

Article 6

Manière de préparer le vin doux, d'après l'Agriculture nabatéenne.

Saghrîr a décrit en ces termes la manière d'obtenir du vin doux de telle espèce de raisin ou de vigne que ce soit : on choisit des branches chargées de grappes ; on retranche toutes les feuilles qui se rapprochent des grappes ; ensuite on opère la torsion de ces branches chargées de raisins ; cette opération se fait trente jours avant la vendange, plus ou moins, afin que la partie aqueuse du raisin diminue et que la chaleur du soleil donne à la grappe une forte maturité. Cet excès d'humidité ainsi absorbé, il en résulte que le raisin est très sucré et que le vin qu'il donne l'est aussi.

On lit, dans un autre auteur, que, suivant Kastos, on choisit le raisin un mois avant la vendange ; on écarte avec soin les feuilles, pour que les rayons du soleil arrivent directement sur les grappes. On tord ensuite les queues des grappes, qu'on laisse jusqu'à ce que le raisin ridé soit presque sec. On fait ensuite la cueillette, on presse, et l'on obtient un moût très sucré. Il arrive encore souvent qu'on laisse le raisin suspendu au cep jusqu'à ce que les queues soient entièrement sèches ; on le coupe ensuite et on l'expose au soleil avant d'en exprimer le jus, et le moût qu'on obtient est très sucré. Suivant un autre, on étale les raisins au soleil, jusqu'à ce que toute humidité soit absorbée, et que la peau du grain soit devenue flasque ; puis on presse et on expose le moût à l'ardeur du soleil où il acquiert le degré de douceur du vin cuit. Suivant un autre, la cuisson en fait un *rubb* excellent, et si on l'applique à la confection du sirop, il se garde longtemps sans qu'il se gâte.

Cassius, parlant d'un vin qui se conserve doux pendant l'année entière, prescrit de le déposer dans des vases d'argile poissés à l'intérieur et à l'extérieur, jusqu'à la moitié de la hauteur. On bouche l'orifice avec une peau fixée solidement par une ligature. On descend ces vases dans un puits, où ils restent pendant plusieurs jours. Ainsi traité, le moût conserve sa saveur sucrée. Il est même des personnes qui mettent les vases dans une eau contenant des serpents aquatiques, de façon qu'il n'apparaisse que la sommité de ce vase ; traité de cette façon, le moût se conserve avec sa douceur.

et tel que la fumée ne puisse revenir sur le sirop, ce qui le ferait gâter. Il faut aussi le remuer constamment et sans interruption.

Il faut aussi le remuer constamment et sans interruption. Il faut aussi le remuer constamment et sans interruption.

Article 7

Préparation du vin sinapisé ou bien à la roquette, ou aux câpres, d'après Ibn Hajjâj de Grenade.

Le vin, dit-il, conserve sa douceur quand on y introduit de la graine de *kbardal* qui est le *sinâp* (sinapis) moutarde, de la graine de roquette, de l'écorce et de la racine de câprier pilée, en opérant suivant la manière que je vais indiquer. Le vin dans lequel on a introduit de la graine de moutarde s'appelle vin sinapisé, et celui dans lequel on introduit de la racine de câprier est le vin capparisé ; on le prépare sur le feu, comme le *rub*. Ibn Hajjâj dit que lorsque le vin a reçu cette préparation, il ne grise point quand on en aurait bu un *qintâr*. Il fait épanouir l'âme et provoque les urines, dilate les pores, désopile la rate, réchauffe l'estomac et toutes les parties du corps, rend les digestions bonnes, comprime la bile, donne de l'énergie aux organes de la génération, dissipe les flatuosités qui viennent des hypocondres ; en outre de ces qualités, il est d'un très bon goût et d'une odeur agréable. On prend du moût de bonne qualité, encore doux, provenant d'un raisin cueilli vers une époque rapprochée de celle de la vendange ; on le prend au moment du pressurage ; mais lorsqu'il s'est clarifié en rejetant ce qu'il contenait de parties grossières, on le verse dans un vase de cuivre étamé, on ajoute sur dix quartauts cinq quartauts d'eau pure, deux poignées de mélisse, une poignée d'origan à odeur de girofle, quatre *ratt* (1,465 kg) de pommes douces coupées en morceaux, huit coings doux, on expose le tout à un feu modéré, et on laisse cuire jusqu'à évaporation de l'eau et de deux quartauts de vin, de sorte qu'il n'en reste plus que huit (sur dix) ; dans cette réduction on comprend la perte de l'écume. On transvase ensuite ce liquide encore tiède dans une amphore enduite de poix. A l'avance on aura eu soin de préparer de l'écorce de racine de câprier qu'on aura bien nettoyée et lavée avec de l'eau, jusqu'à ce qu'on ait enlevé son acidité et son odeur. Cela fini, on fait sécher cette écorce, on la pile et on la passe au tamis. On en prend trois *ratt* (1,100 kg) et pareille quantité d'écorce de bourrache ; on mêle ces deux substances. On se procure trois sacs de toile de lin fine et blanche, dans chacun desquels on introduit une portion de ce mélange. Cela fait, on dispose un roseau d'une longueur égale à la hauteur de l'amphore ; on y fixe avec une ligature ces trois sacs, l'un en bas, l'autre au milieu et le troisième près du haut, mais de façon qu'il soit couvert de la liqueur produite par la cuisson. On

