

Ta.

151

*Amelbon*

MDCCXXIX  
DE L'IMPRIMERIE ROYALE  
A PARIS

00  
L. 107

Invent. Sp. Journ. S. 19. No. 23626

L'ART  
 DE FAIRE  
 LE BON CIDRE ;  
 AVEC  
 LA MANIERE DE CULTIVER  
 LES POMMIERS  
 ET POIRIERS,  
 Selon l'usage de la Normandie.  
 Par M. le Marquis DE CHAMBRAY.

Prix, 18 sols, broché.



A PARIS,  
 Chez LAMY, Libraire, Quai des  
 Augustins.

M. DCC. LXXXII.  
 Avec Approbation & Permission

VII 329

290.



11111 10

L. A. R. T.

DE FINE

T. N. BON GIDRE

AVO

EXAMINE DE FINITION

LES POMMIERS

RETOURNEZ

LES PAGES DE LA FINITION



DE FINE

LES PAGES DE LA FINITION

RETOURNEZ

LES PAGES DE LA FINITION

M. DCC. LXXXII

LES PAGES DE LA FINITION





P R E F A C E.

ON ne doit pas s'attendre à trouver dans cet Ouvrage, l'élégance & les grâces d'un beau style. La matiere que j'ai choisie n'en est guere susceptible. Le coloris des fleurs que le pommier nous offre, se répand difficilement sur un discours qui en traite, & les échos de la campagne ne peuvent répéter que des sons champêtres. C'est pour les Agricoles que j'écris ; j'espère qu'ils voudront bien se contenter d'un détail exact, d'une expression claire, de la vérité de mes préceptes, &

FRANCOIS

de la certitude de mes expériences. J'ai tâché de réunir ces qualités si nécessaires à un Ouvrage purement didactique. Je ne présente ici que le résultat des réflexions, & des épreuves journalières que j'ai faites; jaloux d'être utile aux Cultivateurs, j'ai souvent épié la Nature, je l'ai surprise quelquefois dans ses opérations; heureux si mon travail peut contribuer au bonheur de mes semblables! l'humanité connoît-elle un plaisir plus doux & plus touchant?



L'ART



# L'ART

DE FAIRE

LE BON CIDRE,

*ET DE CULTIVER*

LES POMMIERS

*ET POIRIERS.*

---

## INTRODUCTION.

LE Cidre est une boisson assez nouvelle pour la France. Son usage a passé d'Afrique en Espagne, & d'Espagne en Normandie. Les habitans de cette Province,

A

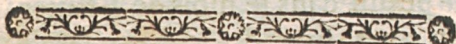
qui ne trouvoient pas le climat & le sol de leur pays propres à la culture des vignes, n'en avoient que pour se procurer une boisson nécessaire, mais peu agréable; beaucoup de cantons en étoient privés totalement, par la froideur & l'humidité des terres; les peuples qui les habitoient étoient réduits à l'usage de la biere ou à celui de l'eau. La fréquentation des Normands avec les Biscayens par le commerce maritime, leur fit connoître l'utilité du Cidre; ils planterent des pommiers, appor- terent de Biscaye des greffes de ces fruits à Cidre, & les premières pommes qu'ils recueillirent, furent appellées pommes de *Biscuit*: nom que les pommes conservent encore. Bientôt les pommiers se



multiplierent , & l'usage du Cidre devint général. Alors on abandonna les vignes Normandes : il n'est resté aux différents terrains sur lesquels elles étoient plantées, que le nom que le Plant leur avoit donné , *le clos de la vigne*. Il y a à-peu-près trois siècles que les vignes ont été détruites en Normandie , & que les pommiers ont pris leur place. Les Bretons , les Anglois ont suivi l'exemple des Normands , & par la culture des pommiers , se sont procuré une boisson aussi agréable qu'utile : on commence même dans différentes Provinces de la France , & surtout en Picardie , à cultiver cet arbre avec succès , & à préparer des Cidres qui ne sont pas sans mérite ; mais souvent aussi ces Ci-

dres manquent de qualité, & c'est  
moins à celle du sol qu'il faut s'en  
prendre, qu'au défaut de choix  
dans les especes de pommes, &  
au peu d'intelligence de ceux qui  
préparent cette boisson. C'est pour  
remédier à ce double inconvénient  
qu'on se détermine à rendre pu-  
blic ce petit Ouvrage.





## CHAPITRE I.

### *De la Pépiniere.*

IL y a des cantons dans la Normandie, comme le pays de Bray, celui de Caux, & plusieurs autres, où les habitans se font un revenu considérable des pepins qu'ils sement & qu'ils vendent au bout de deux ans. Ils ont alors deux pieds de haut. Si on peut se procurer de ce plant, c'est le moyen le plus prompt & le plus facile pour établir une pépiniere. Si on ne le peut pas, il faut, dans le tems que les pommes sont pilées, faire ramasser dans leur marc des pepins de pommes à Cidre; ceux des pommes à couteau ne produiroient pas le même effet. On préparera dans son jardin un terrein bien meuble, on y semera

A iij

le pepin dans le mois de Février; on aura soin de le bien sarcler pendant les deux années qu'il restera dans la terre, de crainte que les mauvaises herbes ne nuisent à son accroissement. Au bout de deux ans, on le levera pour en former la pépinière.

Il faut choisir pour la pépinière un terrain neuf, s'il est possible, ou tout autre terrain qui soit en bon état de culture, dont le fond ne soit point argilleux. On le défoncera de dix-huit pouces de profondeur; & s'il y a du gazon sur la superficie, on le précipitera dans le fond de la tranchée: quand le terrain sera suffisamment labouré & dressé à la bêche, & non à la charrue, ou si la terre étoit trop dure pour se servir de la bêche, au pic & à la pelle, on placera le plant au cordeau, chaque sujet à neuf pouces de distance. Les rangs seront

éloignés les uns des autres de deux  
 pieds & demi. Quand on plante  
 plus serré, la pépinière n'en vient  
 pas mieux. Cette plantation se  
 fera dans le cours de l'hiver ;  
 après quoi on couvrira toute la  
 pépinière de vieux chaume, ou  
 de feuilles qu'on ramassera dans  
 les bois ; cette couverture tiendra  
 les racines fraîches, la terre meuble,  
 & empêchera les mauvaises  
 herbes de pouffer. Si on couvre  
 suffisamment la pépinière, elle  
 n'aura besoin d'aucune culture :  
 si elle n'est pas assez couverte,  
 les mauvaises herbes paroîtront  
 au bout de quelque temps. Alors  
 avec la houe plate, il faudra gratter  
 la superficie de la pépinière  
 pour détruire les herbes ; ces herbes  
 détruites & séchées par le  
 soleil, augmenteront l'ancienne  
 couverture de chaume ou des  
 feuilles qui auront été mises d'a-

bord sur la pépiniere. Au bout de deux ans, on coupera toute la pépiniere par le pied ; les nouveaux jets qu'elle donnera surpasseront bientôt les anciens. S'il en pousse plusieurs à chaque pied , on les arrachera , pour ne laisser que celui qui sera de la plus belle espérance. On ne coupera rien à ces nouveaux jets pendant deux ans : il suffira d'arracher les rejetons qui paroîtront à leurs pieds, & d'entretenir la pépiniere bien nette, sans y souffrir d'herbes. Au bout de deux ans , la pépiniere en ayant quatre de plantation , on commencera à couper les branches gourmandes de chaque sujet , observant de ne pas dégarnir le pied & le corps de l'arbre des petites branches , parce qu'elles empêchent la sève de se porter avec trop de vivacité vers le haut de l'arbre , ce qui le fait grossir du pied , & croître en forme de

cierge : c'est la perfection d'un  
arbre de pépinière.

