

apparition, on procédera à une filtration qui retient à la fois les matières solides et une partie des levures.

Les meilleurs filtres sont ceux qui permettent d'opérer à l'abri du contact de l'air. Quelque serré que soit le tissu filtrant, il ne retiendrait jamais toutes les particules ténues, s'il ne se produisait pas un feutrage avec les matières mucilagineuses existant dans le vin. Aussi le premier liquide qui s'écoule, même dans les vins les plus chargés, n'est-il jamais absolument clair. Il est indispensable de le rejeter dans la masse à filtrer, jusqu'à ce que le vin recueilli soit d'une limpidité parfaite.

Dans le cas qui nous occupe, les substances solides restées en suspension sont en trop faible quantité pour colmater les toiles; on a recours à des matières inertes, comme la pâte à papier, la terre d'infusoires ou la braise de boulanger, qu'il faut réserver pour certains cas particuliers, car elle a l'inconvénient de rendre le vin plat et fade.

On délaie les substances dans un peu de vin à clarifier; on mélange à une quantité de liquide représentant à peu près le double de la contenance du filtre: on verse et on repasse jusqu'à ce que l'on obtienne la limpidité désirable.

L'introduction de matières inertes, est toujours délicate, car il est rare que cette pratique ne diminue pas quelque peu la qualité. On peut, après s'être bien assuré que la sulfitation a arrêté complètement le dégagement gazeux, faire un léger collage précédé d'un tannissage ménagé. On procède ensuite à la filtration à l'abri du contact de l'air.

Si on ne dispose pas de filtre, il faudra recourir, surtout pour les vins blancs, à un léger collage avec une colle gélatineuse, mais au préalable on aura soin de faire une addition de 4 à 5 gr. de tanin par hectolitre pour aider à la prise de colle. Après repos on soutirera dans des fûts bien méchés.

FLUCTUATIONS VINICOLES

La hausse excessive du prix du vin a incité M. Albert Dauzat à publier récemment dans "La Liberté" une étude historique sur les fluctuations qu'ont subi les récoltes viticoles à travers les âges, dont nous reproduisons les principaux passages: Bacchus, dit-il, est un dieu capricieux qui distribue ses dons selon sa fantaisie.

L'histoire, en effet, nous a conservé le souvenir de quelques années de terrible disette comme de prodigieuse abondance. L'an 121 avant Jésus-Christ, on a calculé, en monnaie et mesure actuelles, que les Romains ont payé l'hectolitre de vendange \$40.00; un joli denier pour l'époque.

Deux siècles après, tout est changé: ce sont les vaches grasses, trop grasses. Dans une épigramme datée de 88, Martial nous apprend que, dans la plaine de Ravenne, l'eau potable valait plus cher que le vin. Quatre ans plus tard, pour enrayer la dépréciation du vin, à la suite de plusieurs récoltes trop abondantes, Domitien défendait de planter de nouvelles vignes et ordonnait d'arracher la moitié des vignes qui existaient en Italie. On n'y allait pas de main morte sous les Césars! Du temps de Pline l'Ancien, il avait fallu jeter des vins vieux pour faire place aux nouveaux.

Bacchus se vengea par la disette. L'époque de Dioclétien, pour la cherté de la vie, peut rivaliser avec la nôtre. L'empereur taxa les produits — rien de nouveau sous le soleil! et fixa à 20 cents environ de notre

monnaie le prix maximum du litre de vin ordinaire et à 40 cents environ celui du vin de première qualité.

Dans l'ancienne France, les prix des vins, même des vins fins, était très modique. Le vin de Reims bu au couronnement de Philippe de Valois, fut payé de 4 à 6 livres le baril; celui du couronnement de François II, deux siècles plus tard, de 14 à 18 livres. Puis, les prix montent très vite: de 28 à 34 livres pour le couronnement de Charles-Quint à 54-65 pour celui de Henri III et de 165 pour celui de Louis XIII. Le XVII^e siècle est encore un siècle de vie chère.

De nos jours Paris a vu "le vin à quatre sous" aux environs de 1900, tandis qu'en 1907, en Sicile, on vendait du vin à boire à robinet ouvert, un sou ou deux sous, tout ce qu'on pouvait avaler pendant un espace de temps mesuré aux clepsydres. L'Italie qui vendait alors son vin 60c l'hectolitre le paie aujourd'hui \$19 et \$20.00, ce qui est fantastique pour le pays.

Seul le Portugal est privilégié. Depuis plusieurs années il se plaint d'un excès de récolte, à tel point que le fameux dictateur Franco avait essayé d'imposer un édit calqué sur celui de Domitien. Aujourd'hui on se réjouit que la disette française et italienne ait fait remonter en Portugal les prix à \$6.00 l'hectolitre. Le malheur des uns...!

En complément à ces indications de M. Dauzat, on peut rappeler qu'en Espagne, à une époque où le vin était à très bas prix, on a vu, dans certains villages des montagne saragonaises, où l'eau devait être prise dans la vallée à dos de mule, préparer le mortier pour la construction des maisons avec du vin.

On peut aussi se souvenir que dans certains cabarets de campagne des régions vinicoles de France, on a pu, autrefois, moyennant quelques sous, entrer et boire à discrétion... pendant une séance.

Les temps sont bien changés!

A PROPOS D'UNE LICENCE D'HOTEL

Dans une cause de M. Edouard Brosseau contre le conseil de la corporation de Saint-Georges d'Henryville et Jos. Régnier, esq., percepteur du revenu, mis en cause, demande d'annulation d'une résolution passée par le conseil accordant une licence d'hôtel à M. Dussault, parce qu'une requête en prohibition a été signée par la majorité des contribuables cet hiver avant qu'il fût question d'accorder une licence et le conseil n'ayant pas tenu compte de cette opposition.

M. Dussault plaide à l'action et prétend que l'opposition est illégale et prématurée, attendu que le mis en cause n'a pas été attaqué lors de l'octroi de la licence et qu'elle ne s'applique pas à son cas.

L'honorable juge Monet entendra les plaidoiries le 6 juin prochain.

LE COMMERCE DES LIQUEURS

Le commerce des liqueurs est un commerce légitime que certains fanatiques ont voulu voir disparaître sans rimes ni raison. Ce commerce est basé sur la liberté individuelle et par cela même, il commande le respect et vaut d'être considéré comme une pratique qu'il serait injuste de condamner. Tôt ou tard l'action rapide et intéressée de ceux qui se sont appliqués à décréditer ce commerce sera mise à jour et la vindicte publique se tournera contre eux.