

toujours acide ou sur. Il faut donc apporter un grand soin, si l'on veut faire de bon cidre, au choix des pommes qui servent à la fabrication.

Ceci dit, entrons dans le détail des opérations nécessaires à la fabrication.

Choix des fruits.—On distingue trois variétés de pommes, quant à la saveur, les douces, les amères ou astringentes et les sures ou acides. Les douces et les amères, moitié par moitié, font de bon cidre, meilleur que les douces seules ou les amères seules ne le feront. Les amères contiennent du tannin qui facilite la précipitation des résidus. Si l'on emploie des pommes sures, il n'en faut mettre que très peu, le dixième environ de la quantité employée. Si l'on en met plus, on s'expose à avoir du cidre dur ou acide. Il faut de plus n'employer que des fruits sains. Les fruits qui commencent à pourrir donnent un cidre trouble, tumultueux, sujet à la pousse dont nous parlerons plus loin, et difficile à clarifier.

Cueillette.—Il ne faut cueillir les fruits que lorsqu'ils sont bien mûrs. Les pommes de garde qu'on veut faire servir à la fabrication du cidre, doivent être cueillies à la dernière saison, et encore, ne devront-elles entrer que dans une faible proportion dans le mélange, car elles donnent un cidre dur vu le long temps qu'il leur faut pour se faner.

Une fois les pommes cueillies, on les met en tas pour les laisser se faner pendant environ un mois, si la cueillette a été faite tard, comme nous l'avons recommandé. Si ce sont des pommes d'été, on ne devra les laisser en tas que trois semaines, car plus longtemps les ferait pourrir. Les tas ne doivent pas être trop élevés. Un pied de hauteur est suffisant. Une batterie, un grenier bien aéré et constamment ouvert sont les meilleurs endroits pour déposer les pommes.

Les pommes bien fanées sont ensuite triées et on enlève toutes celles qui montrent un commencement de pourriture. On procède ensuite à l'écrasement.

Ecrasement.—Il y a plusieurs manières d'écraser les pommes, depuis celle qui consiste à la piler avec un pilon de bois dans une espèce d'auge, jusqu'à celle qui se pratique en les faisant passer dans un moulin à moudre fait spécialement pour cet objet. Comme notre correspondant vise à l'économie tout en voulant ne pas perdre trop de temps, nous lui indiquerons comme écraseur l'instrument appelé "*Enterprise Meat Chopper*," No. 22, avec lequel il faudra acheter une plaque spéciale dont les trous ont $\frac{1}{2}$ de pouce et qu'il faudra demander, vu que celle qui accompagne ordinairement l'instrument a des trous de $\frac{5}{8}$ de pouce seulement. L'instrument se vend \$4.00 chez M. J. L. A. Surveyer, marchand quincaillier, No. 1588 rue Notre-Dame, Montréal. Ce moulin peut moudre 120 lbs. ou 2 minots de pommes à l'heure ou ce qu'il faut pour cinq gallons de cidre, 1 minot de pommes donnant 2 $\frac{1}{2}$ gallons de cidre. Il faut couper les pommes en deux au moins pour les introduire dans le moulin.

Traitement des pommes écrasées.—On recueille les pommes écrasées dans une grande cuve. Puis on ajoute au moût de la cuve un gallon d'eau par six gallons de pommes écrasées. On devra cependant ne pas tout mettre cette quantité d'eau et en réserver, disons une pinte par gallon, pour employer comme nous l'indiquerons plus tard. Après avoir ajouté l'eau, on brasse le tout ensemble, au moyen d'un bâton et on le laisse dans la cuve pendant douze heures. Cela a pour but de faciliter la division de la pulpe et de lui faire céder tout son jus plus facilement.

Pressage.—Les pommes hachées sont ensuite soumises au pressage. On trouve chez M. William Evans, 93, rue McGill, Montréal, une bonne presse à cidre appelée "*Press à cidre No. 1*" pour \$8.00. Cela porte le coût du matériel pour moudre et presser à \$12.00. Mais nous recommanderons plutôt à notre correspondant l'achat, chez le même M. Evans, du moulin à cidre "*Vélocité*" qui coûte \$20.00. Il comporte ce qu'il faut en un seul instrument pour écraser et presser,

et peut moudre de 15 à 20 minots à l'heure, à la main.

