rivent peu à peu à leur maturité parfaite. On *reconnaît facilement cette maturité* à l'odeur agréable, à la couleur à fonds jaunâtre, à la chute spontanée des fruits, même par un temps calme, et au beau noir de leurs pepins.

Pendant les deux mois qui précèdent cette maturité, qui *arrive en septembre, octobre* ou *novembre*, suivant la plus ou moins grande précocité des diverses variétés de fruits, il faut préalablement *enlever chaque jour ceux qui sont tombés*, afin qu'à l'instant de la récolte on ne trouve plus que des fruits sains sous les arbres.

Cette *récolte* doit se faire par un temps sec et par un beau soleil, depuis dix heures du matin jusqu'à six heures du soir. Pour forcer les fruits à se détacher, un homme monte sur chaque arbre, s'avance avec précaution sur toutes les branches qui peuvent le supporter, et les secoue de toutes ses forces; mais comme les fruits les moins mûrs, malgré cet ébranlement, restent fixés à leurs pédicules, on les en détache en frappant légèrement les branches avec de grandes gaules de 12 à 15 pieds de longueur. Il faut prendre bien garde, surtout dans les mauvaises années, de ne pas frapper ces branches trop fortement, autrement on briserait les bourgeons de l'année suivante; on forcerait l'arbre, par cette taille factice, à pousser à bois, et l'on se priverait d'une abondante récolte de fruits, qui généralement, tous les 2 ou 3 ans, vient compenser la stérilité des années précédentes. Cette précaution de ne pas frapper trop fort avec ces gaules a encore pour but de ne pas meurtrir les fruits; car cette meurtrissure, rompant les cellules des tissus et réunissant le jus sur un seul point, y provoque une fermentation putride qui ne tarde pas à entraîner la pourriture entière du fruit meurtri. Afin d'éviter plus efficacement le froissement obligé des fruits en tombant à terre, les théoriciens ont proposé d'étendre sous les arbres des nattes ou des draps; malheureusement cet attirail complique le travail et élève beaucoup trop le prix de la main-d'œuvre pour qu'il soit admissible, surtout quand il s'agit de dépouiller souvent un millier d'arbres qui, quoique proches les uns des autres, sont loin d'être également chargés de fruits.

Ces fruits une fois à terre sont *ramassés suivant leur espèce*, sous chaque arbre, par des personnes qui les mettent au fur et à mesure dans des paniers, puis dans des sacs que l'on charge ensuite sur des chevaux, des ânes ou sur des charrettes, pour les transporter à la ferme, où ils sont vidés dans des greniers, ou mieux sous des hangars, dans des cases fermées seulement sur les côtés avec des planches, et en tout semblables à celles que l'on fait dans les écuries pour placer les chevaux rétifs et méchans. Dans chacune de ces cases, dont on peut augmenter ou diminuer à volonté les dimensions et le nombre, ou destiner à telle variété de fruits que l'on veut, on jette ordinairement à part les pommes et poires tombées et journellement recueillies; puis après la récolte on met dans chacune des cases, également à part, les pommes aigres, les douces, les amères, les fruits précoces, ceux de maturité moyenne et les tardifs, ceux des terres fortes ayant du fonds, ceux des terres fortes ayant peu de fonds, ceux des vallées humides, ceux des terrains marneux ou crayeux, et enfin ceux des cantons élevés. Les poires se divisent seulement en quelques groupes, savoir : les poires âcres, acides, amères et douces. Une fois les fruits mis ainsi dans leurs cases, sous le hangar, on les couvre de paille à l'approche des gelées, dont l'action les affadit et rend leur jus impropre à la fermentation alcoolique.

Afin de permettre aux cultivateurs de régulariser leur récolte, nous donnerons ici l'époque de la maturité des espèces diverses de pommes, et nous dirons qu'en Normandie les *espèces précoces* ou bonnes à recueillir en *septembre* sont : l'ambrette, guillot-roger, longue-queue, blanc-doux, blanchet, doux-de-la-lande, haze, gros-blanc, épicé, renouvelet, petit-ameret, belle-fille, petit-rethel, aumale, aufriel, girard, rouge-bruyère, musel, doux-vairet, doux-à-mouton, gay, cocherie, flagellée, castor, railé, louvière, moussette, l'ente-au-gros, papillon, groseiller, doux-agnel, queue-de-rat, berdouillère, janvier, gannel, jaunet, douce-morelle, quatre-frères, peau-de-vache, peau-de-vieille, douce-morelle-d'aumale, grande-vallée, paradis, amer-doux-blanc, menuet, blanc-mollet, quenouillette, court-d'aleaume, greffe-de-monsieur, orpolin-jaune, fosse-varin, doucet-pomme-de-lièvre, doux-aux-vêques. — Les *pommes de maturité moyenne* ou bonnes à être cueillies en *octobre* sont : les binet, gros-doux, grosse-queue, avoine, blangy, blagny, girouette, cimetière-de-blangy, étiolé-long-pommier, chargiot, verte-ente, clos-ente, douce-ente, fréchin, fréquin, fraiquet, petit-court, grande-sorte, bonne-sorte, saint-philbert, gros-amer, gros-amer-doux, belle-mauvaise, avocat, mouronnet, gros-bois, herouet, varelle, gros-écarlate, écarlate, doucelle, gros-rouget, rouge-pottier, rouget, cunoué, queue-nouée, ennouée, piquet, menuet, souci, chevalier, blanchette, jean-almi, turbet, becquet, gros-binin, gros-binet, gros-doux-moussette, amer-mousse, noron, cusset, roi, gallot, pépin-percé, pépin-doré, pépin-noir-dameret, cape, doux-ballon, épicé-moyen, doucet-doux-dagorie, feuilles-de-côte, hommei, colin-jean, colin-antoine, guibour, préaux, de-rivière, amer-doux-vert, barbarie, sauvage-acide, pomme-de-bois, boquet. — Les *pommes tardives* ou propres à être cueillies en *novembre* sont : haute-bouté, messire-jacques, alouette-rousse, alouette-blanche, bedane, bedengue, bec-d'angle, bouteille, petite-ente, duret, œil-de-bœuf, coquerel-vert, sauge, marin-onfroy, rebois, germaine, jean-huré, sonnette, marie-picard, gros-charles, de-suie, adam, à-coup-venant, tard-fleuri, boulmont, muscadet, rouge-mulot, saint-martin, doux-martin, sapin, gros-doux, sauvage-douce, notre-dame-sauvage, camière, ros, prepetit, grimpe-en-haut, long-bois, haut-bois, menerbe, saux, petas, doux-belheure, reinettes, rousse, fossette, aufriche, cendres, massue, chenevière, orange, ozanne, belle-ozanne et varaville. — Dans ce catalogue nous avons placé divers noms pour des espèces analogues, afin qu'on pût toujours les reconnaître dans les pays où elles se rencontrent. Cependant il y manque encore beaucoup de noms, chaque contrée s'enrichissant tous les ans de variétés nouvelles.