A la cinquième & sixième année, on arrêtera tous les arbres qui seront bons à lever l'année suivante ; cette opération consiste à leur couper la tête environ à six ou sept pieds de hauteur, selon la disposition naturelle de l'arbre. Il se formera ensuite une tête à l'arbre, dont les branches auront cinq à six pouces de longueur ; & l'année d'après on commencera à lever les sujets qui auront le plus de force, les autres en viendront mieux. Il y a beaucoup de cantons dans la Normandie, où l'usage est de greffer les arbres dans la pépinière ; cela ne seroit pas convenable pour ces sujets vigoureux qu'on leve dès la sixième année, & qui sont l'élite de la pépinière ; mais lorsque ces plantes hâtives sont enlevées, & placées dans

les champs, on peut avec succès greffer les sujets qui sont par leur grosseur en état de supporter la greffe. L'avantage qu'on en retire est, que si la greffe manque, l'arbre fait une nouvelle tête dans la pépinière avec plus de facilité que dans les champs; & que lorsqu'on ne plante dans les champs que des arbres dont la greffe est bien reprise & bien recouverte, on jouit plus promptement du fruit de la plantation: on n'est pas exposé à tous les accidens qui arrivent aux greffes qu'on met dans les champs, sur des arbres qui y ont été plantés sans greffer; le vent, les oiseaux les cassent, elles meurent parce que la sève de l'année n'est pas toujours bonne; elles essuient mille autres accidens, qui mettent le propriétaire dans le cas d'arracher de jeunes arbres pour y en



substituer d'autres ; de façon que dans une plantation de pommiers , il s'en trouve souvent un tiers qui a été changé d'année en année , d'où il arrive qu'il y en a qui prennent de l'âge & de l'accroissement , tandis que les autres sont à leur première ou à leur seconde année de plantation. Cela ne fait jamais un bon effet ; car les premiers plantés , qui , n'ayant point eu d'accident , ont poussé avec vivacité , étendu leurs branches & leurs racines , se font , pour ainsi dire , emparés du terrain , & les derniers arrivés ont bien de la peine à se frayer une place. On évite ces inconvénients , en formant un plant de sujets dont la greffe est bien assurée dans la pépinière.

Les arbres qui sont dans la pépinière , ou qu'on a transportés dans les champs sans greffer ,

portent souvent du fruit avant que d'être greffés. Si ce fruit est gros, doux, ou amer-doux, qu'il ait du jus, une chair blanche ou jaune, qu'il ne soit point aigre, on conservera l'arbre sans le greffer, ce sera une nouvelle espece de pommes à Cidre : elles ne se sont multipliées à l'infini que de cette maniere ; comme les œuillets de graine donnent des fleurs nouvelles qui sont les plus estimées des Curieux. C'est pourquoi on a dit qu'il ne falloit semer que des pepins de bonnes pommes à Cidre ; ceux de pommes de rainettes ou d'autres pommes à couteau, ne produiroient que des fruits aigres peu propres pour le Cidre, au lieu que les arbres qui proviennent d'un pepin de pomme à Cidre, donnent souvent un fruit d'excellente qualité.

On finira ce Chapitre par aver-

tir qu'il faut que la pépiniere soit bien clause, pour la garantir des bestiaux, & par exhorter le Cultivateur à la tenir couverte de feuilles le plus qu'il lui sera possible; rien n'est si analogue à un arbre que les feuilles d'un arbre quelconque. Ce petit soin n'est pas dispendieux; des femmes ramassent au rateau, sous des futaies ou des taillis, des feuilles lorsqu'elles sont tombées, & les portent sur la pépiniere quand elle est finie.





## CHAPITRE II.

*Maniere de former les plants,  
lorsque les arbres sont bons à  
lever dans la pépiniere.*

LES terrains qui n'ont qu'une légère superficie de terre friable, dont le fond n'est qu'une argille dure, ne conviennent point aux plants de pommiers. Les racines des arbres ne peuvent s'insinuer dans cette terre trop dense; on a beau faire des trous larges & profonds, les remplir de terre meuble, de gazon, l'arbre croît & paroît beau pendant quelques années; mais lorsque les racines ont atteint la terre argilleuse, il ne croît plus; il se couvre de mouffe, & il meurt peu-à-peu sans donner de fruit. Il en est de même des terres qui

n'ont sous la superficie friable ,  
 que de la craie , du tuf blanc :  
 mais dans toutes les terres fortes  
 & grasses qui ont du fond , dans  
 tous les graviers qu'on nomme  
 creux , parce qu'ils sont faciles à  
 remuer à deux & trois pieds de  
 profondeur ; dans toutes les ter-  
 res mêlées de petits grès plats &  
 cassants , les pommiers viennent  
 à merveille. La terre rouge &  
 humide convient mieux aux poi-  
 riers qu'aux pommiers ; il faut  
 toujours en avoir un tiers sur sa  
 terre , pour fournir aux Domes-  
 tiques & aux Journaliers de  
 la boisson lorsque les pommes  
 manquent. Rarement les pom-  
 miers rapportent du fruit trois  
 ans de suite : quand les pommes  
 manquent , les poires sont ordi-  
 nairement abondantes.

Il y a beaucoup de personnes  
 qui plantent des ceintures de  
 pommiers & de poiriers autour de

leurs terres labourables; cet usage a un grand inconvénient. Lorsque les charretiers labourent, ils ne rencontrent pour l'ordinaire que trois arbres à chaque bout du champ dans leur journée; le propriétaire ne peut leur donner du monde pour aider à passer ces arbres, & renverser la charrue à leur approche; les hommes destinés à cet emploi n'auroient pas une occupation suffisante: les arbres au bout des champs sont donc écorchés à tous les labours, & finissent par périr. C'est pourquoi il est bien plus convenable de choisir les terres graveleuses qu'on possède, pour y former des plants, dans toute leur étendue; parce que les jours qu'on y laboure, on fait accompagner le charretier par une ou deux personnes, qui renversent la charrue à l'approche de l'arbre, & qui la remettent à sa place quand

quand l'arbre est passé. Le charretier laboure de suite toutes les rangées d'arbres, après quoi il renvoie les hommes qui l'ont aidé, & travaille seul dans l'intérieur des rangées.

Dans bien des pays il se trouve plus de terres légères que de terres fortes; il n'est pas à propos de couvrir celles-ci d'arbres fruitiers, qui, en ombrageant le bled, l'empêchent d'être aussi ferme dans sa paille, aussi nourri dans son grain. On convient que l'aveine vient pour le moins aussi belle sous les pommiers qu'en plein champ. Mais le bled n'a pas le même avantage; & c'est ce qui doit fixer l'attention du Cultivateur. Il faut donc dans les cantons où la bonne terre est rare, ne planter que les terres légères; les arbres, en les ombrageant un peu, défendront le grain des ardeurs du soleil, il n'en

B

fera que meilleur ; au lieu que dans les terres fortes , le grain ne veut pas être ombragé ; souvent il verse sous les pommiers.

