

VERJUS. Nom qu'on donne au raisin encore verd ; & à la liqueur qu'on en exprime.

Il y a cependant quelques sortes de raisins auxquelles on donne proprement le nom de VERJUS ; tel est surtout le *Bourdelas*, ou *Bourdelais*, qu'on nomme aussi *Bicanne*, & *Grey*. On s'en sert ordinairement pour exprimer de bon Verjus. Voyez RAISIN.

Le Verjus exprimé fait assez bien dans toutes les manières d'apprêter le poisson. C'est l'affaisonnement des cerneaux ; du mouton grillé ; &c. Voyez encore ŒUFS *au Verjus*.

M. Duhamel observe que le Verjus dépuré & un peu salé est une liqueur qui se conserve assez bien, & qui peut fournir un bon affaisonnement en général, & des boissons acidules pour les malades : il propose aussi d'essayer de parvenir à en faire un extrait, comme l'on en fait de citron : *Moyens de conserver la santé aux équipages de vaisseaux*, Paris, Guerin & Delatour, 1759, in-12, pp. 172-3. Une autre tentative que conseille ce zélé citoyen pour l'avantage des Marins, dont il a l'Inspection Générale, est de conserver du Verjus entier avec du sel, comme les porreaux, quand les embarquemens se font dans les saisons où le Verjus de grain est commun : » Quelques grappes mises dans la soupe » lui donneroient une faveur agréable & une qualité » très-saine. » Voyez les pp. 189 & 190.

Culture.

Le Verjus se plante, ou en treille, ou en vigne

Tome III.

dressée; observant de planter les seps bien au large; afin que pouffant beaucoup de bois, ils rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au Verjus, est pareille à celle des autres vignes: la taille est la même: & il n'y a que le tems de le cueillir, qui differe de celui des autres raisins bons à manger.

Lorsque les raisins propres à faire du Verjus sont cueillis trop mûrs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on le destine; elle est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais suc, lorsque son fruit est coupé trop verd. Ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrêmités: ceux qui ont coutume d'en recueillir savent connoître ce point de maturité, qui arrive plus tôt ou plus tard selon les circonstances de la saison.

Pour garder du Verjus en grains jusqu'à Pâques, aussi frais que s'il étoit sur le sep.

Il faut le cueillir assez verd, environ huit jours avant le tems où on a coutume de le cueillir, & par un beau soleil; lorsqu'il est sec, & non pourri, moisi ou humide: puis l'arranger dans un petit barril, grappe contre grappe, fort doucement. Le barril étant plein il faut le foncer; &, par le bondon, l'emplir de Verjus liquide de l'année précédente; puis laisser ce barril à la cave. Quand on voudra en avoir, il faudra le défoncer.

Moyens de garder le Verjus en Liqueur, de sorte que sa qualité ne s'altère point.

1. On remplit d'huile d'olives le goulot des bouteilles où on le tient.

2. Quand on en a dans un barril, on le tient toujours bien bouché. Quelques-uns y mettent du sel: ce qui ne peut que bien faire.

Eau de Verjus.

Mettez dans une pinte d'eau trois quarterons de Verjus en grain ; ou une livre , s'il n'est pas beau. Ecrasez-le auparavant dans un mortier, sans le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût. L'ayant jetté dans l'eau, vous le manierez avec les mains; en passerez & ôterez le marc le plus grossier ; & y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du Verjus. Sitôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chauffe jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche. Vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Compote de Verjus pelé.

Prenez deux livres de Verjus bien mûr. Ayant pelé chaque grain par le bout, vous en tirerez les pepins avec un petit bâton fait exprès ; & vous le mettrez à mesure dans un plat ou dans une terrine. Lorsque vous aurez tout pelé, vous prendrez une livre de sucre (clarifié ou non clarifié), que vous ferez cuire en plume : puis vous y jetterez le Verjus épluché ; & acheverez la cuisson sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit en état : car le fruit diminuera la cuisson du sucre. Prenez garde surtout de ne point trop faire cuire le sirop ; le fruit noirciroit, & brûleroit.

