

notre district doivent essayer de produire leur semence de graines de racines.

Les choux de Siam et les betteraves sont des plantes bi-annuelles; ceci veut dire qu'ils prennent deux ans à produire la graine. Les racines doivent être enca- vées le premier hiver et replantées le prin- temps suivant pour produire la graine. Il est donc nécessaire de sélectionner les racines maintenant que nous attendons à replanter le printemps prochain, sélection- nez les choux de Siam les plus lisses — évitez ceux qui ont une racine fasciculée c'est-à-dire ayant plusieurs racines. Ne jamais sélectionner des choux de Siam por- tant deux groupes de feuilles séparées ; plus le collet est court meilleur est le chou. La meilleure forme et en même temps aussi polie que possible. Coupez les feuilles environ deux pouces du collet. Ne coupez pas les racines, secouez sim- plement la terre et emmagasinez les telles qu'elles. Sélectionnez les racines qui re- présentent bien la variété et exemptes de maladie.

Les racines conservées pour la produc- tion de la graine doivent être tenues fra- ches, fermés; à ce propos, le fermier qui produit la graine pour sa propre utilité aura un bon résultat en mettant ces raci- nes que vous avez besoin pour prévenir les pertes; un bon chou peut donner de deux à quatre livres de graines. Sélec- tionnez dès cette année quelques racines et produisez l'été prochain votre graine pour les années subséquentes. Sélection- nez vos racines d'un champ provenant d'une bonne source, ressemblent bien à la variété, et donnant un bon rendement.

W.-G. McDougall,
Agronome-officiel.

ENCORE LE VIN DE RAISINS SECS

J'ai lu, avec intérêt dans le "Bulletin" de septembre, l'article au sujet du "Vin de raisins secs". Tout y est exposé clai- rement, mais ma manière de procéder dif- fère sensiblement de celle de l'auteur du dit article.

Mon expérience de 30 années dans cette fabrication en France, pourra peut-être vous convaincre que j'en sais quelque chose.

Nous sommes d'accord pour ce qui con- cerne le local, les ustensiles et la chaleur. Votre correspondant suggère d'employer 35 gallons d'eau pour 180 livres de rai- sins secs. A mon avis, ce vin serait trop alcoolisé. Si la fermentation pouvait être complète, il aurait près de 16 degrés d'al- cool; mais voici ce qui arrivera: la fermen- tation marchera très fort jusqu'à ce que le vin ait de 11 à 12 degrés; arrivé à cette période, l'alcool tue la fermentation; il y a mutage, comme on dit dans le métier et ce vin aura encore de 4 à 5 degrés de trop. Ce sera, évidemment, du vin très agréa- ble à boire, mais je crains qu'il mette trop vite son homme à terre. De plus ce sera du vin qui met la soif au lieu de l'ôter. Ne serait-il pas préférable de faire du vin

à 10 degrés d'alcool ? Ce vin sera en- core très fort, mais il est permis d'y ajou- ter de l'eau pure au moment de la con- sommation !.....

Pour avoir du vin à 10 degrés on ajoute 3 livres d'eau pour 1 livre de raisins. Donc, pour les 180 livres de raisins x 3—540 li- vres d'eau, ou 54 gallons de 10 livres. Pour avoir du vin à 8 degrés on met 4 livres d'eau par livre de raisins secs. On obtient une fermentation plus complète en ne contraignant pas la masse sous un cou- vercle quelconque. Le a besoin d'être aéré pour produire tout son alcool, par conséquent, il faut remuer et brasser la masse deux fois par jour, et recouvrir chaque fois avec une épaisse couverture.

On procède au décuvage quand l'on n'entend plus que de faibles crépitements ou que les mouchers ne sont plus in- commodés par le gaz acide carbonique. Au lieu de 54 gallons on n'en tirera que 50 à peine. Il restera plus de 200 livres de raisins, imbibés de vin, au fond de la cu- ve. Il faut trouver le moyen de pressu- rer pour en extraire tout le vin, ou bien, si la distillation était permise, on pourrait

en retirer, au moins, 15 bouteilles à bière, d'eau-de-vie très fine (brandy). N'est-il pas regrettable de laisser se perdre les bonnes choses que le bon Dieu nous en- voie, quand on sait en user modérément?

Ici, en Colombie Anglaise on employait pour le vin, les raisins secs de Californie; les "Sultanas" sont les meilleurs. Aujour- d'hui ils sont à un prix inabordable: \$19. les 100 livres, ce qui ferait près de \$42.00 les 100 kilos. A ce prix, on se prive sou- vent d'en boire. Il est vrai qu'on a pres- que toujours une petite réserve de vin pour avoir le plaisir d'en offrir aux amis de passage, comme ont l'habitude de le faire, les bons français; c'est de l'atavisme, que voulez-vous !.....

En France, j'avais les "Corinthe" (Grè- ce) à \$10 ou \$12.00 les 100 kilos (220 livres). Cent kilos de ces raisins produi- saient 30 litres d'alcool pur ou 85 boutell- les de bon "brandy"; or, en mettant 300 litres d'eau sur 100 kilos de raisins, cha- que 100 litres d'eau contiendra 10 litres d'alcool pur; c'est ce qu'on appelle du 10 degrés.

M. Saunier,

Rhône près Westbridge, C.B.

CHIQUEZ LE TABAC
KING GEORGE'S
NAVY



ET SAVOUREZ SON
AROME PERSISTANT
15cts.