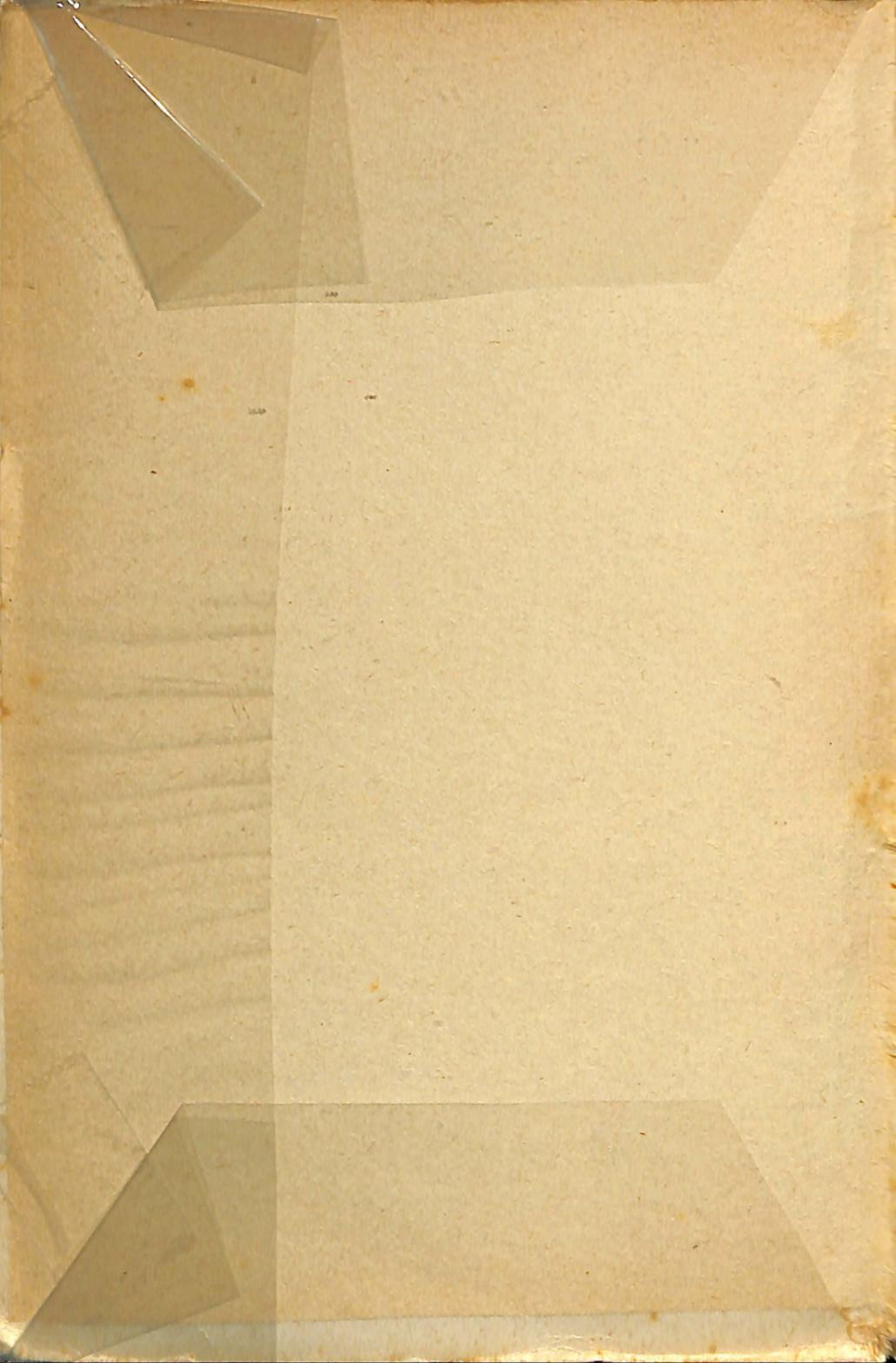


C. FAROL D 20 Fr Fr

126 Recettes
pour faire des
LIQUEURS



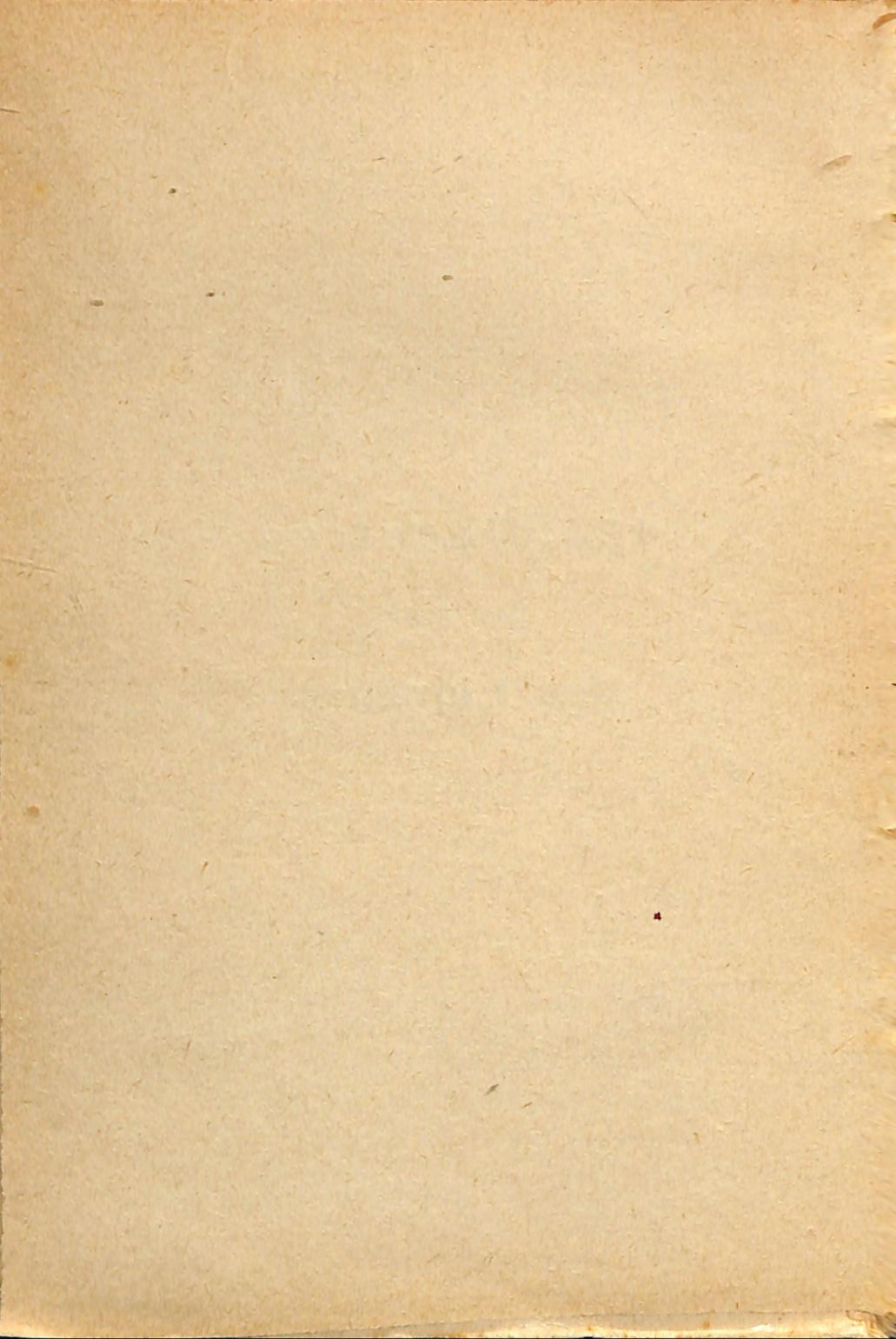


(1932)

126 Recettes

pour faire

des Liqueurs



C. FAROL

126 Recettes

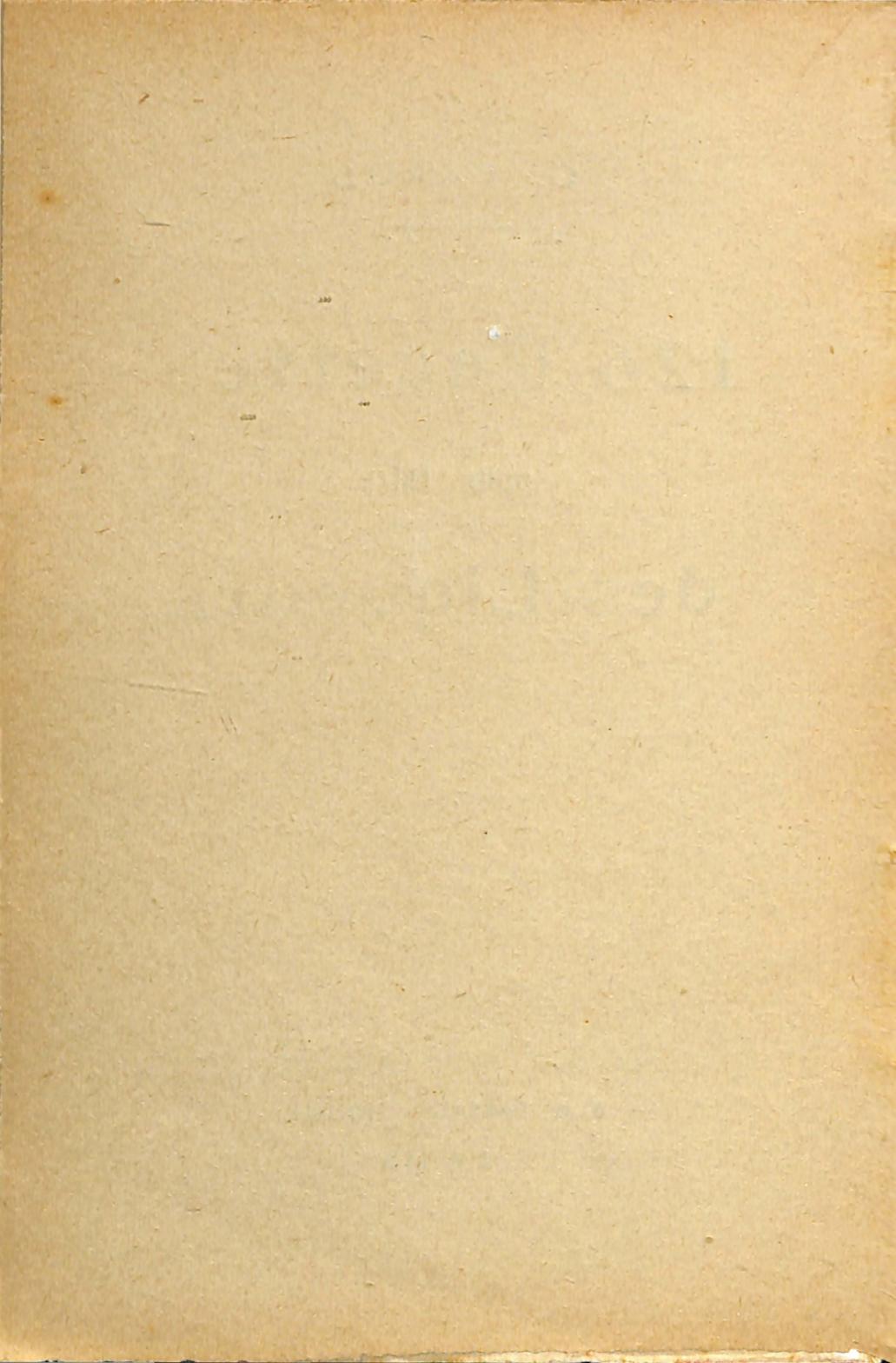
pour faire

des Liqueurs

LIBRAIRIE BERNARDIN-BÉCHET

99-41, PASSAGE CHOISEUL

PARIS



PRÉFACE

Les *liqueurs*, écrit le D^r Varennes, sont nécessairement d'origine récente et postérieure à la découverte de l'alcool. Jusque sous Louis XIV et Louis XV on considéra comme liqueur l'hypocras qui, inventée, dit-on, par Hyppocras puis perfectionnée par Alexis le Piémontais, fut en honneur jusqu'au xviii^e siècle. D'après le *Confiseur Royal* de 1737, l'hypocras, alors très en vogue, se composait de deux pintes de vin blanc, une livre de sucre, une once de cannelle, deux grains de poivre blanc, un citron, et un peu de maïs. Le tout macéré quelque temps puis passé à la chausse. Ce n'était donc pas une « liqueur » telle que nous l'entendons aujourd'hui, mais un vin aromatisé.

Il semble que ce soit en France et en Italie que les vraies liqueurs aient pris naissance. De son voyage en Italie, Montaigne rapporte que les Jésuites de Vicence et de Vérone fabriquaient et vendaient des liqueurs. En 1636 le médecin français Brouault eut l'idée de retirer les principes essentiels des plantes aromatiques pour en composer des liqueurs. Déjà, auparavant, Sully,

dans ses préliminaires d'économie politique, comptait les liqueurs comme un « des objets de luxe qui coûtaient le plus cher aux Français ». De son côté aussi Catherine de Médicis avait introduit en France certaines liqueurs déjà en usage chez les Italiens.

C'est seulement sous Louis XIV que le commerce des liqueurs commence à devenir une industrie notable. Deux liqueurs étaient alors particulièrement en vogue : le popula et le rossolis.

Le rossolis ou rosotis, était fabriqué spécialement pour Louis XIV, par son apothicaire Fagon, avec parties égales de semences d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de carvi ; ces semences pilées étaient mises à macérer pendant trois semaines avec de l'eau-de-vie ; il ajoutait ensuite de l'eau de camomille avec la quantité voulue de sucre et le tout était filtré au papier.

C'est seulement en 1775 que Demachy publia « L'Art du Distillateur-Liquoriste, brûleur d'eaux-de-vie, fabricant de liqueurs, débitant et cafetier-limonadier. » Depuis, la fabrication des liqueurs prit une importance sans cesse croissante ; chez les distillateurs, dans certains couvents, chez un grand nombre de particuliers, on prépara d'excellentes liqueurs. Surtout dans notre pays, d'où viennent les produits célèbres comme la Chartreuse, la Bénédictine, renommés dans le monde entier.

Leur usage est excellent. On sait maintenant de façon tout à fait certaine que l'alcool est un

aliment de valeur. Quant au sucre, c'est par excellence un producteur d'énergie. Et pour les principes aromatiques divers qui donnent aux liqueurs et aux apéritifs leurs délicieux arômes, ce sont des stomachiques et des stimulants très efficaces. On a cependant médité de ces derniers, surtout en ce qui concerne les constituants des boissons apéritives. Des expériences sensationnelles furent publiées relatant que tel produit contenu dans l'absinthe par exemple tuait en un clin d'œil son cobaye à dose de quelques gouttes tout au plus. Qu'on le sache bien, de tels essais ne signifient absolument rien. On fera sûrement crever un perroquet en lui donnant du persil, on tuera sûrement un limaçon en le mettant mariner dans de la moutarde : concluons-nous de cela que persil et moutarde sont de violents poisons que désormais nous nous garderons soigneusement d'absorber ?

L'alcool tue, c'est entendu... Mais si on absorbe en une fois un demi-litre à 90 degrés. Et l'absinthe conduit à Charenton... A condition toutefois qu'on en prenne chaque jour trois ou quatre apéritifs ! Pour ceux qui font des spiritueux un usage modéré, leur santé ne pourra que se bien trouver du régime, et leur esprit gagnera en agréable vivacité.

