

mètre en dedans, que l'on recourbe pour le faire descendre le long de la cuve ou du baril, afin de ployer son autre extrémité dans un petit vase contenant quelques pouces d'eau. La fonction de ce tube consiste à laisser s'échapper l'acide carbonique qui se développe dans le moût pendant la fermentation. En suivant cette méthode, on empêche absolument l'air d'entrer dans la cuve ou le baril. Il faut pratiquer au bas de la cuve une ouverture pour le décuvage, ouverture qu'on peut fermer au moyen d'une bonde solidement fixée ou d'une forte chantepleure (*champlure*, robinet). Pour hâter la fermentation on fait chauffer une certaine quantité de moût qu'on introduit au milieu de la masse, lorsque tout est mis dans la cuve.

En suivant ce système, on peut laisser fermenter le moût pendant quinze jours.

Décuvage. Au bout de quinze jours, lorsque la fermentation tumultueuse est terminée dans tous les cas, on tire le moût. La meilleure méthode consiste à le retirer au moyen d'un siphon que l'on enfonce à environ 4 pouces du fond de la cuve. Je dirai ici, tout de suite, qu'on peut faire un vin de seconde qualité, en remplaçant par de l'eau, jetée sur le moût resté dans la cuve, le vin qu'on vient d'enlever. On met autant d'eau qu'on a retiré de vin et on ajoute une livre et demie de sucre par gallon d'eau. Le sucre doit être mis en deux fois, la moitié en mettant l'eau, et le reste lorsque la fermentation est établie. Une fois le vin décuvé on le met dans un baril bien net, sur lequel on applique simplement la bonde sans l'enfoncer. La fermentation subit à sa dernière phase, et au bout de deux ou trois mois, on transvase finalement, en tirant encore au moyen d'un siphon, dans un baril qu'on bouche soigneusement, ou mieux si la quantité n'est pas considérable, en mettant en bouteilles.

Si au lieu de faire du vin rouge, on ne veut faire que du vin blanc, on enlève les grains écrasés, et l'on ne met que le jus dans la cuve. Pour le reste les opérations sont les mêmes.

Le vin ne prend pas moins d'un an pour se faire, et acquiert de la qualité en vieillissant.

Le vin que j'ai fait a été fabriqué avec de l'Isabella et du Concord par parties égales. J'en ai aussi fabriqué avec notre vigne sauvage, (*Vitis riparia*), et le résultat a été un vin fortement coloré, très-fort et d'excellente qualité.

Pour résumer cet article, je dirai, en terminant, quo pour être certain du succès dans la fabrication du vin dans notre province, il faut, 1. n'employer que du raisin bien mûr, 2. égrapper et mettre de côté les grains imparfaitement mûrs et les rafles, 3. faire fermenter en dehors du contact de l'air, 4. ajouter ce qu'il faut de sucre pour donner au vin le degré d'alcool nécessaire à sa conservation, et enfin 5. ne pas avoir

trop hâte de goûter le vin et le laisser vieillir au moins un an avant de le consommer.

Il est bien entendu que la méthode que je viens d'indiquer n'a rien d'absolu, et qu'on peut probablement fabriquer du vin en s'y prenant autrement. Elle n'a d'ailleurs d'actualité, comme je l'ai dit en commençant, quo pour notre province, où la vigne trouve un climat beaucoup plus rigoureux qu'en France ou aux Etats-Unis, ce qui fait que son fruit est moins riche en sucre.

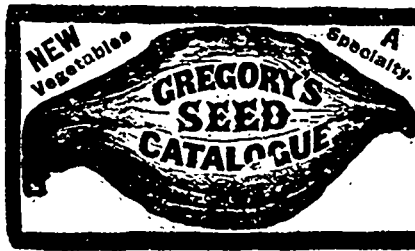
J. C. CHAPAIS.

ECHOS DES CERCLES.

