

En travaillant avec une bonne presse, on peut retirer jusqu'à 70 de jus pour cent en poids, d'une première pression. Le minot de pommes pesant 35 livres devrait rendre trois gallons de ce qu'on appelle le *gros cidre*, ou neuf gallons par quart de pommes. Ce gros cidre est susceptible d'une longue conservation. Les tourteaux sont broyés de nouveau en ajoutant une quantité d'eau; on laisse macérer 12 heures, et l'on passe: on obtient ainsi le *petit cidre* ou *boisson*, qui est consommé dans les habitations, l'autre étant livré au commerce. Avec des presses peu perfectionnées, la première pression ne donne souvent que 40 pour 100 de jus. On fait une première represson avec 25 pour 100 du poids des pommes, en eau, et les deux liquides obtenus sont mêlés pour former le cidre du commerce; enfin, on ajoute de nouveau 30 à 40 pour 100 d'eau, et, toujours après douze heures de macération, on obtient le petit cidre. Dans ces conditions le rendement pour 100 quarts ou 10,000 livres environ, serait:

Cidre de première pression, 500	} 800 gallons.
" seconde " 300	
Petit cidre.....	450 " "

Le *gros cidre* pur (première pression), peut se conserver très longtemps; mélangé au cidre moyen, ou *mitoyen*, comme on l'appelle, il peut se conserver, deux, trois, quatre ans, et plus, si les pommes sont de bonne qualité. Enfin, le petit cidre devra être consommé pendant le courant de l'année.

Les pommes de bonne qualité, contenant 11½ pour 100 de sucre, les trois pressions étant précédées de macération devraient donner une quantité totale de jus égale en poids à sucre, la pulpe étant sensée épuisée par les trois opérations.

Le sucre transformé en alcool par la fermentation, donne théoriquement 51.11 d'alcool pour 100. Tous les jus réunis et fermentés auraient donc une richesse en alcool de près de 6 pour 100. Le cidre le plus fort en contient jusqu'à 9 pour 100, et le moins fort environ 4.

Fermentation du jus des pommes.—Le jus des pommes est placé dans la cave, dans des tonneaux plus ou moins grands. Ces tonneaux ne sont pas fermés à la bonde, on se contente de placer sur le trou un linge mouillé. Pour que la fermentation alcoolique puisse avoir lieu, il faut en effet assurer le renouvellement de l'air sur la surface du liquide. La température la plus favorable pour assurer la fermentation est celle de 47° à 50° Fahrenheit; à la température de 95° la fermentation n'aurait pas lieu, et il serait de même si la température descendait à 20°. On doit donc chercher à éviter les variations de la température, et n'ouvrir les caves qu'avec précaution, de manière à ne pas faire monter ou baisser la température inférieure. Il sera nécessaire d'avoir un bon thermomètre dans la cave où la fermentation a lieu, afin de pouvoir contrôler la température.

Le jus ne tarde pas à *bouillir*, c'est-à-dire à éprouver la fermentation alcoolique qui dure communément deux ou trois mois. Le cidre se clarifie par suite du dépôt de substances lourdes qui constitueront la lie, et de l'ascension de matières légères qui viennent former une écume (chapeau) à la surface.

A Jersey, où l'on fabrique le mieux le cidre, on fait arriver le jus dans de larges cuves placées dans des

celliers dont la température est uniformément maintenue de 55° à 60° Fahrenheit. A cause de la grande surface exposée à l'action de l'air, la fermentation ne tarde pas à se développer; des matières se précipitent, d'autres viennent s'accumuler à la surface du liquide où elles forment une espèce de chapeau. Au bout de 4 à 5 jours, une semaine tout au plus, cette fermentation tumultueuse est achevée; on enlève le chapeau et on fait passer le liquide dans des futailles bien nettoyées et bien souffrées où une fermentation lente continue. On laisse toujours un vide dans les futailles, et lorsque le dégagement de l'acide carbonique est tel qu'un bougie allumée introduite par la bonde dans le vide s'éteint, on se hâte de faire passer la liqueur dans une seconde futaille qui a été souffrée comme la première. S'il se produit encore assez d'acide carbonique pour éteindre la bougie, on procède à un second transvasement, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'aucun dégagement de gaz n'ait plus lieu, c'est-à-dire jusqu'à ce que la fermentation soit achevée.

Le cidre ainsi préparé se conserve parfaitement pendant plusieurs années. Il supporte facilement le transport par mer, et possède une saveur piquante et agréable.

Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le cidre n'est pas encore bon à boire: le *bouquet* n'est pas assez développé. C'est pendant la période de repos qui succède à la fermentation qu'il se forme une combinaison des huiles essentielles de la pomme avec l'alcool, et c'est là ce qui constitue le *bouquet*.

Dans les années froides et pluvieuses, le jus des pommes est peu chargé de sucre et ne donne qu'un cidre plat et peu agréable qui reste souvent trouble.

On remédie à cet inconvénient en y ajoutant du sirop de pommes ou des betteraves à sucre cuites qu'on ajoute aux pommes lors de la trituration. Si le cidre *bout mal*, il faut y ajouter le principe sucré qui lui manque.

Généralement, le cidre d'été est buvable au bout de quatre ou six mois; celui d'automne, du sixième au dixième mois, et celui d'hiver, du dixième au quinzième mois.

Lorsque l'on consomme le cidre du fût, la vidange se prolonge tellement que le cidre s'écume et donne une liqueur malsaine qui expose ceux qui la boivent à de violentes coliques. On peut parer à cet inconvénient en mettant une couche d'huile d'olive d'une ligne d'épaisseur sur le cidre pour l'isoler du contact de l'air.

On soufre les fûts destinés à contenir le cidre, en faisant brûler dans l'intérieur une mèche soufrée.

Conservation du cidre.—Lorsque le cidre doit être conservé plusieurs années, les grands tonneaux sont préférables en ce qu'ils sont moins exposés aux variations de température. Les petits tonneaux conviennent mieux pour la consommation journalière.

S'il s'agit de *mettre le cidre en bouteilles* de manière à le conserver *mousseux*, on décante une seule fois le jus de pommes avant la première apparence d'ébullition, dans un tonneau soufré; au bout de six à sept jours, avant que la moindre fermentation se déclare, on met dans des bouteilles ou des cruches de grès. On bouche, on ficelle le bouchon, et on le goudronne. On garde les bouteilles dans une cave bien fraîche, et dès le second mois, on peut servir cette liqueur comme le Champagne mousseux.