

cidre doivent être parfaitement nettoyés ; c'est une condition rigoureuse du succès. Voici les moyens à prendre dans ce but :

1o Délayer un peu de chlorure de chaux dans de l'eau et, après avoir versé ce liquide dans le tonneau, agiter celui-ci dans tous les sens, le vider et le rincer avec de l'eau pure.

2o Après le traitement au chlorure de chaux, verser dans le tonneau un peu de lait de chaux, agiter dans tous les sens, enlever le lait de chaux et rincer avec de l'eau pure.

*Maladies du cidre.*—Les cidres, comme les vins, sont sujets à diverses maladies.

Quand le cidre *ne se clarifie* pas lui-même, quand il reste trouble, ce défaut provient de ce qu'on a employé des pommes trop peu mûres ou des pommes gâtées, ou encore d'un arrêt de fermentation causé par un brusque refroidissement de température.

On remédie à cet inconvénient en ajoutant par 17 gallons de cidre une demi livre de sucre dissout dans du cidre tiède ou chaud. La fermentation se ranime. Quelque temps après on soutire.

*L'acidité* est due à un ferment. Il est difficile d'y remédier, mais on parvient à prévenir cette maladie en prenant toutes les précautions nécessaires, telles que nettoyage des tonneaux, soins pendant la fermentation et le soutirage, par le soufrage des tonneaux (en y faisant brûler des mèches soufrées), et surtout en préservant le cidre contre l'action de l'air au moyen de l'huile d'olive. On conseille aussi de pratiquer le collage comme pour les vins au moyen de la colle de poisson (*isinglass* en anglais) employée à raison de 2 onces de colle par 15 gallons de cidre.

Quand le cidre devient *gras*, ajoutez-y par 15 gallons, un demi-gallon d'alcool dans lequel vous aurez fait dissoudre un peu de tanin ( $\frac{1}{2}$  once).

Le cidre qui a contracté un goût de moisi est agité pendant quelque temps avec de l'huile d'olive.

*Mise en bouteille.*—Tant que la fermentation tumultueuse n'est pas terminée et que la clarification n'est pas complète, n'essayez pas de mettre votre cidre en bouteille si vous voulez éviter des accidents et l'explosion de vos bouteilles.

Le meilleur temps pour la mise en bouteille serait du mois de février au mois d'avril, car plus tard, à l'arrivée du printemps, il se produit une petite fermentation presque imperceptible qui pourrait troubler la limpidité du cidre et nuire au soutirage.

---

La gloire est plus facile à acquérir que la vertu ; on peut arriver à la première en combattant ses semblables, on n'attint la seconde qu'en se combattant soi-même. (B.....)

---

Comme le miel qui est fait des fleurs du thym, herbe petite et amère, et le meilleur de tous, ainsi la vertu qui se forme dans l'amertume des humiliations et des peines est la plus excellente de toutes. (SAINT FRANÇOIS DE SALES.)