

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1882-01-08.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

connaître facilement les qualités de ces vins et de remédier aux défauts qu'ils pourraient avoir... »

Plus loin, le comité consultatif fait remarquer « qu'une forte proportion du territoire de la France, où la vigne a, pendant des siècles, été cultivée avec succès jusqu'au moment de sa destruction, est absolument impropre à toute autre production, tandis que sur toute l'étendue de l'Australie, et principalement de la Nouvelle-Galles-du-Sud, la vigne croît et profite sur une terre vierge, de bien plus haute qualité, en sorte que cette colonie offre et assure aux vignerons qui ont en mains des capitaux disponibles les plus grands encouragements à transplanter leur industrie chez elle. »

Enfin il est spécialement recommandé au secrétaire délégué de se procurer tous les ouvrages publiés en Europe sur la culture de la vigne, d'en étudier les maladies et les remèdes, de recueillir tous renseignements utiles sur les procédés et les machines ou appareils nouveaux employés dans les diverses phases de la fabrication du vin, en un mot de rechercher tout document de nature à faciliter l'amélioration de la production vinicole en Australie.

Une industrie qui préoccupe à ce point un gouvernement est bien digne d'attirer l'attention des capitalistes et des agriculteurs français, si surtout, comme on le constate depuis un certain nombre d'années, notre sol, épuisé par une culture trop exigeante, menace de devenir réfractaire à la production viticole.

Ce serait commettre une faute grave que d'attendre que cet épuisement soit arrivé à sa dernière période pour tourner nos regards vers une nouvelle terre promise si riche, si féconde, si prodigue.

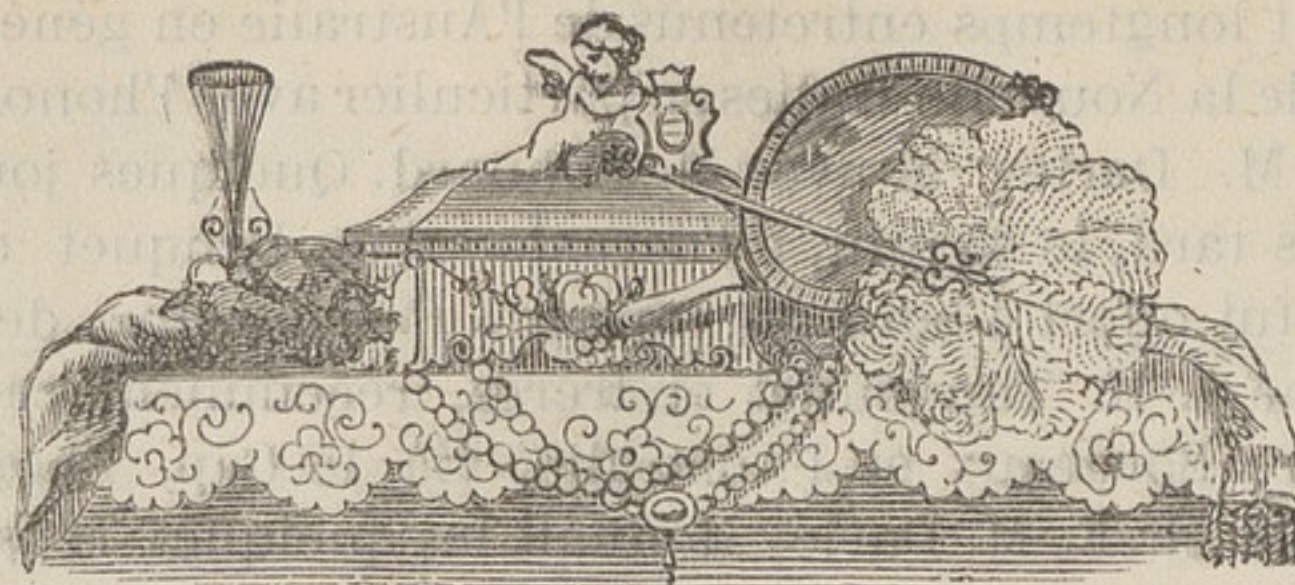
Les propriétaires français ne sauraient donc étudier avec trop de soins et d'attention les vins que la Nouvelle-Galles-du-Sud est venu soumettre à l'appréciation du jury de l'Exposition de Bordeaux. Il y a là une ressource vinicole et viticole bien digne de solliciter l'intérêt de nos producteurs, alors que le gouvernement colonial lui-même, conscient de sa richesse, se montre disposé à ne reculer devant aucun sacrifice pour favoriser cette culture, aider et encourager les européens à en entreprendre l'exploitation, pour faire en un mot de la Nouvelle-Galles-du-Sud un vignoble essentiellement français.

