabrication importante; bons produits; 220,000 kilogrammes de moutarde annuellement. Mention honorable à Paris en 1855; médaille à Paris en 1867. — Médaille de bronze.
- GOBERT, à Reims. — Moutarde bonne ordinaire, consommation locale. — Mention honorable.
- DELEPONT frères, aux Lilas. — Moutardes. — Mention honorable.
- PERNOT, à Dijon. — Moutardes. — Mention honorable.
- CARDINET. — Importateur spécial des produits coloniaux. — Médaille de bronze.
- GILLOT. — Expose également des produits importés. — Médaille de bronze.

ÎLE DE LA RÉUNION.

- M. EUGÈNE LACAZE, de Saint-Pierre. — Achards et conserves très estimés, très variés; expédie même en Europe. — Médaille d'or.

Gr. VII.

Cl. 74.

CINQUIÈME PARTIE.

SELS.

Il n'est pas nécessaire de vous énumérer les raisons qui rendent cette industrie l'une des plus intéressantes que la sous-commission ait eu à examiner.

Le nombre des exposants est fort restreint; mais à défaut de la quantité nous avons la qualité. Nos deux plus importantes salines de l'Est, Saint-Nicolas et Sommerviller, une saline très intéressante de sels marins de l'Ouest et de magnifiques sels anglais témoignent des progrès réels de cette industrie.

N° 1. M. DAGUIN, salines de Saint-Nicolas-Varangeville (Meurthe).

Cette saline, créée en 1858 au capital de 3 millions, et qui occupe en moyenne 450 ouvriers, est sans contredit en première ligne parmi ses concurrents.

Sa production a atteint le chiffre de 80 millions de kilogrammes par an, c'est-à-dire le cinquième environ de la production totale des dix-sept ou dix-huit salines de l'Est. Ces sels, grâce aux soins apportés à la fabrication, sont d'une qualité et d'une régularité exceptionnelles.

Les exportations en Belgique et en Prusse se sont accrues jusqu'à 27 millions, de 17 qu'elles étaient en 1864, et cela malgré le prix relativement élevé des charbons, qu'elle doit prendre en Prusse à 20 et 22 francs la tonne.

Les produits de cette saline, exposés dans plusieurs classes, répondent aux divers besoins pour lesquels ils sont fabriqués. La classe 7/4 n'a eu à examiner que ses produits raffinés et son sel extra-fin. Celui-ci, quoique très beau, n'a pas la blancheur des sels anglais, mais il n'a pas comme eux l'inconvénient de se masser en séchant.

Son sel dit de *trente-six heures* est particulièrement recherché par la boulangerie à cause de ses qualités spéciales.

La saline de Saint-Nicolas est la seule qui possède les sels

gemmes en pierre ou blocs, qui rendent pour ce produit les autres salines ses tributaires. Gr. VII.

La saline de Saint-Nicolas paye ses ouvriers de 3 à 5 francs par jour; elle a institué une caisse d'épargne et constitué une assurance contre les accidents, pour laquelle elle paye des primes. Cl. 74.

M. Daguin, son directeur, était hors concours en 1867 comme membre du jury des récompenses.

La sous-commission propose la médaille d'or.

N° 2. MM. JOHN CORBETT et C^{ie}, à Londres.

La sous-commission, quoique n'ayant pas de renseignements détaillés comme pour la précédente maison, sait cependant que la production de celle-ci est loin de lui être comparée comme quantités produites; elle est cependant importante.

Le sel extra-fin que cette maison expose est sans contredit le plus beau de tous ceux qui ont été exposés. Sa blancheur est irréprochable ainsi que sa finesse; il n'a que l'inconvénient de se masser et de durcir trop facilement. Cette maison expose également d'autres sortes de sels qui répondent à divers besoins. — Médaille d'or.

N° 3. M. NOUET, directeur de la saline de Sommerviller (société anonyme).

Cette saline, la plus importante des salines de l'Est après celle de Saint-Nicolas, a paru à la sous-commission digne également d'une haute récompense. Non seulement nous avons constaté les plus intelligents efforts pour accroître et perfectionner la production, mais encore la préoccupation constante de cette société d'assurer à tous ceux qu'elle emploie un bien-être moral et physique dont nous donnons le résumé ci-après.

La société de Sommerviller, en se constituant, avait à lutter contre de puissantes usines rivales; elle le fit avec succès, grâce à son intelligente administration.

Par suite de diverses circonstances et sous l'aiguillon d'une concurrence presque toujours favorable à la production, cette

Gr. VII. usine, vers 1873, quadrupla ses moyens de fabrication sans faire
 — aucun appel de fonds ni emprunt, et sa production atteignit un
 Cl. 74. chiffre relativement considérable : son exportation, qui était en
 1867 de 101 quintaux, fut en 1876 de 115,464 quintaux.

En 1877, sur 93,000 quintaux de sels exportés en Belgique et en Allemagne, elle fournit la plus grande partie des sels spéciaux destinés aux ventes de l'étranger. Sa production actuelle est de 20 millions de kilogrammes.

La société de Sommerviller emploie 130 ouvriers, dont le salaire par jour est de 3 francs en moyenne; étrennes calculées sur l'ancienneté de service à 5 p. 100 l'an; médecin et médicaments gratuits; assurance pour 130 ouvriers, prime payée par la société; logements gratuits aux ouvriers, avec jouissance d'un jardin et d'un fourneau de cuisine fourni par la société; congés donnés aux ouvriers pour la culture de leurs champs; pas de retenue de salaires; instruction gratuite, etc.

La société a obtenu une médaille de bronze en 1867. — Médaille d'or.

N° 4. MM. BENOIST et C^{ie}, pour les sels marins de l'ouest de la France.

Cette maison expose pour la première fois.

En 1828, elle a inauguré dans l'Ouest le raffinage des sels marins. Elle a d'abord créé une usine au Pouliguen (Loire-Inférieure), puis au Croisic en 1842, et enfin deux autres usines à l'île de Ré.

Sa production annuelle est de 34,000 tonnes. Cette maison s'occupe beaucoup de produire des sels marins lavés, dont l'emploi est encore préféré par la charcuterie et par certaines industries; elle s'applique aussi à faire du sel fin de table, mais jusqu'à présent ce dernier sel n'a pas pu lutter avec ceux produits dans l'Est au point de vue de la blancheur, de la légèreté et du prix.

La sous-commission croit qu'il y a lieu d'encourager cette maison, d'abord parce qu'elle a beaucoup à faire pour lutter contre les sels de mine de l'Est, dont l'usage se répand de plus en plus,

au détriment des sels marins; ensuite parce que cette industrie des sels marins entretient une pépinière de marins pour la pêche, pour la navigation commerciale et pour l'État. — Médaille d'or.

Gr. VII.

Cl. 74.

N° 5. La sous-commission place ensuite au cinquième rang la saline KINGSTONE, à Warwick (Canada).

Cet établissement, qui a fait de très grosses dépenses pour l'installation d'un puits, a une importance qu'on dit considérable. Ses produits sont relativement beaux. Il a exposé un échantillon de sel fin assez remarquable et deux échantillons de sel mi-fin. — Médaille d'argent.

N° 6. Au sixième rang vient la maison HIGGIN, de Londres, pour les sels extra-fins de table.

C'est certainement le plus beau et le plus blanc des sels exposés. La sous-commission cependant n'a pas cru devoir lui donner une place meilleure, par la raison que c'est le seul sel que cette maison expose et produit, et qu'elle ne fait que raffiner; elle l'achète à une saline, elle le finit seulement, mais n'a point d'exploitation de saline comme les autres exposants français ou étrangers. — Médaille d'argent.

N° 7. MM. GRAY-YOUNG et SPARLING, à Ontario (Canada).

Cette saline est aussi d'une certaine importance.

Son exposition se compose de quatre échantillons, dont deux de sel fin et deux de sel en grains. Ces sels sont moins beaux que ceux exposés par la maison Kingstone, du même pays, mais cependant méritent l'attention. — Médaille d'argent.

N° 8. M. J.-F. SHARP, à Apohaqui (Canada).

Cette saline, d'après les renseignements communiqués, serait d'une très grande importance, montée au capital de 3 millions de francs; elle aurait employé 2 millions et demi à son installation. Son chiffre d'affaires serait de 2 millions, mais elle n'expose qu'un

Gr. VII. seul produit, le sel fin, qui du reste est assez joli. — Médaille
 —
 Cl. 74. d'argent.

N° 9. EXPOSITION DE LA RÉPUBLIQUE DE GUATÉMALA.

Ce sel est le produit d'une source d'eau salée située près de Coban (Haute-Verapaz). L'exploitation se fait pour le compte de la municipalité par M. Rafael Villacosta.

Le sel est consommé exclusivement par une population de 100,000 indigènes.

Quoique réputé supérieur au sel marin de la côte du Sud, il n'est pas beau. Nous le recommandons cependant aux membres du jury. — Médaille de bronze à titre d'encouragement.

Quant aux expositions des établissements américains, elles ont trop peu d'importance ou leurs produits laissent trop à désirer pour que la sous-commission puisse s'y arrêter.

ESPAGNE.

DIRECTION DES SALINES DE YBIZA (Baléares). — Médaille de bronze.

MM. PEGO (Santa-Maria), à Cardova. — Sels. — Mention honorable.

GAMBOA Y CALVO, à Guadalajava. — Sels. — Mention honorable.

LOPEZ DIAZ, à Guadalajava. — Sels. — Mention honorable.

SORIANO (Anneto), à Taen. — Sels. — Mention honorable.

Le Rapporteur,

Goy.

INDES ORIENTALES. — Les trois principaux pays qui produisent le thé sont la Chine, l'Inde et le Japon.

Pendant bien des années la Chine et le Japon ont été seuls à s'occuper de la culture de l'arbre à thé, mais depuis dix ou douze ans les « Indes britanniques » sont venues prendre une part importante dans le chiffre de la production générale et dans les importations en Europe, et aujourd'hui, sous l'impulsion énergique et intelligente du Gouvernement anglais, la culture et la production de cet article ont plus que quadruplé dans un laps de temps très court.

D'après une statistique que nous avons sous les yeux, il y a environ 500,000 acres en culture dans les Indes (plus de 200,000 hectares).

Les exportations par voie de mer, qui étaient en 1860 de 7,811,429 livres anglaises, se sont élevées en 1875 à 25,500,000 livres, en 1876 à 29,384,000 et en 1877 à 31,883,000 livres⁽¹⁾.

Dans ces chiffres ne sont comprises ni la consommation locale, ni les exportations dans l'intérieur de l'Asie par voie de terre.

Nous pouvons ajouter, sans crainte d'être démentis par l'avenir, que cette production, si considérable qu'elle soit, n'en est encore qu'à ses débuts.

La fertilité d'un sol admirablement approprié à cette culture, les encouragements que ne cesse de prodiguer le Gouvernement à cette branche si intéressante et si productive de l'agriculture et du commerce coloniaux, la demande toujours croissante de la consommation pour les thés de cette provenance : tout nous donne l'espérance, nous dirons même la certitude de ce brillant avenir.

CHINE. — Pourtant jusqu'ici la Chine est restée le pays producteur par excellence.

⁽¹⁾ La livre anglaise (poids) est de 453 gr. 544. Les quantités ci-dessus indiquées, réduites en tonnes, donneraient : pour 1860, 3,487 tonnes; pour 1875, 11,400; pour 1876, 13,120; pour 1877, 14,234.

Gr. VII. — Voici le tableau des exportations de thé de Chine en 1876 :

Cl. 74.	Grande-Bretagne.....	61,705,020 kilogr.
	Colonies anglaises... ..	4,979,420
	États-Unis.....	12,871,860
	Russie, Sibérie et Mantchourie (voie de terre).	12,345,360
	Russie d'Europe.....	2,305,680
	Autres pays européens.....	708,480
	Japon, Manille, Java, etc.....	609,180
	Soit un total de.....	<u>95,525,000</u>

JAPON. — Le Japon fournit aussi dans une large mesure à la consommation générale du thé et produit des qualités très estimées. Il ne nous est pas possible de donner une statistique exacte de la production de ce pays, et quant aux chiffres de ses exportations les documents nous font défaut pour les préciser. Nous n'avons sous les yeux que des tableaux anglais, qui naturellement ne font mention que des importations en Angleterre.

JAVA. — Après avoir parlé des trois principaux et plus grands centres producteurs, il n'est que juste d'appeler aussi l'attention sur les thés exposés par Java. La production en thé, dans la grande colonie hollandaise, n'en est encore qu'à ses débuts, mais il y a tout lieu de croire qu'elle prendra par la suite une grande extension.

Le jury a eu à se prononcer sur quelques échantillons fort remarquables, présentés dans cette section, et il a été heureux de pouvoir encourager ces débuts par des récompenses d'ailleurs bien méritées.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE. *Yerba Maté*. — Nous avons trouvé dans l'exposition de cet État le « Yerba Maté » qui nous a été présenté par l'exposant M. E. Barbier, comme succédané du thé. Ce produit est l'objet de transactions importantes dans toute l'Amérique du Sud. Nous ne pensons pas qu'il soit appelé à fournir un contingent considérable dans les importations européennes. Pourtant, eu égard au chiffre important de la consommation locale et aux

efforts qu'a faits M. Barbier pour faire connaître ce produit nouveau, le jury a cru devoir décerner une récompense.

Gr. VII.

Cl. 74.

Consommation. — Le thé donne lieu à des transactions considérables dans tout l'Orient et aussi en Europe; mais le principal et le plus important débouché de cet article est sans contredit l'Angleterre. La consommation du thé en Angleterre suit d'année en année une progression constante et considérable.

En voici une statistique.

Les importations de thé dans le Royaume-Uni étaient :

ANNÉES.	LIVRES ANGLAISES de 453 ^{es} 544.	MOYENNE PAR TÊTE.
1843	40,293,393	1.47 livre.
1850	51,172,302	1.87
1860	76,859,428	2.66
1870	117,622,575	3.78
1876	149,132,185	4.56
1877	151,275,237	4.58

On voit par ce tableau avec quelle prodigieuse rapidité le chiffre de la consommation a triplé en Angleterre, et quels larges débouchés offre le Royaume-Uni à la culture du thé.

L'arbre à thé est cultivé dans des zones tempérées, principalement dans le voisinage des cours d'eau, et sur les coteaux, où on le trouve jusqu'à une certaine hauteur.

Culture et préparation. — Il y a deux genres de thé : le thé noir et le thé vert, chacun de ces genres se décomposant en un certain nombre de différentes espèces. Le cadre étroit de ce travail ne nous permet malheureusement pas d'y faire entrer de longs détails sur cet intéressant produit. C'est le même arbuste qui produit le thé noir et le thé vert; la teinte de ce dernier n'est que le résultat d'une préparation spéciale (mélange de gypse et de bleu de Prusse avec de la racine de curcuma, que l'on jette sur le feu pendant le séchage des feuilles).

Il y a divers systèmes pour préparer le thé destiné à l'exportation; voici la méthode la plus généralement employée : une fois les

Gr. VII. feuilles cueillies, on les expose à l'air pendant douze ou quinze heures, puis, après les avoir remuées avec soin, on les sèche sur un feu de bois pendant quelques minutes et on les expose ensuite à plusieurs reprises à la chaleur d'un brasier de charbon de bois, en ayant soin de les remuer, de les cribler et de les trier entre chaque séchage.

Séchage. — Ainsi que nous l'avons dit, le séchage se fait au charbon de bois. Les cuves contenant le charbon sont bâties dans le sol. Quand le charbon est devenu incandescent, on le couvre d'une légère couche de cendre, pour en amortir un peu l'ardeur et empêcher l'action trop directe du feu. Au-dessus du foyer se trouvent des barres de fer sur lesquelles s'appuie un grillage en fil de cuivre. Sur ce grillage est posé un séchoir en bambou à treillis, et où sont étendues les feuilles de thé, en couches d'une épaisseur de deux pouces à peu près.

Pendant le séchage, il faut avoir soin de rouler les feuilles entre les mains; on les laisse ainsi exposées à la chaleur du foyer jusqu'à ce qu'elles se rident, on les retire ensuite pour les éventer, puis on les replace sur le séchoir, et on continue ainsi l'opération jusqu'à complète dessiccation. Chaque séchage dure environ de cinq à dix minutes.

Après le dernier séchage, le thé est emballé étant encore chaud, et placé dans des boîtes hermétiquement fermées. Il doit être conservé dans un endroit bien aéré, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

D'habitude, le cultivateur, après avoir exposé la feuille à l'air, (ce qui est la première et la plus indispensable opération à lui faire subir), la cède à des opérateurs qui la font sécher au feu et la mettent entre les mains des courtiers de l'endroit pour la vente au commerce. Ces diverses préparations ne sont nécessaires que pour les thés destinés à l'exportation, et qui doivent supporter une longue traversée.

Pour la consommation indigène, le séchage au soleil suffit.

On a pu voir par ce rapide exposé que le thé est un élément

de premier ordre dans l'agriculture et le commerce en Orient. Il faut ajouter ici que les produits exposés au Champ de Mars ont été dignes du rôle qu'ils jouent dans le commerce, et dont l'importance doit grandir de jour en jour, car, même en France, nous voyons peu à peu se généraliser et se répandre l'usage de ce produit si utile à l'alimentation et à l'hygiène.

Gr. VII.

Cl. 74.

C'est sans restriction que l'on peut décerner l'éloge aux divers exposants. Nous pouvons le dire hautement, la Chine, l'Inde et le Japon ont rivalisé sans se nuire dans notre pacifique champ clos, et ont fait hésiter bien souvent la conscience du jury dans la distribution des récompenses. Ces trois pays nous ont envoyé des produits dont la rareté et le parfum surprennent et charment les nombreux amateurs de ce bienfaisant breuvage.

