

d'éclaircir singulièrement l'histoire & la géographie de la Chine, quoiqu'ils ne servent pas également à donner ou à confirmer de brillantes idées de l'état de ce vaste empire. Ceux qui traitent des productions du pays, de la manière de les cultiver & d'en faire usage, sont les plus généralement intéressans, par-là même qu'on a lieu de les croire plus exacts & plus exempts de l'exagération, qui défigure tout ce qui peut alimenter la vanité de cette nation foible & frivole. On voit dans un de ces Mémoires la manière dont on fait à la Chine le vin, ou plutôt une espèce de bière, avec du froment, du riz, du seigle &c; la forme des vases pour cuire à la vapeur de l'eau chaude, qui diminue beaucoup la dépense du bois; la manière de faire l'eau-de-vie, dans les provinces du nord, avec le gros millet ou forgo; dans celles du midi, avec le riz sauvage, appelé *kiang-mi*, ou avec des cannes de sucre. Le vinaigre se fait avec le vin ou la bière, dont je viens de parler. On en fait aussi avec des morceaux de pain sec. A l'occasion des raisins secs de *Ha-mi*, le savant missionnaire fait connoître la haute antiquité du raisin & du vin de raisin à la Chine. Il y a maintenant beaucoup de vignes dans les provinces de *Chan-tong*, de *Ho-nan*, de *Chan-si* & de *Pe-tche-li*. Les Empereurs

du des précédens, 15. Juin 1778, p. 242. —
15. Janv. 1780, p. 89 & autres Journaux cités la-
même.