De tels encouragements ne sauraient demeurer stériles et nous nous faisons un devoir d'en féliciter hautement le gouvernement colonial ainsi que son honorable représentant à Bordeaux, M. Henri Ed. Bonnard, à l'intelligence duquel la nature de ces instructions fait honneur, qui a déployé tant de zèle et d'activité dans l'accomplissement de son mandat et qui, fidèle interprète de son gouvernement, a su mettre en relief la fortune vinicole d'un pays appelé à la plus haute prospérité et au plus grand avenir; et si, comme nous l'espérons fermement, M. Bonnard est à la hauteur de sa mission, il aura rendu service à la nation australienne, en même temps qu'il aura fait honneur à la France.

L'Exposition de la Nouvelle-Galles à Bordeaux étant faite exclusivement par le gouvernement colonial tant dans l'intérêt général du pays que dans l'intérêt particulier des viticulteurs coloniaux, le délégué de ce gouvernement se tient à la disposition de toute personne intéressée soit pour la dégustation des vins, soit pour tous renseignements sur la culture de la vigne et l'industrie vinicole de la colonie, en un mot, pour tout ce qui se rapporte à des questions d'intérêt général sur les progrès, les ressources et l'état présent de la Nouvelle-Galles-du-Sud.

Nous apprenons que le Gouvernement de la Nouvelle-Galles a fait traduire par M. Bonnard et fera incessamment publier en France, par les soins de ce dernier, une publication officielle contenant les renseignements et tableaux statistiques les plus récents et les plus exacts sur la condition actuelle de la colonie. M. Bonnard doit ajouter et comprendre dans cette publication une seconde partie tout à fait spéciale aux vignobles australiens, avec carte. Nous ne manquerons pas, aussitôt son apparition, de donner à nos lecteurs un aperçu de cet ouvrage, qui sera incontestablement d'un grand intérêt et d'une grande utilité pour le commerce français en général; aussi sommes-nous assuré d'avance qu'il recevra un excellent accueil.

C. G.



LA BROSSERIE MODERNE



OMME tous les articles spécialement destinés à la toilette et aux soins de propreté, les brosses se fabriquent aujourd'hui avec des soins que nos aïeux n'ont pas connus et qui sont tout à l'avantage de l'époque moderne qui comprend mieux, à n'en pas douter, l'importance de la propreté et le rôle extrêmement sérieux qu'elle joue, non pas seulement dans les relations de société, mais aussi dans la santé publique. La brosse est, par essence, le préservatif de la poussière, et la poussière, de par les dernières découvertes, est l'un des pires ennemis de la santé.

Non pas que nos pères aient ignoré la brosse, et qu'ils n'aient même, en certains cas, apporté à sa fabrication un luxe un peu criard, un peu lourd; mais ils étaient loin de l'avoir comprise légère, souple, commode, comme nous savons la faire, et surtout ils n'en faisaient pas les applications multiples que nous avons imaginées.

Pour se faire une idée des cent variétés de brosses maintenant en usage, des mille et un détails que comportent leurs formes et leur fabrication, il faut, de toute nécessité, visiter une de nos grandes maisons parisiennes, et nous ne saurions mieux faire pour ceux qui veulent avoir une idée juste des produits si variés de cette industrie, que de leur indiquer les magasins de la maison P. Moncel et C^{ie} (80, rue de la Folie-Méricourt), qui n'est pourtant pas une maison rigoureusement spéciale, puisqu'à son usine pour brosses, située à Saint-Léger-sur-Bussière, dans le département de Saône-et-Loire, elle joint une usine pour peignes à Croth, dans le département de l'Eure.

Et à propos d'usine, ne laissons point perdre l'occasion qui s'offre à nous de signaler un fait économique qui nous a paru infiniment intéressant.

Beaucoup de lecteurs viennent très certainement de lire pour la première fois le nom de Saint-Léger-sur-Bussière.

C'est (c'était du moins) un assez pauvre village, habité par des paysans, les uns petits propriétaires besogneux, les autres simples ouvriers des champs, qui souffraient cruellement des chômages forcés que les saisons imposent à l'agriculture.