On peut dire et déjà prédire que l'Exposition universelle de 1878 augmentera dans des proportions notables le chiffre de la consommation du thé, et servira par conséquent à donner une impulsion nouvelle à la culture de ce produit.

N'est-ce pas là le but économique et pratique de toute Exposition ?

Le Rapporteur,

ALPH. LUCAS.

THÉS.

Diplôme de grande médaille d'or.

LORD LYTTON, gouverneur et vice-roi de l'Inde, pour l'appui et l'encouragement donnés aux gouverneurs des provinces pour la culture du thé.

Médailles d'or.

COMMISSION DE LA CHINE. Exposition des douanes d'Amoye-Kirikiong-Pakhio (Famsier).

M. H.-H. LOCK, secrétaire de l'Économie (Museum Calcutta).

KAN-KO-KIOUKIOU. Établissement d'agriculture (Japon).

Médailles d'argent.

MM. DEACON et C^{ie}, à Canton (Chine).

E. ROUBLOT, à Frochow (Chine).

- Gr. VII. MM. RUSSELL et C^{ie}, à Frochow (Chine).
 — F.-W. WHITE, à Hankow (Chine).
 Cl. 74. F. MATSONO, à Kioto (Japon).
 ASSAM COMPANY G. PHILIPS, superintendant, Assam (Inde).
 MM. MACKINSON-MACKENZIE et C^{ie}, Assam (Inde).
 ANGONE TEA ESTATE. BERNERS et DOYNE, Assam (Inde).
 KOMRANIE TEA COMPANY, Assam (Inde).
 MM. WILLIAMSON MAJOR et C^{ie}, Darjeeling, Assam (Inde).

Médailles de bronze.

- MM. A. BURELL, à Londres et à Assam (Inde).
 M. MARONAKA, province de Kaga (Japon).
 GONHATBY TEA COMPANY (Inde).
 MM. R. STANTON et C^{ie}, à Sibsagar (Inde).
 DUNCAN frères, à Cachar (Inde).
 ROBERT-CHARIOL, à Cachar (Inde).
 COLONIAL TEA COMPANY, à Durrung (Inde).
 MM. CEYLAN et C^{ie}, à Ceylan.
 ORIENTAL TEA COMPANY, à Victoria (Australie).

Mentions honorables.

- MM. NISHIMOURA, au Japon.
 AKAKI, au Japon.
 LULLICHERRA COMPANY, à Sylhet (Inde).
 MM. LLOYD et C^{ie}, à Durjechnng (Inde).
 MORAN et C^{ie}, à Durjechnng (Inde).
 C.-E. LALLA-MOORH, à Jackson (Inde).
 JELNARRIE et C^{ie}, à Gulnah (Inde).
 NECKIT-JAMBOON, à Penang (Inde).
 NOCHN, à la Jamaïque.
 MIGUEL PERASE, à Ceylan.

VANILLES.

Presque toute la *vanille* du commerce était fournie autrefois par le Mexique. Le *vanillier* est en effet originaire de ce pays. C'est une plante sarmenteuse, une liane à feuilles épaisses, oblongues, d'un vert glauque, luisantes, longues de 15 à 20 centimètres sur 5 à 6 de large, et dont la tige, grosse comme le doigt, peut atteindre une longueur de plus de 15 mètres. A l'état de nature, elle pousse en pleine forêt et elle s'accroche aux arbres, auxquels elle se fixe à l'aide de griffes et de racines aériennes qui se prolongent jusque dans le sol. Cultivée, elle a besoin de support, et on utilise à cet effet, soit les arbres des vergers, soit des arbrisseaux d'une venue rapide, plantés exprès, tels que le pignon d'Inde (*Jatropha curcas*), soit enfin des treillages à hauteur d'homme, arrangés de différentes façons. Cette culture exige beaucoup de soins.

La fleur du vanillier présente une singularité remarquable. Les organes de la fructification y sont disposés de telle sorte que la fécondation ne s'opère presque jamais chez la plante laissée à elle-même. Pour obtenir des récoltes, on est donc obligé de recourir à des procédés de fécondation artificielle. Le plus ingénieux de ces procédés, le plus simple, le plus pratique et le plus efficace a été découvert en 1841 à l'île Bourbon, par un jeune esclave créole âgé de douze ans, Edmond Albius.

La vanille appartient à la famille des *Orchidées*, tribu des *Aréthusées* (genre *Epidendrum* de Linné, *Vanilla* de Swartz). Il y en a plusieurs espèces et variétés.

Originaire des fertiles contrées que baigne le golfe du Mexique, cette plante précieuse a été introduite en divers pays, où elle s'est parfaitement acclimatée, et notre Exposition universelle en a reçu de nombreux échantillons provenant non seulement du Mexique et des régions voisines (Antilles françaises, Guyanes, Guatémala), mais encore et surtout de pays hors d'Amérique : la grande colonie

Gr. VII. hollandaise de Java, les colonies anglaises de Maurice et des
 —
 Cl. 74. Seychelles, les colonies françaises de Taïti, de la Cochinchine, de l'Inde et de l'île de la Réunion.

C'est en 1819 que les premiers plants de vanille furent importés dans cette dernière colonie, par le capitaine de vaisseau Philibert, créole de Bourbon. Cet officier supérieur, étant de passage à Cayenne avec les gabares de l'État *le Rhône* et *la Durance*, obtint de l'habitation la Gabrielle, ancien domaine du général Lafayette, plusieurs espèces de lianes de vanille qu'il porta à son pays natal, où elles furent soignées au jardin du Roi, puis distribuées à divers propriétaires. Une seconde importation eut lieu en 1820 : celle-ci provenait d'une espèce différente de celle de Cayenne et qui fut découverte dans les forêts vierges de Manille, par M. Perrotet, jardinier botaniste de l'expédition du commandant Philibert. En 1822, M. Marchant, ancien ordonnateur, ayant fait un voyage en France, rapporta à Bourbon des boutures de vanilles du Mexique qu'il se procura au Muséum de Paris et qui furent empruntées à des plants du Mexique, cultivés depuis longtemps dans les serres du Jardin des Plantes.

De ces divers essais deux espèces de vanille se sont formées, par la culture et par l'effet du climat, à l'île de la Réunion :

L'une, dite *grosse vanille*, se définit en quelque sorte par cette qualification même. Ses fruits sont plus renflés et plus courts, et de moins bonne qualité. Elle est délaissée par les cultivateurs, d'autant plus qu'elle vient difficilement et donne peu.

L'autre espèce, dite *petite vanille*, est préférée. Elle est plus vivace et plus productive. Sa tige est plus grêle; sa feuille est plus élégante, moins épaisse et moins grande; le fruit, moins épais mais plus abondant, forme une belle gousse qui atteint, à son plein développement, une longueur de 15 à 25 et même 28 centimètres. A l'état de maturité et après avoir reçu la préparation nécessaire pour être conservée, elle acquiert cette odeur aromatique, ce parfum caractéristique si agréable, si recherché, qui donne à ce produit une si grande valeur. L'usage en est extrêmement répandu dans tout le monde civilisé. On l'emploie dans la parfumerie, dans la confection de mille variétés de bonbons et de liqueurs de table;

la vanille est un excitant diffusible auquel la médecine a aussi quelquefois recours. Gr. VII.

—
Cl. 74.

Jusqu'en 1845, l'exportation de vanille de l'île Bourbon a été presque nulle (3 ou 4 kilogrammes par an). Elle a pris peu à peu un grand essor et l'on peut dire que, pendant l'Exposition universelle de 1867, elle a conquis sur le marché français, pour la quantité et pour la qualité, une place qui permet à l'île de la Réunion de rivaliser avec le Mexique. D'après les dernières statistiques publiées, la production de notre colonie a été, en 1876, de près de 28,000 kilogrammes. Elle avait dépassé 35,000 kilogrammes en 1865. Mais elle comprenait un reliquat de la récolte précédente. Les prix, dans cette période, ont subi de grandes variations. On les a vus osciller de 300 francs à 30 et 32 francs le kilogramme. Aujourd'hui ils vont à 80 et 90 francs, et atteignent 100 francs pour les plus belles sortes.

La vanille se présente dans le commerce en paquets généralement de cinquante gousses pesant de 100 à 300 grammes, un peu plus, un peu moins, suivant qualité. Le plus souvent, ces gousses se revêtent d'une couche de cristaux brillants, ressemblant à du *givre*, et qui sont constitués par le principe odorant, la *vanilline*. Généralement, dans les sortes venues de l'île Bourbon, comme dans celles du Mexique, de Maurice et des autres pays, ce givre est très sec : les cristaux affectent la forme de fragments d'aiguilles et de paillettes plus ou moins étroites, très minces, très sèches et cassantes.

Mais, dans les vanilles de Bourbon, le givre affecte assez souvent une autre apparence : la gousse semble alors revêtue d'un assez long duvet soyeux. C'est le *givre cotonneux*. Vu au microscope, ce duvet est composé d'une innombrable quantité de cristaux en forme de longues aiguilles, flexibles, brillantes, d'une ténuité extrême et du plus bel aspect.

Parmi les échantillons de vanille récompensés par le jury de la classe 74, nous devons citer, en premier lieu, ceux de M. Jules Joly, de l'île Maurice. Les gousses sont d'une grande beauté, très longues, bien nourries, bien préparées, couvertes d'un givre sec, très brillant, d'un parfum exquis. Le jury a accordé une médaille

Gr. VII. d'or à M. Jules Joly. Un autre habitant de l'île Maurice, M. Le
 —
 Cl. 74. Boucher, a obtenu une médaille d'argent. Cette colonie, dont la production est assez faible, n'a eu que ces deux exposants.

Le Mexique, dont l'exportation est si considérable, n'a eu également que deux exposants. L'un, M. le D^r Agapito, à Fontecilla, a mérité une médaille d'or. Ses échantillons présentent les mêmes qualités que ceux de M. Jules Joly. Le second exposant mexicain, M. Collardo-Matias, a mérité une médaille d'argent. Le jury a regretté que le Mexique, qui tient le premier rang dans le commerce de la vanille, n'ait pas présenté un nombre d'exposants plus en rapport avec l'importance de sa production.

M. Carbonnell, de l'île de la Réunion, a obtenu la troisième médaille d'or décernée aux vanilles par le jury. Quoique ses échantillons soient aussi beaux, aussi réguliers, aussi parfumés que ceux de M. le D^r Agapito et de M. Jules Joly, le jury avait hésité à lui accorder une récompense égale. Cette hésitation a tenu à la présence du *givre cotonneux*, que l'un des membres du jury avait considéré comme de la moisissure. Un examen consciencieux fait par notre éminent chimiste et collègue, M. Bardy, a dissipé ce doute. M. Bardy a confirmé les observations publiées dès l'année 1872 par M. Delteil, pharmacien en chef de la colonie⁽¹⁾, sur les deux variétés de givre que présentent les vanilles de Bourbon, et que le jury a pu étudier à son tour sur les beaux échantillons exposés, qui ont valu aux producteurs de notre colonie de la mer des Indes des récompenses aussi nombreuses que méritées.

DE MAHY.

⁽¹⁾ *Étude sur la vanille*, par A. Delteil, pharmacien de 1^{re} classe de la marine, membre de la Chambre d'agriculture de la Réunion.

VANILLES.

Médailles d'or.

- MM. JULES JOLY, à Solitude (île Maurice).
 le D^r AGAPITO, à Fontecilla (Mexique).
 F. CARBONNELL, à Saint-Denis (île de la Réunion).

Médailles d'argent.

- MM. LE BOUCHER, à l'île Maurice.
 A.-M. DE FLACOURT, à Saint-Pierre (île de la Réunion).
 RICHEVILLE-LAURATET, à Saint-Denis (île de la Réunion).
 P.-J.-G. CAILLOT, à Saint-Paul (île de la Réunion).
 C. BONHOMME, à Sainte-Marie (île de la Réunion).
 BOURGINE, à Saint-Joseph (île de la Réunion).
 LETAINTURIER DE LACHAPELLE, à Saint-Paul (île de la Réunion).
 V. MESTRES, à Saint-Denis (île de la Réunion).
 LOUIS TOMÉI, à Saint-Denis (île de la Réunion).
 COLLARDO-MATIAS, au Mexique.
 LONGUETROM, à la Guadeloupe.
 GROOT et C^{ie}, à Amsterdam.
 HOLFAND, à Saelang (Java).

Médailles de bronze.

- MM. P. LACOUARET, à Saint-André (île de la Réunion).
 L. CHABRIER, à Suzanne (île de la Réunion).
 BELLEVUE-COURTAND, à Saint-Paul (île de la Réunion).
 FRUMENCE-PERRAULT, à Saint-Denis (île de la Réunion).
 L. COQUELIN, à Saint-Benoît (île de la Réunion).
 A. MESTRES, à Saint-Denis (île de la Réunion).
 LE MARCHAND, aux îles Seychelles.
 CH. FANCHIN, à l'île de la Réunion.
 CABRÉ, à Saint-Claude (Guadeloupe).
 COMITÉ AGRICOLE DE SAÏGON, en Cochinchine.
 M. SAINT-LAURE, à Fort-de-France (Martinique).

Mentions honorables.

- MM. SICRE DE FONTBRUNE, à Sainte-Marie (île de la Réunion).
 LÉOPOLD YCARD, à Saint-Paul (île de la Réunion).
 SOUVIELLE, à Bois-Blanc (île de la Réunion).

Gr. VII. MM. LAFOSSE, à Saint-André (île de la Réunion).

— SAVARY, à Bois-Blanc (île de la Réunion).

Cl. 74. ALIZARI, à Saint-Denis (île de la Réunion).

SAINTE-CROIX-LOISEAU, à la Guadeloupe.

MÉLIRSON, à la Guyane française.

TILLARS, à Taïti.

DUSS, à Saint-Pierre (Martinique).

SOCIÉTÉ ÉCONOMIQUE DE GUATÉMALA.

LIQUEURS.

La classe 74 avait à examiner les produits alimentaires formant quatre séries principales : les sucres, les cafés, vinaigres, sels, etc.; les confiseries, chocolats, cacao, etc.; les liqueurs.

Pour procéder à cet examen, 10 jurés titulaires, 7 jurés supplémentaires, 8 experts avaient été nommés.

Ce comité réuni procéda, dans ses séances des 13 et 18 juin 1878, à l'élection de son bureau, qui fut ainsi constitué :

MM. FOUQUET, député de l'Aisne, *président*.

ADAM, représentant l'Angleterre et ses colonies, *1^{er} vice-président*.

ALFRED ALLAIN, représentant l'Espagne, *2^e vice-président*.

JOUIN, commissionnaire en marchandises, *secrétaire*.

DE MAHY, député de la Réunion, *rapporteur général*.

On décida ensuite que quatre sous-commissions seraient instituées, et que chacune d'elles étudierait et jugerait séparément l'une des séries indiquées.

MM. ALLAIN et PELPEL, membres titulaires du jury, M. BARCLAY, membre supplémentaire du jury, MM. DELIZY et DUVAL, experts, furent désignés pour procéder à la dégustation et au classement des liqueurs; ce sont les opérations de cette commission dont j'ai à vous rendre un compte exact et détaillé.

Les dégustations, commencées le 15 juin, ont été terminées le 7 août. Ce long travail a été quelque peu pénible, puisque plus de 4,000 échantillons ont été soumis au jury, et que les membres de la commission ont tenu à tout expérimenter par eux-mêmes.

En prenant pour base les travaux faits en 1867, il a été constaté que l'industrie des liqueurs a réalisé, depuis cette époque, des progrès sérieux comme outillage et comme procédés, mais que l'on n'a eu à apprécier aucun résultat nouveau. En un mot, c'est plutôt le matériel que le produit qui a été amélioré.

Gr. VII. L'alcool, le sucre et les parfums : telles sont les matières premières de cette industrie. De leur degré de pureté dépend la qualité des produits ; des conditions économiques qui régissent chaque marché d'approvisionnement résultent leurs prix, qui varient sensiblement d'un lieu de production à l'autre.

Cl. 74.

L'alcool employé pour la fabrication des liqueurs est indifféremment celui de vin ou celui de betterave, de grains, etc. L'alcool de vin, dit *de Montpellier*, est réservé cependant à certains produits spéciaux, et son prix plus élevé tend de jour en jour à le faire disparaître de la fabrication.

Les sucres de canne ou de betterave sont tous deux mis en usage et produisent des qualités semblables ; cependant le sucre des colonies est presque partout remplacé par les sucres du Nord ; les raffinés sont réservés aux liqueurs de choix ; les cristallisés blancs des usines sont employés dans les liqueurs de consommation courante.

Les glucoses ont un emploi restreint dans la distillation des liqueurs supérieures. Dans la fabrication des liqueurs ordinaires, l'emploi des glucoses est au contraire considérable, ainsi que pour les sirops à bon marché ; leur action se borne généralement à empêcher le sucre de tourner au candi.

Les parfums sont naturellement fort variés ; on les tire en grande partie des plantes aromatiques, telles que l'anis, l'absinthe, la coriandre, le fenouil, la mélisse, l'iris, le cumin, le girofle, la vanille, la cannelle, la menthe, la bergamote, le genièvre, etc., dont on extrait les huiles ou essences, soit par la distillation, soit par expression, soit par macération.

La coloration s'obtient en général par les matières suivantes : le safran, l'orseille, la cochenille, l'indigo, le bleu de Prusse, l'hématine, certains bois exotiques, etc.

Les prix de ces matières premières varient naturellement beaucoup selon les lieux de production ; cependant on peut à peu près établir que les alcools se meuvent entre 45, 65 et 165 francs l'hectolitre et même jusqu'à 300 francs l'hectolitre aux États-Unis ; les sucres entre 60, 90 et 110 francs les 100 kilogrammes ; les glucoses entre 50 et 65 francs les 100 kilogrammes.

