

Les ferremens des bielles D et des mâchoires F peuvent être faits avec de vieilles bandes de roues, mais encore assez épaisses pour supporter la résistance voulue.

Q est le canal creusé dans le tablier du pressoir et qui verse le vin dans le cuvier U.

Si on désire des pressoirs plus puissans, on peut voir mes presses à vis, à filets à droite et à filets à gauche, pour reprasser les balles de coton lors de l'embarquement, gravées dans le Bulletin de la Société d'Encouragement, Année 1820, Pl. 187; le pressoir à percussion de M. *Reveillon*, même année, Pl. 348; la presse hydraulique de M. *Cordier*, appliquée aux pressoirs, même année, Pl. 361 et 362.

MANIÈRE DE FAIRE LE CIDRE

AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE, ET DE LE CONSERVER PENDANT
NOMBRE D'ANNÉES.

J'ai parcouru la Normandie, mais je n'ai pas trouvé que le Cidre que j'y ai bu égalât celui de la Pensylvanie, principalement l'espèce nommée Cidre-royal. Je n'ai jamais fait moi-même de Cidre, mais j'ai rapporté des États-Unis divers Mémoires en Anglais sur ce sujet. Je crois que les personnes qui font du Cidre seront bien aises de connaître la manière Américaine; c'est ce qui m'a engagé à traduire les Mémoires suivans.

(Extrait de l'Encyclopédie domestique américaine du Docteur MEASE.)

Toutes les pommes bonnes à manger font de bon cidre; des connaisseurs prétendent que meilleure est la pomme, plus délicat en est le cidre; tandis, au contraire, que d'autres personnes préfèrent le cidre des pommes les plus âpres.

Les pommes doivent rester sur les arbres jusqu'à ce qu'elles soient entièrement mûres; alors, par un temps sec, on doit les cueillir à la main pour les

garantir d'être meurtries en tombant, et de l'humidité qu'elles contractent en restant sur la terre. On doit les assortir suivant leur degré de maturité, et les mettre en tas séparés pour les faire *suer*, ce qui les améliore beaucoup. Cependant cet usage ne paraît utile que pour les fruits qui ne sont pas parfaitement mûrs, tandis que beaucoup de personnes le recommandent généralement *pour tous les fruits*. La longueur du temps que les pommes doivent *suer*, peut se connaître à l'odeur, car les différentes espèces demandent plus ou moins de temps, savoir, depuis huit à dix jours, jusqu'à six semaines. Plus les pommes sont sûres et peu mûres, plus de temps elles doivent rester à *suer*. Non-seulement elles doivent être bien sèches lorsqu'on les met en tas, mais on doit aussi en ôter toute partie pourrie.

L'utilité de faire *suer* les pommes en tas est généralement reconnue dans tous les pays à cidre, quoiqu'on ait adopté diverses méthodes pour arriver au même but; car les uns les mettent en tas en plein air, tandis que d'autres ont soin de les placer à couvert. Quelques personnes ont pris un moyen intermédiaire pour prévenir la fermentation occasionnée par leur amoncellement dans des chambres closes, et nous croyons que c'est le mode le plus judicieux et le meilleur. On empile les pommes dans une partie découverte du verger, où, au moyen de l'air frais et d'une chaleur moindre, on leur fait acquérir graduellement cette maturité désirée, et ce, avec une très-petite diminution de leur jus; peu de fruits se détériorent, et ils perdent presque totalement leur saveur acerbe. Quoique quelques pommes se pourrissent, même de cette manière, elles sont cependant encore bonnes à être pressurées. Toutes continuent à être saines et pleines de jus, et cela contribue beaucoup à rendre le cidre plus haut en couleur, sans lui donner aucune odeur ou goût désagréable.

