

soutiré, ou diminue les chances de contamination, on élimine d'abord un milieu surtout favorable à la multiplication des fermentations de maladies, ces matières albuminoïdes qui ont été précipitées pendant la fermentation. On prépare, au contraire, un terrain favorable aux levures secondaires qui sont moins friandes de matières azotées. Multipliez ces soutirages et vous éliminerez de plus en plus les causes de maladies. Moyennant peu de frais vous obtiendrez un cidre de bonne conservation, de meilleure qualité, vous payant largement le prix de vos soutirages.

Tout ce que je viens de démontrer pourrait paraître trop théorique pour le lecteur et je crois nécessaire de démontrer pour le besoin de la cause, que la pratique confirme admirablement ce que la théorie démontre.

En France, les exemples sont très rares, et pour mieux montrer l'importance des soutirages sur la conservation du cidre, je vais prendre un pays où le cidre doit être transporté par mer pour être livré au consommateur.

A l'île Jersey, on fabrique de bon cidre qui se conserve bien et que l'on peut facilement transporter par mer, ce qui montre sa bonne qualité. Et comment ? D'une façon très simple : aussitôt la fermentation tumultueuse terminée, on pratique un soutirage dans des fûts. Deux fois par jour on introduit par le trou de la bonde une chandelle allumée qui s'éteint aussitôt quand le dégagement d'acide carbonique est abondant. On pratique alors un autre soutirage et on recommence encore deux fois par jour l'essai avec une chandelle allumée. Enfin, quand il ne se dégage plus d'acide carbonique, on met en tonneau. On obtient alors un cidre sec qui ne convient pas beaucoup au consommateurs parisiens, c'est vrai, mais qui a la préférence des amateurs et connasseurs. Cependant, sans multiplier les soutirages comme à Jersey, un ou deux soutirages pourraient déjà améliorer de beaucoup la conservation du cidre. Un collage après le deuxième soutirage achèvera l'action bienfaisante des soutirages.

Je viens de démontrer, au moyen d'un exemple frappant emprunté au cidre, l'utilité des soutirages, pourquoi ne pas emprunter cet exemple au vin ? Ce sont, en effet, deux liquides qui possèdent les mêmes fermentations de maladies, et si un traitement mécanique employé pour annihiler leur action dans le vin est reconnu bon, pourquoi ne pas l'essayer

avec le cidre. Les matières albuminoïdes du jus de pommes servent plus facilement d'aliments aux fermentations de maladies que celles contenues dans le vin. Aussi, fabricants de cidre qui voulez produire un cidre de bonne qualité, prenez souvent exemple sur le vigneron en apportant encore un peu plus de soins que lui, si toutefois cela est possible ; vous n'aurez qu'à y gagner.

#### DIENERT.

—(Le Cidre et le Poire).

### DESTRUCTION DES BOIS MIS EN ŒUVRE

Quelqu'excellent qu'il soit, le bois mis en œuvre ne peut durer éternellement et, dans certaines conditions, il est bien vite détruit.

Le bois qui entre dans la composition des combles d'un édifice se trouve naturellement abrité par la couverture : il est toujours au sec et, s'il est sain et de bonne qualité, il peut durer des siècles.

La plupart des bois plongés dans l'eau ordinaire d'une manière absolument continue et privés de tout contact avec l'air, durcissent plutôt qu'ils ne se détériorent et se conservent fort longtemps, à moins qu'ils ne soient dévorés par les parasites spéciaux.

C'est là un fait admis par tous les constructeurs et qui, pourtant, est loin de se réaliser toujours. On a vu des pieux de chêne ayant servi de fondations aux ponts de plusieurs navires, ayant subi non seulement une putréfaction, mais une destruction complète de la matière ligneuse. Celle-ci s'était transformée en une matière spongieuse, sans aucune consistance, que les ouvriers coupaient à la pelle. Or, ces pieux en chêne avaient toujours été absolument à l'abri de l'air ; ce n'est donc pas à des alternatives de sécheresse ou d'humidité qu'il faut attribuer leur décomposition.

Les eaux qui s'échappaient des trous des pieux étaient chargées d'une substance jaunâtre pulvérulente, semblable à un précipité chimique et d'une odeur infecte. L'analyse a démontré que c'était là des eaux d'infiltration, appartenant, non pas à la rivière, mais provenant des navires voisins ; certaines eaux stragantes contiennent en effet, une espèce de ferment qui détruit rapidement la substance ligneuse.

Les mêmes faits se sont souvent remarqués à l'égard de pièces de bois entièrement noyées, mais qui reposaient sur une couche de tourbe

—on pouvait les trancher à la pelle, bien qu'elles eussent conservé leur forme et leur aspect naturels. Les sulfures de la tourbe étaient sans doute cause de leur décomposition. Ajoutons qu'on a vu des eaux chargées de sulfate de chaux se décomposer ou contact de la matière organique du bois ; le sulfate est réduit à l'état de sulfure et la matière organique s'emparant de l'oxygène se trouve lentement brûlée par suite de cette réaction.

La conservation indéfinie des bois sous l'eau n'est donc pas un fait toujours vrai ; dans certains cas, le sol, par sa composition chimique, peut devenir un agent puissant de destruction.

Le bois enfoui en terre ou plongé alternativement dans l'air et dans l'eau, perd ses qualités en quelques années ; on en fait l'expérience journallement avec les traverses de chemin de fer qu'il faut remplacer bien souvent. Voici quelques chiffres qui nous éclairent à ce sujet.

Le chêne sorti d'un bon terrain, entouré d'un ballast bien perméable, dure environ quatorze ans ; dans des conditions exceptionnelles, il atteindra une vingtaine d'années.

Le sapin, dans bien des cas, n'a duré que trois ou quatre ans ; il ne dépasse jamais sept ou huit ans. Le hêtre est pire encore, une durée de trois ans est sa limite extrême.

Le pin va de deux à six ans ; enfin le mélèze dure de six à huit ans s'il provient des vallées et peut aller jusqu'à quinze ans s'il a poussé sur les montagnes.

Ces chiffres s'appliquent à notre latitude ; dans les pays chauds, la durée des traverses est beaucoup moindre.

De ce que nous venons de dire, il résulte que les bois à l'état naturel, enfouis dans le sol, ne durent au plus que quelques années et leur durée va très vite en décroissant lorsque l'humidité se joint à une température élevée.

*Timber Trades Journal.*

Le comte de Grey, fils et héritier du marquis de Ripon, a fait le compte de ses exploits cynégétiques. Depuis l'âge de quinze ans, ce seigneur a massacré 316,699 animaux, c'est-à-dire que, dans l'intervalle des années 1867 à 1896, sa tuerie moyenne annuelle a été d'environ 10,000 têtes de gibier. Il a abattu 1'1,190 faucons, 8,940 perdrix, 47,468 grives, 26,417 lapins, 26,147 lièvres, 2,735 bécasses, 2,077 coqs de bruyère, 1393 canards sauvages, 381 cerfs, 186 daims, 97 sangliers, 45 grives, 19 antilopes, 12 bœufs, 11 tigres, 2 rhinocéros, enfin 8,518 "divers" que ce grand chasseur devant l'Eternel n'a pas jugés dignes d'une mention particulière.