Préparer soi-même, à la maison, sans matériel spécial, sans grandes capacités, sans coûteux produits est d'une facilité sans égale. Surtout en employant nos recettes, qui furent soigneuse-

ment choisies de manière à pouvoir être appliquées par le non-professionnel. La plupart du temps, nous n'aurons pas le moindre besoin d'alambic. Et dans les cas où l'appareil est indispensable, nous nous servirons d'un rustique dispositif facile à installer sans presque rien dépenser. Nous n'utiliserons jamais que des substances récoltées dans notre jardin, ou vendues pas cher chez le droguiste du coin. Ce qui ne nous empêchera point d'obtenir toutes sortes d'excellentes choses pouvant être comparées aux célèbres mixtures monastiques ou autres connues et appréciées jusqu'aux antipodes !

CHAPITRE PREMIER

Quelques indispensables renseignements généraux.

CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES. — La base indispensable de toutes les liqueurs de table, c'est l'*alcool*.

Nous verrons tout à l'heure comment on peut soi-même assez facilement fabriquer de l'alcool. Toutefois dans la plupart des cas, il est pratique d'acheter tout de suite simplement l'alcool tout fait. Choisir toujours de l'alcool à 90°, pas plus cher relativement que les alcools moins forts et qu'on peut ramener à n'importe quel titre. Prendre de l'alcool bon goût ordinaire et non point des cognacs ou des fines de noms pompeux : la plupart du temps les eaux-de-vie sont tout simplement préparées avec des alcools de grains, de betteraves ou de mélasses qui firent un petit voyage dans la Charente et furent là coupés, assaisonnés, cuisinés de belle manière. D'ailleurs un bouquet naturel très fin ne se sent parfois plus quand viennent s'ajouter les saveurs aromatiques diverses des liqueurs. Et puis le vulgaire

alcool d'industrie vaut bien les autres : c'est de tous le plus pur, parce que les impuretés de la betterave et de la mélasse ont si mauvais goût qu'il faut forcément les enlever toutes !

Du sucre, ne disons rien ici, un paragraphe spécial lui est consacré.

Tous les *fruits* du jardin pourront être utilisés soit à préparer de l'excellente eau-de-vie, soit, sans le moindre alambic, de savoureuses conserves. On réservera au premier usage les fruits gâtés, et on choisira au contraire les plus beaux fruits pour les conserver.

Comme on pourra le constater au vu des recettes de ce volume, les *aromates* servant à préparer les liqueurs de table sont très nombreux. Aussi ne nous amuserons-nous pas à raconter d'où ils viennent et quel aspect ils ont : ça importe peu, et au besoin, on consultera le Larousse ! Retenons seulement qu'en principe, on peut toujours les trouver chez le pharmacien. Si ce savant commerçant manque de quelque produit, ou bien on lui dit de donner une substance voisine, ou bien, si la formule comporte l'emploi de nombreux constituants, on n'hésite pas à supprimer le manquant.

Faut-il acheter nos aromates par gros paquets et les doser nous-mêmes ? ou convient-il plutôt de faire exécuter la formule par le potard chaque fois qu'on veut préparer un litre de liqueur ? En principe, nous recommandons ce dernier procédé, encore que les doses ainsi achetées coûtent bien trop cher. Mais quand on aura essayé de préparer une liqueur courante, de la chartreuse par exemple, que la liqueur semblera délicieuse, et

qu'on prévoit de fréquentes refabrications... acheter alors en petits paquets de 50 à 100 grammes chacun des constituants. Avec un pèse-lettre un peu sensible, on fractionnera soi-même la masse en petits sachets contenant chacun une dose pour un ou pour dix litres. Dès que la provision de liqueur sera épuisée, il sera très facile de la renouveler. Et à l'occasion, avec un paquet qui nous reviendra dans les trois ou quatre sous, nous ferons plaisir à des amis, de façon vraiment fort économique, en nous créant la réputation d'une personne tout à fait capable !

2. EDULCORATION. — Le *sucre* est de beaucoup le plus employé des édulcorants. C'est d'ailleurs le plus pur, à peu près le meilleur marché, celui qui se conserve le plus aisément : autant de raisons pour lui accorder la préférence. Le sucre « cristallisé » fabriqué dans les sucreries, qui se présente en petits granules à surface brillante, est tout aussi pur que les pains et les cubes des raffineries ou que les plus beaux candies : comme il est un peu moins cher, on lui donnera bien entendu la préférence.

Dans certains cas, on pourra prendre des *candisroux* ou des *cassonades*, à cause de leur arôme spécial dû aux impuretés de la mélasse qui y reste : prendre alors des produits de canne, à saveur agréable, et non de sucres de betteraves. La *mélasse* est à rejeter. Le *glucose* également à cause de son goût fade, et parce que parfois il contient des substances nuisibles à la santé, de l'arsenic par exemple.

Le *miel* est un édulcorant excellent, entrant dans la composition de certaines liqueurs, et servant à préparer les hydromels ; mais il est un peu cher. La *saccharine* ou sucre des diabétiques est l'édulcorant relativement le meilleur marché quoique coûtant 50 francs le kilogramme, parce qu'elle sucre de 300 à 500 fois plus que le sucre ! Ne jamais cependant l'employer : 1° parce que la loi le défend ; 2° parce que le produit ne nourrit nullement : à l'inverse du sucre qui est un aliment excellent, la saccharine serait plutôt nuisible à la santé.

Certains aromates sont sucrés, le *bois de réglisse* par exemple. Leur usage est excellent, mais ne remplace pas celui du sucre. On ne peut en effet que les employer à faible dose, et à cause de leur prix assez élevé, et parce qu'en sucrant, on parfume : pour sucrer assez de la sorte, il faudrait aromatiser beaucoup trop.

Le sucre est très, très soluble dans l'eau bouillante, si bien qu'on peut en préparer des sirops extrêmement concentrés. Pour tout ce qui concerne la préparation de ces sirops et la façon d'apprécier leur degré de cuisson, nous ne saurions mieux faire que reproduire les renseignements donnés dans notre volume consacré à la confection des confitures.

Les professionnels savent très bien juger du degré de cuisson d'après la viscosité du liquide et possèdent un vocabulaire spécial pour désigner les différents états du sirop de plus en plus concentré. Dès qu'il s'attache à l'écumoire, on dit que le sirop *fait la nappe* ; il est cuit au *petit lissé* lorsqu'une goutte, déposée sur l'ongle

s'étale et reste plane et si on l'étire entre le pouce et l'index donne un filet qui se rompt immédiatement ; le sirop est cuit *au grand lissé* si le filet ainsi formé ne rompt pas de suite. Quant, à l'ébullition, il se forme des bulles ressemblant à des perles, le sirop est dit *perlé* ; il est *au soufflé* dès qu'il forme des bulles quand on souffle dans les trous de l'écumoire.

Pour reconnaître la cuisson au *petit boulé*, on trempe l'écumoire dans le sirop, on la secoue, on souffle dans les trous ; les gouttelettes en sortant doivent pouvoir former de petites boules entre les doigts mouillés. Lorsqu'en prenant du sirop sur l'écumoire on peut former avec les doigts mouillés une boulette qui s'écrase sous la dent en y adhérant, le sucre est cuit *au petit cassé* ; il est *au grand cassé* si la boulette se brise sans adhérer à la dent.

On conçoit qu'il faille une grande habitude afin de pouvoir, d'après de tels essais, apprécier exactement la concentration des sirops. Pour permettre aux amateurs n'ayant point fait un long apprentissage, de pouvoir apprécier aisément et sûrement l'état de cuisson d'un sirop, on a proposé d'employer un aréomètre qui, plongé dans le sirop, donne leur densité, partant leur concentration ; mais le liquide à la fois chaud et visqueux rend les observations malaisées et inexactes. On obtient plus facilement de bien meilleures indications en plongeant un thermomètre dans le sirop *bouillant*. Rien n'est plus facile que d'obtenir ainsi exactement la température d'ébullition et celle-ci permet de trouver et la quantité de sucre contenu dans le liquide et l'état de la cuis-

son exprimé avec les termes consacrés des confiseurs. Nous reproduisons ci-dessous le tableau des concentration et viscosité correspondant aux différentes températures.

Température.	Etat des sirops.	Sucre %.
—	—	—
109°	Filet.	85
110°	Crochet léger.	87
112°	Crochet fort.	88
116°	Petit soufflé.	89
121°	Grand soufflé.	91
122°	Petit cassé.	92,65
128°5	Grand cassé.	93,75

Certaines liqueurs tels que les kummels russes par exemple, contiennent, tapissant l'intérieur des flacons, de fort jolies cristallisations de sucre. Il est facile de produire cet espèce de candisage dans toutes les liqueurs, en préparant un sirop avec du sucre et les deux cinquièmes de son poids, en évitant de perdre du liquide par évaporation. Le sirop froid est versé dans son poids d'alcool à 85 degrés, après quoi on met de suite en bouteilles placées ensuite dans un endroit frais (mais pas trop). Le sucre cristallise peu à peu, d'autant plus rapidement et d'autant plus fins cristaux que l'endroit est plus frais. On met les bouteilles debout pour avoir des cristaux au fond, ou couchées pour les tapisser latéralement. Parfois, on introduit dans le flacon quelques brindilles : les cristaux viendront s'y déposer de façon bizarre.

Comme on ne peut obtenir de telles cristallisations qu'avec des solutions très concentrées de sucre, les liqueurs ainsi obtenues sont forcément très sucrées. L'anisette, le kummel se prêtent surtout à cette édulcoration fantaisiste : il sera facile d'ailleurs le cas échéant d'appliquer la recette venant d'être mentionnée à d'autres formules de liqueurs.

LA CLARIFICATION DES ALCOOLS ET LIQUEURS. — Il importe beaucoup que les alcools et liqueurs soient d'une parfaite limpidité, sans quoi la vue seule du produit dispose mal le consommateur. Comme nous mélangerons fréquemment l'alcool de diverses substances insolubles, il importe de pouvoir parfaitement l'en débarrasser. Un *tamissage* suffit lorsque les impuretés à éliminer sont en volume relativement très gros : des écorces de quinquina mises à macérer dans du vin par exemple seront ainsi retenues. Une *filtration* est indispensable quand les particules insolubles sont très petites. On peut filtrer sur une « chausse » ou sac en tissu, pour aller rapidement ; ou sur filtre en papier plissé pour avoir une parfaite limpidité. En principe, on doit toujours filtrer les liquides avant d'y avoir ajouté du sucre, et pour ne pas perdre le suc imprégnant le filtre, et surtout pour que la viscosité des sirops ne ralentisse pas le passage.

Lorsqu'une chausse laisse passer un liquide trouble, il est facile d'améliorer son pouvoir filtrant en garnissant les pores de l'étoffe avec de la pâte à papier. Pour cela, mettre de côté toutes les rognures de papier lorsqu'on fait des

filtres (il y en a toujours puisqu'on a des feuilles rectangulaires pour faire des filtres ronds). Mettre macérer dans l'eau en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'on obtienne une bouillie bien fluide qui est versée dans la chausse. Si l'eau coulant n'est pas bien limpide, on reverse dans la chausse, jusqu'à ce que les pores soient parfaitement colmatés.

Il est aisé de confectionner soi-même un filtre en papier. Il suffit de se procurer une feuille carrée de papier *non encollé*, (papier spécial ou simple papier buvard), et de la plier par le mi-

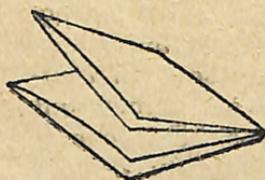


FIG. 1

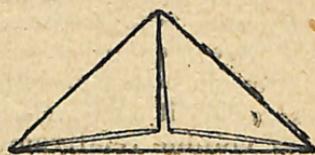


FIG. 2

lieu une fois, puis une seconde fois transversalement (fig. 1). Cela fait, on trace des nouveaux plis au milieu de chaque moitié (fig. 2) puis on plie de nouveau entre les plis déjà faits, toujours dans le même sens (fig. 3). Il ne reste plus alors, ce qui est fait très rapidement avec un peu d'habitude, qu'à faire entre chacun des plis, et juste au milieu un pli en sens contraire (fig. 4).

Si le filtre est destiné à un grand entonnoir et mesuré plus de 25 centimètres de large, il convient de le confectionner autrement pour éviter que les plis ne s'affaissent dans le bas.

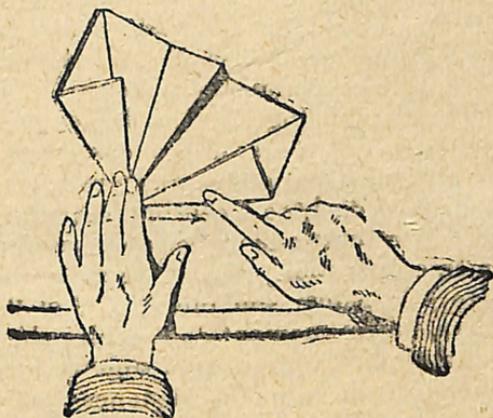


FIG. 3

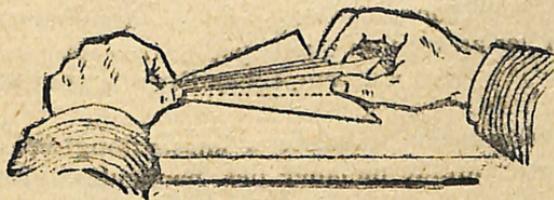


FIG. 4

FIG. 1 à 4. — *Etapes successives de la fabrication d'un filtre ordinaire.* La feuille est pliée en 2, puis de nouveau en 2 (1), puis en 4 (2), puis en 8 (3) toujours dans le même sens. On fait ensuite entre chaque plis voisins et juste au milieu, un pli en sens opposé.

Voici comment d'après les excellentes *Recettes du Laboratoire* publiées par M. Chaplet on doit alors opérer. La feuille à transformer en filtre est pliée sur elle-même à sa partie médiane, puis repliée selon la perpendiculaire élevée sur le milieu du premier pli (fig. 5). Les lignes des premiers plis servent alors de guides pour faire d'autres plis, bien parallèles aux premiers dont ils sont distants de $1/2$ à 1 centimètre (fig. 6 et 7). Ceci fait, on retourne le papier pour recommencer la même opération et ainsi de suite jusqu'à ce que tout le papier soit plié (fig. 8 et 9).

Le filtre est, au moment de l'emploi, déplié. On constate alors que les plis sont écartés les uns des autres de la même distance sur toute leur longueur : ils conserveront en conséquence bien mieux leur forme. Les plis ne venant pas tous aboutir au même endroit, le papier est moins fatigué et ne risque pas de se déchirer. Enfin, l'absence de déformation et la présence de lignes rayonnantes zigzagüées où viennent aboutir les arêtes font que le papier ne s'applique pas sur le verre pour empêcher l'écoulement du liquide filtré.

La *décantation* consiste à laisser longtemps reposer le liquide mélangé des particules à séparer, puis à enlever doucement les couches supérieures de ce liquide en versant ou en siphonnant : le dépôt inférieur reste où s'est accumulé le trouble. Comme ce trouble serait souvent très long à se déposer, on hâte spécialement sa formation en « collant » le liquide à l'aide de divers produits.

