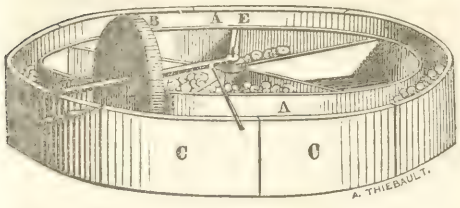
vaise, et est même très expéditive, quand les cylindres cannelés sont en bois et qu'on ne les rapproche pas de manière à écraser les pepins; car sans cela on produit le plus mauvais effet en donnant lieu à l'extraction de l'huile de ces pepins, qui communique au cidre un goût d'empyreume fort peu agréable.

Le *tour à piler*, très connu dans toute la Normandie, n'est peut-être pas plus expéditif que les cylindres, et coûte assez cher de premiers frais d'établissement, en même temps qu'il demande pour son service un homme et un cheval; mais on y est habitué, et son grand avantage est d'avoir succédé dans ce pays à la méthode très peu expéditive de l'auge à pilon. Ce tour (*fig.* 255) se

Fig. 255.



compose d'une grande auge circulaire AA, de 18 à 20 mètres de tour. Cette auge, souvent faite de 4 à 5 morceaux de pierre de taille ou de granit, est beaucoup meilleure en bois; car, lorsque l'auge et la roue verticale B, qui doit tourner dedans, sont également en pierre, le fruit est trop écrasé, les pepins même le sont aussi, leur huile odorante se mêle au cidre et lui communique par son âcreté le goût désagréable dont nous venons de parler. Cette auge circulaire, qui ne doit jamais être éloignée de plus de 12 ou 15 p. de la machine à presser le marc, est formée de plusieurs arcs de cercle CCCC en pierre ou en bois, rapprochés et liés ensemble par un ciment ou un mastic, de manière à former un cercle parfait. La cavité ou auge AA doit être plus large dans le haut que dans le fond et avoir une profondeur d'un pied sur une largeur dans le haut d'un pied, et de 6 po. seulement dans le fond. L'auge est habituellement assemblée au moyen de ciment de brique et de chaux; on fera toujours bien de remplacer celle-ci par de la chaux hydraulique partout où l'on pourra s'en procurer, ou mieux encore par un ciment de résine, de brique pilée et de limaille de fer, en faisant entrer cette limaille dans la proportion du tiers de la brique. Pour appliquer ce ciment, on le coule chaud dans les fentes de jonction, et on l'égalise avec un fer chaud. C'est dans cette auge qu'on jette le fruit et qu'on fait tourner une ou deux roues verticales B en granit et mieux en bois d'orme tortillard. Cette roue a ordinairement 5 p. de hauteur sur 6 po. d'épaisseur, et elle tourne dans l'auge au moyen d'un arbre horizontal appuyé dans le milieu de la longueur sur un pivot E solidement assujetti dans un massif en maçonnerie, au point central de l'aire qui se trouve entourée par l'auge circulaire. Cet arbre de couche traverse le centre de la roue verticale et la dépasse de 5 à 6 p., de manière qu'on puisse attacher à cette espèce de bras un palonnier pour y atteler un cheval, qui en marchant et en tirant ce bras de l'arbre après lui fait tourner la roue, laquelle alors écrase les fruits placés dans l'auge. Cette marche de la roue faisant remonter les fruits et leur marc le long des parois de l'auge, le conducteur du cheval le suit par-derrière, et avec un bâton fait continuellement retomber ce marc au fond de l'auge.

Indépendamment de ces 2 méthodes pour écraser les fruits, on en connaît encore une 3e dans la Basse-Normandie. C'est la plus simple de toutes, c'est celle de nos ancêtres, et pourtant c'est encore celle qui donne le cidre le plus délicat; malheureusement elle ne fait pas assez d'ouvrage et ne peut être employée que dans les contrées où la main-d'œuvre est à bon marché. Cette méthode consiste à employer simplement l'auge à pilons. Cette auge est en bois, longue ordinairement de 5 ou 6 p., creusée dans une pièce de 18 à 20 po. d'équarrissage, de manière que la cavité soit arrondie dans le fond; les parois de ce fond et des bords ont habituellement de 3 à 4 po. d'épaisseur. Quant aux pilons, ils sont composés chacun d'une masse de bois arrondie à la partie inférieure, afin de s'emboîter avec le fond de l'auge, et surmontée d'un manche vertical, afin que le manœuvre, quand l'auge est à moitié pleine de fruits, puisse lever ce pilon et les écraser en l'aidant autant que possible à retomber avec force. Ordinairement ces masses des pilons sont en cormier, en charme ou en bois de poirier.

Dans le Devonshire et le comté de Sommerset, en Angleterre, on se sert simplement pour cet objet de 2 cylindres en bois.

Enfin, un nouvel instrument est actuellement proposé par M. Rosé, de Paris. Cet instrument, que ce mécanicien construit pour une centaine de francs, pourra, dans les campagnes, être aisément établi pour 25 ou 30 fr., par le plus simple charron, en remplaçant par des roues en bois celles qui sont en fonte, par conséquent en perdant un peu de la solidité et de la durée. C'est tout simplement un moulin à cylindres sans couteaux (*fig.* 256), qui

Fig. 256.

