

dans le tonneau, on suspend parfois à la broche, mais plus bas que la mèche, un petit vase en métal ou en verre assez petit pour pouvoir être introduit par la bonde en même temps que la mèche.

Le soufre en brûlant donne des vapeurs d'acide sulfureux qui occupent l'intérieur du tonneau. Quand le soufre de la première mèche est brûlé, on en allume une seconde, puis une troisième, etc., jusqu'à ce que la combustion ne soit plus possible dans le tonneau.

A ce moment, on y verse par la bonde deux ou trois gallons de vin et on remue le tonneau pour faciliter la dissolution du gaz sulfureux dans le liquide. On achève ensuite de remplir le tonneau avec tout le vin dont on dispose et l'on bouche parfaitement la bonde avec son bouchon: le vin ainsi soufré, ne travaille plus, ne fermente plus et se conserve en s'améliorant de plus en plus.

Quand faut-il soufrer les tonneaux?—S'il n'est pas absolument nécessaire de soufrer le tonneau N° 1, au moment du décuage, grâce au gaz acide carbonique dissous en ce moment dans le vin, et qui protège contre l'action de l'air, il est au contraire de toute nécessité (surtout pour les vins à faible proportion d'alcool) de soufrer le tonneau N° 2, avant de le remplir, et l'on procède alors comme nous venons de l'indiquer.

Mais cela ne suffit pas encore, si nous voulons nous dispenser de la mise en bouteilles et prendre de temps en temps une certaine quantité de vin au tonneau, pour la consommation de la famille. Dans ce cas, le vide qui se forme dans le tonneau se remplit d'air et l'on sait que le meilleur des vins se gâte rapidement au contact de l'air.

Si nous voulons donc conserver notre vin en bon état jusqu'à la dernière goutte, nous devons brûler de temps en temps une mèche soufrée dans le vide du tonneau. Cette opération, qui est d'ailleurs très facile à faire, a besoin d'être renouvelée tous les quatre jours ou chaque semaine ou chaque mois, suivant que l'on tire du vin tous les jours ou plus rarement.

Sucrage.—Le vin obtenu par le procédé ci-dessus est un vin sec, c'est-à-dire n'a pas ou presque pas le goût sucré. Pour ceux qui aiment le vin doux c'est-à-dire sucré, voici ce qui reste à faire:

"Le vin étant mis en fût, on y ajoute un sirop de sucre contenant autant de livres de sucre qu'il y a de gallons de vin à sucrer, soit 30 livres de sucre pour 30 gallons de vin. Dans une petite quantité d'eau chaude (1½ gallon), on verse les 30 livres de sucre granulé blanc, on fait bouillir un quart d'heure, on laisse refroidir un peu, on verse le sirop dans le vin, et on agite avec un bâton afin de bien mélanger le tout".

Lors du décuage, au lieu de presser de suite la pulpe, on peut y ajouter de l'eau et du sucre et faire une seconde cuvée par la fermentation.

ECHANSON

—M. Jean est-il à la maison?

—Non, Monsieur, il est allé au cimetière, ce matin.

—A quelle heure doit-il rentrer?

—Il y est allé pour y rester, Monsieur.

Dignité du travail des champs

L'agriculture possède de vieux titres de noblesse inscrits à la première page de l'histoire de l'homme et dignes de fixer l'attention du législateur, du philosophe et de l'économiste. De tous les métiers exercés par les bras de l'homme, de tous les arts et de toutes les sciences cultivées par le génie, l'agriculture seule a été divinement imposée au roi de l'univers.

Adam et Eve, après la création furent placés dans le paradis terrestre pour le "cultiver" et le garder. Ce travail leur était donné comme une jouissance; ce n'est qu'après leur péché qu'il devint un châtement. Ainsi, le cultivateur tient sa mission de Dieu. Elle est, par conséquent, la plus belle, la plus noble et la plus digne d'être accomplie.

Dès l'origine du monde, le travail des champs paraît tellement en harmonie avec les besoins, les goûts et les facultés de l'homme, qu'il devient la condition indispensable de l'existence. A l'agriculture seule a été confié le noble soin de nourrir le genre humain tout entier. L'ouvrier, le financier, l'homme de profession, l'artiste, lui adressent cette prière que lui-même n'adresse qu'à Dieu seul: "Donnez-nous notre pain de chaque jour".

o o o

Quand donc le cultivateur entre dans nos villes et qu'il aperçoit les merveilles de l'industrie et les chefs-d'œuvre de l'art exposés à ses regards, il peut admirer, mais qu'il se souvienne que les riches possesseurs de ces trésors, que les personnages illustres qui rem-

POUR LES COOPERATIVES



Nous avons des prix spéciaux ainsi
que pour les cercles agricoles.

Cultivateurs: Tirez du sol le maximum de rendement possible car des prix élevés vous sont assurés pour vos produits.

Les ENGRAIS CHIMIQUES que nous vendons ont encore la même analyse que les années passées et nous sommes en mesure encore cette année de livrer en tout temps n'importe quelle quantité.

Sur demande nous nous ferons un plaisir de vous envoyer un de nos voyageurs qui sera en mesure de vous fournir tous les renseignements nécessaires.

Analyse fournis sur demande

La Cie des Engrais Chimiques Anglo-Française Ltée

218, Marie Incarnation, QUEBEC,

Telephone 7346