Pour coller au blanc d'œuf, on bat un œuf en

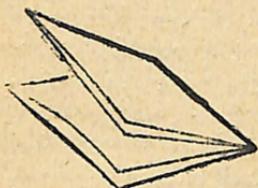


FIG. 5

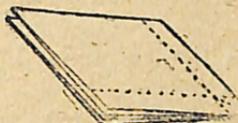


FIG. 6

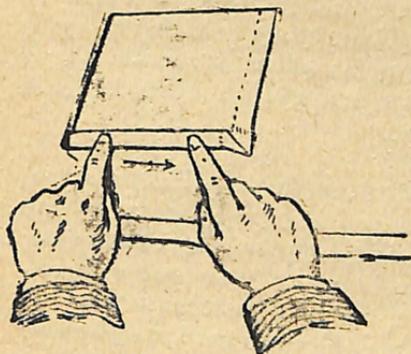


FIG. 7

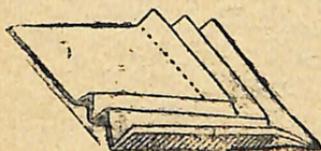


FIG. 8

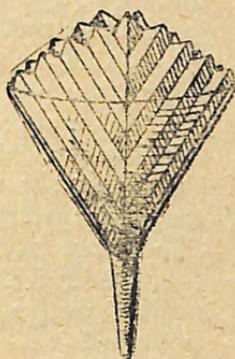


FIG. 9

FIG. 5 à 9. — Comment on doit plier un grand filtre : en pliant deux fois la feuille sur elle-même (5), puis en pliant parallèlement (6 et 7) dans un sens puis dans l'autre (8 et 9).

neige et on ajoute peu à peu au liquide sans cesse remué (de 1 litre à 10 litres au plus), puis on laisse reposer pendant quelques heures.

Pour coller au lait, on ajoute au liquide à clarifier environ 1 % de lait frais, puis on bat vigoureusement. On soutire après repos suffisant pour rassembler au fond les matières en suspension.

Pour coller à la gélatine, on fait fondre au bain-marie 5 grammes de gélatine ou d'ichtyocolle dans un verre d'eau et on ajoute peu à peu au liquide à clarifier incessamment remué. Après quoi on laisse déposer jusqu'à limpidité de toute la partie supérieure.

COLORATION ET DÉCOLORATION. — En principe, une liqueur ne vaut pas mieux pour avoir une jolie couleur ! Aussi conseillons-nous à tous ceux qui veulent faire des liqueurs pour leur consommation personnelle, de s'inquiéter seulement du goût, point de la couleur. Pourtant parfois, il est indispensable de nuancer une préparation : c'est lorsqu'on veut faire par exemple de la chartreuse qui puisse être placée dans quelque vieux flacon venant vraiment de Tarragone, en sorte de faire croire aux personnes à qui on offre un petit verre, qu'il s'agit bien de véritable célèbre liqueur !

Voici donc quelques conseils relatifs à la teinture des liqueurs. La nuance la plus répandue est le *jaune* : on la donne en ajoutant aux macérations alcooliques un peu, très peu, de safran. Viennent ensuite les *bruns* : le mieux qu'on puisse faire est de les obtenir avec du caramel, simple

sirop concentré de sucre cuit à bon feu, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la masse soit brune au point de paraître noire. On peut aussi obtenir des colorations brunes en grillant légèrement les zestes qui entrent dans la composition des liqueurs : ceci modifie un peu le goût, mais n'est pas pour cela moins agréable (c'est ainsi qu'on fait le curaçao).

Les *verts* sont obtenus naturellement en ajoutant un peu de suc d'épinards, préparé par coction des feuilles dans très peu d'eau, puis expression. Enfin les *rouges* seront obtenus en ajoutant aux macérations un peu d'orseille ou de la cochenille pulvérisée.

Certains liquides contiennent en suspension des feuilles métalliques jaunes qui leur donnent un joli aspect caractéristique. Il s'agit d'or véritable en feuilles d'une minceur extraordinaire. On achète ces feuilles chez un relieur ou un encadreur, par livrets contenant plusieurs feuilles séparées par du papier : on doit les manipuler avec précaution, le moindre souffle entraînant au loin la frêle pellicule.

Procédés de décoloration des eaux-de-vie noircies. — Sous l'influence de diverses causes, et notamment de l'oxydation par l'air, il arrive assez souvent que l'eau-de-vie subit une altération de la couleur et devient plus ou moins noire. Pour la décolorer, lui rendre sa coloration naturelle, on peut, selon *La Nature*, employer, suivant les cas, plusieurs procédés.

Un premier procédé consiste en l'emploi du charbon végétal, en opérant de la manière sui-

vante : on prend 1 kilogramme de braise de boullanger bien brûlée, réduite en poudre aussi fine que possible, et on verse cette poudre dans le baril contenant l'eau-de vie, en ayant soin de rouler le baril chaque jour pendant une semaine, afin de mettre souvent le charbon en contact avec la matière colorante. Si cette quantité de charbon végétal ne suffit pas, on peut l'augmenter ou ajouter 1 kilogramme de cendres lessivées et lavées à nouveau à l'eau chaude. Ces cendres jouissent d'un pouvoir décolorant assez prononcé et elles ne modifient pas le goût de l'eau-de-vie. Dans le cas où la limpidité serait lente à obtenir, on collerait l'eau-de-vie avec de la gélatine et on la soutirerait après clarification.

La coloration noire peut être éliminée aussi, surtout si elle paraît produite par de fins corpuscules en suspension, avec le lait, à la dose d'un demi-litre de lait par hectolitre d'eau-de-vie. On fouette vigoureusement en versant le lait, puis on laisse reposer et ensuite on soutire. Après ce traitement, il est nécessaire de remonter l'eau-de-vie en y ajoutant un peu d'eau-de-vie plus forte, l'emploi du charbon végétal et du lait affaiblissant les spiritueux.

CONSERVATION ET VIEILLISSEMENT. — En général les liqueurs ne se bonifient pas tellement en vieillissant qu'il soit bien nécessaire de les préparer à l'avance. Par contre les eaux-de-vie, surtout celles de marcs, de noyaux, gagnent en douceur et en moelleux à être conservées pendant plusieurs années en cave.

Liqueurs et spiritueux divers se conservent

en flocons de verre bien bouchés. On peut les mettre à la cave ou dans quelque placard, mais pas trop au chaud cependant, à moins qu'on ne veuille hâtivement « vieillir » le produit. En effet, parmi les procédés recommandés pour hâter la vieillesse, aucun ne réussit mieux qu'une application judicieuse de la chaleur. Si le liquide est contenu dans des vases bien fermés, avec aussi peu d'air que possible et qu'on le porte à la température de 24° à 25° C., on observera une notable accélération dans l'acte de vieillir; mais si la chaleur est poussée à 60° ou 70° et maintenue pendant dix ou douze heures, le liquide sera tellement changé qu'au bout d'une ou deux semaines de repos il pourra parfaitement passer pour vieux.

CHAPITRE II

Les liqueurs naturelles.

FERMENTATION ET DISTILLATION. — Dans chaque recette concernant la préparation de telle ou telle liqueur, nous mentionnerons le sucre, l'alcool. Il est par conséquent tout à fait indispensable que nous sachions un peu de l'histoire de ces produits. C'est pourquoi nous allons tout d'abord faire un peu de science, avant que de nous mettre à la cuisine. Ce sera bien entendu de la science tout à fait simplette et bon enfant, voire, nous l'espérons, curieuse et amusante.

Le jus des fruits, la sève qui circule dans les branches et dans les feuilles, les réserves qui s'accumulent dans certaines racines, contiennent des sucres. Nous disons des sucres et non pas du sucre parce qu'il existe des centaines de sucres que les chimistes seuls parviennent à reconnaître et à distinguer. En pressurant les fruits très juteux, on obtient un *moût* sucré. En abandonnant ce moût à lui-même, la température étant moyenne, nous remarquons une transformation : du liquide se dégagent des bulles de gaz. Et quand les bulles cessent de se produire

en goûtant le liquide nous serons surpris de constater *qu'il n'est plus sucré*, mais possède la saveur alcoolique des boissons fermentées.

D'où vient un tel changement ? L'examen du moût au microscope va nous l'apprendre. En regardant une goutte du liquide sucré grossi plusieurs centaines de fois, nous remarquons des sortes de granulations souvent accolées les unes

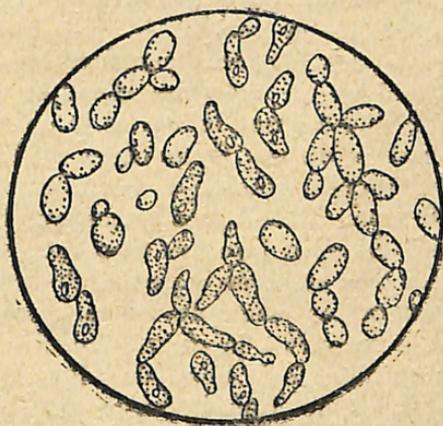


FIG. 10. — Levures vues au microscope.

aux autres (fig. 10). Ce sont là des grains de levures, plantes bizarres, si petites et tellement bien disséminées dans la nature qu'on en rencontre toujours une collection à la surface de chaque grain de raisin. Ces levures, une fois dans le moût s'y trouvent très à l'aise, et elles se mettent à croître et à multiplier avec une effrayante rapidité : multiplication d'ailleurs très simple, chaque grain se coupant en deux pour faire un

autre grain ! Toutes ces jeunes levures se nourrissent du sucre contenu dans le moût ; elles rejettent de l'alcool et du gaz carbonique. Tant qu'il y a du sucre, la fermentation se poursuit plus ou moins vite : quand il ne reste plus que de l'alcool, les levures ne mangent plus, ne s'accroissent plus, ne bougent plus. Et tout reste tranquille à moins que d'autres microbes, qui se nourrissent eux d'alcool et produisent du vinaigre, ne se mettent de la partie.

Ainsi donc les levures transformèrent notre liquide sucré en un mélange d'eau et d'alcool. C'est ainsi que se font le vin et le cidre et les autres boissons dites « fermentées ». Toutefois, on ne peut jamais obtenir de cette manière que des liquides peu alcooliques, parce que la levure se plaît mal dans les liquides trop sucrés et dans les liquides très chargés d'alcool. Pour préparer l'alcool pur et les eaux-de-vie plus ou moins fortes, on a recours à la *distillation*.

Quand on chauffe de l'eau, de l'alcool, il arrive un moment où le liquide entre en ébullition, c'est-à-dire se transforme en vapeur de manière assez rapide. L'ébullition de l'eau se fait toujours à 100° (au moins quand le baromètre est à hauteur normale). Tandis que l'alcool bout lui, à 78° seulement. Voilà semble-t-il un moyen tout trouvé pour enlever l'alcool des liquides fermentés : il suffit de les faire bouillir et de refroidir, de « condenser » les vapeurs pour obtenir d'abord l'alcool, quand l'ébullition se fait à 78°, puis ensuite l'eau.

En réalité, les choses se passent de façon plus compliquée. Car le vin que nous chaufferons

par exemple ne va bouillir qu'à 96° en produisant, non point seulement des vapeurs alcooliques, mais aussi des vapeurs d'eau. Toutefois l'alcool se vaporise plus vite que l'eau. Et si le vin contient par exemple 10 % d'alcool lorsque nous en aurons distillé la moitié, presque tout l'alcool sera passé : nous aurons une eau-de-vie à 20 % d'alcool. En la redistillant, en la « rectifiant », nous aurons un alcool à 40 % ou presque : voilà le principe de la distillation.

Nous venons de parler d'une eau-de-vie à 20, 40 % d'alcool. On dit en pratique d'un liquide contenant pour 100 litres 20 ou 40 litres d'alcool pur, qu'il est à 20 ou 40 degrés : 20' ou 40°. Il est facile de mesurer la concentration, la force des mélanges d'eau et d'alcool en employant un *alcoomètre*. L'alcool étant plus léger que l'eau, plus un mélange est alcoolique, et moins il est lourd. Plongé dans le liquide, l'alcoomètre, petit flotteur en verre, s'enfonce d'autant que la richesse alcoolique est moindre : en lisant sur la tige à l'endroit où affleure le niveau du liquide, on voit le chiffre indiquant le degré, ou richesse centésimale en litres d'alcool.

Il faut toujours prendre soin quand on se sert de l'alcoomètre : 1° d'opérer à froid, parce que s'il est chaud le liquide change de densité ; 2° d'opérer sur des mélanges simples d'eau et d'alcool : si le liquide contient du sucre par exemple, tout est faussé.

LES ALAMBICS. — Affirmons tout d'abord que point n'est besoin de moindre de ces appareils pour préparer ni même d'excellente pseudo-

chartreuse ou du cassis délicieux. Mais pour qui prend goût à la fabrication des spiritueux, l'alambic est évidemment très utile : il permet de se lancer dans la préparation de n'importe quelle spécialité, il permet d'utiliser *sans payer le moindre droit*, les fruits de son jardin pour préparer des eaux-de-vie excellentes avec lesquelles on peut faire économiquement toutes sortes de liqueurs. Si nous ajoutons qu'avec un peu de goût pour les travaux manuels, on peut « bricoler » soi-même un alambic ne coûtant presque rien et rendant les mêmes services qu'un appareil d'une centaine de francs... nous allons convaincre beaucoup de lecteurs qui voudront devenir distillateurs.

Mais voyons tout d'abord comment est construit un alambic. Approchons-nous d'un des appareils du commerce, choisi à dessein parmi les modèles simples, comme celui d'Egrot par exemple (fig. 11), et étudions son anatomie. Un fourneau de tôle F supporte une marmite en cuivre, la *cucurbite* A, dans l'orifice de laquelle entre le bain-marie B, sorte de boîte dont toute la partie inférieure est percée de trous. Sur l'ouverture du bain-marie est emmanché une sorte de chapeau, le *chapiteau* C, se terminant par une petite ouverture continuée par le tube D qui aboutit au *serpentin* S, lequel est noyé dans l'eau fraîche du *réfrigérant* R. Toutes ces diverses parties se démontent le plus facilement du monde ; et elles sont agencées de manière à permettre plusieurs transformations. Ainsi par exemple, nous pouvons supprimer le bain-marie en montant directement C sur A, et en retirant

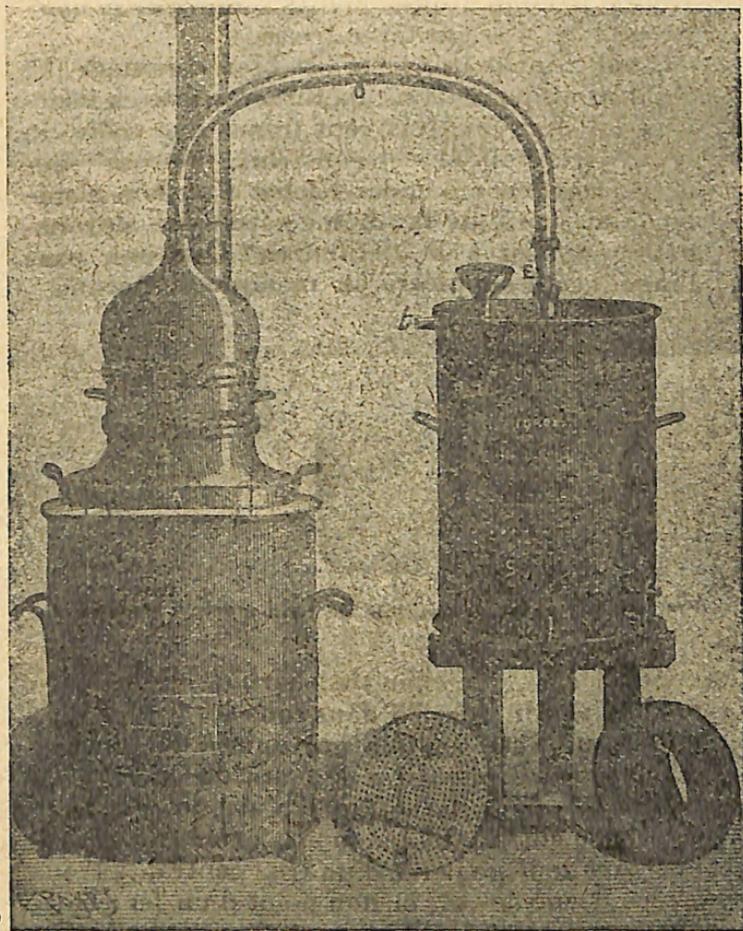


FIG. 11. — Vue d'ensemble d'un alambic.

de l'autre côté le petit raccord E pour que tout reste d'aplomb. Nous pouvons remplacer le bain-marie (fig. 12) par un autre truc.

