mes, il faut conséquemment moins de poires pour avoir la même quantité de liqueur, et les poiriers ordinairement rapportent plus de fruits que les pommiers; et comme ils sont plus élevés, qu'ils soutiennent mieux leurs branches, ils nuisent beaucoup moins aux moissons que les pommiers, fleurissent et se récoltent avant eux, ce qui empêche les gelées de leur nuire autant qu'aux pommiers, d'où il résulte qu'en choisissant les meilleures variétés de poires, en les brassant avec intelligence et sans ajouter d'eau, les fermiers trouveraient des bénéfices très avantageux dans la fabrication du poiré. Récemment, ajoute M. GIRARDIN, M. JUSTIN appela l'attention de l'académie de Rouen sur les fruits du *poirier-saugier*, qu'il cultive depuis plusieurs années dans sa propriété de Frêne-le-Plan. Son poiré est fort sucré, assez dense, légèrement fauve; il fermente lentement et donne après plusieurs mois de bouteilles, lorsque la fermentation a été complètement achevée, un esprit marquant 26° à l'alcoomètre centésimal à la température de 15° C, ce qui montre que, dans son état de vinosité parfaite, ce poiré renferme 8,66 p. 0/0 d'alcool anhydre ou absolu, tandis que le poiré des variétés ordinaires n'en contient que 8,33. Enfin, suivant M. le comte DOURCHES, ce poiré est le plus exquis de tous; il mousse comme du vin de Champagne, peut se conserver deux ans en futailles, et un temps indéfini en bouteilles. »

SECTION IV. — *De la fabrication du cormé.*

Dans quelques contrées de la France on voit encore des cormiers centenaires, dont les fruits ou cormes rendent, en les traitant comme les poires et les pommes, une boisson portant le nom de cormé, encore plus âcre que le poiré. Aussi, dans les pays où l'on trouve de ces fruits, on les fait servir à l'amélioration des cidres qui veulent tourner au gras, plutôt que de les employer seuls. La fabrication du cormé n'ayant rien de particulier, nous ne nous y arrêterons pas; seulement, nous engagerons à ne piler ces fruits que lorsqu'ils ont molli comme les nèfles sur la paille, car la boisson qu'ils rendent est tellement âcre qu'il vaut mieux sacrifier un peu de la quantité du jus et l'obtenir aussi adouci que possible.

SECTION V. — *Maladies des cidres.*

Les maladies des cidres les plus communes sont assurément celles qu'ils prennent tous en Normandie en vieillissant; elles tiennent à la mauvaise méthode de tirer cette boisson à la pièce au fur et à mesure des besoins, et à la mettre dans des pièces quatre fois trop grandes. Cette manière de tirer les cidres et de les laisser fort long-temps en vidange sur la lie fait subir à cette boisson diverses transformations nuisibles à leur qualité. D'abord elles lui font perdre peu à peu ses qualités sapides, et alors le cidre dans cet état d'altération *se tue*, c'est-à-dire noircit; maladie incurable à laquelle sont particulièrement exposés les cidres des pays froids et humides, maladie cependant que l'on corrige sensiblement par une addition de cassonade et de gomme. Bientôt la fermentation alcoolique, continuellement tourmentée par l'influence de l'air atmosphérique, fait place à la fermentation acéteuse, qui donne à cette boisson une saveur légèrement acide que l'on ne peut corriger, mais qui cependant ne la rend point imbuvable pour les personnes qui y sont habituées. Peu à peu la même cause, surtout quand il y a beaucoup de lie dans le tonneau, fait succéder la fermentation putride à cette acidité, d'où il résulte alors que le cidre n'est plus propre qu'à être brûlé, c'est-à-dire réduit en une eau-de-vie à laquelle un mauvais travail laisse un goût d'empyreume désagréable, qui la fait cependant rechercher dans la basse Normandie, goût du reste qu'une rectification soignée des petites eaux sur du chlorure de chaux, ou dans des appareils distillatoires particuliers, pourrait facilement faire disparaître. Enfin, une des maladies les plus communes, et qui passe souvent encore à la fermentation putride, est le *graissage*, qui semble avoir la plus grande analogie avec la maladie des vins portant le même nom. On peut, pour les deux liquides, employer des moyens de guérison semblables. Ainsi, une addition de 3 litres d'alcool, ou de 7 onces de cachou ou de sucre, ou de 14 à 21 litres de poires concassées par pièce de 7 à 800 litres, rétablissent quelquefois le cidre qui tourne au gras.

SECTION VI. — *Sophistication des cidres; emploi des résidus.*

L'art n'est pas encore arrivé en Normandie au point de travailler les cidres d'une manière nuisible; les grandes villes seules le pratiquent. Les divers moyens de sophistication, généralement employés tant dans les villes que dans les campagnes, sont plus ou moins innocens; ainsi, pour donner de la couleur, quand celle obtenue naturellement ou par le cuvage n'a pas suffi, on ajoute pendant la seconde fermentation des teintures de fleurs de coquelicots, des merises séchées au four, des baies d'hièble ou de sureau, de la cochenille, de la cannelle, ou enfin du caramel. D'autres fois, pour donner de la douceur aux cidres, on y ajoute une certaine quantité de sirop de pommes, et à Paris on y mêle même encore à cet effet du miel ou du sucre. Veut-on les faire mousser, les Anglais jettent dans le tonneau de gros navets concassés, et, si l'on veut forcer la partie spiritueuse des petits cidres, on y mêle une certaine quantité d'eau-de-vie. Quant aux moyens de frauder les cidres de manière à les rendre nuisibles, nous n'en parlerons pas, et nous nous contenterons de dire qu'il n'en est pas un, fort heureusement, que le plus simple pharmacien de campagne ne puisse promptement découvrir et dévoiler devant les tribunaux.

Les *tourteaux* qui résultent du pressurage des marcs de pommes sont conservés dans des fosses d'où on les extrait à mesure du besoin pour la nourriture des porcs pendant l'hiver; ceux de poires sont coupés en briques, séchés à l'air et employés comme combustible.

J. ODOLANT-DESNOS.