

SITUATION VINICOLE

Le "Moniteur Vinicole" nous apporte les nouvelles suivantes sur la situation vinicole en France :

La fermeté, pour ne pas dire la hausse, continue à dominer les marchés. Il n'y a plus guère de vin disponible à la propriété et les producteurs qui en détiennent encore ne sont pas vendeurs; ils pensent que les prix de \$12.00 et \$13.00 l'hectolitre pour les vins du Midi de bonne qualité courante seront dépassés et ils attendent. Quant aux négociants ils gardent ce qu'ils ont et ne sont pas vendeurs.

Les transports restent difficiles; il paraît que des ordres ont été donnés pour que les réseaux renvoient sans délai, dans le Midi, les wagons disponibles, dans les centres de consommation; il faut espérer que cela permettra un cours plus régulier des expéditions. Mais, en attendant, à Marseille, à Cette, à Bordeaux et dans tous les ports français l'encombrement persiste et les envois sont fort restreints.

En Algérie le manque de bateau et les hauts prix demandés entre \$10.00 et \$11.00 l'hectolitre à la propriété sont cause d'un arrêt presque complet des affaires. Ajoutons que les vins disponibles sont très rares. Conformément au décret présidentiel du 28 décembre les vins de cette colonie sont assujettis, depuis le 1er janvier, à un droit de sortie de 5c et les eaux-de-vie à un droit de 20c par hectolitre. Cette disposition est homologuée pour deux ans.

En Espagne, les exportations sont nulles, les affaires se réduisent à de petits achats faits à l'intérieur du pays. Quant à la qualité de la dernière récolte, les avis sont assez partagés; les uns estiment les moûts meilleurs que ceux de l'année dernière, les autres trouvent qu'il faut les corriger au point de vue acidité, couleur et force alcoolique.

Grande fermeté sur le marché parisien comme au vignoble, mais les affaires sont calmes; du reste les arrivages sont toujours difficiles, par suite du manque de wagons.

Au dernier Marché aux vins les affaires furent très calmes. La place est réservée; les arrivages par réservoirs du Midi sont un peu plus nombreux, mais les vendeurs sont généralement très tenaces. Les vins de 7 degrés $\frac{1}{2}$ se sont traités à \$12.60, les 9 degrés sont offerts à \$13.00, les 10 degrés à 12 degrés valent de \$13.20 à \$13.60 selon les conditions d'enlèvement. Vins blancs assez rares, mais peu demandés.

Une réunion des adhérents au Comité de Défense du cours des vins a eu lieu le 5 janvier. Après un échange de vues sur la situation, l'envoi à tous les adhérents de la mercuriale ci-dessous a été décidé à l'unanimité :

Vin de table, \$36.00.

Vin rouge 1er choix, \$34.00.

Vin rouge 2 degrés choix, \$32.00.

Vin blanc dit de comptoir, \$34.00 à \$40.00.

Picolo et vin de carafe, \$34.00 à \$36.00.

Bordeaux rouge, \$40.00 et au-dessus.

Bordeaux blanc, \$40.00 et au-dessus.

Ces prix s'entendent à la pièce, nu, sans escompte, franco dans Paris.

L'HYDROMEL.

Le renchérissement des vins et le fait que les circulaires relatives aux interdictions de certaines boissons en France lui réservent toutes une place dans leur nomenclature des boissons permises ont donné un nouveau regain à l'hydromel, qui fut très répandu autre-

fois, tandis qu'il est maintenant absolument inconnu, dans la pratique.

Un certain nombre de nos abonnés nous ayant demandé des indications à ce sujet, nous empruntons au Moniteur Vinicole la formule de préparation ci-après :

Pour préparer de l'hydromel, il faut faire fermenter du miel délayé dans de l'eau. La quantité de miel varie suivant sa richesse en sucre et suivant le degré alcoolique que l'on veut obtenir. Le moût miellé doit généralement contenir, en moyenne, autant de fois 2 kilos 080 de miel par hectolitre, qu'on désire de degrés d'alcool dans la boisson. Ainsi un hectolitre d'eau miellée à raison de 14 kil. 560 de miel est susceptible de donner un hydromel à 7 pour cent. Il est préférable de faire usage d'eau chauffée à 25 ou 30 pour cent.

Comme la fermentation ne se déclarerait que très lentement d'elle-même, il faut préparer un pied de cuve à l'acide de levures sélectionnées. A cette fin, on stérilise par l'ébullition un ou deux litres de moût, que l'on ensemence de levures après refroidissement à 25 pour cent. Il faut environ 50 grammes de levures pour un hectolitre d'hydromel. Quand la fermentation est bien déclarée, on ajoute le moût, placé dans un tonneau assaini et dont le trou de bonde est recouvert d'un linge.

Le milieu manquant d'acidité, et n'étant pas suffisamment nutritif, l'addition d'acide tartrique dans la proportion de 60 à 100 gr. pour un hectolitre et de 20 à 25 grammes de phosphate d'ammoniaque est à conseiller.

Pour que la fermentation soit complète, il faut maintenir les fûts dans un local tempéré à 20 pour cent au moins. Lorsque les conditions sont favorables, la fermentation tumultueuse ne doit pas durer plus d'un mois, mais il se produit encore, après ce moment, une fermentation lente qui peut durer une couple de mois.

Enfin lorsque le soutirage a été effectué, on procède au collage et à un nouveau soutirage.

L'ALCOOL QUI CONSERVE

On sait la lutte acharnée qu'une bonne partie de l'Angleterre mène actuellement contre l'alcool, sous ses formes mêmes les plus douces. Naturellement, les taquins s'en donnent à coeur-joie et ne manquent aucune occasion de lancer à la face des "abstentionnistes", des exemples choisis spécialement pour donner un bon "coup de Jarnac" aux partisans des boissons inoffensives.

C'est ainsi qu'un journal des plus sérieux, s'amuse à citer les noms d'individus connus pour leur amour immodéré de l'eau de feu, et qui sont pourtant parvenus à un âge avancé.

Un certain Thomas Whittington, mourut à Hillingdon (Middlesex) en 1804, à l'âge de 104 ans, en possession de toutes ses facultés et après avoir fait la veille de son trépas, une petite promenade de plusieurs milles. Il attribuait sa vigueur à ce qu'il avait bu depuis sa jeunesse au minimum une pinte et demie de gin tous les jours.

Ce n'est toutefois pas le record, contrairement à ce que l'on pourrait penser. George Kirton, d'Oxcrop Hall (Korks) qui ne passait jamais douze heures sans boire plus que de raison et sans se trouver un peu "éméché" chassa jusqu'à sa centième année, et mourut en 1762, âgé seulement de 125 ans.

Si l'on y joint ce sportsman anglais qui buvait gaillement ses deux bouteilles de brandy, du lever au coucher du soleil, et sans manquer une seule fois, et qui s'éteignit à 91 ans, on verra qu'il est des cas où l'alcool conserve.

Il est juste d'ajouter que ces cas ne sont pas fréquents.