

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [8] (1905)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Mon calepin  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-255631>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Trop souvent, à la campagne, la cave est un simple appentis accoté à la maison, légèrement couvert. Là-dedans on resserre du bois, des outils, le linge y attend la lessive et on y élève même les lapins. Non-seulement le sol n'est jamais balayé, mais il reste imbibé du cidre perdu tous les jours à la cannelle. Il en résulte que, dans un pareil milieu, les fermentations malsaines sont en suspension permanente. Que le moindre souffle s'élève par un courant d'air, tous les germes de la moisissure et de pourriture sont en mouvement. Même soigneusement bondé, le fût en vidange les absorbe, car, lorsqu'on tire un pot de cidre, il entre même volume de cet air vicié qui a bientôt fait de répandre sa mauvaise levure dans tout le liquide.

Sous cet abri imparfait, les fûts sont aussi exposés à toutes les variations de la température.

Cave sous terre, avec l'aire en ciment, les murs bien rejointés, ou cellier au nord, avec des murs de 45 à 50 centimètres d'épaisseur, murs et plafond passés à la chaux tous les ans, — tels sont les meilleurs logements du cidre, à condition encore que cave ou cellier seront tenus toujours en bon état de propreté et d'aération, qu'il n'y sera fait de dépôts d'aucune sorte et que les boiseries, chantiers, etc., seront enduits de goudron dilué dans de l'essence. Un petit thermomètre de dix sous, placé à l'intérieur, permettra de surveiller la température qui doit être égale et à peu près fixe, en toute saison entre 12 et 15 degrés.

Les tonneaux seront placés sur des chantiers bien secs et d'une hauteur suffisante pour que l'on puisse placer aisément, et tout droits sous le robinet, pot, carafe ou bouteille. Le chantier de derrière sera un peu surelevé pour que le fût se vide complètement sans que l'on ait à le remuer.

Presque tous les ménages ont l'habitude de conserver en fûts leur provision et de tirer au jour le jour le cidre de consommation. Avec de grands fûts, ainsi en longue vidange, le liquide s'altère forcément. Aussi sommes-nous partisans des petits tonneaux : la vidange ne se prolonge pas trop et, tandis que l'un est entamé, les autres se reposent à l'abri de l'air et de toute agitation. Le cidre se conserve ainsi sans altération, non plus seulement un an, mais deux ans et davantage.

Une autre précaution dont nous sommes bien trouvés, est de ne pas placer de robinet au bas du tonneau, et de commencer au centre. Lorsque le cidre est à ce premier niveau, on déplace le robinet et on ferme le trou au moyen d'un bouchon de liège neuf entré de force et recouvert de cire molle ou de mastic. Par ce moyen, la partie du liquide au-dessous du niveau d'écoulement n'a pas été inutilement troublée.

Cependant pour le cidre comme pour le vin, le vrai moyen de conservation est la mise en bouteilles.

C'est plus de souci, plus de main-d'œuvre, plus de frais, mais que d'avantages en compensation !

Tout est avantageusement modifié avec la bouteille : couleur, saveur, force en alcool, degré de fermentation, proportion des gaz et des acides. « Ce n'est plus le même liquide, écrit le docteur Dennis-Dumont dans un excellent *Traité des propriétés médicales et hygiéniques du cidre*. Il est plus limpide, plus clair ; il est transparent comme l'eau-de-vie ; il se couvre dans le verre d'une fine mousse tantôt discrète, tantôt abondante, comme celle du vin de champagne, à votre gré, il sera doux et sucré, ou bien, au contraire, fort amer, alcoolique ; il offrira au besoin toutes les qualités intermédiaires... Il se pliera à toutes les fantaisies, à tous les caprices de votre goût, pour peu que votre main soit délicate et exercée. »

Enfin, ajoute pour conclure notre auteur, mis en bouteilles, non-seulement les cidres acquièrent les qualités que je viens de vous signaler, mais ils se conservent aussi longtemps que les meilleurs vins. »

On se sert soit de bouteilles de champagne, soit de cruchons à bière ou de cruchons en terre de Néhou, soit encore de bouteilles à eaux minérales, mais de bouteilles et de cruchons rincés à fond, bien entendu.

