qui la maintiennent en totalité de se livrer à quelques expériences comparatives dont nous indiquerons la marche plus bas. Sur 70 ou 75 départemens qui fabriquent du vin, il ne s'en trouve, suivant M. CAVOLEAU, que 34 où l'on égrappe la vendange.

§ VI. — Manière d'égrapper.

Pour égrapper le raisin, on se sert, dans beaucoup de localités, d'une fourche à trois dents (*fig.* 183, 184) que l'ouvrière tourne ou

Fig. 184. Fig. 183.



agite circulairement dans un petit cuvier où sont déposés les raisins. Par ce mouvement rapide, elle détache les raisins de la grappe, et ramenant celle-ci à la surface, l'a sépare avec la main.

On procède aussi à l'égrappage avec un crible en fil de fer ou en osier dont les mailles ont 9 à 14 millimètres (4 à 6 lignes de diamètre); ce crible est surmonté d'un bourrelet d'osier, serré et placé sur des tasseaux, au-dessus d'un cuvier ou d'une cuve. L'égrappeur agite par-dessus et avec les mains, les raisins que l'on y dépose et tourne dans tous les sens, jusqu'à ce que la grappe soit totalement dépouillée de grains. On doit avoir soin de ne jamais mettre les raisins en trop grande quantité, afin que les grains puissent passer plus commodément. Un bon ouvrier peut, au moyen de ce procédé, égrapper 7 à 8 muids de raisins par jour (16 à 18 hectolitres).

Un instrument que nous avons vu dans le midi de l'Allemagne nous paraît très propre à hâter cette besogne. Cet égrappoir (*fig.* 185) se compose d'une trémie A où l'on jette les grappes et d'un demi-cylindre B, dont les bases ou fonds sont formés de deux planchettes. La surface convexe est à claire-voie et formée par des baguettes rondes de bois, de 8 à 9 lignes de diamètre et assez rapprochées l'une de l'autre pour ne laisser passer que les grains pressés et rompus. Un volant à deux ailes G (*fig.* 186), dont l'axe porte une manivelle M, est placée dans ce cylindre. L'égrappoir se monte sur une cuve au moyen de deux barres D de bois qui le soutiennent au-dessus. On introduit les grappes dans la trémie et on imprime un mouvement demi-circulaire de va et vient à la manivelle les grains rompus se

Fig. 186.

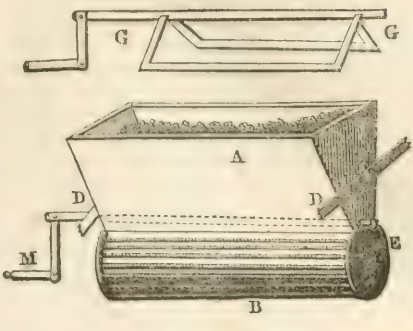


Fig. 185.

détachent de la grappe et passent à travers l'espace des baguettes; la rafle reste dans le cylindre. Quand l'opération est terminée, on ouvre une petite porte E, placée sur une des bases de ce cylindre, et on retire les rafles. Les grappes ainsi traitées sont parfaitement égrenées en peu d'instans, et les grains sont pressés sans qu'il soit nécessaire de les toucher avec les mains ou les pieds. Un enfant peut mettre toute la machine en action.

§ VII. — Du foulage.

Si les viticoles sont divisés sur la question de l'égrappage, ils sont tous d'accord sur la nécessité de fouler la vendange, pour obtenir une fermentation prompte, uniforme et régulière, et d'une certaine quantité de raisin plus de vin de première qualité.

Dans quelques pays on *foule le raisin* dans un baquet et on le verse au fur et à mesure dans la cuve. Dans quelques autres on *jette la vendange* dans la cuve à mesure qu'elle arrive de la vigne, et lorsque cette cuve est pleine, on fait descendre 2 ou 3 hommes nus qui foulent les grains avec les pieds et écrasent avec les mains ceux qui surnagent. Cette dernière méthode est presque abandonnée partout, et avec raison.

On se sert assez communément aujourd'hui pour cette opération d'une *caisse carrée*, ouverte par le haut et dont le fond est perce de trous en forme de liteaux qui laissent entre eux un petit intervalle; cette caisse est placée sur deux pièces de bois qui reposent sur les bords de la cuve elle-même; dans son intérieur est un vigneron dont les pieds sont armés de gros sabots. Il piétine alors vivement la vendange, le suc exprimé coule dans la cuve; ensuite, au moyen d'une porte latérale à coulisses, il fait tomber le marc dans la cuve, ou le rejette au dehors si le moût doit fermenter seul. Il continue cette manœuvre jusqu'à ce que la cuve soit pleine ou que la vendange soit épuisée.

On a inventé et proposé diverses machines pour fouler les raisins plus complètement et plus promptement que par la pratique ordinaire. Celles de MM. GAY et de BOURNISSAC de Montpellier sont peu répandues, parce qu'on les a trouvées trop dispendieuses. Dans la fouloire de M. GAY, il est à craindre que les grappes brisées, découpées et hachées par les