

et de diamants. Dans la haute bourgeoisie, les hommes avaient des souliers noirs et les femmes des souliers blancs.

Le sabot était la chaussure des Gaulois nos aïeux.

Selon le moine de Saint Gall, les premiers français avaient des *chaussures* dorées par dehors et ornées de courroies et de lanières longues de trois coudées, et Jean-Pierre Puricelli, en parlant de Bernard, fils de Pépin, dit : " Ses souliers étaient encore entiers ; ils étaient de cuir rouge, et la semelle était de bois ; ils étaient si justes, si bien faits à chaque pied, et aux doigts de chaque pied, que le soulier gauche ne pouvait servir au pied droit ni le droit au pied gauche, finissant en pointe du côté du gros doigt."

Au VII^e et VIII^e siècle de l'ère chrétienne, certaines chaussures, aujourd'hui très commodes, étaient à la portée d'un petit nombre de personnes. On cite le legs de deux sandales fait à une église par Léobaud, ancien abbé de Fleury-sur-Loire. Charlemagne ordonna aux ecclésiastiques de prendre des sandales pour dire la messe. Quelques paires de souliers faisaient souvent partie des présents offerts au pape par les souverains.

A l'époque de Louis I^{er} le Débonnaire apparurent les souliers dits à la *poulaine*, chaussure bizarre qui s'allongeait en pointe d'une longueur démesurée. L'aujoulet à qui nous empruntons quelques détails dit que les souliers à la poulaine doivent leur nom à Poulin leur inventeur. Larousse raconte qu'aujourd'hui on assigne au nom de cette chaussure une autre origine. Voici donc la nouvelle explication donnée par M. Sinefelder : Geoffroy Plantagenet, le beau comte d'Anjou, était un des gentilhommes les mieux faits et les mieux tournés de son siècle ; mais hélas ! comme rien n'est parfait en ce monde, le pied du noble comte ne répondait pas à la grâce générale de l'ensemble, et se terminait par une excroissance de chair qui lui rendait impossible l'usage des chaussures de son époque. Ce fut alors qu'il se fit confectionner des souliers spéciaux, qui, assez gracieux malgré leur bizarrerie, furent immédiatement adoptés par les gens de toute condition. Le nom de *poulaine* ou *poulaine*, qui leur fut donné, vient, selon ce savant, de la similitude que leurs pointes relevées leur donnaient avec la poulaine ou la bouline d'un navire. D'autres pensent que poulaine veut simplement dire polonaise, et que les souliers ainsi nommés furent mis à la mode par des seigneurs de la Pologne.

Quelle que soit l'étymologie du nom, cette *chaussure* fit fureur, et la qualité des gens était représentée par la longueur de leur poulaine, qui venait en se recourbant s'attacher au genou par une chaîne de métal. La pointe du soulier était de deux pieds pour les princes et les grands seigneurs, d'un pied pour les nobles et les riches, et enfin, d'un demi-pied pour la bourgeoisie, ce qui donna peut-être lieu à ces locutions : *Se mettre sur un bon pied*, — *Il est sur un grand pied*, — *Tout est sur un grand pied* dans cette maison. Mais comme chacun cherchait sans cesse à allonger ses souliers au-delà du règlement, Charles V jugea à propos

de défendre les souliers à la poulaine et de frapper d'amende ceux qui continueraient à en porter.

Sous Charles VI, cette chaussure, si grotesque fut remplacée par une mode non moins ridicule ; on porta des souliers d'un pied de large.

Sous Louis XI, les poulaines disparurent avec une modification toutefois ; non-seulement les bouts des souliers étaient allongés, mais encore ils étaient armés de pointes de fer d'un pied de long, ce qui permettait de se passer de chaîne pour maintenir la pointe en l'air.

