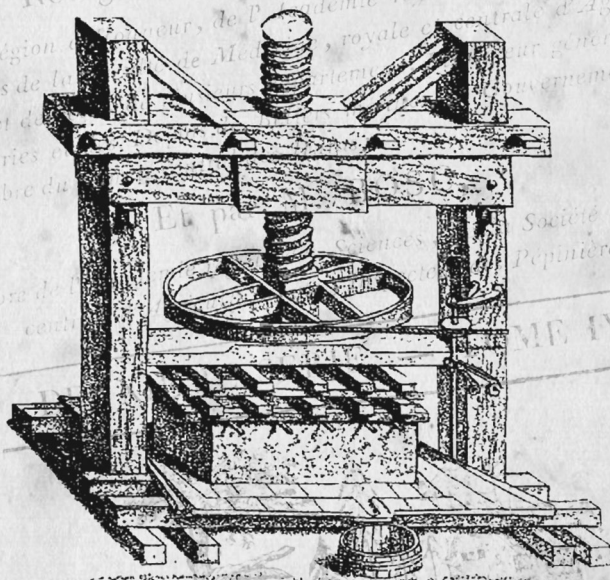


Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie

Un ilustrado francés estudiando
la sidra asturiana a principios del siglo XIX



LUIS AURELIO GONZÁLEZ PRIETO
DAVID GONZÁLEZ PALOMARES



Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada (by-nc-nd):
No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.



Usted es libre de copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, bajo las condiciones siguientes:



Reconocimiento – Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el licenciador:

Luis Aurelio González Prieto, David González Palomares, Luis Benito García Álvarez.(2020).
Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un ilustrado francés estudiando la sidra asturiana a principios del siglo XIX. Universidad de Oviedo.

La autoría de cualquier artículo o texto utilizado del libro deberá ser reconocida complementariamente.



No comercial – No puede utilizar esta obra para fines comerciales.



Sin obras derivadas – No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

© 2020 Universidad de Oviedo
© Los autores
© Fotografías: DOP Sidra de Asturias

Algunos derechos reservados. Esta obra ha sido editada bajo una licencia Reconocimiento-No comercial- Sin Obra Derivada 4.0 Internacional de Creative Commons.
Se requiere autorización expresa de los titulares de los derechos para cualquier uso no expresamente previsto en dicha licencia. La ausencia de dicha autorización puede ser constitutiva de delito y está sujeta a responsabilidad.
Consulte las condiciones de la licencia en: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Edita: Cátedra de la Sidra de Asturias y Universidad de Oviedo
Maquetación: lloviendolettras | Impreso en España

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo
Edificio de Servicios - Campus de Humanidades
ISNI: 0000 0004 8513 7929
33011 Oviedo - Asturias
985 10 95 03 / 985 10 59 56
servipub@uniovi.es
www.publicaciones.uniovi.es

ISBN: 978-84-18482-07-6
DL: AS 2102-2020

Índice

La sidra francesa y su relación con Asturias LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ	7
Annales d'Agriculture 2 ^e . Série T. IV. K NOTICE Sur la fabrication du cidre dans le royaume des Asturies M. DE LASTEYRIE	13
Annales d'Agriculture 2 ^e . Série T. IV. K INFORME Sobre la fabricación de sidra en el reino de las Asturias M. DE LASTEYRIE. Traducción: M ^a DOLORES PALOMARES GONZÁLEZ	17
Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un ilustrado francés estudiando la sidra asturiana a principios del siglo XIX LUIS AURELIO GONZÁLEZ PRIETO, DAVID GONZÁLEZ PALOMARES	21
1. Introducción	21
2. El conde Charles-Philibert de Lasteyrie	22
2.1 Linaje, formación y vida de Charles-Philibert de Lasteyrie	22
2.2 Lasteyrie, un gran agrónomo y economista rural	24
2.3 Un impulsor de la educación mutua y universal	26
2.4 Lasteyrie un gran impulsor de la litografía en Francia	29
2.5 España en los trabajos y estudios de Lasteyrie	30
3 El conocimiento pomológico y sidrero en Francia y España a finales del siglo XVIII y principios del XIX	32
3.1 Francia y las continuas investigaciones	32
3.2 Sidra y pomología en España	34

4. Noticia sobre la fabricación de la sidra en el reino de Asturias. <i>(Notice sur la fabrication du cidre dans le royaume des Asturies) ..</i>	36
5. Conclusión	40
6. NOTAS	42
7. BIBLIOGRAFÍA	49
Anexo 1. Obras pomológico-sidreras francesas hasta 1817	56
Anexo 2. Obras pomológico-sidreras españolas hasta 1853	58

Annales d'Agriculture 2e. Série. T. IV. K

NOTICE

Sur la fabrication du cidre dans le royaume des Asturies

Par M. DE LASTEYRIE

Le cidre du royaume des Asturies étant un des meilleurs, ou peut-être le meilleur d'Europe, nous avons cru qu'il serait utile de donner aux cultivateurs français quelques renseignements à ce sujet. Celui qui se fait dans le canton de Villaviciosa jouit sur-tout d'une grande réputation.

