

doit avoir $2\frac{1}{2}$ pieds de haut à l'arrière (du côté du nord, généralement) et un pied de haut en avant (côté sud).

Les deux longs côtés du cadre (nord et sud) doivent être placés bien horizontalement, si même le terrain est en pente. En effet, la chaleur est plus grande à l'entrée du conduit souterrain qu'à l'autre bout, et par conséquent l'épaisseur de terre entre le cadre et le conduit souterrain doit être plus grande près du foyer que vers la cheminée. Ordinairement on met environ deux pieds d'épaisseur de terre au-dessus du foyer, tandis qu'à vers la cheminée il n'en faut que 6 pouces. Voilà pour le fond de la couche.

Au-dessus de cette terre, et à l'intérieur du cadre, on ajoute 4 pouces de terre riche, fine et meuble, dans laquelle on fera l'ensemencement des graines.

Au bout du conduit souterrain on place la cheminée, qui aura la même largeur que le conduit, c'est-à-dire 8 x 10 ou 12 pouces; sa hauteur sera de 6 à 8 pieds. On construit simplement cette cheminée avec 4 planches clouées; on peut aussi employer avantageusement des tuyaux de grès ou de terre cuite de 8 pouces de diamètre.

Un conduit souterrain bien construit peut durer dix ou douze ans.

On produit la chaleur nécessaire par un feu de bois placé dans l'entrée du foyer, et cela suffit pour chauffer la couche sur une longueur de 50 pieds. Ordinairement on n'entretient le feu que pendant le jour, et le sol s'échauffe à un degré si élevé que les jeunes plantes n'ont rien à craindre des gelées de la nuit suivante.

Pour couvrir les couches chaudes on emploie les châssis vitrés ou simplement des pièces de coton; la vitre est, naturellement, plus chaude et donne plus de lumière.

FABRICATION DU CIDRE.

Le cidre est une boisson fermentée, préparée avec le jus de pommes.

La fabrication du cidre remonte au temps des Romains qui introduisirent cette boisson hygienique dans la plupart des pays soumis à leur domination.

En Normandie la fabrication atteint un haut degré de perfection et exige l'emploi d'espèces spéciales de pommes.

Quoique spiritueux, le cidre ne contient pas suffisamment d'alcool pour qu'on puisse le ranger parmi les boissons enivrantes.

En Angleterre, actuellement, il se fait même des efforts pour faire adopter une loi en faveur de la fabrication du cidre comme moyen de combattre l'usage trop fréquent des vins spiritueux.

D'année en année, nous apercevons avec joie augmenter le nombre de braves gens qui se préparent eux-mêmes, à la maison, leur petite provision de vin et de cidre. Ceux-là, nous en sommes convaincus, non-seulement font une œuvre vraiment