Sous Louis XII, les souliers de velours à bouts arrondis, avec des crevés, devinrent à la mode. Au XV^e et au XVI^e siècle, les galoches appelées *patins* étaient en grande vogue. Cependant en Angleterre, les souliers eurent, dès l'année 1633, la forme usitée aujourd'hui ; on y adopta des boucles en 1670. Les *patins*, surtout ceux destinés aux riches étaient faits avec un luxe qui attira les foudres de la chaire, ce qui ne les empêcha pas d'être de mode sous les règnes de Henri IV et de ses successeurs, concurremment avec les souliers à bouffettes, ornés de perles, de grains d'or et de touffes de rubans. Ces souliers étaient de couleurs diverses. Les femmes avaient choisi pour leur usage les mules, minognes chaussures soigneusement parfumées, et qui avaient l'avantage de faire ressortir la petitesse du pied.

Louis XIII mit à la mode les bottes molles à ouvertures évasées qui convenaient parfaitement aux cavaliers. Les bourgeois continuèrent cependant à chausser les souliers à bouffettes, tandis que les courtisans se promenaient fièrement avec des bottes blanches garnies de velours cramoisi et de dentelles, au talon desquelles était fixé un éperon doré. Sous Louis XIV, les bottes se surchargèrent encore d'ornements accessoires, et ce fut aussi l'époque des souliers carrés du bout, à hauts talons et couronnés de larges rosettes de soie, de velours, de dentelles au milieu desquelles brillait un diamant ou un bouton de métal brillant. Sous Louis XVI, les boucles remplacèrent les nœuds de rubans, les souliers de luxe étaient en peau de chèvre, et s'attachaient avec de larges fibules d'or, de vermeil ou d'argent ; les seigneurs portaient ces fibules enrichies de diamants, leurs souliers se distinguaient en outre de ceux des gens du tiers état par des talons rouges très-hauts, et dont la mode avait commencé sous Louis XIV.

La Révolution battit en brèche le soulier à boucle, qui disparut devant l'escarpin, et la botte à retroussis. Sous l'Empire la botte à gland se chaussa pardessus le pantalon, et les élégants y ajoutèrent l'éperon en acier bruni. Les femmes adoptèrent de petits souliers en maroquin ou en peau de chèvre, de couleur mordorée, retenus au pied par deux rubans qui se croisaient sur le dessus du pied.

De nos jours, les souliers, les bottines et les bottes forment la *chaussure* ordinaire des hommes ; les femmes ne portent d'habitude que les deux premières de ces chaussures, mais les élégantes commencent à usurper la troisième et il n'est pas rare de voir une beauté en renom les pieds emprisonnés dans de petites bottes de cuir élé-

gamment cambrées, piquées et ornées d'un gland.

LE CIDRE

Dans les pays où l'on récolte beaucoup de pommes. La fabrication du cidre et du vinaigre de pommes peut se fabriquer avantageusement. Nous allons donner en résumé, le moyen de faire le cidre, puis nous passerons à la fabrication du vinaigre.

Le choix des pommes n'est pas indifférent pour fabriquer le cidre.

Les pommes aigres ou acides donnent beaucoup de jus, mais le cidre est sans force et peu agréable au goût.

Les pommes douces donnent peu de jus si l'on n'ajoute pas de l'eau et un cidre amer et peu riche.

Les pommes amères ou âcres donnent un jus abondant et un cidre très riche.

Par le mélange des différentes espèces que l'on a à sa disposition, les jus se modifient entre eux et produisent un cidre de bonne qualité qui se clarifie bien et qui conserve une belle couleur ambrée ; par exemple, on peut employer la moitié ou les deux tiers de pommes douces et le reste de pommes amères ou âcres.

La fabrication du cidre comprend quatre phases principales ; la réduction des pommes en pulpe, l'extraction du jus, la fermentation et enfin la conservation.

RÉDUCTION DES POMMES EN PULPE.—Le mode le plus simple et celui qui donne le meilleur jus est le mode primitif, l'écrasement dans une auge au moyen d'un pilon. L'auge est creusée dans une pièce de bois de 20 à 22 pouces carrés et les pommes mises dans le creux sont écrasées avec un pilon en bois. La bonne qualité du jus vient de ce que les pépins ne sont pas écrasés. Ces pépins écrasés donnent une substance aromatique qui nuit à la qualité du cidre.

Mais le travail par ce procédé est long et pénible, et on ne l'emploie qu'à défaut d'autre ustensile.

