

tion typographique de l'ouvrage fait honneur à l'imprimerie de la Grande-Trappe et qu'il est illustré de quatre belles gravures très intéressantes pour l'archéologie normande ; la première reproduit un tableau de l'ancienne abbaye, Saint-Evrault guérissant les malades ; la seconde est une vue à vol d'oiseau du monastère au XVIII^e siècle, et les deux autres nous montrent les ruines de l'abbaye en 1896.

A.-L. LETACQ

Essai historique sur le Cidre et le Poiré, par Louis Duval, archiviste du département de l'Orne, correspondant du ministère de l'Instruction publique et des Beaux-Arts. Paris, Octave Doin, éditeur, in-8°. 116 p.

Le cidre, la boisson normande par excellence, est devenu grâce aux moyens faciles et rapides de transport, qui en permettent la vente dans toutes les parties de la France, l'une des ressources principales de nos campagnes. Les terres les mieux plantées sont aujourd'hui les plus estimées des cultivateurs, et l'industrie du cidre a sa place marquée dans toutes les fermes de la région et même de l'Ouest de la France.

C'est donc un sujet d'étude plein d'actualité au point de vue agricole, hygiénique et même historique.

Depuis plusieurs années les savants se sont occupés de chercher et de vulgariser les meilleurs procédés de culture, les soins à donner à la récolte des pommes, à la fabrication et à la conservation du cidre. M. Lechartier, professeur à la Faculté des Sciences de Rennes, et M. Truelle, pharmacien à Trouville, sont parmi les chimistes ceux peut-être qui ont le plus contribué par leurs analyses à enrichir la science de faits nouveaux et utiles aux praticiens.

L'hygiène et la médecine invoquent les travaux de M. le Dr Denis-Dumont pour montrer que le cidre est une boisson parfaitement saine et peut être regardée comme un véritable médicament, dans la maladie de la pierre et de la goutte.

L'histoire du cidre a été abordée, il y a longtemps déjà, par un des savants qui font le plus d'honneur à notre province, M. Léopold Delisle. Le chapitre consacré à cette question dans les

Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'Agriculture en Normandie au Moyen-Age (1851), où l'on retrouve cette rigueur et cette méthode scientifiques, qui caractérisent les travaux de l'éminent historien, constitue la base de tout ouvrage à entreprendre sur ce sujet. Mais comme le dit un vieil auteur « la science est faite par additions », et depuis plusieurs années elles devenaient grâce au zèle et à la persévérance des chercheurs, si nombreuses et si variées, qu'il était nécessaire de réunir et de coordonner tous ces documents épars dans une foule de publications, et de présenter aux érudits et aux intéressés un résumé des essais des anciens et des découvertes des modernes.

M. Louis Duval, le savant archiviste de l'Orne, dont les travaux témoignent d'une profonde érudition sur tout ce qui concerne notre pays, était bien préparé à publier cet ouvrage. Son *Essai historique sur le Cidre et le Poiré* est une exposition lucide et intéressante de l'état actuel de la science pomologique. L'auteur ne recule devant aucune recherche pour traiter son sujet d'une façon complète ; la philologie, les traditions populaires, les sciences naturelles, l'histoire et l'archéologie sont tour à tour mises à contribution pour nous dire l'origine du Pommier et du Poirier, ce que furent le Cidre et le Poiré dans l'antiquité, dans les Gaules depuis l'époque romaine jusqu'au XII^e siècle, depuis le XII^e siècle jusqu'au XVIII^e et enfin à notre époque. Les cartulaires des abbayes, les archives des départements et des communes, les Traités d'agriculture et une foule de Revues agricoles dépouillées avec soin et interrogées avec sagacité nous font suivre avec une curiosité toujours croissante les progrès de la pomologie.

C'est surtout dans la seconde moitié du siècle dernier que l'on s'occupe avec plus de zèle et de méthode d'arboriculture. Les Intendants de plusieurs généralités prescrivent des enquêtes pour connaître quel était alors l'état des pommiers et des poiriers, la quantité de fruits récoltés et les procédés employés pour la fabrication du cidre ; d'autres comme Lallemand de Léviguen, d'Alençon, rédigent des circulaires où ils indiquent aux cultivateurs les moyens à prendre pour préserver les arbres des ravages d'un insecte alors inconnu mais qui n'était autre évidemment, d'après la description donnée, que la Chématobie