M. Moncel, en dotant le pays d'une industrie qui permet une assez grande élasticité dans le travail, a créé pour ces pauvres gens une précieuse ressource, a supprimé la morte saison, a créé une aisance que ce pays n'avait jamais connue.

Ceci n'est qu'une digression qui ne paraîtra, cependant, déplacée à aucun de nos lecteurs, car tous savent à quel point nous intéressent toutes les questions relatives au bien-être des travailleurs.

La fabrication dans les deux usines de M. P. Moncel et C^{ie}, est au très grand complet, tant à cause de la diversité des produits qui s'étend (pour nous borner à la spécialité des brosses), depuis le balai de crin jusqu'à la brosse de toilette incrustée de nacre, d'argent ou d'or, en passant par la brosse à parquet, la brosse à chaussures, la brosse de soldat, la brosse à cheveux, la brosse à chapeaux, la brosse à velours, la brosse à soierie, la brosse à poudre de riz, etc.

Parmi ses variétés infinies de brosses, les unes coûtent 0 fr. 05 centimes la pièce, les autres plus de 150 francs le jeu.

Pour la fabrication des brosses de grand luxe, la maison possède à Paris un atelier spécial qui occupe une trentaine d'ouvriers d'élite.

Quant aux matières premières absorbées par une fabrication si variée, elles sont vraiment infinies et comprennent, depuis le simple bois de hêtre et de bouleau, jusqu'au merisier, au noyer, au citronnier, à l'acajou, au palissandre, au bois de rose, au thuya, à l'ivoire, à l'écaille, etc., etc.

Tous les bois, reçus en grume, sont débités, séchés, découpés, tournés, percés, etc., dans les ateliers de la maison.

Les soies, achetées de même à l'état brut, sont échaudées, cirées, teintées, peignées, etc., dans l'établissement, et l'on comprend sans peine l'outillage immense et infiniment compliqué que suppose une pareille série d'opérations, surtout lorsqu'on réfléchit que M. Moncel, qui a la prétention entièrement justifiée de rester à la tête de cette industrie si française, si parisienne, qui s'est habitué à considérer sa production comme une sorte d'œuvre patriotique ayant pour objet d'honorer et d'enrichir le pays en étendant de plus en plus sa réputation au dehors, que M. Moncel, disons-nous, s'attache avec autant de zèle que de succès à triompher de ses concurrents, aussi bien par l'amélioration constante de son outillage que par la perfection de ses produits.

L. BRUNÉO.



Exposition de Bordeaux

LA FABRICATION DE LA BIÈRE



Si nous omettons volontairement, dans notre compte rendu de l'Exposition de Bordeaux, quelques questions secondaires que nous aurons l'occasion de traiter plus tard, au moins il est des sujets que nous ne saurions pas-er sous silence dans cette revue d'ensemble que nous cherchons à rendre aussi complète que possible : nous voulons parler de ceux qui nous ont paru présenter l'intérêt le plus vif et le plus immédiat. De ce nombre est la fabrication de la bière représentée pour Bordeaux, à cette Exposition, par la maison Fischer et Leppert.

Aujourd'hui l'usage de la bière est répandu partout; la consommation de cette boisson, grâce à ses puissantes qualités hygiéniques, a pris un immense développement, même dans les pays où le vin est abondant et, depuis une trentaine d'années, elle a pénétré parmi certaines populations rurales où elle était demeurée jusqu'alors inconnue.

Cette révolution dans les habitudes provient d'abord du goût qui s'est modifié et, ensuite, du système de fabrication qui s'est considérablement perfectionné. Le mérite de la bière dépend en effet tout autant des procédés employés pour sa fabrication que de la qualité des substances dont elle est composée.

L'exposition de MM. Fischer et Leppert est particulièrement attrayante; elle présente au public tous les ingrédients et matières premières employées : orge, houblon, etc., etc.

Arrangée avec un goût parfait, cette installation se distingue de toutes les brasseries de France et de l'étranger qui sont venues apporter leurs produits à Bordeaux; elle attire l'attention par une disposition spéciale, élégante et bien comprise. Voilà bien l'exposition d'une brasserie. Elle est surmontée d'un immense Gambrinus dont la grande figure est si populaire et si sympathique.

Fondée en 1809 par M. Leppert, aïeul de MM. Leppert frères, les directeurs actuels, cette brasserie est la plus ancienne, c'est-à-dire la première qui se soit établie dans le midi de la France.

