

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de F. LECANU (Manche)

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

LE CIDRE



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

14 Octobre 1950

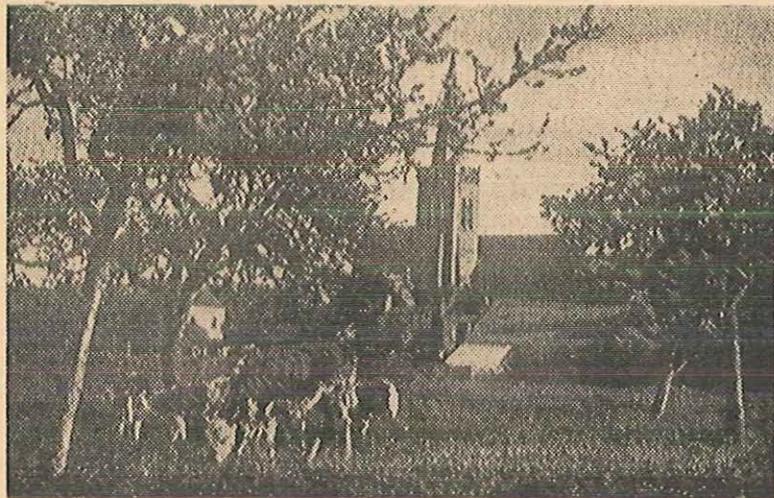
126

Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
2. Diligences et malles-postes.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'anthracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de la navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La préhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1895.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'École buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.
104. Les arbres et les arbustes de chez nous.
105. Sur les routes du ciel.
106. En plein vol.
107. La vie du métro.
108. La bonneterie.

F. LECANU

LE CIDRE



Sous les pommiers

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Avant-propos

« Nous n'irons pas, avec quelques-uns de nos devanciers, chercher en Afrique, ni même en Biscaie, l'origine du cidre. Nous croyons que, de tout temps, cette boisson fut connue des habitants d'une notable partie de la France...

Mais il est permis de supposer qu'à ces époques reculées, le cidre était d'une qualité très inférieure et d'un usage très restreint. En effet, pour les légendaires, l'emploi de cette boisson par leurs héros était une preuve de leur austérité et de leur mortification. » (Léopold Delisle.)

Et, bien que Michelet nous assure que le « cidre capiteux a fait son apparition au XII^e siècle, que cette boisson circulait au cours du banquet qui précédait le sabbat » (Michelet : *La Sorcière*), ce n'est sans doute qu'au XIV^e siècle que le cidre commence, en Normandie, à l'emporter sur la cervoise, sorte de bière, qui fut la boisson populaire pendant tout le moyen âge.



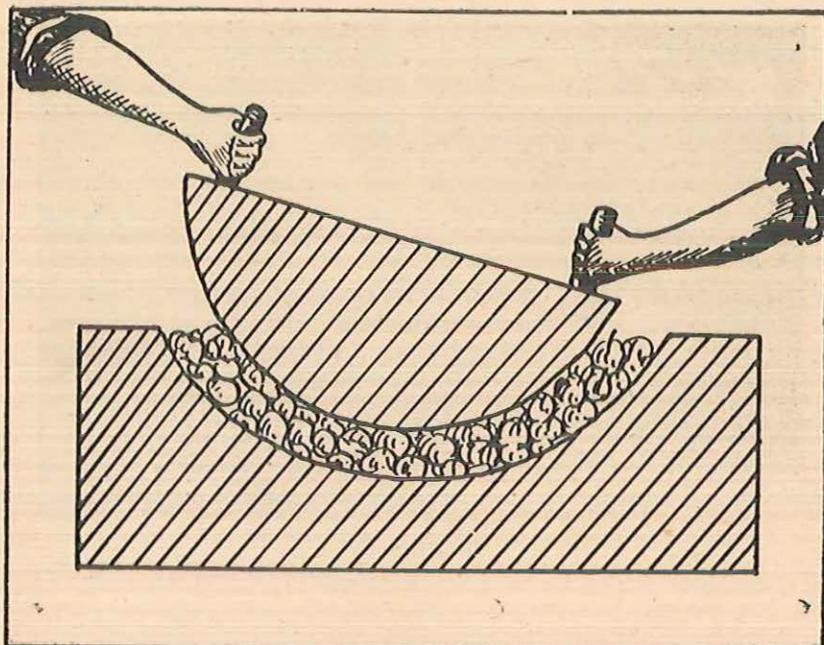
Le ramassage des pommes

Stockage des pommes

Dès la fin août, les pommes tombées sont entassées au pied des pommiers ou rentrées à la ferme. Plus tard, on fera tomber les pommes avec une gaule. Hommes, femmes et enfants participent au travail. Il arrive qu'au cours d'une pause, les jeunes s'amuse en se lançant des fruits pourris.

Dehors, près de la ferme, on étale les pommes sur un lit de fougère ou de paille, sur des planches, ou même directement sur la terre. On les stocke parfois sous un hangar.

Certains séparent les variétés afin de mieux doser leur mélange de fruits et obtiennent ainsi un meilleur cidre.



