

# L'EXPOSITION DE PARIS

## DE 1889

Prix du numéro : 50 centimes.

Journal hebdomadaire. — 29 juin 1889.

Prix du numéro : 50 centimes.

ABONNEMENTS. — PARIS ET DÉPARTEMENTS : 20 FR.

N° 18

LA PUBLICATION SERA COMPLÈTE EN 40 NUMÉROS.

Adresser les mandats à l'ordre de l'Administrateur.

BUREAUX : 8, RUE SAINT-JOSEPH. — PARIS

Adresser les mandats à l'ordre de l'Administrateur.



M<sup>me</sup> CARNOT

Gravure de M. Lemaire, d'après la photographie de M. Paul Boyer (ancienne maison Van Bosch).



## L'ARCHITECTURE A L'EXPOSITION UNIVERSELLE

Comme la musique, l'architecture est un art fermé, un peu mystérieux, un art qui s'exprime dans une langue dont la technicité effraie, un art dont la foule ignore les dessous, la cuisine, et dont la grammaire — inconnue des profanes — rebute et ennue les hommes du monde les plus ouverts aux manifestations intellectuelles. Aussi est-elle traitée en Cendrillon par les critiques qui la laissent carrément de côté ou lui accordent, de temps en temps, — dans des circonstances extraordinaires, — une parole de commisération. Eux qui sont compétents quand il s'agit de parler d'un livre, d'une pièce, d'un tableau, d'une statue, ne s'élèvent guère au-dessus du niveau du public dès qu'ils se trouvent devant un monument : ils jugent à la bonne franquette, sans s'appuyer sur aucun raisonnement, se laissant aller à leur impression première, louant ou attaquant *de chic* et, quatre-vingt-dix fois sur cent, admirant une œuvre parce que le constructeur a empilé une quantité formidable de pierres les unes sur les autres, ou simplement parce que « c'est haut ». Je ne citerai, comme preuve de cette manière d'apprécier, que les enthousiasmes hors de propos pour l'Hôtel des postes, le monument à Gambetta, la gare Saint-Lazare, qui insultent au goût le plus élémentaire dans le Paris de Notre-Dame, du Louvre, de la fontaine de Bouchardon, du Garde-Meubles et d'autres merveilles de la même valeur.

Il ne faudrait pas tomber dans ce travers au sujet de l'Exposition universelle. Les travaux qu'on y exécute sont la résultante d'une poussée intellectuelle si puissante, si générale, qu'il serait fâcheux de ne pas l'analyser et de contempler cette ville de Titans sans raisonner son admiration. Or, sans se perdre dans des études arides et longues, rien n'est plus facile, avec un peu de réflexion, que de comprendre la portée particulière, très caractéristique, de l'évolution architecturale qui s'opère en ce moment au Champ de Mars.

On s'est longtemps plaint que le *xix<sup>e</sup>* siècle n'eût pas de style personnel. Fondé jusqu'à un certain point, ce reproche va, je le crois, tomber aujourd'hui dans le vide. Empêtrés dans les formules classiques dont l'École des Beaux-Arts tient boutique, que l'État chérit et que l'Institut conserve précieusement, — comme le feu sacré de Vesta, — les architectes, même les plus distingués, s'étaient, à de rares exceptions près, stérilisés dans des

efforts inutiles et énervants. Mais il existe quelque chose de plus fort que les sectes, les préjugés, les traditions, le parti pris, c'est la nécessité, cette force aveugle et brutale avec laquelle on ne discute pas. Quand il a fallu résoudre les multiples et compliqués problèmes soulevés par la construction d'une Exposition Universelle comme celle de 1889, on a bien été obligé de jeter au panier les formules empiriques qui tombaient en putréfaction et d'abandonner une esthétique démodée inapplicable au monde moderne. A des besoins nouveaux des formes nouvelles. Et alors on a mis courageusement la cognée dans la forêt séculaire : plus de colonnes qui encombrant, plus d'épaisses maçonneries qui arrêtent la circulation, plus de frontons inutiles, plus d'entablements qui écrasent, plus de coupes en pierres massives, plus de scolastique préhistorique, plus d'entraves pédantes au bon sens et aux besoins d'un peuple. Au lieu de ce fatras tyrannique et étroit, des armatures de fer laissent librement passer la lumière et l'air, des points d'appui élégants n'ayant que l'équarrissage mathématiquement nécessaire à la résistance et à la stabilité, des dômes audacieux, s'élevant, sans efforts, de quarante et de cinquante mètres dans l'air, des portiques spacieux dont les supports gracieux et largement espacés ne gênent ni la vue, ni la marche.

C'est plus qu'une évolution, c'est une révolution.

Est-ce à dire qu'aucune tentative n'avait encore été osée dans ce sens ? Évidemment non. Des modifications de cette importance ne s'opèrent pas en quelques mois et les styles ne changent pas comme un décor de féerie au Châtelet.

En 1867 et en 1878 on était déjà entré dans la voie indépendante que je signale. Mais les ingénieurs s'étaient seuls aventurés et le chaudron de 1867 ne brillait pas précisément par les qualités artistiques. A la dernière Exposition universelle, les architectes s'étaient un tantinet enhardis ; et ils avaient essayé d'agrémenter de coups de crayon et de pinceau la maussade tolérerie de leurs frères ennemis les faiseurs d'*x*. Avec quelle timidité, il est vrai, s'étaient-ils attelés à la besogne ! Cette fois, imitant le chien du jardinier, les architectes ont mis de côté leur bouderie intempestive et, se jetant hardiment dans la lice, ils ont produit une admirable œuvre d'ensemble qui arrête et précise, ainsi qu'un éclatant manifeste, des notions architecturales jusqu'ici vagues et confuses.

