

à la pluie, qui les lave au grand détriment de la qualité du cidre. Il vaudrait beaucoup mieux les établir sous des hangars, pourvu que les fruits fussent bien aérés. A défaut de hangars, on devra les abriter avec des paillassons.

Il est bon de savoir que quand les tas sont trop volumineux, les fruits s'échauffent et nuisent à la qualité du cidre.

Les pommes doivent être bien mûres, mais la maturité qu'elles acquièrent sur l'arbre n'est pas encore suffisante, il faut leur faire éprouver une seconde maturité par un repos plus ou moins prolongé sur un sol exempt d'humidité et aéré, ou à son défaut sur un lit de paille; les pommes se débarrassent d'une partie de leur acide qui, en se combinant avec le ligneux, forme du sucre. Lorsqu'on s'aperçoit, en goûtant les pommes, qu'elles ont perdu toute l'acidité qu'elles sont susceptibles de perdre, on procède au pressage.

Avant de soumettre les pommes au pressoir, quelques personnes les pilent; mais il vaut mieux les écraser dans un moulin: ce qui d'ailleurs exige moins de travail.

Lorsque le cidre est fait et mis à la cave dans des barils qui doivent être bien remplis et convenablement placés sur des chantiers, on ferme les bondes en appliquant dessus tout simplement un morceau de linge mouillé. La fermentation ne tarde pas à s'établir. Elle soulève le linge et rejette hors du tonneau une partie des matières impures que contient le moût. Ces matières, en s'épaississant, forment une espèce d'entonnoir qu'il faut bien se garder d'enlever.

La fermentation du cidre est une opération très-importante qui généralement n'est pas assez soignée.

On doit prendre ses mesures pour que le cidre ne soit pas exposé, pendant qu'il fermente, à toutes les variations atmosphériques. Il faut qu'il soit placé dans un endroit tranquille, dont la température ne varie guère entre huit et quinze degrés. Il faut, comme nous l'avons dit plus haut, tenir les barils bien pleins. Très-souvent le cidre s'éclaircit mal et devient aigre, parce qu'il a fermenté dans de mauvaises conditions. Inutile d'ajouter qu'aussitôt la fermentation terminée, les barils, bien remplis, doivent être parfaitement bondonnés.

Quelques fabricants de cidre prétendent que le cidre se conserve mieux sur la lie, et ils ne le soutirent pas. C'est une erreur. Pour que le cidre puisse se garder longtemps, on doit le soutirer deux fois: d'abord immédiatement après la fermentation, puis un mois plus tard.

Une autre opération qui contribue puissamment à la bonne conservation du cidre, c'est de le soufrer à chaque fois qu'on le verse dans les barils.

Voici comment le *soufrage* se pratique: On a un bondon au-dessous duquel est fixé un fil de fer recourbé en forme de crochet à son extrémité. A ce crochet on suspend un morceau de mèche soufrée; on allume cette mèche et on l'introduit par la bonde dans le baril ou tonneau, qui se trouve fermé par le bondon. Après quelques instants, lorsque la mèche est brûlée, on agite fortement le tonneau dans tous les sens, pour que l'acide sulfureux soit bien absorbé par le liquide, puis on finit le remplissage.

Le cidre demande encore d'autres soins qui diffèrent suivant que la saison a été chaude, et suivant

qu'elle a été humide et que les fruits sont peu sucrés. Qui dit sucre dit alcool. Or un cidre qui contient peu d'alcool est dans de mauvaises conditions pour être bon pendant longtemps. Une saison pluvieuse n'est pas favorable aux fruits. Dans ce cas, bien des ménagères se plaignent que les pommes se conservent très-mal, ce qu'elles expliquent en disant qu'elles ont été nourries d'eau.

Le cidre est sujet à plusieurs maladies qu'il est bon de savoir combattre.

Quelquefois le cidre devient grasseux et file comme de l'huile. On le guérit de cette maladie en y mêlant par vingt-cinq gallons de cidre, une chopine de bonne eau-de-vie.

Quand du cidre reste trouble, il suffit aussi assez souvent, pour l'éclaircir, d'y verser un demiard de bonne eau-de-vie par vingt-cinq gallons de cidre.

Il y a du cidre qui, quelques instants après avoir été tiré, devient noirâtre: on dit alors qu'il *se tue*; une once d'acide tartrique par vingt-cinq gallons de cidre suffit dans la plupart des cas pour ramener complètement le cidre attaqué de cette maladie.

Il paraît qu'une livre et demie de poudre très fine de charbon nouvellement calciné est suffisant par vingt-cinq gallons de cidre pour l'empêcher d'aigrir. Ce qu'on peut affirmer, c'est que le cidre aigrit d'autant moins qu'il est moins exposé au contact de l'air. De là la nécessité de tenir les tonneaux toujours bien remplis et bondonnés. C'est aussi pour la même raison que les tonneaux où l'on tire du cidre pour la consommation journalière devraient être plus petits possible. Restant moins longtemps en vidange, le liquide serait moins exposé à aigrir.

On s'inquiète parfois fort peu des tonneaux à renfermer le cidre. On les met, quand ils sont vides et sans les rincer, dans un endroit quelconque, quelquefois humide, quelquefois trop sec, sans prendre la précaution de les bien bouchonner. De là la mauvaise odeur que presque tous contractent et communiquent promptement au liquide qu'on y verse.

Ce grave inconvénient serait évité, si l'on prenait le soin, aussitôt qu'un tonneau est vide, de le bien rincer, de le laisser parfaitement s'égoutter, de brûler dedans un bout de mèche soufrée, de le fermer hermétiquement, et de le placer, non dans un endroit humide, où il moisirait entièrement, mais dans un endroit frais et sec, à l'abri de la poussière et de toute émanation mauvaise.

Quand un tonneau exhale une mauvaise odeur, il faut, avant de s'en servir, le désinfecter, s'il est possible, en laissant séjourner dedans pendant quelque temps de la chaux délayée dans de l'eau bouillante, qu'on agite à plusieurs reprises. On rince ensuite à grande eau, et on termine en brûlant un bout de mèche soufrée à l'intérieur. Pas besoin de dire qu'un tonneau dont la mauvaise odeur persiste, doit être mis au rebut. Voilà pour les tonneaux devant servir à la fabrication du cidre.

Le cidre se met ordinairement en bouteilles cinq à six mois après sa fabrication. Il faut bien observer en procédant à cette opération de ne pas les boucher immédiatement: les bouteilles casseraient. Il faut attendre quelques jours pendant lesquels elles doivent être bouchées bien légèrement.