

C'est à mon retour, comme je vous le disais en commençant, que j'ai trouvé à la poste la lettre de M. Chabot, et, de suite, je me suis décidé à faire aujourd'hui l'excursion de Tadoussac, où je clos ma lettre, mais sans oublier de vous dire que j'ai trouvé le plus gracieux accueil au *Progress du Saguenay* dont MM. D.-J. Guay et L.-G. Belley se sont mis à mon entière disposition. Je compte user de leur bienveillance et visiter Chicoutimi en détail avec eux demain et lundi.

Aujourd'hui j'ai eu la bonne fortune de rencontrer à bord du *St-Lawrence* M. Julien Chabot, qui s'est montré l'hôte le plus courtois et le cicérone le plus intéressant. Avant de le quitter à Tadoussac, je l'ai chaleureusement remercié en votre nom et au mien, et je lui renouvelle ici l'expression de ma reconnaissance. Le voyage est enchanteur. Le Saguenay est au-dessus de sa réputation; à plus tard les descriptions; le bateau est parfaitement aménagé, le service y est confortable, la cuisine excellente et à des prix très modérés; et tout le monde à bord, plus de cent cinquante passagers de cabine, pour la plupart excursionnistes de Boston, paraissait enchanté comme votre serviteur. Je vous quitte enfin pour aller visiter un peu Tadoussac où il me reste quelques heures à passer.

Au revoir, mon cher directeur, et à bientôt.

EMILE CASREL.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA FABRICATION DU CIDRE (Suite).

Brassage ou pilage et pressage—Une fois les fruits arrivés au degré de maturation parfaite, on procède au pilage.

Cette opération est pratiquée ordinairement au moyen d'un moulin à cidre que l'on peut se procurer chez M. Wm Evans, de Montréal.

Ce moulin n'occupe que peu d'espace; il est portable; il fonctionne facilement, sans exiger beaucoup de force. Il faut avoir soin de le bien nettoyer, d'essuyer les noix une fois que le pillage est terminé, de les huiler pour empêcher le dépôt de la rouille pendant le repos de l'instrument, et de les serrer dans un endroit sec.

Quand les pommes sont écrasées, il est avantageux de les laisser cuver pendant douze à quinze heures. La pulpe exposée à l'air prend une couleur rougeâtre qui se communique au jus; la macération facilite d'ailleurs la sortie de celui-ci, en déterminant dans la pulpe un mouvement intestin qui déchire les cellules encore fermées; le cuvage divise le parenchyme (tissu cellulaire), qui a résisté à l'action des moulins, et il détermine aussi, très probablement, un commencement d'altération dans le mucilage, qui s'oppose, jus qu'à un certain point, à l'écoulement du liquide sucré.

Extraction du jus.—Voici à ce sujet les détails que nous donne M. Oct. Cuissot, dans le 3e volume du *Journal d'agriculture illustré*:

Comme l'auge et le pilon ont été les premiers instruments pour réduire les pommes en pulpe, les presses à levier ont été les ustensils primitifs pour l'extraction du jus de la pulpe. Mais à mesure que les connaissances mécaniques se sont répandues, les méthodes rudimentaires ont fait place à des appareils perfectionnés, tant pour l'extraction du jus que pour la réduction des fruits en pulpe: aux presses à leviers

ont succédé les presses à vis, et celles-ci ont même été supplantées dans certaines localités par les presses hydrauliques.

La presse à levier est aussi simple dans sa construction et son fonctionnement que l'auge et le pilon.

J'ai vu étant enfant, un de mes voisins, qui n'était ni mécanicien ni charpentier, ni charron, en inventer une qui fonctionnait très bien. Cette année là, il était survenu une abondance extraordinaire de pommes dans la contrée, à tel point que les fruits de choix se vendaient pour l'équivalent de 40 à 50 cts le sac (environ quatre minots). Tous les arbres des vergers rompaient sous le poids énorme d'une récolte inouïe. Mon voisin s'était fait marchand de pommes, or on était tellement embarrassé partout de cette surabondance, qu'on venait en foule de trois à quatre lieues à la ronde solliciter ses faveurs pour l'achat des fruits sur arbres; c'était à qui obtiendrait un sourire de ses lèvres, une bonne parole de sa bouche, faisant espérer l'achat. Il acheta tant de pommes qu'il fut embarrassé lui-même. Cependant, comme il était homme de ressource, il se tira d'affaire. Il fit faire un choix judicieux de belles pommes de conserve que plus tard il vendit à un bon prix. Avec les autres, sans choix ni méthode, il entreprit de faire du cidre et du vinaigre, et c'est à ce propos qu'il inventa la machine en question. Elle se composait d'un long bâti formé par deux fortes pièces de bois reliées par des traverses; à l'une de ses extrémités se trouvait un plateau à rebord muni de gouttières. Le bout du côté du plateau était muni d'une tête devant recevoir l'extrémité du levier pour lui servir de point d'appui. Au milieu du plateau était un cadre dont les parois étaient criblées de trous pour l'écoulement du jus; ce cadre recevait la pulpe fraîche et était fermé par un couvercle en fort madrier, sur lequel on mettait d'autres morceaux de bois. Le levier, longue pièce de bois solide, ayant son poids d'appui dans la tête, reposait sur le couvercle du cadre exhaussé. A l'autre extrémité se trouvait une espèce de treuil relié avec le bout du levier par une corde. En enroulant cette corde autour du treuil, on rapprochait le levier du bâti et l'on produisait une pression graduée.

Ce moyen, quoique imparfait, peut suffire, à la rigueur. Mais pour fabriquer le cidre méthodiquement et extraire convenablement le jus des pommes, il faut absolument se pourvoir d'une presse à vis ou même, si la chose était assez importante une presse hydraulique. La presse à levier ne peut être tolérée qu'à défaut d'autres moyens.

Avec la presse généralement employée en Normandie, on met la pulpe dans des sacs ou des serviettes de forte toile. La couche de pulpe, que l'on égalise, a une épaisseur de 16 à 20 lignes. L'ouverture du sac est relevée sur lui-même. Si l'on emploie des serviettes, on les pose dans un cadre de deux à trois pouces de hauteur, on emplit ce cadre de pulpe sur laquelle on relève les bords de la serviette. Les charges sont placées les unes sur les autres, sur le plateau de la presse, on les séparant par des claies en osier, des paillassons, ou des toiles en crin. Celles-ci, qui sont les plus chères, sont réellement les plus économiques, à cause de leur durée. La charge étant complète, on presse graduellement avec la vis.