Sans croire à la création d'une courbe, — comme l'écrivait récemment un inspecteur des Beaux-Arts candide qui ne se

doutait pas que la ligne de courbure d'une ferme métallique n'est nullement fantaisiste, mais bien imposée par le calcul, par le tracé de l'épure, — on doit reconnaître que nous voyons enfin un monument totalement affranchi de l'influence grecque, romaine, gothique, renaissance ou *xviii<sup>e</sup>* siècle. En comparant les palais du Champ de Mars à la Madeleine, à la Sainte-Chapelle, à Versailles, à l'Opéra, on ne découvrira aucune similitude entre ces différentes constructions et celles qui s'élèvent vis-à-vis du Trocadéro. La colonne et le pilastre, sans lesquels il semblait impossible d'avoir une façade monumentale, ont brusquement disparu ; le sempiternel et monotone entablement est remplacé par un couronnement à la silhouette mouvementée ; les fenêtres, aux proportions despotiquement imposées, sont devenues des verrières aussi larges que cela est nécessaire ; les portes se sont transformées en vastes baies sous lesquelles la foule circule à l'aise sans craindre l'écrasement ; tout en conservant son harmonieuse élégance, la construction, loyalement accusée, montre sa puissance et sa force ; l'extérieur laisse deviner la destination de l'intérieur ; le plâtre ni la brique ne dissimulent plus, sous un mensonger décor, le métal qui, vainqueur d'un préjugé imbécile, reçoit la consécration officielle de l'art monumental ; les parties d'élévation qui ne supportent que leur propre poids, — les remplissages, — ne sont plus alourdies par des enduits, mais décorées par des terres cuites laissant suivre de l'œil les lignes de l'ossature générale, tout en rompant l'uniformité des surfaces métalliques et coupant la rigidité de la perspective. L'industrie contemporaine, si riche pourtant et si parcimonieusement mise jusqu'à présent à contribution dans la construction, a été cette fois appelée à jouer un rôle prépondérant dans la décoration : les stucs, les faïences, les laves émaillées, les briques teintées, les tuiles vernissées, les zincs laqués, les enduits colorés, employés à profusion dans ces palais féériques, jettent une chatoyante et étincelante poudre d'or sur l'ensemble qui, sous le soleil, rit et pétille ainsi que le vin de France.

Remarque intéressante : des trois architectes chargés des constructions au Champ de Mars : M. Formigé pour le Palais des Beaux-Arts et des Arts libéraux, M. Bouvard pour le Palais des Industries diverses, et M. Dutert pour la Galerie des Machines, — c'est le grand prix de Rome, M. Dutert, qui est le plus franchement dans la voie révolutionnaire et qui a jeté avec le plus d'entrain, par-dessus la Tour Eiffel, les souvenirs



du passé et les préceptes classiques.

Le succès a d'ailleurs pleinement récompensé le sacrifice, car la Galerie des Machines, avec sa fantastique portée de cent quinze mètres sans tirants, son envollement audacieux, ses proportions grandioses, sa décoration intelligemment violente, est une œuvre d'art aussi belle, aussi pure, aussi originale, aussi élevée qu'un temple grec ou une cathédrale gothique. En entrant sous cet immense vaisseau, — véritable église érigée à la vapeur, la divinité moderne, — on se sent pris d'enthousiasme et, quelque Parisien, quelque sceptique, quelque blagueur qu'on soit, on entend furieusement vibrer cette pauvre corde du chauvinisme qu'on faisait semblant de croire brisée pour toujours.

S'il était indispensable de mêler la critique à l'éloge, je reprocherais à M. Formigé d'avoir bouché avec des cloisons en bois les vastes baies de son Palais des Beaux-Arts et de s'être aperçu, — trop tardivement, — qu'il était impossible d'accrocher des tableaux après des vitres. Je le querellerais aussi pour avoir sacrifié une place dévorante à son escalier, au détriment d'œuvres d'art qui vont se morfondre dans des vestibules. De son côté, M. Bouvard, un artiste très personnel et de grand talent en tout cas, a, je le crains, exagéré l'échelle de sa décoration et, en voulant éviter la mièvrerie et les maigreurs, est peut-être tombé dans la lourdeur et la vulgarité. Mais ces réserves sont-elles bien de saison en ce moment? On n'exécute pas un aussi prodigieux tour de force, on n'enfante pas de pareils monuments en deux ans, sans commettre des erreurs que l'étude aurait facilement écartées; du reste, les exceptionnelles qualités dont les constructeurs ont fait preuve effacent les quelques taches sur lesquelles je ne veux pas équitablement m'appesantir.

En résumé, la France doit s'enorgueillir d'un effort qui, au point de vue aussi bien cérébral que manuel, autant par la conception que par l'exécution, dépasse les prévisions les plus optimistes, qui place notre architecture nationale à la tête d'un mouvement dont l'importance marquera dans l'humanité et qui prouve une fois de plus de quelles inimitables merveilles sont capables l'artiste et l'ouvrier français dès qu'ils s'unissent dans un amour commun pour l'utile, le vrai, le grand et le beau.

