

les noms spéciaux de *cidre*, de *poiré* et de *cor-mé*, suivant qu'ils sont extraits, le premier des pommes seules, le 2^e des poires et le 3^e des cornes, quoique la plupart du temps ce dernier soit un mélange de ces fruits et de poires.

SECTION I^{re}. — Considérations chimiques sur les cidres.

Dans l'état actuel de la science, il serait difficile de donner la composition exacte des différentes espèces des cidres, et nous ne connaissons point encore d'analyse complète de ces boissons. Cependant on sait que presque tous les cidres contiennent les mêmes principes dont les proportions doivent varier, ce qui ne peut être douteux d'après la différence du goût et des propriétés de ces liquides dans tel ou tel état, et suivant qu'ils ont été fabriqués de telle ou telle manière et dans telle ou telle contrée. Quoi qu'il en soit, on peut affirmer que dans tous les cidres on retrouve : 1^o du *sucré* en bien plus grande quantité, surtout quand ils sont doux, que dans les vins et les bières; 2^o de l'*alcool*, dont la proportion a été trouvée, par M. BRANDE, de 9,87 p. 0/0 en volume; 3^o du *mucilage* ou *matière gommeuse*, dont la quantité varie pour ainsi dire avec chaque espèce de cidre et en raison de son âge; 4^o un *principe extractif amer* qui paraît résider principalement dans le tissu cellulaire et l'enveloppe du fruit, principe qui détermine souvent dans certains cidres une saveur désagréable; 5^o une *matière colorante* particulière, abandonnée probablement par l'enveloppe et la pulpe, dont le jus ne peut être extrait sans que les fruits n'aient subi une légère macération, et dont la couleur augmente en effet en raison de la prolongation de cette macération. Cet effet, du reste, a lieu pour les cidres comme pour les autres boissons, car tout le monde sait qu'on peut faire du vin blanc avec du raisin rouge en ne laissant pas macérer le jus sur le marc. Les cidres contiennent encore du *gluten* et de l'*albumine végétale*, que M. PROUST et M. BÉRARD ont trouvé dans les pommes, principe nécessaire à la fermentation alcoolique; de l'*acide malique*; du *gaz acide carbonique*, surtout dans les cidres mousseux, et enfin diverses substances salines et terreuses.

A défaut d'une analyse positive des cidres, nous allons présenter ici le résultat de trois analyses comparatives des poires et pommes, faites il y a quelques années par M. BÉRARD.

PRINCIPES.	POMMES ET POIRES		
	Mûres et fraîches.	Conservées.	Molles ou biettées.
Chlorophyle résinoïde	0,08	0,01	0,04
Sucré	6,45	11,52	8,77
Gomme.	3,17	2,07	2,62
Fibre végétale. . . .	3,80	2,19	1,85
Albumine végétale. . .	0,08	0,21	0,23
Acide malique	0,11	0,08	0,61
Chaux	0,03	0,04	traces.
Eau.	86,28	83,88	62,73
	100,00	100,00	76,85

Dans ces analyses, dans lesquelles les poires et les pommes sont considérées comme contenant exactement les mêmes éléments, M. BÉRARD paraît avoir oublié de tenir compte du *tannin* ou de l'*acide gallique*, dont la présence se manifeste presque toujours, quand on coupe des pommes ou des poires, par la couleur noire que prend le couteau; et de l'*acide pectique* ainsi que du *malate de potasse*, qui cependant entrent dans la composition de tous ces fruits, comme l'a fait remarquer M. BERZELIUS, et qui doivent tendre aussi à faire varier le goût des fruits et des cidres. D'un autre côté, les résultats de ces analyses servent à démontrer que les fruits nouvellement cueillis ne sont pas dans une condition aussi favorable pour la fermentation que ceux qui ont ressusés, c'est-à-dire qui ont été conservés quelque temps, et que les fruits mous, ou qui commencent par leur blessissement à toucher aux premiers degrés de la décomposition putride, se trouvent, malgré le préjugé contraire des agriculteurs même instruits des campagnes, être les moins propres à la fabrication des cidres, puisqu'ils perdent non-seulement 23 p. 0/0 de leurs éléments, mais encore plus de 2 p. 0/0 de ceux de ces éléments qui leur sont le plus utiles pour donner une marche régulière à la fermentation de leur jus. Cet effet paraît tenir à l'action de l'air sur les fruits; ceux-ci, en effet, étant composés d'un tissu cellulaire qui ne forme que 2 à 4 p. 0/0 de la masse, et renfermant un jus qui est une dissolution de gomme, de sucre, d'acide malique et d'albumine, il en résulte que, lorsque le fruit mûrit séparé du végétal auquel il tenait, le poids de son parenchyme diminue, tandis que celui de la gomme et du sucre augmente, et que l'eau s'évaporant le jus se concentre; ce qui force le fruit à diminuer de volume et à se rider. Il faut donc avant tout rejeter impitoyablement les fruits blets ou mous, et éviter autant que possible de s'en servir, tant par économie que dans le but d'avoir une bonne qualité de cidre.

SECTION II. — De la fabrication du cidre.

§ I^{er}. — Récolte des fruits.

La première chose à faire pour obtenir de bon cidre est de *surveiller la récolte des fruits*. Lorsque l'époque de la faire approche, il faut, à mesure que les fruits mûrissent, empêcher les bestiaux d'aller sous les arbres; ces animaux, étant très friands de cette nourriture, mangent les fruits que les vers ou les vents ont fait tomber, ce qui ne laisse pas quelquefois d'être une perte importante. Les cochons surtout recherchent ces fruits avec avidité, de même que les moutons, pour lesquels ils deviennent assez souvent un aliment dangereux. Les grands quadrupèdes, tels que les bœufs, les vaches, les chevaux, les mulets et les ânes, augmentent encore la perte en s'adressant aux branches inférieures des arbres, qu'ils brisent en broutant les jeunes bourgeons et en arrachant les fruits qui ne veulent pas tomber. Il est donc essentiel, autant que possible, d'entourer tous les champs plantés d'arbres à cidre, de haies ou de fossés de défense.

Au moyen de ces précautions, les fruits ar-