

CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

Tous nos lecteurs sont priés de contribuer de temps à autre, soit par des questions, soit par des réponses, à l'intérêt de cette partie du *Journal*, qui est ouverte à tous.

Cidre—Sa fabrication.

Notre localité possède beaucoup de magnifiques vergers, et comme quelques cultivateurs ont l'intention de faire du cidre cet automne, je vous prierais de vouloir bien nous donner dans le prochain numéro du *Journal d'Agriculture* la meilleure méthode à employer pour fabriquer un bon cidre.

Y aurait-il quelque avantage à établir une industrie de ce genre dans une localité où il se récolte des pommes en assez grande quantité ?

St. Valentin.

Un ami de l'Agriculture.

Le bon cidre trouvera son écoulement partout. Il ne s'agit donc que de le faire bon. Nous ne dirons que peu de chose relativement au choix des pommes nécessaires à la fabrication du *cidre naturel*, car nous n'avons pour nous guider à ce sujet que les données dictées par l'expérience acquise dans le nord de la France, et surtout en Normandie et en Bretagne, les *pays classiques du cidre*, et nous ne sommes pas précisément dans ces pays où le bon cidre se fabrique depuis plus de deux mille ans.

Les pommes petites, juteses et acres ; bien mûres sans être trop avancées, sont celles que l'on emploie dans ces vieux pays pour faire le bon cidre.

Le procédé de fabrication est des plus simples : emmagasiner les pommes mûres ; ne pas les laisser chauffer et pourrir en tas, mais les écraser aussitôt que possible par un moyen quelconque ; laisser parer (macérer) la pulpe pendant environ dix heures dans des cuviers, en remuant de temps à autre ; presser la pulpe ; mettre le jus dans un tonneau que l'on remplit complètement jusqu'à la bonde, et que l'on place dans un endroit où il ne fait ni chaud ni froid (60 degrés Fahrenheit). Dans cette situation, le jus fermente, ce qui s'annonce par une sorte d'ébullition. Une espèce de croute d'écume gris-salé se forme sur la surface du liquide (cela s'appelle le chapeau). On se garde bien de briser le chapeau. Quand la fermentation sera finie, au bout de deux, trois et même quatre mois ou plus, cette croute, ou chapeau, s'abîmera d'elle-même, et alors, vous boucherez votre tonneau après l'avoir rempli complètement. (Si vous n'avez pas sous la main du jus de pommes, vous remplirez tout simplement avec de l'eau pure).

Le premier produit de la pression donne un cidre plus ou moins fort suivant la qualité des pommes écrasées. La pulpe pressée, après avoir été mélangée avec une quantité d'eau, et laissée en macération pendant 5 ou 6 heures, est pressée de nouveau ; on fait même parfois subir une troisième pression à la pulpe après une nouvelle macération.

Le jus de la première pression donne le *gros cidre* qui, bien préparé, se conserve indéfiniment et requiert des qualités en vieillissant.

Les jus extraits ensuite constituent un cidre faible ou *petit cidre*, espèce de *piquette*, qui forme une boisson ordinaire très-agréable, mais qui ne peut se conserver bien longtemps.

Après l'extraction du jus des pommes, il reste un déchet, ou pulpe pressée, équivalent à environ 30 pour 100 du poids des pommes employées. Ce déchet forme une excellente nourriture pour les porcs. En Normandie on le conserve tassé dans des fosses ou silos

pour l'employer en hiver à mesure des besoins, comme on fait de la pulpe pressée des betteraves dans les pays sucriers.

La grande question pour celui qui veut faire du cidre, c'est de ne pas laisser aigrir (sûrir) le jus dans les tonneaux, et la dégustation, à défaut d'expérience pratique, est, croyons-nous, le meilleur guide en la matière. Seulement, il faut toujours avoir soin que le tonneau demeure plein jusqu'à la bonde, afin que la surface du liquide exposée à l'action de l'air soit aussi restreinte que possible.

Pour l'utilité de nos lecteurs, nous dirons que si le jus des pommes sert à faire une boisson délicieuse qui convient parfaitement à notre climat, il peut aussi, s'il vient à sûrir, former un des condiments les plus nécessaires à nos préparations de cuisine, le *vinaigre*, et il y a ceci de remarquable, c'est que le jus de pomme manqué pour le cidre est toujours propre à donner un excellent vinaigre, dans les conditions ordinaires de propreté, bien entendu.

Mais il s'agit pour ceux qui y sont intéressés, de faire des essais par eux-mêmes sur les fruits qu'ils récoltent dans leurs vergers, et ils seront certainement bien accueillis s'ils nous envoient des informations ; et quand ils nous en demanderont, nous nous plairons à faire tous nos efforts pour leur répondre d'une manière satisfaisante.

OCT. CUISSET,

Chimiste au Dép. de l'Agriculture.

Québec, 12 novembre 1877.

Vous me permettrez de vous poser une question qui s'est soulevée dans notre Société d'Agriculture, et j'en demande la réponse dans votre intéressant *Journal d'Agriculture*.

Nous avons eu trois concours cette année. Le premier est la visite des juges pour les terres les mieux tenues et les récoltes sur pied ; le second est la partie de labour sur la propriété de Baz. Pepin. Ecr., président de la Société ; le troisième est la visite des meilleurs dix arpents sur chaque propriété.

Un cultivateur de la paroisse se trouve avoir mérité un prix dans chaque concours. Le secrétaire de la Société d'Agriculture lui retient un piastre dans chaque concours, pour sa souscription l'an prochain, c'est-à-dire qu'il lui retient trois piastres.

Votre opinion est sollicitée, afin de savoir si la Société, par son secrétaire, a bien le droit de lui retenir trois piastres au lieu d'une piastre qui est le prix de la souscription tous les ans.—L'ASSOMPTION.

Nous croyons qu'en effet la Société d'Agriculture de l'Assomption a passé un règlement dans le sens indiqué par notre correspondant. Nous approuvons ces règlements ; car ceux qui obtiennent les prix sont sans doute assez généreux pour en faire une petite part à la Société, dans le but de lui permettre d'offrir de nouveaux prix, et créer ainsi le plus d'intérêt possible dans la Société. Nous constatons avec plaisir que la Société de l'Assomption est une des plus vivaces et des mieux développées de cette Province. Nous voudrions voir plus de Sociétés dans cette voie progressive.

Le pays tout entier vient d'éprouver une perte douloureuse dans la mort de l'honorable J. O. Beaubien, de St. Thomas, Montmagny, de son vivant, Conseiller Législatif, Membre du Conseil d'Agriculture, ex Commissaire des Terres de la Couronne, etc., etc.

M. Beaubien a rendu des services signalés à son pays comme homme d'Etat ; comme agronome, nous perdons un amateur passionné pour l'agriculture, qui y donnait presque tout son temps et qui, s'il ont vécu quelques années encore, aurait pu voir le résultat favorable des bons enseignements qu'il s'efforçait de donner depuis des années.

Dans notre prochain numéro nous parlerons de quelques-unes des améliorations qui sont dues à l'honorable J. O. Beaubien.