FRANTZ JOURDAIN.

### MADAME CARNOT

L'élévation de M. Sadi Carnot à la dignité présidentielle, due à sa haute réputation d'hon-

neté autant qu'à sa valeur personnelle, et aux souvenirs attachés à son nom illustre, lui a permis en peu de temps de montrer qu'il méritait cet insigne honneur.

Appelée à partager une partie des devoirs du chef de l'État, M<sup>me</sup> Carnot, qui jusque-là avait toujours subordonné ses obligations mondaines à ses soins de mère de famille, a pris à cœur sa lourde tâche et en toute circonstance s'est montrée à la hauteur de sa dignité.

Le palais de l'Élysée a pris avec ses nouveaux hôtes une physionomie différente, et l'aménité correcte du président de la République, la grâce de la maîtresse de la maison y ont attiré dans les réceptions intimes comme dans les fêtes officielles une société choisie gardant de l'accueil qui lui était fait le plus charmant souvenir.

Nous avons pensé que nos lecteurs verraient avec plaisir dans notre journal la physionomie de celle qui, en dehors de la politique, sait seconder avec tant d'esprit et de tact le chef de l'État.

Il nous est ainsi permis de rendre un hommage mérité à la femme de cœur et de dévouement qui ne se sert de ses privilèges que pour faire des heureux autour d'elle et répandre ses bienfaits sur tous les déshérités qui ont recours à sa bonté. Ce rôle de souveraine n'a jamais été rempli plus modestement et c'est ainsi que M<sup>me</sup> Carnot a conquis toutes les sympathies.

On n'écrit pas la biographie d'une femme; d'ailleurs l'existence de M<sup>me</sup> Carnot, étroitement liée à celle de son mari, n'a pas d'autre histoire que la sienne. Nous nous bornerons donc à entourer son nom de ceux des membres de sa famille.

M<sup>me</sup> Carnot, née à Paris, est la fille de M. Dupont-White, avocat au Conseil d'État et à la Cour de cassation, secrétaire général du ministère de la Justice en 1868, écrivain distingué dont les ouvrages font partie de toutes les bibliothèques sérieuses.

De son mariage avec M. Sadi Carnot, ingénieur alors, et qui date de 1864, M<sup>me</sup> Carnot a eu quatre enfants : M<sup>me</sup> Cunisset-Carnot, dont le mari est avocat général à Dijon; M. Sadi, aujourd'hui sous-lieutenant au 27<sup>e</sup> de ligne; M. Ernest, élève externe à l'École des Mines; et M. François, élève de l'École Monge.

### LA TRAVERSÉE DE LA MANCHE

La traversée de la Manche, bien qu'au Pas-de-Calais, avec les progrès de la construction navale, elle ait été réduite à un temps bien court, n'est pas toujours facile ni surtout agréable pour les passagers, comme l'indique notre dessin, pris d'après nature. Il souffle un coup de vent du Sud-Ouest, qui secoue furieusement la mer, les lames sautent à bord, et les passagers qui ont voulu quand même rester sur le pont, craignant plus encore l'air renfermé et les odeurs spéciales des chambres que le froid, la pluie et les embruns, se groupent autour de la machine, où ils trouvent à la fois un peu de chaleur, et un abri, hélas! insuffisant. Le bateau roule bord sur bord; du côté du vent, la mer embarque à chaque lame de petits paquets de mer; sous le vent, l'eau s'accumule et, avant de s'écouler dans la mer, parcourt le pont en baignant les pieds des

passagers, que le mal de mer rend insensibles à ce surcroît de désagrément. Chacun s'arme de patience, en supportant douloureusement le temps qui reste à courir jusqu'au moment bienheureux où l'on entrera dans les jetées.

Le passage du détroit ne dure maintenant que 1 heure 20 à 1 heure 30 (par Calais et Douvres) et environ un quart d'heure de plus par Boulogne et Folkestone. La distance est de 21 milles marins entre les deux premiers ports, soit à peu près 45 kilomètres. Les bateaux qui font ce service marchent donc à une vitesse d'environ 16 nœuds à l'heure. C'est une très belle rapidité, surtout eu égard aux dimensions restreintes de ces navires, qui doivent conserver une grande facilité d'évolutions, et que trop de longueur gênerait dans les ports qu'ils ont à desservir.

On se propose cependant de construire des bateaux plus puissants, et qui dès lors pourront faire plus de vitesse encore, la construction de ports profonds étant désormais un fait accompli : on inaugurerà, en effet, dans quelques jours, les nouvelles installations du port de Calais, et l'on travaille activement à l'achèvement du port des eaux profondes de Boulogne.