Nous n'entreprendrions pas de décrire les procédés de fabrication qui exigeraient de trop longs développements; nous tenons simplement à constater les progrès réalisés, en France, par cette industrie, progrès dont la maison Fischer et Leppert nous fournit un exemple frappant.

Il y a deux systèmes de fermentation en présence : la fermentation haute qui transforme le sucre en alcool et en acide carbonique à une température qui varie de quinze à vingt degrés; la fermentation basse qui opère cette même transformation à une température de quatre à six degrés seulement.

La brasserie Fischer et Leppert fabrique tout d'abord une bière spéciale pour l'exportation dans les colonies, genre de fabrication anglaise à *fermentation haute*. Cette bière est expédiée *sans chauffage*, contrairement à ce qui se fait à l'étranger pour la plupart des bières envoyées aux colonies qu'on a l'habitude, une fois qu'elles sont en bouteilles, de chauffer au bain-marie, pour les empêcher de déposer et de refermenter.

Ce procédé réussit en effet à clarifier la bière, à la conserver, à la rendre plus jolie à l'œil; mais ce résultat n'est obtenu qu'aux dépens de la qualité et du goût qui y perdent leur caractère spécial.

Pour l'intérieur, la brasserie Fischer et Leppert fabrique ce qu'on appelle le *bock viennois*. Ce sont les procédés de Strasbourg et de Vienne qu'elle emploie pour la fabrication de cette bière allemande qui ne peut s'obtenir que par la fermentation basse.

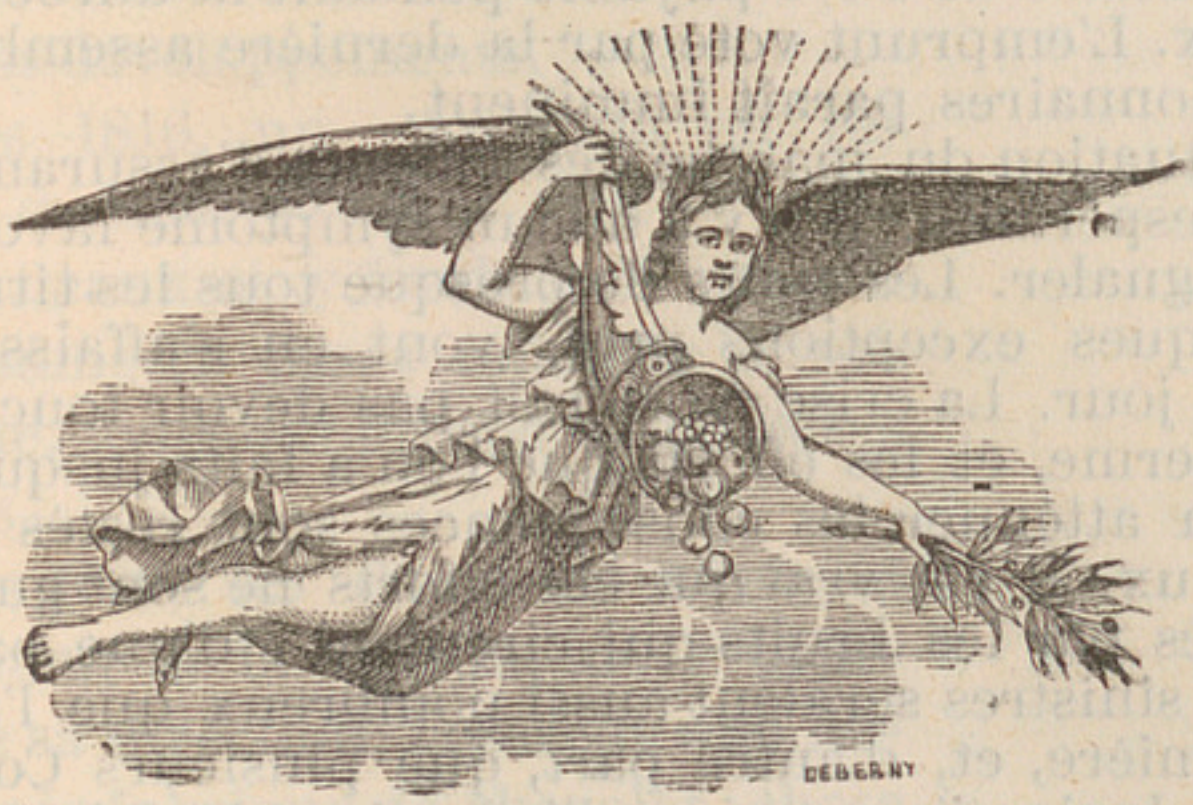
La fermentation basse présentait cette difficulté qu'elle ne peut se produire, comme nous venons de le dire, qu'à une température de quatre à six degrés. Lorsque MM. Leppert frères se sont décidés à faire le *bock-viennois*, il leur a donc fallu s'organiser en conséquence d'une façon à part, et créer des caves spéciales appropriées aux exigences du système allemand. Ils font venir leurs glaces de la Norvège. Située quai de Brienne, sur les bords de la Gironde, leur brasserie est merveilleusement placée pour recevoir la glace aussi bien que pour les chargements destinés à l'exportation.