Il faut alors piler ou moudre les pommes, procédé qui augmente considérablement la qualité et la force de la liqueur. On les laisse ainsi, pendant un jour ou deux, dans un grand vaisseau découvert. On les met ensuite dans des sacs *en crins*, et on les presse. On reçoit le jus dans un cuvier, et on en remplit les tonneaux qui doivent être placés dans un lieu frais, ou même à l'air libre, avec leurs bondons ouverts. Les tonneaux doivent être surveillés avec soin, car dès le moment que le cidre est *clair*, il faut immédiatement le soutirer, pour le séparer du marc, et il faut le transvaser dans d'autres tonneaux. Ce premier soutirage est l'opération la plus essentielle, car si on laisse échapper cette occasion de le tirer lorsqu'il est clair, il se trouble de nouveau et il ne redevient jamais ce qu'on appelle de première qualité. Après que l'on a tiré ce qui est clair, il reste une quantité de marcs qui, étant mis dans des sacs de grosse toile et filtrés, donnent une liqueur claire et forte, mais très-in-

sipide. Si on ajoute cette seconde partie à celle tirée la première, le mélange contribuera beaucoup à prévenir la fermentation dont l'excès rend le cidre faible et acide. Pour parer à cet inconvénient, les tonneaux ne doivent pas être entièrement remplis, ni les bondons enfoncés trop fort; et si le cidre veut fermenter de nouveau, il faut le soutirer une seconde fois. Cependant ce second soutirage ne doit avoir lieu que par nécessité, parce qu'on diminue la force du cidre toutes les fois qu'on le soutire.

Lorsqu'il n'y a plus aucun signe de fermentation, il faut remplir les tonneaux avec du cidre de la meilleure qualité, et ensuite les bien bondonner. Il y a des personnes qui au lieu de soutirer le cidre le clarifient avec de la colle de poisson infusée dans du vin blanc, dissoute sur le feu, et ensuite mêlée et bouillie avec une certaine quantité du cidre que l'on veut clarifier, et qu'ensuite on remet et mélange avec celui du tonneau. D'autres, au lieu de dissoudre la colle de poisson dessus le feu, la font macérer dans du vin blanc pendant l'espace de quatre à cinq semaines, ce qui lui fait prendre la consistance de gelée. On en bat avec du cidre, ce qui le rend en écume, et ensuite on le mêle avec celui du tonneau. Aussitôt que le cidre est clair, on le tire, et, si l'on veut, on le met en bouteilles.

Les personnes qui désirent avoir du bon cidre, doivent surveiller avec soin le changement de temps, car si on le néglige on perd souvent plusieurs tonneaux. Le danger est plus grand pendant l'été que pendant l'hiver. Il n'y a cependant aucun accident auquel on ne puisse remédier, si on s'y prend à temps. Si le cidre devient acide, il faut prendre environ 1 kilogramme de bon blé froment par hectolitre de cidre, faire bouillir ce blé, et le mettre dans le tonneau, ce qui lui rendra sa première qualité, et contribuera à sa garde quand ensuite on l'aura transvasé dans un autre tonneau.

Voici les préceptes d'un autre *Auteur anonyme* :

1° La condition première et indispensable pour faire du bon cidre est de ne prendre que des pommes parfaitement mûres, et non altérées. En général les Propriétaires portent trop peu d'attention à ce point important. Cependant il est absolument impossible de faire de bon cidre si on ne s'y conforme pas scrupuleusement.

2° Il faut cueillir les pommes à la main, ou les recevoir dans un drap que l'on tient étendu au-dessus de terre pendant que l'on secoue les branches. Si elles tombent sur la terre elles sont sujettes à recevoir des meurtrissures, et comme il arrive fréquemment qu'elles sont quelque temps avant d'être pressurées, le jus des parties meurtries communique un mauvais goût au reste du cidre.

3° Les pommes, après avoir *sucé*, et avant d'être écrasées, doivent être essuyées, afin d'enlever cette humidité gluante qui les couvre, et qui, si on la laisse, affaiblit le cidre.