### UNE VISITE

#### AUX GALERIES DE L'ALIMENTATION

#### COMPAGNIE LIEBIG

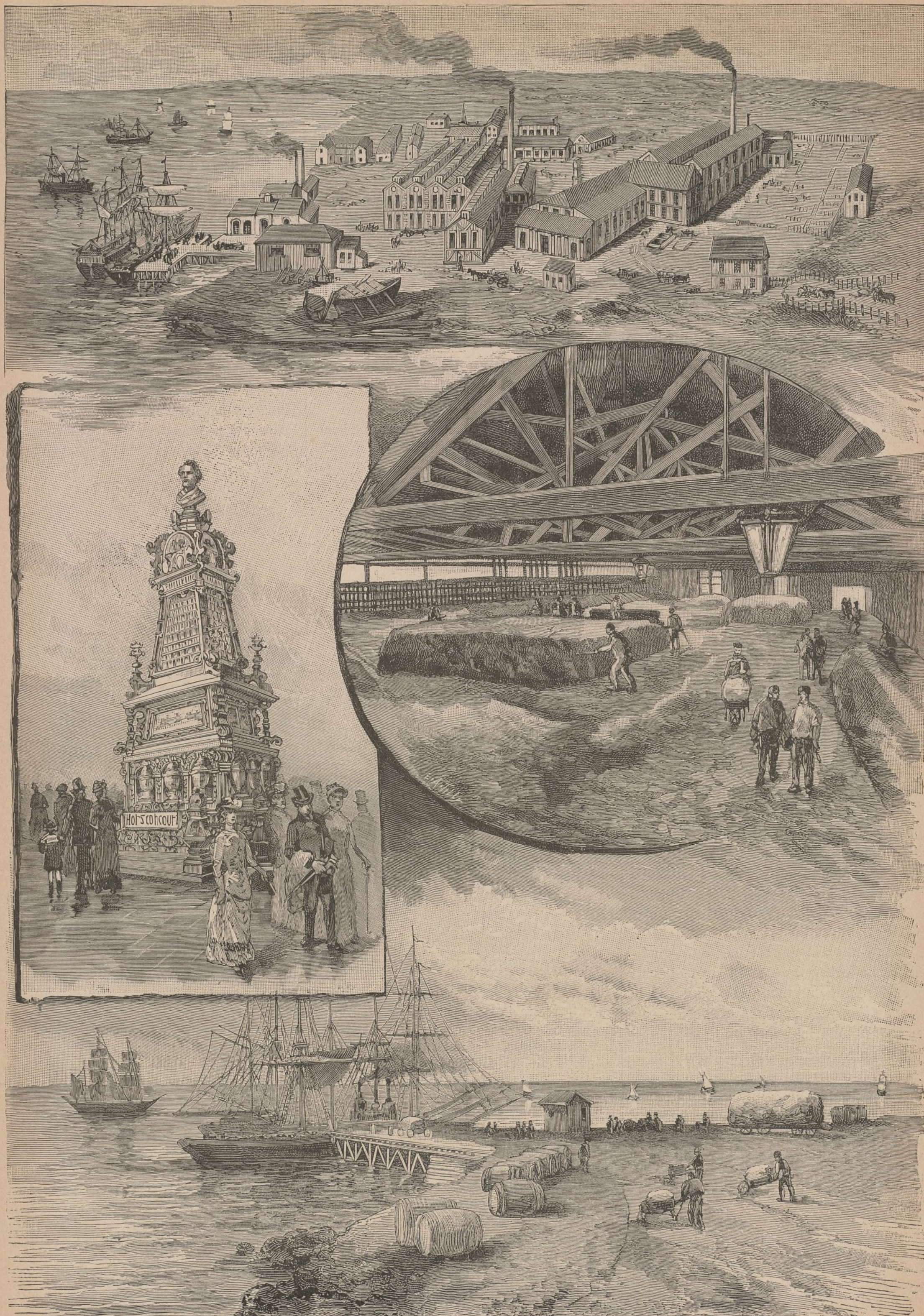
Le visiteur qui désire se rendre de l'Esplanade des Invalides au Champ de Mars doit forcément suivre les galeries d'Exposition française et étrangère de l'Agriculture et de l'Alimentation établies le long du quai d'Orsay. Il se promet bien de traverser rapidement ces galeries, craignant de n'y rien voir que d'absolument technique et par conséquent d'ennuyeux, car pour le plus grand nombre ces deux mots sont synonymes, mais dès qu'il y est entré, le visiteur est entièrement captivé, séduit, et retenu longtemps par l'intérêt puissant qu'offre cette exposition aussi spéciale que curieuse. Toutes les industries agricoles, vinicoles et culinaires y étalent leurs trésors chers aux gourmets.

Nous avons tout dernièrement visité cette partie intéressante de l'Exposition de 1889 et nous nous sommes longuement arrêté dans les deux premières galeries renfermant l'exposition de la Grande-Bretagne. Elle est installée avec beaucoup de goût et très intelligemment divisée et ordonnée. Au milieu de la section, attirant tous les regards, se dresse, comme occupant une place d'honneur, un beau monument en bois des Îles curieusement ouvragé et habilement sculpté, surmonté du buste du célèbre baron Justus von Liebig. C'est là que sont exposés les produits de la Compagnie Liebig et principalement son Extrait de Viande si justement renommé dans le monde entier.

L'usage de l'Extrait de viande Liebig s'est si rapidement généralisé depuis quelques années dans notre pays que nous avons pensé être agréable à nos lecteurs et les intéresser vivement en leur faisant connaître les établissements de cette Compagnie et en les initiant à ses très curieux procédés de fabrication.

L'emploi de l'Extrait de viande a en effet singulièrement simplifié nos procédés culinaires. On l'emploie dans tous les ménages pour préparer un excellent bouillon auquel il commu-





ALIMENTATION. — EXPOSITION DE LA COMPAGNIE LIEBIG.

Vue générale des usines de Fray-Bentos. — Exposition de la Compagnie Liebig dans la Section anglaise. — Vue intérieure de l'une des usines. — Embarcadere des usines.





