

LA FABRICATION DU CIDRE.

Il y a deux sortes bien distinctes de cidres : le cidre de pommes et le cidre de poires ou poiré. Toutes les variétés de pommes ou de poirés peuvent fournir du cidre, mais ce sont les espèces acerbes qui donnent le meilleur, le plus clair et le plus facile à conserver. Qu'il s'agisse d'obtenir du cidre de pommes ou de poires, les fruits sont d'abord broyés entre des cylindres en fonte cannelés, ou sous des meules verticales en pierre roulant dans une auge circulaire. Si l'on veut avoir un cidre presque incolore, analogue au vin blanc, la pulpe broyée est immédiatement soumise à la presse. Lorsqu'on veut produire un cidre plus ou moins coloré, la pulpe est laissée en tas à l'air pendant 10, 12 et même 24 heures. Elle éprouve une macération spontanée qui favorise la sortie du jus et la formation du ferment, et une coloration d'un brun rougeâtre qui se transmet partiellement au liquide. La pulpe soumise à la presse donne une quantité de jus à peu près égale à la moitié de son poids. On rebroie le marc en y ajoutant moitié de son poids d'eau, afin de mieux l'épuiser et d'obtenir une nouvelle quantité de jus que l'on réunit à la première, si l'on veut avoir un cidre de qualité moyenne. En tout cas, les jus, versés dans des cuves, ne tardent pas à fermenter et à produire une sorte d'écume tandis que diverses matières se déposent. On doit alors surveiller attentivement l'opération, et profiter de la clarification naturelle qui s'opère spontanément dans le liquide dès qu'il a cessé de fermenter, pour le tirer au clair. Il ne reste plus ensuite qu'à le mettre en barriques. Dans les villes, on consomme généralement le cidre aussitôt qu'il a été clarifié et tant qu'il conserve une saveur douce ; mais les campagnards préfèrent attendre, pour le boire, que tout le sucre se soit transformé en alcool et en acide carbonique, car il est alors plus fort et plus rafraîchissant. Ils le nomment cidre paré, c'est-à-dire prêt à être bu. — Vous pourrez maintenant parler de la chose avec autorité.

MOYEN DE FAIRE PONDRE LES POULES.

Un moyen très simple de faire pondre les poules consiste à chauler le grain avant de le donner à manger aux volailles. Il faut avoir le soin de faire chauffer 12 litres d'eau, dans laquelle on fait dissoudre un kilogramme de chaux vive ; on y mélange le grain que l'on veut donner, soit blé, avoine, orge, et que l'on remue afin qu'il s'imbibe suffisamment. Cette opération faite, on laisse sécher avant de le donner à manger à cette importante famille. Donner la ration habituelle.

MAXIME.

Le silence est pour le grand parleur un supplice cruel ; et le babillard ignorant est pour ceux qui l'écoutent un pesant fardeau. *Hélène*, mémoire d'un vieux maître d'école, par le Dr Ch. de Guise. In-8 25c.

Réponse au Logogriphe No. 7 de l'*Alman. agricole* : Soie, soi, oie.