4° La méthode de mettre les pommes écrasées dans des sacs de crin est bien préférable à celle suivie généralement en Amérique, d'entourer de paille le pain demarcs que l'on soumet à la presse, parce que la paille s'échauffe en peu de temps, et communique alors un mauvais goût au cidre.

5° Après que le cidre s'est écoulé de dessous la presse, on recommande de le passer dans un crible en crin, et de le mettre dans une grande cuve ouverte, qui contiendra la liqueur d'une pressurée entière, et même de toutes les pressurées de la journée. Après que la liqueur aura resté dans cette cuve pendant un jour, et quelque fois moins, ce qui dépendra de la maturité des fruits, et de l'état de l'atmosphère, la pulpe, ou les parties les plus grossières monteront à la superficie, et, après quelques heures, ou après un jour, et même deux jours au plus, elle sera assez épaisse. Lorsque vous verrez quelques petites bulles blanches se faire jour à travers, ouvrez le robinet que vous aurez placé à trois pouces (0^m,076) au dessus du fond, afin que les marcs puissent rester au fond sans être troublés, et soutirez le cidre. Cette opération est d'une très-grande importance, parce que si le chapeau (la pulpe qui surnage) finissait par traverser la liqueur pour gagner le fond, il détériorerait beaucoup le cidre.

6° Lorsque l'on soutire le cidre du cuvier, il faut l'entonner dans des tonneaux propres, et les surveiller attentivement pour prévenir la fermentation; ainsi si vous apercevez au trou du bondon les bulles blanches dont j'ai parlé plus haut, soutirez votre cidre de nouveau, après quoi il ne fermentera probablement plus, jusqu'au mois de Mars suivant, époque où il faut encore le soutirer, comme précédemment, et cela, autant que possible, par un temps clair et beau.

7° Il est d'une grande importance d'empêcher l'échappement du gaz acide carbonique, ou air fixe, parce que c'est uniquement lui qui constitue le pétillant du cidre. Pour cet effet on a recours à différens moyens. Dans l'état de Connecticut, où l'on fait beaucoup de cidre, il est d'un commun usage de mettre un gobelet d'huile d'olive à la bonde de chaque tonneau. C'est d'après ce principe que nous avons entendu dernièrement un homme se vanter d'avoir bu de la bière mousseuse tirée du même tonneau pendant l'espace de cinq années, et que son secret consistait à recouvrir d'une couche d'huile d'olive la surface de la liqueur. Le Docteur *Darwin* dit aussi qu'un Propriétaire qui faisait sur son domaine une très-grande quantité de cidre, lui avait dit qu'il faisait faire des tonneaux beaucoup plus forts que ceux dont

on se sert habituellement, et qu'aussitôt que son cidre était éclairci, il le bondonnait solidement; qu'à la vérité il avait bien eu quelques tonneaux qui s'étaient entr'ouverts par l'expansion de la fermentation, mais que cet accident lui était rarement arrivé, et que son cidre n'avait jamais manqué d'être de la meilleure qualité, et se vendait toujours à un haut prix.

Pour prévenir une nouvelle fermentation, mettez dans le tonneau une poignée d'argile en poudre. — Pour bien conserver votre cidre, mettez-y la 125^e partie (1 litre pour 125 litres) d'eau-de-vie extraite des marcs des pommes. Remplissez les tonneaux et bondonnez-les bien.

8^o Lorsqu'on a eu soin d'empêcher la précipitation de la matière floconneuse qui surnageait le cidre, il s'éclaircit ordinairement de lui-même, sans avoir besoin de recourir à des moyens artificiels; mais lorsqu'il est quelque fois nécessaire de le clarifier après le dernier soutirage, voici un moyen effectif. Pour un baril de 125 litres, coupez en tranches minces 1 once (28 grammes) de colle de poisson, mettez-la dans un demi-litre d'eau, remuez-la fréquemment, et faites-en une gelée épaisse. Délayez cette gelée dans du cidre, passez-la, et mélangez-la avec le cidre du tonneau, au moyen d'un long bâton.

