

passée ensuite à l'étuve ou au four, sont des opérations très importantes. Les prunes sont cueillies à la main, pour éviter les chocs qui endommageraient l'épiderme et meurtriraient la chair, elles sont vendues ensuite aux maisons qui font la conserve et le prix varie suivant la grosseur du fruit : L'industrie du séchage emploie à Bordeaux, pendant la saison, un personnel considérable, car l'opération doit être faite sans retard, de peur de laisser pourrir la prune. Après le séchage vient le classement qui se fait aussi d'après la grosseur ou le nombre de prunes qu'il faut pour faire une livre. Pour le marché français, le classement se fait en 10 catégories. Lorsque 40 ou 45 prunes suffisent pour faire une livre ou les classe dans la catégorie dite : *Impériale Fleur* ; ensuite vient l'*Impériale* qui comprend les fruits de 50 à 55 à la livre ; puis le *Surchoix*, 60 à 65 à la livre ; le *1er choix*, 70 à 75 à la livre ; la *Rame supérieure 1ère*, 80 à 85 à la livre ; la *Rame supérieure 2ème*, 90 à 95 à la livre ; la *Belle Rame*, 100 à 105 ; la *Rame ordinaire*, 110 à 115 ; la *Petite Rame*, 120 à 125 ; et le *Frétin*, c'est la dernière catégorie.

Pour l'exportation ces catégories sont plus souvent désignées par des numéros ; le No 1 comprenant les fruits de 90 à 95 à la livre, et ainsi de suite, jusqu'au No 7 qui comprend les fruits de 46 à 48 ; le No 8, 41 à 45 et le No 9, 38 à 40.

Le travail de ces triages est maintenant fait dans la plupart des établissements, au moyen d'appareils en tôle perforée ou en grillage dont les mailles sont calculés d'après le volume des prunes à obtenir.

Un mouvement de va-et-vient suffit pour faire ce triage qui atteint une grande régularité, grâce aux derniers perfectionnements. Cependant, dans les sortes supérieures, à partir des fruits de 60 à 65 à la livre, le triage à la main sur table est indispensable, parceque, à volume égal et suivant que les fruits proviennent des plaines ou des coteaux, ils sont ou plus légers ou plus lourds, en sorte que les tôles perforées ne peuvent arriver à donner un résultat satisfaisant.

#### LA CONSERVATION DES VINS.

Tout aussi bien pour nos épiciers et nos marchands de vins que pour les industriels entrepreneurs qui font du vin canadien, la découverte d'un produit qui empêche la détérioration du vin est d'un intérêt considérable.

Cette substance a reçu le nom d'*Abrastol* ; elle se présente, dit la *Revue Viticole*, sous la forme d'une poudre blanche. Elle est complètement inoffensive et possède même des propriétés médicinales remarquables.

Voici comment s'emploie l'*Abrastol* ;

La dose nécessaire à la conservation parfaite du vin varie suivant le titrage alcoolique du produit à traiter. Elle est de 2 à 3 grains, suivant le degré par 20 gallons, 3½ grains sont un maximum qu'on n'a jamais besoin de dépasser, même pour les vins très faibles en alcool.

Pour traiter un fût à l'*abrastol*, il suffit de délayer soigneusement la dose convenable dans un demi-verre d'eau. Cette première solution est ensuite mélangée à environ dix fois son volume de vin. On agite fortement, puis on verse immédiatement sur le vin à traiter et l'on fouette vigoureusement pour mélanger intimement le produit à toutes les parties du liquide. Cette méthode est applicable pour des vins terminés, mis en pièces et déjà collés.

Pour les vins nouveaux, il faut une méthode combinée à l'aide de laquelle on opère simultanément la conservation et le collage du vin. Cette méthode combinée constitue le collage tannique normal. Son prix est d'ailleurs très peu élevé et il ne diffère pas très sensiblement du coût de l'opération ordinaire. La légère augmentation qui en résulte est compensée par les avantages obtenus au point de vue de la conservation du vin et aussi par l'économie de temps nécessitée par l'opération. Voici le mode d'emploi de cette méthode combinée :

Délayer la solution tannique normale à raison de une pinte par 400 gallons. Laisser reposer douze heures afin qu'elle prenne bien corps avec le vin.

Mettre la dose convenable d'*Abrastol* par 20 gallons de vin ; soit environ 60 grains pour 400 gallons (de 3 à 3½ grains par 20 gallons, suivant le degré, les vins les plus faibles nécessitent la dose la plus forte). Cette opération s'accomplit comme dans la méthode simple ci-dessus.

Coller ensuite le vin suivant la méthode ordinaire, à l'aide de la colle normale stérilisée, à raison de 60 grains par 400 gallons. (Cette dose de colle aura été préalablement fondue au bain-marie selon la méthode ordinaire dans dix fois son volume d'eau). Laisser reposer quarante-huit heures et soutirer ensuite.

Le déchet est très minime et l'on obtient ainsi une clarification par-

faite et durable du produit. Cette méthode est particulièrement recommandée pour les vins susceptibles de loucher.

Les expériences qui se sont poursuivies depuis trois ans avec un succès ininterrompu permettent d'affirmer l'importance de cette découverte due, d'ailleurs, à un savant de réputation universelle, M. Ivar Bang, dont les recherches sur la purification des alcools d'industrie ont été exposées dans toutes les assemblées scientifiques de l'univers.

Voici d'ailleurs, pour que nos lecteurs se rendent compte de l'effet de l'*Abrastol*, une des expériences auxquelles on l'a soumise.

Deux fûts de petit vin blanc d'Algérie, pesant 11½ degrés d'alcool, ont été débordés le 20 mai et exposés à cette date, sous la toiture d'un magasin dont la température a atteint, sous l'ardoise, jusqu'à 45 degrés centigrades (113 degrés Fahr).

Ces fûts sont restés là jusqu'au 10 septembre, époque à laquelle ils ont été dégustés. Dans le fût No 2, on avait mis 3½ grains d'*Abrastol* pur par 20 gallons de vin ; le fût No 1 n'avait rien reçu et servait de témoin. Le vin du fût No 1 était devenu absolument imbuivable et s'était transformé en vinaigre ; celui du No 2 était demeuré intact, malgré son exposition à l'air et à la chaleur.

Donc il est bien établi que l'*Abrastol* stérilise tous les germes qui sont susceptibles de produire dans le vin une fermentation quelconque après la première fermentation vinique ; il empêche le vin d'aigrir, de moisir etc., et permet de conserver indéfiniment ce précieux liquide qui était, jusqu'ici, sujet à se détériorer sous l'influence d'une foule de maladies.

#### RÉSINE DE JALAP

La résine de Jalap est extraite des racines de deux plantes volubiles de la famille des Convolvulacées : l'*Ipomœa purga* Hayne, ou *Convolvulus officinalis* G. Pell, et l'*Ipomœa orizabensis* le Dan., ou *Convolvulus orizabensis* G. Pell. Le mot "*Jalap*" est une corruption du mot "*Xalapa*," ville du Mexique, d'où cette racine était primitivement exportée.

Les cellules résinifères sont disposées dans la racine, en cercles concentriques de couleur noire. La résine est obtenue en traitant les racines, d'abord par l'eau bouillante pour enlever la matière colorante extractive ; puis, par l'alcool, dans lequel la résine est soluble et en