tient donc ce roseau (avec les trois sacs qui y sont attachés, plongés perpendiculairement) dans cette amphore, et on le maintient en y adaptant quelque chose de lourd qui l'empêche de remonter. Cela fait, on prend un demi-ratl (183,218 g) de mastic qu'on pulvérise et qu'on passe au tamis, puis on répand cette poudre sur l'orifice de l'amphore, sur la liqueur. L'amphore reste en cet état pendant un mois, et alors on peut tirer de ce liquide, selon son besoin, au moyen d'un trou d'écoulement pratiqué à la partie inférieure, et on le trouve avec les qualités que nous avons dites, et dans les conditions indiquées, Dieu aidant.

¶ Quand on veut préparer le vin sinapisé, on prend de la (graine de) moutarde nouvelle, on rejette celle qui est vieille, on lave cette graine à l'eau claire, on fait sécher, on pulvérise, on passe au tamis ; puis on prend du moût le plus doux possible qu'on verse dans une amphore ; on fait de la moutarde trois parts ; chacune d'elles est enfermée dans un sac et attachée à un roseau, comme il est dit plus haut ; on répand aussi cette poudre de moutarde sur la surface du moût, à la partie supérieure de l'amphore, de façon qu'elle couvre entièrement cette surface sur laquelle elle forme une croûte ; et, chaque fois qu'il s'y produit une solution de continuité, on rapporte de la nouvelle farine de moutarde. On laisse passer ainsi un mois entier, puis on tire de cette préparation selon son besoin au moyen d'une ouverture pratiquée à la partie inférieure. Le moût ainsi préparé conserve une douceur parfaite, et jamais ne cause d'ivresse, même bu en grande quantité et à plus forte raison si on en boit peu ; seulement on retrouve le goût de moutarde. Si on fait bouillir le moût avec la quantité d'eau mentionnée, après avoir introduit de la mélisse et de l'origan à odeur de girofle, ce mélange sera peu agréable au commencement, pendant la cuisson ; mais, quand il aura jeté son écume, et que le cinquième du liquide et du moût sera évaporé, l'odeur de la moutarde est neutralisée, si elle existait, et on trouve la saveur douce associée à une odeur agréable.

Autre procédé.

Suivant un autre, il faut réduire la moutarde en une poussière très fine ; on en fait avec de l'eau une pâte, de laquelle on enduit l'intérieur de l'amphore. On y verse ensuite du moût qui coule avant que la compression soit très forte ; on n'emplit pas le vase en totalité, on le laisse ouvert pendant trois jours après lesquels on le couvre d'un couvercle percé de beaucoup de petits trous ; on suspend par chacun

de ces trous un nouet de graine de moutarde en poudre, qui doit être tenu suspendu au-dessus du liquide, sans y toucher. On garnit ensuite la surface (supérieure) du vase d'une couche de cendre délayée dans l'eau. Au bout d'une semaine ou de dix jours, on enlève cette couche de cendre ; le vin conserve sa douceur, quelque vieux qu'il puisse être.

