ainsi conduits on pourrait en 24 heures fabriquer 6 à 7 hectolitres de vinaigre.

§ III. — Méthodes diverses de fabrication.

Les pays du Nord qui ne produisent pas de vin, ou qui ne recueillent que des vins peu riches en alcool, fabriquent du vinaigre par le procédé suivant. On étend 140 litres de bonne eau-de-vie de 11 à 12 hectol. d'eau bien pure. Le ferment, ou mère du vinaigre, consiste en un demi-kilog. de levure, 28 à 30 litres de vinaigre, 14 kilog. de miel et 3 kilog. de tartre égrugé, mélange qu'on maintient pendant quelques jours à une douce température en le remuant avec soin, puis qu'on ajoute au liquide ci-dessus en brassant la liqueur en tous sens. Celle-ci est alors abandonnée dans des tonneaux à l'acétification qui commence au bout de 2 ou 3 jours et est achevée après 2 ou 3 semaines, plus ou moins, suivant la température du lieu où est déposé le liquide. Le dépôt qui reste, après qu'on a fait écouler le vinaigre, mêlé à du miel et à du tartre, sert de nouveau de mère. Le vinaigre ainsi obtenu approche assez de celui qu'on prépare avec le vin.

On *prépare aussi du vinaigre* de cette manière, en étendant d'eau l'eau-de-vie jusqu'à ce que le mélange n'en contienne plus que 6 p. 0/0, et en y ajoutant par hectolitre de liquide 30 litres de vinaigre chaud, très fort, et 1 à 1 et 1/2 kilog. de sirop de sucre. On remplit de ce liquide de petits vases dans lesquels l'acétification s'accomplit au bout de 5 à 6 semaines.

Pour les *besoins des ménages* on peut préparer du vinaigre en prenant 1 1/2 litre d'eau-de-vie, 14 à 16 litres d'eau, 70 gram. de tartre, 200 gram. de sucre et 100 gram. de levain, qu'on mêle bien, puis qu'on abandonne dans des cruches dans un lieu dont la température est assez élevée. Quand le vinaigre est fait on soutire, on clarifie avec de la poudre de charbon ou des blancs d'œufs, et on conserve pour l'usage.

Nous ferons observer ici qu'avant d'employer l'eau-de-vie à la fabrication du vinaigre on doit la débarrasser du goût de brûlé et d'empyreume qu'elle possède quelquefois, et surtout qu'il faut lui enlever cette saveur désagréable que possèdent toujours les eaux-de-vie de marc et de grain, et qui donnerait au vinaigre un goût peu flatteur. Il en est de même quand on fait usage pour cette fabrication des *petites eaux*, ou eau-de-vie qui distille la 1re, et qui n'a ni un goût ni une saveur agréables. Celles employées à faire du vinaigre doivent au moins marquer 10° à l'alcoomètre de M. Gay-Lussac, et suivant Westrumb 150 litres de ce liquide ajoutés à 2 kilog. de levure, 4 kilog. de sucre brut ou de miel, et 4 à 5 kilog. de tartre, donnent par le procédé ci-dessus un assez bon vinaigre.

Dans tout le midi de la France les agriculteurs, les propriétaires de vignes, ainsi que tous ceux qui ont des caves, ont plusieurs barils d'environ 80 à 100 litres, dans lesquels ils versent les lies des vins qu'ils ont laissé déposer; ils y ajoutent les restes des vins de bouteilles, celles qui ont tourné à l'aigre, en un mot tous les vins impropres à la boisson. On soutire le vinaigre toutes les fois qu'on en a besoin, et on remplace par une même quantité de liqueur spiritueuse.

Dans les pays du Nord on prépare dans les campagnes des vinaigres de bière dans de petits tonneaux de bois munis d'un couvercle luté. En exposant la bière contenue dans ce tonneau à l'action de la chaleur, par exemple sur un poêle, la formation du vinaigre est terminée en 15 jours. L'air pénètre à travers les pores et les jointures du bois pour déterminer l'acétification, tandis que l'évaporation est considérablement diminuée par cette disposition.

Pour préparer le *vinaigre de marc de raisin, de cidre ou de poiré*, on délaye le marc qui a déjà passé au pressoir avec de l'eau chaude, et on abandonne le liquide à la fermentation alcoolique. Aussitôt que celle-ci est terminée, on transporte la liqueur dans les tonneaux à vinaigre, ou dans ceux de graduation, en y ajoutant de la mère de vinaigre pour déterminer l'acétification rapide. On emploie aussi souvent au même usage le *moût de cidre ou de poiré* fait avec des fruits non mûrs, tombés ou à moitié pourris, ou même des moûts de bonne qualité préparés comme nous le dirons plus bas en décrivant la fabrication de ces boissons. Seulement il faut observer que le vinaigre de pommes ou de poiré, contenant beaucoup de mucilage, passe facilement à la fermentation putride si on n'a pas le soin de le filtrer sur des copeaux de hêtre. On peut aussi, pour éviter cette décomposition et lui donner de la force, ajouter un peu d'eau-de-vie à la liqueur qui sert à le préparer.

Les *fruits sauvages*, tels que ceux de l'airelle myrtille (*vaccinium myrtillus*, L.), de la ronce des haies ou frutescente (*rubus fruticosus*, L.), du sorbier des oiseaux (*sorbus aucuparia*, L.), du sorbier domestique ou cormier (*sorbus domestica*, L.), et les groseilles, les mûres, etc., peuvent fournir aussi du vinaigre après qu'on a soumis le jus qu'on en retire à la fermentation alcoolique.

Quand on veut préparer du vinaigre avec du *sucre*, du *miel*, de la *mélasse*, des *raisins secs*, il faut les dissoudre ou les faire macérer dans une suffisante quantité d'eau, ajouter au liquide de la levure de bière, et abandonner le tout à la fermentation alcoolique dans un lieu chaud. Cette fermentation terminée, on traite la liqueur comme nous l'avons enseigné plus haut. L'addition d'un peu de tartre donne au vinaigre obtenu le goût de vinaigre de vin, et celle de quelques cuillerées de caramel, de la couleur.

M. Doebereiner a donné la recette suivante pour préparer un bon *vinaigre avec le sucre*. Dans 180 litres d'eau bouillante on dissout 5 kilog. de sucre en poudre et 3 kilog. de tartre; le liquide est versé dans une cuve à fermentation, et quand il s'est refroidi jusqu'à 25 ou 30° C, on y ajoute 4 litres 1/2 de levure de bière blanche. On brasse bien la masse, on recouvre la cuve légèrement, on l'abandonne, et lorsqu'au bout de 6 à 8 jours, par une température de 20 à 25° C, la fermentation est terminée et que le liquide s'est éclairci, on le soutire et on le transforme en