Evidemment tout cela est bien commode. Et à qui pense pouvoir récupérer assez vite en bénéfices les deux ou trois cent francs que coûte un tel appareil solidement construit, nous ne saurions trop recommander l'achat d'un bon alambic. Mais faute de la somme nécessaire, devons-nous renoncer à la distillation? Que non pas: l'ingéniosité suppléera au manque de pécune.

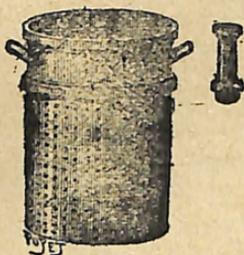


FIG. 12. — Système amovible de bain-marie à claire-voie.

Sur un petit réchaud à charbon de bois, du modèle vendu 1 fr. 75 dans tous les bazars, installons un seau en tôle galvanisée dans lequel entrera un bidon (s'il a contenu du pétrole, ne pas manquer de le nettoyer plusieurs fois avec du lait de chaux). Le bidon est fermé par un bon bouchon de liège percé d'un trou central (à l'aide d'une queue de rat, et non point d'un fer chaud qui éreinte tout le liège), juste assez grand pour tenir serré un tube acheté chez le plombier, lequel (pas le plombier, le tube !) part à côté s'enrouler

en serpentin dans quelque grande boîte à conserve, perchée sur une caisse (fig. 13). On établit une circulation d'eau dans cette boîte par des robinets, des siphons, par des seaux perchés sur des caisses, tant bien que mal et plutôt mal que bien. Mais à condition de rester là quand marche l'alambic, il marche très bien.

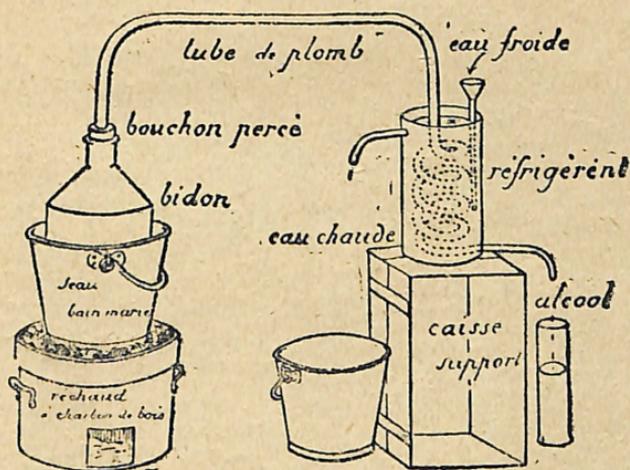


FIG. 13. — Alambic improvisé facile à construire soi-même.

Il marche très bien, mais... avouons-le, il manque totalement d'élégance, et il est plutôt encombrant ! C'est pourquoi nous décrivons d'après les excellentes *Recettes de la Campagne* de MM. Chaplet et Rousset un autre modèle d'alambic, facile à construire soi-même, d'une étonnante simplicité, et tout plein mignon. C'est

une sorte de marmite à laquelle quelque ingénieur chaudronnier nous aura soudé une bordure supérieure en forme de gouttière. Laquelle gouttière supporte un cylindre de fer blanc à

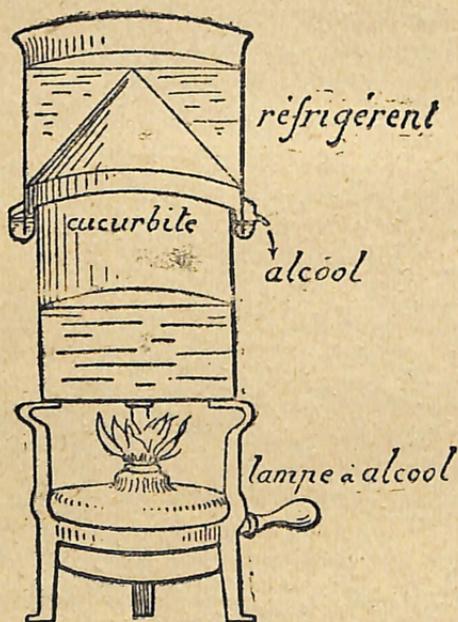


FIG. 14. — Petit alambic simplifié.

l'intérieur duquel on a fixé un cône. Un point. c'est tout (fig. 14). En chauffant la marmite pleine de vin, nous produisons des vapeurs qui, rencontrant la paroi conique refroidie par l'eau du bœc supérieur, se condense. Les gouttelettes

formées ainsi ne retombent point dans le liquide chaud, mais ruissellent de côté et s'accablent

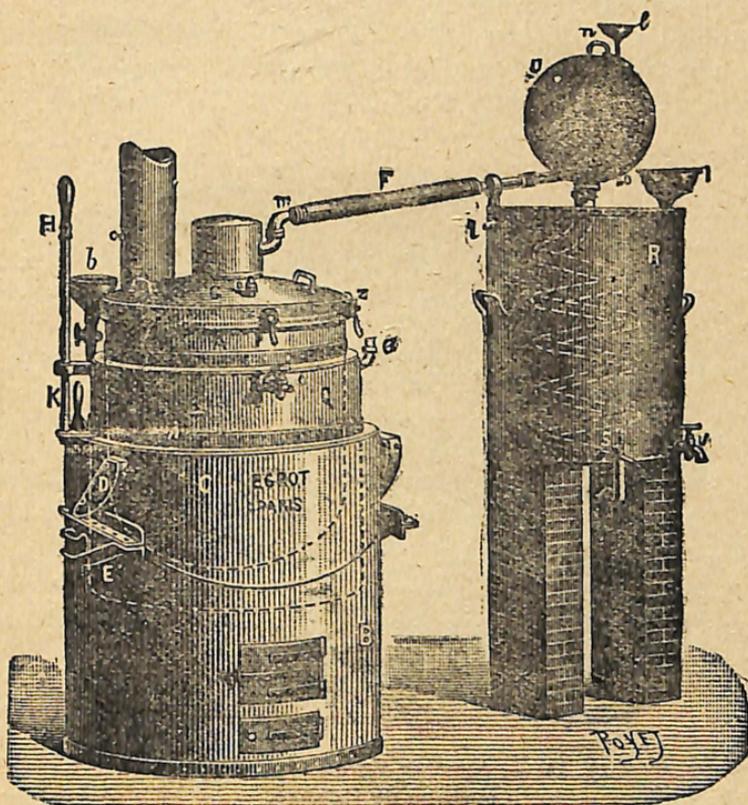


FIG. 15. — Alambic Egrot, type à bascule, monté pour la distillation.

dans la gouttière où l'alcool forme joint hermétique et s'écoule par un trop plein dès que la gouttière est à moitié remplie.

Tous les alambics que nous venons de décrire sont très simples. Trop simples pour l'usage en grand, car leur travail est lent. On fait pour les bouilleurs de cru des appareils plus perfectionnés. Nous ne nous attarderons point à en décrire le détail. Donnons seulement en exemple, la vue

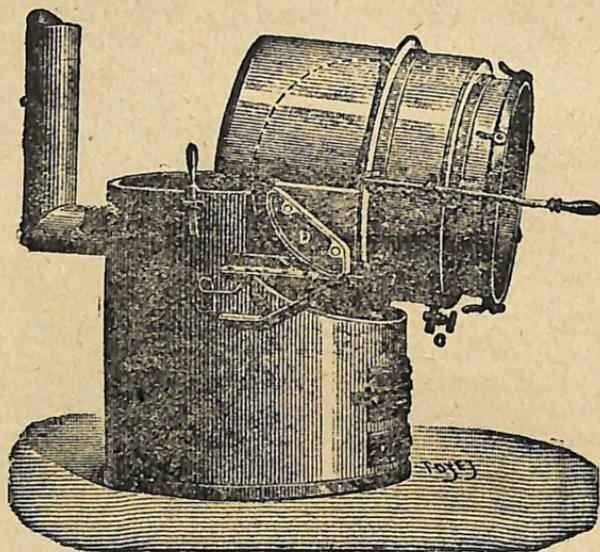


FIG. 16. — Alambic Egrot, type à bascule, position de vidange.

de l'un d'eux, construit par la maison Egrot pour distiller spécialement le kirsch et les alcools de noyaux.

La cucurbite est montée à bascule, de sorte qu'il suffit d'appuyer sur un levier pour vider

les résidus (fig. 15 et 16). Au-dessus du réfrigérant, les vapeurs passent dans un rectificateur, grosse boule dans laquelle s'opère un commencement de refroidissement : sous son influence, il se condense un peu de vapeur riche en eau et pauvre en alcool pour donner un liquide retournant dans la chaudière. Ainsi les vapeurs allant au réfrigérant sont plus alcooliques, et on obtient en une seule distillation, sans « repasses » coûteuses, une eau-de-vie très chargée d'alcool.

3 LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS. — On peut préparer à bon compte de l'alcool avec quantité de produits. Sans parler des grains, demandant un traitement spécial parce qu'il faut d'abord transformer leur farine en sucre, on peut mentionner les betteraves, la mélasse, voire le sucre acheté chez l'épicier : grâce au non paiement des droits, il donnera un alcool à très bas prix. Mais betteraves et mélasses donnent des alcools à très mauvais goûts qu'il est indispensable de rectifier dans des appareils compliqués pour les rendre potables. Mais si la régie nous chipe à faire de l'alcool avec du sucre, nous risquons la forte amende, voire la villégiature forcée à la maison centrale voisine... Ne nous occupons que des eaux-de-vie de fruits (c'est-à-dire aussi des eaux-de-vie de vin, de cidre), toute licence nous est donnée d'en faire ce que nous voulons, nous avons toute facilité pour préparer sans peine les plus fins produits aux bouquets délicieux.

La distillation des fruits est une opération d'autant plus lucrative que la loi du 14 décembre 1875, relative au privilège des bouilleurs de cru, affran-

chit les propriétaires distillant les fruits de leur récolte de tout exercice et par suite les exonère de tous droits.

Le propriétaire a donc les meilleures raisons pour utiliser tous les produits de sa récolte, puisqu'il obtient à bon compte une excellente eau-de-vie qu'il sait être naturelle et hygiénique.

Tous les fruits ne rendent pas la même quantité proportionnelle d'eau-de-vie. Suivant qu'ils sont plus ou moins sucrés, la proportion d'eau-de-vie est plus ou moins forte.

Le tableau ci-dessous, emprunté à *La Nature*, indique les quantités moyennes d'eau de-vie à 55 degrés centésimaux, qui peuvent être obtenues par la distillation de 100 kilogrammes de fruits :

Prunes ordinaires	8 litres
Prunes de reine-claude	10 —
Prunes à kirsch	10 —
Couestches fraîches	10 —
Framboises	10 —
Groseilles	8 —
Poires	5 —
Baies de sureau	6 —
Pommes	6 —
Cerises acides	8 —
Cerises douces	10 —
Marc de raisin après la fabrication du vin	7 —
Potirons et citrouilles des espèces sucrées	8 —
Melon	10 —
Figues fraîches	10 —
Figues sèches	40 —

Les *prunes* en Bohême et en Moravie donnent une eau-de-vie connue sous le nom de *Sliwowitz*.
En France, l'eau-de-vie obtenue a une grande

analogie avec le kirsch qui est plus spécialement produit par une petite cerise noire d'une grande douceur appelée *merise* ; cette cerise doit être cueillie avec soin quand elle est arrivée à sa complète maturité. Le kirsch se fabrique surtout en Suisse, dans la Forêt-Noire, et en France dans la Franche-Comté, les Vosges et la Meurthe-et Moselle.

En Algérie, les *dattes*, les *figues douces*, les *figues de Barbarie* donnent une excellente eau-de-vie.

Les *myrtilles*, les *framboises* sont également livrées à la distillation mais plus rarement.

La méthode à employer pour la fabrication de l'eau-de-vie est, à peu de chose près, identique, qu'il s'agisse des fruits à noyaux ou sans noyaux. Elle est d'ailleurs très simple.

Dès que les fruits approvisionnés sont en assez grande quantité, on les porte sur un châssis d'osier placé sur un cuvier, et avec les mains ou un rabot en bois on les écrase pour leur faire rendre tout leur jus qui passe avec la pulpe dans le cuvier. Pour les prunes, les cerises et les autres fruits dont les noyaux se trouvent arrêtés par le châssis, il faut avoir soin de rejeter ces noyaux dans le cuvier ; ce sont eux qui communiquent à l'eau-de-vie ce parfum spécial qui lui donne sa valeur.

Certains distillateurs poussent la précaution jusqu'à casser ces noyaux et jettent les amandes dans la masse. Cette petite opération n'est pas indispensable. Il a été reconnu que les amandes quoique renfermées dans l'écorce, abandonnent néanmoins leur parfum.

Le tout est alors jeté dans une cuve à fermentation qui, en général, est une barrique défoncée d'un bout. On a soin de verser dans la cuve une petite quantité d'eau tiède pour provoquer la fermentation et l'on couvre la cuve.

Il faut choisir un local d'une température à peu près égale, entre 18 et 25°. Cette température de 25° ne doit jamais être dépassée: si elle l'était, la fermentation se trouverait arrêtée et le rendement alcoolique serait diminué dans de fortes proportions; si, au contraire, la température du local était trop basse, la fermentation serait plus lente.

Lorsque les fruits que l'on veut faire entrer en fermentation sont secs, comme les figues et les raisins secs, ils doivent être mis à macérer dans de l'eau tiède; pour les figues il faut, au préalable, les déchiqúeter afin de les réduire en pulpe. L'eau de macération entre en fermentation de la même façon que le jus du fruit.

Suivant les fruits, la fermentation dure plus ou moins longtemps. Elle peut être terminée en huit jours et quelquefois se prolonge pendant un mois. Les prunes, les cerises demandent de douze à quinze jours. La fin de la fermentation est d'ailleurs indiquée par la descente du *chapeau* qui se forme pendant la fermentation et qui est composé de grains et pellicules entraînés à la surface du liquide par le dégagement de l'acide carbonique. Elle est indiquée également par l'odeur vineuse qui se dégage. La fermentation terminée, le liquide est soutiré, et le marc pressé pour en extraire tous le jus qui est ajouté au liquide soutiré.