Autre procédé pour la préparation du vin sinapisé ou capparisé ou bien à la roquette.

Abu l-Khayr et autres disent : On met le vin doux dans un vase poissé, et on prend de la graine de moutarde, de roquette, ou des écorces de racines de câprier, celle de ces substances qu'on voudra. On réduit en poudre fine, on passe au tamis, et, quand le vin commence à bouillir, c'est-à-dire à fermenter, on répand une certaine quantité de cette poudre au milieu de l'ébullition, ce qu'on a soin de répéter chaque fois qu'elle se produit, jusqu'à ce qu'enfin elle ait cessé entièrement. Le vin ainsi traité conservera sa douceur, sans jamais causer d'ivresse. Il est des personnes qui enferment les substances, lâchement serrées dans un sachet, puis y attachent une pierre pour lui donner de la pesanteur. Dans cet état, on le plonge dans le vase en le tenant suspendu par un fil pour qu'il ne tombe point au fond.

Autre procédé décrit dans le livre Le But et l'explication, d'Ibn Bassâl, pour préparer avec du moût, extrait du raisin doux, un vin sinapisé qui ait de l'analogie avec l'hydromel (litt. le mélange du miel et de l'eau).

Pour vingt quartauts de moût, on prend un *ratl* (366,53 g) de (graine de) moutarde de bonne qualité ; on triture cette moutarde, on la passe au tamis, on la pétrit avec quantité suffisante de miel pour opérer le mélange. On prend un vase d'argile neuf qui déjà ait contenu de l'eau, pendant deux jours ; on rejette l'eau et on laisse le vase exposé à l'air toute une journée. On enduit alors l'intérieur, bien également partout, avec cette farine de moutarde pétrie avec du miel ; on laisse encore en cet état un jour tout entier, on prend le vin bien doux, on le clarifie, puis on le verse doucement dans le vase, en quantité suffisante pour atteindre la limite de l'enduit au miel. Avec cette préparation, le vin se conserve doux, sans jamais contracter aucun mauvais

goût, ni que la moutarde y laisse aucune trace ni aucun goût. Il devient léger et conserve sa force pendant longtemps, et la saveur douce prend de la force avec les années. C'est ainsi qu'on opère en Sicile en suivant ce procédé dont la description est exacte. Muhammad ibn Ibrâhîm Bassâl dit qu'il n'a jamais rien vu de pareil.

L'amphore, sur la liqueur. L'amphore mise en cet état peut durer un mois, et alors on peut tirer de ce liquide, selon son besoin, au

Procédé pour faire du miel de raisin, d'après le traité d'Ibn Chu'ayb le Madianite.

On fait cuire le moût de raisin doux, jusqu'à réduction de moitié ; on laisse refroidir dans un vase neuf ; on y jette une poignée de fleur de farine de froment, et on bat les deux choses ensemble, vivement et sans interruption, jusqu'à ce que la farine soit entièrement absorbée. Cela fait, on verse dans un autre vase, en introduisant une nouvelle quantité de fleur de farine, qu'on remue, comme la première, sans interruption, jusqu'à ce qu'elle cesse d'être visible. On recommence alors une cuisson douce, sans cesser de remuer pour empêcher la farine de se précipiter au fond. On enlève l'écume et on laisse sur le feu en agitant sans cesse jusqu'à réduction de moitié ; quand les choses en sont à ce point, on verse dans un vase de couleur verte (vernissé ?), où on tient en réserve cette préparation qui est comme du miel de la meilleure qualité.

On conserve une douceur parfaite, et jamais ne cause d'indigestion, ni en grande quantité et à plus forte raison si on en fait peu ; sans

Procédé pour faire du vinaigre de raisin.

