

ECONOMIE DOMESTIQUE

Vin de groseilles

Prenez douze pots et pinte de groseilles qui ne soient pas encore mûres, débarrassées de leurs queues, écrasez-les par parties dans un cuvier de bois, ou au moyen d'une petite presse, sans trop presser les peaux, et sans écraser les pepins, délayez la masse dans 5 pots d'eau, et après l'avoir abandonnée pendant 10 à 12 heures, mettez-la dans un sac de canevas grossier, et exprimez la liqueur; mettez sur le résidu 2 1/2 pots d'eau, laissez-le reposer pendant douze heures. Mettez le tout dans un cuvier, et ajoutez-y 20 livres de sucre et une demie livre à peu près de tartre brut pulvérisé.

Remuez le mélange, et ajoutez-y de l'eau jusqu'à ce que vous ayez un volume de 20 pots: couvrez-le avec une couverture ou un sac, et laissez-le dans un endroit un peu chaud.

Au bout d'un jour ou deux, le liquide commencera à fermenter, et lorsque la mousse qui apparaîtra à la surface s'y sera répandue uniformément, écumez-la, et répétez cette opération de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume. Lorsque la fermentation sera arrivée à ce point, vous tirerez la liqueur de dessus la lie, dans un tonneau qu'on doit toujours tenir plein.

Une petite quantité d'écume continuera toujours à se séparer et à couler par la bonde, à cause de la fermentation lente qui aura lieu dans le tonneau, et qui diminuera la quantité de liqueur; cette perte doit être réparée en ajoutant de temps en temps une portion de la liqueur qu'on a faite dans ce but, de manière que le tonneau soit toujours plein jusqu'à la bonde.

Lorsque la fermentation aura presque cessé, il faudra mettre le bondon en l'enfonçant légèrement, mais il faudra percer un petit trou au côté, et y adapter légèrement un fausset, pour laisser une issue à l'acide carbonique qui pourra se développer. Lorsqu'il ne se formera plus d'écume, on pourra boucher cette ouverture avec le fausset et laisser le tonneau tranquille cinq ou six mois. Après ce temps, il faudra soustraire le vin dans un autre tonneau, et s'il n'est pas clair, on pourra le clarifier en y mettant une petite quantité de colle de poisson dissoute dans l'eau, ce qui le rendra clair en peu de jours après lesquels on peut le mettre en bouteilles et le porter dans une cave fraîche.

Si le vin est trop doux, on peut, avant de le tirer au clair, exciter de nouveau la fermentation, en l'agitant dans le tonneau, et le laisser reposer dans un endroit chaud. Par ce moyen, une nouvelle portion du sucre non décomposé qu'il contient disparaîtra. Quelquefois il a besoin d'être transvasé une seconde fois dans un tonneau propre, après qu'on l'a laissé reposer deux mois.

Il faut mettre en bouteilles que lorsque le vin est devenu parfaitement clair; s'il ne l'était pas, c'est que l'on aurait fait quelque faute en le fabriquant.

Vin de groseilles mûres

On peut, pour faire le vin de groseilles mûres suivre le même procédé que plus haut. Mais le produit des fruits mûres a toujours moins de goût, et on ne peut pas le rendre agréable, à moins peut-être, de séparer avec soin les peaux et les pepins. Le vin que l'on peut obtenir des groseilles mûres peut être à volonté doux et sec. Les préceptes donnés plus haut sur la manière de conduire la fermentation du vin, et de le soutirer, doivent également s'appliquer ici. Si l'on veut faire du vin doux, il ne faut pas que la quantité du fruit dépasse 30 livres; si l'on veut du vin sec, on peut la porter jusqu'à 54 livres par 20 de sucre; si l'on veut avoir un vin plus fort, et d'une autre qualité, il faut porter la quantité du sucre jusqu'à 30 livres.

