

« Parmi ces derniers, l'un des plus usités et des plus anciens, est l'appareil Alden qui a commencé à être connu en 1869, il est surtout usité dans les grands établissements. Puis vient celui de Williams qui consiste essentiellement en une sorte de caisse quadrangulaire haute de dix à douze mètres (33 à 40 pieds) sur un mètre cinquante, ou deux mètres (4½ à 6½ pieds) de large. A l'intérieur se trouve une cloison séparant deux colonnes où circulent des claies en fil de fer galvanisé, isolées les unes des autres et unies par un treuil autour duquel on enroule des chaînes sans fins. Par des ouvertures latérales, on place en bas, l'une sous l'autre, les claies chargées de fruits et cela directement au-dessus de l'appareil à air chaud; ces claies montent successivement, puis redescendent au bas de la colonne voisine, d'où on les retire au fur et à mesure, et plus ou moins rapidement, suivant l'intensité du feu ou le degré d'évaporation que l'on veut obtenir. »

La gravure 3 représente un autre grand évaporateur décrit dans la gravure, et dont le fonctionnement s'explique de lui-même, à simple vue.

« En outre des grands appareils fixes, » continue l'auteur, « destinés aux fermes importantes, et que l'on établit quelquefois en syndicat, comme on le fait chez nous pour les pressoirs à vin ou les moissonneuses, on fait aussi des évaporateurs portatifs, construits en fer galvanisé et au milieu desquels passe le tuyau de fumée dont la chaleur est utilisée à la fois pour la dessiccation, puis pour entraîner la vapeur d'eau dans un double tuyau qu'on voit au-dessus du dessin; ces séchoirs ou évaporateurs sont portatifs et faciles à emmagasiner dans les saisons où l'on n'en fait pas usage; ils servent à sécher toute espèce de fruits ou de légumes. » (Voir gravure 4.)

L'auteur ajoute, qu'aux Etats-Unis, dans toute ferme un peu importante, il y a un évaporateur, tout comme il y a un crible ou une faucheuse.

Il devrait en être de même ici, dans la région de notre province où fleurissent les beaux vergers qui fournissent tant de fruits savoureux. Nous avons généralement peu de pommes d'hiver ou de garde, à proprement parler. Notre fameuse, si prolifique et de si excellente qualité, a le grave défaut de se conserver fort difficilement au delà de janvier, et nos pommes d'été si nombreuses en variétés, ne peuvent être plantées sur une grande échelle, vu qu'elles ne peuvent être exportées et que leur saison, même pour notre marché, est fort courte.

Sous ces circonstances, l'évaporation des fruits me semble une industrie que nous devrions pratiquer, et elle nous fournira le moyen d'envoyer, sous une nouvelle forme, fort acceptable, nos fruits sur les marchés étrangers. La chose mérite toute notre considération, et il faut espérer que quelques uns de nos industriels risqueront le petit capital exigé pour le départ de cette industrie, relativement nouvelle dans notre province, et si pleine de promesses, au point de vue du profit, pour nos arboriculteurs. J. C. CHAPUIS.

Fabrication du vin.

Beaucoup de personnes s'étant adonnées à la culture de la vigne, sur une plus ou moins grande échelle, dans notre province, il nous vient tous les ans une foule de correspondances nous demandant une recette pour la fabrication du vin. Comme la vigne se cultive ici dans des conditions toutes spéciales, il s'en suit que son fruit diffère un peu du fruit de la vigne française en qualité, ce qui a pour conséquence aussi de nécessiter un mode un peu différent dans la fabrication du vin.

Il a donc fallu faire une étude spéciale de cette fabrication, dans notre province, et ce n'est qu'après bien des tâtonne-

ments qu'on est parvenu à faire un vin acceptable. Je dois dire cependant, qu'après trois ans d'essai, j'ai obtenu un résultat plus que satisfaisant, puisque un amateur français a admis, en goûtant mon vin, qu'il goûtait pour la première fois un vin américain comparable à un bon vin français ordinaire. Fort de cette approbation, je crois pouvoir me risquer à indiquer cette année une bonne méthode rationnelle pour la fabrication du vin.