FÊTE DE NUIT DANS LE JARDIN INTÉRIEUR DU CHAMP DE MARS.

Ayuntamiento de Madrid



nique des propriétés toniques et stimulantes, pour améliorer les sauces et les légumes en leur donnant un arôme très agréable. Les ressources que l'Extrait de viande est venu offrir à l'art si apprécié de la bonne cuisine sont innombrables et l'auteur de la *Physiologie du goût* saluerait certainement comme un bienfait l'introduction de cet excellent condiment dans l'arsenal cependant bien pourvu de la Gastronomie.

L'Extrait de viande possède en outre des qualités plus appréciables. Il renferme sous un petit volume une alimentation très riche en purs sucs de viande et par conséquent en principes nutritifs; il s'assimile rapidement aux tissus et répare les pertes de l'économie en régénérant et vivifiant le sang. Il est en effet impossible de nier les précieux avantages de l'Extrait de viande Liebig en songeant aux grands services qu'il a rendus au corps médical en Tunisie, au Tonkin, à Madagascar et au Sénégal où son action thérapeutique a été un puissant relevateur des forces anémiées de nos soldats.

C'est à l'illustre savant, Justus von Liebig, que nous devons cette invention bienfaisante et humanitaire, et ce n'est rien moins qu'une découverte géniale que celle qui a permis au célèbre chimiste de mettre au service de l'alimentation des populations européennes les nombreux troupeaux de bœufs en liberté dans les pampas de l'Amérique du Sud et d'en importer, en un petit volume, sous forme d'extrait, les seuls principes nutritifs et réconfortants.

C'est dans l'Amérique du Sud, à Fray-Bentos, sur les bords de l'Uruguay, que la Compagnie Liebig a établi en 1865 ses établissements de fabrication. Elle y a acheté d'immenses territoires d'une contenance totale de plus de 30,000 hectares sur lesquels elle fait vivre un stock, sans cesse renouvelé, de quarante à cinquante mille bêtes à cornes. Elle a élevé des usines, des abattoirs, des maisons où sont logés ses ouvriers au nombre d'un millier. L'Uruguay, très large en cet endroit, permet aux trente navires que possède à l'heure actuelle la Compagnie de venir à quai, au port de Fray-Bentos, charger leur cargaison pour l'Europe. — C'est là que s'est peu à peu développée la Compagnie Liebig à mesure que ses produits se répandaient dans le monde entier, et si grandement que son chiffre d'affaires annuel se monte aujourd'hui à plus de 40 millions.

On peut, d'ailleurs, juger de l'extension qu'a prise rapidement la Compagnie d'après le nombre des têtes de bétail qu'elle a abattues depuis sa fondation. Dans la saison d'été, décembre à juin, on tue de 1,000 à 1,200 bœufs par jour, ce qui élève à environ *trois millions* le nombre des bêtes abattues jusqu'à ce jour et le capital qu'elles représentent à plus de deux cents millions de francs.

Le stock permanent de bestiaux entretenus dans les pâturages de la Compagnie est alimenté constamment par d'actifs *troperos* qui sillonnent les immenses plaines de la Plata, achètent de grands troupeaux de bœufs et les conduisent dans les prairies de Fray-Bentos. Là ils se reposent et reprennent des forces, car jamais la Compagnie n'abat des animaux fatigués et échauffés non plus que des veaux et génisses au-dessous de quatre ans.

Des pâturages, les bœufs sont conduits dans des enclos pouvant contenir jusqu'à cinq mille têtes de bétail. C'est la première étape vers

l'abattoir. Les animaux passent successivement des plus grands de ces enclos dans d'autres plus petits jusqu'au dernier où il n'y a place que pour un seul. Au moment où le bœuf y pénètre, il est tué d'un coup de poignard dans le cerveau. La mort est instantanée.

Un chemin de fer joint la boucherie à l'usine et conduit à cette dernière la viande déjà sommairement découpée et désossée. Elle est pesée, puis placée dans une grande salle bien aérée où l'on procède au découpage, au moyen de quatre énormes machines spéciales. Elle est ensuite amenée dans de grandes cuves de fer contenant de 5 à 6,000 kilogrammes de bœuf, où, sous l'effet de la vapeur à haute pression, elle est cuite et triturée jusqu'à ce qu'elle se soit liquéfiée. Elle passe alors en cet état liquide dans une série d'appareils ingénieux inventés par le professeur Von Pettenkoffer, le collaborateur du baron Liebig, où elle se clarifie et se sépare de la graisse, de l'albumine, de la fibrine et du phosphate de magnésie. L'extrait liquide est enfin élevé dans d'immenses réservoirs où il est plusieurs fois filtré et soumis en dernière préparation à une évaporation minutieuse qui le débarrasse entièrement de toute l'eau qu'il contenait à la sortie de ces cuves. L'Extrait se repose jusqu'au lendemain et forme alors une masse brune, parfaitement pure et homogène.

Soigneusement analysé par les chimistes attachés à l'établissement, l'Extrait, s'il est parfait, est enfermé dans de grandes boîtes d'étain, pour être expédié par steamers à Anvers. Ces boîtes sont fabriquées à Fray-Bentos même, dans des ateliers de ferblanterie attenants à l'usine.

