

FABRICATION DOMESTIQUE DU VIN D'ORANGE

Il existe deux procédés pour fabriquer du vin d'orange : avec fermentation et sans fermentation ; dans le premier cas on obtient du vin et dans le second du pseudo-vin ; il est d'ailleurs assez difficile de les distinguer l'un de l'autre à la dégustation.

Pour fabriquer le *vin d'orange fermenté* on procède comme il suit :

1° Extraire le jus le plus hygiéniquement possible, en évitant le contact de récipients métalliques, l'introduction de zeste dans le moût et un pressage exagéré.

2° Tamiser, décanter et siphonner le liquide clair ; mesurer le moût.

3° Sulfiter le moût avec du métabisulfite de potassium.

4° Siphonner le jus clair en l'aérant bien.

5° Corriger le sucre et l'acidité du jus d'orange.

6° Préparer, 1 à 3 jours avant le moût, le pied de cuve avec un ferment sélectionné.

7° Préparer le moût (opérations 1 à 5 décrites ci-dessus), ajouter le pied de cuve et laisser fermenter avec une bonde hydraulique.

8° Transvaser en remplissant complètement les récipients.

9° Clarifier avec de l'argile d'Espagne ou de l'Argicol.

10° Laisser vieillir le vin et mettre en bouteilles.

Pour la fabrication du pseudo-vin on peut employer deux procédés ; ils sont tous les deux plus simples, plus rapides et exigent moins de connaissances techniques que celui de la préparation du vin. On les conseille donc à ceux qui veulent faire un peu de vin au moyen d'un procédé qu'on pourrait appeler domestique. On les conseille d'autant plus que le vin d'orange est généralement amer et qu'il faut de l'expérience et une certaine technique pour en obtenir de bonne qualité.

Premier procédé

Ingrédients : 600 cc de jus d'orange, 200 g de sucre, 100 cc d'alcool à 95° G. L., 100 cc d'eau ; écorces d'une mandarine ou de la moitié d'une orange.

Manière d'opérer :

1° Introduire les écorces dans l'alcool et les y laisser 2 jours.

2° Filtrer sur une flanelle blanche.

3° Mélanger le jus d'orange filtré, l'eau et le sucre.

4° Laisser infuser deux mois.

5° Filtrer.

6° Mettre en bouteilles.

7° Laisser vieillir 6 à 12 mois.

Deuxième procédé :

Ingrédients : 1.200 cc de jus d'orange, 400 g de sucre, 200 cc d'alcool à 95° G. L., 200 cc d'eau.

Manière d'opérer :

1° Faire un sirop avec le sucre et l'eau

2° Mélanger le sirop au jus.

3° Ajouter 1,5 g de ferment FLEISCH-MANN sec ou 3 g de ferment frais.

4° Laisser fermenter 7 jours

5° Filtrer sur une flanelle.

6° Arrêter la fermentation avec l'alcool en agitant vigoureusement le mélange.

7° Laisser reposer 3 mois.

8° Refiltrer.

9° Mettre en bouteilles.

10° Laisser vieillir 6 à 12 mois.

Traduit par J. LEMAISTRE
(I. F. A. C.)

(1). D'après A. H. DE SILVEIRA. Como obter vino de laranja por processo caseiro? (Chacaras e Quintais, 15 juillet 1947, P. 89.)

SITUATION DES CULTURES FRUITIÈRES EN AVRIL 1950

ALGÉRIE

Climatologie

Mois froid dans l'ensemble de l'Algérie. Pluie, grêle, neige au début du mois, et succession de périodes assez chaudes puis brutalement froides. Il en résulte un retard sensible de la végétation, un échelonnement remarquable dans la floraison des Agrumes. Le déficit de la pluviométrie reste général et très sensible.

Agrumes

Fin de la récolte des « Portugaise » et des « Blida ». Deux tiers des Jaffa et des tardives sont enlevés en Algérois. Récolte terminée en Oranie. La majeure partie de Valenciate et Vernia reste à récolter en Constantinois. Partout, les citrons restent sur les arbres, du fait

de l'affluence de la production sicilienne sur le marché européen.

Floraison prolongée, extrêmement abondante. Les surgreffages sont très courants, en faveur de la Double fine améliorée.

Le travail du sol est en retard dans les zones de forte pluviométrie du Constantinois. Les ventes sur pied marquent un renchérissement sur l'an dernier : 250 à 350.000 fr. l'hectare. Il a été exporté au 20 avril 1.595.000 quintaux brut d'Agrumes.

Les nouvelles surfaces plantées en Agrumes voisineront 1.500 hectares.

Arbres à noyaux

Abricotier : abondante récolte en perspective, partout supérieure à celle de l'an dernier,

sauf en Mitidja. Très forte attaque de moniliose, sauf en Oranie.

Forte régression des nouvelles surfaces plantées et extension des attaques du Capnode par rapport à la situation de l'an dernier.

Amandier : perspective de récolte supérieure à celle de l'an dernier, très forte parfois.

Prunier : belle nouaison, perspectives favorables, mais les arrachages étant nombreux, la récolte ne dépassera pas celle de l'an dernier.

Arbres à pépins

Néflier du Japon : très forte récolte. Les premiers fruits sont sur les marchés.

A. HAUVILLE,
Ingénieur des Services Agricoles
chargé de l'Arboriculture.

MAROC

Arboriculture fruitière

Agrumes

La floraison touche à sa fin et la nouaison commence à s'opérer.

Les exportations d'oranges tardives vont se poursuivre encore durant quelques semaines et il est à prévoir qu'un total voisin de 110.000 tonnes d'Agrumes sera atteint.

