

deur, et 12 de largeur. On empaquette les pommes évaporées de la même manière que les fruits crus, c'est-à-dire en *façant* le haut de la caisse. Pour cela on cloue le couvercle, et on enlève le fond ; puis après avoir appliqué une feuille de papier sur le dessous du couvercle, on y arrange une ou deux couches de disques, régulièrement, en lignes, et chacune recouvrant en partie la suivante. Quand on a rempli la caisse, on cloue le fond, on marque la caisse à l'étampe, et elle se trouve prête à être livrée au commerce.

Variétés à évaporer.—Les pommes d'été ne s'évaporent pas. Le tableau suivant donne les meilleures variétés d'hiver pour la dessiccation :

1. Northern Spy	donnant 9 lbs de produit sec par 50 lbs
2. Golden Russet	“ 9.6 “
3. Ben Davis	“ 9 “
4. Pewaukee	“ 8.7 “
5. Pomme Grise	“ 8.2 “
6. Canada Baldwin	“ 7.13 “
7. Fameuse	“ 6.14 “
8. Gedeon	“ 6.4 “
9. Haas	“ 6.4 “
10. Longfield	“ 5.15 “
11. Scott's Winter	“ 5.5 “
12. Wealthy	“ 4.8 “

(Extrait du rapp. de la F. E. d'Ottawa, 1896.)

Fabrication du cidre

La culture du pommier à cidre est appelée à s'étendre énormément dans la province de Québec, et cela pour plusieurs raisons : 1^o Le sol est éminemment propice à cette culture, ainsi que l'atteste le fait que des échantillons de pommes canadiennes ont été jugés supérieurs aux pommes normandes. 2^o Il est hors de doute que, le cidre étant une boisson hygiénique autant qu'agréable, sa fabrication ne se généralise dans le pays.

Pour que les pommes fassent un excellent cidre, il faut qu'elles soient parfaitement mûres

Un moyen très simple et peu coûteux de faire un excellent cidre de ménage consiste à avoir trois barriques défoncées à l'un des bouts. On mettra dans l'une, 100 lbs de pommes coupées en petits morceaux ; on verse sur ces pommes, une première fois, 3½ gallons d'eau. Pour empêcher le marc de flotter, on place à la surface un couvercle en planches retenu par une traverse. Après 12 heures d'immersion on soutire les 3½ gallons d'eau, au moyen d'un robinet placé à la base de la barrique. On verse aussitôt dans cette barrique, que nous appellerons le No 1, 3½ autres gallons d'eau pure. Le premier jus soutiré sera versé dans la barrique No 2 dans laquelle on aura mis également 100 lbs de pommes concassées. Après 12 autres heures d'immersion, on effectue les deux soutirages. Le jus de la barrique No 2 est versé dans la barrique No 3, où se trouvent 100 lbs de pommes ; celui de la barrique No 1 est versé dans la barrique No 2, et on remet 3½ gallons d'eau pure dans la barrique No 1 ; ce seront les derniers. Au bout de 12 heures, on effectue encore le même travail. Le jus de la barrique No 3 est recueilli, on y ajoute successivement le jus des autres barriques, après qu'il aura passé dans la barrique No 3. Le marc est jeté. On se trouve à avoir environ 12 gallons de jus de pommes, qui, après fermentation, feront un bon cidre de ménage.

Ce jus doit être placé dans un tonneau débondé. Quelque temps après on entend un bouillonnement intérieur produit par le dégagement d'acide carbonique. Ce travail dure ordinairement trois à quatre semaines ; il doit se faire par une température ambiante supérieure à 46° F. et on doit soustraire soigneusement le liquide aux variations brusques de température. Il faut avoir soin de tenir le fût constamment plein,