litres (un décilitre d'eau pesant 100 gram. la même mesure de sirop doit peser 132 gram.) Si on désirait avoir une bière plus alcoolique il faudrait augmenter la quantité de sirop et consulter sur la quantité d'alcool que peut fournir ce sirop, ce que nous avons dit à la page 191.

La proportion du houblon est de 600 à 1000 gram., suivant la température. On peut remplacer la moitié du houblon par autant des plantes amères sèches que nous avons indiquées. Je me suis très bien trouvé de cette substitution, et j'ai même préparé d'assez bonne bière sans houblon, en ajoutant quelques aromates.

On verse sur le houblon, ou les autres substances aromatiques et amères, 10 lit. d'eau bouillante; on laisse infuser pendant une heure ou deux dans un vase couvert; on passe à travers un tamis de crin, on exprime le marc dans un linge; puis on le fait bouillir dans 12 lit. d'eau réduits à 10 lit.; on passe avec expression. Cette décoction est ensuite mêlée avec la première infusion, et le sirop dissout dans la quantité d'eau nécessaire pour compléter les 115 lit. 1/2 de bière. On ajoute la levure et on verse le tout dans un baril ou autre vase qui doit être empli jusqu'à la bonde et placé dans un lieu dont la température doit être de 18 à 20° centig. La fermentation ne tarde pas à s'établir; le moût travaille et se couvre d'écumes qui s'échappent par la bonde, et qui sont recueillies dans un vase placé convenablement. Lorsque la liqueura cessé de travailler, qu'elle s'est éclaircie, on la soutire dans un autre baril, qui doit être plein et bondé avec la bonde hydraulique, et qu'on descend à la cave; huit jours après on colle de la même manière que pour la bière ordinaire, et 24 heures après on met en bouteilles ou en cruchons. On ajoute à la colle un peu d'alcool ou d'eau-de-vie, 1/2 lit. du premier et le double de celle-ci, et si l'on tient à la mousse, on verse une 1/2 liv. de sirop pour 120 lit. Dans ce cas il faut bien boucher et tenir les bouteilles droites après 3 ou 4 jours de couchage. Cette boisson ne revient qu'à 10 cent. le litre; elle ne coûterait même que 5 cent. si l'on pouvait dans les campagnes fabriquer soi-même le sirop qui, par les frais de fût et de voiture, coûtera en province 40 ou 48 fr. les 100 kilog. Mais j'espère non-seulement que l'orge maltée ou la drèche se trouvera bientôt dans le commerce, mais encore que l'industrie livrera aux consommateurs une préparation de diastase au moyen de laquelle on pourra partout saccharifier la fécule de pommes de terre.

Nous renvoyons, pour la manière de se procurer du ferment, au chapitre du vin, où ce sujet a été traité dans tous ses détails, et où nous avons indiqué en outre les moyens de conserver la levure de bière. Nous conseillons aux vignerons ou aux propriétaires viticoles d'appliquer cette méthode à la conservation de la lie fraîche de vins blancs, au soutirage de mars, ainsi que des écumes qui se séparent soit par la dépuration du moût, soit par la fermentation tumultueuse qui la rejette par la bonde.

SECTION III. — *Piquette de marc de raisin ou râpé du viticole.*

Dans les pays de viticulture, les vignerons préparent pour leur usage une piquette en versant de l'eau sur le marc de raisin émietté et mis dans un tonneau. Cette boisson, passable les premiers jours, n'est plus au bout de quelque temps qu'une infusion âpre, aqueuse et désagréable, au moyen du remplissage qui se fait au fur et à mesure de la consommation. Nous conseillons la méthode suivante, au moyen de laquelle on peut se procurer une piquette vineuse et bonne à boire pendant tout l'hiver.

Prenez le marc émietté et remplissez-en aux 3/4 ou à moitié un futaille munie d'une bonde Sebille ou autre; ajoutez ensuite une solution de miel ou de sirop fécule à 3 degrés du mustimètre; agitez et laissez fermenter 8 ou 10 jours ou plus, suivant la température du lieu ou de la saison. On peut ajouter quelques fruits broyés, tels que pommes, mûres sauvages, sorbes, etc., ainsi que des aromates. Dans les pays où le genévrier est commun, comme en Bourgogne et dans la Franche-Comté, on cueille ses baies après maturité, pour en composer une espèce de confiture très cordiale connue sous le nom d'extrait de genièvre, qui est versée dans le commerce. Si l'on fait la piquette à l'époque de la cueillette du genièvre, on pile les baies on jette dessus de l'eau bouillante, et on laisse infuser; on délaie le miel ou le sirop dans cette infusion qui sert de liquide à verser sur le marc. Si on peut conserver le marc en vaisseaux bien fermés, on prépare la piquette suivant le besoin du ménage; on emploiera alors les baies de genièvre séchées, ou mieux l'extrait de genièvre préparé à la manière du raisiné de Bourgogne.

Lorsque la fermentation est achevée, on soutire cette boisson dans un autre tonneau, et on lui donne les mêmes soins qu'au vin; on verse de l'eau sur le marc, et après 3 ou 4 jours d'infusion on consomme cette boisson dans le ménage.

Lorsqu'on n'a pas à sa disposition de fruits acides, on ajoute du tartre à l'eau sirupée dans la proportion ci-dessus indiquée.

On conserve le marc de raisin jusqu'au mois de mars; ainsi, en faisant cette piquette à cette époque on obtient une boisson vineuse qui se garde jusqu'au mois de juin, et même toute l'année en la mettant en bouteilles.

MASSON-FOUR.

La piquette, lorsqu'elle est bien fabriquée et conservée avec soin, est *fort agréable à boire*, et j'ai vu bien des personnes la préférer au vin, surtout dans les chaleurs de l'été; elle est la boisson exclusive d'un grand nombre de familles pendant 3 ou 4 mois; au-delà de ce terme, c'est-à-dire en avril, le principe acétique qu'elle contient en grande proportion se développe avec force; une nouvelle fermentation s'établit dans les tonneaux, et ce qui reste encore de piquette est abandonné. Quelques personnes, voulant lutter contre une perte qui leur répugne, persistent à en boire, mais elles n'opèrent une mince