

pourront encore être apportés dans la culture du pommier et auront pour résultats immédiats l'accroissement et l'amélioration des produits.

Nous ne voulons nous occuper ici que des détails de fabrication, laissant entièrement de côté les questions de culture, dans l'espoir d'y revenir à une époque ultérieure.

Récolte des pommes.—La qualité du cidre dépend beaucoup des soins qui ont accompagné la récolte des fruits. On doit récolter les pommes quelques temps avant leur maturité complète, car elles mûrissent parfaitement en tas et se conservent plus longtemps ainsi. Autant que possible, la cueillette devra être faite par un temps sec et après la disparition de la rosée, car les pommes mouillées sont sujettes à la pourriture.

Le gaulage doit être rejeté, car on brise beaucoup de jeunes pousses et celles là seulement sont celles qui donnent des fruits. Il faut mieux monter dans les arbres et secouer les branches de bas en haut ; si les fruits ne tombent pas tous ainsi, on pourra se servir d'un crochet en bois pour secouer les extrémités des branches.

Conservation des pommes.—Les pommes sont le plus ordinairement conservées en un coin quelconque de la ferme ou du verger. Elles sont ainsi soumises à toutes les influences de décomposition occasionnées par les intempéries de l'air. Si les pommes ne sont pas recouvertes, elles peuvent éprouver une perte en sucre assez considérable, si les pluies sont fréquentes ; en outre, les gelées désorganisent les tissus et altèrent la qualité des fruits. La perte des matières sucrées peut se démontrer très facilement en plaçant pendant vingt-quatre heures une pomme dans un verre d'eau. Au bout de ce temps, on pourra s'apercevoir que l'eau est devenue sucrée ; donc l'eau du verre a enlevé une certaine quantité de sucre contenue dans la pomme ; l'eau de pluie agit de même. Les pommes conservées à l'air et mouillées par les pluies donnent une plus grande quantité de jus, mais beaucoup moins de matières sucrées, car celles-ci ont été entraînées dans le sol.

On devrait toujours conserver les pommes à l'abri, soit dans les celliers, soit sous des hangars.

De toute façon, il ne faut jamais donner aux tas plus de 0m. 50 à 0m. 60 de hauteur, car la fermentation pourrait y devenir trop active et engendrer la pourriture.

On trouvera très bien d'habiller des cheminées d'appel au moyen de fagots disposés verticalement de place en place pour aérer l'intérieur du tas. Pendant les jours qui suivront la récolte, on mettra d'abord les pommes en couche mince, plus tard on pourra augmenter l'épaisseur quand les fruits se seront débarrassés de la vapeur d'eau qui se dépose à leur surface. Si on n'a pas de place pour abriter les pommes sous un toit, il faudra les recouvrir avec de la paille, ou mieux encore avec des paillassons, de façon à les soustraire à l'action des pluies.

Epoque de la fabrication du cidre.—Lorsque les pommes ont atteint leur complète maturité, les cultivateurs doivent se livrer sans retard à la fabrication du cidre ; attendre que les fruits soient en partie pourris serait un grand tort, car on se priverait ainsi d'une quantité notable de matières sucrées. Le même inconvénient se produirait si on opérait le broyage de fruits avant leur maturité complète. Beaucoup de personnes prétendent encore qu'il est nécessaire d'avoir des pommes pourries pour faire du bon cidre, et il semble malheureusement impossible de les en dissuader.

Voici cependant, à titre d'exemple, quelques chiffres qui dans leur froide logique, ont plus de poids que la dissertation la plus habile :

Composition des pommes	Verres	Mures	Billets ou pourries
Eau.....	85.50	82.80	63.80
Matière sucrée..	4.80	11.30	7.80
Tissu végétal....	5.05	3.05	2.04
Gomme.....	4.06	2.15	2.02
Acides malique, pectique, tannique acétate, alcalins.....	0.50	0.53	0.61
Total.....	100.00	100.00	76.35

On voit par ce tableau que les pommes pourries contiennent beaucoup moins de sucre que les pommes mûres. Or, le sucre donne seul de l'alcool aux cidres.

En outre de la déperdition des matières sucrées, les fruits pourris ont subi une altération organique qui a enlevé presque tout le parfum contenu dans leur intérieur, parfum qui donne un bouquet spécial à chaque crû.

Mélange des pommes.—Plus les pommes sont mélangées, plus le cidre a d'arôme, car les qualités et les parfums des différents fruits se complètent mutuellement.

Chacun sait que les pommes

douces, employées seules dans la fabrication du cidre, donnent une boisson de conservation difficile, à cause de leur pauvreté en tannin. Un mélange de $\frac{2}{3}$ de pommes amères, pour $\frac{1}{3}$ de pommes douces, donne un cidre de conservation facile. Pour les cidres qui doivent être consommés assez promptement, on pourra se contenter de mélanger $\frac{1}{3}$ de pommes amères à $\frac{2}{3}$ de pommes douces.

D'une manière générale, nous excluons complètement les pommes sûres ou acides de la fabrication. Cependant, si l'on voulait obtenir un cidre clair et léger, de fermentation rapide, on pourrait ajouter un dixième de pommes sûres.

De nombreux cultivateurs recommandent d'employer des fruits sûrs, dans le but d'obtenir une bonne clarification. A ceux-là nous dirons qu'on peut obtenir des cidres très limpides, avec le seul mélange de pommes douces et amères et que, de cette façon, la boisson est toujours plus corsée et moins dure.

Ecrasages des pommes.—Pour opérer l'écrasage ou broyage des fruits, on utilise les tours à piler des moulards et les broyeurs des moulards à pommes.

Le tour à piler a, quoi qu'on dise. l'inconvénient de réduire les fruits en bouillie ; le jus devient, dans ce cas, plus difficile à exprimer, il est épais et lent à s'éclaircir. L'installation d'un tour à piler coûte plus cher et il exige un emplacement assez considérable.

Les broyeurs de pommes sont aujourd'hui très répandus et tendent à remplacer peu à peu les tours à piler. Ces instruments se recommandent par leur bon marché relatif, mais surtout par la qualité du travail qu'ils fournissent. Avec eux la pulpe est obtenue à l'état de division voulue, c'est à dire que les plus gros morceaux n'atteignent pas la grosseur d'une noisette. Avec un broyeur de pommes, deux hommes peuvent broyer de huit à dix hectolitres à l'heure. Si l'instrument est actionné par un manège, on peut écraser de quinze à vingt hectolitres à l'heure.

Macération des pulpes.—La macération des pulpes est passée dans la pratique courante, bien qu'on ne se rende pas absolument compte des effets produits par cette opération.

Cette macération a pour but : 1^o de développer une coloration brune de la pulpe, par son oxydation à l'air ; sans la macération, le cidre aurait peu de couleur et serait peu apprécié ;

2^o Les cellules qui n'ont pas été