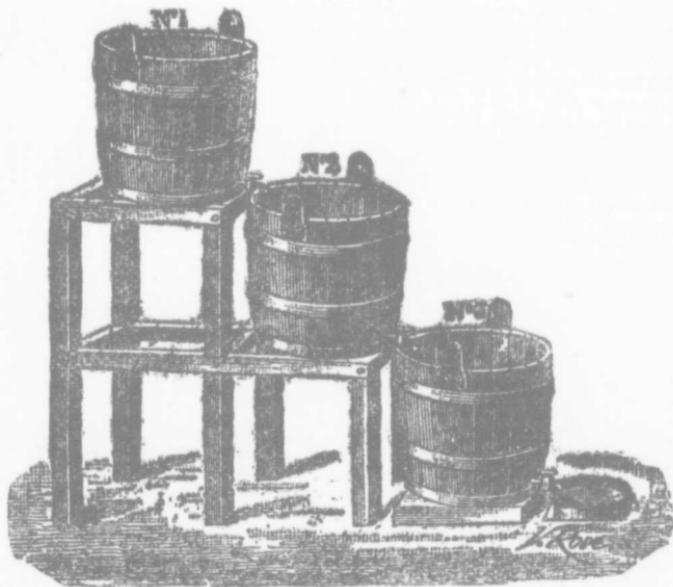


Quant à ceux qui n'auraient pas de pressoir à leur disposition, voici la méthode que nous conseillons d'adopter :

EXTRACTION DU JUS DES POMMES PAR DIFFUSION.

Ce procédé n'est pas aussi expéditif que le précédent, mais il répond parfaitement au besoin des personnes qui n'ont qu'une quantité moyenne de cidre à faire, et qui ne peuvent s'imposer la dépense d'un pressoir.



CUVES DISPOSÉES EN GRADINS POUR LA DIFFUSION.

La figure ci-dessus représente l'appareil et on comprendra facilement son fonctionnement.

Il se compose uniquement d'un support et de trois baquets ou cuves munis d'un robinet vers le bas. Pour cela on prend des demi barriques auxquelles on adapte des robinets et qu'on place sur un support en forme d'escalier. Sur chacun des baquets il y aura un couvercle, parce que la pulpe longtemps exposée à l'air nuirait au cidre.

L'appareil étant monté, on prend 300 livres de pommes bien écrasées dont on fait trois lots, un pour chaque baquet. On verse ensuite sur la pulpe du premier baquet No 1, environ 8 gallons d'eau douce ; au bout de 24 heures de macération, on ouvre le robinet et le jus tombe dans le baquet No 2 ; puis on ferme le robinet et on remet de nouveau 8 gallons d'eau dans le No 1. Vingt-