

les boissons fortes sous trois groupes :  
les boissons franches et de bon goût ;  
les boissons franches et de mauvais  
goût ; les liqueurs frelatées.

Les premières ne contiennent d'autre alcool que celui distillé du vin, mêlé à 50 pour cent d'eau, avec l'addition de quelques substances destinées à colorer la liqueur ou à lui donner une saveur particulière. Elles s'appellent *eau-de-vie de vin* ou *brandy*. L'on pourrait peut-être ranger dans cette classe, la liqueur distillée de la melasse fermentée, ou le *rhum*. Les secondes sont formées avec un alcool provenant de diverses autres sources, chargé de certaines huiles essentielles que, par suite de leur volatilité, il entraîne avec lui dans la distillation. Ces huiles, âcres