Confitures de Verjus.

I. Il faut prendre de beau Verjus en grain ; fen

T t t t

dre le grain par le côté ou en travers avec la pointe d'un petit couteau, & en ôter les pepins le plus que vous pourrez. En épluchant votre Verjus, vous le jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Puis vous aurez une poêle à confitures, ou un chauderon, à - moitié plein d'eau; que vous ferez bouillir. Ayant tiré le Verjus, de l'eau fraîche, vous le mettrez égoutter sur un tamis; puis vous le verserez dans l'eau bouillante. Il ne faut pas l'y laisser bouillir; mais seulement le faire frémir. Sitôt qu'il sera monté sur l'eau & qu'il nagera, vous l'ôtez du feu, le couvrez d'une serviette, & le laisserez refroidir, pendant que vous préparerez quatre livres de sucre que vous clarifierez, & ferez cuire à la plume. Puis vous mettrez égoutter le Verjus sur un tamis; le jetterez dans ce sucre cuit, & le gouvernerez à petit feu réglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd: aussitôt qu'il verdira faites bon feu, & achevez promptement; sans quoi le Verjus noirciroit. Prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop; il est sujet à se candir.

II. Si vous voulez faire cette confiture au sucre en poudre, il faut éplucher votre Verjus sans le jeter dans l'eau; le mettre dans une terrine pour ne pas perdre le jus qui en sort en ôtant les pepins: préparez autant de livres de sucre en poudre, que vous aurez de livres de Verjus épluché; vous le jetterez dedans: mettez-les ensuite sur un petit feu, afin que le Verjus ne fasse que frémir: lorsqu'il deviendra verd, & beau, vous l'acheverez promptement; juspu'à ce que le sirop soit fait.

III. Si vous voulez faire du Verjus pelé, vous prendrez de beau Verjus mûr ; vous le pelerez & en ôterez les pepins avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un couteau ; & le mettrez dans une terrine , afin que le suc ne se perde point. Puis vous prendrez autant de livres de sucre que de livres de fruit : vous le clarifierez & ferez cuire à la plume. Vous y jetterez ensuite le Verjus ; vous le remuerez dans la poêle ; & le ferez bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse. Vous l'acheverez promptement ; le laisserez un peu refroidir ; & le mettrez dans des pots bien nets & bien secs.

REMARQUE. Le Verjus que vous prendrez pour confire , est celui que l'on appelle *Bourdelas* , dont on fait le Verjus à Paris. Sa grosseur , & l'épaisseur de sa chair , font la plus belle confiture.

IV. Vous le choisirez ni trop mollassé ni trop mûr , dans sa beauté , avant que son goût s'adoucisse. Vous le peserez égrainé de sa raffle ; & le fendrez par la moitié en long , ôtant tous les pepins s'il se peut ; & jetterez dans l'eau claire , à mesure que vous le fendrez : puis vous le ferez parbouillir , & en même tems y mettrez une petite pincée de sel , ou deux pincées de salpêtre , pour conserver sa couleur verte. Etant seulement amorti , vous le tirerez du feu ; le couvrirez de quelques linges ; & le laisserez refroidir dans son eau. Après quoi vous le tirerez de l'eau ; & le mettrez dans le sucre en poudre ; y ajoutant un peu d'autre eau claire , pour fondre seulement le sucre ; puis vous le confirez tout d'une cuite. Car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre une autre fois , il perdrait beaucoup de sa couleur. Etant cuit en bonne consistance , vous le tirerez du feu , le verserez dans une terrine , pour ne le point laisser dans la poêle chaude , qui en altérerait aussi beaucoup la couleur ; & vous le dresserez dans des pots ou tasses , ainsi que les cerises , &c. Il faut livre pour livre de sucre & de fruit , pour rendre votre Verjus bien beau.