bien fleuris au printemps, dont l'ombre du feuillage vous a été si propice en été, tous ces arbres, dis-je, vous paraîtront prêts à rompre sous le poids énorme d'une surabondance de fruits aux joues dorées ou vermeilles. Ne craignez pas alors de choisir sur une branche pendante le fruit qui vous paraîtra le plus beau pour le goûter : le paysan qui vous verra faire, bien loin d'être jaloux de votre larcin, vous encouragera à apprécier la qualité des présents dont le gratifie le bon Dieu.

En Canada, il se produit actuellement une réaction salutaire dans la production des fruits et surtout des pommes, et nous devons espérer que tous les cultivateurs de cette province auront bientôt un verger bien entretenu qui leur donnera de belles pommes avec lesquelles ils feront du bon cidre, dont l'usage ne tardera pas à se généraliser dans toute les classes de la population.

Je me propose, dans un second article, d'exposer les meilleures méthodes pour fabriquer le cidre de pommes et pour le traiter après sa fabrication afin de le conserver et de lui faire acquérir toutes les qualités désirables, et en attendant je vais donner quelques renseignements sur les espèces de pommes qui sont les plus convenables pour cette fabrication. Ces renseignements pourront, je crois, être utiles aux cultivateurs qui, après avoir planté les espèces de pommiers les plus appropriées au climat de ce pays, ne tarderont pas à se pourvoir d'un pressoir et à livrer au commerce, en outre des magnifiques pommes que nous voyons déjà sur nos marchés, des cidres excellents qui ne le céderont en rien aux meilleurs produits de même nature fabriqués en Normandie.

II POMMES A CIDRE.

Toutes les pommes peuvent donner du cidre, mais toutes ne donneront pas une égale qualité de cidre. Dans le cidre, on doit considérer la force alcoolique qui provient de la transformation du sucre contenu dans les pommes en alcool ; le bouquet et la couleur. Plus les pommes seront riches en sucre, et plus le cidre qui en proviendra aura de force ; et comme les fruits n'acquiescent le maximum de sucre qu'avec la maturité complète, on ne doit employer que des pommes parfaitement mûres pour sa fabrication.

Dans les contrées où l'on fabrique spécialement le cidre, on distingue les pommes par l'époque de leur maturité ou par leur saveur. Par rapport à l'époque de la maturité, on a :

1o. *Les pommes précoces* ou de première saison, *pommes tendres* qui donnent un cidre clair assez agréable mais peu coloré et contenant peu d'alcool. Ce cidre se conserve tout au plus un an.

2o. *Les pommes moyennes* ou de seconde saison, *pommes demi-tendres* ;

3o. *Les pommes tardives* ou de troisième saison, *pommes dures*.

Ces deux dernières classes, quand elles sont de bonnes sortes, donnent un cidre plus riche en alcool pouvant se conserver deux, trois, quatre ans et plus.

Habituellement on partage le verger entre ces trois catégories surtout pour se garantir contre la disette complète. Si l'on plantait tous arbres de même saison, comme la floraison arriverait en même temps, des circonstances défavorables qui pourraient se produire quand les arbres sont en fleurs compromettraient la totalité de la récolte. De plus, il peut arriver que la provision vienne à manquer ou que l'on ait des cidres acides ou trop durs, et dans ces cas, les pommes hâtives sont de la plus grande utilité pour se procurer de nouveau cidre plus tôt.

Au point de vue du goût des pommes, on les classe également en trois catégories :

1 *Les pommes aigres ou acides*. Elles donnent beaucoup de jus clair, très-léger, mais le cidre est sans force, peu agréable au goût. Ces pommes sont petites et n'acquiescent

de la grosseur que par la culture. On ne les emploie que par nécessité et quand les meilleures espèces viennent à manquer.

2o. *Les pommes douces*. Elles donnent peu de jus si l'on n'ajoute pas d'eau. Cidre clair tant qu'il renferme du sucre. A mesure que la fermentation avance il devient amer et contient toujours peu d'alcool.

3o. *Les pommes amères ou âcres*.—Ces pommes donnent un jus abondant, très-dense, bien coloré, qui fermente longuement, et qui produit un cidre très-riche en alcool et de longue conservation.

Généralement on mélange dans certaines proportions les pommes de différentes catégories pour fabriquer le cidre, et c'est dans l'établissement de ces proportions que se révèle la science expérimentale du fabricant. Par ces combinaisons les jus de pommes de différentes sortes se modifient réciproquement. C'est ainsi que les pommes acides mélangées avec les pommes âcres facilitent la clarification du cidre par la grande quantité de substances mucilagineuses qu'elles contiennent, tandis que le jus très-chargé de sucre et très coloré des secondes modifie avantagement celui des premières.

On emploie habituellement deux tiers ou moitié de pommes douces et le reste de pommes amères ou âcres. Si l'on fait usage de pommes acides elles ne peuvent entrer dans le mélange que pour un huitième ou un dixième.

Si l'on excepte les terres complètement siliceuses (sables purs), argileuses ou calcaires, on peut dire que le pommier donne des produits passables dans presque tous les terrains. Néanmoins, il préfère les sols sablo-argileux, un peu graveleux, ses produits y sont plus abondants et de meilleure qualité. Dans les terres plus sableuses et exposées à la sécheresse, ses produits sont plus rares et ne fournissent qu'un cidre clair, sans couleur et très-acide. Dans les terrains très-calcaires, les produits sont aussi peu abondants, et le cidre prend ordinairement un goût de terroir désagréable. Dans les sols argileux très-compactes et très-humides, les arbres se développent avec vigueur, mais les fruits peu nombreux, donnent un cidre sans saveur.

On fabrique aussi une espèce de cidre avec le jus des poires. Le jus des poires étant plus sucré que celui des pommes, il donne un cidre plus fort, plus alcoolique mais qui est aussi d'un goût plus rude à cause des substances astringentes que les fruits contiennent.

Cap St. Michel, 20 janv. 1880.

OCT. CUISSET.

RICHESSSES PERDUES.

L'ENGRAIS DE FERME.

L'engrais de ferme se compose des déjections solides et liquides du bétail, mélangées aux matériaux qui lui ont servi de litière.

Bien qu'il ne possède pas l'énergie et la rapidité d'action qui caractérisent l'engrais humain, il lui est cependant supérieur, de même qu'il l'emporte sur tous les autres engrais connus, par les nombreuses qualités qu'il réunit à la fois et comme engrais et comme amendement, et qui le font regarder comme la base de l'amélioration du sol.

Et d'abord l'engrais de ferme est un *engrais complet* : il fournit aux plantes tous les éléments qu'elles ont besoin de s'assimiler pour former leurs tissus, croître et prospérer. A lui seul il suffit à augmenter la fertilité du sol, et de fait, on constate aisément que son emploi judicieux et régulier se traduit toujours et partout par un accroissement, souvent très-marqué, dans le rendement des récoltes.

Par sa décomposition lente et continue dans le sol, il donne naissance à une chaleur bienfaisante qui réchauffe la terre, facilite la germination des graines et active la croissance des jeunes plantes. Il produit en même temps de l'acide car-