Ajoutons que les navires qui emportent en Europe l'Extrait de viande ainsi préparé charient encore une quantité d'autres produits de l'usine de Fray-Bentos : des cuirs, du suif, de la poudre d'os, des viandes conservées. Rien n'est perdu; tout est transformé en excellents produits. On a même construit une grande fabrique de guano artificiel composé d'engrais animaux, de viande et d'os desséchés. Ce guano, moins riche en azote que le guano du Pérou, est reconnu plus durable et supérieur, principalement pour la culture de la betterave.

Dès son arrivée à Anvers, l'Extrait est de nouveau analysé par les chimistes de la Compagnie, sous la haute responsabilité du professeur, docteur Max von Pettenkoffer, puis il est mis en pots et expédié dans le monde entier.

On a établi que pour obtenir une livre d'Extrait de viande, il ne faut pas moins de trente-quatre livres de viande sans os.

Cette organisation puissante, hors ligne de la Compagnie Liebig, que nous venons de faire connaître à nos lecteurs explique sa supériorité incontestable et lui permet de défier toutes les imitations venues à sa suite. — Aucune, nous ne craignons pas de l'affirmer, ne peut lutter, quoi qu'on fasse ou qu'on tente, avec le bienfaisant Extrait inventé par le savant philanthrope Justus Liebig. A toutes les expositions où ont figuré les produits de la Compagnie, ils ont été justement honorés des plus hautes récompenses. — Outre son exposition dans la section anglaise de l'Alimentation, la Société Liebig occupe une place importante sous le dôme central du pavillon de l'Uruguay au Champ de Mars. On peut y voir exposés les divers produits obtenus dans les usines de Fray-Bentos, tels que : salaisons, cuirs, peaux tannées, suifs et guano.

J. U.

## L'EXPOSITION D'AGRICULTURE

L'Exposition de l'Agriculture tient tout entière sur le quai d'Orsay. Curvilignes entre le Champ de Mars et le pont de l'Alma, puis rectilignes jusqu'au pont des Invalides, les bâtiments qui lui sont consacrés s'étendent en deux séries de pavillons séparés par une voie assez large.

Ici, les splendeurs architecturales et le luxe du décor ont été sacrifiés à de commodos installations où s'étalent, classées méthodiquement, toutes les richesses agricoles que l'homme, par son industrie, a su tirer de la terre. Il faut être un peu spécialiste pour visiter avec fruit ces longues galeries. Et cependant, elles sont dignes d'un haut intérêt. Si la table est mise tous les jours pour le déjeuner et le dîner de l'univers entier, c'est grâce à l'agriculture, la mère nourrice du genre humain.

Sans nous appesantir longuement sur les belles choses que l'on nous présente à chaque pas, nous allons indiquer les principales divisions dans lesquelles elles sont classées : cela guidera mieux chacun dans ses recherches privilégiées.

Et d'abord rappelons tout de suite que depuis trente années notre industrie agricole marche à pas de géant. L'impulsion fut vigoureusement imprimée sous l'Empire et elle se continue toujours sans s'arrêter.

Bien que les cultivateurs se plaignent très haut de quelques-unes des dernières récoltes et des conditions économiques au milieu desquelles ils vivent, ils ne ralentissent pas leurs efforts généreux. Ils se disent que si la récolte n'a pas été bonne cette année elle sera meilleure l'an prochain. La culture est l'industrie du lendemain plein d'espoir et de promesses. L'homme isolé et silencieux ne se laisse jamais aller au découragement; il croit dans l'avenir.

En agriculture, nous ne sommes tributaires de l'étranger que pour le blé et encore dans une proposition infime : un vingt-deuxième au plus sur une moyenne de dix ans. Nous exportons du vin, des eaux-de-vie, des machines agricoles pour des sommes considérables. Le commerce des graines de semence produit les résultats suivants : quinze millions d'exportation, cinq d'importation. Celui des fleurs se traduit par un mouvement de cinquante à soixante millions à l'extérieur.

Les États-Unis d'Amérique, le Mexique, la République Argentine s'adressent presque uniquement à nous pour les graines.

On le comprend, nous entrons dans



une partie de l'Exposition dont les habitants sont habitués à faire des miracles; ils fabriquent de l'or avec une graine et un peu de fumier. Nous sommes dans le temple de la vraie pierre philosophale.

La première partie sur le bord de l'eau en quittant le Champ de Mars nous montre les produits des collectivités régionales. Chaque région de la France y est représentée par l'ensemble de ses produits; tel pays produit des textiles, tel autre des huiles; celui-ci des vins, celui-là du blé. C'est une sorte de géographie agricole sûrement étiquetée et cataloguée avec preuves à l'appui. En cinquante minutes, on peut apprendre la statistique complète de la production végétale en France.

Sauf les bestiaux et les animaux de basse-cour, qui auront leur exposition à part, tout ce qui constitue la vie rurale est représenté au quai d'Orsay.

Nous avons constaté, en traversant le Trocadéro, que le climat de la France était particulièrement favorable à la culture des fleurs. Nous pouvons affirmer qu'il l'est au moins autant pour la grande culture et l'élevage des troupeaux; cette heureuse disposition du climat a développé chez nous, plus que chez toutes les autres nations d'Europe, le goût de l'acclimatation des plantes exotiques de toutes les espèces, aussi le besoin d'inventer tous les jours des instruments plus perfectionnés et de construire une quantité considérable d'engins nouveaux.