On ne peut dire précisément quelle espece de terrain donnera le meilleur Cidre ; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie , le Cotentin où est Ifigny, le pays d'Auge, donnent des Cidres excellents. Les enclos de la Commanderie de Saint-Vaubours près de Rouen , où le terrain est fort mauvais , produisent un Cidre admirable qui a un bouquet unique. Preffigny dans le Vexin Normand , Chambray sur la riviere d'Iton , si renommés pour l'agrément de leurs Cidres, n'ont qu'un terrain léger & pierreux. Ainsi ce n'est que par l'expérience qu'on connoitra la valeur du sol. Mais il faut toujours s'attacher aux especes de



pommes les plus renommées, car elles contribuent beaucoup à la bonté du Cidre.

Lorsqu'on aura destiné un terrain pour y mettre des pommiers; au commencement de l'automne, on fera des trous carrés de quatre pieds d'ouverture en tous sens, & de deux pieds de profondeur. L'ouvrier fera trois lots de la terre qu'il en tirera: le premier, de la superficie qui est ameublie par la culture, ou par les engrais naturels, comme feuilles & gazon, si ce n'est pas en champ labouré qu'on travaille: le second, de la terre qui se trouve au-dessous de celle qui a été cultivée: le troisieme, des pierres qui sortiront de chaque trou. Les trous seront placés au champ labouré à trente-six pieds de distance sur tous sens; par ce moyen les plants ne couvriront pas trop la terre, les racines trouveront

B ij

à s'étendre sans se rencontrer ;  
auront une substance suffisante ,  
l'arbre viendra promptement ,  
aura une écorce vive & claire ,  
& rapportera beaucoup de fruit.  
Il y a encore d'autres avantages  
à éloigner ainsi les plants , les  
terres sont moins ombragées , les  
grains y viennent mieux , les char-  
retiers qui trouvent une distance  
de trente-six pieds d'un arbre à  
l'autre , peuvent faire rentrer  
leurs chevaux dans la direction  
de la ligne qu'ils tenoient pour  
tracer leur fillon , & qu'ils n'ont  
quittée que pour éviter le pied  
de l'arbre & ne pas toucher à  
son tronc ; de façon que presque  
tout le terrain se trouvant la-  
bouré par la charrue , il ne reste  
à cultiver à la houe que la terre  
du pied de l'arbre que la char-  
rue a laissée sans culture en forme  
de navette , dont chaque pointe  
est tournée vers l'arbre précédent

& le suivant. Si la charrue ne pouvoit reprendre ainsi la direction de son fillon, après avoir tourné sur chaque côté des arbres, on seroit obligé de laisser à chaque rangée d'arbres une planche de terre sans la labourer; ce qui donneroit un ouvrage immense pour mettre une si vaste étendue de terrain en labour avec la houe fourchue: on ne peut donc trop recommander de mettre une distance suffisante d'un arbre à un autre, quoique bien des propriétaires n'aient pas cette attention. Il est vrai que les plants que l'on met dans les cours ou autres terrains qui ne se cultivent pas à la charrue, ne doivent pas être si éloignés; quinze pieds de distance d'un arbre à l'autre suffiront. Lorsque les trous sont faits & disposés ainsi qu'on vient de le marquer, on arrache dans la pépinière

les arbres qui sont en bon état ,  
& dont les tailles des années pré-  
cédentes sont bien recouvertes ,  
en observant de leur laisser le  
plus de racines & de chevelu  
qu'il est possible ; on les taille  
en bec de flûte , l'entaille par-  
dessus ; on rafraîchit les bran-  
ches de la tête de l'arbre , si elles  
ont trop poussé dans la pépinière  
depuis que l'arbre a été arrêté ;  
ensuite on jette dans le trou la  
première terre qui en a été ôtée ;  
on fait encore tomber dedans  
la terre la plus meuble qui se  
trouve aux environs ; on la range  
horizontalement avec la fourche  
ou la bêche ; on pose l'arbre des-  
sus , un homme le tient droit ,  
un autre couvre les racines de la  
meilleure terre qu'il peut trouver  
à sa proximité : quand elles sont  
couvertes , on secoue un peu  
l'arbre en ligne perpendiculaire ,  
pour que la terre mouvante qu'on

vient de jeter sur les racines ,  
s'infinue par-tout. Après quoi on  
recouvre en totalité le pied de  
l'arbre de la terre qui l'environne ;  
on la butte en forme de navette ,  
si c'est dans les champs labourés ;  
& si c'est ailleurs , en forme de  
bassin qui doit avoir , comme la  
premiere ouverture , quatre pieds  
de diametre : ce bassin sera rond :  
l'arbre doit être dans le centre  
du cercle : les bords auront un  
pied d'élévation sur le niveau du  
terrein : le bassin ira toujours en  
baissant vers le pied de l'arbre ,  
afin qu'il puisse recevoir les eaux  
du ciel qui doivent humecter  
les racines. S'il reste après cela  
des pierres sur les bords des trous ,  
on les fait porter dans les che-  
mins les plus proches pour les  
réparer. C'est un très-bon usage  
de jeter au fond des trous , avant  
que d'y mettre aucune terre , des  
joncs marins , des genêts , bruye-

res, gazons chevelus, ou autres  
brossailles quand on peut en  
avoir, cela tient la terre creuse  
& meuble, les racines s'en trou-  
vent très-bien; mais générale-  
ment il faut planter sur la super-  
ficie de la terre, c'est-à-dire,  
le moins profondément qu'il est  
possible; les arbres qui sont en-  
caissés trop avant, languissent  
presque toujours & ont beaucoup  
de mousse; leurs racines ne pou-  
vant percer le fond, & les parties  
latérales des trous sont contrain-  
tes de remonter pour s'étendre  
sur la superficie de la terre: cela  
arrête totalement le progrès de  
l'arbre. Il est vrai que les arbres  
plantés trop à fleur de terre, sont  
plus facilement renversés par les  
vents; mais il vaut mieux perdre  
quelques pommiers par cet acci-  
dent, que de voir languir toutes  
les plantations.

Dès la première année, la  
tête

tête des pommiers nouveaux plantés pousse de petites branches & des feuilles; au bout de trois ans, elle est assez considérable, pour qu'on puisse commencer à greffer les sujets qui marquent assez de vigueur pour recevoir la greffe. Cette vigueur dépend de la façon dont les racines ont travaillé. Il y a toujours des arbres qui sont plus lents à pousser en racines; alors la tête étant moins garnie, on diffère à les greffer. Si on greffoit avant que l'arbre eût bien poussé en racines, la greffe seroit languissante, ou mourroit; mais lorsque l'arbre affectionne le terrain, qu'on voit qu'il pousse une tête bien garnie de branches, que l'écorce en est vive & transparente, il est temps de poser la greffe. Il faut greffer quand le champ est ensemencé en bled, parce que dans cette année & la suivante, qu'il produit des avei-

C

mes, les moutons approchent plus rarement des arbres; car il faut observer que leur odeur nuit à la seve. Quand les arbres sont greffés, ils ne reçoivent de culture que par les labours. Le Cultivateur fait remuer la terre de leur pied avec la houe fourchue à toutes les saisons de bled, mars, & gueret, & jeter de la semence au pied, quand les champs sont ensemencés. Les pommiers se plaisent beaucoup plus dans les terres labourables que dans les enclos: 1°. Parce qu'en ouvrant la terre qui couvre leurs racines, elles reçoivent le bénéfice des influences de l'air. 2°. Parce qu'en répandant des fumiers dans les champs, on augmente leur vigueur. Cependant dans les cours des métairies, où il y a un grand concours de bestiaux qui répandent des engrais, les arbres viennent très-bien & rapportent beaucoup, parce qu'ils



