

perdre de vue que le cuir et la peau ont fait leur entrée en scène dans quantité de ces industries.

Qu'un réveil général des échanges vienne à se produire, l'on verra une fois de plus la raréfaction de la matière.

Ce ne serait véritablement pas le moment d'aller l'employer à recouvrir quantité de surfaces qui s'en passeront très bien.

Ce n'est pas lorsqu'on est arrivé à se demander si, pour employer moins de cuir, on devra mettre aux chaussures des semelles entières ou seulement des demi ou des trois quarts de semelles (semelles privées de leur emboutage), qu'on doit penser sérieusement à en affecter d'innombrables mètres carrés à recouvrir les murs de nos somptueuses demeures, alors que la poudre de liège mélangée à l'huile de lin cuite fait si bien. Et puis encore, n'avons-nous pas les peintres décorateurs, voire même les artistes, qui ne demandent qu'à travailler?

Ce que nous venons d'écrire ci-dessus, c'est le fruit de nos réflexions, un peu intéressées peut-être au point de vue corporatif. A part cela, en tant qu'artiste, nous souhaitons bonne chance à l'oeuvre de M. Hübuk.

(Moniteur de la cordonnerie.)

LE VIN DE PORTO

Quoiqu'on soit bien loin, en France, de faire autant usage qu'en Angleterre du vin de Porto, tout le monde le connaît de nom; et bien des gens se sont vu servir dans leur verre quelques doigts de ce breuvage liqueux. Nous venons de prononcer un mot qui indique tout de suite à quelle classe particulière de vins appartient le "porto", comme on le nomme couramment par abbréviation; c'est un vin de liqueur, et c'est par conséquent tout autre chose que les vins ordinaires que nous buvons à nos repas.

Les vins de liqueur se font remarquer, au goût et à l'analyse, par ce fait qu'ils renferment une proportion d'alcool et aussi de sucre (c'est-à-dire d'alcool non encore transformé) bien autrement considérable que ce qu'on trouve dans les vins ordinaires, même les plus "chauds". Le muscat et le banyuls sont autant des vins de liqueur que le Porto et le Marsala; le madère, le malaga ou le xérès appartiennent à la même famille. Afin de les obtenir, on ne se contente pas de faire fermenter simplement le jus de raisins frais; généralement, pour les préparer, on laisse sécher partiellement les raisins, ce qui augmente la proportion de sucre; d'autre part, on y ajoute fréquemment du sucré, parfois on les fait cuire partiellement, et de toute manière on y ajoute de l'alcool. Tous ces vins de liqueur sont donc bien des vins "fabriqués".

La région de Porto, est une des plus importantes au point de vue de la production des vins de liqueur, elle ne peut être

comparée à cet égard qu'à celle de Xérès. D'une façon générale, le sol et le climat du Portugal sont tout à fait favorables à la culture de la vigne; on a dit qu'on y était dans la terre promise de la viticulture, et le fait est que, à la saison, les vignobles y montrent leurs pampres verts sur des étendues énormes, depuis le fond des vallées profondes, jusqu'au versant des montagnes. Tantôt la vigne grimpe en hautes tiges, en s'enroulant autour des arbres qui lui servent de tuteurs, à la manière italienne; tantôt elle se développe un peu comme les fruitiers de nos jardins, en cordons dont la hauteur totale ne dépasse pas un mètre et demi à deux mètres: c'est le cas dans la province de Douro. Tout au contraire, à Braga, à Porto, la vigne monte souvent à 7 et 8 mètres. De temps immémorial, les vins de Portugal ont été célèbres, et on évalue à au moins 570 millions le nombre de ceps de vigne que possède ce pays. Nous ne nous occuperons que du vin dit de Porto, le vin généreux ou liqueux qui s'exporte par le port du même nom.

Il se produit dans la vallée du Douro, et surtout dans le Haut Douro. On a dû lutter péniblement contre le terrible phylloxéra, qui a fait de grands ravages; les plants indigènes de jadis ont été remplacés, comme dans tant d'autres pays, par des plants américains greffés.