La partie curviligne du quai d'Orsay est sectionnée en deux portions égales séparées par un vaste palais qui a reçu le nom de *Palais des Produits alimentaires*. Sa destination est suffisamment indiquée. Il contient tous les échantillons des classes: cl. 67, céréales, produits farineux avec leurs dérivés; cl. 68, produits de la boulangerie et de la pâtisserie; cl. 72, condiments, stimulants; sucres et produits de la confiserie. Ici on peut consommer — naturellement en payant — tout ce que l'œil caresse.

En outre, sur la face extérieure regardant le fleuve, des bars et restaurants offrent les moyens de transformer une dégustation sommaire en repas plus solide. L'essai des vins et liqueurs n'y perdra rien, car le règlement dit que toutes les matières comestibles exposées devront être mises, dans le Palais des Produits alimentaires et ses annexes, à la disposition des consommateurs.

La classe 73 bis et la classe 73 ter: Agronomie, statistique agricole, organisation, méthodes et matériel de l'enseignement agricole, sont placées entre le Palais alimentaire et le Champ de Mars.

Nous les avons vues un peu en courant, car il y faudrait passer plusieurs jours pour les examiner en détail, et encore si l'on s'y connaissait. Après le palais, cela devient bien plus intéressant pour le *vulgum pecus*.

On a pas besoin d'être un initié pour admirer les curieux spécimens d'exploitations rurales et d'usines agricoles exposés dans la classe 74. Tous les types de constructions sont reproduits en petits modèles: distilleries, sucreries, raffineries, brasseries, minoteries, féculeries, amidonneries, magnaneries, fromageries et laiteries s'offrent aux yeux et permettent au visiteur de mesurer rapidement tout le mouvement industriel issu de la production agricole.

La galerie parallèle à celle que nous venons de décrire et qui suit le quai contre le petit chemin de fer Decauville, — une des curiosités de l'Exposition — est consacrée au matériel agricole et viticole. Cette portion, fort intéressante sans doute, mais un peu spéciale, est séparée au milieu, en face du Palais alimentaire, par un orchestre de Tziganes, jouant furieusement des airs hongrois endiablés. Les organisateurs de l'Exposition ont voulu certainement compenser par des flots d'harmonie tumultueuse le silence relatif qui règne dans cette portion où l'on passe assez rapidement.

Avant de quitter ces pavillons, n'oublions pas de visiter avec attention et respect toute l'exposition de la viticulture, l'une des gloires et l'une des richesses de la France.

Les procédés de culture, la fabrication — mon Dieu! oui, la fabrication, car le vin qui sort du pressoir n'est pas buvable, ni surtout conservable et transportable — enfin le vin en fût et en bouteille méritent notre admiration, nous dirons plus: notre vénération.

La lutte contre le phylloxera est aussi décrite en entier avec ses différentes méthodes plus ou moins efficaces. Un ministre de l'Agriculture consciencieux — trop consciencieux même — avait imaginé d'ordonner que des spécimens de vignes contaminées fussent amenés au quai d'Orsay pour y représenter les divers états de la maladie. Outre qu'elles auraient pu infecter les plantes voisines, il y avait un danger grave à donner une place officielle au phylloxera sur le Catalogue de l'Exposition. C'était offrir une raison aux ennemis de la France de refuser ses produits.

Ne voyons-nous pas les Anglais, sous prétexte que la peste bovine a sévi sous l'Empire, il y a vingt-cinq ans, parmi les habitants de nos pâturages, repousser nos bœufs à l'importation, tandis qu'ils

achètent en toute confiance la viande abattue de même provenance?

Le même raisonnement serait à craindre pour la viticulture. Évidemment, l'étranger se fera toujours une fête de boire nos vins exquis, — les rois de toutes les tables, — le vin n'est pas phylloxéré et ne phylloxère pas. Mais la vigne, dont nous avons fait jadis un grand commerce, — commerce que nous reprenons déjà, — la vigne, c'est bien différent.

Pendant vingt ans, les étrangers nous auraient dit: « Vous avez encore le phylloxera; vous l'aviez en 1889, puisque vous aviez exposé des vignes phylloxérées. C'est officiel. Regardez plutôt les circulaires d'un de vos ministres. »

Heureusement en France les ministères changent et avec eux les instructions ministérielles. Après le remplacement du ministre phylloxérant, les viticulteurs français ont respiré.

Cette première partie absolument terminée, il nous faut gravir un escalier, traverser un pont volant, redescendre un autre escalier, afin de gagner la seconde partie.

Ces escaliers à monter et à descendre sont les seuls désagréments de l'Exposition; mais il était impossible de les éviter, puisqu'on ne pouvait trouver à Paris le terrain énorme, absolument de plain-pied, nécessaire pour loger près de quarante mille exposants.

Mais ici la fatigue est heureusement compensée par la vue d'une porte monumentale, sous laquelle passent aussi les personnes qui circulent en dehors.

Le pont franchi, nous retombons en pleine exposition agricole, et il nous faut examiner pas à pas ou franchir rapidement l'espace. Il n'y a pas de milieu.

Les expositions agricoles étrangères succèdent à nos produits nationaux.

Les connaisseurs admirent pour leur importance et leur curiosité celles des États-Unis d'Amérique, du royaume de Hollande, de l'Angleterre et de l'Espagne; nous donnons la palme pour le progrès aux États-Unis et à l'Angleterre.