Sont ordinairement à l'abri des vents par quelques murs ou bâtimens, ce qui conserve les fleurs. Mais dans les pâtures éloignées des maisons, si elles n'ont pas un bon fonds, si les arbres ne sont pas cultivés tous les ans, en les bêchant au pied, en grattant la mousse; en dégarnissant les branches de leur superflu, ils languissent & rapportent peu. En général on connoît que l'arbre se plaît dans un terrain, lorsque l'écorce en est vive & claire, qu'il y a peu de mousse autour des branches; & dans tous les pays qui produisent des pommiers de cette nature, on peut y établir des plants à Cidres avec une sorte de confiance; au reste, il n'y a que l'expérience qui apprenne si le Cidre aura de la qualité. J'ai vu de très-beaux pommiers dans les montagnes de Savoie; j'ai envoyé au Marquis d'On-

Cieu d'excellentes greffes de Normandie qui ont bien réüssi ; il y a lieu de croire que le Cidre qui en proviendra sera bon , & je suis persuadé que beaucoup de pays pourroient se procurer l'usage du Cidre , si les Cultivateurs vouloient en tenter l'établissement.





## CHAPITRE III.

### *De la Greffe.*

LORSQUE les pommiers sont en état de recevoir la greffe, on en prend, dans les sommités des branches, des pousses de l'année: si on n'a pas chez soi de bonnes especes, on en fait venir de Normandie, en s'adressant à quelqu'un capable de faire un bon assortiment, bien varié. Les greffes peuvent être cueillies deux mois avant que de les employer; on les envoie dans de la mouffe fraîche; on les met en terre dans un coin du jardin quand on les a reçues, & on en fait usage quand le tems y est propre; celui qui les envoie, a soin de mettre une étiquette à chaque espece différente. A la fin d'Avril, & même

C iij.

un peu plutôt pour les especes précoces, on commence à greffer par un tems doux & sans pluie. On taille les greffes de la longueur de six à sept pouces; il importe peu que l'œilleton de la greffe soit coupé, puisque d'une seule pousse de l'année, on en fait souvent deux greffes. On forme au bout de chaque greffe, une espee de coin d'un pouce de long en applatissant les deux côtés sans toucher à la moëlle de la greffe, excepté dans l'extrémité de la taille où elle se trouve découverte; on coupe la tête de l'arbre avec la scie, à cinq pieds & demi ou six pieds de terre; on pare avec la serpette la partie qui a été sciée; on fend l'arbre en deux autant qu'il est nécessaire pour y introduire la greffe; on le tient entr'ouvert avec un coin de bois; on pose deux greffes sur chaque côté de

la fente de cet arbre ; on fait  
 rencontrer exactement de cha-  
 que côté, l'écorce de la greffe  
 & celle de l'arbre. On retire le  
 coin, l'arbre ferre aussitôt les  
 greffes. Alors on environne cette  
 tête d'arbre ainsi greffée, avec  
 une bande de papier ; on fait une  
 poupée avec de la filasse tirée  
 en long, & garnie de terre fran-  
 che réduite en mortier ; on passe  
 cette filasse entre les deux gref-  
 fes, pour que tout y soit plein  
 & garni de cette espèce de mor-  
 tier. On la fait tourner plusieurs  
 fois autour de la tête greffée ;  
 cela forme une poupée grosse  
 comme le poing, au travers de la-  
 quelle sortent les deux greffes,  
 qui paroissent de la longueur de  
 cinq pouces au travers de la pou-  
 pée ; ensuite on lie au corps de l'ar-  
 bre une petite branche sèche, qui  
 passe un peu au-dessus des deux  
 greffes, pour empêcher les oi-

seaux de se reposer dessus & de les casser. On met deux greffes, parce que si l'une manque, l'autre peut ne pas manquer. Il n'est pas avantageux qu'il en reste deux sur un arbre; ces deux greffes, qui ne s'unissent jamais parfaitement, laissent toujours un vuide entr'elles; lorsqu'elles sont chargées de fruits & qu'il survient des vents, l'une des deux greffes se casse, & entraîne avec elle la moitié de l'arbre qui s'éclate en deux. Pour parer à cet inconvénient, lorsque les deux greffes ont bien poussé, on choisit la plus belle, & d'un coup de maillet, on fait sauter l'autre avec un ciseau de menuisier; on met sur cette coupure, de la terre franche délayée; & la greffe qui reste, ne tarde pas à s'emparer de la totalité de l'arbre: le tout se recouvre & s'unit en peu de tems. Bien des gens ne prennent pas tous ces

soins, aussi ont-ils des arbres de mauvaise mine, tortus, traïnants jusqu'à terre, plantés sans aucune symmétrie; il n'en coûte pas davantage de donner de la grace aux choses utiles. Lorsque les branches de la greffe, en croissant, tombent trop bas vers la terre, il faut avoir soin de les couper & de les diriger de façon qu'elles puissent laisser un libre passage aux chevaux de harnois, pour la culture des terres labourables sur lesquelles les arbres sont plantés; il est même très-convenable de ne greffer dans les terres labourables, que des especes dont le bois s'éleve, & a la forme de l'oranger, car les branches traïnantes sont incommodes au Cultivateur; l'arbre à hautes branches est plus agréable à la vue. Il y a de si bonnes especes de fruits dans ce genre, qu'il est facile d'avoir des Cidres excellents.

en ne se servant pas des arbres dont les branches s'inclinent trop vers la terre, & qui sont toujours exposés à l'attaque des bestiaux.

Lorsque les greffes meurent, il faut donner le tems à l'arbre de faire une nouvelle tête, on la coupe ensuite comme on avoit fait la première fois, observant de couper jusqu'à ce qu'on trouve le bois parfaitement vif, & sans aucune impression de l'ancienne cicatrice: si ces secondes greffes manquent encore, il faut arracher l'arbre & en planter un autre. Tout le monde sçait que le pommier en fleur, & même lorsqu'il est chargé de fruit, est un très-bel arbre.







## CHAPITRE IV.

### *Des différentes especes de pommes à Cidre.*

ON doit diviser les pommes en trois classes ; les précoces, qui sont mûres au commencement du mois d'Août. Ces fruits sont d'une grande utilité, ils procurent des Cidres à ceux dont la récolte précédente a manqué ; souvent on les attend avec impatience ; le Cidre en est léger & agréable ; on en boit ordinairement à la foire de Guibray qui commence le 9 Août. Ces pommes sont :

L'Ambrette.

Le. Renouvellet.

La Bellefile.

Le Jaunet.

Le Blanc.

Il est convenable de les greffer dans un même canton, pour avoir plus de facilité à les cueillir, sans être obligé de parcourir tous les plants.

La deuxième classe, que l'on cueille à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre, est:

- Le Frefquin.
- La Girouette.
- La Haute-branche.
- Le Long-bois.
- L'Avoine.
- Le Gros-adam-blanc.
- Le Doux-évêque.
- Le Rouget.
- L'Ecarlatte.
- Le Blanc-mollet.
- Le Bedan.
- Le Petit-manoir.
- Le Saint-Georges.
- Le Gros-amer-doux.
- Le Petit-amer-doux.
- Marie-la-douce.

La troisieme classe est mûre à  
la fin d'Octobre ; les meilleures  
sont :

La Peau-de-vache.

