

soutirer ou le transvaser avec précaution dans un autre baril, préparé tel qu'indiqué précédemment par le soufrage et le ringage. Ce soutirage se fait avec un siphon. Le siphon est un instrument qu'on fait facilement en pliant un petit tube de métal en deux de manière qu'un des bouts pliés soit plus court que l'autre. On introduit le bout court dans le baril qui doit être vidé, on aspire par le bout le plus long le liquide, puis on fait couler dans le baril à remplir qui doit être placé plus bas que l'autre. L'écoulement se produit de lui-même. Il faut éviter d'enfoncer le siphon jusqu'au fond du baril que l'on vide, car on atteindrait la lie dont on veut se débarrasser. On fait un siphon économique avec du tube de caoutchouc d'un demi ou de trois quarts de pouce pour faire les deux branches du siphon qu'on relie entre elles par un petit coude de ferblanc de même grosseur. Ce tube de caoutchouc se vend à bas prix chez les quincailliers ou marchands de fer.

Lorsque le soutirage est terminé et que le baril est plein jusqu'à la bonde, on bouche ce dernier et on le laisse en cave à une température de 50 à 55° Fahr. jusqu'au printemps, époque où le cidre sera bon à boire.

Conservation du cidre.—Nous voici avec de bon cidre excellent à boire, mais difficile à conserver. Le cidre contenant peu d'alcool (une moyenne de 6 pour 100), s'altère facilement à l'air.

Un moyen d'empêcher le cidre de surir une fois le baril ouvert, consiste à le soutirer, s'il menace de se remettre en fermentation, dans un nouveau baril soufré.

Un autre bon moyen est celui de retirer environ la moitié du cidre du baril, de soufrer ce qui reste dans le baril en ayant soin que la mèche ne touche pas au cidre, et de remettre ce qu'on a d'abord enlevé en mêlant bien le tout.

Un troisième moyen est enseigné. Au premier soutirage on place le cidre dans de petits fûts dont on peut consommer le contenu avant qu'il ait le temps de s'altérer à l'air. Ces petits fûts, tant qu'ils ne sont pas ouverts, gardent le cidre en bon état.

Pour quatrième moyen on suggère de mettre par chaque 25 gallons de cidre 4 onces d'huile d'œillette. C'est une huile extraite de la graine du pavot. En France on conseille l'huile d'olive, mais pour notre climat, nous ne saurions la conseiller, car elle se fige, lorsque la température s'abaisse beaucoup et alors elle cesse de remplir l'office qu'on en attend, celui de mettre la surface du cidre hors du contact de l'air. L'huile d'œillette ne se congèle pas et en conséquence est préférable, on la trouve chez tous les pharmaciens.

Reste un cinquième moyen que nous allons indiquer en détail, c'est l'embouteillage.

Mise en bouteilles.—Si l'on veut conserver longtemps le cidre, le seul moyen consiste à l'embouteiller. Lorsqu'on veut mettre en bouteilles un baril de cidre, il faut d'abord s'assurer en l'ouvrant s'il est bien clair, sinon on le clarifie en le collant tel qu'indiqué plus haut. On lave bien à fond des bouteilles à champagne, les seules convenables pour le cidre. On enlève la bonde du baril, la veille du jour où l'on doit faire l'embouteillage et on le laisse ouvert. Le lendemain, on procède à la mise en bouteilles. On laisse les bouteilles ouvertes une journée après qu'elles sont pleines, avant de les boucher. Autrement elles éclateraient. On doit se servir des meilleurs bouchons et ficeler ou arrêter le bouchon avec du fil de fer. Puis on dépose les bouteilles dans une cave fraîche où le cidre qu'elles contiennent s'améliore avec l'âge. Si l'on veut boire promptement le cidre ainsi mis en bouteilles on les bouche aussitôt remplies, ou bien on met un petit morceau de sucre blanc dans chaque bouteille après qu'on l'a emplie, ou bien encore on met un certain nombre de bouteilles dans un endroit chaud, comme, par exemple, près du poêle de cuisine. Mais tout ceci doit être évité avec soin, si l'on veut garder le cidre au-delà de six mois en bouteilles, et éviter la casse.