Vin de gadelles

Cueillez les gadelles lorsqu'elles ont presque atteint leur entier développement, mais avant qu'elles soient mûres, égrappez-les, écrasez-les, et suivez les mêmes procédés, pour obtenir le jus, que nous avons indiqués pour la fabrication du vin de groseilles, ajoutez-y la même quantité de sucre et de tartre de potasse. La fermentation et le traitement ultérieur du vin seront aussi semblables à ceux indiqués plus haut.

Ray dit que les Anglais font du vin de gadelles en les mettant dans un tonneau, et en jetant de l'eau bouillante pardessus; en bouchant bien le tonneau, et le laissant dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit bien imprégnée du suc spiritueux de ces fruits, qui restent alors insipides. Ensuite, on verse cette liqueur dans les bouteilles, et l'on y met du sucre; on les bouche bien, et on laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre, par la fermentation, et soit changée en une liqueur alcoolique et semblable à du vin.

La société philanthropique de Philadelphie a publié, dans son recueil pour l'année 1771, la recette suivante, au sujet du vin de gadelles que l'on prépare à Bethléem, dans les Etats-Unis:

Cueillez les gadelles très-mûres; pilez-les dans un tonneau, et placez-les sous un pressoir; tirez le jus à clair: ajoutez-y les deux tiers d'eau, trois livres de sucre blanc dans une mesure de ce mélange. On peut, à son défaut, se servir de casonnade bien clarifiée; remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et jetez-le tout dans un tonneau. Ce mélange, avec le suc de gadelles, doit être exécuté promptement, de peur que ce suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, et n'avoir contenu ni cidre, ni bière, il ne faut pas le remplir exactement. Couvrez légèrement l'ouverture, fermez-le au bout de trois semaines, et laissez l'évent ouvert jusqu'à ce que le vin ait cessé de fermenter. Ce vin conservé sur sa lie, pendant deux ans, n'en devient que meilleur.

F. MALEPEYRE.

(A continuer.)

ANNONCES.

COLLEGE DE STE. ANNE

La distribution des prix aura lieu mercredi, le 8 du courant. Il y aura deux séances, l'une la matinée, et l'autre, l'après-midi. Celle du matin commencera à huit heures et demie. Les parents des élèves et les amis sont respectueusement invités.

Le matin à 7 heures, il sera chanté à l'Eglise paroissiale un service pour le repos de l'âme du Fondateur, le Révd. C. F. Painchaud.

2 juillet 1868.

LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES

AU BUREAU DE POSTE DE

STE. ANNE DE LA POCATIERE

- | | |
|--|-------------------|
| Anctil, Argustin | Anctil, Edouard |
| Aubut, Rémi | Bérubé, William |
| Chouinard, George | Caron, Narcisse |
| Dubé, Michel | Dionne, Louis |
| Gauthier, Gilbert | Gagné, Odilon |
| Hudon, Urbain | |
| Jeffrey, Henri | |
| Lajeunesse, Isaïe | Lafrance, J. Bte. |
| Michaud, Vve J. Bte. | |
| Ouellet, Joseph | |
| Pelletier, Charles fils de Germain (2) | |

2 juillet 1868. J. DIONNE, M. P.

The Rural Gentleman

JOURNAL MENSUEL

D'AGRICULTURE, D'HORTICULTURE

AFFAIRES RURALES, &c

Publié en langue anglaise à Baltimore

La direction de ce journal n'épargne aucune dépense pour rendre cette feuille des plus intéressantes. La rédaction est faite par des hommes pratiques tant en horticulture qu'en agriculture. Ce journal donne une attention toute particulière en ce qui concerne l'élevage et le soin des animaux. Cette partie est confiée à un médecin vétérinaire très recommandable.

Les avertissements sont publiés au taux de 15 centins par ligne. Huit mots forment une ligne. Les avis spéciaux sont insérés à 20 centins par ligne.

Les mentions spéciales concernant une annonce sont publiées à 25 centins par ligne.

Des Agents sont demandés dans le but de donner une plus grande circulation à ce journal.

Adressez 6 centins au soussigné par lettre affranchie, et vous recevrez en retour une copie du journal.

J. B. ROBINSON & CO.

Editeurs

No. 2 N. Eutaw St. Baltimore, MD.