

L'état des pommes le plus favorable pour la fabrication du cidre est une maturité parfaite, sans détérioration. Toute pomme qui aurait une tendance à la pourriture serait nuisible à la qualité du cidre. Si vous voulez fabriquer un cidre agréable et de facile conservation, employez tous les moyens possibles pour réussir. J'ai vu des cultivateurs qui réalisaient de gros bénéfices avec leur cidre seul, et pour lesquels le verger, le moulin, la presse et la cave constituaient une véritable fortune, parce qu'ils étaient actifs et soigneux. Mais à côté de ceux-là, j'ai vu végéter dans des fermes aussi bonnes, des cultivateurs qui ne savaient pas mettre ordre à leurs affaires. Quoique la Normandie soit un pays fortuné pour ses belles pommes et son bon cidre, la terre de Normandie ne dispense ses faveurs qu'à ceux qui savent la valoir. Quelle que soit la zone que l'homme habite, il n'échappera pas à la sentence qu'a encourue notre premier père, Adam, et jusqu'à l'extinction de la race humaine, la terre ne donnera ses fruits qu'au prix des sueurs de notre front.

Le jus extrait des pommes est, en sortant des presses, impropre à la consommation : c'est un liquide de saveur fade et plate. Pour le convertir en cidre et en faire une boisson agréable et salubre, il faut qu'il fermente.

Les pommes vertes contiennent 4 à 5 pour cent de sucre. Celles qui sont arrivées à leur maturité parfaite en contiennent jusqu'à 11½ pour 100, mais au-delà de la maturité, les pommes en se détériorant perdent une partie du sucre acquis et descendent à 7 pour 100, puis le sucre se détruit progressivement à mesure que les pommes avancent.

On ne peut pas mélanger les pommes de saisons différentes pour faire le cidre mais il faut toujours traiter séparément les fruits de chaque saison.

On considère ici comme maturité, non pas l'époque de la cueillette des pommes, mais l'époque où elles ont acquis leur degré de maturité parfaite en magasin.

III.—FERMENTATION DU JUS DE POMMES.

Le jus de pommes est placé dans la cave, dans des tonneaux plus ou moins grands. Ces tonneaux ne sont pas fermés à la bonde, on se contente de placer sur le trou un linge mouillé. Pour que la fermentation alcoolique puisse avoir lieu, il faut en effet assurer le renouvellement de l'air sur la surface du liquide. La température la plus favorable pour assurer la fermentation est celle de 47° à 60° Fahrenheit ; à la température de 95° la fermentation n'aurait pas lieu, et il en serait de même si la température descendait à 20°. On doit chercher à éviter les variations dans la température, et n'ouvrir les caves qu'avec précaution, de manière à ne pas faire monter ou baisser la température intérieure. Il sera nécessaire d'avoir un bon thermomètre dans la cave où la fermentation a lieu, afin de pouvoir contrôler la température.

Le jus ne tarde pas à *bouillir*, c'est-à-dire à éprouver la fermentation alcoolique qui dure communément deux ou trois mois. Le cidre se clarifie par suite du dépôt spontané des substances lourdes qui constitueront la lie, et de l'ascension de matières légères qui viennent former une écume (chapeau) à la surface.

A Jersey, où l'on fabrique le mieux le cidre, on fait arriver le jus dans de larges cuves placées dans des celliers dont la température est uniformément maintenue de 55° à 60° F. A cause de la grande surface exposée à l'action de l'air, la fermentation ne tarde pas à se développer ; des matières se précipitent, d'autres viennent s'accumuler à la surface du liquide où elles forment une espèce de chapeau. Au bout de 4 à 5 jours, une semaine tout au plus, cette fermentation tumultueuse est achevée ; on enlève le chapeau et on fait passer le liquide dans des futailles bien nettoyées et bien soufrées où une fermentation lente continue. On laisse toujours un vide dans les futailles, et lorsque le dégagement de l'acide carbonique est tel qu'une bougie allumée introduite

par la bonde dans le vide s'éteint, on se hâte de faire passer la liqueur dans une seconde futaille qui a été soufrée comme la première. Si se produit encore assez d'acide carbonique pour éteindre la bougie, on procède à un second transvasement, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'aucun dégagement de gaz n'ait plus lieu, c'est-à-dire jusqu'à ce que la fermentation soit achevée.

Le cidre ainsi préparé se conserve parfaitement pendant plusieurs années. Il supporte facilement le transport par mer, et possède une saveur piquante et agréable.

Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le cidre n'est pas encore bon à boire : le *bouquet* n'est pas assez développé. C'est pendant la période de repos qui succède à la fermentation qu'il se forme une combinaison des huiles essentielles de la pomme avec l'alcool, et c'est là ce qui constitue le *bouquet*.

Dans les années froides et pluvieuses, le jus des pommes est peu chargé de sucre et ne donne qu'un cidre plat et peu agréable qui reste souvent trouble. On remédie à cet inconvénient en y ajoutant du sirop de pommes ou des betteraves à sucre cuites qu'on ajoute aux pommes lors de la trituration. Si le cidre *bout mal*, il faut y ajouter le principe sucré qui lui manque.

Généralement, le cidre d'été est buvable au bout de quatre ou six mois ; celui d'automne, du sixième au dixième, et celui d'hiver, du dixième au quinzième.

Lorsque l'on consomme le cidre en fût, la vidange se prolonge tellement que le cidre s'écume et donne une liqueur malsaine qui expose ceux qui le boivent à de violentes coliques. On peut parer à cet inconvénient en mettant une couche d'huile d'olive d'une ligne d'épaisseur sur le cidre pour l'isoler du contact de l'air.

On soufre les fûts en faisant brûler dans l'intérieur une mèche soufrée.

IV.—CONSERVATION DU CIDRE.

Lorsque le cidre doit être conservé pendant plusieurs années, les grands tonneaux sont préférables en ce qu'ils sont moins exposés aux variations de température. Les petits tonneaux conviennent mieux pour la consommation journalière.

S'il s'agit de *mettre le cidre en bouteilles* de manière à le conserver *mousseux*, on décante une seule fois le jus de pommes avant la première apparence d'ébullition, dans un tonneau soufré ; au bout de 6 à 7 jours, avant que la moindre fermentation se déclare, on met dans des bouteilles ou des cruches de grès. On bouche, on ficelle le bouchon, et on le goudronne ; On garde les bouteilles dans une cave bien fraîche, et dès le second mois, on peut servir cette liqueur comme le Champagne mousseux.

EMPLOI DES RÉSIDUS.

Les *tourteaux* qui résultent du pressage des pommes sont mis dans des fosses et employés pendant l'hiver pour la nourriture des porcs.

Cap St. Michel, 4 mars, 1880.

OCT. CUISSET.

Destruction des Forêts—Reboisement.

Monsieur le Rédacteur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint & pie du rapport forestier de la Société d'Horticulture de l'Etat d'Iowa et vous pourriez peut-être publier, pour l'information du public, la liste des prix accordés par cette société à ceux qui s'occupent de créer la forêt, comme nous créons les vergers dans notre Province.

Sans considération pour l'avenir, nous nous empressons, au Canada, de détruire la forêt pour y établir aussitôt que possible le désert qui doit donner libre carrière aux grands vents destructeurs et contraires à la végétation. Dans l'Iowa,