

quatre heures plus tard, même opération, à commencer par le baquet No 2 d'où le jus coule dans le No 3, puis on ouvre le No 1 pour laisser couler dans le No 2.

On ajoute pour la troisième et dernière fois, 8 gallons d'eau dans le No 1.

Le liquide ayant tout passé successivement d'un baquet dans l'autre, on le soutire du dernier (No 3) pour le verser dans un tonneau bien propre et préparé à cette fin.

Alors on vide le baquet No 1 dont les pommes sont épuisées par ces trois macérations, on transporte le baquet No 2 à la place du No 1, le No 3 à la place du No 2, et le No 1 rempli de pommes fraîches écrasées vient prendre la place du No 3 et puis on répète les mêmes opérations.

Chaque jour on a ainsi environ 8 gallons de jus à verser dans le tonneau de fermentation.

Emploi du marc de pommes.—Le marc de pommes peut être donné avec profit aux porcs et même, en quantité modérée, aux vaches laitières. On peut aussi l'employer comme engrais assez riche en azote.

FERMENTATION ET CONSERVATION.

Fermentation.—Quel que soit le procédé adopté pour l'extraction du jus de pommes, il s'agit maintenant de le faire fermenter pour le transformer en cidre.

A mesure donc que le jus est retiré on le verse dans un tonneau bien propre, placé horizontalement à 2½ ou 3 pieds au-dessus du plancher, sur un support solide, et on attend la fermentation qui doit commencer dans les 24 heures et se terminer généralement au bout de 8 à 15 jours.

La température de l'appartement doit être environ de 60° Fahr. et l'on ne doit naturellement pas boucher la bonde.

Cette première fermentation s'appelle, en raison de sa vigueur, *fermentation tumultueuse*. Pendant toute sa durée, on doit tenir le tonneau bien plein et ne pas déranger le *chapeau* d'écume qui se forme sur la bonde, afin que l'air ne vienne pas frapper la surface du liquide.

Quand la fermentation tumultueuse est achevée, on tranvase ou *soutire* le cidre dans un autre tonneau bien propre dans lequel il subira sa seconde fermentation appelée aussi *fermentation lente* et qui dure un ou deux mois au moins.

Conservation du cidre.—Vers la fin de cette seconde fermentation, et avant de mettre la bonde, on verse sur le cidre, dans le tonneau presque plein, un grand verre à boire d'huile d'olive de bonne qualité pour protéger le cidre contre l'action de l'air.

Cette addition d'huile d'olive est la clef du succès pour la conservation du cidre de ménage. En effet, grâce à la couverture d'huile qui le protège, le cidre peut être tiré du robinet pour la consommation journalière de la maison et se garder parfaitement jusqu'à la fin.

Nettoyage des fûts à cidre.—Les fûts ou tonneaux destinés au