Les pommes cultivées dans ce royaume présentent un nombre prodigieux de variétés, qui diffèrent selon les localités et les cantons. La nomenclature ne pourrait en être déterminée avec exactitude que par des observations soignées et un travail long et pénible; il suffit de dire que celle dont on fait le plus de cas, est une espèce de petite reinette qui est très bonne à manger, et qui se conserve facilement jusqu'au mois de juin. Il s'en trouve une autre espèce, nommée *repinaldo*, d'une saveur si délicate qu'elle est recherchée avec avidité par les guêpes et par les oiseaux qui en font un grand dégât.

Plus les pommes sont douces et agréables à manger, plus le cidre qui en résulte est éminent en qualité; aussi tous les pommiers à cidre des Asturies sont greffés; il est rare d'en trouver qui n'aient pas subi cette opération; ils donnent alors une quantité plus considérable de fruits, et le cidre en est bien plus délicat.

Les plantations se font en plein champ, après avoir donné à la terre les préparations convenables. Les arbres sont disposés par files, à des distances égales, de 6 varres dans les terrains maigres, et de 7 dans les terres fertiles. On recherche les sites qui ne sont pas exposés aux vents, sur-tout à ceux du nord. La culture se fait à la charrue entre chaque rangée; on revient seulement aux pieds des arbres pour remuer avec le hoyau le terrain qui n'a pas été retourné par le premier labour. Quelques personnes

forment des vergers dans des prairies destinées au pâturage des bestiaux; alors on se contente de travailler au hoyau la terre à une certaine distance du pied de chaque arbre. Les cultivateurs moins aisés plantent les arbres le long des chemins et autour de leurs possessions; ainsi, la culture donnée aux récoltes que doivent produire ces petites portions de terre, est la seule que reçoivent les pommiers; et leur produit en fruit est toujours plus considérable, toutes choses égales d'ailleurs.

Lorsque les plantations sont assez rapprochées pour que les extrémités des arbres se touchent, on n'établit au-dessous aucune culture réglée; mais on y sème quelques fois des menus grains. Les fruits donnent une meilleure qualité de cidre, à raison que les espèces sont mieux choisies, et que le sol leur convient mieux.

On ne connaît pas, dans les Asturies, les moulins à auge circulaire, dont nous faisons usage en France pour écraser les pommes. Cette opération s'exécute en répandant sur la maie du pressoir une certaine quantité de pommes, que des ouvriers placés debout sur cette maie, au nombre de quatre ou cinq, plient et broient par le moyen de massues qu'ils font tomber successivement sur les pommes. On emploie pour la pression des pommes ainsi broyées, des pressoirs dont la construction est la même que celle usitée dans la fabrication du vin.

Pour obtenir un cidre de bonne qualité, il faut attendre que la maturité des pommes soit complète, ce qui a lieu généralement dans le mois de novembre; on attend même qu'elles tombent naturellement, et qu'elles mûrissent sous les arbres, dans les terrains clos, où l'on n'a pas à craindre les dégâts des bestiaux ou des voleurs. Mais dans les champs ouverts, on les cueille souvent lorsqu'elles sont encore vertes, et on a soin de les entasser par monceaux, et de les laisser dans cet état pendant six ou huit jours, c'est-à-dire jusqu'au moment où l'on s'aperçoit que quelques pommes commencent à pourrir. On obtiendrait un cidre aigre et désagréable au goût, si on les soumettait au pressoir avant qu'elles eussent perdu leur verdeur.

Lorsque les pommes ont été pilées, on les laisse fermenter sur la maie pendant vingt-quatre heures, afin que la pression en soit plus facile, et que le cidre soit plus coloré; mais on abrège le temps de cette fermentation lorsque la saison est chaude; sans cette attention le marc s'échaufferait et produirait une liqueur désagréable.

Les mêmes pommes donnent deux espèces de cidre, l'un excellent, et l'autre amer; ce dernier, d'une valeur très médiocre, ne peut se conserver, et sert à la consommation de la classe indigente. La première qualité, qui est la plus

abondante, provient de la première pression; la seconde ne se mêle jamais avec celle-ci, elle en détériorerait la qualité.