3.000 tonnes d'oranges ont été expédiées sur l'Allemagne au cours de la première quinzaine d'avril et 690 tonnes sur la France.

Du 1^{er} octobre jusqu'au 20 avril, le marché allemand a absorbé 31.288 tonnes d'oranges, 157 de citrons, 347 de mandarines, 68 de clé-

mentines et 401 de pomelos, soit 32.261 tonnes au total (chiffres sensiblement voisins des exportations globales de 1947).

Divers

Les amandiers, abricotiers, pruniers semblent devoir fournir cette année une récolte satisfaisante, et notamment dans les régions du Nord.

La vigne présente une floraison assez belle ; les viticulteurs procèdent aux soufrages et sulfatages préventifs.

G. CUÉNOT,
Chef du Service de l'Horticulture.

TUNISIE

Avril a vu se prolonger, sur le Nord de la Tunisie, les pluies des mois précédents avec des refroidissements nocturnes assez marqués. Dans le Sud, le temps a été beau et chaud dans l'ensemble avec relativement peu de vents de sable pour la saison.

Dattiers

La sortie des régimes s'effectue dans de

bonnes conditions, la fécondation a été faite dans le courant du mois selon les méthodes traditionnelles. Quelques essais de fécondation par poudrage ont cependant été réalisés, dont il faut attendre les résultats.

Arbres à noyaux

On signale dans plusieurs régions de graves attaques de maladies cryptogamiques, *Cory-*

neum sur abricotier; présence de cloque sur pêcher. Cette dernière surtout se montre particulièrement virulente et dans les exploitations où les traitements d'hiver n'ont pas pu être faits, la presque totalité des feuilles est atteinte. Carman et May Flower sont les plus touchées. Amiral Dewey semble une des plus résistantes.

J. PASQUIER,
Ingénieur des Services Agricoles
Spécialisé en Horticulture.

CAMEROUN

Bananes

Net fléchissement du nombre de régimes chargés et du poids moyen.

Plusieurs planteurs éprouvent des difficultés à assurer le chargement de leur quota à la suite des récentes tornades.

Climatologie

Température moyenne { maxima : 32°4
 minima : 22°6
Pluviométrie du mois : 639,30 mm.
Nombre de jours de pluie : 11.
Violentes tornades ayant causé de sérieux dégâts dans de nombreuses plantations.

Autres fruits

Très faible production d'ananas. On commence à trouver sur les marchés locaux quelques oranges.

Station Régionale de Nyombé,
I. F. A. C.

GUINÉE FRANÇAISE

Agrumes

Les plantations non irriguées souffrent beaucoup de la sécheresse.

Quelques exportations de pomelos.

Station Centrale de Foulaya,
I. F. A. C.

Production et exportation en baisse très sensible.

Les moyennes à l'exportation diminuent. Fruits pigmentés pour toute la région de Kindia-Mamou, et par conséquent de moins bonne qualité.

Ananas

Préparation des terrains pour les replantations de mai-juin.

Travaux d'entretien et irrigation dans les plantations de coteau chaque fois qu'il est possible.

La production et les exportations sont en légère hausse.

Agrumes

La mévente des citrons et pomelos incite quelques producteurs à supprimer des parcelles d'agrumes pour les remplacer par une culture plus rémunératrice.

Production et exportation insignifiantes.

Station Centrale de Foulaya,
I. F. A. C.

ANTILLES

Bananes

Dans quelques régions et en particulier dans les hauteurs de Capesterre et de Bananier-Saint-Sauveur, quelques attaques de *Cercospora*. Belle tenue des bananeraies dans les régions côtières. Dans la région de Petit-Bourg où la pluviométrie est beaucoup moins élevée, les bananeraies ont légèrement souffert de la sé-

cheresse. Premières pulvérisations cupriques de la saison à entreprendre.

Autres fruits

Sapotille, premiers ananas. La récolte des litchis s'annonce exceptionnelle cette année.

Station Régionale des Antilles,
I. F. A. C.

Mars 1950

Climatologie

Hausse très nette de la température. Vent d'Est violent pendant les premières semaines du mois. En fin de mois, par contre, le vent d'Ouest commence à se faire sentir le soir.

Relevés à Foulaya : minimum 9°, maximum 40°r.

Bananes

Après les paillages, terminés pratiquement le mois dernier, les seuls travaux sont l'œilletonnage et une irrigation au maximum. Malgré cela les plantations sont assez touchées par la sécheresse surtout dans les régions de Mamou et Kindia.

Production et exportation en baisse.

Les poids moyens des régimes sont en légère diminution. Fruits sains mais pigmentés.

Ananas

Entretien habituel des plantations : paillage et irrigation chaque fois que la chose est possible.

Production en légère augmentation.

Quelques exportations.

Avril 1950

Climatologie

Les pluies ont commencé dans le courant du mois, mais timidement. Deux tornades pour une précipitation totale de 26,2 mm alors qu'à la même époque l'an dernier on notait déjà 97 mm.

Les écarts de température s'amenuisent. On note à Foulaya minimum : 14°, maximum : 38°2,

Bananes

Préparation des terrains pour les replantations qui s'effectueront dans les mois à venir.

Travaux habituels d'entretien des plantations. L'irrigation reste toujours la principale sujétion.

Guadeloupe

Pluviométrie

Mois relativement humide pour la saison. Il est tombé sur la Station de l'I. F. A. C., à Neufchâteau, 237 mm d'eau en 20 jours. Température assez fraîche.