La vendange se fait à partir du 15 septembre, et l'on se garde bien d'égrapper le raisin; on se contente de séparer le raisin blanc du rouge. Le traitement de la récolte s'effectue encore suivant des méthodes très primitives. On met le raisin dans des cuves, ou plus exactement des bassins en pierre de taille, qui n'ont guère plus de 50 centimètres (20 pouces) de profondeur, pour une grande surface; quand un de ces bassins est plein de raisins, on y fait entrer, pieds nus, quelque 70 hommes qui s'y touchent coude à coude; ils s'alignent en colonne serrée, sur 7 ou 8 rangs. Ils vont s'aider mutuellement de leur voisinage même, chacun plaçant ses bras sur les épaules des deux ouvriers qui se trouvent à côté de lui; ils forment de la sorte des espèces de chaînes flexibles; puis ils se mettent, tous ensemble, à lever et abaisser, alternativement, pied droit et pied gauche, en réglant la mesure par les cris classiques de "gauche, droite". Du reste, leur tempérament de méridionaux se montre, et ils ne sont pas sans pousser des cris retentissants qui les amusent, les distraient de cette besogne fastidieuse. Ils s'excitent et "battent le vin" (suivant l'expression classique) avec une énergie féroce. En plusieurs reprises successivement, il faut arriver à ce que le raisin soit ainsi battu, foulé, durant 18 heures! Et après l'avoir laissé reposer 6 heures, on renouvelé l'opération encore durant 18 heures. On ne doit pas s'étonner après cela si ce raisin est réduit en purée.

Il ne reste plus qu'à abandonner le tout à la fermentation pendant 24 heures, cette fermentation avait dû commencer du moment où les grappes avaient été quelque peu écrasées, et les ferments qui se trouvent à la surface des grains, et aussi dans l'air, avaient pu entamer leur besogne. On retire le vin, puis on y ajoute de l'eau de lins à proportion de 10 litres d'eau de lins par 100 litres de vin, et on enferme le produit dans de grosses futailles dont on laisse la bonde ouverte. A la fin de la fermentation, le porto va quitter les chais du vignateur, pour aller s'enfermer dans ceux du marchand de porto (chais qui sont exactement à Villa Nova de Gaya, en face de Porto, de l'autre côté du fleuve; mais auparavant on va l'alcooliser un peu). Il ne mûrira pas, à moins qu'on le laisse en chai durant trois années; et entre temps, on le soigne et le traite soigneusement, en le collant au moyen de blancs d'oeufs ou de gélatine fine, et en le tirant, en l'alcoolisant encore si besoin est. On ne s'étonnera pas après cela si le vin de Porto est très chargé en alcool, titrant—comme on dit—jusqu'à 20 degrés et plus, et présentant un goût très sucré, qui est pour le faire absorber sans peine ce par une foule de gens.

Ce porto se vend couramment à la place 500 francs (\$100.00) à la grosse barrique de 500 litres (135 gallons). Bien que la consommation ait beaucoup baissé, que le climat ait ruiné bien des vignobles, le Portugal en produit encore 4,840,000 litres (4,840,000 gallons). Grande-Bretagne en achète pour le compte plus de 13 millions, les principaux acheteurs en sont l'Espagne, les États-Unis et l'Allemagne; la France n'en achète presque pas, bien que dans tous les restaurants et chez les pâtisseries, on offre ce sucré vin de Porto qui n'a que de faibles rapports avec le véritable porto.

L. A. G.

(Journal de la Jeunesse).

Publicité attrayante

Une couple de pancartes attrayantes contribueraient matériellement à la vente du magasin, sont mises en vente par Bovril, Limited. L'une d'elles présente une gracieuse jeune fille, sa beauté et l'air heureux qu'elle a, sont bien attribués à l'usage du Bovril. L'autre est une reproduction d'un cavalier de la Police du Nord-Ouest. Une carte-postale adressée à "Bovril" Limited, 27 rue St. Montréal et mentionnant "Le P. rat" vous procurera, frais payés, ce, un paquet de matière attrayante.

Fruits secs

Les fruits secs récoltés de 1908 par la maison Laporte, Martin, Liée, Montréal, sont de fort belle qualité et les prix sont à l'avantage des consommateurs. C'est le moment d'envoyer vos commandes.