Un de nos amis nous a dit, de mettre le cidre en bouteilles dans le mois de Juillet, de laisser vides les 2 pouces (0^m,05) du haut de la bouteille, et de laisser les bouteilles ouvertes pendant 12 heures avant de les boucher, d'employer les plus fortes bouteilles à bière, et les meilleurs bouchons. Il faut faire cette opération par un beau jour.

On prévient la casse des bouteilles en mettant dans chaque bouteille de cidre deux cuillerées à café d'eau-de-vie.

On doit à M. JOSEPH COOPER, de l'État du Nouveau Jersey, et l'un des meilleurs Cultivateurs des États-Unis, la manière suivante de faire et de clarifier le Cidre.

« Le Cidre est un des articles manufacturés chez nous qui est conduit avec le moins d'intelligence. Peut-être que la meilleure manière de l'améliorer est de montrer les fautes principales, et ensuite d'indiquer comment il faut les rectifier.

» Ordinairement on ramasse les pommes dans un état d'humidité; on les met ensuite en tas qu'on laisse exposés au soleil et à la pluie, jusqu'à ce qu'une certaine acidité ait pénétré toute la masse; alors on les écrase, et le manque de cuves et d'ustensiles nécessaires pour contenir un pain entier fait, qu'à mesure que les pommes sont écrasées, on les met sur le pressoir. On fait des pains trop gros qui demandent trop de temps pour être pressés et égouttés, de sorte que la fermentation commence dans le pain avant que tout le jus en

soit extrait; et il est très-certain que si une très-petite partie du jus entré en fermentation est mélangée avec le reste qui n'a pas encore commencé à fermenter, toute la masse en sera gâtée. Si une de ces deux circonstances est suffisante pour détériorer le cidre, il n'est donc pas étonnant qu'il soit mauvais lorsque les deux défauts se trouvent réunis, ce qui n'arrive que trop souvent. Comme j'ai fréquemment expédié du cidre dans les Iles et en Europe, et que j'en ai souvent vendu à d'autres personnes pour la même destination, sans jamais avoir entendu dire qu'il se soit gâté, et comme je désire rendre les produits de mon pays aussi bons que possibles, je vais enseigner la manière dont je fais cette excellente boisson.

« Je cueille mes pommes lorsqu'elles ne sont pas humides, je les place sur un plancher sous un abri; j'ai une cuve assez grande pour contenir un pain à la fois, et, quand le temps est chaud, je les écrase lorsque l'après-midi est avancé; je les étends au dessus de la cuve pour leur donner de l'air (1), ce qui rend le cidre plus riche, et lui donne une belle couleur d'ambre. Il faut bien observer que plus long-temps la pomme *écrasée* peut demeurer avant d'être pressurée, *mais sans entrer en fermentation*, plus le cidre est bon. L'expérience suivante le prouvera. Meurtrissez d'un seul côté une pomme aigre, et laissez-la jusqu'à ce qu'elle soit brune, alors goûtez le jus de chacun des côtés, et vous trouverez que le jus de la partie meurtrie sera doux et riche: par la même raison, si vous pilez ensemble des pommes douces et aigres, et si vous les mettez immédiatement dessous la presse, la liqueur qui en sortira aura le goût des deux sortes de fruits; mais si on laisse les pommes écrasées demeurer jusqu'à ce qu'elles soient brunes, le cidre en sera grandement amélioré.

