§ II. — Qualité des cidres et choix des fruits.

La qualité des cidres dépend beaucoup du système généralement suivi dans leur fabrication, et est surtout, comme celle des vins, essentiellement modifiée suivant la variété des fruits employés et le terroir sur lequel ceux-ci ont végété. Que le cidre soit pur ou mouillé d'eau, il porte toujours, d'après la quantité d'alcool qu'il contient, les noms de *gros cidre*, de *cidre moyen* ou mitoyen, et de *petit cidre*.

Les *gros cidres* contiennent beaucoup de matière sucrée, peu de mucilage et quelquefois assez d'acide carbonique; chez eux, tout se change en liquide alcoolique; ils se parent lentement, durcissent souvent, mais peuvent se conserver 6 ou 7 ans en bouteilles. On les obtient généralement en Normandie avec les seuls fruits suivans, parmi les pommes précoces : l'amer-doux, court-d'aleaume, jaunet et gannel; parmi les pommes de seconde saison : barbarie, blangy, chevalier, doux-bel-heure, épicé-feuillu, hérouet, petit-court, saint-philbert, turbet et varaville; parmi les tardives : adam, bouteille, massue, petite-ente, rebois, sauvage et suie. — Mais le *cidre excellent* se fait avec les espèces qui suivent, parmi les précoces : fosse-varin, renouvelet-haze; parmi les pommes de seconde saison : avoine, béquet, blanchette, cu-noué, fréquin, gallot, guibour, menuet et ozanne; parmi les pommes tardives : avec aufriche, camière, de-cendres, doux-martin, duret, fossette, germaine, jean-huré, marin-onfroy, saux. — Le *cidre moyen*, qui forme la boisson la plus ordinaire des pays à cidre, se compose soit en coupant les gros cidres avec de l'eau, ce qui se fait à tort après leur fermentation dans toutes les villes, pour éviter les frais d'entrées, soit en mélangeant les pommes qui donnent seules du gros cidre avec celles qui produisent le cidre léger. Ce *cidre léger*, clair, agréable, mais qui n'est d'aucune durée, peut, sans avoir été mouillé, s'obtenir avec les seules pommes que voici; parmi les précoces : l'ambrette, cocherie, flagellé, doux-agnel, épicé, pomme-de-livre, greffe-de-monsieur, groseiller, guillot-roger, quenouillette, railé, saint-gilles; parmi celles de seconde saison avec : à-coup-venant, douceente, doux-aux-vèques, grimpe-en-haut, hommei, long-pommier, pepin-percé, piquet, préaux, rivière, rouget; parmi les pommes tardives avec : bédane, boulement, gros-charles, gros-doux, haute-boute, messire-Jacques, œil-de-bœuf, reinette-douce, rousse, sauge, sonnette, tard-fleuri. — Le *petit cidre*, résulte aussi du pressurage des marcs mêlés préalablement avec de l'eau : il diffère suivant la nature des pommes dont ce marc est extrait, le degré de pression qu'il a éprouvé et la quantité d'eau dans laquelle on l'a délayé. On donne le nom de *cidre médiocre* à celui qu'on obtient, parmi les pommes précoces, avec : l'ameret, doux-vairet, ente-au-gros, muscadet, orpolin, peau-de-vache; parmi celles de seconde saison, avec l'avocat, blanc-mollet, cappe, côte, cusset, damelot, doux-ballon, jean-almi, mouronnet, moussette, roi, souci; parmi celles tardives avec : chenevière, petas, ros et sapin. — Enfin le *mauvais cidre* est toujours le résultat du pressurage des seules variétés suivantes; parmi les pommes précoces : le castor et louvier; parmi celles de seconde saison : colin-antoine, douxdagorie, paradis et vacelle. — Ces six variétés peuvent donc très bien être supprimées partout où elles se rencontrent, à moins que des raisons particulières ne forcent à les conserver. — Quelques grandes classes de pommes donnent également un cidre jouissant de qualités spéciales; ainsi les *pommes acides* rendent beaucoup de jus, mais ne font qu'un cidre sans force, peu agréable et qui presque toujours se tue, c'est-à-dire se noircit; les *pommes douces* au contraire produisent en général un cidre clair, agréable, mais fade et sans vigueur; enfin les *pommes amères* et *âcres au goût* donnent un cidre épais, riche en couleur et en force et se conservant longtemps.

Nous avons dit que le terroir pouvait aussi avoir de l'influence sur la qualité des cidres; en effet, cette influence est telle que : les *terres fortes, élevées, éloignées des vents de mer*, produisent un cidre coloré, fort en alcool et de bonne garde; les *terres fortes, ayant peu de fonds*, donnent un cidre moins fort, moins coloré et d'une moins longue conservation; les *terres humides* et les *vallées* donnent un cidre conservant le goût du sol, s'altérant facilement et peu généreux, quoique toujours épais; les *terrains légers* et *pierreux*, et ceux *des bords de la mer*, offrent des fruits mal nourris comme leurs arbres, produisant un cidre faible, sujet à tourner à l'aigre, et pourtant agréable; les *terrains marneux* et *crayeux* laissent presque toujours au cidre de leur crû un goût de terroir; enfin les *cantons élevés, caillouteux* et *exposés au midi*, fournissent un cidre délicat, léger, savoureux, des plus agréables, en même temps riche en alcool et de longue garde; tels sont les cidres de la commune de Saint-Nicolas, près Alençon. Ce sont les cidres par excellence quand ils sont faits avec des fruits bien choisis, et donnant ordinairement eux-mêmes de bon cidre.

Généralement *l'âge influe pareillement sur tous les cidres*, mais rarement il leur donne de la qualité et presque toujours il les détériore; deux ou trois ans est le temps qu'on peut raisonnablement les garder; plus tard ils deviennent durs; cependant certains gros cidres des environs de Caen et de la vallée d'Auge ont besoin de plusieurs années pour bien se parer et devenir buvables. — La *température* aussi agit sur cette boisson, et il est facile de concevoir qu'une année pluvieuse et froide affadira les fruits et le jus qu'ils produiront. Les opérations qui suivent le triage et le choix des fruits changent également la qualité des cidres, suivant qu'elles sont faites de telle ou telle manière. Aussi allons-nous entrer dans quelques détails sur les meilleurs procédés à suivre pour fabriquer cette boisson.

Avant de décrire ces opérations, nous dirons un mot d'une préparation préalable qu'un malheureux préjugé empêche de faire avec soin dans presque toute la Normandie; je veux parler de *la recherche et du rejet de tous les fruits pourris* que l'on trouve dans les tas. C'est à tort que les paysans se figurent que ces fruits pourris rendent plus de jus, et