D'après Abû l-Khayr et autres, on procède de deux manières ; suivant la première avec du vin de pressurage, et la seconde avec du raisin non écrasé. On prend du raisin qui ait atteint sa maturité parfaite (*litt.* sa bonté) ; si c'est après la pluie, c'est encore mieux. On choisit les grappes dont les grains sont les plus gros et les plus sucrés ; ce sont celles qui fournissent le vinaigre le meilleur, le plus fort et le plus agréable à l'odorat et au goût, et en même temps qui se garde longtemps, et qui supporte bien l'eau quand on aime ce mélange. Un raisin de moyenne qualité donne aussi un vinaigre de moyenne qualité. Si le raisin est maigre, le vinaigre est faible. Quand on veut faire du vinaigre avec le moût, on presse le raisin et on en dépose le jus dans des amphores propres, ayant contenu de l'huile de bonne qualité. On couvre l'orifice avec des vases percés, ou bien on les laisse ouverts, après avoir pris ses précautions pour qu'il n'y puisse tomber aucun animal, aucune ordure ni saleté, et on laisse en cet

état jusqu'à ce que l'acescence se soit produite. Quand on veut activer ce résultat, on expose à l'action du soleil. Il en est qui disent que l'agitation continuelle du liquide le fait passer au vinaigre plus promptement. D'autres disent aussi que ce résultat s'obtient encore si, après avoir déposé le moût dans des jarres, on introduit dans chacune d'elles une poignée de sel et si on les expose au soleil.

Al-Hâjj de Grenade dit, en parlant de la préparation du vinaigre : On prend un quart de moût, une mesure (*kayl*) de vinaigre de bonne qualité, deux *ratt* (720,90 g) de sel ; on expose ensuite sur le feu jusqu'à réduction de moitié ; on verse cette préparation dans dix quarts de moût, qui passeront promptement à l'état de vinaigre. Le même dit que, pour convertir le vin en vinaigre, il faut y verser de l'eau froide ; le vase ne doit point être entièrement plein ; on l'expose au soleil, laissant l'orifice découvert, et l'acidité se développe. Le vulgaire emploie de l'eau chaude, mais le procédé est mauvais.

Cassius et autres disent que, si on introduit du vin de la racine de la bette, appelée en persan *jaghandar*, et qui est l'*armalîta*, lavée et coupée en morceaux, au bout de trois jours ce vin aura passé à l'état de vinaigre. Al-Hâjj de Grenade prescrit d'employer une poignée pleine de cette racine de bette pour trois quartauts. Il en est qui disent que la feuille de chou coupée en morceaux produit le même résultat. Kastos dit qu'il y a des individus qui emploient la racine de bette coupée en morceaux, et que, l'acidité étant obtenue, ils y introduisent du pin à pignon.

Il en est qui disent que, si on verse un quart d'eau environ dans une certaine quantité de vin, suivant d'autres, quantité égale, au bout de deux mois le vin sera tourné en vinaigre. Il en est qui disent que, pour accélérer l'acescence, il faut introduire dans le vin une mère de vinaigre fort et de bonne qualité. Il en est qui, pour la fabrication du vinaigre, conseillent de faire bouillir, jusqu'à réduction du tiers ou de la moitié, puis de verser dans une amphore ; le vinaigre ainsi obtenu se conserve longtemps sans se gâter.

Suivant Ibn Radwân, on prend dix parties de moût, on y mêle deux parties de miel, pareille quantité d'eau pure, sans emplir en totalité le vase, on a soin de boucher et de luter l'orifice, et on obtient du bon vinaigre.

Al-Hâjj de Grenade dit que ce qui vient très bien en aide pour acidifier le moût, c'est de tenir les vases qui le contiennent ouverts, sans les boucher avec de l'argile ; ils ne doivent pas être entièrement pleins, mais être vides, à peu près au quart. Quand le froid approche ou qu'on entre dans le printemps, on donne à ce moût de l'agitation de cette manière : on remplit le vase, puis on transvase le liquide

dans un autre ; on fait cette opération une fois ou deux, et on obtient un bon vinaigre. Suivant d'autres, on mêle au vin un vingtième (*litt.* moitié d'un dixième) de miel délayé dans du vinaigre fort et de bon goût, jusqu'à la liquidité de l'eau, puis on remue d'après le procédé indiqué, c'est-à-dire après avoir fait le remplissage ; en versant le mélange d'un vase dans un autre, deux fois successives, on obtient ainsi promptement du vinaigre.

Procédé pour obtenir du vinaigre directement du raisin sans pression.

