fournit une autre boisson qui se consomme de suite.

Les habitans des campagnes qui *sont à proximité des forêts* peuvent utiliser de cette manière les petites *merises* des bois. Dans les fermes on peut planter des cerisiers dans les vergers près des habitations.

Comme les fruits contiennent plus de principes gélatineux, albumineux et extractifs que le suc de raisin, je crois que l'on s'éloignera peu de la proportion réelle en les comptant pour un degré dans l'essai au mustimètre; au reste, chacun sera le maître d'ajouter du mucoso-sucré selon la richesse alcoolique qu'il voudra donner à sa boisson; je conseille à la ménagère de ne pas dépasser 6 degrés.

On préparera de la même manière la *piquette de groseilles* rouges, seules ou mélangées avec des cerises, un peu de cassis ou groseilles noires. Si on désire un petit vin qui se conserve quelque temps, on préparera le moût en plaçant les fruits dans une chaudière sur le feu; on les portera ainsi par degré jusqu'à l'ébullition; on soutirera le suc sans expression; on fera ensuite l'addition de sirop, si cela est nécessaire, et, après la fermentation tumultueuse, on versera dans le liquide un litre d'un mélange de parties égales d'alcool et de jus de framboises.

Le *cassis* est plus employé pour la fabrication du ratafia qui porte son nom que pour celle de la piquette. On l'ajoute, comme nous l'avons dit, pour donner du parfum aux autres boissons.

Quant à la préparation de la *piquette de prunes*, on les écrase avec les cylindres ou à la meule; on les mêle avec de l'eau et du sucre, ou du sirop. Après la fermentation on soutire la liqueur qui s'est éclaircie, et l'on met en bouteille. Le damas et la quèche, si communes dans la Lorraine et l'Alsace, doivent être préférées pour cette fabrication. Les habitans des campagnes feront bien de cultiver cette dernière espèce, qui manque rarement, et donne de bons pruneaux.

§ II. — Piquettes de groseilles à maquereaux ou fruit du groseiller épineux et de différentes baies ou fruits.

Dans les pays où cet arbrisseau se trouve dans les haies, ou bien est cultivé dans les jardins, son fruit peut servir à préparer de la boisson, soit seul, soit mélangé avec d'autres. On le prend un peu avant l'époque de la maturité, on l'écrase, et on passe le moût à travers un tamis de crin pour séparer la pellicule, qui donne une saveur désagréable; on mêle à ce moût une dissolution de tartre, s'il n'est pas suffisamment acide.

Pour préparer la *piquette de baies de sureau ou d'hièble*, on prend les baies à leur parfaite maturité; on les foule, on les mêle avec du sirop de fécule ou autre, on porte le moût à 6 degrés, puis on abandonne le tout à la fermentation. Ce petit vin ne se boit pas seul; on le mêle avec d'autres boissons auxquelles il donne de la couleur. On s'en sert en Bourgogne pour colorer le vinaigre.

On traite de la même manière les *baies d'airelle* ou *myrtille*, plante commune dans les Vosges et autres lieux montueux. Les *mûres*, ou fruits du mûrier, les *mûres de buissons*, fruit de la ronce, les grappes du *raisin d'Amérique* (phytolaca decandra), donnent par le même procédé un petit vin de teinte. On ajoute du tartre aux mûres sauvages.

Pour la *piquette de prunelles*, fruit du prunellier épineux, on cueille les prunelles à leur maturité et on les broie aux cylindres. Ces baies sont ensuite mises dans une chaudière avec de l'eau, et portées par degré jusqu'à l'ébullition. On ajoute ensuite la matière sucrée et l'on fait fermenter.

On travaille de la même manière les *cormes*, les *sorbes*, que l'on prend avant leur parfaite maturité, et que l'on mêle avec du sirop et de l'eau pour diminuer leur saveur acerbe. On se sert aussi des *cornouilles* et autres fruits acerbes qui ne doivent entrer qu'en mélange avec des fruits à suc doux. En faisant cuire ces fruits, leur goût acerbe est très affaibli; mais quand on ne veut pas les employer seuls et que l'on a à sa disposition du miel, du sirop de fécule ou du sirop fait avec du jus de pommes et de poires tombées de l'arbre avant la maturité, il sera bon de travailler ces fruits sans coction, pour ne pas détruire le ferment.

Une chose essentielle à observer, c'est de *ne pas ajouter de matière sucrée en quantité plus grande que celle qui peut être convertie en alcool*, parce qu'alors les boissons conserveraient une douceur désagréable et que l'on doit éviter. En effet, ces piquettes sont faites pour être bues dans le mois ou la saison, et non pour être gardées; elles doivent être vineuses et piquantes, et même mousser légèrement. C'est en cet état qu'elles sont plus agréables à boire.

§ III. — Piquettes de fruits secs.

Les fruits secs que l'on destine à cette fabrication sont les cerises, les pruneaux, les pommes, les poires, les myrtilles ou bluets, les raisins, etc. Quelques personnes se contentent de placer les fruits dans un tonneau et de verser dessus de l'eau bouillante ou chaude à 60 degrés. Après que la fermentation tumultueuse est terminée et le liquide éclairci, on met en bouteilles et l'on bouche exactement. Cette boisson bien préparée est agréable et mousse comme le vin de Champagne. Lorsque le moût refroidi est trop doux, on y ajoute une solution de tartre. On bonifie de même cette boisson en versant un litre de bonne eau-de-vie par hectolitre, avant la mise en bouteilles.

Section II. — *Boissons fabriquées avec diverses substances mucoso-sucrées, ou diverses espèces de sucre.*

On trouvera dans les chapitres qui précèdent l'énumération des diverses matières sucrées que la fermentation peut convertir en alcool, et l'indication des moyens de les obtenir isolées et dans un état de concentration suffisant pour leur conservation.

§ Ier. — Hydromels vineux.

Prenez la quantité de miel dont vous pour-