Ils sont arrivés, avec le *bock viennois*, à faire, dans tout le midi, une concurrence très sérieuse aux bières allemandes, en introduisant dans leur fabrication le système de la fermentation basse qui était resté jusqu'alors l'apanage exclusif des bières d'outre-Rhin, et c'est ainsi qu'ils ont eu l'honneur d'enlever, dans cette contrée, aux Allemands, un monopole dont ceux-ci tiraient les plus grands avantages. Le *bock viennois* y a été accueilli avec d'autant plus de faveur que, tout en ressemblant absolument à la bière allemande, il est plus léger et se laisse boire sans occasionner la moindre fatigue.

La maison Fischer et Leppert est, ajoutons-le, très bien située à Bordeaux pour la fabrication de la bière, car l'orge qui est la matière première la plus employée peut venir soit du centre de la France, soit d'Espagne, d'Afrique ou de l'Orient, suivant la réussite des récoltes.

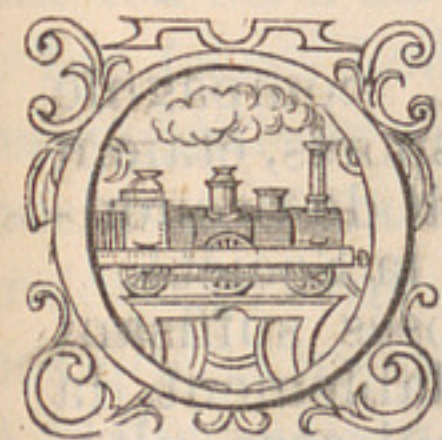
Bref, c'est en s'inspirant des meilleurs procédés de fabrication, en même temps que des principes de l'hygiène la mieux entendue que la maison Fischer et Leppert a créé le *bock viennois*, c'est-à-dire une bière légère, claire, limpide, digestive qui figure avec honneur parmi les plus sérieuses productions de l'Exposition de Bordeaux.

M.



Exposition de Bordeaux

PRUNES D'ENTE CONSERVÉES



N distingue tant d'espèces de prunes que leur nomenclature exigerait un travail spécial fort long et des plus ardu. Mais comme c'est l'Exposition de Bordeaux qui nous conduit tout naturellement à nous occuper de cet intéressant sujet, et comme nous avons entrepris de rendre compte, aussi complètement que possible, de tous les produits qui y sont exposés, nous nous attacherons particulièrement, dans cet article, à l'étude de la prune d'ente ou prune d'Agen qui fait l'objet d'une industrie toute spéciale à Bordeaux.

C'est dans le but de nous édifier sur cette question que nous avons dû nous adresser à M. Gérard Saint-Blancat qui possède, route du Médoc, au

Bouscat, près Bordeaux, une importante usine à vapeur pour la préparation des prunes d'ente et un comptoir d'exportation d'où il expédie ses produits à l'étranger dans toutes les directions. La vitrine spéciale de M. Gérard Saint-Blancat est d'ailleurs une des plus élégantes que nous ayons vues dans la section des fruits et conserves, et nous ne pouvions puiser à meilleure source les renseignements qui vont servir de base à notre étude.

Il y a deux qualités de prunes :

1° Les prunes communes ou pruneaux qui se récoltent dans les environs d'Agen et dans le Lot;

2° Les prunes extra ou prunes d'ente qui viennent principalement du Lot-et-Garonne.

Lorsque la prune est tombée de l'arbre, le paysan la passe au four ou à l'étuve, puis l'apporte sur les marchés où elle est achetée par les négociants.