Suivant al-Hâjj de Grenade et autres, il y a deux manières d'opérer. La première, c'est de prendre en octobre le raisin bien mûr ; on l'égrène, et on rejette les rafles*. On remplit, avec ces grains, des amphores préparées à l'avance et propres ; on les presse avec les mains, on les visite avec soin pendant quinze jours, n'oubliant guère de remplir le vide qui s'est fait, car jamais il n'en doit exister ; on laisse les choses en cet état jusqu'à ce que le vinaigre soit fait et qu'il ait atteint la qualité voulue, ce qui se reconnaît sans même avoir besoin de recourir à la dégustation. En effet, quand on découvre les orifices des vases, en s'approchant pour remuer ce qu'ils contiennent, il devient impossible d'en soutenir l'odeur à cause de l'excessive acidité qui se fait sentir, acidité piquante qui égale celle du poivre en poudre ; quand on trouve cette condition, c'est que le vinaigre a atteint son degré de perfection. Alors on presse ces grains de raisin. On recueille le vinaigre qui en sort, c'est le premier soutirage ; on le verse dans un vase propre qui, déjà, ait contenu de l'huile de bonne qualité. Le marc et les parties grossières du raisin sont mis dans un vase (séparé). Après qu'ils y ont séjourné quinze jours, on ajoute de l'eau de rivière pure, en quantité égale à ce qu'on a extrait de vinaigre dans le premier soutirage. On laisse passer un mois, puis on écrase (de nouveau) fortement ; le liquide ainsi obtenu se met dans un autre vase, sans le mêler avec le résultat de la première pression. On laisse en repos jusqu'à clarification et dépôt (des matières pesantes), puis on peut user de ce vinaigre pour son besoin. Le vinaigre, le premier obtenu, si on le garde, gagne en qualité lors même qu'il aurait dix ans ; loin de perdre en vieillissant, il arrive à une qualité supérieure à celle qu'il avait au moment de la pression (ou pressurage).

* *Arjûn* (plur. *arâjîn*). C'est le nom de la rafle ligneuse qui porte la datte quand elle est sèche. Ici il s'agit de celle du raisin à l'état frais.

Autre procédé.

On prend des grappes de raisin, et on les met dans des amphores ou tonneaux, suivant la méthode indiquée plus haut, sans les comprimer ni les tasser, mais au contraire de façon qu'il y ait des vides et des interstices. Si on veut activer la fermentation acide, il faut mettre le raisin dans de petits vases ou de petits tonneaux, qu'on expose aux rayons du soleil pendant la journée entière, et alors, au bout de cinq mois environ, on a du vinaigre. Le raisin qu'on dépose dans de grands vases, si surtout on le tient à l'ombre, est bien plus lent à passer à l'état de vinaigre ; il n'y arrive guère qu'au bout d'un an. Quand toute la masse est à l'état de bon vinaigre et qu'elle est arrivée au point voulu, on procède au pressurage successivement et par parties. Le produit de la première pression est déposé dans un vase propre. On reprend ensuite le marc et les résidus pour les mettre dans une grande tine (portion de tonneau), en totalité, ou simplement une partie, si ce résidu est trop considérable. On verse dessus de l'eau de rivière en quantité égale à celle du vinaigre qu'on a extrait. D'abord on verse une petite quantité de cette eau et on l'agite dans la tine avec le résidu en se servant du pied ; puis on verse le restant. Cela fait, on procède à la pression, et le vinaigre qui en résulte est réuni à celui qu'on a obtenu par la première pression. On reprend ce marc une seconde fois, on le remet dans la tine, et on le traite comme précédemment, et le résultat du pressurage est aussi réuni à ce qu'on a obtenu la première et la seconde fois. Pour apprécier la juste quantité d'eau qu'on doit employer, il faut réunir ensemble les quantités de liquide obtenues par chaque pression, et voir s'il arrive au même niveau que le raisin quand il était dans le vase avant les pressurages. Quand ce niveau est dépassé, l'eau a été employée en trop grande quantité ; s'il ne l'atteint pas, on peut augmenter la mesure si on le veut. Si le premier vinaigre obtenu est égal en volume à la moitié de celui provenant du second et du troisième pressurage réunis, l'eau comprise, la proportion ou limite est bonne. Alors on bat fortement et plusieurs fois par jour le mélange avec un pilon *mibrâs* pareil à celui employé pour séparer le beurre du lait, afin de ramener à la surface ce qui était au fond du tonneau qui doit rester exposé au soleil. Au bout de huit jours environ, la masse liquide entre en fermentation (*litt.* ébullition) ; alors on a soin d'enlever l'écume qui s'élève. Enfin le calme s'établit, les parties pesantes se précipitent et la clarification se fait. Il faut alors se hâter de vendre, parce qu'au bout de quinze jours ou environ l'acidité diminue ; si on n'emploie qu'une petite quantité d'eau l'acidité se conserve plus longtemps. La quantité d'eau que peut supporter la

