CHAPITRE XIV. — De la fabrication des boissons économiques.

Notre intention n'est point de nous occuper ici de ce qu'on nomme la fabrication des vins factices ou sans raisins. Cette industrie, que nous condamnons dans une contrée dont le climat est favorable à la culture de la vigne et qui produit une quantité de vin au-delà de sa consommation, n'a d'autre but que d'assurer des avantages et des bénéfices à des spéculateurs frauduleux, et nous partageons cette opinion du savant Macculloch que, quels que soient les procédés suivis, on ne parviendra jamais ainsi qu'à obtenir de plates imitations des vins fabriqués avec le jus de raisin. La vigne seule donne du vin proprement dit.

Nous avons exposé à l'article de la fabrication des vins, p. 192, en parlant de la fermentation, les préceptes généraux qui doivent servir de guide aux œnotechniciens ; ceux-ci feront de la théorie de la vinification ou de l'alcoolisation telles applications qu'ils jugeront convenables ; quant à nous, nous croyons avoir rempli consciencieusement la tâche qui nous était imposée, celle d'améliorer nos vins, et de faire sortir l'art de faire le vin, ou l'œnotechnie de l'empirisme et de la routine. C'est en faveur des viticoles que nous avons écrit, et dans l'intérêt du commerce que nous avons décrit les bonnes méthodes que devraient suivre les propriétaires de vignobles pour préparer et améliorer les boissons qui doivent figurer sur la table du riche ; dans ce chapitre, c'est aux classes agricoles et ouvrières que nous allons nous adresser, dans le but de leur procurer une boisson économique et salubre qui puisse remplacer jusqu'à un certain point le vin dont ils sont souvent forcés de se priver, et qui cependant est nécessaire au maintien de leurs forces et de leur santé. C'est d'après ce motif que nous allons enseigner au laboureur et à l'ouvrier à préparer des boissons spiritueuses qui répandront, je l'espère, dans le sein du ménage, la santé, la force et la gaîté, et par suite le bien-être.

Ce qui vient d'être dit dans les chapitres précédens sur la fabrication du vin, de l'eau-de-vie, de la bière et du cidre, nous dispense d'entrer dans toute considération théorique, et nous nous bornerons, dans ce précis pour les boissons de ménage, à des recettes simples, d'une facile exécution et peu dispendieuses.

Section Ire. — *Boissons vineuses fabriquées avec les fruits de chaque saison ou petits-vins domestiques.*

Je crois devoir rappeler, avant d'entrer en matière, que conformément à la loi sur les boissons, je ne considère comme *vins* que toute liqueur provenant du suc ou moût de raisins soumis à une fermentation dirigée d'après les principes que j'ai établis à l'article de la fabrication des vins.

Pour toute autre boisson qui ne provient pas de la même source, je me servirai de celle de boissons vineuses économiques, petits vins d'imitation, enfin j'emploierai le mot *piquette*, déjà usité pour la boisson préparée avec le marc de vendange sur lequel on jette de l'eau, et qui peut être appliqué à toute espèce de liqueur vineuse qui contient moins de 3 à 4 centièmes d'alcool absolu et renferme une assez grande proportion d'acide carbonique qui la rend mousseuse et piquante.

§ Ier. — Piquettes de cerises, groseilles et prunes.

Les cerises sont la 1re sorte de fruit que la nature nous offre sur la fin du printemps. Leur abondance et le bon marché permettent souvent de les employer à préparer une boisson. Quelques personnes se contentent de les écraser dans un baquet ou petit cuvier, avec une espèce de pilon à long manche ; elles remplissent ensuite un tonneau aux 3/4 avec cette pilée ou pulpe, et complètent le remplissage avec de l'eau jusqu'à un pouce de la bonde. Au lieu de boucher légèrement nous recommandons l'usage d'une bonde hydraulique. La fermentation s'établit bientôt, et au bout de 8 ou 10 jours ou plus, lorsque le gaz acide carbonique ne s'échappe plus, on commence à tirer, par le robinet placé près la partie basse du fond du tonneau, de la boisson pour l'usage journalier, en ayant soin de remplacer le liquide soutiré par une même quantité d'eau versée par la bonde. On continue de tirer et de remettre selon la consommation, jusqu'à ce que la liqueur devenant moins sapide on soutire enfin sans remplir. Nous donnons la préférence au procédé suivant.

On emploie un *mélange des diverses espèces de cerises* rouges et noires, celles qui sont aigres en moindre proportion. Au lieu de les piler on les fait passer entre 2 cylindres de bois légèrement cannelés, et qui peuvent s'avancer et reculer à volonté. (V. la fouloire, *fig.* 187). J'ai fait établir ce petit appareil tout en bois, jusqu'aux engrenages des cylindres que j'avais remplacés par une lanterne comme dans les moulins. C'est un véritable appareil de ménage et surtout à bon marché ; je m'en suis servi plusieurs années de suite avec des additions que j'indiquerai. Après que les cerises ont été privées de leurs queues et foulées, on met dans une petite cuve un hectolitre de cette pulpe ; on verse dessus une quantité égale d'eau bouillante, ayant soin d'opérer le mélange exactement ; on couvre le tout, et après le refroidissement, on essaie le liquide avec le mustimètre. S'il pèse moins de 4 à 5 degrés, on le ramène à ce poids par une addition de sirop de sucre, de sirop de dextrine ou de miel clarifié au charbon. Si l'on ne travaille que sur une petite quantité, on verse le tout dans un tonneau dont la bonde est suffisamment élargie et munie de l'appareil de M. Sebille (V. *fig.* 218). Si le moût est trop peu acide, on ajoute par hectolitre 100 gram. (environ 4 onces) de tartre cru, dissous dans un peu de moût bouillant ; l'addition de la matière sucrée se fait de la manière indiquée à l'article vin, page 196. Lorsque la fermentation est achevée, on soutire le petit vin ; on le verse dans un tonneau plus petit afin qu'il s'éclaircisse ; ensuite on le met en bouteilles de verre ou de grès bien bouchées, pour le boire au bout d'un mois ou plus, si on veut le garder. On jette sur le marc non pressé un peu d'eau qui