Quant aux parfums et aux colorants, leurs prix sont aussi très divers et en proportion avec leur rareté ou leur facilité d'extraction et de conservation. Cependant, pour les parfums, on admet généralement une moyenne de 10 à 20 francs par hectolitre.

Gr. VII.

Cl. 74.

Les appareils ont subi de nombreuses transformations depuis 1867; le travail manuel a été en grande partie remplacé par le travail de la machine qui opère mieux, plus vite, plus régulièrement et plus économiquement. Malgré cela, le nombre des bras employés non seulement n'a pas diminué, mais au contraire a progressé sensiblement, la consommation ayant considérablement augmenté.

La distillation à feu nu a presque partout fait place à la distillation à la vapeur, dont les avantages incontestables sont aussi l'économie, la rapidité et la supériorité dans les produits.

Quelques anciennes maisons conservent seules leur outillage primitif à feu nu : les unes dans un but d'économie que leur rend indispensable le peu d'importance de leur fabrication, les autres pour conserver intacts les procédés qui ont valu à leurs produits leur réputation.

Les outils employés généralement sont : les alambics à distillation simple, les aéromètres et thermomètres, les presses à vapeur, hydrauliques ou à main, les moulins à broyer, les machines à rincer et à boucher, les bassines, les filtres, les couges ou récipients, sébiles, brûloirs, mortiers, tamis, pompes, siphons, etc.

Cette industrie occupe une quantité considérable d'ouvriers des deux sexes; des enfants mêmes y sont employés; le prix des journées est extrêmement variable : d'une moyenne de 4 à 5 francs en France, on le voit s'élever à 7 fr. 50, 8 et même 10 francs en Angleterre et jusqu'à 25 francs aux États-Unis, pour redescendre à 1 fr. 50 et 2 fr. 25 en Hollande.

Nous n'avons malheureusement pu obtenir toutes les données statistiques que nous aurions voulu pouvoir consigner ici; mais nous pouvons néanmoins conclure de celles que nous avons pu nous procurer, que la France, la Hollande, l'Autriche, la Russie, sont les principaux centres de l'industrie des liqueurs; que, dans ces pays, l'exportation l'emporte de beaucoup sur l'importation.

Gr. VII.
Cl. 74.

Quelques spécialités, telles que les anisettes de Bordeaux, les liqueurs de la Grande-Chartreuse et des îles, les kummels de Russie, les anisettes et les curaços de Hollande, les marasquins d'Autriche, sont l'objet d'un commerce considérable avec le monde entier.

Quelques nouveautés en liqueurs cristallisées ont été présentées au jury. Cette fabrication de fantaisie, qui eût été considérée autrefois comme défectueuse, ne communique aux produits aucune qualité particulière et s'adresse plutôt aux yeux qu'au goût des consommateurs.

Nous allons maintenant passer en revue les différents pays producteurs en les classant, ainsi que l'a fait votre commission, par ordre de mérite.

FRANCE.

La France tient incontestablement la première place dans la fabrication des liqueurs.

Paris et sa banlieue, Marseille, Bordeaux, Lyon, l'Isère, la Côte-Saint-André, Périgueux, Limoges, Ornans, Bergerac et une grande partie des colonies françaises sont des centres de production importants, et leurs distillations sont arrivées à des résultats remarquables.

Paris, qui fabrique au moins aussi bien que la province et l'étranger, est malheureusement placé dans une infériorité notable à cause des droits exorbitants qui frappent l'alcool, et qui, n'étant pas remboursés à la sortie, ne permettent aux fabricants de travailler que pour l'intérieur de la ville même, d'autant plus que, par une anomalie dont le commerce parisien appelle la revision de tous ses vœux, la loi permet aux distillateurs du dehors d'entrer leurs liqueurs dans Paris moyennant un droit supplémentaire de 60 francs seulement l'hectolitre d'alcool pur, ce qui occasionne au distillateur parisien un préjudice notable et lui constitue une infériorité commerciale dont il est victime sans qu'il soit en son pouvoir d'en faire cesser la cause. Dans ces conditions, le commerce d'exportation lui est interdit; la distillation s'applique surtout à produire des liqueurs courantes de bonne qualité et à bon

marché, dites *ordinaires*, *demi-fines* et *surfines*; une qualité particulière à Paris est connue sous le nom de *tiers-fine*; toutes ces liqueurs sont consommées sur place; et c'est en général de la province que nous exportons les produits exceptionnels qui ont porté si haut et si loin la réputation de la distillation française. Les anisettes et les curaços de Bordeaux, la liqueur et l'élixir de la Grande-Chartreuse, les différentes crèmes de vanille, de moka, de thé, etc., sont sans rivales; et leur exportation est une des branches les plus riches et les plus répandues de notre industrie indigène.

Gr. VII.

Cl. 74.

L'Algérie tend à prendre une place spéciale par la fabrication de ses amers, relevant presque autant du domaine médical que de celui de la distillation; les fébrifuges et les toniques comme le quinquina, l'écorce d'oranges, le quassia, le columbo et surtout l'eucalyptus sont en grande partie la base de ces produits presque tous fortifiants et apéritifs.

Les colonies françaises ont envoyé des produits extrêmement remarquables :

La Martinique, ses crèmes de cacao, de thé, d'ananas, ses alkermès, ses schrubs, ses sapottes et une série de liqueurs excellentes qui lui ont valu une médaille d'or.

La Guadeloupe qui a obtenu la même récompense pour ses crèmes d'acacia, de magnolia, de sapotte, etc., de qualités tout à fait supérieures.

Les prix moyens sont : pour l'alcool 63 francs l'hectolitre, pour le sucre 80 francs les 100 kilogrammes, pour les glucoses 52 à 60 francs les 100 kilogrammes.

La production totale peut être évaluée à 150 millions de francs.

L'exportation s'élève environ à 5,661,700 francs, en augmentation de 1,406,302 francs sur celle de 1867.

L'importation a 200,000 francs seulement.

La France et ses colonies ont envoyé 207 exposants qui ont obtenu 170 récompenses se répartissant ainsi : 15 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 76 médailles de bronze et 57 mentions honorables.

Gr. VII.

Cl. 74.

HOLLANDE.

Cette fois encore la Hollande a soutenu son antique réputation : Amsterdam, Rotterdam, Zutphen sont des lieux de production importants, et leurs liqueurs, principalement les anisettes et les curaçaos, ont conservé les qualités de premier ordre qui leur ont valu leur renommée universelle. Certaines grandes maisons emploient encore exclusivement l'alcool de vin; la distillerie y est chargée de tous droits; mais il lui est restitué une prime d'exportation de 52 fr. 43 par hectolitre, ce qui, joint à l'extrême bon marché de la main-d'œuvre (la journée de douze heures de travail varie de 1 fr. 50 à 2 fr. 25), permet aux distillateurs hollandais de lutter avec d'énormes avantages contre les producteurs moins favorisés des autres pays. Le chiffre de la production totale de liqueurs n'a pu nous être communiqué, les statistiques officielles étant muettes à ce sujet; nous avons pu savoir seulement que l'exportation, qui était, en 1867, de 143,063 litres, s'est élevée, en 1877, à 263,108 litres.

La Hollande a obtenu 12 récompenses : 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 5 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

AUTRICHE-HONGRIE.

L'Autriche-Hongrie a réalisé de grands progrès dans la fabrication des liqueurs depuis 1867; l'émulation excitée par sa propre Exposition de 1873 a évidemment exercé une influence salutaire sur son commerce en général et sur l'industrie qui nous occupe en particulier.

Quelques produits cependant sont restés inférieurs; les alcools employés à leur fabrication, laissant souvent à désirer, leur communiquent des goûts désagréables; mais les produits remarquables dominant et abondent et nulle collection n'est plus régulièrement composée de liqueurs égales et excellentes. Nous citerons surtout les marasquins de Zara, les allaschs de Vienne et de Troppau, les bitters de Hongrie qui peuvent soutenir toute comparaison; aussi, les récompenses ont-elles été nombreuses et sont-

elles justifiées par les qualités exceptionnelles des produits exposés. **Gr. VII.**

L'Autriche a obtenu 24 récompenses : 1 médaille d'or, 3 médailles d'argent, 8 médailles de bronze et 12 mentions honorables. **Cl. 74.**

La Hongrie : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent et 1 mention honorable.

RUSSIE.

La Russie a fait d'énormes efforts pour arriver, malgré la guerre, à être dignement représentée à notre grand tournoi international; et nous sommes heureux que tant de bon vouloir ait si bien réussi à produire une exposition vraiment remarquable, surtout dans la collection soumise à notre appréciation. Il se fait une grande consommation de liqueurs en ce pays, dont le climat, si rigoureux dans beaucoup de ses parties, excite la population à chercher des stimulants dans les boissons alcooliques. La spécialité la plus remarquable est toujours le kummel qui reste sans rival. Les liqueurs crème de thé, de groseilles, de framboises, de cerises, d'oranges amères, de mamoura (alcool de seigle), de sorbier surtout, les balsams, sont des produits spéciaux et qui font l'objet d'un grand commerce intérieur.

La Russie a obtenu 25 récompenses : 2 médailles d'or, 3 médailles d'argent, 9 médailles de bronze et 11 mentions honorables.

SUÈDE.

La Suède possède une quantité considérable d'alcool qui constitue certainement une des branches d'industrie les plus fructueuses de ce pays; quant aux liqueurs proprement dites, le nombre en est assez restreint, et c'est à ses punchs surtout qu'il faut demander une supériorité réelle : nous en avons vu de remarquables échantillons à base de rhum ou d'arac (eau-de-vie de riz tirée de Batavia) dont le marché est à Amsterdam.

Les principaux lieux de production sont : Stockholm, Karlskrona, Karlshamn.

L'exportation est importante et s'exerce surtout en Norvège, Danemark, Espagne et Amérique.

Gr. VII. Cette industrie emploie des ouvriers des deux sexes, dont les salaires varient entre 1 fr. 75 et 2 fr. 50.

Cl. 74. La Suède a obtenu 7 récompenses : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 2 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

NORVÈGE.

La Norvège, comme la Suède, fabrique peu de liqueurs et se renferme presque exclusivement dans la spécialité des punches qui sont aussi véritablement remarquables.

Cette industrie n'a été introduite dans la contrée que depuis vingt ans; plusieurs fabricants sont allés en Suède étudier le mode de fabrication et sont rentrés ensuite à Christiania, où ils ont mis à profit les connaissances acquises chez leurs voisins.

La fabrication est absolument la même; de l'arac extra-fin, le sucre et l'eau en sont tous les éléments.

La Norvège voit augmenter chaque année son exportation qui est appelée à approvisionner les mêmes marchés que la Suède.

Plusieurs liqueurs bien faites, telles que la crème de noyau et la liqueur de framboises, ont été aussi appréciées.

9 récompenses obtenues : 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 3 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

ESPAGNE.

Depuis les Expositions de 1867 à Paris et de 1873 à Vienne, l'Espagne a fait de réels progrès dans la fabrication de ses liqueurs : presque toutes ont pour base le sucre et l'alcool anisé, dosés d'après les goûts des différentes provinces espagnoles et des colonies.

La fabrication en est assez importante et tend toujours à le devenir davantage; les principaux lieux de production sont : Madrid, Barcelone, Valence, Saragosse, Zamora, Gérone, les îles Baléares, etc.

Il serait à désirer que l'Espagne fût en général plus sévère dans le choix des alcools qui entrent dans la fabrication d'une partie de ses liqueurs, ce qui lui ferait tenir une place plus considérable encore que celle déjà très honorable qu'elle a su conquérir.

On peut citer, comme liqueurs bien réussies, les anisettes goût du pays, les marasquins, crèmes de vanille, pippermints, imitations de Chartreuse. Gr. VII.
—
Cl. 74.

L'Espagne a obtenu 42 récompenses : 1 médaille d'or, 6 médailles d'argent, 17 médailles de bronze et 18 mentions honorables.

ITALIE.

L'Italie nous a envoyé un très grand assortiment de liqueurs de qualités bien diverses; à côté de produits vraiment supérieurs, il nous en a été présenté de très défectueux, ce qui est toujours dû en grande partie au mauvais choix des alcools employés. Les alcools se payent environ 95 francs l'hectolitre, les sucres 130 fr. le quintal.

On ne se sert pas de glucoses.

Dans les dernières années, on a considérablement amélioré les procédés de distillation.

Les principaux centres de production sont : Rome, Milan, Turin, Florence, Naples, Trévise, Bologne, etc.

Outre les liqueurs de fabrication courante, on peut citer quelques spécialités, telles que l'eucalypto, le cournebio, la crème de mandarine, les liqueurs de pêches et des conserves de fruits vraiment remarquables.

L'Italie a obtenu 40 récompenses : 2 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 19 médailles de bronze et 13 mentions honorables.

GRÈCE.

Le commerce et l'industrie de la Grèce sont restés stationnaires pendant de longues années et n'occupaient dans les transactions générales qu'une bien faible place. Cette situation a beaucoup changé depuis une vingtaine d'années, par suite de l'accroissement de la population, du développement de la production agricole et de l'esprit d'émulation et d'association qui y a fait des progrès sensibles.

Les distilleries en particulier, organisées d'après les meilleures méthodes connues, ont donné des produits remarquables qui ont

Gr. VII. amené la fabrication de liqueurs réellement bonnes. Parmi celles
 —
 Cl. 74. qui nous ont été présentées, et qui venaient en grande partie d'Athènes, de Patras et de Corfou, nous n'avons pas trouvé de fabrications spéciales, mais elles étaient généralement bien faites et ont obtenu les 6 récompenses suivantes : 2 médailles d'argent, 1 médaille de bronze et 3 mentions honorables.

DANEMARK.

Le Danemark, très riche en distilleries (on en compte 256), produit une quantité considérable d'alcools bon goût, grâce auxquels les liqueurs qu'il a exposées ont été trouvées généralement bonnes.

Les produits les plus remarquables sont : les liqueurs au cumin, les hydromels et surtout le cherry cordial ou ratafia, qui possède une réelle supériorité et est l'objet d'une exportation très importante.

On fabrique surtout à Copenhague.

Le Danemark a obtenu 9 récompenses : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 4 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

BELGIQUE.

La fabrication des liqueurs en Belgique n'est pas extrêmement importante; mais les produits qu'elle nous a envoyés étaient généralement bons et surtout de prix très modérés.

La Belgique est un des pays qui ont mis à notre disposition le plus de renseignements statistiques, grâce auxquels nous avons pu établir les faits suivants :

Les alcools belges sont ainsi cotés :

Les Brabant de 52°, 90 à 95 francs l'hectolitre.

Les Hasselt de 49°, 85 à 90 francs.

L'alcool de 94° est à 160 et 165 francs.

Les sucres se payent de 64 à 67 francs les 50 kilogrammes.

Les droits d'accise sont de 50 francs par hectolitre d'alcool.

Les appareils sont ceux en usage dans toutes les bonnes fabrications, c'est-à-dire à vapeur.

Le prix des journées est de 4 à 5 francs.

Les lieux de production principaux sont :

Bruxelles, Malines, Anvers, Huy, Spa, etc.

Les principaux lieux d'exportation sont :

L'Amérique du Sud, la Havane, les Antilles.

La spécialité belge consiste surtout en amers, bitters et élixirs, qui ont été trouvés de bonne qualité et ont obtenu 12 récompenses : 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 6 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

Gr. VII.

Cl. 74.

PORTUGAL.

Le Portugal et ses colonies ont envoyé des liqueurs assez bien faites, mais en petite quantité; ce sont en général toutes celles connues. Les plus remarquées sont les crèmes de mandarine, de violette, de fenouil, d'amandes amères et de banane. Cette industrie est du reste assez peu importante.

Le Portugal a obtenu 7 récompenses : 1 médaille d'argent, 3 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

ANGLETERRE ET SES COLONIES.

Nous n'avons pas à nous étendre sur la fabrication des liqueurs dans la Grande-Bretagne elle-même, puisqu'elle ne nous a envoyé qu'un exposant, dont les excellents produits nous ont fait du reste regretter qu'il n'ait pas trouvé plus d'imitateurs.

Le sucre, en Angleterre, est d'un prix extrêmement minime, 60 centimes le kilogramme, ce qui permettrait à la distillation de produire à bon marché, si, en revanche, la main-d'œuvre n'atteignait pas des prix exorbitants, tels que 7, 8 et 10 francs la journée de travail.

Les colonies anglaises ont été un peu plus largement représentées et quelques-unes ont envoyé des échantillons de très bonne qualité; les principales sont : Victoria, South-Australia, le Canada, la Trinidad, la Jamaïque, la Nouvelle-Galles-du-Sud, la Guyane anglaise.

Leurs produits sont en général ou amers ou fortement épicés, et nous avons eu à apprécier des liqueurs de gingembre, de piment, des bitters, des liqueurs au quassia et des vins sucrés d'o-

Gr. VII. range de qualités très diverses, mais destinés évidemment et
 —
 Cl. 74. presque exclusivement à la consommation locale. Plusieurs nous
 ont paru bien faits, mais ils seraient appelés, croyons-nous, à
 peu de succès dans nos pays européens.

Il a été décerné 13 récompenses : 1 médaille d'or, 2 médailles
 d'argent, 7 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

SUISSE.

C'est dans le canton des Grisons que se concentre presque toute
 la fabrication des liqueurs suisses; les bitters et l'iva en sont les
 principales spécialités et font l'objet d'une assez grande expor-
 tation.

Presque toutes sont en même temps des produits pharmaceu-
 tiques, puisqu'elles tirent leurs qualités de plantes médicinales,
 telles que la gentiane, la menthe et les diverses herbes aroma-
 tiques dont est si riche la flore alpestre. Certains sirops, entre
 autres celui d'absinthe, ont été jugés tout à fait remarquables.

