

perce. Quand on en aura tiré quatre ou cinq feaux, on pourra remplir le tonneau avec de la nouvelle eau; si l'on veut y donner la couleur de vin rouge, il faut mettre des bette-raves coupées en tranche, infuser dans une chaudronnée d'eau chaude, pendant un demi jour; on jettera cette eau dans le tonneau de genevrette, qui lui communiquera la couleur.

L'Auteur propose une autre boisson; c'est de faire de l'hydromel vineux. Il faut, dit il, sur vingt livres d'eau quatre livres de Miel blanc ou de Narbonne, qu'on fera cuire doucement dans une bassine de Cuivre étamée; l'écumer, & remuer l'eau de tems en tems; si elle s'éleve trop, il faut y jeter une pinte d'eau pour empêcher qu'elle ne se répende: Pour connoître si l'hydromel est cuit, on mettra un œuf frais dans la bassine, il furnagera si l'hydromel est cuit; Alors on le laissera reposer, & le verser ensuite dans le Baril: Pendant 40. jours on l'exposera au Soleil, si c'est en Eté; en Hyver on le laissera dans un endroit d'une chaleur modérée: après quoi on le portera à la Cave, & l'on le mettra en perce trois mois après: cette boisson agréable, sera utile aux malades; elle fortifie & nourrit beaucoup, la peine & la dépense qu'elle exige, sera moindre que celle d'acheter du vin au prix que les Usuriers veulent le vendre aujourd'hui.

Voici une autre boisson à peu de frais, que nôtre Auteur nous assure très saine, nourissante & rafraichissante. C'est de faire bouillir de l'eau avec du son, pendant un quart d'heure ou plus: on passera la liqueur dans un couloir qui retienna le son: on mettra l'eau

*Hydro  
mel.*

*Eau de  
son.*