préparation est en raison de la quantité du raisin et du degré plus ou moins élevé d'acidité ; ainsi, quand elle est très forte et très intense, on peut ajouter un plus grand volume d'eau.

Autre procédé.

Suivant Kastos, on introduit des grappes de raisin dans une amphore jusqu'aux deux tiers ; on achève de la remplir avec de l'eau claire, puis on bouche bien l'orifice avec de l'argile ; on obtient, par ce moyen, un vinaigre qui n'a point son égal pour la force. Ce qui, dit-il, ajoute encore à la qualité du vinaigre et permet de le conserver tel qu'il était, sans rien perdre de son goût ni de sa force, c'est de faire tremper de l'orge dans de l'eau pendant trois jours et trois nuits, de décanté cette eau, et d'en mettre une mesure dans pareille quantité de vinaigre ; on ajoute une forte poignée de sel passé à la poêle. On tient le tout dans un vase ; ce procédé ajoute beaucoup à la qualité du vinaigre et lui conserve son bon goût et sa force, sans qu'il en perde rien. Si vous voulez, dit un autre, avoir un vinaigre fort et doux en même temps, introduisez-y du moût de vin doux, en quantité telle que la saveur douce éprouve une augmentation notable ; on obtient le même résultat avec le raisin sec.

Quant aux moyens d'améliorer ou de rectifier le vinaigre, voici ce que dit Kastos : Si le vinaigre manque de force, prenez-en trois quartauts, et faites chauffer sur un feu doux, jusqu'à réduction du tiers. Exposez le restant au soleil, pendant huit jours ; il acquerra une force persistante, et son acidité sera plus intense. Il en est qui disent qu'en ajoutant à un vinaigre qui manque de force du verjus (du jus de raisin non mûr), ce vinaigre acquiert de la force. On augmente aussi l'énergie du vinaigre en y introduisant de l'orge grillée. On prescrit encore de prendre de la farine de fève et de la pétrir avec du jus de citron acide et d'introduire cette pâte dans le vinaigre ; il conservera son acidité, sans altération. On dit encore de prendre des baies de myrte mûres, propres, desséchées à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles soient comme des grains de raisin sec ; on les introduit ensuite dans du vinaigre, dont l'odeur est beaucoup améliorée. On a parlé encore de faire chauffer au feu une pierre meulière, puis de la plonger toute chaude dans du vinaigre ; il gagne en force et donne de la vigueur à celui qui en use. On dit que s'il se forme des vers dans du vinaigre il faut y introduire du sel qui les fait périr. — Si on craint que le vinaigre ne soit attaqué par les vers et qu'il se gâte, il faut mettre du suc de feuilles et de rameaux de moutarde, avec de la farine de la graine ; par ce procédé, le vinaigre se gardera et il gagnera même en force.

Moyen d'obtenir du vinaigre avec des lies de vin et de vinaigre.

Le procédé consiste à déposer ces deux espèces de lie ensemble dans un vase poissé ; on ajoute de l'eau en quantité suffisante ; on agite vivement ce mélange tous les jours avec une pelle et l'on obtient ainsi du bon vinaigre.

Recette pour faire du vinaigre avec du marc de raisin (najîz), qui est ce qui reste des pellicules et des rafles après qu'on l'a pressé pour faire du sirop.