Le prix moyen des alcools employés en Suisse est de 75 francs
 l'hectolitre, celui du sucre 90 francs les 100 kilogrammes. On
 n'emploie pas, pour ainsi dire, de glucoses. Les parfums autres
 que ceux fournis par les plantes du pays sont de prix extrême-
 ment divers et sont tirés de France, de Turquie et de Leipzig.

Les appareils sont d'une grande simplicité; beaucoup d'in-
 dustriels fabriquent même exclusivement à froid.

Les salaires varient entre 2 fr. 50, 6 et 7 francs.

La consommation intérieure a sensiblement diminué, l'importa-
 tion des vins de France et de Hongrie et l'usage de la bière à
 bon marché ayant relégué les liqueurs au second plan; l'expor-
 tation s'exerce principalement dans l'Amérique du Sud, l'Alle-
 magne du Nord et la Russie méridionale.

La Suisse a obtenu 9 récompenses : 2 médailles d'argent, 4 mé-
 dailles de bronze et 3 mentions honorables.

AMÉRIQUE CENTRALE.

Nous avons groupé sous cette dénomination d'*Amérique centrale*
 les États dont les noms suivent :

Uruguay. — Très bonne fabrication de crème d'orange et de vanille, de curaçao et d'eau-de-vie d'Hendaye : 1 médaille d'or et 1 mention honorable.

Gr. VII.
—
Cl. 74.

La *République Argentine* possède des maisons extrêmement importantes et dont la fabrication ne laisse rien à désirer. *Buenos-Ayres* est le centre d'une production considérable qui a été largement et dignement représentée à notre Exposition. Les principales liqueurs sont les crèmes de cacao, de menthe, de banane, les marasquins et curaçaos, les bitters et plusieurs fébrifuges excellents, tels que la hesperidina, etc.

Les récompenses obtenues sont au nombre de 7 : 1 médaille d'argent, 2 médailles de bronze et 4 mentions honorables.

Haïti. — Ici, c'est le Gouvernement lui-même qui a exposé et nous a envoyé d'excellentes liqueurs qui ont été appréciées et lui ont valu 1 médaille d'argent.

Mexique. — Un seul exposant de Guadalajara nous a adressé une liqueur appelée *des gourmets*, qui nous a paru assez bonne et a obtenu 1 mention honorable.

Le *Vénézuéla* ne nous a envoyé que des bitters qui ont été jugés bons et ont obtenu 2 médailles de bronze.

La *Province de Santa-Fé* possède aussi une spécialité de bitters bien réussis; elle a obtenu 1 médaille de bronze.

La *Province de Tucuman* nous a adressé des échantillons défectueux qui nous ont paru ne mériter aucune récompense.

La *République du Salvador* nous a envoyé un exposant dont la spécialité, tout à fait propre au pays, consiste en sirops purifiés de cannes à sucre; elle a obtenu 1 mention honorable.

La *Bolivie* nous a envoyé deux exposants, dont l'un a été récompensé pour sa liqueur de coca.

Le *Pérou* ne nous a envoyé que des liqueurs de coca jugées trop défectueuses pour mériter une récompense.

Gr. VII.

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

Cl. 74.

L'industrie de la distillerie a pris un considérable accroissement dans ce pays qui ne possède pas moins de 2,000 ou 3,000 usines en activité; il est vrai que beaucoup d'entre elles, n'opérant que sur les fruits, ne travaillent que quelques semaines par an; mais la quantité d'alcools livrés au commerce n'en est pas moins considérable; l'exportation est rendue impossible par le traité fait avec la Prusse.

Les liqueurs sont en général bien faites et à base de citronnelles, de kummels, etc.

Quelques imitations sont assez réussies, telles que le stratchir; les bitters sont aussi de bonne qualité.

Le prix moyen des alcools est de 85 francs, y compris les droits qui sont de 8 à 25 francs par hectolitre.

Les sucres à 110 francs les 100 kilogrammes.

Les glucoses à 56 francs les 100 kilogrammes.

Les journées de travail varient entre 2 fr. 50 et 3 fr. 75.

Les principaux lieux de production sont : Ettelbrück, Frisange.

Le Luxembourg a obtenu 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze, 1 mention honorable.

MONACO.

La principauté de Monaco est représentée par un seul exposant qui nous a envoyé plusieurs liqueurs excellentes et nouvelles.

Nous citerons la *Gallia* au thé et au café, cordial très hygiénique, dont l'inventeur a généreusement et gratuitement approvisionné les ambulances françaises des armées de l'Est pendant la guerre de 1871.

L'*amara*, liqueur apéritive et antidysentérique, et surtout un nouveau produit à base de fleur d'oranger réellement remarquable (fabrication tout à fait luxueuse).

La principauté de Monaco a été récompensée par 1 médaille d'argent.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE.

Gr. VII.

Cl. 74.

Les exposants des États-Unis nous ont présenté des liqueurs assez bonnes. C'est en France que la plupart des distillateurs américains viennent, de préférence, faire leur éducation industrielle, et ce sont des Français émigrés qui ont les premiers transporté en Amérique les procédés de cette industrie.

Les seules spécialités à citer sont : les toniques amers de la Floride et le cherry-bounce ou liqueur de cerises.

Les alcools sont cotés 300 francs l'hectolitre.

Les sucres sont cotés 110 francs les 100 kilogrammes.

Les journées de travail sont à des prix extraordinairement élevés.

Un bon ouvrier gagne jusqu'à 25 francs par jour et un manœuvre 10 francs.

Le prix énorme des alcools est causé par les droits excessifs qui les frappent, dans l'intention d'empêcher aussi bien l'importation que l'exportation, et de forcer le pays à se suffire à lui-même. Il y a là, comme pour beaucoup de tarifs de ce pays, matière à une révision sérieuse sur laquelle nous nous permettons d'appeler l'attention des Gouvernements.

La distillation a fait aussi de notables progrès dans ce pays.

Il lui a été décerné 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze et 2 mentions honorables.

En terminant cet exposé dans lequel nous avons consciencieusement noté toutes les impressions et observations de notre sous-comité, nous tenons à constater que la consommation des liqueurs a, dans ces dernières années, augmenté dans de notables proportions, et que, presque partout, de grands et sérieux efforts ont été faits, soit pour soutenir d'anciennes réputations, soit pour les égaler. Le niveau général de la fabrication s'est élevé; il n'existe presque plus de fabrication qu'on pourrait qualifier inférieure.

Ainsi que nous l'avons dit en commençant, aucune innovation réelle ne s'est révélée; mais des améliorations importantes ont été apportées dans la manipulation. On cherche partout à produire à

Gr. VII. bon marché et la fabrication de certaines liqueurs hygiéniques et
 Cl. 74. toniques a pris un développement considérable qui ne peut être que favorable à la santé publique.

C'est là, en effet, un des côtés les plus sérieux à examiner dans cette appréciation de produits dont la consommation si répandue peut exercer tant d'influence sur la constitution humaine.

Chaque contrée a naturellement une fabrication qui lui est particulière, des produits généralement appropriés au climat et plus appréciés dans le pays même.

Les conditions économiques sont loin d'être les mêmes pour toutes les nations; et celles qui, comme la Belgique, la Hollande, etc., jouissent de réductions de droits, connues sous le nom de *drawbacks*, de *bonis de fabrication*, font naturellement une redoutable concurrence à leurs voisins, soumis à un régime moins favorable.

En résumé, l'expérience faite cette année nous a prouvé que l'industrie des liqueurs est absolument florissante, et que, comme qualité et comme quantité, tout est en progrès dans cet important commerce.

L'industrie des liqueurs a obtenu, pour 545 exposants, les récompenses suivantes :

Hors concours.....	3
Médailles d'or.....	30
Médailles d'argent.....	62
Médailles de bronze.....	178
Mentions honorables.....	147
ENSEMBLE.....	<u>420</u>

Mais nous devons dire que le jury d'admission de la classe 74 s'était montré si sévère sur l'acceptation des exposants, que c'était déjà un honneur de figurer dans cette grande lutte industrielle, et nous ajouterons que notre commission, qui eût été souvent désireuse de pouvoir récompenser tous les échantillons qui lui étaient soumis, verrait avec plaisir accorder, même aux exposants qu'elle n'a pu encourager par aucune distinction, un diplôme d'admission, dont la teneur officielle, inscrite sur les fac-

tures et les papiers de commerce, constituerait un véritable titre d'honneur. Gr. VII.
—
Cl. 74.

Au moment de terminer ce travail, nous ne voulons pas passer sous silence l'abnégation et le dévouement de nos collègues : MM. Pelpel, membre du jury, Duval, Delizy, experts, qui tous trois, à la tête de maisons extrêmement importantes, et dont les produits ont été reconnus d'une incontestable supériorité, chacun dans leur genre, se sont généreusement retirés du concours, faisant ainsi, à la cause de l'équité et à l'intérêt de tous, le sacrifice méritoire de leurs plus légitimes espérances.

Que M. Barclay, juré supplémentaire, reçoive aussi le juste tribut de nos remerciements pour le concours zélé qu'il nous a si largement prêté, et que nous rendaient si précieux la sûreté et l'impartialité de ses jugements.

Le Rapporteur,

ALFRED ALLAIN.

LISTE DES RÉCOMPENSES.

FRANCE.

- MM. ANGELO-BOLOGNESI, à Saumur (Maine-et-Loire). — Élixir, liqueurs diverses. — Médaille de bronze.
- ARMAND (Francisque) et C^{ie}, à Valence. — Mention honorable.
- ARNAUD et C^{ie}, à Voiron (Isère). — Liqueurs diverses. — Médaille de bronze.
- AUBER-GERBAULT (P.-L.), à Saint-Aignan (Loir-et-Cher). — Liqueur de table. — Mention honorable.
- BARABEAU père et fils, à Périgueux (Dordogne). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BARBIN, à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BARDINET, à Limoges (Haute-Vienne). — Liqueurs et bitters. — Médaille d'argent.
- BÉNARD et LEMAÎTRE, à Paris. — Liqueurs, fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
- BERTRAND, à Saint-Gervais-de-Cubjac (Gironde). — Liqueurs. — Médaille de bronze.

- Gr. VII.** MM. BLANCHARD, à Rochefort-sur-Mer (Charente-Inférieure). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- Cl. 74.** BOCHIROL (L.-J.), à Sarras (Ardèche). — Liqueurs. — Mention honorable.
- BRUN-PEROD et C^{ie}, à Voiron (Isère). — China-china, sirops aromatiques, liqueurs sucrées. — Mention honorable.
- BRUNET et DULAC, à Paris. — Liqueurs sucrées. — Médaille de bronze.
- BUDIN (E.), à Paris. — Eau de fleur d'oranger. — Médaille de bronze.
- CABRAN et C^{ie}, à la Crau-d'Hyères (Var). — Liqueur de fenouillet. — Mention honorable.
- CALLARD jeune, à Lyon (Rhône). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- CARIVENC et C^{ie}, à Castres (Tarn). — Liqueurs. — Mention honorable.
- CAUCAL-LAVRAUD (H.), à Saint-Germain-du-Bois (Saône-et-Loire). — Prunelle Caucal, menthe verte, cassis. — Médaille de bronze.
- CHAMPENOIS (L.-C.), à Orléans (Loiret). — Liqueurs. — Mention honorable.
- CHANTREL-CAUSSEROUGE, à Paris. — Anisette Causserouge. — Médaille d'argent.
- CHAPPAZ (P.) et C^{ie}, à Marseille (Bouches-du-Rhône). — Liqueurs, bitter, vermouth. — Médaille de bronze.
- CHAPUIS, à Lyon (Rhône). — Liqueurs. — Mention honorable.
- CHARDON, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- CHARNAY, au Grand-Montrouge (Seine). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- CHARPENTIER-BOILEAU (H.), à Romorantin (Loir-et-Cher). — Cassis. — Mention honorable.
- CHÉNARD-COTTEREAU, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie, liqueurs. — Médaille de bronze.
- CHIRAC et C^{ie}, à Lyon (Rhône). — Liqueurs. — Mention honorable.
- CLÉMENT (L.), à Dijon (Côte-d'Or). — Cassis. — Médaille de bronze.
- COINTREAU (E.) et fils, à Angers (Maine-et-Loire). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- COMBIER (J.), à Saumur (Maine-et-Loire). — Élixir et liqueurs. — Médaille de bronze.
- COMOZ (J.-B.), à Chambéry (Savoie). — Liqueurs. — Mention honorable.
- COSNARD (T.), à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- COUGOUILLE (J.), à Eymet (Dordogne). — Médaille de bronze.
- CUSENIER fils aîné et C^{ie}, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- DAVERNE, à Montrouge (Seine). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- DAVID-COSTE, à Cette (Hérault). — Sirop de raisin. — Mention honorable.

- MM. DECLERCK, POTIN et C^{ie}, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze. // **Gr. VII.**
 —
 — **Cl. 74.**
- DEFINOD frères et C^{ie}, à Lyon (Rhône). — Liqueur hygiénique à base de kina. — Médaille de bronze.
- DÉJARDIN (E.), à Paris. — Sirop d'oranges rouges de Malte, extrait de malt. — Médaille de bronze.
- DELIZY et DOISTAU, à Pantin (Seine). — Liqueurs. — Hors concours.
- DELUGE (A.), à Toucy (Yonne). — Liqueurs diverses. — Mention honorable.
- DEMAY, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs et bitters. — Médaille de bronze.
- DÉSAPHY (E.), à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs et bitters. — Médaille de bronze.
- DESGRANGES et C^{ie}, à Bourgoin (Isère). — Liqueurs diverses. — Médaille de bronze.
- DESVIGNES, à Paris. — Bitter. — Médaille de bronze.
- DEVICHY, à Ivry-sur-Seine (Seine). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- DITANY et C^{ie}, à Beaune (Côte-d'Or). — Liqueurs. — Mention honorable.
- DOCHE et COURSE, à Bergerac (Dordogne). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- DOUBLENT (J.-E.), à Paris. — Liqueurs. — Mention honorable.
- DRILHOLLE (J.-L.), à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs de table. — Médaille de bronze.
- DUBIEZ et MARCHINO, à Ornans (Doubs). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- DURBAN (H.), à Toulouse (Haute-Garonne). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- DUVAL, à Paris. — Liqueurs. — Hors concours.
- FAREL-GALLET, à Nîmes (Gard). — Liqueurs. — Mention honorable.
- FAUCONNIER (V.), à Hesdin (Pas-de-Calais). — Texa du Pérou à base de quinquina. — Médaille d'argent.
- FERRAND frères, à Saint-Étienne (Loire). — Liqueurs. — Médaille de bronze et mention honorable.
- FILLION (J.), à Lyon (Rhône). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- FITON et NOUVIALLE, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- FLAMANT (F.), au Havre (Seine-Inférieure). — Bitters. — Médaille de bronze.
- FOURGEAUD et LACOSTE, à Périgueux (Dordogne). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- GALAND neveu, à Vienne (Isère). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- GARNIER (P.), à Enghien-les-Bains (Seine-et-Oise). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- GET frères, à Revel (Haute-Garonne). — Liqueur dite *pippermint vert et blanc*. — Médaille d'argent.
- GHSQUIER-BOUISSET, à Lille (Nord). — Liqueurs. — Médaille de bronze.

- Gr. VII. MM. GILLE, à Nancy (Meurthe-et-Moselle). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- Cl. 74. M^{me} V^e GRAVET, à Langres (Haute-Marne). — Liqueurs. — Mention honorable.
- MM. GUITARD, à Villeneuve-sur-Lot (Lot-et-Garonne). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- HOLLIER, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- JACQUIN-LEGRAND (E.), à Fécamp (Seine-Inférieure). — Bitter et curaçao. — Médaille de bronze.
- JENOUDET, MENET et GIRARD, à Lyon (Rhône). — Liqueurs diverses. — Médaille d'argent.
- JOUBERT (A.), à Paris. — Sirop de Calabre Joubert. — Mention honorable.
- JOURDE, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- LACAUX frères, à Limoges (Haute-Vienne). — Curaçao, bitters. — Médaille de bronze.
- LAMART, à Beaumetz-lès-Cambrai (Pas-de-Calais). — Liqueurs, eaux et esprits aromatiques. — Médaille de bronze.
- LACOUR, à Ervy (Aube). — Liqueurs et bitter. — Médaille de bronze.
- LAUSSEL père et fils, à Vincennes (Seine). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- LEFÈVRE (C.-F.), à Paris. — Liqueurs. — Mention honorable.
- LEGOUY et DELBERGUE, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- LEJAY-LAGOUTTE, à Dijon (Côte-d'Or). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- LEVILLAIN, à Rouen (Seine-Infér.). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- LEXCELLENT et CHEVASSU, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'or.
- L'HÉRITIER-GUYOT, à Dijon (Côte-d'Or). — Cassis, liqueurs. — Médaille de bronze.
- LIGEOIX, à Juillac (Corrèze). — Liqueurs. — Mention honorable.
- LILLET frères, à Podensac (Gironde). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- LOUBERT fils, à Saint-Denis (Seine). — Liqueur de l'abbaye de Saint-Denis. — Médaille de bronze.
- MARCHAND frères, à Paris. — Liqueurs et fruits à l'eau-de-vie. — Médaille d'argent.
- MARIE-BRIZARD et ROGER, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Médaille d'or.
- MARTIN (H.), à Pont-de-Vaux (Ain). — Liqueur dite *prunelle de Bresane* et ratafia de coings. — Mention honorable.
- MARTIN (P.), à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- MARTIN et GRILLET, à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- MARTIN-TROISVALLETS, à Beauvais (Oise). — Liqueurs. — Médaille d'argent.

