par la présence des autres substances qui accompagnent le sucre, surtout dans les mauvaises années.

Le procédé le plus exact, pour prendre la *densité du moût*, serait de le peser avec une bonne balance, comparativement avec de l'eau distillée à une température de 15° C. L'essentiel dans la pratique ordinaire, c'est que l'eau et le moût soient pesés dans les mêmes conditions et dans des circonstances identiques. Toutefois, comme cette pesée, pour être faite convenablement, offrirait des difficultés peut-être insurmontables pour les propriétaires et les vignerons, nous conseillons, pour plus de facilité, de se servir dans la pratique de l'*aréomètre de Baumé* qui, dans ce cas, peut servir de pèse-vin ou pèse-moût, et pour faciliter l'usage de cet instrument et apprendre à apprécier ses indications, nous allons présenter, d'après M. Tabarié, le tableau des degrés de son échelle et les densités correspondantes des liquides que désignent ces degrés à la température de 10° de Réaumur ou 12° 50 du thermomètre centigrade.

N 1° *Table des pesanteurs spécifiques ou densités correspondantes à chaque degré de l'aréomètre de Baumé, à la température de* + 108 *Réaumur*, 12, 5 *centigrades, la densité de l'eau à cette température étant supposée égale à* 1000.

DEGRÉS.	DENSITÉ.	DIFFÉRENCE.	DEGRÉS.	DENSITÉ.	DIFFÉRENCE.
1	1008	0	28	1241	11
2	1015	7	29	1252	11
3	1022	7	30	1263	11
4	1029	7	31	1274	11
5	1036	7	32	1285	11
6	1043	7	33	1296	11
7	1051	8	34	1308	12
8	1059	8	35	1320	12
9	1067	8	36	1332	12
10	1075	8	37	1345	13
11	1083	8	38	1358	13
12	1091	8	39	1371	13
13	1099	8	40	1384	13
14	1107	8	41	1397	13
15	1116	9	42	1410	13
16	1125	9	43	1424	14
17	1134	9	44	1438	14
18	1143	9	45	1453	15
19	1152	9	46	1468	15
20	1161	9	47	1483	15
21	1170	9	48	1498	15
22	1180	10	49	1514	16
23	1190	10	50	1530	16
24	1200	10	51	1546	16
25	1210	10	52	1563	17
26	1220	10	53	1580	17
27	1230	10	54	1598	18

La densité du sucre sec est de... 1600

Rien n'est plus facile, au moyen de cette table, que de *connaître la densité* d'un moût. En effet, on plonge l'aréomètre dans le liquide ramené à la température de 10° R., ce qui est toujours possible, soit, par un temps plus froid, en le chauffant, soit, par une température plus chaude, en le plongeant quelques momens dans une eau de puits ou de source, et on observe le point ou degré auquel l'instrument descend dans le moût. On consulte ensuite la table pour connaître la densité qui correspond à ce degré de l'instrument. Ainsi un moût où l'aréomètre plonge jusqu'au 10e degré a pour densité 1075.

Les moûts les plus denses ne dépassent guère 15 à 17° aréométriques, et nous avons poussé néanmoins notre table jusqu'à 54°; notre intention, en lui donnant cette étendue, a été de mettre à même ceux qui achètent des sirops de sucre de raisin ou de dextrine de s'assurer de leurs densités avec l'aréomètre. Ces sirops sont quelquefois si épais, que leur viscosité embarrasse la marche de l'instrument. Dans ce cas, on pourrait leur rendre un peu de fluidité en les chauffant, mais l'élévation de température rendrait les indications fautives et l'on doit au contraire ne pas élever les liquides au-dessus de 10° R., température pour laquelle la table a été calculée. Pour éviter de faire dans ce cas des corrections toujours longues et difficiles, il suffit de prendre un décilitre ou un volume quelconque de sirop à essayer, que l'on dissout dans un volume égal d'eau de pluie ou de rivière filtrée; on plonge l'aréomètre dans ce mélange, et on observe le degré auquel il s'enfonce. Je suppose qu'il s'arrête à 24 degrés; je consulte la table, et je vois que la densité correspondante est de 1200; je multiplie par deux les chiffres qui suivent l'unité, c'est-à-dire 200, ce qui me donne 400, ou 1400 pour la densité du sirop; je cherche dans la table le degré qui correspond approximativement à cette pesanteur spécifique, et je trouve que mon sirop pèse 41 degrés 1/2 à peu près.

Il ne suffit pas de connaître, comme nous l'avons dit, la densité d'un moût de raisin ou d'un sirop pour apprécier leur valeur ou leur mérite comme liquides propres à fournir de l'alcool, il faut *évaluer le poids réel de matière sucrée* qu'ils renferment par litre ou par hectolitre de liquide. C'est dans le but d'obtenir ce résultat que j'ai inventé un pèse-moût (*fig.* 205), auquel j'ai donné le nom de *mustimètre*, dérivé de *mustum*, moût ou vin doux, afin qu'il ne soit pas confondu avec le gleuco-œnomètre qui n'a d'autres rapports avec lui que la forme, et dont les indications sont aussi inexactes que sa dénomination est impropre. Le mustimètre n'est autre chose qu'un aréomètre ordinaire ou pèse-sirops, mais gradué avec soin et donnant pour chaque degré la densité ou pesanteur spécifique du moût dans lequel il est plongé. Les principales divisions ont été vérifiées avec des liquides dont la densité a été prise avec une balance très sensible et par la double pesée. Le zéro correspond à la densité de l'eau pure ou distillée; elle est exprimée par 1000; les autres divisions inférieures de 5 en 5 jusqu'à 20 donnent la pesanteur spécifique d'un liquide plus lourd que l'eau; les degrés au-dessus de zéro indiquent des liquides plus légers. Au lieu de placer dans la tige de l'instrument deux échelles qui auraient donné d'un seul