Le broyeur en pierre

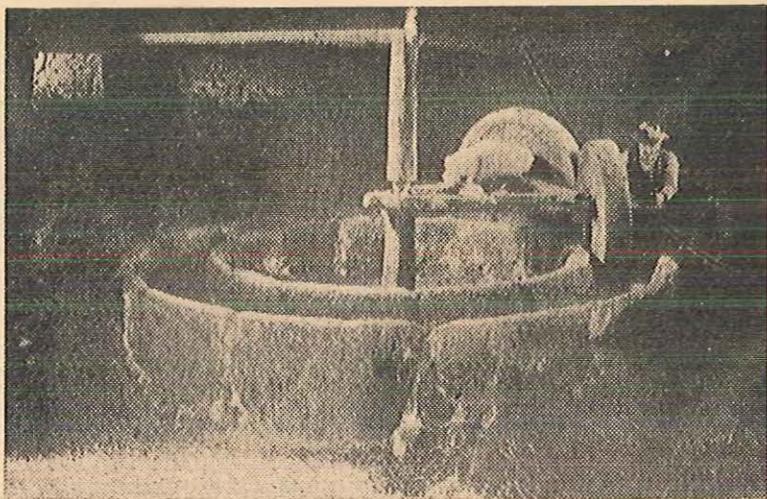
Le broyeur

Pour faire le cidre, le premier travail est d'écraser les pommes.

Autrefois, dans les petites exploitations ou chez les ouvriers agricoles, on utilisait là « lonlaire » ; c'est une pierre taillée en demi-cylindre dans laquelle bascule une pierre demi-ronde, mûte par deux hommes.

Mais, la plupart du temps, on pilait « aux pilons » : le soir, après les travaux du dehors, plusieurs hommes aidaient leur voisin à faire son cidre : on écrasait les pommes dans une auge de chêne (parfois simple tronc creusé) ou de granit, avec des bouts de bois à base assez large, les **pilons**, et les hommes travaillaient en cadence en chantant une chanson de pilaison allègre, rythmée par le choc des pilons dans le fond de l'auge. On buvait bien, en cette occasion, et le travail durait jusqu'à minuit passé...

Quand l'auge était pleine, deux hommes la vidaient sur la maie du pressoir pendant que deux autres sortaient pour aller chercher d'autres pommes à la « rance » (tas de pommes dans le champ) ; un cinquième montait alors le marc dans le pressoir.



Le « tour »

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Le « tour »

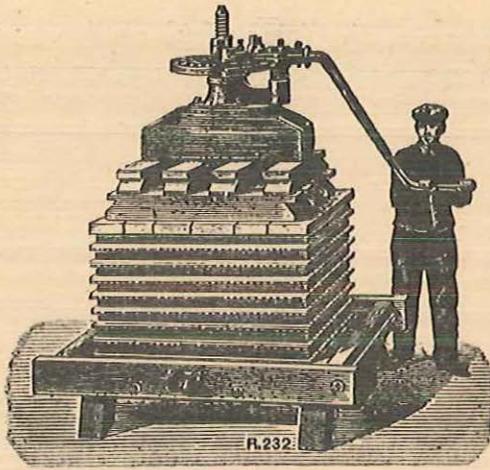
Le « tour » est le plus ancien broyeur que nous connaissions. C'est une couronne de pierre dans laquelle roulent deux meules de bois ; pour alourdir ces meules, on charge les rayons de bois qui les fixent au pivot central avec de grosses pierres.

Les meules sont mûes soit à la main : on pousse sur le rayon de la première meule ; soit par un cheval qui tire la deuxième meule à l'axe de laquelle il est attaché par un palonnier.

Un rabot (quelquefois simple branche fourchue) suit les meules pour râcler les pommes sur les bords de l'auge et les ramener dans le milieu de la couronne avant un nouveau passage.

Ce système est à peu près abandonné, et rares sont les tours encore en service.

A l'heure actuelle, presque toutes les fermes utilisent le « broyeur à volant », actionné à la main ou par moteur ; les pommes sont versées dans la trémie du broyeur où des roues dentées (ou des râpes) les happent et les broient ; le marc tombe alors dans une cuve d'où on le portera sur la maie du pressoir.



Le pressoir à bras

CLICHÉ SIMON FRÈRES

Pressurage

La pulpe obtenue est portée sur un plancher du pressoir ou maie. Là, on la dispose par couches, séparées par de la paille (paille de seigle ou paille de blé battu à part, propre et résistante) ou, de préférence, par des claies et des toiles dont le nettoyage à l'eau javellisée est facile à réaliser. Sur la dernière couche, on pose des lattes et des blocs de bois, puis on presse. On obtient un liquide jaune-doré, très doux, qui tombe dans une cuve à travers un tamis.

Composition moyenne du moût, par litre de jus :

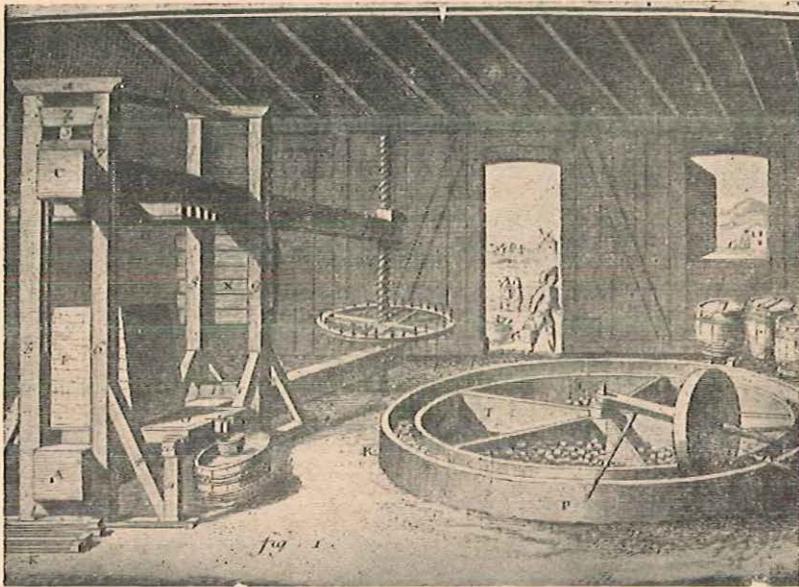
100 à 150 gr. de sucre, qui fera un cidre plus ou moins riche en alcool ;

2 à 4 gr. d'acide malique, qui lui donne sa fraîcheur et sa couleur ;

2 à 4 gr. de tanin, qui lui donne son amertume, qualité essentielle ;

6 à 10 gr. de matière pectique ou mucilage, qui coagule pour constituer le chapeau.