J'ai le plus grand soin de ne mettre mon cidre que dans des tonneaux parfaitement propres, et sans mauvaise odeur; et la seule manière d'y parvenir, est de les bien rincer, et de les laver à l'eau bouillante aussitôt qu'on en a retiré le cidre, et sans laisser les lies rester dans les tonneaux, parce qu'elles ne manquent pas de s'aigrir, et causent la moisissure et la mauvaise odeur. Lorsque mes tonneaux sont pleins, je les place à couvert, et exposés au Nord, et lorsque la fermentation s'établit, je les remplis aussi souvent qu'il est nécessaire, pour que les matières grossières puissent sortir, autant que possible, par la bonde. Lorsqu'il survient une belle gelée blanche, je mets le bondon à sa place, mais sans le serrer, ou bien je perce à travers le bon-

(1) Probablement sur un grillage ou des claies.

don un trou de vville, arrêtant par-là la fermentation graduellement. Quand elle est terminée, je choisis le premier jour clair et froid pour soutirer mon cidre, et pour le mettre dans d'autres tonneaux que j'ai nettoyés, ainsi qu'il suit. Lorsque j'ai vidé le premier tonneau dans lequel le cidre a fermenté, je le rince avec de l'eau froide, ensuite je mets dedans deux ou trois pintes de petits graviers, et de 12 à 16 bouteilles d'eau; on secoue et on roule bien le tonneau pour en détacher la lie qui se colle toujours au bois, et qui, si elle n'est pas enlevée, sera un levain qui fera fermenter le cidre qu'on y mettra de nouveau, ce qui lui fera beaucoup de tort.

» Après avoir récuré les tonneaux avec du gravier, je les rince de nouveau, et j'ai trouvé avantageux de les souffrir avec une mèche allumée que je suspends dans le tonneau au moyen d'un fil de fer, et ce, après avoir mis préalablement dans le tonneau, deux ou trois seaux de cidre. Si, après ce premier soutirage, je laisse mon cidre une semaine ou deux sans l'encaver, je le soutire de nouveau, je rince le tonneau, mais cette fois sans gravier, et après l'avoir rempli de cidre je le mets dans la cave. Quant au cidre fait trop tard, je l'encave immédiatement avant ou après le premier soutirage, selon l'état de l'atmosphère. Le cidre que je veux garder pour l'été est transvasé pendant un temps frais et clair, dans les derniers jours de février, ou au commencement de Mars; il faut que les tonneaux soient maintenus pleins, et bondonnés aussi serré que possible. »

M. Cooper clarifie son cidre avec une gelée de colle de poisson préparée comme il est expliqué ci-dessus; mais si dans dix jours la liqueur n'est pas bien claire, il soutire de nouveau, et recommence avec la colle de poisson, comme auparavant. Il ajoute que dix à douze jours après l'avoir clarifié, il faut toujours le soutirer, qu'il soit clair ou non, de crainte que le sédiment ne s'élève de nouveau, ce qui arrive souvent. Cette opération, dit-il, doit être faite avant que les pommiers n'entrent en fleurs, mais j'ai toujours réussi lorsque, pendant l'hiver, le temps était au beau, sans être trop froid. Lorsque cela m'arrive, j'ôte un des fonds du tonneau, après l'avoir placé debout et y avoir mis un robinet. Je le couvre et je le laisse dans un endroit frais, et de manière à pouvoir le tirer aisément. Lorsque la fermentation est terminée, et que l'écume commence à se fendre, je l'enlève soigneusement avec un écu-moir, et je le soutire de dessus sa lie; si dans le milieu de l'hiver je ne le trouve pas suffisamment éclairci, je le colle de nouveau, et je le traite comme il a été expliqué ci-dessus. »

MANIÈRE DE FAIRE LE CIDRE, PAR M. NICOLAS HALL.