Vendange. Il ne faut cueillir le raisin que lorsqu'il est parfaitement mûr. Il arrive, sous notre climat rigoureux, que, sous la menace d'une gelée hâtive, on est obligé de cueillir le fruit avant que tous les grains ne soient également mûrs sur la grappe. Je crois donc devoir poser en principe général, qu'il faut égrapper le raisin, et mettre de côté, avec soin, tous les grains qui ne sont pas bien mûrs et les rafles. On appelle raffe la grappe dont les grains ont été enlevés.

Une fois l'égrappage terminé, on écrasera les grains avec soin. Cette opération peut se faire à la main, mais c'est un procédé lent, lorsqu'on agit sur de grandes quantités. La presse à fruits dite *Combinaison fruit press* dont j'ai parlé dans le dernier numéro du journal, est un excellent instrument pour écraser les raisins, et je m'en suis servi avec grand succès, l'an dernier.

Le moût. Le jus de raisin avec les grains écrasés qu'il contient s'appelle moût, en langage technique. Le grand défaut qu'a le moût dans notre province, c'est de manquer de sucre. C'est la plus ou moins grande richesse en sucre qui fait la plus ou moins grande richesse d'alcool du vin. Or, l'alcool est absolument nécessaire, dans une certaine mesure, pour la conservation du vin, et aussi pour lui donner *du corps*, et en faire la boisson généreuse et fortifiante qu'on recherche. Au moyen d'un petit instrument peu coûteux appelé glucomètre ou *pèse-moût*, on se rend compte parfaitement de la richesse en sucre du moût. Pour qu'un vin soit assez fort en alcool, il faut que le moût indique 10 degrés au glucomètre. Il est donc très facile à celui qui a l'instrument de mettre le moût de la richesse voulue en y ajoutant du sucre. Le sucre qu'on ajoute ainsi, doit être du *sucré blanc cristallisé de première qualité*, sous peine de détérioration notable dans la qualité du vin. Pour les personnes qui n'ont pas la facilité de se procurer un glucomètre j'ajouterai qu'on peut mettre, en règle générale, une demi-livre de sucre par gallon de moût. Il est mieux de ne mettre le sucre que lorsque la fermentation est déclarée, après l'avoir préalablement dissout dans un peu de moût.

Fermentation. Pour que la fermentation s'établisse rapidement il faut que le moût soit à la température de 65° degrés Fahrenheit, soit 20° centigrades. Quelque temps après l'établissement de la fermentation, il se forme ce qu'on appelle le *chapeau*, c'est-à-dire que les grains écrasés sont chassés à la surface où ils ferment sur le moût un véritable chapeau exposé à l'air. Ceci présente trois grands inconvénients. D'abord, le chapeau ainsi exposé absorbe des ferments qui exposent le moût à devenir sûr. Ensuite, lorsqu'on veut avoir du vin rouge et bien coloré, la position des grains à la surface empêche leur contact avec le moût qui ne peut ainsi se colorer. Enfin, le moût étant exposé à devenir sûr, si on laisse le tout trop longtemps exposé à l'air, on est obligé de décuver le vin trop vite, ce qui est encore un obstacle à la coloration. On obvie à ces trois inconvénients en mettant sur la cuve où le baril un couvercle en planche emboutée, que l'on clôt hermétiquement, en le recouvrant d'une couche de plâtre délayé, de 5 à 6 lignes d'épaisseur, qui en se durcissant immédiatement, intercepte tout passage à l'air. On pratique dans le couvercle une ouverture de 8 à 10 pouces pour l'introduction du moût, ouverture que l'on ferme ensuite hermétiquement aussi. Ceci fait, on introduit dans le couvercle l'extrémité d'un tuyau de plomb de un demi-pouce de dia-