

Alcool.....	56.6
Matières solides.....	0.83
Acides.....	0.0
Sucre.....	150 grains par chopine.

Comparons maintenant ces chiffres avec ceux que j'ai donnés plus haut ; qu'en pensez-vous, ami lecteur ? n'est-ce pas là une honteuse falsification ? Et dire que ce brandy qui n'est autre chose que du whiskey additionné d'une quantité assez notable de sucre brûlé, porte cette magnifique étiquette dont je vous ai donné une bien faible description. Je commence à croire que le marchand s'est trompé : c'est cette belle étiquette qui vaut \$0.75 et non pas le whiskey et le sucre brûlé. Pardon alors de vous avoir dit que le "Old brandy, Cognac" valait ce prix. Rendons à César ce qui appartient à César. Cette restitution faite, laissons le brandy de côté pour parler d'une autre boisson connue sous le nom de *rhum* : "Sic transit honoris caetera."

III

Le *rhum* est le produit de la fermentation et de la distillation de la mélasse et de l'écume de sirop de canne. C'est à la présence d'une huile volatile particulière que sont dues et sa saveur et son odeur.

Les falsifications du *rhum* ont une grande analogie avec celles du *gin*. Entre autres substances ordinairement employées pour sophistiquer le *rhum*, il y a l'eau qui a l'avantage de ne pas coûter cher, mais qui, ajoutée au *rhum* en diminue considérablement la force. Pour rendre à la liqueur ainsi falsifiée cette force qu'on vient de lui enlever, on emploie d'autres substances telles que la *cayenne* ou la *cocculus indicus* ; mais ce n'est pas tout, par l'addition de l'eau, le *rhum* perd un peu de sa couleur et de sa saveur sucrée. Ajoutez du sucre brûlé et du sucre non brûlé et vous vous trouvez à la fin en présence d'un vrai *fricot* possédant, bien entendu, les caractères physiques du *rhum* à l'état de pureté. Vendez maintenant, vendez bon prix ; n'oubliez pas de faire payer l'eau que vous avez ajoutée à votre liqueur, c'est un excellent moyen de faire le plus de profit, tout en encourageant le moins de dépenses possibles.

Encore une fois, je n'accuse personne ici en particulier et je suis loin de prétendre que les boissons sont falsifiées par ceux qui les livrent directement au public. Il est facile de comprendre que l'analyse chimique ne peut pas me découvrir les auteurs de toutes ces falsifications ; tout ce qu'elle peut faire, c'est de constater un fait, et ce fait est constaté ; voilà pourquoi je dis que ces boissons sont falsifiées, voilà pourquoi j'ignore les noms de ceux qui les ont falsifiés.

Voici maintenant quelle est la proportion de quelques-unes des compositions du *rhum* à l'état de pureté.

Alcool.....	60 à 77 0/2
Matières solides.....	1.0
Acides.....	0.5 par once
Sucre.....	0.0

La proportion d'alcool est assez considérable, comme il est aisé de le voir : aussi ai-je distillé les 5/6 de l'échantillon de *rhum* que nous avions à analyser, M. Duval et moi : c'était m'assurer que tout l'alcool passerait à la distillation. Voici maintenant le résultat de notre analyse :

Alcool.....	49.7 0/2
Matières solides.....	0.25
Acides.....	0.0
Sucre.....	96 grains la chopine

Comparez la quantité d'alcool dans les deux cas ; de cette comparaison et de la présence de 96 grains de sucre dans une chopine de cette liqueur, jaillira une preuve irrécusable en fa-

veur de la falsification très-bien conditionnée du liquide en question.

(A continuer.)

A. C. P. R. LANDRY,
A. B., Prp. C. C.

Erratas.

Dans la dernière correspondance, 2e colonne, 4e ligne, au lieu de *falsification*, lisez *fabrication*. 3e colonne, 11e ligne, au lieu de *Saylor*, lisez *Taylor*.

RECETTES.

Plantation des arbres fruitiers et autres.

On fait les trous de dix-huit pouces de profondeur pour les arbres chevelus et traçants, ou de deux ou trois pieds, sur cinq pieds carrés, pour les arbres à racines pivotantes. On lève la surface de la terre, si elle est herbée ; puis on lève la terre à plein fer de bêche ; on relève les débris à la pelle jusqu'à ce que le fond soit bien uni ; on place l'arbre de manière à ce que les racines soient dans leurs positions naturelles, on jette dessus peu à peu du terreau bien égrené, on secoue légèrement pour faire couler le terreau dans les vides. On remplit le reste du trou avec de la terre prise du fond ou autre si cette terre est trop mauvaise. On a soin d'écartier toutes les racines des herbes vivaces, chiendent, etc. On n'arrose point. Il ne faut jamais remplacer un arbre par un autre de la même espèce. Les plantations peuvent se faire dans le cours du mois de mai.

Moyen de faire pousser des racines aux arbres.

Les sauvageons et arbres transplantés sont souvent arrêtés dans leur croissance par le manque de racines. Quand la racine d'un arbre est sans chevelu, quand le pivot est endommagé, il faut ôter la partie lésée, bien nettoyer et envelopper d'un morceau de tissu de laine toute la partie de la tige qui se met en terre, planter ensuite l'arbre par la méthode ordinaire. Cette opération réussit surtout si elle se fait en automne.

Transplantation des grands arbres.

Pratiquez un fossé autour des racines de l'arbre, à deux pieds de son trou, en coupant toutes les grosses racines, remplir ce fossé de terreau léger ; l'été qui suit cette opération il se forme de petites racines nouvelles suffisantes pour qu'il reprenne avec vigueur.

Moyen d'empêcher la végétation des herbes au pied des arbres du jardin fruitier.

Les racines des arbres en encombrant le pied des arbres empêchent souvent le développement des fruits ; pour les empêcher de croître on garnit le pied de chenevottes de lin brisées, sur une circonférence égale à la longueur des racines : les chenevottes ont en outre l'avantage de donner aux arbres plus de vigueur et leur servent d'engrais. Indépendamment des moyens d'activer la végétation des arbres fruitiers, on peut y ajouter le lavage du tronc du haut-en bas, avec une brosse trempée dans l'eau pure ou chlorurée au moment où paraissent les boutons, on pratique cette opération cinq ou six fois la semaine. Les arbres croissent d'autant plus vite que leurs fonctions sont moins gênées : ainsi la transpiration qui a lieu par l'écorce et par les feuilles se fait d'autant mieux que les pores de l'écorce sont plus ouverts. Il est nécessaire de nettoyer l'écorce et d'en enlever les parties écailleuses et dures qui servent de réservoir aux eaux de neige et de pluie, d'asile à une foule de petits insectes, on détache les écorces mortes avec de petits couteaux de bois dur ; on frotte le tronc avec des brosses très-douces ou une étoffe de laine. Le temps le plus propre à cette opération est l'automne et l'hiver, après les pluies, les gelées ou brouillards, qui ont imprégné les arbres d'humidité.