Le grand secret pour faire de bon cidre est d'avoir les pommes parfaitement propres. Chaque espèce de pomme doit être écrasée et pressurée à part. Le jus de deux espèces de pommes, chacun bon séparément, forme souvent un mauvais cidre, lorsqu'on les mélange. Otez toute pomme mauvaise, brûlée du soleil, qui n'est pas propre et bien saine. Écrasez vos pommes avant qu'elles ne soient trop flétries et passées, parce que alors elles perdent de leur force et de leur esprit. Après qu'elles sont écrasées, gardez-les douze heures avant de les mettre sous la presse. Pressurez-les lentement, et discontinuez lorsque le jus en sort aqueux et faible. L'avantage que l'on a de pressurer lentement, est que la liqueur en sort claire. Vos tonneaux doivent être bien nettoyés et bien propres. Vous les remplirez, pour que l'écume et les matières grossières puissent sortir par la bonde. Lorsque la fermentation a presque cessé, couvrez la bonde par quelque chose qui puisse être soulevé par l'air fixe qui se formera dans la fermentation subséquente (par exemple un cuir, ou une large feuille de vigne recouverte d'un peu de sable). Au bout d'une semaine, soutirez votre cidre avec soin, et cessez dès l'instant que vous verrez qu'il est trouble. Bondonnez vos tonneaux d'une manière plus solide. Dix jours après, soutirez une seconde fois, et quinze jours après, soutirez une troisième fois. Chaque nouveau tonneau doit être propre, et rempli entièrement, et cette dernière fois les tonneaux doivent être bien bondonnés, et placés dans une cave profonde, saine et non humide, et ils ne doivent pas être remués jusqu'à ce qu'on ait tiré le cidre. Le cidre fait très-tard ne doit être tiré que dans le mois de Mars, et alors un soutirage, ou deux tout au plus, suffiront. Ayez le plus grand soin de ne mélanger avec votre cidre aucune eau quelconque, pas même celle qui s'attache aux douves des tonneaux que l'on rince. La quantité d'eau la plus minime empêche le cidre de se garder. L'addition de toute quantité d'eau-de-vie ou d'esprit, est non-seulement inutile, mais nuisible. — M. Hall a essayé pendant nombre d'années toutes les manières de clarifier le cidre, et de l'empêcher de s'acidifier. Il a employé le lait, la colle de poisson, de le faire bouillir et de l'écumer, de le filtrer au travers d'un lit de sable, etc., etc. Il a trouvé tous ces moyens bons; mais il reste persuadé que de fréquens soutirages sont de beaucoup préférables à toutes les autres méthodes.

Le cidre le plus vieux est le meilleur; il n'est pas bon à boire avant qu'il ait au moins un an. A trois ou quatre ans c'est le vrai moment.

VIN DE POMMES, OU CIDRE ROYAL.

Première manière. On prend un tonneau de bon cidre nouveau sortant du pressoir; on le laisse fermenter, ayant soin de faire tomber l'écume qui sort par la bonde. Lorsque la fermentation cesse, on le soutire, et on y ajoute du miel en assez grande quantité pour que la liqueur puisse supporter un œuf; on la remet dans le tonneau que l'on a eu soin de bien nettoyer. La liqueur subira une seconde fermentation que l'on traitera comme la première, et lorsqu'elle cessera, on y ajoutera un trente-deuxième d'eau-de-vie. Celle extraite des pommes est la meilleure. On bondonne solidement le tonneau, et on le laisse ainsi jusqu'en Mars suivant, où, par un beau jour, on le met en bouteilles.

Deuxième manière. On prend un baril de cidre fait avec des pommes choisies, et aussitôt qu'il est pressuré on y ajoute une seizième partie de bon miel. On place le baril dans une situation favorable à la fermentation, c'est-à-dire chaude. Après qu'elle a cessé, on soutire, on met dans un tonneau propre, et on y ajoute autant d'eau-de-vie que de miel, c'est-à-dire un seizième. Au bout d'un an, ou à l'automne suivant, on colle, comme on colle ordinairement le vin, et la liqueur sera bonne à boire. Ce vin est plus tôt potable que celui de raisins. Je fais mon Cidre dans le mois de novembre, je le laisse jusqu'en février, alors je le soutire et j'y ajoute l'eau-de-vie. A l'automne je le clarifie avec des blancs d'œufs et du lait, comme les vins blancs. Serait-il plus avantageux de le clarifier de meilleure heure? C'est ce que je ne puis dire; mais j'ai toujours éprouvé que les substances que j'employais clarifiaient mieux pendant l'automne qu'au printemps précédent où la liqueur était plus nouvelle, et je n'en ai jamais eu d'assez claire pour pouvoir la mettre en bouteille en mars. On peut remplacer le miel par du sucre ou du sirop.

