Dans ce tableau on n'a pas tenu compte de la petite quantité de ferment, de matières colorantes ou salines contenues dans les moûts, dont le poids, toujours assez peu considérable, n'altère pas sensiblement les résultats dans la pratique.

Voici maintenant l'usage que l'on peut faire de ce tableau. Supposons que du moût de pomme, filtré au papier gris, ait une densité de 1022, le tableau n. 2, p. 189, nous apprendra que ce moût contient par hectolitre 5 kilog. 856 gram. de matière solide. Ce moût essayé à l'acido-cidrimètre a marqué 2 degrés, en employant comme liqueur d'épreuve le carbonate de potasse. En nous reportant au tableau précédent, nous voyons qu'un moût de 2° contient par hectolitre 166 gram. 22 d'acide malique. En déduisant cet acide de la quantité de matière sèche, ou 5 kil. 856, contenue dans l'hectolitre, nous aurons pour résultat 5 kilog. 689 gram. 78 centigram. pour la quantité de matière sucrée sèche contenue dans un hect. de ce moût, et comme nous savons déjà (V. p. 191) que 100 kilog. de matière sucrée sèche, extraite du raisin, donnent 50 à 55 lit. d'alcool absolu, nous pourrons, en supposant que le moût de cidre se trouve dans des circonstances à fort peu près identiques à celles du jus de raisin, connaître par une simple règle de proportion la quantité d'alcool que fournira la fermentation complète de ce moût. Le calcul étant fait, nous apprendrons qu'un moût de pommes de 1022 de pesanteur spécifique, et qui marque 2 degrés à l'acido-cidrimètre, donnera un cidre qui contiendra 2 lit. 85 centilitres à 3 lit. 13 centilitres d'alcool absolu par hectolitre.

§ V. — Fermentation du moût.

Le jus des fruits obtenu par le pressurage ayant été recueilli dans un grand baquet, on l'en retire à pleins seaux pour le transvaser dans des tonneaux dont l'orifice de la bonde est simplement couvert d'un linge mouillé. En peu de jours il s'établit une 1re fermentation, appelée fermentation tumultueuse, qui soulève le linge placé sur le trou de la bonde, et, dans son mouvement, rejette au dehors plusieurs matières fermentescibles; peu à peu il se forme un chapeau qu'il est bon de ne pas rompre, pour empêcher l'air atmosphérique de venir frapper la surface du cidre et de le faire aigrir, raison qui doit faire prendre la précaution de tenir constamment le tonneau rempli parce que, disent les paysans normands, le *cidre ne se conserve pas en baissière*, c'est-à-dire dans un vaisseau où se trouverait du vide. Pour donner plus de qualité au cidre on facilite quelquefois cette 1re fermentation en remplissant un tonneau défoncé de rubans de hêtre vert nouvellement varlopés, sans les fouler; puis, le fond de ce tonneau étant replacé, on y verse le moût, qui entre promptement en fermentation.

Il est aussi fort essentiel, quand on tient à la qualité, de *soutirer le cidre* à la fin de la fermentation tumultueuse, et un mois après le 1er soutirage. C'est alors qu'on le met dans des tonneaux de 7 à 800 litres, où il reste jusqu'à la consommation.

§ VI. — Du cidre mousseux.

Quand on veut *conserver le cidre à l'état doucereux*, on le prépare, en Normandie ainsi qu'en Angleterre, d'une manière toute spéciale. Le procédé repose particulièrement sur l'interruption forcée de la fermentation du liquide. Voici en général comment on s'y prend en Angleterre. D'abord on obtient un moût de 1re qualité avec des fruits de choix, puis on introduit ce jus comme à l'ordinaire dans un tonneau. Dès qu'il a déposé on le décante dans un autre tonneau, assez petit pour être complètement rempli, en prenant bien soin que ce transvasement ait lieu avant que la 1re ébullition cherche à se déclarer. Lorsque ce moût est resté 16 à 18 heures dans ce second fût, on approche du liquide une chandelle allumée, et si elle s'éteint, et annonce par-là un commencement de fermentation, on transvase dans un 3e tonneau. Au bout de 5 à 8 jours, lorsque la chandelle allumée s'éteint de nouveau, on transvase encore, et l'on répète ce transvasement toutes les fois que l'on obtient avec la chandelle allumée le même résultat, ce qui souvent arrive toutes les 3 semaines, surtout quand la 1re décantation a été opérée un peu trop tard.

S'il s'agit de *mettre le cidre en bouteilles* de manière qu'il se conserve *mousseux* et produise à son départ de la bouteille l'effet du vin de Champagne, on décante une seule fois le moût de pommes ou de poires avant la 1re apparence d'ébullition, dans un tonneau à l'intérieur duquel, pour paralyser la fermentation du liquide que l'on doit y verser, on fait brûler une mèche soufrée, ou mieux, pour ne pas donner de goût étranger, un peu d'alcool enflammé contenu dans une coupe et promené en tous sens; puis, au bout de 6 à 7 jours, avant que la moindre fermentation ne se déclare, on soutire dans des bouteilles de grès, comme étant plus solides et moins chères que celles en verre; on bouche, on ficelle le bouchon et l'on goudronne ensuite; on garde ces bouteilles dans une cave bien fraîche, et dès le second mois on peut servir ce liquide au dessert en guise de vin de Champagne. L'opération du mutisme par le soufrage ou l'alcoolisation des tonneaux, appliquée aux cidres que l'on veut conserver en fût dans un état doucereux, évite d'être obligé de les transvaser aussi souvent.

En Normandie, après le 2e soutirage du gros cidre de choix, on le met simplement dans des bouteilles de grès bouchées avec soin.

Le cidre préparé à la manière anglaise conserve ses propriétés et son goût agréable pendant 2 ou 3 ans, et peut, pendant l'hiver surtout, être transporté au loin.

§ VII. — Variétés de cidre.

D'après ce que l'on vient de voir, les cidres doivent nécessairement beaucoup varier dans leur goût et leur force. En effet, met-on peu d'eau, il en résulte ce qu'on nomme du gros cidre, boisson enivrante, propre seulement aux aubergistes, aux habitans des villes qui les coupent avec de l'eau, ou aux bouilleurs, qui