

Joseph E. Seagram & Sons, Limited

DISTILLATEURS DE

“White Wheat” “No 83” “3 Star Rye”

MEAGHER BROS & CO., Agents, MONTREAL

Mouton d'Armailhacq	<i>Pauillac.</i>
Le Tertre	<i>Arsac.</i>
Haut Bages	<i>Pauillac.</i>
Pédesclaux	<i>do.</i>
Melgrave	<i>Saint-Laurent.</i>
Camensac	<i>do.</i>
Cos Labory	<i>Saint-Estèphe.</i>
Clere Milon Meynien	<i>Pauillac.</i>
Croizet Bages	<i>do.</i>
Cantemerle	<i>Macau.</i>

BOISSONS HYGIENIQUES

Sur le demande d'un certain nombre de nos lecteurs nous reproduisons ici quelques recettes françaises simples, hygiéniques et fort économiques de cidres ou piquettes de fantaisie. Si vous voulez simplifier la fabrication de ces boissons, vous pouvez les tirer directement au tonneau, comme le cidre ou la bière, mais la mise en bouteilles leur donne un piquant et un montant très agréables.

Ces recettes sont, surtout, des recettes ménagères; cependant elles peuvent également être employées pour la vente, à la condition de se conformer aux formalités de régie, car les boissons obtenues, pouvant dépasser un degré d'alcool, constituent en ce cas des dilutions alcooliques.

Pour 100 litres d'eau, prenez: 5 kilogrammes de pommes sèches, 2 kilogrammes de raisins secs, Samos ou Malaga, 250 grammes de baies de genièvre. Mélangez le tout dans le tonneau rempli d'eau et laissez macérer pendant trois jours. Au bout de ce temps, ajoutez 1 litre d'alcool. Laissez encore macérer le tout pendant une huitaine de jours, puis mettez en bouteilles bien bouchées et ficelées ou tirez au tonneau.

Pour 140 litres d'eau, prenez: 2 kilogrammes de pommes sèches, 2 kilogrammes de poires sèches, 2 kilogrammes de mélasse, 1 litre d'eau-de-vie commune.

Mélangez le tout avec de l'eau chauffée au moyen d'un ou deux seaux d'eau bouillante et laissez fermenter pendant une huitaine de jours. Au bout de ce temps, mettez en bouteilles bien bouchées et ficelées, si la température est chaude. C'est une boisson très agréable, saine, peu coûteuse et très rafraîchissante. Au début, elle paraît un peu sucrée, mais au bout de quelques jours, le goût s'accroît et elle prend du corps et du piquant.

Dans la fabrication de ces boissons, n'oubliez pas d'abord de vous conformer aux prescriptions suivantes: 1° Le tonneau doit avoir une contenance dépassant les

mesures indiquées d'au moins 10 litres, les divers ingrédients qui constituent la boisson occupant une place notable et la fermentation augmentant le volume du liquide; 2° Pratiquer à la place de la bonde une ouverture circulaire en carré de 10 à 15 centimètre, afin de permettre de verser plus facilement dans le tonneau l'eau et les divers ingrédients qui constituent la préparation de la boisson; 3° Tenir le tonneau toujours bouché, soit au moyen d'une planche découpée de la taille de l'ouverture, soit plus simplement avec une toile pliée en plusieurs doubles; 4° Pour soutirer la boisson, avoir soin de tendre, sur l'extrémité inférieure du robinet, une forte mousseline formant passoire, afin d'éviter que les fruits ou graines n'entrent dans le robinet et ne viennent le boucher; 5° Un autre système de soutirage est le siphon, ou tube de caoutchouc, de 1 centimètre de diamètre environ et de 1 m. 50 à 2 mètres de longueur. Placez le barillet sur une table ou sur un tabouret surélevés, introduisez par l'ouverture une des extrémités du tube de caoutchouc, après l'avoir entortillée d'une mousseline claire formant passoire, et mettez l'autre extrémité du tube dans la bouteille posée par terre. (Tout le monde connaît le fonctionnement des siphons basé sur le principe de l'équilibre des liquides dans les vases communicants). Ce procédé a l'avantage d'obtenir une grande limpidité de liquide, la lie restant immobile au fond du baril; 6° Ne pas couvrir les bouteilles que vous aurez remplies de ces diverses boissons fermentées. Le travail de la fermentation se produirait ainsi plus vite et ferait sauter les bouchons; 7° Si la chaleur est forte et que vous ne deviez consommer les bières et piquettes qu'au bout de quinze jours environ, ficelez les bouchons, car, après une aussi longue période de fermentation, les bouteilles pourraient faire sauter leurs bouchons, même si elles étaient restées de bout; 8° Ces boissons ne peuvent rester plus de deux mois sans être consommées; au bout de ce temps elles aigrissent et deviennent nuisibles à l'estomac.

POUR QUEBEC

Désirez-vous être représenté à Québec, ou Québec et environs?—Jeune homme de 32 ans pouvant être acheteur, administrateur et vendeur, ayant été à la tête d'une maison de gros pendant six ans, possédant la confiance absolue de la clientèle et pouvant fournir toutes les références désirées, demande situation. Salaire ou commission préférée. S'adresser au "Prix Courant", Montréal, boîte 138.