Défauts et maladies du cidre.—*Remèdes.*—Il ne nous reste plus, pour compléter cet article, que de mentionner certains défauts et maladies du cidre et les remèdes à y apporter.

Lorsque le cidre est fait en temps froid, il prend quelquefois deux ou trois mois avant de fermenter. On peut alors hâter la fermentation en mettant de la levure (*yeast*) mêlée avec une ou deux cuillerées de miel et un peu de fleur, de manière à former un pâte un peu épaisse qu'on enveloppe dans un petit sac de mousseline et qu'on introduit tiède par la bonde, suspendu à une ficelle, et placé de façon à ce qu'il ne touche pas le fond du baril. Une chopine de ce mélange suffit pour un baril de 25 gallons. Il vaut cependant mieux pour faire un cidre de première classe, laisser venir d'elle-même la fermentation, qui finit toujours par se produire au bout de trois ou quatre mois.

Quelquefois, après avoir beaucoup tardé à fermenter, le cidre devient *inquiet*, c'est-à-dire qu'il fermente tellement longtemps qu'il devient impossible de le maîtriser et qu'il finit par surir infailliblement. Il faut le soutirer, dans ce cas, jusqu'à ce qu'il devienne tranquille, et si cela ne suffit pas, on devra le soufrer tel que dit plus haut.

Il arrive, qu'au printemps, le cidre, après s'être pacifié, subit un nouvel accès de fermentation qu'on appelle *la pousse*. Il faut alors le soufrer, le laisser reposer quinze jours et le soutirer dans un baril soufré.

La graisse est une autre maladie du cidre qui, devient visqueux ou sent mauvais. Cela arrive lorsqu'on a employé des fruits pourris ou altérés. On corrige cette maladie en mettant pour un baril de 25 gallons $\frac{1}{2}$ once de tannin dissout dans un peu d'eau. Le tannin se trouve dans toutes les pharmacies.

Lorsque, malgré tous les soins, on s'aperçoit que le cidre commence à surir, on peut essayer de corriger l'acidité en ajoutant du sucre. Mais cela ne sert qu'à corriger la saveur, et n'est pas un remède qui arrête l'acidité. Celle-ci continue et pour nous, tout cidre sur doit être mis de côté.

Certains cidres noircissent après être tirés du baril et exposés à l'air. Cette maladie vient de l'emploi de fûts mal nettoyés. On lui ôte généralement cette maladie en mettant $\frac{1}{2}$ once d'acide tartrique dans un baril de 25 gallons. Si cela ne réussit pas on pourra essayer de $1\frac{1}{2}$ once de plâtre par 25 gallons. Dans les deux cas, on bouche fortement le baril et on l'agite avec force. En France on appelle le cidre qui noircit ainsi *cidre que se tue*.

Enfin, il arrive que la surface du cidre, dans les fûts ou les bouteilles se couvre d'une légère moisissure qu'on appelle *fleur*. Elle vient de ce que les vases ne sont pas absolument pleins. Il faut donc pour la prévenir bien remplir les vases à cidre.

Nous espérons qu'avec les données que nous venons de réunir dans cet article, notre correspondant réussira à fabriquer de bon cidre.

J. C. CHAPUIS.

PARTIE NON OFFICIELLE.

Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs et surtout des marchands de pianos et des amateurs, sur l'annonce de WILLIAM KNABE & Co. que nous publions dans nos colonnes d'annonces. Cette manufacture de pianos, établie depuis cinquante ans, est une des plus considérables du monde et possède des agences à Londres et dans toutes les parties du continent européen. Les célèbres pianos Knabe ont une renommée universelle et ont donné la plus entière satisfaction partout où ils ont été introduits; c'est ce qui explique d'ailleurs le surcroît d'affaires que cette importante maison a fait depuis nombre d'années dans les États du Sud, aux Indes Occidentales, au Canada et en Europe. De l'aveu des connaisseurs, les pianos KNABE sont hautement appréciés tant dans les salons que dans les concerts.