Il arrive parfois, nous pourrions même dire assez souvent, que la fermentation ne se déclare pas très bien, qu'elle languit.

Dans ce cas, on se trouvera bien de suivre les conseils ci-dessous, empruntés à M. Truelle qui étudia en détail, dans *La Nature*, les procédés employés à l'étranger pour préparer les divers vins de fruits qui y sont si appréciés dans l'alimentation paysanne.

Choix des fruits. — Les fruits doivent être débarrassés par le lavage de toutes leurs impuretés, ainsi que des parties atteintes de pourriture, afin d'éviter les mauvais goûts susceptibles de se déclarer plus tard. Les appareils mis en œuvre, presses et récipients, seront d'une absolue propreté.

L'écrasement des fruits aura lieu le plus tôt possible après leur récolte pour empêcher l'échauffement qui ne manquerait pas de se produire dans leur amoncellement au détriment de la richesse saccharine. Le jus ou la pulpe ne séjourneront pas dans des vases de cuivre, de zinc ou d'étain, à cause de la formation de sels toxiques.

La marche à suivre pour la fermentation différera quelque peu selon qu'on lui soumettra des jus ou des fruits dilués et sucrés. Nous expliquons ci-après ce qu'il faut faire dans chaque cas.

Fermentation des jus. — Ils seront d'après leur volume, versés dans une bonbonne ou un tonnelet jusqu'à quelques centimètres de l'ouverture pour permettre aux écumes constituant

le chapeau de rester à l'intérieur. On fermera avec une bonde hydraulique ou un purificateur à air, et l'on s'arrangera de manière que la température se maintienne entre 20 à 25° environ. Si la fermentation est normale elle se déclarera dès le deuxième ou le troisième jour et durera, selon la quantité de sucre en présence, pendant un temps variant de dix à vingt jours. On se rendra compte, d'ailleurs, de l'intensité de sa marche par le nombre et la rapidité des bulles d'acide carbonique traversant le liquide de la bonde, et quand leur passage deviendra très lent, on sera fondé à présumer que la fermentation tumultueuse est terminée.

Fermentation des fruits écrasés. — Leur fermentation est assez délicate parce que la pulpe tenue, tout d'abord, en suspension dans le liquide, s'en trouve séparée bientôt par l'acide carbonique et portée à la surface où elle forme une couche d'une épaisseur variable. Si on la laisse en contact, avec l'air, il y a danger que les microbes du vinaigre se développent en rendant le liquide acide.

Les Allemands évitent ce péril en employant des cuves spéciales dont la caractéristique consiste dans une sorte de couvercle percé de trous, ou formé de lattes laissant entre elles des interstices qu'un dispositif maintient à la surface de la mixture de fruits. Lorsque la fermentation est déclarée, le liquide traverse trous ou interstices sous la pression du gaz carbonique, tandis que les matières solides restent au-dessous. Si l'on employait les fruits écrasés, il faudrait donc

imaginer un récipient semblable avec un fût défoncé ou un cuvier ; il faudrait, en outre, agiter la masse une fois par jour ; aussi, la fermentation du jus doit-elle être préférée dans les ménages comme présentant moins de difficultés.

Fermentation anormale. — Parfois, la fermentation est longue à partir et se montre irrégulière ou languissante, notamment chez les airelles, les mûres, les fraises et les prunes. La raison en est due, le plus souvent, à un manque de levures ou à ce que celles-ci ne trouvent pas dans le milieu la quantité de matières azotées nécessaire à leur alimentation. Comme l'on ignore à laquelle de ces deux causes attribuer l'arrêt fermentatif, on recourt au remède le plus simple, l'addition d'un sel azoté, dont le meilleur, est le phosphate d'ammoniaque à la dose de 15 grammes par hectolitre. Si cette addition ne suffit pas pour activer la fermentation, c'est qu'il n'y a pas assez de levures, et il faut alors en ajouter. Les meilleures sont les levures de vin blanc cultivées, qu'on trouve dans le commerce : 100 centimètres cubes par hectolitres. A leur défaut, on se sert de levure de bière, ou mieux encore d'un levain préparé avec un kilogramme de raisins de Corinthe, par hectolitre.

Fin de la fermentation. — La fermentation tumultueuse terminée, il se peut que le vin contienne encore un excès de sucre, et le moyen le plus rapide de le savoir c'est d'en prendre la densité avec le densimètre. La densité du vin de ménage, destiné à être consommé de suite,

doit être comprise, approximativement, entre 1.000 et 1.003, celle du vin de table entre 1.005 et 1.008 et celle du vin de dessert ou de liqueur entre 1.010 et 1.015.

Pour la prendre on soutire, de préférence avec un tuyau-siphon en caoutchouc très propre, un peu de vin qu'on porte à 15° : est-elle notablement supérieure aux chiffres ci-dessus, on laisse la fermentation continuer ; coïncide-t-elle suffisamment avec eux, on soutire.

Distillation. — Dans cet état le jus est bon à être distillé, il contient non seulement l'alcool des fruits, mais aussi les parfums caractéristiques. Beaucoup de distillateurs routiniers n'ont pas le soin d'opérer la séparation des liquides et des matières solides, et distillent le tout en matières pâteuses ; mais l'eau-de-vie obtenue n'est pas aussi franche de goût ; elle prend un goût spécial d'*empyreume* plus ou moins prononcé dû à la cuisson des matières solides, qui viennent, malgré tous les soins, se coller sur les parois de la chaudière et s'y brûler.

Les *marcs de raisin* seuls n'ont pas besoin d'être fermentés puisqu'ils proviennent de la fermentation du raisin et contiennent de l'alcool tout formé. Ils peuvent être distillés directement dans un alambic, ou au préalable être mis à macérer dans l'eau à laquelle ils abandonnent leur alcool. Dans le deuxième cas, c'est l'eau sous forme de vinasse qui est mise à distiller ; cette méthode donne un meilleur produit qui n'a pas, comme dans la distillation directe des marcs, le goût caractéristique des eaux-de-vie de marc.

Dans les distillations d'eaux-de-vie fines de fruits, pour éviter de communiquer au produit les mauvais goûts de brûlé ou d'empyreume, on met le liquide à distiller dans un bain-marie chauffé lui-même par l'eau d'une chaudière placée sur le feu. De cette façon le liquide à distiller ne peut jamais avoir une température supérieure à 100° et l'eau-de-vie recueillie a une saveur et une finesse qu'il serait difficile d'obtenir par un chauffage direct à feu nu. Cette manière d'opérer a l'inconvénient d'être très longue et relativement coûteuse et ne doit être employée que pour obtenir des produits supérieurs de fruits bien mûrs et bien sains.

L'alambic ordinaire fournit, par une première distillation, ce que l'on appelle des *petites eaux*, qui sont un produit alcoolique, marquant en moyenne 20 degrés Gay-Lussac ou centésimaux. Ces petites eaux doivent être remises dans l'alambic pour être à nouveau distillées et fournissent dans cette deuxième distillation appelée *repasse*, l'eau-de-vie ordinaire, titrant 50 à 55 degrés centésimaux, de sorte que la production de l'eau-de-vie nécessite, de cette façon, deux opérations assez longues.

On peut nous l'avons vu simplifier le traitement par l'emploi des alambics à rectification. Mais l'amateur peut fort bien se contenter d'un appareil du modèle le plus simple, quitte à passer plus de temps pour la distillation.

4
PROCÉDÉS SPÉCIAUX DIVERS. — Nous venons de décrire dans ses grands traits la méthode générale de préparation des eaux-de-vies de fruits.

Cette méthode comporte dans certains cas diverses modifications : parfois il convient d'ajouter aux mouls divers sels facilitant la nutrition des levures, parfois il est bon de distiller en présence de certains aromates... D'ailleurs on fait parfois d'excellente eau-de-vie avec d'autres matières premières que les fruits : avec du miel par exemple. C'est pourquoi nous reproduisons ci-après une série de recettes particulièrement applicables dans tel ou tel cas. Non seulement nous donnons là les procédés pour préparer le kirsch véritable par exemple, en distillant le suc fermenté des cerises, mais nous décrirons le moyen d'obtenir par simple macération, avec de l'alcool industriel quelconque, un pseudo kirsch, à l'arome rappelant celui du produit véritable. Ceci non point pour inciter à la fraude. Mais pour rendre possible la préparation des eaux-de-vie spéciales même sans alambic, même sans la grande quantité de fruits indispensable.

Cognacs et Fines. — La plupart des produits commerciaux vendus sous ces noms sont qualifiés « de fantaisie ». C'est dire qu'on les prépare avec des alcools de grain ou de betteraves, simplement aromatisés avec des « sauces » spéciales diverses. Mieux ne vaut-il nous-même faire la transformation ?

A 5 litres d'alcool à 90 degrés par exemple, nous ajouterons pour avoir une bonne eau-de-vie, une infusion faite en jetant 5 litres d'eau bouillante sur un mélange de :

Bois de réglisse.	50 grammes
Bractées de tilleul.	25 —
Capillaire.	20 —
Thé noir	10 —
Caramel	25 —

On n'obtient pas ainsi une fine champagne de toute première qualité, c'est entendu. Mais on a de la bonne eau-de-vie, pouvant fort bien être comparée aux produits bon marché du commerce usuel.

Genièvre. — On obtient un genièvre d'assez bonne qualité en faisant macérer pendant une ou deux journées 100 grammes de baies de genièvre dans un litre d'alcool.

Toutefois, comme le genièvre véritable est préparé par distillation avec des monts de grains travaillés dans certaines conditions, il est bien préférable pour avoir une bonne imitation, d'opérer par distillation. On écrase 300 grammes de baies de genièvre avec un peu d'alcool, on fait macérer dans 5 litres d'alcool à 90 degrés avec 25 grammes de houblon pendant une huitaine de jours. On tamise, on lave le résidu avec de l'eau jointe à l'alcool, de manière à obtenir environ 12 litres d'un liquide, dont on extrait par distillation 10 litres de genièvre.

Hydromel. — On peut obtenir, par l'alcoolisation du miel, une excellente eau-de-vie, en employant 1.200 grammes de miel pour faire 1 litre d'eau-de-vie. On prépare un vin de miel peu alcoolique, par la méthode générale de préparation de l'hydromel, mais en n'employant

que 20 kilogrammes de miel par hectolitre d'eau, ce qui donne, après fermentation, un liquide à 8 degrés d'alcool. Pour bien réussir, il faut éviter de distiller les liquides à plus de 8 à 10 degrés d'alcool et avoir soin d'augmenter la dose d'acide tartrique, que l'on porte à 250 grammes par hectolitre ; la fermentation rapide et complète s'obtient par l'emploi de 150 grammes, par hectolitre, de sels nourriciers préparés par exemple en mélangeant :

Bitartrate de potasse	600 grammes	
Tartrate neutre d'ammoniaque . . .	350	—
Acide tartrique	250	—
Phosphate bibasique d'ammoniaque.	100	—
Sulfate de chaux.	50	—
Magnésic	40	—
Sel de cuisine	8	—

Il est bon d'ensemencer le moût avec un peu d'une culture de levure sélectionnée. La levure de Folle blanche est particulièrement recommandable ; elle communique à l'eau-de-vie un bouquet spécial de fine champagne, qui se retrouve à la distillation. L'eau-de-vie de miel a un goût particulier, mais peu prononcé, que l'on masque ou fait disparaître en mettant, dans l'alambic, un peu de menthe ou de genièvre, ou une pelletée de charbon de bois, ou encore un litre de crème retirée du lait. Ces substances absorbent ou retiennent les huiles essentielles contenues dans le liquide soumis à la distillation.

Voici une formule qu'indique M. Derosne, pour vieillir l'eau-de-vie de miel. Il suffit d'ajouter par litre de liquide un mélange de :

Infusion de brou de noix	1 centilitre.
Essences d'amandes amères	1 centigramme.
Cachou en poudre.	10 centigrammes.
Alcali volatil	1 goutte.

Si, par l'emploi du cachou, on n'obtient pas une eau-de-vie suffisamment colorée, on ajoute un peu de caramel liquide. Après un repos d'un ou deux mois, l'eau-de-vie ainsi traitée paraît avoir dix ans d'âge.

Kirsch. — Pour fabriquer le kirsch, ou eau-de-vie de cerises (kirsch signifie en allemand cerise; et kirchvasser eau de cerises) il convient, d'après *La Nature*, d'opérer ainsi : Les cerises étant cueillies avec soin, on en coupe les queues et on verse les fruits dans un baquet où on les écrase avec un pilon, de manière à concasser une petite partie des noyaux, ensuite le tout est versé dans un tonneau de capacité suffisante et rempli aux deux tiers seulement. L'un des fonds de ce tonneau doit être muni d'une portière devant servir, après fermentation, à retirer les fruits. Le remplissage étant ainsi effectué, on bonde sans presser, on laisse fermenter, et quand la fermentation est bien active, on frappe la bonde pour intercepter le passage de l'air. Au bout de six semaines à deux mois, selon la température et la capacité du tonneau, on procède à la distillation, soit avec un alambic à feu nu, en ayant soin de garnir le fond de la cucurbité d'une couche de paille, soit avec un alambic à bain-marie qui donne un kirsch à goût moins empyreumatique.

La distillation s'opère suivant le procédé ordi-

naire, mais il faut arriver à obtenir, par des distillations successives, un kirsch à 53 degrés centésimaux qui descendra à 50 degrés environ après refroidissement.

Le kirsch se conserve dans des vases en verre, bonbonnes, flacons ou bouteilles, ou dans des futailles en frêne, ce bois présentant l'avantage de ne pas colorer le liquide. La première année, on place le kirsch dans une chambre à température douce, on recouvre l'ouverture des récipients de manière à permettre une légère évaporation, puis on bouche complètement.

On peut, sans distillation, obtenir une sorte de kirsch n'ayant pas absolument le goût du produit véritable, mais s'en rapprochant beaucoup. Pour cela faire macérer dans 5 litres d'alcool à 90 degrés, pendant deux ou trois mois :

Noyaux de cerises broyés (bois et amandes)	500 grammes.
Noyaux d'abricots broyés (bois seulement)	100 —
Pruneaux	100 —

Passer à l'étamine et mélanger 5 litres d'eau bouillante dans laquelle on fit infuser pendant dix minutes 100 grammes de feuilles fraîches de cerisier.

Eau-de-vie de prunelles. — On peut faire avec les prunelles sauvages, si souvent perdues, d'excellentes eaux-de-vie. Voici comment, d'après *La Nature*, on opère pour cela en Franche-Comté.

Il est inutile, pour faire la cueillette, d'attendre les gelées. La maturité des fruits semble avoir

une influence presque nulle sur la qualité de l'eau-de-vie, tandis qu'elle en a une sur le rendement. Le même distillateur a pu constater, en effet, dans la même année, que les prunelles cueillies au commencement de la maturité avaient donné de l'eau-de-vie de meilleure qualité que d'autres cueillies plus tard, avant et après les premières gelées. Toutefois, le rendement de celles-ci a été plus élevé. La cueillette se fait à la main ; pour aller plus vite, on peut placer sous les buissons, des vans, paniers, draps, etc., sur lesquels on les fait tomber au moyen d'une gaule. Dans ce dernier cas, il faut enlever, au moyen d'un van à main, les feuilles et autres débris de bois tombés avec les fruits. On met fermenter dans des tonneaux en ajoutant une petite quantité d'eau (3 litres par double décalitre de prunelles). L'addition d'eau se fait tous les deux jours, et permet à la fermentation d'être plus régulière en rendant le foulage plus complet et plus facile.