Avec des seaux ou à l'aide de pompes, on transporte le cidre dans les fûts. Ces fûts sont généralement en chêne et vont du tonnelet de 15 litres au tonneau de 16 hectolitres.



Un vieux pressoir

Le pressoir

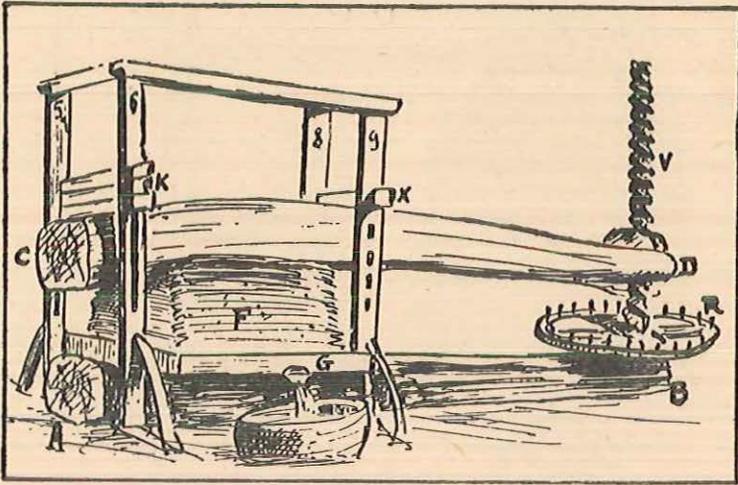
Quand les pommes sont réduites en marc, on les porte sur le pressoir pour en faire sortir le maximum de jus.

Le premier pressoir qui est représenté ici était connu sous le nom de « Longue-Etreinte ». C'est une planche du « Dictionnaire des Sciences et des Arts Mécaniques », publié en 1762, à Paris.

Ce pressoir est entièrement en bois : hêtre pour la vis et les clés, chêne pour tout le reste.

Nous avons retrouvé une « Longue-Etreinte » qui, bâtie en 1835, comme l'indique la date gravée sur le mouton, a servi jusque vers 1930. Vers 1900, on en démolit une dont le mouton (en hêtre, celui-là, le seul connu de ce genre) portait l'inscription suivante :

« J'ai été coupé le 12. XII. 1794. — Qui connaît ma coupe connaît ma valeur. J.P. »



Le mouton

AB : brebis
 CD : mouton

K et X : clés
 5, 6, 8, 9 : jumelles

G : maie
 F : marc

V : via
 R : rouet

Le mouton

Lorsque le mouton pesait bien sur le marc, on arrivait, en continuant à agir sur le rouet et en calant par-dessus avec des clés (barres de bois) à cintrer cette énorme pièce de bois, tronc d'arbre à peine équarri, de 6 m. 50 de long et 0 m. 55 de carré. On pouvait ainsi faire autre chose, pendant que le mouton agissait seul en pressant sur le marc pour retrouver sa position horizontale.

