

hygiénique, mais aussi prennent un excellent moyen pour combattre victorieusement, dans leurs familles, le vice de l'intempérance.

Choix des pommes.—Toutes les espèces de pommes peuvent être employées pour la fabrication du cidre, mais les produits qui en proviennent ne seront pas tous également bons.

On recommande dans ce pays certaines variétés de pommes douces amères dont le cidre se conserve assez longtemps.

Il serait utile de connaître les variétés de pommes de cette province les plus propres à la fabrication du cidre.

Actuellement cette fabrication est dans son enfance et, jusqu'au moment où elle aura pris une certaine extension, il sera difficile de connaître, sans que chacun n'en ait fait l'expérience, les espèces de pommes qui conviennent le mieux dans notre province.

Récolte.— Les pommes destinées au cidre ne doivent être cueillies qu'à leur parfaite maturité, c'est-à-dire au moment où, en les soulevant, on les détache facilement des branches.

Lorsque les pommes sont cueillies, on les amoncelle dans un lieu sec, sur une couche de paille, et on les laisse ainsi pendant environ trois ou quatre semaines avant de les employer.

Broyage des pommes.—Le broyage des pommes peut se faire par différents moyens. On peut les écraser au pilon dans une cuve construite exprès pour cette opération, ou plus simplement dans une grande tinette.

Le meilleur de tous les moyens, c'est d'employer un broyeur ou moulin concasseur muni de cylindres à dents, lesquels réduisent la pomme en pulpe de la grosseur d'une noisette,

Il faut bien veiller à ce que les pommes soient bien écrasées avant de les mettre au pressoir.

Si elles n'étaient qu'à peine brisées, on n'en retirerait qu'une petite quantité de jus. D'un autre côté, il faut s'assurer que les pepins ne soient pas écrasés, ce qui rendrait le cidre amer.

EXTRACTION DU JUS DE POMME PAR PRESSION.

Macération des pulpes.—Les fruits étant réduits en pulpe, on ne doit pas les soumettre immédiatement à la pression, mais bien les laisser macérer dans les cuves ou tinettes découvertes.

On abandonne ainsi la pulpe pendant environ 12 heures, en ayant soin de la remuer à la pelle afin de l'exposer à l'action de l'air.

Pressurage.—Les pulpes, ayant pris ainsi une coloration rouge brun, sont portées au pressoir dans lequel on les soumet à une forte mais lente pression, pour en extraire le jus.

Pour bien réussir dans cette opération, il importe de disposer les pulpes par couches de 3 à 4 pouces séparées les unes des autres par de minces couches de paille de seigle ou de toiles de crin.

En Angleterre, on remplit de pommes broyées des sacs en tissu de crin que l'on place sous le pressoir.

A mesure que le jus s'écoule, on le recueille et on le verse dans le tonneau de fermentation, dont nous parlerons plus loin.