Aussitôt la fermentation terminée, on distille comme pour l'eau-de-vie de marc. L'alcool qui sort de l'alambic est bleuâtre : on le repasse une seconde fois et on obtient une excellente eau-de-vie dont la qualité augmente sensiblement après quelques années de mise en bouteilles.

Quelques personnes distillent plus tard. Après la fermentation, le tonneau est fermé hermétiquement ; la chair de la prunelle se détache du noyau ; au bout de trois à quatre mois, on distille comme précédemment. L'eau de-vie est de qualité meilleure ; elle a un goût de noyau fort prononcé. D'autres enfin ajoutent du sucre aux pru-

nelles pour que la fermentation soit active. La fermentation du sucre produisant l'alcool, il ne résulte que, en opérant ainsi, on obtient une plus grande quantité d'eau-de-vie avec un arôme moins marqué. Les rendements ne sont pas bien élevés. Un double décalitre de fruits donne en moyenne trois quarts de litre d'eau-de-vie. En revanche, les prunelles s'achètent bon marché. Elles ne valent guère que les frais de la cueillette.

Eau-de-vie de rhubarbe. — M. Truelle conseille de préparer ainsi le vin de rhubarbe :

On prend 40 kilogrammes de pétioles bien épluchés et lavés, on les coupe en très petits cubes, on les met dans un récipient avec 50 litres d'eau et on les agite trois fois par jour jusqu'à ce qu'ils soient complètement ramollis, ce qui demande environ huit jours. On jette le tout sur un tamis, on recueille le liquide dans un tonneau de grandeur voulue et l'on ajoute 30 litres de sirop fait avec 30 kilogrammes de sucre. On enlève du tamis le résidu formé par les pétioles, on le laisse macérer durant deux jours avec un peu d'eau en ayant soin de le remuer, puis on l'exprime. On verse ce second liquide dans un tonnelet avec le poids de sucre correspondant, et, quand il a fermenté, on s'en sert pour remplir le vide laissé par le macéré du grand récipient lorsque sa fermentation tumultueuse est terminée. Cette fermentation se déclare assez vite et dure entre dix et quinze jours ; on peut l'activer avec une poignée de raisins secs.

Le vin préparé de la sorte — qui est très apprê-

cié en Angleterre pour la consommation directe — contient environ 10 % d'alcool. C'est dire qu'on peut en retirer par distillation une notable proportion d'eau-de-vie.

Rhum. — Naturellement, il n'est guère possible de préparer chez nous du rhum véritable, puisque le produit est, nous le savons, préparé dans les colonies en distillant la mélasse fermentée de canne à sucre. Mais on peut aisément donner à l'alcool ordinaire le goût du rhum, en employant un bouquet artificiel ou « sauce » préparé par exemple en faisant macérer pendant 10 jours :

Alcool à 90 degrés.	1 litre
Ecorce de chêne pilée (tan)	100 grammes
Cuir torréfié (comme le café)	100 —
Pruneaux	50 —
Raisins secs	50 —
Bois de gaïac pulvérisé.	25 —
Caramel	250 —
Sirop de sucre	100 —
Zeste d'orange	5 —

On filtre et on ajoute à l'alcool à « rhumifier » en doses variables selon les goûts. Il est bon d'ajouter aussi un peu de rhum véritable.

Eaux-de-vie de sorbes. — Parmi les autres fruits sauvages dont il est facile de tirer parti en retirant une bonne eau-de-vie, citons les sorbes.

On cueille les baies du sorbier quand elles sont mûres, écrit à ce sujet M. Rousset dans les *Recettes de la Campagne* ; on les met dans un baquet, on les écrase avec un pilon et on verse de l'eau bouillante par-dessus. On remue bien et on laisse

refroidir jusqu'à ce que le thermomètre centigrade marque 25 à 26°. Nouvelle addition d'eau chaude, à laquelle on mêle 2 % de levure de bière ; brasser et laisser la fermentation s'établir. Quand cette fermentation est complète, on distille. Mais l'eau-de-vie de cette première distillation est faible et a une odeur désagréable, on la purifie avec du charbon de bois pulvérisé à la dose de 4 kilogrammes par pièce de 228 litres. On bouche ensuite le tonneau, on remue trois ou quatre fois par jour, on filtre le liquide sur de la flanelle et on distille de nouveau.

CHAPITRE III

Les liqueurs de table

Trois méthodes permettent de préparer les liqueurs alcooliques de table. *Méthode par distillation*, consistant à faire macérer divers aromates dans l'alcool, puis à distiller dans l'alambic et à sucrer ; c'est le procédé surtout employé industriellement, et celui qui passe pour donner les produits les plus fins. *Méthode par macération* simple, qui concerne surtout la préparation des « ratafias » ; on fait tout bonnement digérer des fruits ou des plantes dans l'alcool, on filtre et on sucre ; c'est le procédé le plus simple et celui que presque toujours nous préférons. *Méthode par dissolution*, peut-être plus simple encore théoriquement : l'alcool est mélangé avec du sirop de sucre et de doses minimales d'essences parfumées diverses ; nous négligeons de parti pris les formules de ce genre, et parce que les produits obtenus manquent souvent de finesse, et surtout parce qu'il est très difficile de se procurer en détail les minimales quantités d'essences dont on a besoin (il n'en faut parfois que quelques

gouttes, et ce sont des substances très chères, souvent facilement altérables).

Toutes les formules qui suivent sont très faciles à exécuter. Leur choix est tel qu'on pourra toujours, quelle que soit la pénurie des fruits, les goûts du consommateur le plus délicat, trouver plusieurs recettes répondant à ses besoins.

Chaque recette peut, et même doit être modifiée selon qu'on désire une liqueur plus ou moins forte, c'est-à-dire chargée d'alcool, plus ou moins sucrée : les doses seront un peu augmentées ou abaissées.

Chaque liqueur devra être conservée dans un flacon bien choisi : les bouteilles à eaux minérales ou les vulgaires litres seront absolument prohibés : il est indispensable d'avoir quelque jolie burette en cristal aux brillantes facettes, ou pour les imitations de liqueur célèbres de se procurer quelque ancienne bouteille de forme et de marque appropriée : l'effet qu'elle produit sur les yeux ajoute énormément à l'impression que produit la liqueur au palais !

A ce propos, nous tenons une fois pour toutes à bien faire remarquer la malhonnêteté qu'il y aurait à vendre des imitations de liqueurs en vogue pour ces liqueurs elle-même. On s'exposerait ainsi à de fâcheuses poursuites des fabricants, car les formules que nous donnons ne sont jamais absolument identiques aux recettes originales, et l'analyse permet fort bien de reconnaître toute fraude.

Abricotine

Ecraser 500 grammes d'abricots épluchés, puis faire cuire dans un demi-litre d'eau, tamiser, faire digérer la pulpe résiduelle dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés, pendant quelques jours et filtrer à la chausse.

Puis mélanger avec un demi-litre de vin blanc cuit avec 2.500 grammes de sucre de manière à obtenir un sirop très concentré.



Ratafia d'abricots

Chauffer dans une bassine à confiture environ 20 litres de bon vin blanc dans lequel baignent une centaine d'abricots pas trop mûrs, bien épluchés.

Dès que le vin commence à bouillir, ajouter 5 kilogrammes de sucre, remuer jusqu'à dissolution, retirer alors du feu et ajouter 5 litres d'alcool à 50 degrés et 10 à 20 grammes de cannelle.

Laisser infuser pendant environ une semaine, décanter la partie claire, filtrer le fond et mettre en bouteilles.

Absinthine

Faire infuser pendant une dizaine de jours environ dans un litre d'alcool à 90 degrés un mélange de :

Absinthe verte	20 grammes
Cannelle	5 —
Clous de girofles	0.1 —

Après avoir filtré, on édulcore avec un sirop contenant 400 à 500 grammes de sucre en solution dans un litre d'eau.



Liqueur aux amandes amères

Souveraine pour la guérison des crampes d'estomac, cette liqueur est préparée avec 250 grammes d'amandes amères mondées de leurs peaux après passage à l'eau bouillante, puis broyées au mortier en ajoutant un peu de lait.

On fait macérer la pâte mélangée avec 1 litre d'alcool à 90 degrés pendant environ une huitaine de jours.

On filtre, on ajoute un demi-litre d'eau de fleurs d'orangers puis un litre de sirop préparé avec 500 grammes de sucre.

Crème d'ananas

Eplucher un ananas frais, ou prendre un fruit conservé au sucre, puis broyer pour obtenir une bouillie bien désagrégée.

On fait macérer 250 grammes de cette pâte, 1 gramme de safran et une demi-gousse de vanille dans un litre d'alcool à 90 degrés, pendant deux ou trois semaines.

On filtre sur étamine et on mélange à un sirop contenant 500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau.

On ajoute finalement à volonté suffisamment de caramel pour colorer selon ses goûts.



Ratafia d'angélique

Faire macérer pendant une dizaine de jours, en remuant de temps à autre, un mélange de :

Semences d'angélique.	25 grammes
Tiges fraîches d'angélique	25 —
Amandes amères mondées et concas- sées	50 —
Alcool à 80 degrés	5 litres

Le sirop servant à sucrer le liquide obtenu finalement par filtration du mélange est préparé avec 1 à 2 kilogrammes de sucre et 2 à 4 litres d'eau, selon qu'on désire un ratafia fort ou doux.

Liqueur basque.

La liqueur basque, ou eau-de-vie d'Hendaye, est connue depuis un temps immémorial dans la région : et elle commence à être appréciée par toute la France depuis qu'une maison du pays en a lancé commercialement une excellente variété. On la prépare avec :

Amandes amères	8 grammes
Coriandre	8 —
Racine d'angélique.	5 —
Anis vert	4 —
Cardamome	1 —

On fait digérer pendant une huitaine de jours dans un demi litre d'alcool à 90 degrés ; on filtre et on édulcore avec un demi-litre de sirop contenant 300 grammes de sucre.



Bénédictine

Il s'agit seulement d'une imitation de la célèbre liqueur des bénédictins de Fécamp. On la prépare en faisant macérer dans cinq litres d'alcool à 90 degrés

Cardamome	50 grammes
Mélisse	25 —
Menthe poivrée	20 —
Racine d'angélique.	20 —
Génépi	15 —
Calamis	10 —
Fleurs d'arnica	8 —
Cannelle	3 —
Girofle	2 —
Safran	1 —

On filtre et on amène le volume à 8 ou 10 litres avec de l'eau contenant en solution 4 kilogrammes de sucre.

Anisette

Laisser macérer dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, 20 à 25 grammes de graines d'anis concassées.

Après environ huit jours de contact, passer sur une étamine, puis édulcorer avec suffisamment de sirop sucré.

Ce sirop se fait en chaud par dissolution de 500 grammes de sucre dans 1 litre d'eau ; on peut forcer la dose de sucre.



Crème des Barbades

M. Héraud conseille de la préparer en faisant macérer pendant un mois environ le mélange suivant :

Alcool à 60 degrés	10 litres
Cannelle	125 grammes
Coriandre	30 —
Amandes amères	30 —
Macis	8 —
Girofle	4 —
Muscades	4 —

On ajoute en outre les zestes de 3 citrons et de 3 oranges. La macération parfaite, on filtre et on ajoute un sirop préparé avec 5 litres d'eau et 500 grammes à 1 kilogramme de sucre selon le goût du consommateur.

Crème de bourgeons de cassis.

C'est en février qu'on taille les cassissiers pour leur faire donner plus de grappes et moins de branches. Au lieu de laisser perdre tous les rameaux abattus, on peut les utiliser en détachant tous les bourgeons frais éclos.

On met 1 kilogramme de ces bourgeons dans un bocal contenant 2 litres d'alcool à 90 degrés; on peut ajouter une gousse de vanille hachée, mais ce n'est pas indispensable. On bouche et on laisse infuser pendant quelque six semaines.

Après tamisage suivi de l'expression des bourgeons restés sur le tamis, on ajoute un sirop préparé avec 1 kilogramme de sucre et autant d'eau.



Brodwasser.

La liqueur de pain connue en Allemagne depuis très longtemps se prépare en faisant macérer pendant quelques jours dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, 150 grammes de croutes de pain de seigle noir et :

Zeste sec de citron	40 grammes.	
Cannelle	25	—
Girofle	15	—
Macis	1	—
Coriandre	1	—
Anis	1	—

On distille, on ajoute 1 litre de sirop contenant 400 grammes de sucre, on colore avec du caramel.

Brou de noix.

Laisser digérer pendant environ un mois dans une dizaine de litres d'alcool fort à peu près cent noix vertes, échaudées puis grossièrement concassées (avec leurs écales).

On ajoute pour compléter l'arome, 15 grammes de cannelle, 5 grammes de macis et 2 grammes de clous de girofle.

On soutire et on édulcore en ajoutant un sirop fait avec 1 kilogramme de sucre en solution dans 4 litres d'eau.



Ratafia de cacao.

On le prépare par macération durant une ou deux semaines du mélange suivant :

Cacao Caraque torréfié et concassé.	500 grammes.
Cacao des Iles torréfié et concassé.	300 —
Vanille.	2 —
Alcool à 80 degrés.	2 litres.

Bien entendu, on peut substituer aux variétés de cacao ci-dessus indiquées toutes sortes de mélanges d'autres variétés, en employant autant que possible des dosages usités pour la fabrication du chocolat.

L'édulcoration est faite après filtration avec un sirop contenant 2 à 4 kilogrammes de sucre dissous dans 1 ou 2 litres d'eau.

Elixir de Cagliostro.

La liqueur, célèbre à la fin du XVIII^e siècle, est bien passée de mode. Voici à titre de curiosité de quelle manière on la préparait. Dans un litre d'alcool à 90 degrés, faire macérer pendant une semaine :

Aloès.	15	grammes
Myrrhe	10	—
Cannelle	5	—
Muscade.	5	—
Gentiane.	1	—
Safran.	1	—
Girofle	1	—

Après filtration, ajouter 100 grammes eau de fleur d'orange et 1 litre sirop de sucre. La liqueur était réputée comme stomachique excellent.



Cassis blanc.

Nous empruntons cette recette et la suivante au lauréat du concours organisé par la Société d'agriculture de Châteauroux entre gourmets régionaux.

Egrenez 500 grammes de cassis blanc très mûr ; mettez-le dans un bocal contenant 4 litres et demi de très bonne eau-de-vie. Ajoutez-y 300 grammes de framboises blanches, 2 clous de girofle et 3 grammes de cannelle.

Au bout de trois mois, passez le jus dans un tamis et mettez-y 1 kilogramme de sucre ; lorsque le sucre est bien fondu, mettez en bouteilles.

Cassis noir.

Cueillir les graines de cassis lorsqu'elles sont très mûres. Egrener avec une fourchette de façon à séparer les queues et toutes les parties vertes ou ligneuses.

Verser sur les graines de façon à ce qu'elles soient complètement immergées, une bonne eau-de-vie à 45 degrés, y ajouter quelques morceaux de cannelle. Laisser ce mélange infuser et reposer quinze jours.

Au bout de ce temps presser les graines dans un linge fin et résistant, recueillir le jus exprimé, y ajouter de la vanille (1 gousse environ par 5 litres), laisser reposer huit à dix jours, puis décantier. Passer enfin très doucement la liqueur sur du papier à filtrer ; sucrer avec un sirop concentré de sucre contenant 250 grammes de sucre par litre de liqueur.