- MM. MAUPETIT, à Limoges (Haute-Vienne). — Liqueurs. — Mention honorable. Gr. VII.
- MILON, à Fécamp (Seine-Inférieure). — Bitter. — Médaille de bronze. —
- MONTAGNIER, à Mauvezin (Gers). — Liqueurs. — Médaille de bronze. Cl. 74.
- MONTAZEAU, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- MOREL, à Toulouse (Haute-Garonne). — Liqueurs. — Mention honorable.
- MORIS et BEYES, à Cette (Hérault). — Liqueurs. — Mention honorable.
- MOUREAUX frères, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- MUGNIER, à Dijon (Côte-d'Or). — Liqueurs. — Mention honorable.
- NALTET-MENAND et fils, à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire). —
Liqueur dite *prunelle de Bourgogne*. — Médaille d'argent.
- OBEZ, à Douai (Nord). — Sirop de Calabre. — Médaille de bronze.
- OLIVIER frères, à Toulon (Var). — Liqueurs. — Mention honorable.
- PACOTTE, à Pont-de-Vaux (Ain). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- PAGÈS, à Montpellier (Hérault). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- PARISOT-BOUDIER, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- PELPEL et HARTMANN, à Paris. — Liqueurs. — Hors concours.
- PERRAIN, à Saintes (Charente-Inférieure). — Curaçao doux, sec, crème
de cacao à la vanille, anisette. — Médaille de bronze.
- PICARD et LION, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- PICOU, à Saint-Denis (Seine). — Absinthe, bitter, liqueurs. — Médaille
de bronze.
- PITOLET, à Dampierre-sur-Salon (Haute-Saône). — Alcoolats pour fabri-
cation instantanée de toute espèce de liqueurs sucrées et autres. —
Mention honorable.
- PORTALÈS, à Lyon (Rhône). — Liqueur patriotique. — Médaille de bronze.
- M^{me} V^e POTIN (Félix), à Paris. — Liqueurs. — Mention honorable.
- MM. POUGET, à Cahors (Lot). — Curaçao, eau de noix. — Médaille de bronze.
- PUTOIS, à Nangis (Seine-et-Marne). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- RASPAIL (E.-J.), à Paris. — Liqueurs hygiéniques. — Médaille de bronze.
- RAYNE aîné, à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Liqueurs. — Mé-
daille de bronze.
- REGNIER et MOLLIN, à Périgueux (Dordogne). — Liqueurs diverses,
anisettes, curaçao, et spécialement la *Gauloise jaune et verte*. — Mé-
daille d'argent.
- RICQLÈS, à Lyon (Rhône). — Alcool de menthe de Ricqlès. — Mé-
daille de bronze.
- RIGAUD, à Levallois-Perret (Seine). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- ROBERT, à Aire-sur-l'Adour (Landes). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- ROCHER frères, à la Côte-Saint-André (Isère). — Liqueurs. — Médaille
d'or.
- ROUGIÉ aîné, à Gramat (Lot). — Liqueurs. — Mention honorable.
- ROURE, à Coux (Ardèche). — Élixir de Surville. — Mention honorable.
- ROUSSEAU frères, à Paris. — Liqueurs. — Médaille d'or.

- Gr. VII. MM. ROUSSEAU-TRUBERT, à Paris. — Liqueurs. — Mention honorable.
 — ROUVIÈRE, à Dijon (Côte-d'Or). — Crème de cassis. — Médaille de bronze.
 Cl. 74. RUMILLET-CHARRETIER, au Puy (Haute-Loire). — Liqueurs. — Mention honorable.
 SAINTOIN frères, à Orléans (Loiret). — Liqueurs. — Médaille d'or.
 SALIÈRES frères, à Carcassonne (Aude). — Élixir de la Montagne-Noire. — Mention honorable.
 SAPIN, à Limoges (Haute-Vienne). — Liqueurs. — Médaille d'or.
 SCHOUTEETEN-TIERS, à Lille (Nord). — Curaçao. — Médaille de bronze.
 SIMON-AUVRAY, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 SOULA, à Pamiers (Ariège). — Liqueurs hygiéniques. — Médaille de bronze.
 SOULIÉ, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 TAILLANDIER, à Tours (Indre-et-Loire). — Liqueurs diverses. — Mention honorable.
 TEYSSONNEAU jeune (Les fils de Ch.), à Bordeaux (Gironde). — Fruits au jus et à l'eau-de-vie. — Médaille d'or.
 THOMAS (Louis), à Montpellier (Hérault). — Liqueurs. — Mention honorable.
 TIVET et C^{ie}, à Bordeaux (Gironde). — Liqueurs. — Mention honorable.
 TORAUD, à Saumur (Maine-et-Loire). — Liqueurs. — Mention honorable.
 TOUBLANC, au Mans (Sarthe). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 TRONGNOU-LEDUC, à Tours (Indre-et-Loire). — Curaçao et cassis. — Médaille de bronze.
 VERZIER frère et sœurs, à Paris. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 VIALAR, à Castres (Tarn). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 VIALLA neveu, à Grenoble (Isère). — Liqueurs diverses. — Mention honorable.
 VRIGNAUD fils, à Luçon (Vendée). — Liqueurs. — Médaille d'argent.

ALGÉRIE.

- MM. AUGUSTIN (Dom), à Alger. — Mention honorable.
 BARSOP et TENEGROSSA, à Oran. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable.
 BERNARD, à Alger. — Liqueurs. — Mention honorable.
 BERTRAND père, à Constantine. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 BESSÈDE fils, à Alger. — Liqueurs. — Mention honorable.
 CORBETTO, à Oran. — Liqueurs. — Mention honorable.
 ELLUD et fils, à Alger. — Liqueurs diverses. — Mention honorable.
 GARCIA, à Oran. — Liqueurs. — Mention honorable.
 GUASCO, à Blidah. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable.
 M^{me} V^e GUILLAUME, à Oran. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 MM. HAMOUD et REVEST, à Alger. — Liqueurs diverses. — Mention honorable.

- MM. JACHET, à Alger. — Liqueurs. — Médaille de bronze. Gr. VII.
 KANONI, à Alger. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable. —
 LIAUTAUD, à la Bouzaréah (Alger). — Liqueurs. — Mention honorable. Cl. 74.
 LORQUIN, à Bône. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable.
 MARTHOUD, à Alger. — Liqueurs. — Mention honorable.
 MÉLÉ frères, à Alger. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MORELLE-BROCARD, à Paris. — Liqueur dite *Oued-Allah*. — Médaille
 de bronze.
 PERALS, à Constantine. — Liqueurs. — Mention honorable.
 PICON, à Philippeville. — Liqueurs. — Mention honorable.
 PONS, à Oran. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable.
 POURRAT, à Bône. — Mention honorable.
 SÉZARY, à Alger. — Ratafia de mandarine. — Mention honorable.
 XÉRI, à Bône. — Liqueurs. — Mention honorable.

MONACO.

- M^{me} BLANC (Marie). — Liqueurs. — Médaille d'argent.

MARTINIQUE.

- MM. ALBERT, au Prêcheur. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 CABANEL, à Saint-Pierre. — Liqueurs. — Mention honorable.
 FOUCHÉ, à Saint-Pierre. — Liqueurs. — Mention honorable.
 GRANDMAISON fils, à Saint-Pierre. — Liqueurs, schrub, falernum. —
 Médaille d'argent.
 M^{me} V^e LAROCHE, à Fort-de-France. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MM. LAPORTERIE, à Fort-de-France. — Liqueurs. — Mention honorable.
 MELHIÉ. — Liqueurs. — Médaille d'or.

GUADELOUPE ET DÉPENDANCES.

- MM. BEAUJEAN, à la Basse-Terre. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 SAINT-GERMAIN-MASSIEUX, à Gourbeyre. — Liqueurs. — Médaille de
 bronze.

ANGLETERRE.

- MM. VICKERS (Joseph et John) et C^{ie}, à Londres. — Liqueurs. — Médaille
 d'or.

VICTORIA.

- MM. MATHEWS. — Liqueurs. — Mention honorable.
 READ (Henri) et C^{ie}. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

Gr. VII.

SOUTH-AUSTRALIA.

- Cl. 74. MM. BICKFORD. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
SIPPELT. — Liqueurs. — Mention honorable.

NOUVELLE-GALLES-DU-SUD.

- MM. BARRETT et C^{ie}, à Sydney. — Liqueurs. — Médaille d'argent.

CANADA.

- M. BLACKWOOD, à Montréal et à Québec. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

TRINIDAD.

- MM. MORIN (Félix). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
SIEGER et fils. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

JAMAÏQUE.

- MM. DESNOËS et fils, à Kingston. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
GADPAILLE (Charles), à Kingston. — Liqueurs. — Mention honorable.
WRAY (John), à Kingston. — Liqueurs. — Médaille d'argent.

GUYANE ANGLAISE.

- M. ALMADO (Francisco D'). — Liqueurs. — Médaille de bronze.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE.

- MM. CLARK et HOYT, à New-York. — Liqueurs. — Mention honorable.
DUNBAR et fils, à la Nouvelle-Orléans. — Médaille d'argent.
VERGNOLS, à la Nouvelle-Orléans. — Médaille d'argent.
WALZ (A.), à la Nouvelle-Orléans. — Bitters. — Médaille de bronze.

ESPAGNE.

- MM. BALBUENA et LOPEZ, à Léon. — Liqueurs. — Mention honorable.
BARBANO HERMANOS. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
BARCELO (Antonio), à Malaga. — Liqueurs. — Mention honorable.
BARES (Bertrand), à Saint-Sébastien. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
BOSCH et HEER, à Barcelone. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
BUENO et C^{ie}, à Malaga. — Liqueurs et vinaigres. — Médaille d'argent.

- MM. CAMPORBI (Juan), à Barcelone. — Anis. — Médaille de bronze. Gr. VII
 CELIS et CORTINES, à Santander. — Liqueurs diverses. — Médaille de
 bronze. — Cl. 74.
 CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CASTELLON. — Anis. — Mention honorable.
 MM. DIAZ (H.), à Valladolid. — Liqueurs de qualités diverses. — Mention
 honorable.
 DIEGUEZ (Manuel). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 DIONISIO DEL PRADO. — Liqueurs. — Mention honorable.
 DOMINGUEZ et DERVAL. — Liqueurs. — Mention honorable.
 EMBI (Antonio). — Liqueurs. — Mention honorable.
 ESCAT (Emilio), à Barcelone. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 GAVINO (Gil-Martin), à Ségovie. — Liqueurs. — Mention honorable.
 GOMEZ GONZALEZ, à Valladolid. — Marasquin. — Mention honorable.
 GORRIAS HIJO, à Mahon (Baléares). — Absinthe supérieure, curaço, vermouth, quinquina, bitter. — Médaille de bronze.
 GOLA et NICOLAÏC, à Saint-Sébastien. — Liqueurs. — Mention honorable.
 GURMIEL (Louis). — Liqueurs. — Mention honorable.
 HERMANGILDO DIAZ, à Valladolid. — Liqueurs. — Mention honorable.
 HIJOS DE PUGA, à Zamora. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 LAHOZY et MUNERA (Victorio). — Liqueurs. — Mention honorable.
 LATORRE, à Teruel. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 LAZARO CANILLO, à Talavera. — Anis. — Médaille de bronze.
 LUIZ ORROZ et SANAHUJA, à Teruel. — Liqueurs. — Mention honorable.
 MARTINEZ, à Almendraz (Cuença). — Cumins. — Médaille de bronze et mention honorable.
 MORALES (Pedro). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MORETY et SALES, à Barcelone. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MOYA TORRES, à Torredonjineno. — Anis. — Mention honorable.
 NURAGENS (Francisco). — Mention honorable.
 ORANSAÏS (Hipp.), à Madrid. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 ORDENA, à Cascanti (Navarre). — Crème d'anis. — Mention honorable.
 ORTEGA, à Valencia. — Menthe. — Médaille d'argent.
 PARDO et C^{ie}, à Saragosse. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 PARENT (H.), à Barcelone. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 PARERA (Philippe). — Liqueurs. — Mention honorable.
 PASCUAL et C^{ie}, à Gerona. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 PEDROSA (Joachim). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 RAMON HERMANDEZ, à Salamanque. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 REGAS et HERMANOS, à Gerona. — Rossolis. — Mention honorable.
 SALVADOR FONT, à Mataro. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 SUAREZ JOSE VILLANIL, à Madrid. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 VENTURA et SEMPIERO. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

Gr. VII.

—

Cl. 74.

PORTUGAL.

- MM. BARREIRA, à Lisbonne. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 CARDOSO, à Lisbonne. — Liqueurs. — Mention honorable.
 CORREA DE BELEM, à Lisbonne. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 NASCIMENTO. — Liqueurs. — Mention honorable.
 PIRES, à Lisbonne. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 PIZZONI, à Lisbonne. — Liqueurs. — Mention honorable.
 THESMUDO, à Coïmbre. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

RUSSIE.

- MM. BECKMAN et C^{ie}, à Saint-Pétersbourg. — Liqueurs. — Mention honorable.
 BRIANTSEFF. — Liqueurs. — Mention honorable.
 DESCHARIOT, à Moscou. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 FUCHS, à Varsovie. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 ISKOUSTSK, Sibérie. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 KALACHNIKOFF. — Liqueurs. — Mention honorable.
 KARALI et C^{ie}, à Saint-Pétersbourg. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 LAMBOURG, Livonie. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 NATHUS et C^{ie}, à Saint-Pétersbourg. — Liqueurs. — Mention honorable.
 PETROFF, à Saint-Pétersbourg. — Jus de canneberge. — Mention honorable.
 ROJDESTWENSKI. — Liqueurs. — Mention honorable.
 ROUGÉ, à Moscou. — Liqueurs. — Mention honorable.
 RYSCHKOFF. — Liqueurs. — Mention honorable.
 SANERBREI, à Saint-Pétersbourg. — Mention honorable.
 SANKOWSKI, à Varsovie. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 SIEVERS, Livonie. — Liqueurs. — Mention honorable.
 SMERNOFF, à Moscou. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 SMIRNOFF et C^{ie}. — Fruits à l'eau-de-vie et liqueurs. — Médaille de bronze.
 SOCIÉTÉ ANONYME DE NEARLORG, Finlande. — Liqueurs. — Mention honorable.
 MM. SPECHT. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 TCHOUSOFF et SOPETOFF, à Wiborg. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 TIMOTAWOKI frères, à Moscou. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 TOURZANSKI, Sibérie. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 VARAKSINE et SANIN. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 WICKEL. — Liqueurs. — Mention honorable.
 WOLFSMIDT, à Riga. — Liqueurs. — Médaille d'or.

AUTRICHE.

- MM. ARCHLEB (B.-Joseph). — Liqueurs. — Mention honorable.
 ARELI JOSEF, Moravie. — Liqueurs. — Mention honorable.
 BACZEWSKI (Z.-M.), WITWE et GOHNE, à Lemberg. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 BECHER JOHANN, à Carlsbad. — Liqueurs. — Mention honorable.
 BERGER, à Vienne. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 BOHN (Adolf), Bohême. — Liqueurs. — Mention honorable.
 COSMACENDI. — Liqueurs. — Mention honorable.
 DALBELLO, à Spaleto (Dalmatie). — Sirop de marasquin. — Médaille de bronze.
 FUNK HENRICK et C^{ie}. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 HERZ et C^{ie}, à Troppau. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 KENGYEL et MULLER, à Troppau. — Liqueurs. — Mention honorable.
 LIGHTWITZ et C^{ie}, à Troppau. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 LUXARDO GIROLAMO. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 MAGASIN MATHO. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 MANDL et C^{ie}, à Troppau. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MILLICHIEH (Lucas). — Liqueurs. — Mention honorable.
 MOSSLER Y GORLICH, à Troppau. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 RAIDA JOHANN, à Troppau. — Liqueurs. — Mention honorable.
 SCARIZZA GIOVANNI, Dalmatie. — Sirop de marasquin. — Mention honorable.
 SCHENKERZIK (Fréd.), à Vienne. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 STOMPALIA (T.). — Liqueurs. — Mention honorable.
 TIMMELS JOH WITTOE, à Meidling, près Vienne. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 TOMASI ALOÏS. — Liqueurs. — Mention honorable.
 TROCCOLI LUIGI, Dalmatie. — Liqueurs. — Mention honorable.

HONGRIE.

- MM. GSCHWINDT, à Budapest. — Bitter. — Médaille d'or.
 KLEIN (Édouard). — Liqueurs, bitter. — Mention honorable.
 NEUMANN et fils, à Vacz. — Eau-de-vie de vinaigre. — Médaille de bronze.
 POKORNY (François), à Zegedin. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 ROSENBAUM (Jules). — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 STERN, à Leva. — Eau-de-vie de vinaigre. — Mention honorable.

GRÈCE.

- M. EUSTATHIUS COKKINOS, à Corfou. — Liqueurs sucrées. — Mention honorable.

- Gr. VII. MM. KARASTELLOPOULOS, à Corfou. — Liqueurs. — Mention honorable.
 — MAUGIOLOS, à Corfou. — Liqueurs sucrées. — Mention honorable.
 Cl. 74. PAOLIDES (S.). — Liqueurs sucrées. — Médaille d'argent.
 SOLON et fils, à Athènes. — Liqueurs sucrées. — Médaille d'argent.
 SYPSONOS, à Patras. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

SUÈDE.

- MM. CESERLUNDSÖNER, à Stockholm. — Punch. — Médaille d'or.
 CRENTZ. — Punch. — Médaille de bronze.
 DALHEIM, à Engstrom. — Punch. — Mention honorable.
 NORDSTRÖM. — Punch. — Médaille de bronze.
 PETERSEN, à Stockholm. — Punch. — Mention honorable.
 STOLZ, à Malmœ. — Punch. — Mention honorable.
 VON BERGEN et fils. — Punch. — Médaille d'argent.