On emploie préférablement un moulin dit à *noix* dont la partie active se compose de deux noix en fonte qui s'engrènent l'une dans l'autre et qui sont mises en mouvement par une manivelle, tout à fait comme dans un coupe-racines. Les pommes mises dans une trémie placée audessus des noix sont écrasées par celles-ci, et la pulpe tombe en bas sur un plan incliné qui la conduit ou l'on veut. Avec ce moulin, un homme peut écraser 25 à 30 minots de pommes en une heure.

La pulpe est mise à macérer pendant dix ou douze heures dans des cuves en la retournant de temps à autre pour contrarier un commencement de fermentation. Cette macération a pour but de donner plus de couleur au jus de cidre, de faciliter la séparation du jus et de développer les ferments.

EXTRACTION DU JUS.—Nous nous trouvons encore ici en présence de la presse primitive à levier et de la presse moderne à vis. A défaut de la seconde, on peut au besoin construire facilement la première. Un chevalet solide en bois de 12 à 15 pieds de long et deux de large, muni à l'une des extrémités d'une forte tête pour engager le bout fixe du levier et servir de point d'ap-

pui. A l'autre extrémité, un rouleau mobile engagé dans les deux côtés et se terminant au dehors par un bourrelet dans lequel s'engage une pièce de bois arrondie devant servir de manivelle. Proche de la tête, une plateforme de deux pieds de côté avec rebords et une rigole pour l'écoulement du jus ; un cuvier carré criblé de trous sur les côtés, que l'on place sur la plateforme et dans lequel on met la pulpe à presser ; un fort couvercle entrant dans le cuvier et des bouts de madrier pour mettre audessus, enfin, un fort levier s'engageant dans la tête et rattaché au rouleau par une corde ou une chaîne qui s'enroule sur celui-ci quand on tourne la manivelle.

La pulpe remplissant le cuvier, on place des blocs sur le couvercle et le levier au-dessus des blocs, puis on tourne la manivelle : La pression se produit et le jus s'écoule, et quand le levier arrive sur les bords du cuvier, on relâche la manivelle pour ajouter d'autres blocs et on recommence à presser et ainsi jusqu'à ce qu'il ne coule plus de jus. Alors on enlève la pulpe pressée, on en met de la fraîche et on presse de nouveau.

Avec la presse à vis, on met la pulpe dans des sacs que l'on place sur le plateau en interposant une claie entre chaque deux sacs. Il y a aussi des presses dites à *séau* qui n'exigent ni sacs ni claies.

Les presses à vis donnent jusqu'à 70 en poids de jus pour cent de pommes soit environ 3 gallons par minot.

Les tourteaux sont délayés avec de l'eau, 25 pour cent du poids des pommes ; on laisse macérer dix à douze heures et l'on presse de nouveau ; le second jus est ajouté au premier. Enfin on ajoute encore 30 pour 100 d'eau ; après le même temps de macération on presse et on obtient un petit cidre ou *piquette*. On obtient ainsi de 100 quarts de pommes ou 10,000 livres.

Première pression.....	500 gallons
Seconde pression.....	300 "
Total.....	800 "
Petit cidre.....	450 "

Le gros cidre de première pression peut se conserver longtemps ; le mélange des deux pressions tiendra, avec des pommes de bonne qualité, deux, trois quatre ans et plus, et enfin, le petit cidre devra se consommer dans l'année.

(A suivre)

LE SAGOU

Le sagou est une sorte de féculé qui a la forme de grains arrondis. On la prépare aux îles Moluques, en Océanie, avec la moelle d'une espèce de palmier auquel on a donné le nom de *sagus farinaria*. L'arbre à sagou ne dépasse guère la hauteur de trente pieds et il croît en abondance dans les terres basses des îles Moluques. Avant la maturité, l'arbre est formé d'une enveloppe fibreuse de deux pouces d'épaisseur laissant un espace central considérable rempli d'une moelle qui disparaît avec la maturité. On abat l'arbre quand la moelle est parfaitement formée et on le débite en tronçons de 6 à 7 pieds que l'on fend pour en retirer la moelle. Celle-ci est réduite à l'état de poudre grossière que l'on