Ratafia de cassis.

Laissez macérer pendant une quinzaine de jours un mélange de :

Cassis mondés et écrasés	6 kilogrammes
Feuilles de cassis	500 grammes
Cannelle	6 —
Girofle	5 —
Alcool à 50 degrés	10 litres

La dissolution est extraite à la presse pour éviter de perdre le liquide retenu par la masse de cassis.

On ajoute un sirop contenant 2 à 3 kilogrammes de sucre et environ 2 litres d'eau.

Chartreuse jaune.

Naturellement, il ne s'agit que d'une imitation de la célèbre liqueur des pères chartreux. Mais d'après les essais de Chaplet qui donne la formule dans ses excellentes *Recettes de la Maison*, l'imitation ressemble fort à l'original.

Mettre à digérer pendant quarante-huit heures, dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, les mélanges de plantes aromatiques ci-dessous, que n'importe quel pharmacien préparera pour quelques sous :

Anis étoilé	2 grammes
Safran	0 gr. 25
Racine d'angélique	1 — 50
Semence de fenouil	0 — 50
— de carvi	1 —
— d'ambrette	0 — 05

Faire un sirop avec 750 grammes de sucre, de manière à obtenir 2 litres de liqueur. Le mélanger à la décoction alcoolique puis filtrer.



Liqueur de oitron.

Eplucher 5 citrons en n'enlevant que le zeste, ou fine peau jaune recouvrant l'épaisse écorce blanche.

Faites macérer ces zestes dans 1 litre alcool à 90 degrés, avec 1 gramme de cannelle et 1 clou de girofle.

Après une journée de contact, passer sur un linge fin et ajouter un sirop contenant 500 grammes de sucre pour 1 litre d'eau chaude.

Chrysor.

Liqueur stomachique et stimulante. Préparée en mettant infuser dans 500 grammes d'alcool à 90 degrés un mélange broyé à moitié de :

Quinquina rouge.	13 grammes
Ecorces d'oranges amères	5 —
Safran	5 —
Cannelle.	3 —

Après une huitaine de jours pendant lesquels on remue de temps à autre, on filtre et on ajoute un pareil volume de malaga ou de banyuls blanc et un sirop contenant 250 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau.

On filtre finalement sur papier puis on met en bouteilles.



Chartreuse verte.

On la prépare de même façon que la chartreuse jaune, mais en employant :

Anis vert	1 gramme
Mélisse.	2 —
Menthe.	2 —
Semence d'angélique.	3 —
Bourgeon de sapin	2 —
Safran	0 gr. 50

Quand on dispose d'une petite balance très précise, le mieux est d'acheter quelques centaines de grammes de chaque substance : on peut préparer les doses soi-même et offrir à tous ses amis des paquets pour un demi-litre par exemple qui coûterait peut-être un sou !

Citronnette.

Dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés, mettre à macérer pendant deux ou trois jours avec les zestes de 5 citrons un mélange de :

Acide citrique.	20 grammes
Cannelle	3 —
Safran.	1 —

On filtre, et on édulcore avec 250 grammes de sucre en solution dans suffisamment d'eau pour que l'on puisse obtenir finalement un litre de liqueur. On peut aussi ne pas employer d'acide citrique et ajouter à l'alcool le suc exprimé des deux citrons.



Clairot.

Faire macérer pendant une dizaine de jours, dans environ 5 litres d'alcool à 50 degrés, un mélange de :

Coriandre	80 grammes
Carvi	60 —
Anis	30 —
Fenouil	30 —
Aneth.	20 —

Passer à travers un linge, et ajouter un kilogramme de sucre préalablement dissous dans son poids d'eau.

Ratafia de coings.

Dans un mélange d'environ 5 litres d'alcool à 90 degrés, et 15 litres du suc obtenu en pressant les fruits épluchés, on fait macérer pendant un mois :

Cannelle	12 grammes
Girofle.	8 —
Amandes amères.	5 —
Macis	2 —

Après avoir ajouté 2 à 3 kilogrammes de sucre en solution dans 2 litres d'eau, on filtre et on met en bouteilles conservées au frais.



Crème de coings.

Choisir des fruits bien mûrs, les éplucher, puis les râper.

On laisse la masse sur un tamis de crin en recueillant le jus qui s'écoule spontanément, ou bien encore pour opérer plus rapidement, on presse en enfermant dans une mousseline dont on tord les deux bouts.

Faire dissoudre dans le suc ainsi obtenu 500 grammes de sucre par litre de liquide, en évitant, si l'on chauffe, d'aller jusqu'à l'ébullition.

Ajouter au liquide sucré un volume égal d'alcool à 50 degrés, mélanger et mettre en bouteille.

Cordialwasser.

Liqueur allemande destinée, tel le vulnéraire chez nous, à remettre d'aplomb les personnes qui se trouvent mal, et qui ne font point usage des flacons de sels ! C'est une macération dans un litre d'alcool à 9 degrés de :

Zeste de citron (pesé frais)	60	grammes
Cannelle	10	—
Mélisse	6	—
Coriandre	5	—
Anis	4	—
Macis	2	—
Safran	1	—

Après contact d'une semaine, on décante, on ajoute un sirop contenant 300 à 400 grammes de sucre et plus ou moins d'eau selon force désirée.



Curaçao.

Pendant une huitaine de jours on fait infuser dans 1 litre d'alcool à 90 degrés le mélange de :

Zeste d'oranges amères	75	grammes
Cannelle	2	—
Macis	1	—

On sait que les oranges amères ou bigarades diffèrent notablement des oranges douces : le zeste de ces dernières ne donnerait pas du curaçao, même quand on les fait légèrement griller. On édulcore avec une solution de 500 à 800 gr. de sucre dans 1 litre d'eau.

29

Elixir de l'Electeur.

Cette liqueur allemande peut être préparée en laissant longuement macérer dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés la moitié d'une orange fraîche pas très mûre et :

Zeste d'oranges	5 grammes
Zeste de citron	5 —
Eau de fleurs d'oranger	25 —
Cannelle.	2 —
Clous de girofle	1 —

On édulcore avec 400 grammes de sucre en solution dans un verre d'eau.



30

Liqueur espagnole.

On commence par enlever le zeste de 4 oranges et de 4 citrons, puis on broie bien les minces écorces au mortier avec 250 grammes de sucre cristallisé. On ajoute 1 gramme de macis et 1 gramme de girofles broyés à part dans un peu de sucre, et on mélange.

Le tout est mis à digérer dans l'alcool à 90 degrés pendant une douzaine de jours, en remuant de temps à autre. On filtre, on ajoute un sirop fait avec 500 grammes de sucre en solution dans son poids d'eau, on met en bouteille,

Liqueur flamande.

Dans un litre d'alcool à 90 degrés on met digérer un mélange bien broyé de :

Zeste d'oranges.	5 grammes
Coriandre.	3 —
Anis étoilé	2 —
Semences d'angélique	2 —

On laisse macérer pendant environ une quinzaine, dans un bocal chauffé, en remuant de temps à autre.

On décante, on ajoute un sirop préparé avec 1 kilogramme de sucre en solution dans un demi-litre d'eau, on filtre.



Crème de fleurs d'orangers.

Eplucher 250 grammes environ de fleurs d'orangers fraîches, puis les faire infuser dans 2 litres d'alcool à 40 degrés pendant à peu près une heure.

D'autre part préparer ensuite un sirop en faisant dissoudre à chaud 3 kilogrammes de sucre dans à peu près 2 litres d'eau ; il faut ensuite laisser refroidir.

Le mélange de fleurs et d'alcool étant jeté sur un tamis ou sur un linge, recueillir le liquide et le mélanger au sirop sucré.

Fraisette.

Ecraser des fraises bien fraîches puis verser sur 1 kilogramme de la pâte ainsi préparée un sirop bouillant contenant 1 kilogramme de sucre pour 1 litre d'eau.

Mélanger parfaitement, passer à l'étamine et laisser refroidir.

Ajouter 1 litre d'alcool à 90 degrés, filtrer sur papier très poreux.

**Crème aux parfums de fleurs.**

On peut faire entrer dans la composition de cette liqueur toutes sortes de fleurs odorantes dont les parfums s'allient bien entre eux. Mais nous recommandons d'y faire entrer surtout des jasmins et des tubéreuses.

On place les pétales frais de ces fleurs dans un vase, par minces couches régulières bien tassées et séparées les uns des autres par des lits de sucre en poudre. On conserve en lieu bien sec.

Après un mois au moins de contact, on fait macérer dans un litre d'alcool à 50 degrés 1 kilogramme du mélange, puis on filtre sur étamine pour séparer les pétales.

Milleflore.

Dans un grand bocal à conserve de fruits, on met, au fur et à mesure de leurs floraisons, des pétales de toutes les plantes odorantes du jardin : giroflées, héliotropes, jasmins, mugnets, œillet, réséda, roses, seringa, verveine, violettes, etc.

Ne mettre de chaque sorte qu'une couche mince aussitôt saupoudrée de sucre en poudre, le bocal étant ensuite bien ferme et placé en lieu sec.

La récolte achevée, on vide le bocal, on tamise et on fait dissoudre à froid le sucre dans son double poids d'alcool à 50 degrés, ayant auparavant servi à rincer les pétales sucrés. On filtre s'il y a lieu.



Crème de framboise.

Mettre à macérer pendant une ou deux semaines un mélange de :

Alcool à 90 degrés	4 litres
Framboises	1 kilogr.
Eau	2 —

Presser pour bien exprimer la totalité du liquide, puis ajouter un sirop contenant 1 à 2 kilogrammes de sucre et 2 litres d'eau.

Filter finalement et mettre en flacons bien bouchés.

Liqueur aux pousses d'épine.

Cueillir, au moment de la floraison, environ 150 grammes de jeunes pousses sur l'épine noire des haies ou épine vinette et les mettre macérer avec :

Alcool à 90 degrés	1 litre
Eau de pluie.	1 —
Sucre	500 grammes

On conserve ainsi pendant deux ou trois jours en remuant de temps à autre, puis on tamise et on met en bouteilles.



Liqueur aux quatre fruits.

Faire infuser pendant une quinzaine de jours 5 grammes de girofle et autant de coriandre dans un mélange de :

Alcool à 90 degrés	4 litres
Suc de cerises.	1 —
— de cassis	1 —
— de groseilles.	1 —
— de framboises	1 —

On ajoute ensuite 2 à 4 kilogrammes de sucre, on remue jusqu'à dissolution et on filtre. Naturellement à défaut d'un des fruits indiqués, on peut fort bien mettre une double dose d'un autre suc.

Liqueur de génépi.

Cette plante alpestre est associée à divers autres aromates dans les proportions suivantes, reproduites d'après *La Nature* :

Feuilles de génépi.	4 grammes
— de menthe poivrée.	2 —
Semences de fenouil	1 —
— d'anis vert	1 —
— d'angélique	1 —
— de carvi	1 —
— de coriandre	1 —
— de noix muscade	0 gr. 20
— giroflées	0 gr. 20
— de myrrhe	0 gr. 20

Faire macérer les substances fortement contues dans un litre d'alcool fin à 90 degrés pendant quatre ou cinq jours (pas plus) en agitant de temps en temps. D'autre part, faire fondre 600 grammes de sucre blanc dans 600 grammes d'eau; mélanger les liqueurs et les plantes, laisser en contact jusqu'au lendemain, filtrer.



Guignolet.

Mettre 1 kilogramme de merises bien m res dont on  te les queues, dans une cruche de gr s avec 4 litres de forte eau-de-vie ou d'alcool blanc à 50 degrés et laisser le tout infuser pendant deux mois.

Faire dissoudre 1 kilogramme de sucre dans une petite quantité d'eau.

Passer la liqueur à travers une chausse, y ajouter le sirop sucré puis mettre en bouteilles et conserver au frais.

Elixir de Garus.

Liqueur maintenant bien oubliée, malgré sa fameuse réputation de jadis. Cette déchéance est-elle méritée? On en jugera en faisant macérer dans un litre d'alcool à 90 degrés :

Cannelle.	50 grammes
Muscade.	10 —
Girofle	5 —
Aloès	2 —
Safran.	1 —

Après macération, on filtre et on édulcore avec un sirop contenant 2 kilogrammes de sucre pour 1 litre d'eau.



Liqueur de géranium.

Eplucher 100 grammes des fleurs d'un géranium à odeur de roses, froisser un peu les pétales en broyant légèrement au mortier et jeter dans un sirop sucré chaud. On prépare ce sirop avec environ 800 grammes de sucre, et 2 litres d'eau bouillante.

Couvrir bien le récipient où digèrent les pétales dans le sirop, qu'on a cessé de chauffer. Après quelques heures de contact, passer sur le tamis de crin et ajouter 1 litre d'alcool à 50 degrés. Filtrer à travers un linge fin et mettre en bouteilles aussitôt bouchées.

Liquueur hespéridienne.

Ce nom de baptême mythologique est une allusion aux pommes d'or du fameux jardin des Hespérides : la liqueur en effet est faite avec des oranges et des citrons.

Pour la préparer on fait infuser pendant une huitaine de jours un mélange de :

Eau	1 litre
Sucre granulé	1 kilogramme
Cognac ou alcool à 40 degrés.	1 litre
Oranges	6 fruits
Citrons	4 —

Les fruits sont découpés en rondelles ou mieux rapés, sans être épluchés. On doit remuer le mélange chaque jour matin et soir. On doit finalement filtrer la liqueur sur un filtre en papier.



Liquueur indienne.

Faire macérer pendant une douzaine de jours environ dans 1 litre d'alcool à 90 degrés un mélange de :

Citrons hachés	2 fruits
Amandes amères concassées	40 amandes
Clous de girofle.	10 clous
Vanille.	1 quart de gousse
Macis	5 grammes

Filtrer puis ajouter un sirop préparé avec 500 grammes de sucre, 200 centimètres cubes de lait bouilli et 800 centimètres cubes d'eau. Colorer avec 2 à 20 grammes de caramel.

Izarra.

Izarra signifie étoile en escaldunac, et désigne en outre chez les basques une excellente très vieille liqueur qu'on peut aisément préparer en faisant macérer dans un litre d'alcool à 90 degrés.

Iris de Florence pulvérisé	25 grammes
Coriandre	15 —
Anis vert	12 —

Après macération durant une huitaine de jours, on filtre et on mélange à un sirop préparé avec 800 grammes de sucre et un verre d'eau.

**Kayowsky.**

Cette liqueur d'origine étrangère se prépare avec les prunelles, voici de quelle manière, d'après M. Chaplet. On recueille les prunelles en septembre, on choisit les plus grosses et les plus colorées et on les expose un jour au soleil. On enlève les noyaux et on les débarrasse de leur pulpe en les lavant dans de l'eau fraîche, puis on les met sécher au soleil, afin de pouvoir les conserver indéfiniment.

On mesure les noyaux desséchés dans un verre ordinaire, et, pour chaque verre, on emploie 1 litre d'alcool à 50 degrés. On écrase les noyaux et on les laisse macérer dans l'alcool durant six semaines, en ayant soin d'agiter souvent. On filtre et on verse dans une grande terrine. On prend, d'autre part, pour chaque litre d'eau-de-vie 750 grammes de sucre que l'on cuit presque à l'état de caramel et on le fait tomber avec précaution dans la macération, en remuant fortement avec une cuiller.

Kummel.