NORVÈGE.

- MM. BLOM et HAAG, à Christiania. — Punch. — Médaille de bronze.
 HOXMARK, à Christiania. — Punch. — Médaille de bronze.
 LARSEN, à Christiania. — Punch. — Médaille d'or.
 LYSTTOLM, à Christiania. — Punch. — Médaille d'argent.
 LOÏTEN, à Christiania. — Punch. — Mention honorable.
 NORGREN, à Christiania. — Punch. — Mention honorable.
 POULSEN et C^{ie}, à Christiania. — Punch. — Médaille de bronze.
 SALICATHO, à Christiania. — Punch. — Médaille d'argent.
 VÛG et RAMBERG, à Christiania. — Punch. — Mention honorable.

DANEMARK.

- MM. ANTHONY, à Copenhague. — Médaille de bronze.
 BRONDUM et fils, à Copenhague. — Mention honorable.
 FABRIQUE DE SIROP ET D'ALCOOL, à Aalborg. — Médaille de bronze.
 MM. FORGENSEN, à Copenhague. — Médaille de bronze.
 FRÛS, à Copenhague. — Mention honorable.
 HOERING, à Copenhague. — Médaille d'or.
 MULLER, à Copenhague. — Mention honorable.
 SCHJOTZ frères, à Copenhague. — Médaille d'argent.
 VESTERGAARD, à Copenhague. — Médaille de bronze.

ITALIE.

- MM. ALLEGRI, à Milan. — Liqueurs. — Mention honorable.
 AMATO, à Catane. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 ASCIONE, à Naples. — Rossolis et ratafia. — Médaille de bronze.
 BAGNANI, à Pise. — Liqueurs. — Mention honorable.

- MM. BARATUCCI, à Chieti. — Liqueur anesone (anisette), liqueur mistra tri- duo (anisette). — Médaille d'argent. Gr. VII.
- BELLARDI et C^{ie}, à Turin. — Liqueurs diverses. — Médaille de bronze. Cl. 74.
- BENEDETTI BIAJIO, à Rome. — Liqueurs. — Mention honorable.
- BRANEA frères, à Milan. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BRENNA, à Côme. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BRONCHELLI, à Pise. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BRUN et C^{ie}, à Turin. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- BUTON et C^{ie}, à Bologne. — Liqueurs de diverses qualités. — Médaille d'or.
- CARETTI frères, à Rome. — Liqueur comino, distillée au bain-marie. — Médaille de bronze.
- CIRIO (J.), à Turin. — Liqueurs. — Médaille d'or.
- DILIBERTO, à Palerme. — Liqueurs et extraits concentrés. — Mention honorable.
- EBOLI, à Bari. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- FRANCISCHELLI, à Plaisance. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- FUSCO, à Naples. — Liqueurs. — Mention honorable.
- GIORDANO et BERETTA, à Côme. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- LA SICILIA, société œnologique et agricole, à Aciral (Catane). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- MM. MARTINI et C^{ie}, à Turin. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- MELLONI frères, à Plaisance. — Liqueurs. — Mention honorable.
- MILLIONI, à Trévise. — Esprit et rossolis de marasquin, eau de cerises. — Mention honorable.
- MONTANARO, à Modane. — Liqueurs. — Mention honorable.
- MORSELLI, à Modène. — Liqueurs. — Mention honorable.
- MOSTARDINI, à Florence. — Liqueurs. — Mention honorable.
- NAZZARRI, à Rome. — Liqueur de crème de mandarine. — Médaille de bronze.
- PEDRONI et C^{ie}, à Milan. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- PESOLI, à Rome. — Liqueur dite *Connubio nuovo*. — Médaille de bronze.
- PIGO VINCENGO, Sardaigne. — Médaille de bronze.
- PIZZOLOTO et fils, à Cornuda (Trévise). — Curaçao. — Médaille d'argent.
- PROFETA, à Naples. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- PULZONI, à Plaisance. — Liqueurs. — Mention honorable.
- RAITER frères, à Côme. — Liqueur Pazientini. — Médaille de bronze.
- RUFFINI, à Plaisance. — Élixir de santé. — Médaille d'argent.
- SARTONI et C^{ie}, à Turin. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
- SECCO, à Alexandrie. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
- SPIILIMANN, à Rome. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

- Gr. VII.** MM. TOMMASI, à Marciano (Pérouse). — Liqueurs. — Mention honorable.
 — TOSELLI (F.), à Alexandrie. — Liqueur Fernet. — Médaille de bronze.
Cl. 74. TOSELLI (P.), à Alexandrie. — Liqueur algermès. — Mention honorable.
 TRAMONTI, à Florence. — Liqueur des Sete bene petilli. — Mention honorable.
 VIRNIANI, à Florence. — Liqueurs. — Mention honorable.
 VITTONI, à Milan. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

SUISSE.

- MM. AFFORTIS, à Coire. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 ALMEN et KOPP, à Fleurier. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 BERNARD SAMUEL. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 DENNLER, à Interlaken. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 FRANK (Léon), à Monthey. — Liqueurs. — Mention honorable.
 GUNTHER (R.) et C^{ie}. — Liqueurs. — Mention honorable.
 ROSSI (Rodolphe). — Liqueurs. — Mention honorable.
 SCHARP frères, à Neufchâtel. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 ZUAN (Rodolphe), à Coire. — Liqueurs. — Médaille d'argent.

BELGIQUE.

- MM. BLECKPOT, à Malines. — Liqueurs. — Mention honorable.
 COOREMAN (H.), à Bruxelles. — Liqueurs. — Mention honorable.
 CUVELIER et fils, à Saint-Gilles. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 DECLERK HEER, à Anvers. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 FONASSIN, à Liège. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 LEPOURO, à Liège. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MALPAS, à Bruxelles. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 MELKIOR fils et C^{ie}, à Bruxelles. — Liqueurs. — Mention honorable.
 SMIDT (Émile), à Bruxelles. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 VANDENKING frères, à Bruxelles. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 WANTERS et BUSCHER, à Malines. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 WIELMANS. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

PAYS-BAS.

- MM. BLANKEINHEM, à Rotterdam. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 BOLS (Les héritiers Lucas), à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 BONT (J.-M. DE), à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 BOOTZ, à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 HOOPS, à Amsterdam. — Liqueurs. — Mention honorable.

- MM. HOPPE, à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille de bronze. Gr. VII.
 LAURENT (C.). — Liqueurs. — Mention honorable. —
 OOLGAARD et fils. — Liqueurs. — Médaille de bronze. Cl. 74.
 POLAK. — Liqueurs. — Mention honorable.
 VANDERWORT. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 WYNAND FOCKINK, à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille d'or.
 ZUYBECOLM et C^{ie}, à Amsterdam. — Liqueurs. — Médaille d'argent.

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

- MM. BUFF. — Liqueurs. — Mention honorable.
 FRESANGE (Mathieu). — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 KROMBACK (Smith). — Liqueurs. — Médaille de bronze.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

- MM. BAGLEY (H.-S.), à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Mention honorable.
 BRAÏDA (F.), à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Mention honorable.
 HANOT (Georges), à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 MARIUS (Berthe), à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Médaille d'argent.
 MAUPIL CAZERETTO, à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Mention honorable.
 REVELLO (F.) et C^{ie}, à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
 ROBATO (Jose), à Buenos-Ayres. — Liqueurs. — Mention honorable.

URUGUAY.

- MM. GAMBERONI (J.-A.) et C^{ie}. — Liqueurs. — Mention honorable.
 LATALLADE. — Liqueurs. — Médaille d'or.

BOLIVIE.

- M. ADOLF SCHUTZE. — Coca. — Médaille de bronze.

SALVADOR.

- M. WORTZEN OLDMANN. — Liqueurs. — Mention honorable.

SANTA-FÉ DE BOGOTA.

- M. COSTA (Louis). — Liqueurs. — Médaille de bronze.

Gr. VII.

—

Cl. 74.

VÉNÉZUÉLA.

- MM. MEINHARD et fils. — Liqueurs. — Médaille de bronze.
SIEGER (J.-B.) et fils. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

MEXIQUE.

- M. SABAS-CRUZ, à Guadalajara. — Liqueurs. — Médaille de bronze.

GOUVERNEMENT DE HAÏTI.

- EXPOSITION DE LIQUEURS. — Médaille d'argent.

CHOCOLATS.

Le chocolat est un mélange intime de cacao et de sucre broyés ensemble, aromatisé par la vanille, la cannelle et divers autres aromes.

Le cacao est le fruit d'un arbuste, le cacaoyer, originaire de l'Amérique du Sud et cultivé dans les régions équatoriales de ce continent, le Mexique, Guatémala, la République de l'Équateur, le Vénézuéla, les Guyanes, le Brésil et toutes les Antilles; il vient également bien aux îles Bourbon et Maurice.

Cet arbuste, pour atteindre son plus grand développement, exige dans ses premières années des soins délicats; ses racines se plaisent dans une terre légèrement humide, sa tige a besoin d'être protégée contre les rayons du soleil.

Le planteur ne fait pas récolte de fruits avant que les arbustes aient quatre ou cinq ans. A partir de cet âge, le cacaoyer donne par an de 500 grammes à 1 kilogramme d'amandes utilisables.

Ces amandes sont séchées et forment en cet état le cacao employé dans la fabrication du chocolat.

Le sucre de canne est plus généralement employé que le sucre de betterave dans la chocolaterie.

Ceux qui donnent les meilleurs résultats proviennent de Bourbon, la Havane, la Martinique, la Guadeloupe, Java, etc.

La vanille croît aux îles Bourbon et Maurice, au Mexique, à Java, à la Martinique et à la Guadeloupe, à la Guyane, aux îles Seychelles, etc. Les principaux ports d'importation de ces matières premières sont: le Havre, Nantes, Bordeaux, Marseille.

La consommation du cacao, quoique paralysée par les droits énormes prélevés par la douane, a toujours été croissante. En 1867, il était entré en France environ 7 millions de kilogrammes de cacao. En 1876, l'importation de cette denrée s'élève à 10 millions de kilogrammes avec lesquels on fabrique 20 millions de kilogrammes de chocolat.

Gr. VII. Les principales villes de France, Paris, Bordeaux, Lyon, Lille,
—
Cl. 74. Orléans, Blois, possèdent des chocolateries considérables.

Le prix moyen du chocolat est de 3 fr. 40 le kilogramme; il est livré au commerce en tablettes de 250 et de 125 grammes; on le trouve aussi en tablettes séparées à 5, 10 et 15 centimes et sous forme de bonbons.

La fabrication du chocolat exige la série d'opérations suivantes : préparer les matières premières, cacao et sucre, les mélanger et les broyer, mettre la pâte en moules et la faire refroidir, envelopper les tablettes fabriquées.

Le cacao brut, tel qu'il arrive des pays exotiques, se trouve mélangé de matières terreuses et de poussières; on sépare les corps étrangers du cacao dans un appareil tournant, par le frottement des grains les uns sur les autres. Un diviseur trie les grains de cacao par grosseur. Cette opération facilite le brûlage. Le cacao grillé passe dans un décortiqueur concasseur, et à la sortie de cet appareil, le grain est trié à la main.

Le cacao dosé et pesé passe dans des moulins composés de cônes en granit tournant l'un dans l'autre. Il en sort sous forme d'un pâte onctueuse qui doit sa fluidité au beurre de cacao qu'elle renferme.

Cette pâte est mélangée avec le poids de sucre nécessaire dans un malaxeur. Cet appareil consiste essentiellement en une auge de granit sur laquelle roulent des meules également en granit et décrivant des circonférences de rayons différents, soit que l'auge, soit que les meules tournent.

Le mélange est ensuite broyé dans une série de laminoirs dont les cylindres en granit peuvent être accouplés en tel nombre qu'on le veut, formant ainsi l'instrument appelé *broyeuse*.

La pâte, réchauffée et reposée dans des étuves, est malaxée de nouveau; puis, mise en boudins par une machine spéciale, elle est pesée et introduite dans les moules. Ces deux opérations se sont longtemps faites et se font encore à la main, quoiqu'elles puissent maintenant s'exécuter dans des appareils qui ont été l'objet d'études attentives.

Le chocolat ainsi fabriqué est refroidi dans des appareils à air frais. Gr. VII.

Cl. 71.

Nous avons là un notable progrès sur l'Exposition de 1867. Plusieurs moyens ont été employés pour rafraîchir l'air : soit la glace artificielle, soit l'eau de source, soit encore le passage de l'air dans des caves à basse température. Cet air passe sur le chocolat disposé tantôt sur des tables fixes, surmontées de couvercles à charnières qui servent à son introduction, tantôt, et ce dernier système est de beaucoup préférable, sur une chaîne sans fin marchant à la rencontre du courant d'air. Ces appareils constituent une grande amélioration dans cette industrie, car le chocolatier peut maintenant grâce à eux ne plus se soucier des variations de la température atmosphérique. Autrefois, dans les grandes chaleurs, la fabrication était complètement arrêtée.

L'emballage, généralement effectué par la main de l'ouvrière, peut aussi se faire à la mécanique. Le but constant que l'on se propose dans la chocolaterie est d'éviter, autant que possible, que la main de l'ouvrier touche à la pâte. Avec la peseuse on arrive à ce résultat, mais cet appareil délicat n'a pas satisfait entièrement les industriels chocolatiers et n'est pas couramment employé.

Espérons qu'une future Exposition verra de nouveaux progrès et que les ressources de la mécanique, de la chimie et de la physique seront encore mises en œuvre avec succès dans cette industrie.

En moyenne, les ouvriers de ces usines gagnent 5 francs par jours et les femmes 2 fr. 50. On n'y emploie presque pas d'enfants.

Une question capitale reste à résoudre pour l'avenir de la chocolaterie française.

C'est l'abaissement des droits de douane sur les matières premières.

En France, le droit varie de 104 à 124 francs pour 100 kilogrammes de cacao; il est à 70 francs pour le sucre.

Ces impôts écrasants, frappant ainsi une denrée qui entre de plus en plus dans la consommation publique, sont essentiellement nuisibles.

Gr. VII. Autrefois les familles riches seules consommaient du chocolat.
—
Cl. 74. Aujourd'hui, grâce à tous les perfectionnements apportés dans l'industrie, les ménages les plus modestes dans les villes, les habitants des campagnes l'ont fait entrer comme hygiène dans leur alimentation de chaque jour.

Ne serait-il pas intéressant, au point de vue économique, d'arriver progressivement à une diminution des droits qui permettrait de livrer à bas prix aux classes nécessiteuses un chocolat bien fabriqué?

Il est plus que probable que le Gouvernement équilibrerait le rendement des impôts réduits, en raison de l'impulsion considérable qui en résulterait pour la consommation.

Le Rapporteur,

LOMBART.

CONFISERIE ET SES PRODUITS DIVERS.

La confiserie comprend un très grand nombre de produits provenant d'industries distinctes que l'on peut ranger dans deux groupes principaux :

L'un ayant pour matière première les fruits de toutes sortes et n'employant le sucre que comme condiment nécessaire à la préparation et à la conservation des fruits : fruits confits, fruits au jus, fruits au sirop, fruits à l'eau-de-vie, confitures.

Les principaux centres de ces industries pour la France sont : Paris, Marseille, Nice, Grasse, Bar-le-Duc, Clermont-Ferrand, Carcassonne, Avignon, Apt. Nos colonies de l'île de la Réunion, de la Martinique et de la Guadeloupe sont également très bien représentées.

L'autre groupe de produits de la confiserie comprend tous les articles où le sucre entre comme élément principal et parfois exclusif, c'est la confiserie proprement dite : dragées, pralines, fondants, bonbons pralinés, bonbons glacés, sucres cuits, sucre d'orge, pâtes et pastilles de gomme, pastilles à la goutte, bonbons décorés, etc. Les matières ajoutées au sucre sont : 1° les amandes, fournies par la France et l'Italie; 2° les gommes du Sénégal, dont le prix varie de 1 fr. 80 à 3 francs le kilogramme, suivant la nuance et la qualité; 3° les parfums, notamment l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose de Grasse, l'eau de framboise, la vanille du Mexique et de l'île de la Réunion, etc.

Les dragées sont fabriquées aujourd'hui à peu près exclusivement à la mécanique, au moyen de bassines chauffées et mues par la vapeur, lesquelles ont remplacé la bassine à la main dite *branlante*.

La bassine rotative due à l'invention de M. Peysson fut une véritable révolution dans l'industrie de la confiserie. Elle permet d'obtenir les dragées avec une grande économie de main-d'œuvre, une perfection et une régularité dans le fini qu'on n'avait jamais pu atteindre à la main.

Gr. VII. Par suite de ces améliorations, les prix de vente avaient baissé
 Cl. 74. et la consommation s'était accrue dans des proportions considérables. Aussi l'industrie de la confiserie avait-elle acquis une réelle importance en France.

Les progrès auraient été plus rapides et surtout plus durables si les droits sur la matière première par excellence, le sucre, n'avaient pas subi de trop fortes augmentations. Valant 30 francs les 100 kilogrammes en 1860, ils sont aujourd'hui à 73 fr. 30. Aussi, après un essor rapide qui eut lieu de 1860 à 1869, voyons-nous depuis sept ans, et contrairement au développement du commerce en général, l'importance de la confiserie arrêtée dans son expansion.