Troisième manière. On prend du cidre sortant du pressoir, on le passe dans un tamis de crin, on le fait bouillir et réduire d'un quart, et même de moitié; ensuite on y ajoute depuis un trentième jusqu'à un vingtième d'eau-de-vie de pommes. Plus tard on colle et on met en bouteilles.

POUR FAIRE LA PIQUETTE.

On met les marcs dans une grande cuve, avec une moitié d'eau froide, mais qui a été auparavant bouillie. Si on met plus d'eau que la moitié du marc, la piquette sera trop faible. Laissez l'eau sur les marcs pendant quarante huit heures; ensuite pressurez-les; mettez de suite la piquette en tonneaux que vous bondonnerez bien. Peu de jours après on pourra la boire.

La piquette se clarifie aisément, et beaucoup de familles la boivent en place de petite bière. Si, en sortant du pressoir, on la fait bouillir avec une quantité suffisante de houblon, on pourra la conserver autant que l'on voudra.

Vous pouvez la fortifier avec la lie de votre meilleur cidre qu'il faut verser sur le marc avant que de le pressurer, ou avec le cidre qui n'a pu entrer dans vos tonneaux, ou en pilant ensemble quelques pommes de rebut.

CONSERVATION DU CIDRE.

M. *Mac-Knight* a découvert qu'en transvasant dans les tonneaux le Cidre et le Poiré en pleine ébullition, et en bondonnant les pièces avec de la poix, on prévient un excès de fermentation. La liqueur reste parfaitement en repos, conserve son goût sucré, et prend une qualité supérieure. Des expériences répétées, sur le cidre et sur le poiré, ont constaté l'efficacité de cette méthode.

Les Anglais, à l'imitation des Normands, se sont beaucoup appliqués à la fabrication du Cidre. On trouve de bons articles sur cet objet dans l'Agriculture complète de *Mortimer*, et dans l'Encyclopédie de l'Agriculture de *London*; mais je n'ai rien trouvé dans ces deux articles à extraire pour ajouter à la manière Américaine.

Dans l'automne de 1834 j'étais à Coëtbo, en Bretagne, chez le propriétaire M. de *Bechenec*, dans le moment qu'il faisait le Cidre. J'avais bu chez lui le meilleur cidre que j'ai trouvé en France, et j'ai suivi avec intérêt la manière dont il le faisait. Les pommes n'ont pas été triturées à la manière ordinaire, mais elles ont été *râpées* par la râpe à betteraves de la Sucrierie, mises dans des sacs, et pressées ensuite par la presse hydraulique, exactement comme la betterave râpée. Le jus en était très-clair, et je crois qu'une râpe semblable à celle pour faire la fécule de pommes de terre, mais avec les dents de scie plus grosses, est préférable aux autres modes de trituration. Voici sur le produit des pommes des notes intéressantes qui ont été prises par M. *Edmond Duval*, Professeur de Physique et de Chimie de l'établissement, qui a bien voulu me les donner.

- « L'hectolitre de pommes pèse 50 kilogrammes ou 100 livres.
- » Le litre de cidre doux, non fermenté, pèse 1 kilogramme, 36 grammes, 85 centigrammes, ou 2 livres, 1 once et 2 gros.
- » 75 hectolitres, 68 litres de pommes pesant ensemble 7568 livres, râpées