Le rôle du fabricant est alors de la préparer pour la conserve et au besoin pour l'exportation.

L'excellente prune, connue sous le nom de prune d'ente ou prune d'Agen, est le produit du prunier dit Robe-de-Sergent, qui se cultive dans le Lot-et-Garonne. Le nom de prune d'ente lui vient de ce que les premiers sujets importés de Damas ont été reproduits par la greffe.

Pour obtenir des fruits excellents, d'un épiderme noir et brillant après leur cuisson, il importe d'attendre leur complète maturité et de repousser avec soin tout moyen factice d'y suppléer.

Les appareils à cuire diffèrent selon les localités et les fabricants sont obligés de choisir avec soin les agriculteurs qui leur paraissent en possession de la meilleure méthode pour cuire leur récolte. Et encore, la plupart du temps, le fruit, préparé avec les plus grands soins et d'après les procédés qui paraissent les meilleurs, n'est-il réellement bon que pendant quelques mois au bout desquels il rejette son sucre, se dessèche et se gâte.

Conserver le fruit avec toutes ses qualités, sans lui enlever la moindre partie de sa chair et de son excellente saveur, ni lui communiquer le goût de recuit ou de caramel que l'on reproche quelquefois avec raison à la prune conservée, tel a toujours été la principale préoccupation des fabricants, tel fut toujours le problème capital à résoudre.

C'est en face de cette question que s'est placé M. Saint-Blancat aîné en 1850, et c'est à la suite des recherches et des études les plus consciencieuses qu'il est parvenu à en dégager l'inconnue à l'aide du système de fabrication auquel il a attaché son nom.

En s'appropriant le secret qui lui a été légué par son père, et en mettant à profit les résultats de sa longue expérience personnelle, M. Gérard Saint-Blancat a terminé la solution de ce problème en groupant, dans l'usine qu'il a construite en 1874, les appareils les mieux perfectionnés, et dont bon nombre sont de son invention, les uns cuisant à basse température au moyen de la raréfaction de l'air, d'autres ayant pour fonctions d'emboîter ou de parer la prune pour les flacons et réalisant ainsi une économie notable de manipulations, d'autres empruntés à diverses industries extérieures comme monte-charge, chemin de fer, etc., etc.; enfin, comme complément, son nouveau modèle de flacon ou Poban, à fermeture hermétique, tout en verre, évitant ainsi l'emploi des capsules de cuivre argentées que le vert-de-gris rendait si dangereuses et qu'il avait déjà remplacées par des capsules inoffensives de fer blanc.

Grâce à cette installation, à cet outillage complet dans lequel tous les détails de la fabrication ont été prévus, M. Gérard Saint-Blancat est arrivé à conserver à la prune toutes ses qualités, toute sa fraîcheur, tout son arôme, car le système de cuisson auquel il soumet tous ses fruits leur maintient une chair intacte qui n'est jamais en aucun cas ni brûlée, ni calcinée.

Suivant les contrées auxquelles ces prunes sont destinées, on est obligé de les cuire d'une façon différente. Ainsi, en Amérique on aime la prune très cuite, noire; en Belgique, au contraire, on ne tient pas à la couleur, on l'aime avec toute sa chair.

On conserve la prune en la faisant passer à l'étuve. M. Gérard Saint-Blancat emploie plusieurs systèmes d'étuves. Nous mentionnerons une étuve à vapeur, celle du système Issartier, qu'il a beaucoup perfectionnée par l'adjonction d'un système tout particulier de fermeture, puis l'étuve à cloche également chauffée à la vapeur, etc., etc.

Sortant de ces étuves, les prunes sont placées

dans des flacons ou boîtes en fer blanc hermétiquement fermées et se conservent indéfiniment; la plupart d'ailleurs sont destinées à l'étranger. Le système de flacon employé est le Poban que nous avons décrit plus haut en faisant connaître les avantages de sa fermeture inoxydable.

La fabrication de M. Gérard Saint-Blancat s'étend également à la conserve de la figue, de la datte et du raisin.