Il ne faut pas croire que les Expositions étrangères sont la répétition en petit de notre Exposition agricole. Les procédés et les instruments diffèrent beaucoup plus en agriculture que dans l'industrie. La nature du sol, la différence du climat et surtout celle des produits engendrent des outils et des méthodes très diverses. Pour les connaisseurs en agriculture, l'Angleterre, où l'on recherche en même temps l'économie dans la dépense et la perfection dans le produit, et les États-Unis, où l'on s'inspire surtout du besoin de produire rapidement, sont utiles à étudier de près.

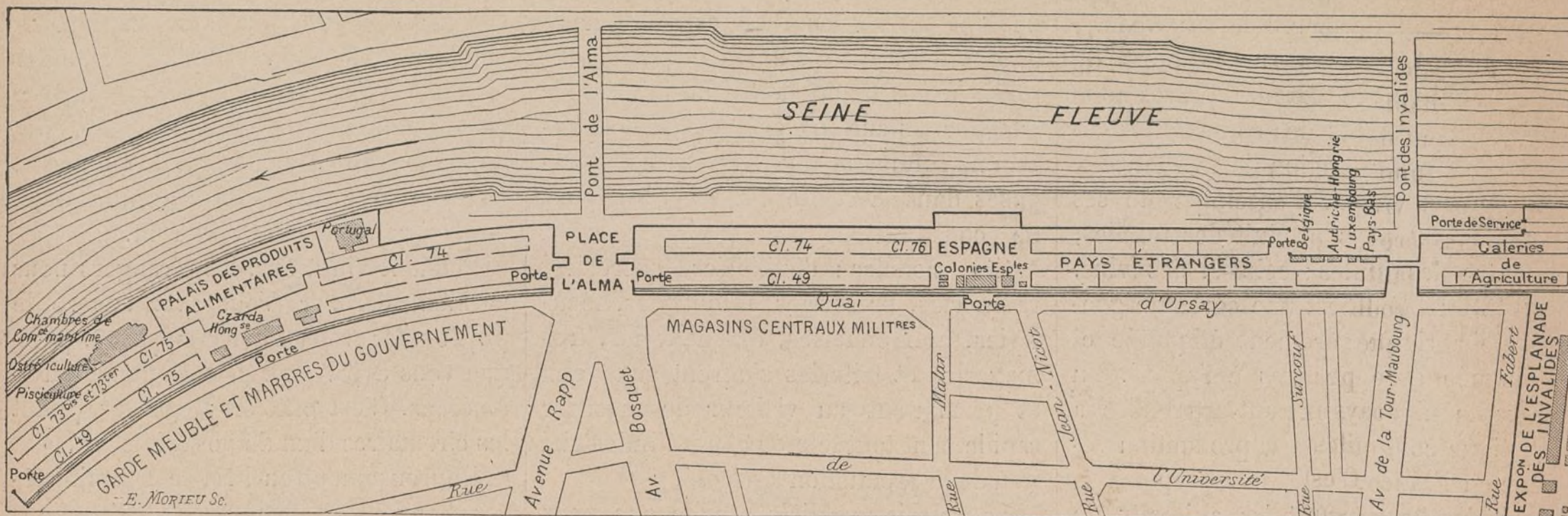


Si les organisateurs du quai d'Orsay ne s'étaient pas inspirés du désir de faire du pittoresque en dehors de la portion ab-

solument sérieuse de l'Exposition agricole la promenade serait un peu fastidieuse. Mais, en outre, les objets agréables à

voir, ou que l'on utilise chaque jour à la campagne, distraient agréablement.

Aujourd'hui que la villégiature remplit



Plan des installations du quai, entre le Champ de Mars et l'Esplanade des Invalides.

la moitié de la vie des citadins, que tout le monde possède une maison des champs, vaste ou petite, l'Exposition agricole attirera beaucoup de visiteurs et même de

visiteuses. Nous trouvons donc excellent que l'on ait mélangé la petite culture à la grande, le jardinage à l'exploitation industrielle agricole. On a tout sous la

main, classé d'après un ordre sûr qui permet de retrouver l'objet remarqué, convoité, désiré.

Nous aurions cependant préféré à ces



VUE DE LA SECTION D'AGRICULTURE.

hauts tableaux perpendiculaires, coupant les galeries du quai d'Orsay et limitant la vue, des plans explicatifs placés à chaque bout des salles.

Nous recommandons instamment aux

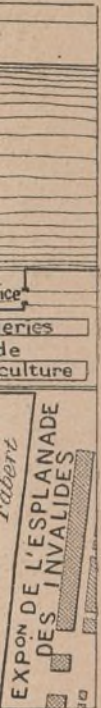
personnes qui veulent explorer avec soin l'Exposition d'Agriculture de ne pas craindre de retourner sur leurs pas. Cette exposition, en effet, est divisée d'abord en deux galeries parallèles, puis chaque ga-

lerie est elle-même subdivisée dans sa longueur en deux ou trois rues qu'il ne faut pas omettre de visiter successivement, sous peine de perdre tout le fruit de son travail.

JULES RICHARD.



ur à la  
t.  
emplit



r qui  
rqué,  
à ces



ns sa  
'il ne  
ssive-  
fruit  
D.





EN ROUTE POUR L'EXPOSITION. — LA TRAVERSÉE DE LA MANCHE.

Ayuntamiento de Madrid