Nous pouvons indiquer encore la "*Presse à cidre et à vin No. 1*" et le "*Hutchinson's Family Mill No. 0*" que l'on trouve chez M. Surveyer, mentionné plus haut, au prix, la première de \$12.50 et la seconde de \$18.50.

Lorsque la pulpe devient tellement dure dans la presse qu'elle ne cède plus de moût quoique paraissant un peu humide encore, on la retire de la presse, on l'émiette très menue, on y ajoute un peu de l'eau qu'on doit ajouter au moût et qu'on a réservé pour cela comme nous le disions plus haut, et l'on presse de nouveau. La pulpe est excellente pour les volailles, les cochons, etc.

Traitement du jus.—On dépose le jus dans des barils à grande bonde. Cette grande bonde est nécessaire pour laisser sortir les écumes, débris de pulpes, pépins, etc., que soulève la fermentation. Mais, avant de nous occuper de cette dernière, voyons d'abord ce que doivent être les barils et comment les préparer.

Futailles et leur préparation.—On se sert généralement de barils ayant servi à l'alcool ou au vin. Si l'on n'a pas de ceux-là, alors, il faut prendre des barils neufs. S'ils sont neufs on les soufre simplement. S'ils ont servi au vin ou à l'alcool (*Whiskey, Brandy, &c.*), on les rince d'abord à l'eau chaude, puis on les soufre et on les rince de nouveau après le soufrage.

Soufrage.—Lorsqu'on consulte les livres techniques pour la préparation des futailles, on voit qu'ils nous disent tous de soufrer avec une mèche soufrée. C'est très bien; mais qu'est-ce qu'une mèche soufrée, comment la faire, où se la procurer? On semble bien se garder de l'indiquer. Il nous a fallu demander la chose à un praticien pour l'apprendre; voici comment on fait une mèche soufrée et de quelle manière on s'en sert: Prenez une bande de coton de huit pouces de long sur deux de large. Faites fondre du soufre en quantité suffisante pour bien imbibier cette mèche, mêlez à ce soufre un peu de cannelle, de girofle, de gingembre moulus, puis trempez plusieurs fois votre mèche, 4 ou 5 fois, dans ce mélange et laissez sécher. Pour s'en servir on plante une broche d'un pied de longueur environ, dans une espèce de manche en bois, de la grosseur de la bonde et pouvant lui servir de bouchon. On attache la mèche au bout de la broche, on l'allume, on l'introduit vivement dans le baril par la bonde que l'on bouche avec le manche et l'on attend cinq minutes avant de déboucher le baril. Il ne faut pas boucher trop serré, car les vapeurs de soufre pourraient faire éolater le baril. On rince ensuite, et la futaille est prête à recevoir le cidre.

Fermentation.—Une fois les futailles remplies de jus, on les met dans une batterie ou dans une cave bien aérée, hors de l'atteinte du soleil, dans tous les cas, et à une température de 50 à 52° Fahr. La fermentation, dans le cours ordinaire des choses, devra commencer tout de suite. Il faudra garder un peu de jus dans un vase en dehors des barils, afin d'en ajouter pour tenir ces derniers toujours pleins. La fermentation tumultueuse qui se produit fait sortir du baril toutes les impuretés, et pour qu'elles puissent sortir complètement, il peu faut que le baril soit toujours plein et que la bonde soit un penchée sur le côté. Si le cidre suit la marche ordinaire, et est à une bonne température, la fermentation tumultueuse devra s'arrêter au bout de 8 ou 15 jours, suivant la qualité des pommes employées.

Collage.—Lorsque la fermentation tumultueuse est arrêtée, si le cidre n'est pas absolument clair, et il l'est rarement, il faut le coller. Pour un baril de 25 gallons prenez le blanc de deux œufs, battez-les dans une chopine de cidre que vous retirez du baril, mêlez bien le tout. Agitez au moyen d'une baguette fendue en deux ou trois, le contenu du baril, videz la colle préparée avec les œufs et le cidre, agitez de nouveau en tous sens, puis bouchez et laissez le baril en repos pendant 3 ou 4 jours.

Soutirage.—Une fois le cidre collé ou clarifié, il faut le