

XXIX

Du vinaigre.

Un traité spécial sur la fabrication du vinaigre ne peut entrer dans notre cadre, quoique cette liqueur acéteuse soit d'un grand usage culinaire. Mais comme on voit souvent, dans le commerce, du vinaigre falsifié par l'acide sulfurique, nous faciliterons à nos lecteurs les moyens de fabriquer du vinaigre en tout temps et en toute saison.

On fait du vinaigre, non-seulement avec du vin, mais encore avec de la bière, du cidre, du petit-lait, et, en général, avec tous les sucs végétaux qui ont subi la première fermentation spiritueuse.

Lorsqu'on veut convertir du vin en vinaigre, on prend des mûres sauvages qui viennent le long des haies ou dans les bois; on les choisit rouges, avant leur maturité; on les fait sécher devant le feu ou au soleil; puis on les réduit en poudre, en les pilant dans un mortier de marbre; on mêle cette poudre avec un peu de bon vinaigre, et on fait une pâte ferme qu'on divise par petites boules de la grosseur d'une noisette, et on les fait sécher au soleil, pour s'en servir au besoin.

Quand on veut faire du vinaigre, on chauffe du vin sans