les semis, à la fin de l'hiver. Le cormier croît lentement; venu de pépin et élevé avec soin en pépinière, il ne sera pas propre à planter à demeure avant l'âge de 9 à 10 ans. Il n'est pas difficile sur la nature du *terrain*. Son *bois* est d'une couleur fauve ou rougeâtre, peu ou point veiné, très-dur, très-compacte et d'une grande solidité ; son grain est fin, très-serré, et il peut recevoir un beau poli; il *pèse* sec, le pied cube, 63 livres 12 onces. il est très-recherché des armuriers, des ébénistes, des menuisiers, des mécaniciens et des tourneurs, et est estimé pour tous les ouvrages qui supportent de grands frottemens : on en fait principalement des alluchons, des dents de roues pour les moulins, des montures de rabots et varlopes, des vis de pressoir, etc. A défaut du buis, c'est un des meilleurs bois indigènes dont on puisse se servir pour la gravure.

Fig. 54.



Avant leur parfaite maturité, les *fruits* du cormier sont d'une saveur âpre et acerbe insupportable, et ne sont bons à manger que lorsqu'ils ont passé quelque temps sur la paille et sont devenus blets; mais, en général, on n'en fait guère usage, si ce n'est dans les campagnes. En les mettant fermenter avec une certaine quantité d'eau, on en prépare une sorte de cidre qui possède à peu près les mêmes qualités que celui fait avec des poires. Dans plusieurs cantons de l'Allemagne, on distille ce cidre pour en retirer de l'eau-de-vie.

22. SUREAU (lat. *Sambucus*). — De toutes les espèces connues de ce genre, une seule doit trouver place ici, c'est le *Sureau noir* ou le *Sureau commun* (*S. nigra,* Lin.; angl. *Elder-tree ;* all. *Schwarzer-hollunder;* ital. *Sambuco*) (*fig.* 55), grand arbrisseau de la famille des *Caprifoliacées,* dont les feuilles sont opposées, ailées, composées de 5 à 7 folioles lancéolées, dentées, d'un vert assez foncé, et dont les fleurs sont petites, très-nombreuses, blanches, disposées à l'extrémité des rameaux en un large corymbe ombelliforme, d'un aspect très-agréable. Le fruit est une baie noirâtre, globuleuse, à une seule loge contenant trois graines. Le sureau croît naturellement en France, dans une grande partie de l'Europe et plusieurs contrées de l'Asie. Il a produit par la culture plusieurs variétés qui sont le *sureau à feuilles découpées* ou *de persil ;* le *sureau à feuilles panachées de blanc* ou *de jaune;* et le *sureau à fruits blancs* ou *verts*. Ces variétés sont seulement cultivées dans les jardins d'agrément.

Fig. 55.



Cet arbrisseau vient assez bien partout, pourvu que le *terrain* ne soit pas naturellement marécageux ou trop sec. La facilité avec laquelle il reprend de boutures fait qu'on néglige le plus souvent de le *multiplier* par les semis ; la nature seule se charge de ce soin On le plante assez communément pour faire des haies qui ont l'avantage de venir rapidement et de craindre peu la dent des bestiaux, ses feuilles n'étant guère de leur goût. Ses baies donnent par la fermentation et la distillation une sorte d'eau-de-vie de qualité inférieure; par une préparation plus simple on en retire une couleur violette pour la teinture. Par l'infusion des fleurs de sureau dans le vin blanc ordinaire, on lui communique, dit-on, un goût de vin muscat.

On trouve rarement des sureaux ayant de grandes dimensions, parce qu'on ne les laisse guère croître qu'en buisson ou en haie; cependant quand on les élève en arbres, ils peuvent acquérir 4 à 6 pieds de circonférence à hauteur d'homme et s'élever à 20 ou 25 pieds. Le *bois* de sureau, quand il a un certain âge, devient assez dur, et il est bon pour le tour. Il a la couleur du buis, ce qui le fait employer à la place de ce bois pour de menus ouvrages qui n'ont pas besoin d'une grande solidité. Avec les tiges de 4 à 5 ans on fait des échalas qui durent assez longtemps. L'emploi le plus fréquent qu'on fasse