

que le vin sorte, par le robinet, clair comme de l'eau de roche ;

10° Mettre le vin en baril, dans une cave assez fraîche ;

11° Le boire.

N. B.—Si l'on veut avoir un vin plus généreux, on n'ajoute que peu ou point d'eau aux grappes écrasées ; cependant, quand le raisin n'est pas assez sucré pour faire un vin agréable au goût, il faut encore ajouter au moins une livre de sucre par gallon de liquide.

Vins de fruits

Recette pour préparer à la maison une excellente boisson fermentée avec tous les fruits juteux, tels que groseilles, gadelles, cerises, framboises, fraises, mûres sauvages, bluets, cassis, etc., sans oublier les raisins de notre province, sauvages ou cultivés.

1° Cueillir les fruits au bon moment, c'est-à-dire assez mûrs pour qu'ils aient toute leur saveur, mais pas trop mûrs, puis les nettoyer avec soin en les débarrassant à la main des queues, tiges, feuilles, fruits gâtés, etc. ;

2° Ecraser les fruits dans un vase bien propre, à la main ou avec un pilon de bois ;

3° Placer les fruits écrasés avec le jus dans une cuve bien propre ; cette cuve peut être un tonneau placé debout et dont on a enlevé le fond supérieur ; au bas de ce tonneau on a eu soin de mettre un robinet et de placer à l'intérieur, sur l'ouverture du robinet, un balai de bois, ou une petite botte de paille maintenue en position par une pierre ou autrement ; ce balai est destiné à arrêter les parties solides des fruits quand on voudra retirer le jus par le robinet ;

4° Verser sur les fruits écrasés environ un gallon d'eau pour 8 à 10 lbs de fruits, et laisser macérer le tout pendant 34 à 40 heures, en mélangeant de temps en temps avec un bâton bien propre ;

5° Retirer le jus par le robinet et le verser dans un tonneau de fermentation ; pour ne rien perdre, presser la pulpe des fruits avec une presse si on en a, et verser encore cette seconde portion de jus dans le tonneau de fermentation ;

6° Voilà donc le liquide (jus et eau)

prêt à recevoir le sucre. Ajouter à ce moment du bon sucre raffiné à raison de 3 lbs de sucre par gallon d'eau employée ; cette quantité doit être augmentée si le fruit est très acide, et diminuée si le fruit est par lui-même très sucré. Remuer pour bien faire fondre le sucre. (A la rigueur, la cassonade brune pourrait suffire pour un vin moins délicat) ;

7° Ajouter 1 once de crème de tartre par gallon d'eau employée ; cela se fait en faisant fondre la crème de tartre dans un peu d'eau bouillante ;

8° La température du liquide étant autant que possible de 75° à 80° Fahr. (chauffer la chambre où se trouve le tonneau, si c'est nécessaire), la fermentation commence après quelques heures, augmente rapidement et après 4 à 5 jours elle est assez avancée pour que l'on puisse soutirer le vin dans des tonneaux ordinaires placés horizontalement ;

9° La fermentation se continue et s'achève dans ces tonneaux qu'on a soin de tenir toujours pleins, et sur la bonde desquels on pose simplement le bouchon sans l'enfoncer ;

10° Lorsque le vin a cessé de travailler (ne dégage plus de bulles de gaz), on ferme la bonde et on laisse le vin reposer plusieurs mois, après lesquels on peut le mettre en bouteilles. Les bouteilles pleines devront être tenues dans une cave assez fraîche et couchées sur le côté.



EN GLANANT



Napoléon et les bals masqués

L'un des plus grands plaisirs de Napoléon était le bal masqué. Il y en avait à la Cour ; et, de plus, du temps de Joséphine, le ménage impérial se rendait incognito aux bals de l'Opéra. Un jour même, ils se perdirent et ne se retrouvèrent que chez eux, bien que l'impératrice ait intrigué son mari sans le savoir. Pendant quelques hivers ce ne fut qu'une succession continue de bals particuliers où le masque était de rigueur.

Seulement, il n'était pas possible à l'empereur de passer inaperçu parce qu'on le reconnaissait facilement à son habitude de croiser ses mains derrière le dos.

Pour favoriser les imprévus et imbroglis, on installait un magasin de costumes où les invités pouvaient en changer plusieurs fois. Grâce à ces déguisements variés, l'empereur espérait reprendre son incognito ; mais ses malheureuses mains le trahissaient toujours.

Seuls, les courtisanes avisées savaient ne pas le reconnaître... Et une dame de la cour à qui Napoléon déguisé en chienlit, adressait quelque galant compliment ne craignait pas de s'écrier, sûre de flatter l'impériale manie : Il y a vraiment des gens qu'on ne devrait pas laisser entrer !

Ce soir-là, la joie de Napoléon ne connut pas de bornes.

Un président simple

Le président Théodore Roosevelt doit une partie de sa popularité aux Etats-Unis à la simplicité de son caractère, à la jovialité de ses manières.

Il y a quelques jours, il se rendait, précédé et suivi des autorités municipales et académiques, au Memorial Hall où on devait lui remettre le diplôme de *Doctor juris honoris causa* que vient de lui conférer l'Université de Harvard. En route, il aperçoit, au premier rang des curieux, un vieil original John, "le marchand d'oranges" qui est, depuis des années, l'ami de tous les étudiants de l'Université de Harvard. Aussitôt le Président s'arrête, fait stopper tout le cortège officiel et, tendant la main au marchand d'oranges :

—Hallo, John, vieille branche, tope là !

Et John, de la façon la plus naturelle, donne un vigoureux shake-hand au Président, en lui disant :

You are all right, Teddy !

(Teddy est le diminutif de Théodore).

Et la foule poussa des hurrahs.

LE PUBLIC a raison d'être pleinement satisfait de la saison que lui ont donnée les directeurs du Parc Sohmer. Espérons qu'elle a été assez fructueuse pour les dédommager des grands frais qu'ils ont dû encourir pour offrir aux spectateurs autant d'amusements et une mise en scène aussi soignée. On ne connaît pas de pays où un programme soit aussi varié et aussi complet pour la modique somme de dix sous.