Le taux excessif de l'impôt du sucre a en effet obligé la confiserie à augmenter ses prix de vente. De là le mouvement rétrograde qui réduit la consommation intérieure et entrave surtout l'exportation, qui commençait à prendre une réelle importance. On peut dire que cette exportation est infiniment moindre qu'on ne le croirait à la lecture des tableaux de douane, où les fruits confits et les confitures sont confondus avec les produits de la confiserie proprement dite. Tandis que ceux-ci ont baissé, les autres se maintiennent. Ils s'imposent en quelque sorte à l'étranger qui ne trouve pas ailleurs leurs similaires, les fruits de France étant de beaucoup meilleurs que ceux des autres pays de l'Europe. Mais même pour ces produits, les droits exorbitants qui frappent le sucre commencent à avoir les plus fâcheuses conséquences, car l'Italie, le Portugal et la Crimée se mettent à fabriquer en grande quantité les fruits confits dont la France avait le monopole jusqu'à ce jour.

Nos dragées, au contraire, nos fondants, etc., résistent moins à la concurrence, car leurs éléments essentiels, le sucre, les amandes et les parfums, sont donnés par le commerce à tous les pays dans des conditions plus favorables à l'étranger qu'à nous, grâce à nos lourds impôts.

On peut donc avancer sans exagération que si le sucre était favorisé chez nous, comme il l'est dans la plupart des autres pays de l'Europe, la confiserie reprendrait bien vite son ancien essor,

par l'augmentation de la consommation intérieure et par une rapide extension de notre exportation. Gr. VII.

Cl. 74.

Mais en attendant le moment où un abaissement des droits et un changement de législation ouvriraient à l'industrie du sucre et à ses annexes une nouvelle ère de progrès, on pourrait au moins essayer de rendre les marchés étrangers abordables à notre confiserie, en restituant à la sortie, sous forme de drawback, tout ou partie des droits qu'elle paye au Trésor quand elle achète les sucres nécessaires à sa fabrication. La perception de ces droits n'est équitable que pour les quantités consommées en France.

Malgré ces causes de gêne, l'exportation des produits de la confiserie en général, qui était de 941,301 kilogrammes représentant une valeur de 2,823,903 francs en 1867, s'est élevée en 1876 à 2,578,000 kilogrammes estimés à 5,170,000 francs.

L'augmentation, ainsi que nous l'avons indiqué plus haut, est principalement due à l'industrie des confitures, qui se développe chaque année et ferait l'objet d'un mouvement d'affaires bien plus considérable si, à sa situation exceptionnelle par ses fruits, la France pouvait joindre un régime de droits modérés. Les efforts de nos industriels ne seraient plus paralysés par les droits énormes auxquels nous sommes assujettis. Notre législation, telle qu'elle existe à cet égard, équivaut à une protection donnée par la France aux fabrications concurrentes de l'étranger.

MIELS.

Il serait difficile de donner le chiffre de la production de miel, même pour la France seule. La récolte est très inégale et peut varier dans la proportion de 1 à 5 d'une année à l'autre. En beaucoup d'endroits, toute la quantité produite est consommée sur place et ne passe pas dans le commerce.

Les miels de France les plus estimés sont ceux du Midi, connus sous le nom de *miels de Narbonne*, les miels du Gâtinais et de la Beauce, le miel de Chamounix. Ils sont parfumés, blancs, grenus. La récolte se fait avec soin. Le miel de Bretagne est, en général, de qualité commune. Sa couleur est rouge, surtout lorsqu'il pro-

Gr. VII. vient de ruches avoisinant les champs de sarrasin. Sa saveur est un peu âcre et l'odeur forte, peu agréable.

Cl. 74.

La qualité du miel ne tient pas seulement aux fleurs sur lesquelles les abeilles le recueillent, elle tient aussi à la manière de le récolter. Quand la récolte se fait tardivement, les alvéoles contiennent du couvain et le miel qu'on en extrait par compression est putrescible.

Parmi les miels exotiques, les plus renommés sont ceux de Mahon, du mont Hymette, de l'Ida, de Cuba; ils sont liquides, blancs, transparents, parfumés. L'île de la Réunion en produit deux qualités : le gros miel, de couleur foncée, que l'on récolte dans le voisinage des sucreries où les abeilles butinent le sucre de canne exposé au soleil sur les sécheries, et le miel vert recueilli dans les forêts. Ce dernier est d'une belle couleur verdâtre, très limpide, d'une odeur et d'une saveur extrêmement agréables.

Le Secrétaire de la classe 74,
JOUIN.

LISTE DES RÉCOMPENSES.

FRANCE.

- MM. ABAUSIT, PERDRIX et AUBRESPY**, à Uzès (Gard). — Suc et bois de réglisse. — Mention honorable.
- AUBOIN**, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
- AUMIGNON (P.-E.)**, à Châlons-sur-Marne (Marne). — Dragées et confiserie. — Mention honorable.
- BANNIER (H.)**, à Paris. — Confitures, conserves de fruits, marrons glacés. — Médaille d'argent.
- BAUDOT (P.-E.)**, à Paris. — Marrons confits et glacés, sirops. — Médaille de bronze.
- BAUDOT-MOBILLE**, à Verdun (Meuse). — Dragées. — Médaille d'or.
- BÉNARD et LEMAÎTRE**, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
- BORY**, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
- BRETON**, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
- BROUARD**, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
- CAMUGLI et C^{ie}**, à Bastia (Corse). — Cédrats confits au sucre. — Médaille de bronze.

- MM. CARÉNOU et TUR, à Moussac (Gard). — Réglisse, suc et bois. — Médaille de bronze. Gr. VII.
 CAUSSE (L.), à Uzès (Gard). — Réglisse. — Mention honorable. Cl. 74.
 CHARDON, à Paris. — Confitures. — Médaille de bronze.
 CHÉNARD-COTTEREAU, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
 CHENU, à Paris. — Confiserie et chocolats. — Médaille d'argent.
 CHOQUART et fils, à Paris. — Chocolats, cacao et bonbons. — Médaille d'argent.
 COLIN (N.-C.-E.), à Nancy (Meurthe-et-Moselle). — Dragées. — Médaille de bronze.
 CORICON, à Paris. — Confitures. — Médaille d'argent.
 COUGUILLE, à Eymet (Dordogne). — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
 DELUCENAY, à Orléans (Loiret). — Bonbons et confitures. — Médaille d'argent.
 DEROSSY (S.), à Paris. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 DOURENT, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Mention honorable.
 DRILLON (N.), à Paris. — Chocolats, bonbons de chocolat, chocolat granulé. — Médaille d'argent.
 DUBREUIL, à Brest (Finistère). — Chocolats. — Mention honorable.
 DUFRESNE, à Paris. — Confiserie. — Médaille d'or.
 DURAND (A.), à Carcassonne (Aude). — Pâtes de fruits, fruits confits. — Médaille d'argent.
 DURAND, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
 EISENMENGER, à Paris. — Pastillage. — Médaille de bronze.
 FONTAINE, ancienne maison Jourdain, à Paris. — Confitures, fruits. — Médaille de bronze.
 FOREST (H.), à Paris. — Chocolats, cacao pur en poudre. — Mention honorable.
 FOURIÉ et LAMOUREUX, à Paris. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 FRANÇOIS (E.), rue du Cloître-Saint-Merry, à Paris. — Confiserie. — Mention honorable.
 FRANÇOIS (E.), rue de Flandre, à Paris. — Sucre en semoule, cassé et glacé. — Mention honorable.
 FRELUT frères, à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Fruits confits. — Médaille d'argent.
 GRONDARD, à Paris. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 GUÉRIN-BOUSTRON, à Paris. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 HAINCHELIN, à Paris. — Chocolats. — Mention honorable.
 HUGON, à Paris. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 IBLED, à Paris. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 M^{me} V^e JACQUIN et ses fils, à Paris. — Confiserie. — Hors concours.

- Gr. VII. M. LAFOSSE, à Paris. — Confitures. — Mention honorable.
- M^{me} V^e LAURENCEL (B.), à Paris. — Pastilles dites *dulcicolores*. — Mention honorable.
- Cl. 74.
- MM. LELEU et C^{ie}, ancienne maison MASSON, à Paris. — Chocolats. — Médaille d'or.
- LESAGE et PAIGNARD, à Paris. — Confitures. — Médaille d'or.
- LILLET frères, à Podensac (Gironde). — Fruits et liqueurs. — Médaille de bronze.
- LIZER-MAYEUR fils, à Verdun (Meuse). — Dragées et confiserie. — Mention honorable.
- LOMBART (J.), à Paris. — Chocolats, thé, vanille. — Hors concours.
- LOUIT (H.), à Bordeaux (Gironde). — Chocolats. — Médaille d'argent.
- LUCQUIN, à Paris. — Chocolats. — Médaille de bronze.
- MARCHAND (H.), à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille d'argent.
- MENIER, à Noisiel (Seine-et-Marne). — Chocolats Menier, cacao. — Grande médaille d'or.
- MONTAZEAU, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
- MOUREAUX (H.), à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille d'argent.
- MURENT fils et C^{ie}, à Paris. — Pâtes de fruits, fruits confits. — Mention honorable.
- NÈGRE (J.), à Grasse (Alpes-Maritimes). — Fruits confits, glacés et cristallisés. — Médaille d'argent.
- OBRECHT (H.), à Paris. — Bonbons enveloppés. — Médaille de bronze.
- M^{me} V^e POTIN (F.), à Paris. — Confitures, chocolats, confiserie. — Médaille d'or.
- MM. QUINETTE (F.), à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Fruits confits, glacés ou cristallisés, confitures liquides. — Médaille d'or.
- RAMBAUD (L.) et MARLIAGUES, à Apt (Vaucluse). — Abricots, amandes, cerises, figues, prunes, poires, cédrats. — Médaille d'argent.
- ROUGIER-RAMBAUD (P.), à Paris. — Confiserie et chocolats. — Médaille de bronze.
- ROUSSEAU (H.), à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille d'or.
- ROUZÉ (H.), à Paris. — Conserves de fruits au sucre. — Médaille de bronze.
- SAINTOIN (H.), à Orléans (Loiret). — Chocolats, sirop de gomme. — Médaille d'argent.
- SEUGNOT, à Paris. — Confiserie. — Médaille d'argent.
- TEYSSONNEAU jeune (Les fils de Ch.), à Bordeaux (Gironde). — Fruits au jus et à l'eau-de-vie. — Médaille d'or.
- THOMAIN, à Paris. — Confitures, spécialités à l'ananas, au cassis et à la rose. — Médaille de bronze.
- TOUBLANC, au Mans (Sarthe). — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze.
- TRAUCHAUD, à Marseille (Bouches-du-Rhône). — Fruits confits, nougats, sirops. — Médaille de bronze.

- MM. TREMBLAY (A.-A.), à Paris. — Confiserie. — Médaille de bronze. Gr. VII.
 VERZIER (H.) et sœur, à Paris. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille de bronze. — Cl. 74.
 VISET (L.-H.), à Villerette (Loir-et-Cher). — Miel et hydromel. — Médaille de bronze.
 VOISIN (A.) et fils, à Paris. — Marrons confits et conservés. — Médaille de bronze.
 VRIGNAUD fils, à Luçon (Vendée). — Prunes à l'eau-de-vie. — Médaille d'argent.
 WATRELOT-DELESPAUL, à Lille (Nord). — Chocolats bruts et ouvrés. — Médaille de bronze.

ALGÉRIE.

- MM. AUGUSTIN, au domaine de la Trappe. — Miel. — Mention honorable.
 BERTRAND père, à Constantine. — Sirop de limons, prunes confites. — Médaille de bronze.
 GIRAUD, à Blidah (Alger). — Cire et miel. — Médaille d'argent.
 MOHAMMED BEN AMAR, cheikh des Ouled-Daoud (Constantine). — Miel. — Médaille de bronze.
 MURATORIO et SUDAN, à Alger. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 NICOLAS, à Mondovi (Constantine). — Cire, miel. — Mention honorable.
 SI MAAHAMED AHMED BEN ABBÈS, caïd des Ouled-Abdi (Constantine). — Miel. — Mention honorable.

COLONIES FRANÇAISES.

GUYANE.

- M^{me} DUCHESNE, à Iracoubo. — Chocolat. — Mention honorable.

MARTINIQUE.

- MM. DESRIOUX DE MESSIMY, au Prêcheur. — Cacao. — Médaille de bronze.
 DEVIN, à Saint-Pierre. — Chocolats, pâte de cacao. — Médaille de bronze.
 M^{me} GRANIER, à Saint-Pierre. — Confitures et gelées. — Médaille de bronze.
 MM. GUITAUD, à Rivière-Plate. — Cacao. — Médaille de bronze.
 HURARD. — Fruits tropicaux au jus. — Mention honorable.
 MARRY, à Saint-Pierre. — Cacao. — Médaille de bronze.
 PRÉVILLE, au Prêcheur. — Cacao. — Médaille d'argent.
 M^{lle} REINETTE, à Saint-Pierre. — Confitures et gelées. — Médaille de bronze.

GUADELOUPE.

- M. SAINT-GERMAIN-MASSIEUX. — Cacao. — Médaille de bronze.
 M^{me} TOUTOUTE-ROUS. — Confitures et confiserie. — Médaille de bronze.

Gr. VII.

Cl. 74.

ÎLE DE LA RÉUNION.

- MM. ARCHAMBAULT, à Saint-Denis. — Chocolats. — Mention honorable.
 BELLIER (Adrien), à Sainte-Suzanne. — Cacao. — Médaille de bronze.
 CHABRIER, à Sainte-Suzanne. — Cacao. — Médaille de bronze.
 DE CHÂTEAUVIEUX, à Saint-Leu. — Thé. — Médaille de bronze.
 COQUELIN aîné (Laurent). — Miel, muscades, cacao, girofle, cannelle. —
 Mention honorable.
 LACAGE (Eugène), à Saint-Pierre. — Fruits, confitures, gelées. — Mé-
 daille d'or.
 PAYET (J.-B.) et SAINT-GILLES (H.), à Saint-Pierre. — Fruits confits, con-
 fitures et gelées. — Médaille d'argent.
 POTIER, à Saint-Denis. — Thé colonial, miel vert. — Médaille d'argent.
 SELEC et MAUSEAU, à Saint-Denis. — Chocolats. — Mention honorable.
 VINSON (E.), à Sainte-Suzanne. — Cacao. — Médaille de bronze.
 VINSON (T.), à Saint-André. — Chocolats. — Médaille de bronze.

INDE FRANÇAISE.

- MM. LOPEZ, à Mahé. — Cacao. — Médaille de bronze.
 ROSARIO, à Mahé. — Cacao. — Médaille de bronze.

OCÉANIE FRANÇAISE.

- M. VILLARD. — Cacao. — Mention honorable.

GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE.

- MM. ALLEN et C^{ie}, à Londres. — Confiserie, pastilles, jujubes, bonbons, ré-
 glisse de Pontefract, gâteaux et petits pains. — Médaille de bronze.
 BATTY et C^{ie}, à Londres. — Confitures, marmelades, gelées de fruits. —
 Médaille d'argent.
 CALLARD et BOWSER, à Londres. — Confiserie, sucrerie en boîtes de papier
 et de carton. — Mention honorable.
 FRY, STORRS et C^{ie}, à Londres. — Chocolat à la vanille, bonbons de cho-
 colat, cacao, caraque en poudre, extrait de cacao, cacao pur, cacao
 cru. — Médaille d'or.
 DUNN et HEWETT, à Londres. — Cacao soluble en poudre et en pâte,
 chocolat soluble, coquilles de cacao, beurre de cacao. — Médaille
 d'argent.
 GRENN et STENBRIDGE, à Londres. — Fruits et gelées, conserves. — Men-
 tion honorable.
 MAW (T.), à Leeds. — Pastilles. — Médaille de bronze.

CANADA.

- MM. BETCHER, à Halifax. — Confitures de fruits. — Mention honorable.
 MAC CORMACK, à Londres. — Bonbons. — Médaille de bronze.
 TESTER (J.-W.) et C^{ie}, à Montréal. — Pop-corn et bonbons. — Médaille de bronze.

ÎLE MAURICE.

- FLORE MAURICIENNE. — Belle collection de conserves de fruits tropicaux. — Médaille d'argent.

SEYCHELLES.

- MM. LEMARCHAND. — Cacao. — Médaille de bronze.
 NAGEON. — Cacao. — Médaille d'argent.

VICTORIA.

- VICTORIA CONFECTIONARY COMPANY, à Melbourne. — Confiserie. — Médaille de bronze.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE.

- MM. BAKER (W.) et C^{ie}, à Boston. — Chocolats et cacao. — Médaille d'or.
 MAILLARD (H.), à New-York. — Chocolats, produits de cacao et confiserie. — Médaille d'or.
 WHITMANN et C^{ie}, à Philadelphie. — Chocolats et confiserie. — Médaille de bronze.

NORVÈGE.

- M. ROHR (H.-O.), à Dramsen. — Bonbons, etc. — Mention honorable.

ESPAGNE.

- MM. ACEBAL et MENENDEZ (B.), à Oviedo. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 AGUIRRE (H.), à Murillo (Logrono). — Chocolats, gelée. — Médaille de bronze.
 ALVAREZ VASQUEZ (C.), à Orensa. — Confitures. — Mention honorable.
 ARENAS (BARON DE LAS), à Ciudad-Réal (Baléares). — Miel. — Médaille de bronze.
 BAGUR et QUADRADO (M.), à Ciudad-Réal (Baléares). — Nougat d'amandes. — Mention honorable.
 CABO-CARIBE (MARQUIS DE), à Vega-Baja (Porto-Rico). — Miel. — Mention honorable.
 CALVO DE CASTRO (H.), au Ferrol (Coruña). — Chocolats. — Mention honorable.

