semble ces deux dernières espèces de cidre, en conservant la première pour la vente. Cependant, pour la boisson ordinaire de leur tables, les personnes mêmes les plus aisées en Normandie font d'abord extraire de 100 kilo. de fruits le jus qu'ils peuvent rendre sans les mouiller, ce qui constitue le gros cidre que souvent, à l'exemple des personnes moins à leur aise, on vend aux aubergistes des villes; ensuite elles font rebrasser le marc avec 25 litres d'eau. D'autres fois, et c'est l'usage le plus général, on réunit le liquide obtenu par ce rebrassage avec le jus du pressurage sans eau, et cela forme la boisson la plus ordinaire. Malheureusement les impositions indirectes frappant sur les petits cidres aussi fortement que sur les gros, ceux-ci sont introduits purs dans les villes, mais n'y sont alors ainsi coupés qu'après la fin de la fermentation, d'où résulte une boisson toujours plus plate que celle coupée avec la même quantité d'eau au sortir du pressoir, opération qui donne un mélange beaucoup plus intimement mêlé par la fermentation.

Il devrait paraître inutile de recommander aux personnes instruites de veiller à ce que, dans ces divers mélanges, soit en pilant, soit après coup, on n'ajoute que de *l'eau propre de source ou de rivière*; cependant c'est une recommandation qu'il est important de faire aux agriculteurs de la haute Normandie, qui conservent encore le préjugé de croire que les eaux de mares, que celles des rivières troubles, que celles enfin même des fosses à fumier sont les meilleures et donnent des qualités à leur cidre; c'est en partie à cette erreur qu'ils doivent le goût détestable qu'a quelquefois cette boisson, goût qui, réuni à celui de pourri, est souvent tellement prononcé à Rouen, qu'à moins d'une longue habitude il est impossible d'en faire usage. Il faut donc rejeter au contraire les eaux malpropres, alors les cidres, on peut le certifier, y gagneront en goût et en qualité.

Habituellement en Normandie on *calcule* que 2340 kilogrammes de pommes doivent rendre 1000 litres de cidre pur et 600 litres résultant du rebrassage du marc mouillé. Ces 1600 litres mêlés ensemble donnent un fort bon cidre qui peut souvent passer pour du gros cidre, mais dans les mauvaises années cette même quantité de fruits est mouillée de manière à rendre jusqu'à 3000 litres de cidre mitoyen très bon, beaucoup plus sain que le gros cidre, et pouvant encore durer 2 et 3 ans. Si l'on veut établir ses calculs non d'après le poids, mais d'après la mesure des fruits, on peut considérer comme positif qu'il faut 6 mesures de fruits pour en faire une de gros cidre, et qu'il n'en faut que 3, et au plus 4, pour en avoir une de cidre mitoyen.

Le jus insi exprimé ne présente pas toujours *la même densité;* ainsi, l'eau prise pour terme de comparaison, et étant supposée sous un volume donné peser 1000, on a trouvé que du moût ou jus qui n'avait pas fermenté offrait pour différentes espèces de pommes à couteau les densités suivantes. Moût de pommes de reinette verte, 1084, de reinette d'Angleterre, 1080, de reinette rouge, 1072, de reinette musquée, 1069, de fenouillet rayé, 1064, de la pomme orange, 1063, de reinette de Caux, 1060, de reinette rousse, 1059, et de reinette dorée, 1057. Le moût de poires diverses s'est élevé dans les mêmes circonstances de 1054 à 1074.

Cette densité des moûts est importante à connaître, puisque, plus ces moûts auront une pesanteur spécifique élevée, plus ils contiendront en dissolution de matière sucrée, et plus ils seront propres à fabriquer des cidres ayant un haut degré de spirituosité, et par conséquent des cidres plus agréables, plus forts, et d'une plus longue conservation. Cependant cette densité n'est pas la mesure exacte de la quantité de matière sucrée contenue dans le liquide, et il faut déduire, du poids de matière supposée sèche que cette densité indique, l'acide malique, toujours contenu en assez grande quantité dans les moûts de pommes et de poires. Pour être à même de faire ces calculs, il faudrait se servir d'un instrument de l'invention de M. Masson-Four, et qui est destiné à faire connaître avec facilité la richesse des moûts de cidre, tant en acide malique qu'en matière sucrée sèche, et par conséquent en alcool. Cet instrument, auquel il a donné le nom d'*acido-cidrimètre*, est un aréomètre ordinaire, divisé seulement d'une manière particulière. En se reportant aux explications que ce savant estimable a données sur la graduation et l'emploi de son mustimètre, et du tartrimètre qui l'accompagne (V. p. 188), on pourra se former une idée exacte de la construction de ce nouvel instrument. Dans tous les cas, nous allons présenter ici une table de la quantité d'acide malique contenue dans les moûts d'après l'indication de l'acido-cidrimètre, en faisant usage, comme liqueur d'épreuve, d'une dissolution de carbonate de potasse sec ou de carbonate de soude cristallisé.

Tableau *destiné à faire connaître la quantité d'acide malique contenue dans un hectolitre de jus de pommes ou moût de cidre.*

SOLUTION DE 10 GRAM. DE CARBONATE DE POTASSE SEC.		SOLUTION DE 10 GRAM. DE CARBONATE DE SOUDE CRISTALLISÉ.	
DEGRÉS.	Proportion d'acide malique.	DEGRÉS.	Proportion d'acide malique.
	Kilo. Gram.		Kilo Gram.
0	0,	0	0,
1/2	0, 41,55	1/2	0, 26,66
1	0, 83,11	1	0, 53,33
2	0,166,22	2	0,106,66
3	0,249,33	3	0,159,99
4	0,332,44	4	0,213,33
5	0,415,50	5	0,266,66
6	0,498,66	6	0,319,99
7	0,581,77	7	0,373,33
8	0,664,88	8	0,426,66
9	0,747,99	9	0,479,99
10	0,831,11	10	0,533,33
20	1,662,20	20	1,066,66
30	2,493,30	30	1,599,99
40	3,324,40	40	2,133,33
50	4,155,00	50	2,666,66
60	4,986,60	60	3,199,99
70	5,817,70	70	3,733,33
80	6,648,80	80	4,266,66
90	7,479,90	90	4,799,99
100	8,311,11	100	5,333,33