Cercle agricole de Saint-Liguori, comté de Montcalm.—Saint-Liguori a aussi son cercle agricole, et nous devons ce bienfait à l'initiative de notre actif député, M. Richard. Plusieurs amis de l'agriculture s'étaient réunis à sa voix le vingt-quatre mai dernier, dans le but d'établir un cercle agricole dans cette paroisse et tous se sont montrés si bien disposés que séance tenante les officiers du cercle furent choisis. On adopta un règlement dans lequel il y a un article qui a trait au reboisement et dont je crois devoir vous parler, parce que je crois qu'il a bien sa place dans une association comme celle-ci. Par cette clause les membres de ce cercle s'engagent à orner leurs propriétés de cinq arbres chaque année, soit par le moyen de jeunes plants ou par semis de graines. (En en plantant vingt-cinq, les membres pourraient faire partie de l'association forestière de la province—*Réd.*)

Le cercle ne commence pas ses opérations avec un grand nombre de membres, il y en a seulement quinze qui ont payé la souscription annuelle de vingt-cinq centins, mais ce sont tous pour la plupart des hommes de progrès bien décidés à battre en brèche la vieille routine et à profiter des avantages qui vont découler des discussions qui promettent d'être bien intéressantes, à en juger par ce qui a été dit à la séance de juin. La question à discuter était: "La meilleure manière d'égoutter nos terres." On ne pouvait pas choisir un meilleur sujet, et le discuter plus à propos. M. Larose fit les frais de la conversation, et nous parla pendant plus de deux heures de la manière de faire les fossés ouverts, et comment nous pourrions doubler nos récoltes en drainant, où comme ici, le terrain est si difficile à égoutter. M. le curé parle bien, joint à beaucoup de connaissances un grand amour pour l'agriculture et ne craint pas de se dévouer pour le bien-être de la classe agricole. Ses paroles firent une bonne impression et plusieurs membres veulent tenter quelques essais de drainage. Bref, nous nous retirâmes enchantés de notre première réunion et résolus, si nous ne drainons pas immédiatement, à faire nos fossés et nos rigoles un peu plus profonds.

NAP. RIVET, secrétaire-trésorier, C. A. S. L.



My Vegetable and Flower Seed Catalogue for 1883 will be sent FREE to all who apply. Customers of last season need not write for it. All seed sent from my establishments warranted to be both fresh and true to name, so far that should it prove otherwise, I agree to till the order gratis. My collection of vegetable seed is one of the most extensive to be found in any American catalogue, and a large part of it is of my own growing. As the original introducer of Early Ohio and Hubbard Potatoes, Marblehead Early Corn, the Hubbard Keweenaw, Marblehead Cabbage, Thinsley's Melon, and a score of other new Vegetables, I invite the patronage of the public. In the gardens and on the farms of those who plant my seed will be found my best advertisement. James J. H. Gregory, Marblehead, Mass.

TONDEUSES POUR L'HERBE, PRESSES à Fruit, Poêles à l'huile de charbon, Glacières, Moulins à tordre, à laver et repasser le linge.
COÛTELLERIE, ARGENTERIE, CORNICHERS ET ROULEAUX, ETC.
Assortiment complet de FERROVIER chez
L. J. A. SURVEYER,
185 RUE NOTRE-DAME,
(En face du Palais de Justice, Montréal).

LES BALANCS
DE
FAIRBANKS
SONT LES MEILLEURS,
N'EN ACHETEZ PAS D'AUTRES.
FAIRBANKS & CIE,
377, RUE SAINT-PAUL, MONTRÉAL.

LE MEILLEUR
PLÂTRE
Pour les terres.
SUPERPHOSPHATE
De première qualité.
EXCELLENT
VERT DE PARIS
Par ou mêlé de plâtre moulu.

EN VENTE CHEZ
MM. LYMAN, OLARE & CIE.
382 à 386, Rue St. Paul, Montréal.
A VENDRE.—BETAIL AYRSHIRE, COCHONS
Berkshire, races pures,
S'adresser à Mr. LOUIS BEAUBIEN,
16, RUE ST. JACQUES, MONTRÉAL.