L'Alouette-rouffe.

L'Alouette-blanche.

La Coste.

Le Blagny.

Le Blanc-duré.

L'Adam.

Le Doux-reté.

Le Mattois.

Le Pepin.

Le Doux-veret.

Le Closente.

La Rouffe.

La Reinette-douce,

Marie-honfroy.

Le Rambouillet.

Le Pied-de-cheval.

Le Gros-coq.

L'Equieu'é.

L'Epicé.

- L'Ante-au-gros.
- Le Bon-valler.
- Le Saint-Bazile.
- Le Muscadet.
- L'Amer-mouffe.
- Le Petit-moulin-à-vent.
- La Petite-chappe.
- Le Rebois.
- Le Grour.
- La Germaine.
- La Sauge.

Il y a une infinité d'autres especes de pommes en Normandie. La même pomme a aussi très-souvent divers noms selon les divers cantons ; mais il s'en forme tous les jours de nouvelles par especes doubles qui viennent dans les pépinières , & qui sont d'une excellente qualité : elles multiplieroient bien plus , si on laissoit rapporter tous les jeunes arbres avant que de leur couper la tête ; on fait souvent de grandes

injustices dans cette exécution, on détruit des fruits admirables, il en est des pommes comme des fleurs qu'on sème, la graine produit beaucoup de simples & peu de doubles. Les pommes simples sont petites, aigres, ont peu de suc, la chair verte. Les doubles sont grosses, blanches ou colorées, ont la chair jaune ou blanche, sont douces ou amer-douces, & certainement ces espèces nouvelles en valent bien d'autres. Il est vrai qu'on prétend que les pommiers qui n'ont pas été greffés, rapportent plus rarement que les autres; mais j'ai l'expérience du contraire; il y a même de ces arbres qui produisent plus souvent & plus abondamment que les autres: comme aussi il peut s'en trouver qui ne soient pas chanceux, alors on les grefferoit sur les branches: mais lorsqu'un arbre non greffé produit de bon

& beau fruit & en produit souvent, il faut le conserver, puisqu'il est plus vigoureux qu'un autre, dure plus long-temps, & n'est pas si sujet à être cassé par les vents.

Ceux qui ne voudront pas faire usage de cette remarque, trouveront dans les listes qu'on a données, des especes plus que suffisantes pour établir d'excellentes plantations d'arbres à Cidre. Il y a un grand avantage à greffer des trois classes de pommes ci-dessus indiquées, car il vient souvent des gelées dans le printems qui font périr les fleurs; si ce moment arrive dans le tems que les especes précoces sont en fleur, on a lieu d'espérer que la floraison des deux classes suivantes sera plus heureuse; si au contraire les gelées ou les vents-roux arrivent tard, les especes hâtives ont déjà leur fruit formé, & il n'y a que

les pommes tardives qui en souffrent. Enfin, on sentira de reste qu'on doit plus compter sur des arbres qui ne fleurissent pas dans le même-tems, que sur ceux qui fleurissent tous ensemble; avec ceux-ci on a tout, ou rien; avec les autres on a toujours quelque chose, & presque jamais une abondance générale, souvent à charge au propriétaire qui n'a pas assez de futailles pour mettre tous les Cidres que les arbres ont produit. Les vents-roux chassent avec eux un brouillard qui a plus l'air d'une légère fumée, que d'un brouillard ordinaire; toutes les fleurs des arbres qui en sont frappées, sont rôties dans l'instant, & se pulvérisent ensuite comme des feuilles de tabac. Les fleurs qui n'en sont pas totalement détruites, produisent une petite pomme dans laquelle il s'établit un ver, & qui tombe avant

D.

qu'elle ait pris un accroissement  
considérable.

Il y a des personnes qui, pour  
garantir les fleurs de leurs arbres  
de ce vent destructeur, assen-  
blent au couchant de leurs plants,  
de distance en distance, de petits  
tas d'herbes seches, de feuilles,  
de bruyeres, &c. & quand ce vent,  
qui vient toujours du couchant,  
commence à souffler, elles met-  
tent le feu à ces petits monceaux  
de matieres combustibles, la fu-  
mée qui en sort est portée par le  
vent vers le plant, corrompt le  
mauvais air, & garantit les fleurs  
d'une destruction certaine; cela  
n'est pas bien difficile à pratiquer;  
car en supposant qu'on n'ait pas eu  
la précaution d'assembler des ma-  
tieres combustibles au couchant  
des plants, il est encore tems d'y  
en porter lorsque le vent - roux  
paroît; il faut peu de matiere  
pour produire beaucoup de fu-

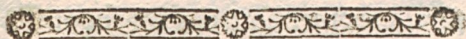


mée, on a bien-tôt rassemblé  
chez soi de vieux foins pourris,  
de petites bourrées de bois, sur  
lesquelles on jette un peu de  
paille mouillée, les vents-roux  
disparoissent promptement, &  
ne durent jamais trois jours; d'ail-  
leurs ils sont sans effet pendant  
la nuit: il résulte aussi de ces  
vents des chenilles en quantité.  
Lorsqu'elles se sont emparées des  
arbres, il n'y a d'autre secret pour  
s'en défaire, que d'écheniller;  
on se sert pour cette opération  
d'une espee de ciseaux qu'on en-  
manche à un bâton; ils restent  
ouverts par le moyen d'un res-  
fort, comme les ciseaux dont on  
se sert pour couper les ongles  
des pieds. On fait mouvoir la par-  
tie supérieure de ces ciseaux,  
par le moyen d'une ficelle qui y  
est attachée, & on coupe la bran-  
che au-dessous de l'endroit où  
les chenilles sont établies: c'est

Dij

toujours sur les petites branches. Si on n'a pas ces ciseaux, on peut se servir du croissant du Jardinier, & brûler ensuite les branches qui seront tombées à terre avec la coque des chenilles. On peut faire sous les arbres plusieurs fumigations pour faire périr les chenilles, mais elles ne sont pas sans inconvénient. Il est plus court d'écheniller, cela n'est pas si long; sans cette précaution, il ne reste pas une feuille aux arbres, les chenilles les dévorent, & altèrent considérablement la sève.





## CHAPITRE V.

### *De la maniere de cueillir les Pommes.*

**S**I les plants sont enclos de haies ou de fossés, de façon qu'on puissent les défendre de l'approche des bestiaux, la meilleure façon est de laisser mûrir les pommes à l'arbre, au point que la plus grande partie tombe d'elle-même; après quoi en secouant les branches des arbres, le reste tombe sans effort. Par ce moyen, l'arbre n'est point battu avec des gaules, le bourgeon qui doit produire l'année suivante n'est point détruit, les arbres rapportent plus souvent & davantage. On laisse ces pommes sous les arbres, elles y mûrissent & lorsque le tout est tombé, soit na-

turellement, soit par les secouffes qu'on a données aux branches, on pose les pommes à terre dans des bâtimens, pour les piler lorsqu'elles sont à leur vrai point de maturité: ce qui est essentiel pour avoir de bons Cidres. Il ne faut jamais transporter les pommes dans les bâtimens, lorsqu'elles sont mouillées par la pluie ou par la rosée; cela les fait noircir, pourrir, & ôte la qualité des Cidres. Pour les pommes qui ont mûri sur les arbres, si elles sont à leur point juste, on peut les porter tout de suite sous la roue du pressoir. Il faut avoir soin de ne pas mêler dans les bâtimens les pommes avancées, avec les tardives; les unes seroient trop mûres & même pourries, que les autres seroient encore vertes; il n'en résulteroit qu'un jus imparfait. On a donc soin de ne porter dans chaque grenier, que