- Gr. VII. MM. CARDONA (M.), à Valdenobres. — Miel. — Médaille de bronze.
 — CORTEZ (P.), à San-Pedro (Albacète). — Miel. — Mention honorable.
 Cl. 74. CRESPO (R.), à Utrera (Séville). — Miel. — Médaille de bronze.
 CUEVAS et GARCIA, à Valladolid. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 DOMINGUEZ (F.), à Soto-de-Cameros (Logrono). — Miel. — Mention honorable.
 ENCISO DE RUTZ (F.), à Manilla (Logrono). — Chocolats. — Médaille d'argent.
 FERNANDEZ (A.), à Oviedo. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 FERNANDEZ CAUTO DE DUFFEBRANO (E.), à Villa-Congos-y-Cardenete (Cuença). — Miel. — Médaille de bronze.
 FERNANDEZ HERMANO (A.), à Lugo. — Chocolats, beurre de cacao. — Médaille de bronze.
 FONT BARBERA (C.), à Alcalá-la-Réal (Jaen). — Anis. — Mention honorable.
 GALINDO (A.), à Bogarra (Albacète). — Miel. — Médaille de bronze.
 GALIANO (D.), à Jacobas (Albacète). — Miel. — Mention honorable.
 GARCIA (M.), à Jabugo (Huelva). — Miel. — Médaille de bronze.
 GARCIA MORONDO (M.), à Lérída. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 GONZALEZ VASQUEZ (J.), à Vigo (Pontevedra). — Chocolats. — Mention honorable.
 GONZALEZ RUIZ DE CENZANO (J.), à Clavijo (Logrono). — Miel. — Médaille de bronze.
 GRACIA (I. DE), à Lietor (Albacète). — Miel. — Mention honorable.
 GUTTIEREZ FERNANDES (S.), à Burgos. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 HERMIDA (M.), à Sober (Lugo). — Miel. — Mention honorable.
 JABARDA (A.), à Fregeneda (Salamanque). — Miel. — Médaille de bronze.
 LAZARO CARILLO (O.), à Talavera-de-la-Reina (Tolède). — Chocolats et extrait d'anis. — Médaille de bronze.
 LEAL (F.), à Coruña. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 LOPEZ SORIA. — Chocolats, miel. — Médaille de bronze.
 LOSSA, à Peñas-de-San-Pedro (Albacète). — Miel. — Mention honorable.
 MADRAZO ORTIZ (L.), à Burgo-de-Osma (Soria). — Miel. — Médaille de bronze.
 MARTIN (M.), à Golpijas (Salamanque). — Miel. — Mention honorable.
 MARTINEZ (A.), à Burgos. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 MATA (R.), à Fregeneda (Salamanque). — Miel. — Médaille de bronze.
 MERIC et C^{ie}, à Pinto (Madrid). — Chocolats. — Médaille d'or.
 MIRA (L.), à Jijona (Alicante). — Nougat, amandes sucrées. — Médaille d'argent.
 MUNICIPALITÉ DE LA ALBERCA (Salamanque). — Miel. — Mention honorable.

- MM. OLIVES (J. DE) et VIGO, à Ciudad-Réal (Baléares). — Miel. — Mention honorable. Gr. VII.
—
ORTIZ et HIJOS (T.), à Valencia. — Chocolats. — Médaille de bronze. Cl. 74.
PARDO CELEIRO (P.), à Trascetela (Lugo). — Miel. — Médaille de bronze.
PEREZ CARDENAL (J.), à Zamora. — Miel. — Mention honorable.
PIZARRO (R.), à Gibraltar (Huelva). — Miel. — Mention honorable.
PISON (I.), à Haro (Logrono). — Chocolats. — Mention honorable.
PRIETO NACAR (J.), à Salamanque. — Chocolats. — Médaille de bronze.
PUZZINI (H.), à Cordoue. — Fruits confits. — Médaille d'argent.
QUINONES (F.-T.), à Valverda (Huelva). — Miel. — Mention honorable.
RAMON APELLAVIZ. — Mention honorable.
RAMON (T.), à Soria. — Chocolats. — Médaille de bronze.
REGAS (J.) et HERMANOS, à Guono. — Rossolis. — Mention honorable.
RIANO et RIANO (S.), à Millau-de-Secore (Logrono). — Rayons de miel. — Mention honorable.
RIBET (E.), à Lérída. — Chocolats. — Mention honorable.
RUBINI HIJOS, à Coruña. — Chocolats. — Mention honorable.
SALORD et GELABERT (B.), à Ciudad-Réal (Baléares). — Nougat d'amandes. — Mention honorable.
SANCHEZ, à Moron (Séville). — Miel. — Mention honorable.
SINTES et MONTANEZ (A.), à Alayor (Baléares). — Nougat supérieur. — Médaille d'argent.
SOTOMAYOR (J.), FERNANDEZ DE LA PENA (M.), à Santa-Cruz-de-la-Palma (Canaries). — Noix. — Médaille de bronze.

RUSSIE.

- MM. BARMANN (C.), à Saint-Pétersbourg. — Chocolats, dragées, bonbons. — Médaille d'or.
GADALINE (B.-E.), à Saint-Pétersbourg. — Bonbons et confitures. — Mention honorable.
KOUDBIAVTSEFF frères (A. et G.), à Moscou. — Produits de confiserie. — Médaille de bronze.
LANDRIN (G.-M.), à Saint-Pétersbourg. — Chocolats, dragées, bonbons. — Médaille d'argent.
LAPINE frères, à Saint-Pétersbourg. — Pain d'épice, marmelades, pâtes et fruits, confitures, caramels. — Médaille de bronze.
NIKITIN SMOLUNSK. — Fruits confits. — Médaille d'or.
PETERSON (H.), à Uléaborg (Finlande). — Confitures. — Mention honorable.
PETROFF (S.-P.), à Saint-Pétersbourg. — Jus de canneberge. — Médaille de bronze.

- Gr. VII.** M. SIOU, à Moscou. — Chocolats et produits de confiserie. — Médaille d'argent.
- Cl. 74.** SOCIÉTÉ PAR ACTIONS D'ULÉABORG POUR LA FABRICATION DES CONSERVES, à Uléaborg (Finlande). — Confitures. — Mention honorable.
- MM. TOUR (C.),** à Varsovie. — Chocolats et produits de confiserie. — Médaille de bronze.
- WEDEL (E.-K.), à Varsovie. — Chocolats. — Médaille de bronze.
- WRUBLEWSKI (P.-S.), à Varsovie. — Chocolats. — Mention honorable.
- ZAITSEFF (S.-P.), à Moscou. — Produits de confiserie. — Mention honorable.

AUTRICHE.

- MM. HABALL (J.),** à Auspitz (Moravie). — Suc de réglisse. — Médaille de bronze.
- KLUGE (J.) et C^{ie}, à Prague (Bohême). — Chocolats, bonbons, dragées. — Médaille d'argent.
- LEJET (H.), à Trieste. — Chocolats. — Médaille de bronze.
- LUTEROTTI (F.), à Trente (Tyrol). — Fruits confits. — Mention honorable.
- REIBSTEIN, à Rubem, près Prague (Bohême). — Miel. — Médaille de bronze.
- SOCIÉTÉ DES AGRICULTEURS, à Solbe (Dalmatie). — Miel. — Médaille de bronze.
- MM. TSCHURTSCHENTHLER (A.),** à Bozou (Tyrol). — Fruits conservés. — Médaille de bronze.
- VODICKAF, à Prague (Bohême). — Rocs, bonbons de théâtre. — Mention honorable.

SUISSE.

- MM. KLAUS (J.),** au Locle, canton de Neuchâtel. — Confiserie en tous genres et spécialité de pâtes pectorales, sucre et extrait de malt; a exposé dans le groupe VI des machines à pastilles, gouttes et panachés. — Médaille de bronze.
- NOEF (J.), à Bâle. — Miel en jatte des années 1862 à 1877, miel en rayons. — Médaille de bronze.
- PETER-GAILLER et C^{ie}, à Vevey, canton de Vaud. — Chocolat sucré, en tablettes et en poudre; cacao en poudre, chocolat au lait en poudre. — Médaille d'argent.
- SUCHARD (P.), à Neuchâtel. — Chocolat en tablettes et en poudre, cacao dégraissé, chocolat et cacao en bloc pour confiseurs, boîtes fantaisie, spécialité de boîtes pour l'instruction de la jeunesse, modèles de machines servant à la fabrication du chocolat, relief du vallon de Serrières avec les bâtiments de la fabrique. — Médaille d'or.

BELGIQUE.

- MM. BORRY frères, à Werwicq. — Chocolats. — Mention honorable.
 DELACRE (G.), à Ixelles. — Chocolats, cacao. — Médaille de bronze.
 DE LANNOY, à Tournay. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 JOVENEAU, à Tournay. — Chocolats, cacao. — Médaille de bronze.

GRÈCE.

- MM. COLLAS (C.). — Miel de l'Attique. — Médaille de bronze.
 EUSTATSIES COKKINOS, à Corfou. — Sirops et liqueurs sucrées. — Mention honorable.
 INFANTIS, à Corfou. — Sirops et liqueurs sucrées, chocolats. — Mention honorable.
 MANGIOLOS (C.), à Corfou. — Sirops et liqueurs sucrées. — Mention honorable.
 PAOLIDES (S.), à Athènes. — Diverses espèces de chocolat, bonbons, loucoumi, fruits confits et cristallisés, miel de l'Hymette, gâteaux de miel, sirops et liqueurs sucrées. — Médaille de bronze.
 PAPPAGEORGOS, à Corfou. — Loucoumi, confiserie, sucrerie. — Mention honorable.
 SOLON (G.) et fils, à Athènes. — Divers produits de confiserie et liqueurs sucrées, dragées, fondants, bonbons, grande production. Concurrence avec les produits de l'Europe dont l'importation a diminué. — Médaille d'argent.
 SPYRA PAULIDÈS, à Athènes. — Chocolats, bonbons, bonbonnerie, fruits confits et cuits, miel de l'Hymette, gâteaux de miel. — Médaille de bronze.
 STAMATELAKIS (P.), à Syra. — Loucoumi. — Médaille de bronze.
 SYNGROS (A.). — Médaille de bronze.

DANEMARK.

- MM. CLOËTTA père, à Copenhague. — Chocolats. — Médaille de bronze.
 HERREBORG (O.), à Copenhague. — Confitures. — Mention honorable.
 JENSEN (L.), à Copenhague. — Sucres et fruits. — Médaille de bronze.
 PETERSEN. — Médaille de bronze.

ITALIE.

- MM. AMATO (R.) frères, à Catane. — Fruits confits, liqueurs. — Médaille d'or.

- Gr. VII.** MM. ASCIONE, à Naples. — Fruits au marasquin. — Médaille de bronze.
 — BAGNANI, à Pise. — Travaux en sucre. — Mention honorable.
- Cl. 74.** CERRI (L.), à Crémone. — Nougat fabriqué avec du miel seulement et sans sucre. — Médaille de bronze.
 CHIAPPA (C.), à Brescia. — Chocolat, compote de pêches. — Mention honorable.
 CIRIO (J.), à Turin. — Fruits à l'eau-de-vie. — Médaille d'or.
 COUTESLIMI (S.) et C^{ie}, à Livourne. — Cédrats, citrons et oranges, candis. — Mention honorable.
 D'ALESSANDRO (B.), à Benevento. — Nougat.
 FERRO (J.-B.) fils, à Gênes. — Cédrats, oranges, candis. — Mention honorable.
 FIESCHI (A.), à Crémone. — Nougat. — Médaille de bronze.
 GAY et REVEL, à Turin. — Chocolats et cacao.
 GULI (S.), à Palerme. — Fruits confits, travaux en pâte d'amande (porcelaine, fleurs). — Médaille de bronze.
 MAÏANI. — Chocolat en pains et bonbons. — Médaille d'argent.
 MORINDO et CARIGLIO, à Turin. — Chocolats. — Médaille d'argent.
 TOSELLI, à Alexandrie. — Nougat, macarons, tablettes Fernet Toselli. — Médaille de bronze.
 VESCARDI (J.), à Bologne. — Miel, travaux en sucre, dragées, biscuits. — Mention honorable.
 VITIA, à Aimone. — Nougat. — Médaille de bronze.

RÉPUBLIQUE DE SAINT-MARIN.

- M. RAFFAELI (N.-G.). — Miel de raisin. — Mention honorable.

PORTUGAL ET SES COLONIES.

- MM. ALVES DE SOUSA (C.-M.), à Santo-Ildefonso (Porto). — Fruits confits. — Médaille de bronze.
 ANDRADE (A.-F.), à Elvas (Portalègre). — Fruits confits, coings confits, citrouilles confites. — Médaille de bronze.
 COMMISSION DÉPARTEMENTALE D'ANGRA DO HEROISMO, à Angra. — Fruits confits, dragées. — Mention honorable.
 COMMISSION INDUSTRIELLE DE PORTO, à Porto. — Fruits confits, boudin doux (murcella d'aronca). — Mention honorable.
 MM. CONCEIÇÃO (J.-N.), à Elvas (Portalègre). — Fruits confits. — Médaille de bronze.
 CORREIA BELEM (S.-P.), à Lisbonne. — Fruits confits, marmelade. — Médaille de bronze.

- MM. FERREIRA et C^{ie}, à Lisbonne. — Chocolats et bonbons fondants. — Médaille d'argent. Gr. VII.
- GAMELLA et fils (J.), à Aveiro. — Confiserie, œufs confits (ovos molles d'Aveiro), prunes confites. — Mention honorable. Cl. 74.
- GARCIA (D.-J.-R.), à Castello-di-Vide (Portalègre). — Chocolats. — Mention honorable.
- GLORIA et C^{ie}, à Porto. — Fruits confits. — Mention honorable.
- GUERRA (J. DA C.), à Elvas (Portalègre). — Fruits confits. — Mention honorable.
- MACEDO (F.), à Santarem. — Raisins secs *formosas*, nèlles et griottes à l'eau-de-vie. — Mention honorable.
- MATTOS (M. DA L.-G.), à Porto. — Fruits confits. — Médaille de bronze.
- MENERES et C^{ie}, à Porto. — Fruits confits, marmelade, gelée. — Mention honorable.
- MONTEIRO (J.-A.), à Porto. — Chocolats. — Mention honorable.
- MONTEIRO (J.-J.-L.), à Lisbonne. — Marmelade, fruits confits, etc. — Médaille de bronze.
- ORNELLAS (I.-H.), à Lisbonne. — Marmelade, fruits, gelées, etc. — Mention honorable.
- PIMENTEL (M.-C.-P. DE S.), à Sainte-Marthe-de-Penaguiao (Villa-Réal). — Fruits confits de toutes sortes, marmelade, citrouilles sucrées. — Mention honorable.
- PIRES (J.), à Lisbonne. — Fruits confits, confiserie. — Médaille de bronze.
- SILVA et C^{ie}, à Figuera (Coïmbre). — Gelée. — Mention honorable.
- SILVA (M.-A.), à Lisbonne. — Fruits confits. — Mention honorable.

PAYS-BAS.

- MM. BERG (VAN B.), à Vinschoten. — Bonbons hygiéniques. — Médaille d'argent.
- BONT (M.-J.), à Amsterdam. — Sucrieries, chocolats. — Médaille d'argent.
- DECKER (F.-J.-H.), à Amsterdam. — Cacao moulu, chocolat brun, cacao. — Médaille d'argent.
- DRIESSEN (A.), à Rotterdam. — Cacao moulu, chocolats, cacao. — Médaille d'argent.
- GROOT (DE) et C^{ie}, à Amsterdam. — Vanille, produits chimiques de la vanille, gingembre. — Médaille d'argent.

CONFÉDÉRATION ARGENTINE.

- ÉCOLE AGRICOLE DE SANTA-CATALINA. — Miel. — Mention honorable.
- M. LABOURDETTE. — Confiserie. — Mention honorable.

- Gr. VII. MM. NOELTING (J.). — Miel. — Mention honorable.
 — PARODY (J.). — Miel. — Médaille de bronze.
 Cl. 74. SEMINARIO. — Chocolats. — Médaille de bronze.

GUATÉMALA.

- MM. ARZU, Compagnie anonyme de raffinerie d'Escuintla. — Sucres, bonbons et miel. — Médaille d'argent.
 LARRAONDO père et fils. — Cacao cultivé et cacao à graines plates. — Mention honorable.

MEXIQUE.

- MM. COLLADO (M.), à Papantla. — Médaille d'argent.
 FONTECILLA (A.), à Tesuitlan. — Médaille d'or.

NICARAGUA.

- Cacao du Val-Menier à différents états de préparation, cacao de San-Emilio, mazorcas de cacao, cabosses entières comprises en différents états. — Diplôme de médaille d'or.

PÉROU.

- MM. GOYENÈCHE (J.-M. DE). — Cacao, chocolats. — Mention honorable.
 SEMINARIO. — Cacao, chocolats. — Médaille d'argent.

SALVADOR.

- GOUVERNEMENT DU SALVADOR. — Anis, cacao, miel. — Diplôme de médaille d'or.
 M. WATJEN OLDMANN. — Sirops purifiés. — Mention honorable.

URUGUAY.

- MM. GAMBERUONI (J.-A. et C.). — Liqueur. — Mention honorable.
 MARTORELL. — Chocolats. — Mention honorable.
 MIRAMONT et BUFFET. — Gâteaux de miel. — Mention honorable.
 TORRE (L. DE LA). — Fruits à l'eau-de-vie. — Mention honorable.

VÉNÉZUÉLA.

- MM. FULLIÉ (H.), fabrique el Indio. — Chocolats. — Médaille de bronze.

EXPOSITION INTERNATIONALE DE 1889

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

PLAN

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

Le plan de l'exposition internationale de 1889 est divisé en deux parties principales : la partie française et la partie étrangère. La partie française occupe le centre et les deux extrémités du plan, tandis que la partie étrangère est située à l'ouest et à l'est.