On met ce marc dans un tonneau, sans l'emplier entièrement ; quinze jours après, on y verse de l'eau pure, en quantité suffisante ; puis on laisse reposer un mois ou un peu plus, et on obtient un vinaigre dont on peut user au besoin. Il en est qui disent de déposer le marc dans un lieu propre, où il séjournera un jour et une nuit ou un peu plus, c'est-à-dire pendant le temps suffisant pour qu'il exhale l'odeur de vinaigre. Il ne faut pas le laisser plus longtemps, parce qu'il perdrait toute son humidité et qu'il se gâterait. On range dans l'endroit indiqué le marc déposé sans compression dans un tonneau ou vase poissé. On verse dessus de l'eau de puits en quantité telle que le marc en soit couvert ; au bout de deux mois, ou à peu près, l'acrescence est établie ; on presse, et on a un vinaigre dont on peut user. L'eau de puits convient peu au vinaigre, tandis que l'eau courante lui convient au contraire très bien.

Manière de faire du vinaigre d'une saveur douce (sirop de vinaigre).

On prend une jarre de vinaigre très fort et pareille quantité de moût bien doux. On en effectue le mélange dans un vase imprégné d'huile ; au bout de trois jours, on peut user de cette préparation. Il est des personnes qui prennent deux jarres de moût, une jarre de vinaigre, et trois jarres d'eau qui a bouilli. On fait un mélange du tout ; on fait chauffer jusqu'à réduction du tiers. Il en est d'autres qui disent de mêler au vinaigre une quantité de moût déterminée par le degré de douceur qu'on veut obtenir, et on aura un produit agréable et de bon goût. Le résultat sera le même, si on introduit dans un vinaigre fort du raisin sec ; il neutralisera l'acidité du vinaigre qui deviendra agréable ainsi que l'expérience l'a prouvé.

Suivant l'*Agriculture nabatéenne*, on peut obtenir du vinaigre avec le *dibs*. C'est le sirop ou le miel qui s'épanche de la datte. On le

mêle à une grande quantité d'eau ; on introduit du ferment de vinaigre ; on agite vigoureusement ce mélange, et on obtient du bon vinaigre ; on travaille le vinaigre le jour du *sabt* (samedi). Il en est qui conseillent d'introduire dans le vinaigre de la menthe, du basilic, de la mélisse, de l'origan, du clou de girofle, de la bourrache, de la graine de persil, toutes ces substances étant sèches ; on les laisse macérer pendant sept jours consécutifs, au bout desquels on les retire, et on obtient, la bonté divine aidant, un résultat fort utile contre l'affaiblissement du cœur et le marasme. Il en est qui disent que si on veut avoir du vinaigre blanc il faut y faire séjourner de la fleur de farine de froment, et que le vinaigre blanchira certainement. On dit que la graine de poireau ramène le vinaigre à l'état de vin, et que le même phénomène s'obtient avec de la myrrhe. On dit que si une femme, à l'époque de la menstruation, approche du vinaigre, des olives, des câpres et de toute préparation culinaire ou de légumes confits au vinaigre, comme les aubergines, les carottes, les radis et autres pareils, elle les fait gâter ; faites-y donc bien attention. Si vous préparez votre sirop de raisin en vous conformant à ces prescriptions, vous aurez des résultats convenables. Nous avons exposé les procédés pour obtenir du vinaigre avec le jus de grenade, de figue et de poire, aux articles qui traitent de la culture des arbres qui donnent ces fruits.

On raconte que le Prophète, sur qui soit la prière et le salut, dit un jour : Vinaigre, cause de bonheur pour l'homme ! Quand un homme fait usage du vinaigre dans ses aliments, un ange s'élève au-dessus de sa tête pour implorer le pardon sur lui.

(Fin de la distillation et de ce qui s'y rattache.)

Article 8

Exposé des saisons de l'année solaire, de tous les mois qui la composent, selon les calendriers étrangers, syriens, persans et hébreux. Indication des travaux agricoles. Phénomènes qui se produisent par la volonté divine, dans la croissance ou la diminution des jours et des nuits ; chute de la neige ; la gelée et autres (accidents météorologiques) de ce genre dont, Dieu aidant, il sera parlé selon la coutume suivie en cela.

Une des choses les plus admirables dans la disposition spéciale des temps (et des saisons), c'est que chaque chose est réglée pour être faite dans un mois (déterminé), de telle sorte que toutes les fois qu'on