les pommes qui sont de la même classe, & qui doivent être pilées dans le même tems; quant à celles qui se trouvent dans les terres labourables, & qui sont exposées aux bestiaux, on envoie tous les matins, pendant les mois de Septembre & d'Octobre, ramasser ce qui est tombé pendant la nuit. On les pile de bonne heure pour en faire de petit Cidre, car la plupart sont verreuses; quand le fruit de ces arbres est suffisamment mûr, on en fait la cueillette générale, en secouant & gaulant les branches pour faire tomber le fruit. C'est alors qu'il y a bien du bois de brisé & que l'arbre souffre; mais il est impossible de parer cet inconvénient. Les pommes ainsi cueillies, on les porte dans les bâtimens qui leur sont destinés: on peut même les mettre sur l'herbe dans un lieu fermé: proche le pressoir, elles y mû-

riront bien, l'air ne les endommagera pas, ni les pluies : il n'y auroit à craindre qu'une gelée trop forte : une pomme gelée ne donne jamais de bon Cidre. On s'en garantira, si on les couvre de feuilles ; la pomme se conserve parfaitement sous les feuilles. On ne doit piler les pommes que quand elles sont bien mûres ; on le connoît à leur couleur jaune, à leur bonne odeur qu'elles répandent quand quelques-unes commencent à pourrir. C'est-là ce qui indique leur vrai degré de maturité.



## CHAPITRE



## CHAPITRE VI.

### *De la façon des Cidres.*

**M**ONSIEUR des Pommiers dans son livre intitulé : *L'Art de s'enrichir promptement par l'agriculture*, nous dit, » que les » pommes d'un doux-amer, quel- » ques-unes un peu aigres, sont les » seules propres à donner de bons » Cidres «. Cet assortissement n'est point encore venu à la connoissance des Normands, qui n'estiment que le doux & amer-doux, & qui regardent les pommes un peu aigres, comme contraires à la bonne qualité du Cidre. Monsieur des Pommiers écrit bien, a du zele. Ses essais sur les Cidres sont encore nouveaux, il les perfectionne tous les jours. Si je ne craignois pas de m'écar-

E

ter de mon sujet , je lui proposerois mes objections sur la culture du sainfoin ; je prends seulement la liberté de lui représenter , que les succès qu'il a eus dans son pays pour l'établissement des sainfoins , ne seroient pas les mêmes dans la haute-Normandie , dans le Perche , par-tout où les terres s'affaissent & se condensent beaucoup. Ce n'est point à la graine qu'il tient ; les Fermiers qui cultivent une de mes terres près de Falaise , qui ont des sainfoins en abondance , m'ont apporté de la graine la plus parfaite , & sont venus la semer dans la terre de Chambray que j'habite , située entre Verneuil au Perche & Nonancourt ; les labours , les fumiers , rien n'a été épargné ; le sainfoin a très-bien levé ; mais la terre s'est affaïssée pendant l'été , la plante s'est trouvée enfermée comme dans une brique cuite au



soleil, & est morte peu - à - peu,  
 Bien d'autres que moi ont manqué  
 leurs expériences dans ce canton,  
 qui est plein de pierres à fusil  
 & de gros gravier rouge ou gris.  
 Il faut donc dire avec l'excellent  
 Auteur du *Mémoire sur la culture  
 du sainfoin dans la haute Cham-  
 pagne*, que le plus grand secret  
 pour avoir des sainfoins, est d'em-  
 pêcher l'affaïssement des terres;  
 c'est à quoi je travaille actuelle-  
 ment: je rendrai compte au Public  
 de mon procédé, si je réussis. On  
 me pardonnera cette digression,  
 en faveur de mon zele pour le bien  
 public.

Quand on veut faire du Cidre  
 parfait, lorsque les pommes sont  
 à leur point de maturité, à mesure  
 qu'on les prend sur la pelle de bois  
 pour les mettre dans la corbeille  
 & les porter dans les auges du  
 pressoir, une ou deux femmes  
 ôtent toutes les pommes noires

& pourries, on les garde pour les mettre dans le repilage : mais comme tout le monde ne veut pas faire cette petite dépense, voici l'usage ordinaire pour bien piler les fruits. Je dis *bien piler*, parce que les trois quarts des Normands ont des Cidres troubles & de mauvais goût, par le peu de soin qu'ils donnent à les façonner. Je ne donnerai point les dimensions d'un pressoir ; elles sont assez connues.

Le cheval qui sert au pilage, ayant suffisamment fait tourner la meule de bois ou de pierre qui sert à écraser les pommes, on les porte ainsi écrasées sur le tablier du pressoir ; elles y sont dressées en forme carrée ; on met un rang de paille entre chaque couche de pommes pilées ; les bouts de la paille excèdent de quatre doigts le carré cube de pommes écrasées, qui est dressé par le Conducteur des Cidres, sur le tablier

du pressoir. Plus on exhausse cet édifice, plus le jus coule en abondance sur le tablier, & tombe dans la cuve appelée *beslon*. Lorsque ce cube, qu'on appelle la *motte*, est à la hauteur d'environ quatre pieds, que le Cidre n'en découle plus, on met dessus un carré de planches fortes, jointes ensemble, qui excède les bords de cette motte de trois pouces de toutes parts; ensuite on met de petits soliveaux de même grandeur sur ce carré de planches, & on descend, par le moyen d'une vis, l'arbre à pressoir sur tout l'édifice. Son poids fait sortir le jus des pommes écrasées, il tombe dans le *beslon*; alors si on n'a pas de cuve, on transporte le Cidre du *beslon* dans des futailles bien nettes & bien reliées: mais si on a la commodité d'avoir dans son pressoir des cuves contenant deux, quatre, six queues plus ou moins, on

jette dans ces cuves tout le cidre  
 qui sort du befflon ; il y reste  
 trois à quatre jours sans monter,  
 au bout desquels il fermente très-  
 fort. Toute la lie monte comme  
 l'aïne du vin ; quand on voit que  
 cette croûte commence à s'abaiss-  
 ser, il est tems de tirer le Cidre &  
 de le porter dans les futailles.  
 On a une grosse canelle de bois  
 ou de cuivre au bas de la cuve,  
 on emplit les seaux par cette can-  
 nelle, on porte le Cidre dans les  
 tonneaux qui sont préparés sur  
 les chantiers dans la cave. Par ce  
 moyen il ne se trouve point dans  
 la futaille, cette affreuse quan-  
 tité de lie dont les Cidres des  
 Paysans sont toujours surchar-  
 gés ; le Cidre ne s'aigrit pas si  
 promptement, est plus clair, & a  
 plus belle couleur. Si les Cidres  
 par la nature du terrein ne sont  
 pas suffisamment colorés, ce qui  
 arrive souvent, il faut laisser mât-

quer les pommes pilées pendant quelques heures , c'est-à-dire, différer d'en faire sortir le jus après qu'elles sont pilées ; par cette méthode on donne au Cidre autant de couleur qu'on le juge à propos. Quand les tonneaux sont pleins, il faut les laisser sans les bonder pendant trois semaines, pour leur donner le tems de bouillir & de jeter par le trou de la bonde, une quantité d'impuretés. Le Cidre ayant cessé de bouillir, on remplit les tonneaux avec d'autre Cidre, & on bonde ; mais il faut regarder souvent aux futailles pour leur donner de l'air s'il est besoin, car souvent le Cidre fait sauter les cercles, surtout si on a bondé trop tôt. Les Parisiens ne trouvent jamais le Cidre assez doux ; si on veut en avoir qui conserve sa douceur très-long-tems, qui mouffe bien, & qui ait une très-belle couleur,