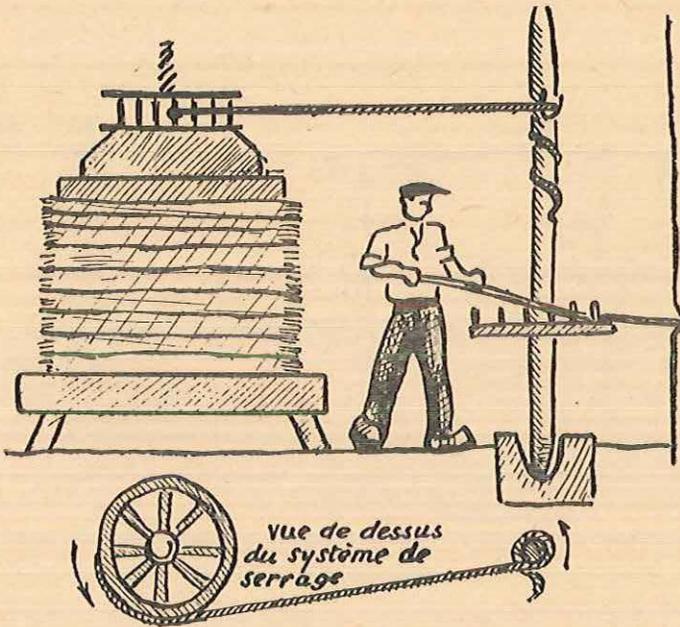


Schéma du presseoir à câble

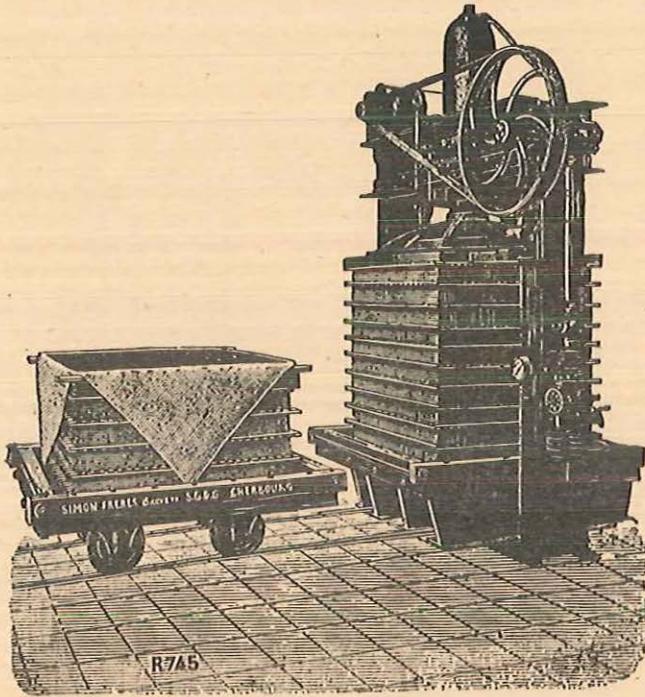
Le presseoir à câble

Le **presseoir à câble** est un des premiers presseoirs à vis centrale (1895).

La pression est assurée par la descente d'une roue de bois à l'aide d'un câble.

On attache la corde à une dent de la roue et on tire sur cette corde à l'aide d'un rouet ; le rouet fait tourner le pied qui lui sert de pivot et sur lequel le câble s'enroule ; on force sur les dents du rouet avec une barre de fer qui prend appui dans un trou du mur. Il faut rattacher la corde à chaque tour de la roue.

D'ailleurs, ce système va se simplifier assez vite et on abandonne le rouet ; on agit directement sur la roue de la vis en passant un levier dans les dents ; il suffira de perfectionner le système en ajoutant des cliquets, et on a alors le presseoir à barre, système Simon (voir page 5).



Pressoir hydraulique

CLICHÉ SIMON FRÈRES

Le pressoir hydraulique

Dans le **pressoir hydraulique** (dont le principe est dû à Pascal : le premier modèle fut construit en Angleterre en 1796), la pression est assurée par un système de pompe hydraulique qui fait monter la maie sous les blocs presseurs, alors que, dans les pressoirs précédents, ce sont les blocs qui pressent en descendant vers la maie. On dispose sur la maie une claie de bois (carré de 0 m. 85), puis un cadre carré de 80 cm. sur 15 cm. de haut à l'intérieur duquel on dispose une toile carrée de 1 m. 20 et qui déborde du cadre ; on remplit cette toile de pulpe écrasée, on rabat les bords de la toile, on enlève le cadre, puis on pose une deuxième claie, et ainsi de suite.

Pendant qu'une maie chargée est sous pression, on en prépare une deuxième, ainsi que le montre la figure.

On peut, en 12 heures, emplir un tonneau de 12 hectolitres.

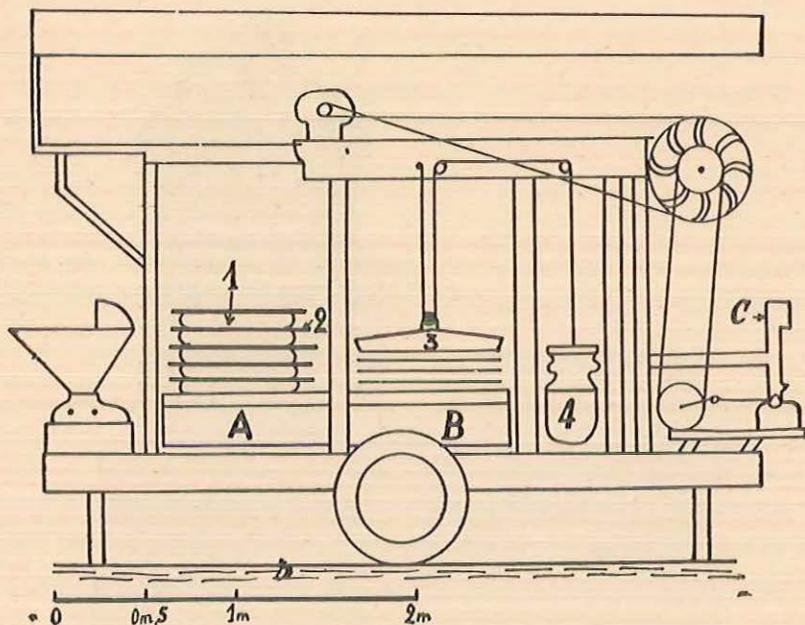


Schéma d'une cidreuse

La cidreuse

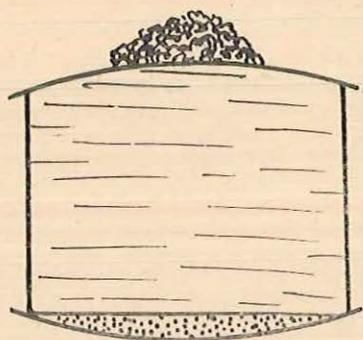
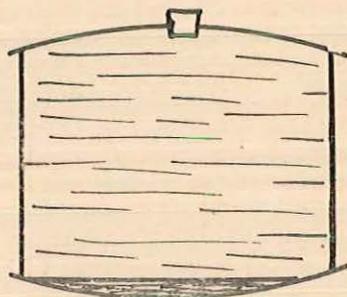
Le pile-pomme, actionné par un moteur, est placé à l'avant de la cidreuse. Les pommes broyées tombent dans des cuves. Celles-ci sont vidées dans les pins (1) qui sont recouverts de plaquettes (2) et qui se trouvent dans le pressoir A. Pendant ce temps, dans le pressoir B, on recueille le cidre. Les pommes broyées sont pressées par le pilon (3), soutenu par un câble qui est rattaché au contrepoids (4). Ensuite, le cidre tiré tombe dans le fond du pressoir. Là, il est conduit par un tuyau à une pompe « Japy » qui le refoule dans un tonneau.