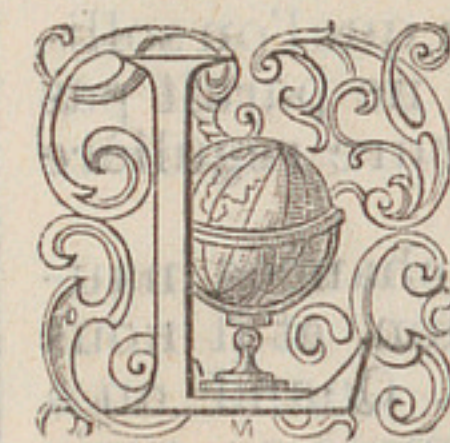
Tout ce qui se met en boîte ou flacons est destiné à l'exportation. Pour la France, la prune, la figue, la datte et le raisin, toujours traités à l'étuve, sont expédiés en caisses ou en barils.

Dans ces conditions de fabrication supérieure, les produits de la maison Gérard Saint-Blancat, répondant si merveilleusement au goût des consommateurs, ne pouvaient être que placés aux premiers rangs par les jurys des expositions où ils ont figuré.

C'est ainsi qu'ils ont été récompensés d'abord par trois médailles d'argent, parmi lesquelles une médaille grand module a été frappée au nom de M. Saint-Blancat, par décision de M. le ministre de l'agriculture et du commerce (février 1876); par deux médailles d'or, la dernière obtenue à Paris en 1878 et venant confirmer celle de 1877 après épreuves ordonnées par le jury; par une grande médaille, à Sydney (Australie), par une grande médaille d'or, à Bruxelles en 1880, et, enfin, à Alger, où ses produits ont été placés hors concours, par un diplôme d'honneur.

BIBLIOGRAPHIE

Théâtre de Molière.



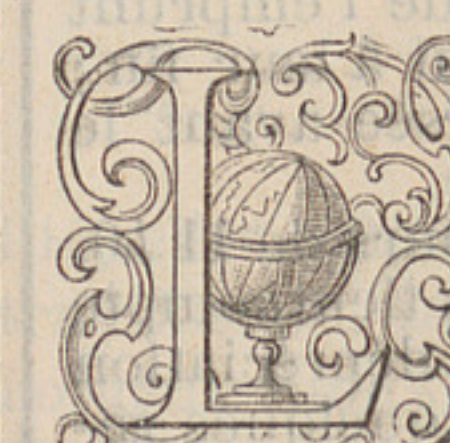
ES amateurs seront heureux d'apprendre que le *Théâtre de Molière*, dont ils réclamaient depuis longtemps la publication, vient enfin de commencer à paraître dans la *Nouvelle Bibliothèque classique*, à 3 fr. le volume, publiée par la Librairie des Bibliophiles, rue Saint-Honoré, 338.

Le texte, réimprimé avec le plus grand soin par M. Jouaust sur les éditions originales, est accompagné de notes dans lesquelles, sans chercher à faire montre d'érudition, on a tenu à donner au lecteur toutes les explications désirables. L'éditeur a eu aussi l'heureuse idée de reproduire la préface de 1682, pour laquelle M. Georges Monval a écrit des notes très étendues qui viennent l'expliquer ou la compléter, et en font vraiment une œuvre nouvelle. Le *Théâtre de Molière* formera 8 volumes. Le second vient d'être mis en vente, et les autres paraîtront dans le courant de l'année.

La *Nouvelle Bibliothèque classique*, qui joint le luxe au bon marché, donne, pour un prix très ordinaire, des volumes exécutés dans les plus belles conditions typographiques, et met ainsi les éditions de bibliophiles à la portée d'un plus grand nombre d'amateurs.

Cette collection, qui s'attache à ne publier que des textes authentiques, conservés dans leur physionomie originale par le maintien de l'orthographe du temps, et élucidés par les notes les plus indispensables, comprendra toutes les œuvres classiques qui doivent aujourd'hui former la bibliothèque d'un lettré. Elle est imprimée avec les nouveaux caractères elzéviens de D. Jouaust, qui, outre l'élégance de la forme, ont encore le mérite de ne pas fatiguer la vue, et se publie dans le format in-16, en même temps format de poche et format de bibliothèque.

BULLETIN FINANCIER



LA spéculation a viré de bord cette semaine. Du pessimisme un peu forcé, on a pu croire qu'elle allait passer à un optimisme enthousiaste.

Cela ne nous étonne pas. Ce sont des effets naturels aux mouvements que produisent les gros événements politiques. Plus les choses sont compliquées, indéfinissables, et plus la Bourse donne le spectacle de variations insolites; impressionnable à l'excès, elle est la victime de ses sensations mobiles et renouvelées. La moindre bonne nouvelle exalte le haussier, rend