E iv

il fa ut mettre plein un grand chaudron de fer ou de cuivre , contenant à-peu - près trois seaux de Cidre sortant du besson , le faire bouillir sans interruption depuis le matin jusqu'au soir , en sorte qu'il se réduise en syrop épais ; lorsque ce syrop est à - peu - près à son degré de cuisson , on y jette une demi - livre de beau miel , on le fait encore bouillir un peu , & l'on jette le syrop par le trou de la bonde d'une pipe qui contient cinq cent pintes. On la roule sur tous sens , on entonne dedans le Cidre sortant de la cuve ; au bout de très-peu de tems , on a du Cidre très - clarifié , très - doux , piquant & agréable. Cette recette est encore meilleure pour des Cidres qui n'ont pas beaucoup de qualité par eux-mêmes : elle seroit très-inutile à Isigny & en bien d'autres endroits de la Normandie. Ce syrop se garde , si on veut ,

dans des pots très - long - temps ,  
 il y reste en consistance de miel ,  
 & quand on veut en faire usage  
 dans les rhumes , il faut le battre  
 avec de l'eau chaude ; il est très-  
 bon pour la poitrine.

Si le Cidre n'éclaircissoit pas  
 dans les tonneaux , ce qui arrive  
 quelquefois , sur-tout à ceux qui  
 ont des pommes dont le jus est  
 gras & limoneux , il faudroit pour  
 une demi - queue de deux cent  
 cinquante pintes , broyer un pain  
 de blanc d'Espagne , autrement  
 craie de Briançon , y joindre le  
 poids de deux liards de soufre  
 en poudre , jeter le tout dans la  
 futaille par la bonde , remuer le  
 Cidre avec un bâton fendu en  
 quatre ; il fera bientôt clair-fin ,  
 c'est la maniere de le coler. Au  
 mois de Mars, on met en bouteilles  
 le Cidre qu'on destine pour la table  
 des Maîtres , en observant de ne le  
 boucher à demeure qu'au bout de

quelques jours, autrement il caſeroit bien des bouteilles: ce Cidre mouſſe, pique le palais, porte au nez, monte à la tête, plaît beaucoup; mais ce ne ſeroit pas une boiſſon convenable pour l'ordinaire, elle a trop de violence; les Normands boivent rarement du Cidre ſans eau; il faut donc voir l'uſage journalier qu'on peut faire du Cidre.

Pour avoir une boiſſon agréable & ſaine, il faut mettre quelques ſeaux d'eau dans les auges du preſſoir en pilant les pommes; on regle cela ſelon le degré de force qu'on veut donner au Cidre: lorsqu'il eſt ainſi tempéré, il eſt très-ſain, on le digere facilement; on l'appelle la *tiſane des Normands*. Mais ce Cidre mêlé d'eau, ne paſſe gueres l'année, il s'aigrit à la fin; au lieu que du Cidre d'un bon crû, ſe conſerve mieux, & eſt ſouvent très-portable au bout de fix. & ſept ans.





## CHAPITRE VII.

### *Des petits Cidres.*

SI on buvoit le Cidre pur à son ordinaire, ce seroit comme si on ne mettoit jamais d'eau dans son vin. Il n'est point de boisson plus légère & plus rafraîchissante que le petit Cidre; il n'a aucun des inconvéniens des gros Cidres, qui souvent gonflent & nourrissent trop; mais il faut que le petit Cidre soit bien fait. Pour y parvenir, voici comme on doit procéder.

Le gros Cidre étant tiré du marc des pommes pilées, on exhauße l'arbre à pressoir. On ôte de dessus la motte, les pièces de bois & le couvercle de planches qui y étoient. On relève le marc des pommes par couches, qui sont

marquées par les lits de paille qui séparent chaque couche de marc. On met le marc dans une futaille défoncée par un bout, dans un coin du tablier du pressoir, & dans les auges à piler. Si on a besoin de pepins pour semer, c'est dans ce moment qu'on les met à part. On jette de l'eau sur le marc qui est dans les auges; & quand il est imbibé, on attèle le cheval à la meule pour le repiler. Lorsqu'il est suffisamment repilé, on le porte à pelletées sur le tablier du pressoir; & de ce repilage, on forme une nouvelle motte, comme on a fait pour le gros Cidre. C'est exactement le même procédé, pour dresser la motte, mettre l'arbre à pressoir, porter du beslon dans la cuve, ou dans la futaille, si on ne veut pas faire cuver le petit Cidre, ce qui cependant le rendroit meilleur, & le débarrasseroit de la

plus grande partie de sa lie. Pour sçavoir la quantité d'eau qu'il faut mettre sur le marc, la regle est d'y en mettre autant qu'on en a tiré de gros Cidre. C'est-là la boisson des Domestiques : si on veut qu'elle serve aux Maîtres ou qu'elle soit d'une qualité plus forte, on jette dans le repilage quelques pelletées de pommes. Mais il y a une autre façon de faire du Cidre mitoyen pour les Maîtres, & c'est la plus convenable ; elle consiste à jeter deux, trois, ou quatre seaux d'eau dans chaque pilée de pommes, lorsqu'elles sont bien écrasées, & à faire ensuite tourner la meule pour que le tout s'incorpore. Plus le tour du pressoir est grand, plus il contient de boisseaux de pommes, ainsi on ne peut déterminer combien on mettra de seaux d'eau à la pilée ; le Propriétaire en jugera facilement ; il y a même des crûs

qui ont moins de qualité, le jus  
des pommes est moins spiritueux,  
dans ce cas - là il faudroit moins  
d'eau. Chacun doit connoître la  
valeur des choses dont il fait usa-  
ge; le Cidre mitoyen se façonne  
comme le gros Cidre; il ne dif-  
fere que par l'eau qu'on y met,  
pour rendre cette boisson plus  
convenable à la santé: les enfans  
qui en boivent sont frais comme  
des roses: elle nourrit & rafraîchit.





## CHAPITRE VIII.

*Des Poiriers , des Poires , & du  
Poiré.*

**L**E poirier se cultive de la même maniere que le pommier ; les Cidres de poires se font de même que ceux de pommes ; mais le poirier veut une terre plus forte & plus humide que le pommier. Il faut essayer son terrain pour connoître celui qui lui convient le mieux, si on plante ailleurs qu'en Normandie , où ces choses sont connues de tout le monde. Le poirier se plaît dans les terres cultivées , mais il ne craint pas tant que le pommier , celles qui ne le sont pas ; il dure un plus grand nombre d'années : son jus supplée à celui de la pomme ; en y mettant de l'eau ,

il sert de boisson au peuple ;  
comme on l'a expl qué ci-dessus à  
l'article des petits Cidres. Le Poiré  
sans eau est doux & agréable ; il  
se garde deux ans : on prétend  
qu'il est mal-sain , il ne cause ce-  
pendant aucuns mauvais effets  
en Normandie , au contraire les  
Nourrices en boivent pour se  
procurer une abondance de lait.  
Si on a suffisamment de Cidre de  
pommes pour son usage & la  
consommation de sa maison , on  
ne fait que du Poiré sans eau , on  
en repile le marc avec de l'eau ,  
pour ne rien perdre ; c'est la boi-  
sson des Domestiques & Journa-  
liers. Les Poirés sans eau se ven-  
dent bien dans les pays vi-  
gnobles , lorsqu'on n'en est pas  
éloigné , parce que cette liqueur  
ressemble au vin ; les Vinaigriers  
les achètent pour en faire des  
vinaigres qu'ils colorent avec la  
graine de sureau , & les font pas-  
ser

fer pour du vinaigre de vin ;  
c'est un des gros commerces de  
la Ville de Dreux. Quand on n'a  
pas ces débouchés pour le Poiré,  
on le fait brûler comme les Ci-  
dres de pommes , pour en tirer  
des eaux - de - vie , qui sont d'un  
très - grand usage en Normandie.  
L'eau - de - vie de Poiré est plus  
limpide & plus vive que celle de  
pommé.