(1) Pins : toile très épaisse et dans laquelle on verse les pommes broyées.

(2) Plaquette : plaque de bois flexible qui recouvre les pommes broyées vidées dans le pin.

(3) Pilon : plaque de fonte très lourde qui presse les pommes broyées.

(4) Contrepoids : bloc de fonte très lourd qui permet au pilon de presser grâce au mécanisme placé à l'arrière.

avant le 1^{er} soutirageavant le 2^e soutirage

Fermentation

Presque tout de suite, le cidre commence à **bouillir**, c'est-à-dire à fermenter. Une écume mousseuse de couleur brune, appelée « chapeau » monte et déborde par la bonde tandis que les lies se déposent. Cette première fermentation dure de 2 à 8 jours. Aussitôt après, on effectue un premier soutirage dans des fûts soufrés, on obtient un cidre clarifié mais encore doux.

La fermentation principale va durer plusieurs semaines (2 à 3 mois). La levure du cidre ou ferment alcoolique, transforme lentement le sucre du jus de pomme en alcool et acide carbonique. Le cidre est « sec » ou « paré » ; c'est alors que le véritable amateur le trouve bon. Le cidre fermenté peut titrer de 4 à 7°, et peut même atteindre 9°, selon la qualité des fruits.

Certains cultivateurs soutirent leur cidre une seconde fois avant la fin de la fermentation afin d'éliminer les dernières impuretés : « la lie ne nourrit pas le cidre, mais peut le déprécier ».

La cidrerie

La fabrication paysanne est parfois routinière et manque de soin ; les pommes ne sont pas mélangées comme elles devraient l'être, et les procédés employés ne sont généralement pas très modernes. L'installation des cidreries ne cesse de se perfectionner pour améliorer la production.

Les pommes, reçues par wagons ou camions, sont entreposées dans un silo à ciel ouvert. Un courant d'eau les amène au bac de lavage où elles sont montées au premier étage. C'est là qu'elles sont broyées (un levier permet l'écartement automatique des rouleaux broyeur quand un corps dur se présente : ainsi est évitée l'usure prématurée des dents). La pulpe tombe dans un grand bac en bois, situé au plafond du rez-de-chaussée et, de là, par des trappes, sur les plateaux de puissantes presses hydrauliques pouvant produire 100 hectolitres de cidre en 10 heures de travail. Le cidre est entreposé dans des cuves en ciment tapissées intérieurement de plaques de verre, ce qui en facilite le nettoyage, et enfin expédié vers le consommateur ou vers une distillerie, bien souvent annexée à la cidrerie.

Le marc sortant des presses est remonté au premier étage où il est mis à tremper dans des cuves : on obtient, par ce procédé, un deuxième cidre qu'on pourra mélanger au premier.

D'un autre côté, tout le monde sait que les pommes — même mélangées à d'autres fruits — donnent des confitures appelées « gelées » ; cela est dû à la présence dans la pomme d'une substance appelée **pectine**. C'est pour récupérer cette pectine qu'on dessèche au four le marc usé, avant de l'expédier vers l'usine spécialisée qui extrait la pectine.

Le travail de la cidrerie est saisonnier : on y fait le cidre de septembre à décembre. Une quinzaine d'employés (chimiste, contre-maître, chauffeurs, etc...) en assurent le fonctionnement.



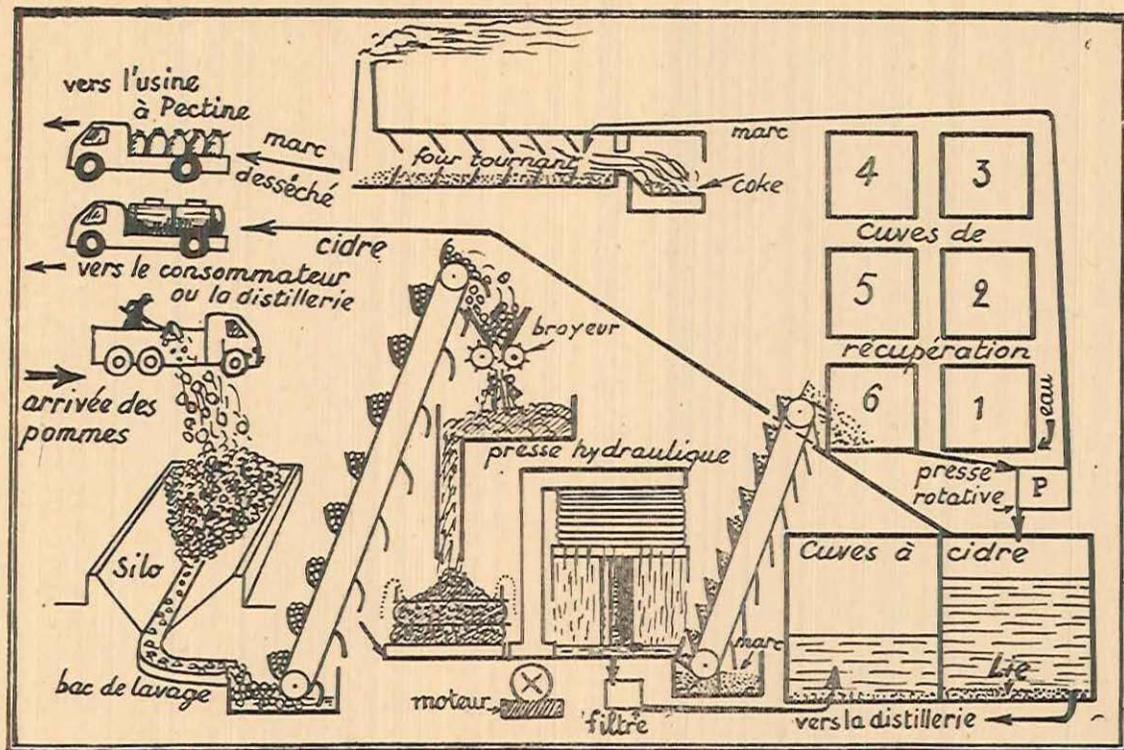
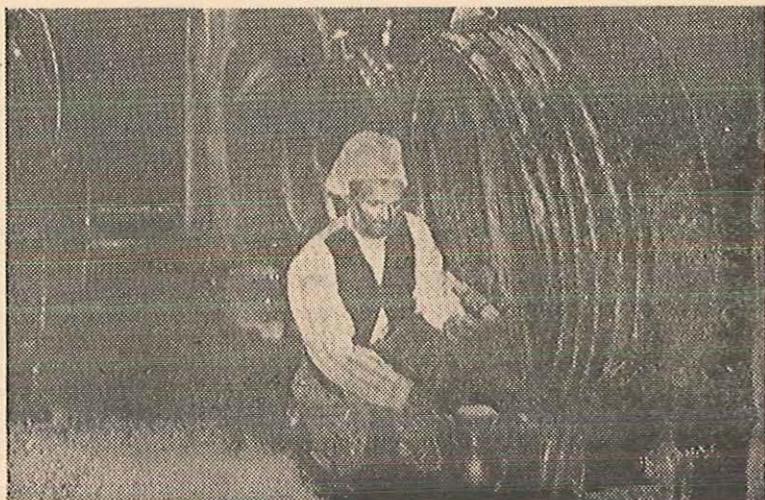


