en effet, si nous nous reportons à l'analyse précédente de M. Bérard, nous voyons qu'en devenant molles, les pommes et les poires, au lieu de 100 parties de jus qu'elles auraient dû contenir, n'en possèdent plus dans cet état que 77 à peine. Mais à part cet inconvénient très grave sous le rapport économique, puisqu'il fait perdre près de 25 p. 0/0 à l'agriculteur, les fruits pourris en causent un bien plus grave encore; c'est celui de communiquer au cidre un goût de pourri auquel le palais des indigènes peut bien être accoutumé, mais qui dégoûte celui des étrangers. Malheureusement, l'usage et la croyance dans les campagnes sont en opposition avec la saine théorie, au point que les personnes même qui devraient servir de guides aux autres recommandent encore aujourd'hui d'ajouter toujours dans le pressurage au moins 2/3 de pommes pourries, sous le vain prétexte et d'après l'absurde préjugé que les *pommes pourries améliorent la qualité du cidre*, et surtout qu'elles l'empêchent de se tuer ou de noircir en prenant l'air. Cette erreur est d'autant plus préjudiciable que, d'après l'analyse citée ci-dessus, comme on a pu le remarquer, non-seulement en pourrissant les fruits perdent une certaine quantité de jus, mais la proportion de leur sucre diminue tellement, à mesure que leur blessissement avance, qu'il ne doit plus en rester que des traces lorsque cette espèce de fermentation est arrivée à son maximum, et que les fruits sont entièrement pourris. Alors, le jus retiré de pareils fruits n'a plus qu'une saveur détestable, qui donne au suc des bons fruits un goût de pourri que la fermentation, ni le remaniage, ni le temps ne peuvent faire disparaître. Les pommes pourries empêchent en outre le cidre de s'éclaircir, et, en agissant alors comme un levain, elles en déterminent l'acétification. Tout prouve aujourd'hui que l'infériorité de beaucoup de cidres des environs d'Evreux, de Rouen et du pays d'Auge, est due en grande partie à l'emploi des fruits gâtés ou pourris.

Les faits que nous venons d'avancer, non-seulement d'après le témoignage de M. Girardin, professeur de chimie à Rouen, mais aussi d'après ce que nous avons nous même précédemment imprimé dans notre *Traité de la fabrication des cidres*, publié en 1829, s'applique également aux fruits qu'on ramasse au pied des arbres avant la maturité, et dont la chute prématurée est provoquée soit par les grands vents, soit par la piqûre des insectes, soit enfin par la surabondance des fruits sur les branches. Ces pommes ou poires tombées, toujours de mauvaise qualité, demandent nécessairement à être brassées à part, parce qu'elles donnent un jus qui tourne promptement à l'aigre.

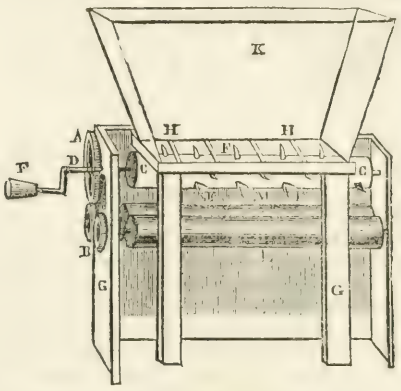
Quant à l'emploi dégoûtant que l'on fait des fruits pourris pour empêcher le cidre de noircir à l'air, il est facile de le remplacer par une addition de mélasse ou de cidre concentré au tiers, ce qui ne donnera pas de mauvais goût à la liqueur. Enfin, si l'on fait usage des pommes pourries pour procurer au cidre de la couleur, c'est inutile; car on peut toujours donner cette couleur, soit en augmentant la dose des fruits qui donnent le cidre le plus coloré, soit en laissant cuver 10 ou 12 heures ensemble le jus ou moût avec le marc, en ayant soin de remuer le tout d'heure en heure, soit en donnant après coup cette couleur au cidre par l'addition fort innocente de la quantité de caramel nécessaire pour l'amener à la nuance désirée.

§ III. — Pilage, tours à piler, cylindres à écraser.

Les fruits, après avoir été choisis et assortis d'après leur *solage*, c'est-à-dire d'après leur nature, on en opère le pressurage, qui consiste d'abord à les *écraser*, puis à *mettre en presse* leur marc pour en extraire le jus qu'il contient.

La première opération, celle à laquelle nous donnerons le nom d'*écrasage*, se fait de plusieurs manières, savoir : dans le tour à piler, dans l'auge à pilons et dans les cylindres. Les *cylindres* usités en Picardie et en Angleterre (*fig.* 254) se composent de 3 rouleaux

Fig. 254.



de bois tournant en sens contraire, au moyen d'un système de roues d'engrenage. Le cylindre supérieur C, ainsi que la roue dentée A qui le termine, est traversée par un axe D formant un coude, et peut, par le secours de ce bras, donner le mouvement à toute la machine quand on tourne la manivelle E, qui termine le bras D. Des lames de couteau FFFF sont solidement fixées par une de leurs extrémités dans le cylindre supérieur C, lequel en tournant force le tranchant de ces lames à passer entre des barres parallèles HHH d'une grille servant de fond à une trémie K, dans laquelle on met les fruits que l'on veut écraser. Dès lors on conçoit facilement qu'en tournant la manivelle E, le bras D fait tourner le cylindre supérieur C, qui, au moyen de sa roue dentée A, fait également tourner les 2 cylindres cannelés inférieurs M L, au moyen des petites roues BB, avec lesquelles la roue A engrène. Ces petits cylindres saisissent entre eux les morceaux de pommes déjà coupés dans la trémie par les couteaux, et les écrasent autant qu'on le désire, puisqu'ils sont montés de manière à pouvoir se rapprocher ou s'éloigner à volonté l'un de l'autre. Tout ce système est, comme le tarare à vanner, monté sur un bâtis G, clos de tous les côtés par des planches qui ne peuvent laisser passer le moindre morceau de pomme entre elles et les cylindres cannelés. Cette méthode n'est pas mau-