rez disposer; faites fondre dans 4 ou 5 parties d'eau en volume; écumez et clarifiez avec un blanc d'œuf pour chaque kilog.; jetez dans le sirop bouillant, avant la clarification, 100 gram. ou 4 onces, par kilog. de miel, de noir animal; écumez. Ajoutez ensuite 4 onces de fleurs de sureau pour 2 hectol. de moût, ramené à la densité de 4 degrés mustimétriques; c'est un gros par kilog. de miel fondu. Vous pouvez substituer à la fleur de sureau tel autre arôme que vous aurez à votre disposition, la semence de coriandre, les amandes amères, celles de noyaux de cerises, abricots, etc., les sommités fleuries d'orvale ou toute-bonne, les graines d'angélique, de fenouil, de cumin et même de genièvre.

Le sirop, amené au poids indiqué, refroidi à 15 à 18° degrés centigrades, est mis en fermentation avec de la levure ou du levain de boulanger non acide.

Si l'on veut un hydromel plus rapproché du vin, on ajoute de la crème de tartre (500 gram. par hectol.), ou des fruits acides, âpres ou acerbes.

Lorsque la fermentation tumultueuse est terminée, on soutire; on additionne de l'alcool si on le juge convenable. Quinze jours ou un mois après on colle aux blancs d'œufs, et l'on soutire en bouteilles ou en cruchons de terre qu'on laisse droits si la saison est chaude, afin d'éviter la casse, parce que ces espèces de liqueurs sont très sujettes à recommencer leur travail à diverses époques de l'année.

Cette formule suffit pour diriger la fabrication de toute espèce de boisson analogue avec la mélasse, le sirop de sucre brut, le sirop de fécule et de dextrine. Ceux qui auront lu et étudié ce qui est indiqué pour la fabrication du vin, du cidre et de la bière nous comprendront facilement et indiqueront à leurs fermiers les procédés qu'ils devront adopter suivant la saison et les localités.

La boisson la plus économique, la plus saine et la moins dispendieuse, est la suivante, que tout cultivateur jaloux de conserver la santé de ses ouvriers doit préparer aux époques de la fauchaison et de la moisson, époques auxquelles il ne doit point permettre que ses travailleurs boivent de l'eau pure. Nous donnons plusieurs formules afin que l'on puisse choisir.

1° Crème de tartre, 100 gram. (3 onces 1/2)
Racine de réglisse 250 *id.* (8 onces)
Eau bouillante, 20 litres,
Eau-de-vie à 19 degrés, 1 litre.

On fait bouillir le sel et la réglisse jusqu'à ce que la crème de tartre soit dissoute; on retire du feu; on laisse déposer ou l'on passe dans un tamis serré; après refroidissement on verse le tout dans un baril en ajoutant l'eau-de-vie. Cette boisson se consomme de suite.

2° Crème de tartre, 100 gram.
Sucre brut, 750 *id* (1 liv. 1/2)
Ou sirop à 35°, 1000 *id.* (2 liv.)
Eau bouillante; ce qu'il faut pour dissoudre le tout. Ajoutez ce qui manque d'eau pour obtenir 20 litres.
Alcool 3/6, 1 litre, ou eau-de-vie à 18°, 2 litres.

Mettez en bouteilles bien bouchées. On peut ajouter quelques aromates, tels que fleurs de sureau, de mélilot, graine de coriandre, etc. Dans le Midi on se servira des écorces de citrons, oranges, etc.

On peut remplacer la crème de tartre par le tiers en poids d'acide tartrique ou citrique.

3° Sucre brut, 1 kilog. 250 gram. (2 1/2 liv.)
Sirop à 35°, 1 *id.* 750 (3 1/2 liv.)
Vinaigre fort, 1/2 lit.
Fleur de sureau ou autre, 8 gram.

Faites fondre le sucre, ajoutez le sureau et le vinaigre, faites 20 litres de liqueur à laquelle on peut ajouter un litre d'eau-de-vie; mettez en bouteilles ou en cruchons bien bouchés, qui restent couchés 4 ou 5 jours au plus dans cet état; on les relève ensuite, et on boit cet hydromel après 8 ou 10 jours, suivant la température.

Il est inutile d'indiquer comment on peut varier la composition de cette boisson du laboureur; quelques essais en apprendront assez aux ménagères. Dans les campagnes, on profitera de la chaleur du four, après la cuisson du pain, pour faire sécher les cerises, abricots, prunes, pommes, poires, qui ne peuvent être vendus ou consommés. Ces fruits secs bouillis dans l'eau entreront dans la composition des piquettes. Si on ne peut les faire sécher, on en formera des marmelades par une cuisson suffisante et addition d'un peu de miel ou sirop quelconque; ces marmelades délayées donneront une boisson agréable.

§ II. — Bières économiques.

De toutes les boissons, c'est celle qui, l'été, c'est-à-dire depuis le commencement de mai jusqu'au mois d'octobre, peut se préparer partout, promptement, sans embarras, ni appareils compliqués; ce qu'il y a de plus commode, c'est qu'on peut ne fabriquer que la quantité nécessaire à la consommation. Un chaudron, un baquet ou une terrine en grès, un baril ou bien une dame-jeanne, un tamis de crin ou un crible, voilà, pour cet objet, tous les ustensiles nécessaires et qui existent dans tous les ménages.

Les ingrédiens pour faire les bières ne sont pas en grand nombre : du sirop de fécule ou de dextrine, du houblon, des tiges feuillées de germandrée ou petit chêne, de la petite centaurée, de la camomille romaine, feuilles et fleurs, ou même de la tanaisie, et enfin de la levure.

En attendant que l'orge germée, la drèche ou malt, soit l'objet d'une industrie spéciale et soit répandue dans le commerce, on se procurera le sirop de dextrine à la manufacture de Neuilly; mais les frais de transport ne permettront pas, dans les lieux éloignés de la capitale, de profiter de cette découverte pour la fabrication de la bière économique. Ceux qui pourront se procurer du malt, ou le préparer eux-mêmes en petite quantité, trouveront un grand avantage dans la saccharification de la fécule. On doit employer la farine de malt dans la proportion de 5 à 10 0/0 de fécule de pommes de terre (V. bière, p. 267).

La formule suivante est pour un hectolitre. Sirop de fécule à 35 degrés ou 1320 de densité 2