Schéma de l'installation d'une cidrerie

*Dans le cellier*

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEV

Conservation

Le producteur qui veut conserver longtemps du cidre de qualité observe sérieusement certaines règles :

— Il a cave ou cellier frais, été comme hiver (4 à 5°, 10° au maximum), sains (blanchis à la chaux), aérés et uniquement réservés au logement du cidre ;

— Ses fûts sont lavés à l'eau chaude carbonatée, soufrés et rincés, et tout le matériel de brassage maintenu très propre ;

— Il n'emploie que des pommes saines, stockées à l'abri des intempéries ; les fruits exposés à la pluie donnent des cidres pauvres en alcool et qui se conservent mal ;

— Il procède au lavage des pommes avant le broyage ;

— Il opère deux soutirages à l'abri de l'air pour purifier et clarifier son cidre ;

— Il surveille la fermentation à l'aide du densimètre.

Le cidre peut se conserver alors en fûts complètement pleins et bondés, durant 2 à 3 ans.



Marchands de cidre à la foire

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Soins à donner au cidre

Le ferment alcoolique ou levure de cidre a comme ennemis d'autres bactéries issues de fruits pourris ou d'outils malpropres, qui lui disputent le sucre du jus de pommes pour le transformer en substances nuisibles au cidre.

Pour éviter le développement de la **bactérie acétique** qui aigrit le cidre, on remplit les fûts complètement, et, si on met en vidange, on verse à la surface du cidre une couche d'huile de parafine de 2 mm. d'épaisseur afin d'éviter au cidre le contact de l'air.

Le cidre **brunit** ou **noircit** lorsque le producteur n'emploie pas suffisamment de pommes acides. En effet, l'acide malique du jus l'empêche de brunir à l'air. Pour combattre cette maladie, on fait dissoudre 20 à 50 gr. (maximum permis par la loi) d'acide citrique ou tartrique dans un litre de cidre et on mélange dans le fût, en opérant à petites doses, jusqu'à obtention du résultat désiré.

Le **verdissement** est provoqué par les sels de fer ; il faut nettoyer à fond chaque jour, après le travail, les outils en fer employés pour la fabrication et la manutention du cidre. On peut traiter comme pour le noircissement.

Plus les cidres sont riches en alcool, en acide malique et en tannin, mieux ils se défendent contre les maladies. D'où, la nécessité de constituer un assortiment de pommes douces, aigres et amères.



Dans la campagne normande

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Utilisation des marcs

Le rendement en cidre des fruits est de 65 % environ, au pressoir hydraulique. Le résidu, le marc, représente donc 35 % du poids des pommes.

Pour éviter une telle perte, on fait tremper ce premier marc émiétté dans la moitié de son poids d'eau potable ; on le presse et on obtient le « petit cidre » (dont certains paysans font leur boisson pour vendre le bon cidre).

Le marc épuisé sert alors d'aliment frais pour les bestiaux (6 à 10 kg. pour une vache laitière, 2 kg. pour un porc), à condition de le mélanger avec des aliments secs pour éviter la diarrhée.

Le cultivateur utilise aussi le marc comme engrais en composés ou en mélange avec la chaux ; le phosphate naturel ou les scories dont l'époque d'épandage correspond à celle de la fabrication du cidre.

1.000 kg. de marc renferment en éléments fertilisants :

- Azote : 1 kg. ;
- Acide phosphorique : 0 kg. 7 ;
- Potasse : 2 kg.



Quelques chiffres

Moyenne de rendement d'un verger : 150 kg. de pommes par arbre, avec des extrêmes de 50 à 350 kg. (il s'agit d'un verger dont les arbres ne sont ni taillés, ni traités).