Il y a beaucoup de choix dans  
les greffes des poiriers ; car il y a  
des especes de poires à Cidre bien  
supérieures en qualité : les meil-  
leures sont ,

L'Ecuyer.

Le Jacob.

Le Rouillard.

Le Gros-mesnil.

Le Rouge-vigny.

Le Blin.

Le Bois-prieur.

Le Huchet-gris.

F

Le Huchet-blanc.

Le Verd.

Et plusieurs autres qu'il seroit inutile d'indiquer.

Ceux qui voudront se procurer des greffes de pommes & de poires, pourront s'adresser, en affranchissant leurs lettres, à *Monsieur le Marquis de Chambray, en son Château de Chambray, près Tillieres, route de Bretagne* : il a des meilleures especes en tout genre, & se fait un plaisir d'être utile au progrès de l'Agriculture.

*F I N.*



## T A B L E.

<b>I</b> NTRODUCTION ou Discours sur l'origine du Cidre , page	1.
CHAP. I. Discours sur les pépinières de pommiers & poiriers ;	5.
CHAP. II. Maniere de former les Plants, lorsque les arbres sont bons à lever dans la pépinière ,	14.
CHAP. III. Maniere de greffer les pom- miers ,	29.
CHAP. IV. Des différentes pommes à Cidre ,	35.
Des cinq sortes de pommes qui se cueillent au mois d' Août ,	idem.
Des seize sortes qui se cueillent au mois de Septembre ,	36.
Des trente-une sortes qui se cueillent au d' Octobre ,	37.
CHAP. V. De la maniere de cueillir les pommes ,	45.
CHAP. VI. Maniere de faire le bon Ci- dre ,	49.
CHAP. VII. Des petits Cidres ,	59.
CHAP. VIII. Des poiriers , des poires & du Poi ré ,	63.

Fin de la Table,

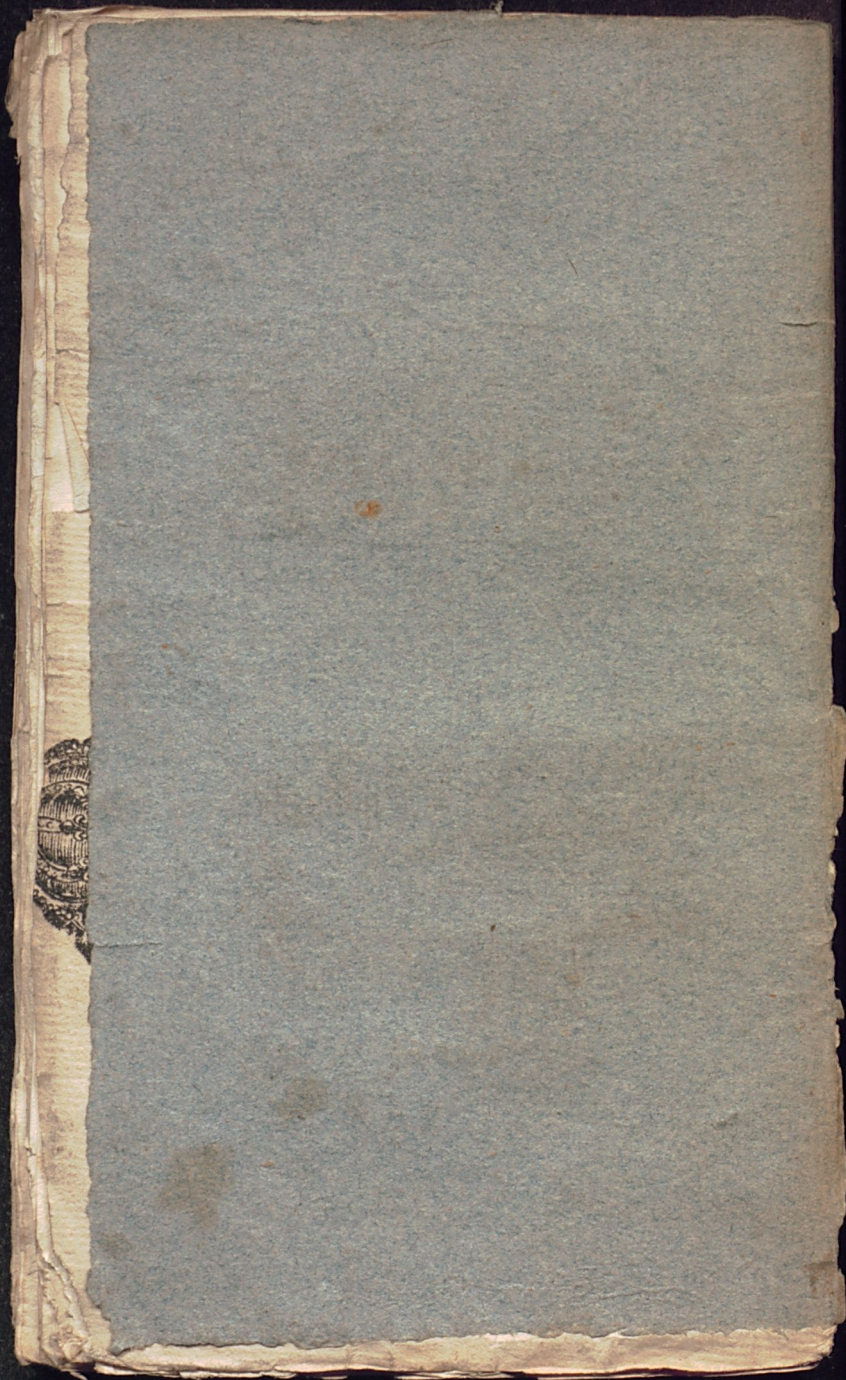
---

APPROBATION.

J'AI lû, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, *l'Art de cultiver les Pommiers & Poiriers, & de faire des Cidres;* & je n'y ai rien trouvé qui doive en empêcher l'impression.

Signé AMEILHON.





*Handwritten notes in the top left corner of the page.*

S

I

Inches

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

Centimetres

# Farbkarte #13

Blue

Cyan

Green

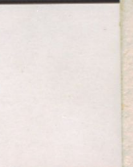
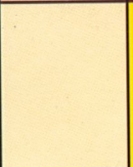
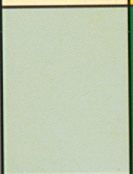
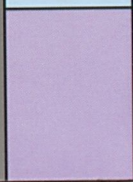
Yellow

Red

Magenta

White

3/Color



23626

90.

