en retirent une assez grande quantité d'eau-de-vie ; au contraire, ajoute-t-on plus ou moins d'eau, on obtient une boisson très saine sous le nom de petit cidre, ou de cidre mitoyen quand il tient le milieu entre ce dernier et le premier. D'un autre côté, veut-on boire le cidre immédiatement après sa seconde fermentation, il a une saveur douce et sucrée, et est chargé d'acide carbonique, ce qui le rend malsain en même temps que peu agréable pour les palais normands, tandis que ce goût et ce piquant font alors seulement rechercher cette boisson par les étrangers. Plus tard, c'est-à-dire pendant les 3 ou 4 premiers mois, la fermentation diminue peu à peu, l'acide carbonique se dégage, la matière sucrée se métamorphose en alcool, alors il devient légèrement amer, quelquefois acide et piquant, et laisse à la bouche un arrière-goût variable suivant le terroir; à cette époque il a une couleur plus ou moins ambrée, et il est ce qu'on nomme *paré*, état sous lequel les habitans des pays à cidre trouvent seulement cette boisson potable.

§ VIII. — Améliorations des cidres.

D'après ce qui précède on voit que c'est à tort que tous les savans ont épuisé leur science à chercher un moyen qui pût conserver la saveur sucrée aux divers cidres. Leurs améliorations n'auraient jusqu'à présent en Normandie qu'un avantage ; ce serait de pouvoir retarder la fermentation tumultueuse ou de rendre la seconde fermentation plus active, ce qui est important pour les habitans des villes, forcés la plupart du temps de couper leurs cidres après la 1re fermentation. Cette raison nous détermine à dire qu'on peut améliorer le cidre en y mêlant, après son 1er soutirage, 1/10e de cidre doux n'ayant pas subi la fermentation tumultueuse, pour soutirer ensuite le tout comme à l'ordinaire. C'est après le 2e soutirage qu'on peut transporter ce cidre surchargé de matière sucrée dans les villes, et l'y couper avec de l'eau sans crainte de le rendre plat, puisque le mélange subira une 2e fermentation. Si l'on veut le conserver doux, on réduit par une ébullition ce moût au 6e, comme l'a fait M. Payen, et on l'amalgame au cidre après sa 1re fermentation, ou même simplement à du petit cidre ou à de l'eau; mais ce mélange ne fait toujours qu'un cidre sucré, estimé seulement des Parisiens, et totalement repoussé des personnes habituées à boire du cidre paré. Enfin, M. Descroizilles a eu l'idée, pour conserver plus long-temps ce liquide, de faire fermenter le jus et le marc ensemble, de renfermer le tout après la fermentation dans des tonneaux bien fermés, et de soumettre ensuite, au fur et à mesure des besoins, ce marc à la presse. Ce procédé peut avoir séduit son auteur, mais nous ne croyons pas qu'il ait souvent été appliqué.

Section III. — *De la fabrication du poiré.*

Outre le cidre proprement dit résultant du jus de pommes ayant subi la fermentation alcoolique, il existe une autre boisson composée seulement de jus de poires, qui se fabrique absolument de la même manière que celle provenant des pommes. Cependant il est bon de faire observer que, pour faire le meilleur poiré possible, il faut piler aussitôt qu'on les a cueillies les poires fondantes, qui deviennent molles dès qu'elles sont mûres, tandis qu'il est utile de bien laisser mûrir en tas les poires qui sont âpres au palais. Généralement on admet que les poires appelées le tahon rouge ou blanc, raulet, vinot, maillot, trochet, roux, raguenet, rouge-vigny, lantricotin, mier, bedou et rochonnière, donnent un poiré rougeâtre, fort en couleur et très vineux : que celle du nom de le roux fait un poiré faible, mais sucré et agréable, et que les poires nommées carizi blanc et rouge, robert, gros-ménil, de branche, de chemin, épice-de-fer, gros-vert et sabot, fournissent le poiré le plus excellent, poiré qui sert aux marchands de vins de Paris pour couper les petits vins blancs, et qu'ils emploieraient bien davantage si son prix d'entrée était plus en harmonie avec la faible qualité de cette boisson.

Il paraît que depuis quelques années, dans les environs de Rouen, on retire une boisson exquise du fruit d'un arbre qui porte dans cette contrée le nom de *poirier-saugier*. Comme ce cidre a donné lieu à des observations spéciales de M. Girardin, professeur de chimie de cette ville, nous allons rapporter ce qu'il pense, tant sur le poiré en général que sur celui de cette nouvelle espèce. « Le poiré, dit-il, dont la fabrication n'est pas aussi étendue que celle du cidre, est accusé d'avoir une action fâcheuse sur le système nerveux. Il est moins nourrissant, plus irritant que le cidre, très capiteux lorsqu'il est vieux, et il enivre promptement ceux qui n'en font pas un usage habituel. Ce liquide a néanmoins d'excellentes qualités ; c'est une boisson diurétique fort agréable lorsque sa fermentation est achevée. Plus alcoolique que le cidre, le poiré de 1re qualité ressemble beaucoup aux petits vins blancs de l'Anjou et de la Sologne. Mis en bouteille après une bonne préparation (c'est-à-dire celle qu'on fait en Angleterre), il devient complètement vineux et peut alors être confondu, par les palais peu exercés, avec ces vins que nous venons de citer; et même, quand il est mousseux, il prend souvent le masque des vins légers de la Champagne. Il est très propre à couper les vins blancs de médiocre qualité, qu'il rend plus forts et meilleurs. Souvent même les détaillans vendent le poiré pour du vin blanc. Malheureusement tous les poirés ne possèdent pas ces bonnes qualités, et la plupart étant faits avec des poires d'une âcreté extrême conservent un goût âcre qui les rend alors désagréables à boire. Il est à regretter que l'on apporte si peu de soins à une liqueur qui pourrait être la source d'un assez grand revenu pour les fermiers. En effet, en raison de la plus grande abondance du sucre dans les poires que dans les pommes, le jus fermenté des premières produit généralement beaucoup plus d'esprit que celui des secondes, et de bien meilleure qualité. Terme moyen, le poiré donne 1/10e de son volume d'eau-de-vie à 20 ou 22 degrés, eau-de-vie qui peut convenir à presque tous les emplois de celle du vin. Le poiré produit en outre un vinaigre bien supérieur à celui du cidre. Enfin, les poires fournissant moitié plus de jus que les pom-