C'est après le soutirage, c'est-à-dire lorsque la fermentation tumultueuse est terminée et que le liquide est complètement clarifié, que l'on opère la mise en bouteilles, jamais avant, et c'est à la cave, tenue en l'état que nous avons dit en commençant, que les bouteilles devront être déposées debout ou couchées.

Si on veut des cidres doux, sucrés et restant mousseux plusieurs années, on mettra le cidre en bouteilles aussitôt

après le soutirage et on laissera les bouteilles debout jusqu'au mois d'août pour les coucher ensuite.

Si l'on veut du cidre moins sucré, on attendra un ou deux mois que la fermentation alcoolique soit plus avancée et on pourra coucher les bouteilles après quelques semaines.

Enfin, si l'on tient à ce que le cidre soit complètement fait, absolument « paré » comme on dit en Normandie, on attendra deux mois de plus et on aura alors un cidre qui ne sera plus mousseux, mais qui aura un goût vif, franc et légèrement amertumé.

Grosse question que celle du bouchage ; n'employer que des bouchons neufs et de première qualité, préalablement bouillis, puis enfoncés à la mécanique, et ficeler solidement les bouteilles.

Il nous est arrivé de boire un cidre parfait, qui avait dix-sept ans de bouteille et avait subi trois déménagements ! Et cependant, il n'est pas malheureusement démontré que le cidre, même de la meilleure qualité, gagne à voyager, comme le bordeaux. Il est vrai que ce cidre de dix-sept ans n'était pas allé jusqu'aux Indes. Il avait seulement changé trois fois de cave presque de porte à porte. LONDINIÈRES.

## MON CALEPIN

**Pour consoler les chauves.** — Il paraît que la calvitie n'est pas une maladie de vieillard. C'est une maladie de jeunes.

Tel est le résultat des recherches du docteur Sabouraud, qui a découvert le microbe de la calvitie. Car la calvitie, comme toute maladie qui se respecte, devait bien avoir son microbe.

Les ennemis dudit microbe sont la vie à la campagne, l'exercice, la rareté du travail intellectuel, l'absence d'excès et de surmenage, le régime végétarien. La calvitie débute le plus souvent vers vingt-cinq ans. Une fois tombés, les cheveux repoussent-ils ? Beaucoup de coiffeurs disent oui, mais les médecins disent non. Crânes déplumés, résignez-vous.

Tout ce qu'on peut, c'est, on ne peut guérir la maladie — elle est inguérissable — mais la rendre moins rapide par l'application de remèdes « appropriés ». Mais en quoi consiste l'appropriation ? Elle varie, nous dit-on, selon les personnes.

Et tout cela n'est pas encourageant pour ceux qui perdent leurs cheveux.

## LA MODE

Les tendances de la mode actuelle sont pour idéaliser la femme : des étoffes légères, des façons vaporeuses, des garnitures flou. Le souci de la ligne domine toujours ; les jupes sont souples, gracieusement évasées et soutenues par une mince

baleine de plume ; les manches sont larges du haut, sans exagération d'ampleur, dessinant franchement l'épaule et fournissant au haut du bras un point de départ gracieux ; courtes, elles laissent échapper une « engageante » de dentelles ; longues, elles moulent le poignet jusqu'au coude.

Les bretelles ont décidément la vogue. Elles sont presque toujours assorties à la jupe à moins qu'elles ne soient en velours noir ou en rubans, comme la ceinture à laquelle elles sont retenues. Le blanc et les couleurs claires s'adoptent également. Les corselets et les ceintures sans bretelles, de même tissu que la chemisette, sont plus seyants pour les personnes un peu fortes, car ils allongent la taille.

Voici quelques modèles de bretelles :

Prolongeant le corselet froncé de la jupe et du même morceau, la bretelle s'évase en cœur, emboîte la gorge et se passe en biaisant sur l'épaule, dans une boucle de laquelle elle redescend dans le dos rejoindre le corselet.

Taillées d'une seule pièce



Tailleur élégant (fig. 1).