Le cidre se met, au sortir du pressoir, dans des futailles de grandeur moyenne, où on le laisse tout au plus une journée; après quoi on le transvase dans de très grands tonneaux, l'expérience ayant appris que le cidre se conserve mieux et se bonifie dans des vases de grande dimension. On nettoie ces tonneaux avec beaucoup de soin; on ménage à cet effet, à l'un des fonds, une porte qui s'enlève, et par laquelle un enfant peut entrer. Après avoir bien fermé la porte, on remplit le tonneau à la hauteur de 4 pouces de la bonde, qu'on bouche légèrement avec une pomme ou un bouchon de bois. On laisse le cidre dans cet état pendant l'espace d'un mois ou plus, afin qu'il fermente et qu'il rejette hors du vase l'écume et les matières grossières qui surnagent avec celle-ci. Passé ce temps, on ferme la bonde du tonneau avec un bouchon de liège qu'on cimente avec un mortier de chaux et de sable; cette précaution est très importante pour conserver au cidre ses bonnes qualités, car l'accès de l'air lui est très nuisible.

Le cidre destiné à être mis en bouteilles doit rester dans des futailles ouvertes, et subir une plus longue fermentation que celui qui se conserve dans de grands tonneaux. On le laisse dans cet état environ un mois et demi; alors il acquiert de la douceur, et n'est pas sujet à faire éclater les bouteilles.

Le cidre des Asturies se conserve ordinairement pendant l'espace de deux ans, et même jusqu'à trois; mais il faut, pour qu'il puisse parvenir à cette durée, qu'il soit fait avec des pommes bien mûres et bien saines. C'est dans ce but que les cultivateurs intelligents emploient, avant de les faire broyer, des femmes qui séparent celles qui sont gâtées, les coupent en morceaux et en rejettent toutes les parties pourries. Cette portion de la récolte n'est cependant pas perdue; on la broie, on la presse, et la liqueur qui en provient sert à faire un vinaigre qui a presque autant de valeur que le cidre.

La longue conservation du cidre tient aussi à d'autres précautions; il est nécessaire de bien laver les tonneaux lorsqu'ils sont vides, ainsi qu'au moment où on les remplit, d'empêcher tout accès à l'air, etc. On peut, avec de pareils soins, conserver le cidre pendant deux et même pendant trois années, sur-tout si on le met en bouteilles.

Comme, sur deux années, la récolte de pommes est très abondante l'une, et très médiocre ou presque nulle la suivante, la totalité du cidre produit se consomme dans l'espace de ces deux années, de manière que les propriétaires ne sont pas obligés d'avoir de nouveaux tonneaux pour placer la récolte abondante

qui doit avoir lieu la seconde année. On préfère d'ailleurs le cidre nouveau, parce qu'il a plus de douceur.

On ne connaît pas, dans les Asturies, les mélanges qui ont lieu quelquefois ailleurs dans la fabrication du cidre, tels que le miel ou le sucre; le petit cidre qui se fait en jetant de l'eau sur le marc, y est pareillement inconnu.

On emploie les lies qui se déposent au fond des tonneaux, à la fabrication de l'eau-de-vie; le marc se donne, comme un bon aliment, aux moutons, aux chevaux, aux bœufs et aux autres animaux; il fournit aussi un excellent engrais pour les terres, et sur-tout pour les arbres; mais il faut le répandre avec modération.

On fait dans le pays une espèce de compote avec des pommes coupées par quartiers, et cuites dans le cidre nouveau pendant un quart d'heure. Cet aliment, qui demande à être mangé chaud, peut se conserver pendant une semaine, et est d'une saveur agréable.

La bonté du cidre des Asturies, qui est préférable à celui de la Biscaye, et même à celui de France et d'Angleterre, provient de sa bonne fabrication, mais sur-tout de la douceur et de la finesse des variétés de pommes cultivées dans ce royaume. On a reconnu que la qualité de cette liqueur dépendait toujours de celle des fruits dont on se servait, et que les pommes aigres ou âpres au goût ne donnaient jamais un bon cidre, raison pour laquelle on greffe tous les arbres. L'expérience qui a constaté ces faits, donne l'opinion où l'on est généralement en France, que l'on doit exclure les pommes douces de la fabrication du cidre, et n'employer que des pommes sauvages et âpres pour obtenir une liqueur agréable au goût.

La Biscaye donne un cidre analogue à celui des Asturies; mais comme la terre est en général plus fertile dans ce canton, et le climat plus tempéré, la qualité supérieure du cidre doit résulter sans doute de ces heureuses circonstances; des variétés d'arbres mieux choisies, et des fruits plus doux au palais, peuvent aussi avoir une grande influence.