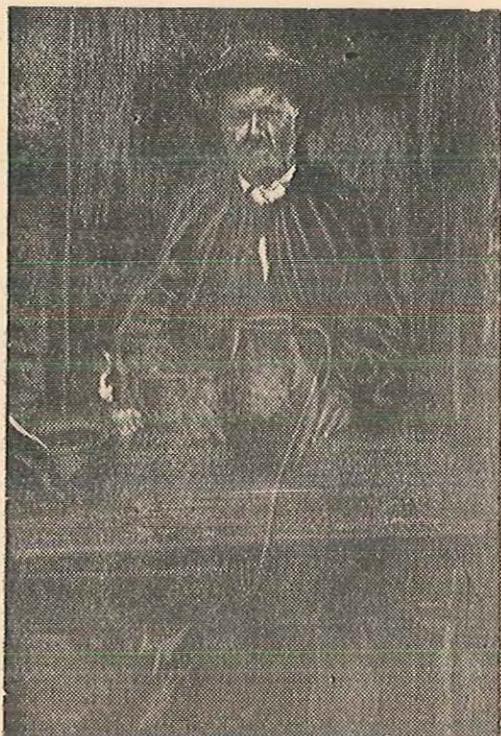
Il faut 300 à 350 kg. de pommes pour remplir une barrique de 220 litres de cidre.

Après un premier soutirage, il reste, dans un fût de 220 litres, de 8 à 15 litres de lie.

Un moût de densité 1070 renferme 150 gr. de sucre, et donnera un cidre pouvant titrer 9°, au maximum.

Un moût de densité 1047 renferme 100 gr. de sucre, et donnera un cidre pouvant titrer 6°, au maximum.





Le bon cidre !

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Le commerce du cidre : consommation

Le bon cidre est une boisson saine ; de toutes les boissons fermentées, c'est la plus désaltérante et la plus hygiénique à consommer pendant les chaleurs d'été.

C'est la boisson quotidienne du paysan normand ou breton qui en consomme de 1 à 5 litres par jour, selon la saison. Quelquefois, il en verse dans sa soupe ou son café pour les refroidir. L'hiver, il combat le rhume avec du « flip », cidre chauffé avec beaucoup de sucre, et copieusement arrosé de calvados.

Le cidre tiré du tonneau se vend aussi à l'auberge par « bolée » en Bretagne, à la « moque », en Normandie. On trouve également du cidre bouché, véritable champagne normand ou breton, pétillant et mousseux. Dans certains restaurants et surtout les crêperies bretonnes, il est présenté en carafes ou en pichets.

Il doit être servi très frais pour conserver toutes ses qualités.

En Suisse, on consomme du cidre non fermenté ; les moûts ou les cidres sont pasteurisés.

Production du cidre en France

Tableau des 14 principaux départements producteurs avec la récolte approximative des années 1938-1939, exprimée en millions d'hectolitres.

Départements	1938	1939
Ille-et-Vilaine	8,4	2,7
Sarthe	9,6	0,7
Morbihan	5,4	0,5
Manche	4,2	1,3
Côtes-du-Nord	4,2	0,7
Calvados	2,5	1,5
Orne	2,6	0,7
Loire-Inférieure	2,8	0,2
Mayenne	1,5	0,9
Seine-Inférieure	0,8	1
Eure	0,7	0,5
Oise	0,6	0,5
Finistère	1	0,1
Eure-et-Loir	0,3	0,2
TOTAL.. . . .	44,6	11,5

Les cidres les plus réputés sont ceux de la Vallée d'Auge ; mais on apprécie les crus d'Isigny, Avranches, Briquebec en Normandie, et ceux de Fouesnant, Pont-Aven, Châteaulin, Rennes en Bretagne.

Avant 1939, l'Angleterre achetait une grosse quantité de cidre en Basse-Normandie, mais les droits de douane élevés ont considérablement ralenti l'exportation.

La consommation du cidre est locale et le producteur n'expédie son cidre guère à plus de 50 km. de chez lui. Avant guerre, on effectuait encore de nombreux transports de cidre avec la grand'voiture sur laquelle le tonneau est attaché par des chaînes serrées à l'aide de leviers de bois. Maintenant, de plus en plus, le cultivateur fait transporter son cidre par camion, à moins qu'il ne le vende à un camionneur qui trouvera lui-même les débouchés.





Le transport du cidre

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

Consommation du cidre

(Moyenne annuelle par habitant)

Rennes	444 litres	Rouen	127 litres
Cherbourg	309 —	Le Havre	87 —
Caen	245 —	Lorient	63 —
Le Mans	216 —	Paris	7 —

Prix de l'hectolitre à Cherbourg :

1915	8/15 fr.	1940	80 fr.
1926	60 »	1942	300 »
1934	22 »	1946	1500 »
1938	50 »	1948	

Productions comparées en France (1939) :

Cidre	Bière	Vin
18.000.000 hl.	17.000.000 hl.	65.000.000 hl.

Le calvados

Lorsqu'on distille le cidre, on obtient un alcool appelé « calvados », en Normandie, qui concurrence parfois la fine champagne ; des arrêtés de 1946 ont réglementé les appellations des eaux-de-vie de cidre des diverses régions productrices.

Tout producteur de cidre a un droit de « bouillie », c'est-à-dire qu'il peut distiller, sans payer de droits ou taxes, jusqu'à obtention de 10 litres d'alcool pur, ce qui lui donne environ 17 litres d'eau-de-vie à 60°.

La distillation se fait à l'atelier public, établi près d'un ruisseau. Le bouilleur vient s'y installer un certain temps avec son alambic et les producteurs apportent leur cidre à distiller ainsi que le bois de chauffage nécessaire.

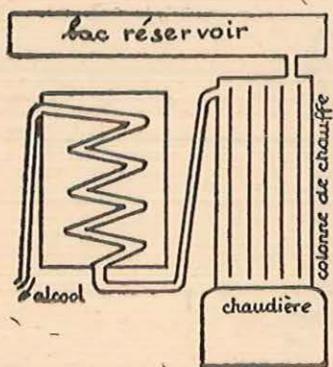
L'eau-de-vie obtenue n'est guère buvable qu'au bout de quelques mois. Il est bon de la laisser vieillir en fûts. On peut la colorer avec du caramel ou l'améliorer avec des noisettes ou des amandes décortiquées. On la sert dans des bouteilles de terre appelées « topettes ».





Alambic à colonnes

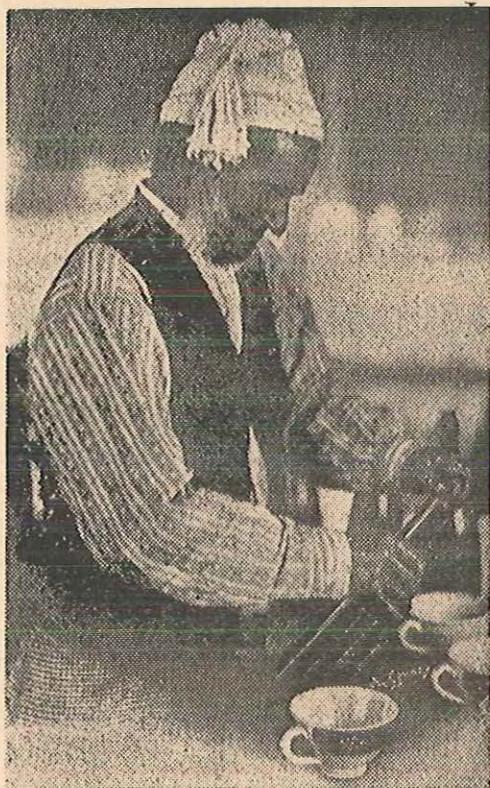
L'alambic à colonnes



Un cheval amène le tonneau de cidre. Ce cidre, à l'aide d'une pompe (on voit le tuyau qui part du tonneau) est expédié dans le bac-réservoir rectangulaire qu'on voit au sommet de l'appareil.

On distingue par ailleurs la chaudière avec sa porte ouverte pour y introduire le bois.

Au-dessus, une colonne annelée qui contient des tubes dans lesquels le cidre circule pour y être chauffé.



*Attention, en v'la une
que je cré qui va m'jouer
un mauvais tour...*

ÉDITIONS NORMANDES LE GOUBEY

L'avenir du cidre en France : créer des crus

Une vieille formule normande définit bien le bon cidre : « Le bon bère est bié coloré, drait en goût, gouleyant, long sur la langue, et justificatif. »

Pour gagner la confiance du consommateur et la garder, il faudra que le producteur fabrique du cidre de qualité constante, qu'il garantisse à sa clientèle que le cidre a bien le goût désiré en créant des crus.

Ces crus ne pourront être constitués qu'en brassant de bonnes variétés de pommes à cidre, les plus riches en sucre, suffisamment acides et assez riches en tanin. Les Stations Pomologiques des différentes régions ont dressé la liste de ces variétés.

La variété dans les goûts sera obtenue en essayant plusieurs années de suite des mélanges divers de pomme de même maturité. Un mélange étant bien établi, un cru est créé et sa vente assurée.

En guise de conclusion...

De nous se rit le François :
 Mais vraiment, quoi qu'il en die,
 Le sildre de Normandie
 Vault bien son vin quelquefois.
 Coulle à val, et loge, loge,
 Il faict grant bien à la gorge.

Ta bonté, ô Sildre beau !
 De te boire me convie ;
 Mais pour le moins, je te prie,
 Ne me trouble le cerveau.
 Coulle à val,, et loge, loge,
 Il faict grand bien à la gorge.

Je ne perds point la raizon
 Pourtant à force de boire
 Et ne vay point en cholère
 Tempester à la mayzon.
 Coulle à val, et loge, loge,
 Il faict grand bien à la gorge.

Vaudevire XVII
 par Olivier BASSELIN
 (poète normand du 15^e siècle.)

Remarque. — Le François : l'habitant de l'Île-de-France par opposition aux habitants des autres provinces.



BIBLIOGRAPHIE DU CIDRE



L. DELISLE : *Etude sur la condition de la classe agricole en Normandie au moyen âge* (1851).

J. SION : *Les paysans de la Normandie Orientale*.

COMITÉ D'ETUDES NORMANDES : *Etudes Normandes*. — (Marigny, éditeur, Caen 1944).

L. CUSSON (ingénieur agricole) : *Voulez-vous produire beaucoup de pommes ? Voulez-vous faire du bon cidre ?*

G. WARCOLLIER, dir. Station Pomologique de Caen : *Pour fabriquer du bon cidre*.

G. PILLIET : *Inventaire économique de la France* (1948).

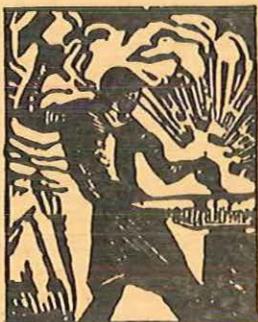
E. HERRIOT : *Dans la forêt normande*.

MAUPASSANT : *Nouvelles : Le petit fût*.

R. VERCEL : *En dérive*.

F. LE GUYADER : *La chanson du cidre*. (Poésies).





La gérant : FREINET



IMPRIMERIE « ÆGITNA »
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27
CANNES (ALPES-MARITIMES)