Les véritables kummels sont préparés par distillation. Le kummel que voici se rapproche cependant des produits de très bonne qualité. On le prépare en laissant macérer dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés pendant quelques jours.

Semences de cumin.	25 grammes
Iris de Florence	2 —
Camomille romaine.	1 —
Zeste de citron.	1 —
Coriandre	1 —
Anis	1 —

Après filtration, on ajoute un sirop contenant 250 grammes de sucre et suffisamment d'eau pour amener au litre le volume total.



Macvin.

C'est une liqueur d'origine franc-comtoise, qui mériterait d'être plus connue, comme tant d'autres vieux produits de nos bonnes provinces, aux fins gourmets si connaisseurs.

On la prépare avec 10 litres de moût de raisins blancs, chauffé doucement jusqu'à réduction du volume à 6 litres environ puis mis à refroidir.

On ajoute à ce moût concentré une infusion dans 4 litres d'alcool à 50 degrés de :

Noyaux de pêches broyés.	100 grammes
Macis.	6 —
Cannelle.	5 —
Girofle	2 —

L'infusion doit durer un mois pendant lequel on agite le mélange de temps en temps.

Eau de mélisse.

Le produit préparé serait analogue à la fameuse eau de mélisse des Carmes ! On le prépare en faisant digérer pendant une semaine dans un vase bien bouché :

Alcool à 40 degrés	3 litres
Feuilles et fleurs de mélisse	500 grammes
Zeste de citron	100 —
Racine d'angélique	20 —

On passe à l'étamine et on fait à nouveau macérer le liquide pendant environ une semaine après y avoir ajouté :

Sucre	500 grammes
Coriandre	200 —
Muscade	50 —
Cannelle concassée	25 —

On filtre, on ajoute plus ou moins d'eau selon qu'on désire une liqueur moins ou plus alcoolique, et on met en bouteilles.



Ratafia de merises noires

Ecrasez 2 kilogrammes de merises noires, en broyant les noyaux et laissez reposer pendant deux jours. Faites pendant ce temps macérer le zeste d'un citron dans 3 litres d'alcool à 40 degrés.

Mélangez les fruits et l'alcool et laissez infuser pendant un mois environ, passez à la chausse et sucrez avec 1 ou 2 kilogrammes de sucre en solution dans le moins d'eau possible.

Secret de Mathusalem.

Formule d'un des nombreux « élixirs de longue vie », autrefois si apprécié comme stomachiques un peu laxatif, dilué dans beaucoup d'eau. Faire digérer pendant quelques jours dans 1 litre d'alcool à 90 degrés :

Grande absinthe	20 grammes
Menthe poivrée	20 —
Agaric.	20 —
Cardamome	10 —
Calamus	10 —

On filtre ou on décante sans ajouter de sucre ni d'eau.



Merisette de Grenoble.

Laissez macérer d'une part, durant une semaine environ, dans 6 litres d'alcool à 90 degrés.

Cannelle	15 grammes
Girofle	4 —
Feuilles fraîches de pêcher.	500 —
Amandes pilées des noyaux de merises.	500 —

D'autre part faire dissoudre 2 à 3 kilogrammes de sucre dans 15 litres de jus de merises préparé en pressant les fruits écrasés mis en sac.

Mélangez les deux liqueurs et filtrez.

Liqueur de millepertuis.

Mettre dans un litre de cognac environ 25 grammes de pétales de millepertuis perforé, plante à fleurs jaunes et petites feuilles portant des centaines de petits points noirs.

Laissez digérer pendant quatre ou cinq semaines, en exposant au soleil en flacon bien bouché qu'on agitera de temps à autre.

Ajoutez après avoir filtré sur un linge de 150 à 250 grammes de sirop concentré de sucre, préparé de la manière habituelle.

Exquise quand elle est consommée pure, la liqueur de millepertuis convient aussi très bien pour être très étendue d'eau et bue comme rafraîchissement.



Mokaïne.

Dans 5 litres d'alcool à 85 degrés, faire macérer pendant une huitaine de jours 300 grammes de café torréfié finement moulu. Préférer un bon mélange de café du commerce au café moka seul. Remuer de temps à autre pour faciliter la dissolution.

Passer sur tissu léger, puis ajouter un sirop composé de 2 à 3 kilogrammes de sucre en solution dans assez d'eau pour obtenir de 5 à 10 litres de liquide, selon force désirée de la liqueur en alcool.

Mont-Dore.

Liqueur digestive auvergnate de composition complexe et de savoureux arôme. On la prépare en faisant macérer dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés.

Menthe.	5 grammes
Coriandre.	5 —
Mélisse.	5 —
Génépi.	3 —
Hysope.	3 —
Angélique.	3 —
Cannelle	1 —
Macis	1 —

Après une semaine de contact, on filtre, on mélange à 300 grammes de sucre en solution concentrée aqueuse et chaude. Puis on amène le volume à 1 litre.



Nectar des abeilles.

C'est une liqueur à base de miel, choisi autant que possible parmi les miels de montagne, à odeur agréable bien marquée.

On fait digérer pendant deux ou trois jours le mélange :

Alcool à 90 degrés	1 litre
Menthe	20 grammes
Thym	5 —
Hysope	5 —

On filtre et on ajoute environ 1 litre d'eau dans lequel on fit dissoudre de 400 à 500 grammes de miel.

54

Eau de noix.

Broyer une dizaine de noix vertes, puis mettre digérer amandes, coquilles et écales pendant un mois avec :

Eau-de-vie	2 litres
Cannelle	6 grammes
Clous de girofle	3 —

On décante, on filtre et on édulcore avec environ 2 litres de sirop de sucre à la concentration normale (c'est-à-dire contenant 1.800 grammes de sucre en solution dans 1 litre d'eau).



58

Noyau.

Outre l'eau-de-vie de noyaux, on prépare une liqueur de même nom, bien plus facile à préparer en opérant ainsi :

Concassez des noyaux d'abricots, séparez les amandes et enlevez leurs enveloppes, puis pilez grossièrement.

Mettez macérer dans 1 litre d'alcool à 50 degrés 150 à 200 grammes de noyaux mondés et pilés, laissez en contact pendant environ une quinzaine de jours.

Filtrer, puis ajouter 1 litre de sirop contenant des poids égaux d'eau et de sucre,

Oued-Allah.

Par quelle bizarrerie a-t-on ainsi baptisé une liqueur qui, quoique d'origine algérienne, doit être exécrée des vrais croyants puisqu'elle est alcoolique ? Nous ne savons. Mais nous en connaissons la formule. Et cela nous suffit !

Faire infuser pendant une quinzaine, dans 1 litre d'alcool à 90 degrés :

Amandes amères broyées	10 grammes
Sommités de mélisse.	5 —
Semences d'anis vert	5 —
Menthe poivrée	5 —
Ambrette.	5 —
Racine d'angélique	3 —
Camus	1 —
Fleurs d'arnica.	1 —

On tamise et on ajoute 1 litre de sirop contenant 600 grammes de sucre.



Liqueur paysanne.

Dans un litre d'alcool à 90 degrés, faire digérer, pendant une quinzaine, le mélange bien broyé au mortier des aromates suivants :

Semences de fenouil	8 grammes
— de céleri.	6 —
— d'angélique.	6 —
— de coriandre.	5 —

Passer à travers une mousseline et ajouter au liquide clair obtenu un sirop préparé avec 600 à 800 grammes de sucre en solution dans un demi-litre d'eau.

Eau de Phlasbourg.

Des prunelles très mûres, récoltées en décembre, sont placées dans un panier qu'on secoue jusqu'à mise en liberté des noyaux.

Ceux-ci sont essuyés avec un gros linge propre, après quoi on les concasse grossièrement dans un mortier, ou à défaut avec une pierre dure ou un marteau.

On place dans une cruche et on verse assez d'eau-de-vie pour que la masse soit complètement baignée, on laisse en contact pendant un mois environ.

On filtre à travers une chausse, et on ajoute un sirop très concentré de sucre de manière à ajouter au liquide son demi-poids de sucre.

Finalement, on met en bouteilles qui sont bien bouchées et qu'on conserve à la cave.



Provençale.

Mettre macérer dans 1 litre d'alcool à 90 degrés le mélange suivant de pétales fraîchement cueillis et d'aromates séchées et broyées :

Pétales de roses	50	grammes
— jasmin	25	—
— oranger	25	—
Cannelle	2	—
Iris de Florence	2	—

Après digestion d'une quinzaine de jours, on édulcore avec de 1 à 2 litres d'un sirop contenant des poids égaux d'eau et de sucre.

Prunelline.

On doit cueillir les prunelles très mûres, bien noires, autant que possible après qu'elles ont subi le froid d'une première gelée.

On en écrase 1 kilogramme, avec les noyaux, et on fait digérer pendant un mois avec environ 2 litres d'alcool à 90 degrés et 500 grammes de sucre.

On filtre, on lave le résidu avec 1 litre d'eau ajoutée en plusieurs fois pour en épuiser le marc et on met en bouteille.



Liqueur Raspail.

Une liqueur semblable à celle fabriquée par le célèbre hygiéniste peut être préparée en exposant pendant quelques jours au soleil un mélange de :

Alcool à 50 degrés	1 litre
Racines d'angélique	25 grammes
Calamus aromaticus.	2 —
Myrrhe	2 —
Cannelle	2 —
Clou de girofle.	1 —
Vanille	1 —
Camphre.	0,5 —
Safran.	0,1 —

On doit opérer en flacon bien fermé, et agiter de temps en temps. Au bout d'une semaine, on passe sur une étamine et on mélange à un sirop fait avec 500 grammes de sucre et autant d'eau.

Liquueur contre le rhume.

Est-ce un remède bien efficace ? Nous n'osons l'affirmer. Mais chasseurs et pêcheurs qui connaissent la mixture affirment que c'est un moyen préventif excellent. Maintenant, ils parlent peut-être par gourmandise ?...

Préparer d'abord un sirop avec 1 kilogramme de sucre et un demi-litre de lait. On mélange au sirop bouillant 2 litres d'alcool à 50 degrés, 2 citrons coupés en minces rondelles et un mélange broyé au mortier de 50 amandes amères, 10 clous de girofle, 5 grammes de safran et autant de vanille.

Boucher hermétiquement le bocal et le conserver pendant six semaines en remuant de temps à autre. Filtrer, mettre en bouteille.



Crème de roses.

Cueillir les pétales des fleurs bien épanouies, choisies parmi les variétés à l'arôme le plus fin, et les mettre dans un bocal, par couches très minces, bien tassées, séparées par des lits minces de sucre en poudre.

Au moment où on désire préparer la liqueur on fait dissoudre le mélange de pétales et de sucre parfumé dans un égal volume d'alcool à 50 degrés et on filtre : la liqueur est faite !

Rosolio.

Laisser digérer pendant à peu près un mois dans 5 litres d'alcool à 90 degrés, le mélange suivant :

Pétales de roses de Provins.	500 grammes	
Raisin de corinthe	200	—
Fleurs de jasmin	50	—
Cannelle	5	—
Macis	5	—
Girofle	2	—

Passer sur tamis de soie puis ajouter un sirop fait avec 2 kilogrammes de sucre en solution dans un poids égal d'eau.



Liqueur de Saumur.

Se prépare en faisant macérer dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, pendant une semaine environ.

Zeste de citrons	150 grammes	
Calamus	10	—
Semences d'angélique	5	—
Cannelle	5	—
Girofle	3	—
Muscade	3	—
Aloès	2	—

On filtre, on édulcore avec un sirop contenant 500 grammes de sucre, de un demi-litre à un litre d'eau. On met en flacons.

Scubac.

Le scubac ou ratafia de safran peut être préparé en faisant infuser dans 1 litre d'alcool à 50 degrés :

Safran	5 grammes
Cannelle.	5 —
Genièvre	5 —
Anis vert	2 —
Coriandre	2 —
Girofle	2 —

Après avoir passé, on ajoute à peu près environ 500 grammes de sucre en solution dans son poids d'eau.



Crème de seringa.

Dans un bocal à large ouverture, mettre des fleurs épiluchées de seringa mélangées bien intimement de sucre en poudre.

Conserver jusqu'au moment de l'emploi dans un endroit sec, en ne bouchant le vase que par une étamine pour éviter la venue des moisissures.

Quand on désire préparer la liqueur, on tamise le mélange, on lave les fleurs avec de l'alcool à 50 degrés dans lequel on fait dissoudre ensuite 50 % de sucre parfumé.

Ratafia de Teyssère.

Teyssère fut un liquoriste renommé de Grenoble qui paraît-il préparait son ratafia célèbre dans la région en broyant sans écraser les noyaux un mélange de :

Cerises	1 kilogramme
Framboises.	1 —
Cassis	750 grammes
Merises	500 —

Faire macérer dans 2 litres d'alcool à 90 degrés, filtrer en pressurant le marc. Ajouter un sirop contenant selon les goûts entre 2 et 3 kilogrammes de sucre, et suffisamment d'eau pour avoir 5 litres de liqueur.



Crème de thé.

Recommandée comme préventif contre le rhume, la liqueur est à base d'une infusion concentrée de thé faite de la manière habituelle avec 250 grammes de thé vert et un demi-litre d'eau bouillante.

On ajoute à cette décoction un demi-litre d'alcool à 90 degrés et un même volume de sirop sucré cuit au petit lissé. On met en bouteilles exposées à la lumière du jour pendant environ un mois.

Usquebach.

Cette liqueur écossaise est préparée en faisant infuser pendant quelques jours, dans 10 litres d'alcool à 90 degrés, un mélange de :

Badiane.	15 grammes
Coriandre	50 —
Cannelle.	15 —
Girofle	4 —
Angélique	25 —
Zeste de citron	40 —
Cochenille.	2 —

On passe au tamis de crin, on ajoute 1 litre d'eau de fleurs d'oranger et un sirop composé de 5 à 7 kilogrammes de sucre dissout dans environ 10 litres d'eau.



Crème de vanille.

Préparer un sirop avec 1 kilogramme de sucre et 1 litre d'eau, et verser le sirop bouillant dans une terrine contenant 5 ou 6 gousses de vanille givrée découpée menue.

Couvrir le vase et laisser macérer jusqu'à refroidissement. Ajouter 1 litre d'alcool à 80 degrés et 1 ou 2 grammes de cochenille pulvérisée.

Après macération d'une semaine, filtrer et mettre en flacons bien bouchés conservés dans un endroit frais.

Liqueur de Vénus.

Dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés, faites infuser pendant une semaine :

Semences de carottes . . .	25 grammes
Cumin.	15 —
Cannelle	10 —
Macis	3 —
Safran.	1 —

On décante et on édulcore avec un sirop contenant 800 grammes de sucre en solution dans un égal poids d'eau.



Crème de violettes.

La liqueur possède un parfum très agréable de cette fleur... quoique ne contenant pas la moindre violette. Elle a d'ailleurs cette propriété en commun avec une infinité de liquides du commerce!

On la prépare en faisant macérer pendant une ou deux journées, dans environ 1 litre d'alcool à 90 degrés.

Poudre de racine d'iris. . . .	20 grammes
Tournesol pulvérisé. . . .	50 —

Après filtration, on ajoute 500 grammes de sucre en solution dans un poids égal d'eau. Ne pas en préparer pour plusieurs années à l'avance, car la coloration disparaît à la longue.

Vulnéraire.

81
Le vulnéraire suisse est une sorte de panacée très appréciée dans un certains milieux : antiseptique, on l'applique à l'extérieur sur les plaies et coupures ; cordial, on s'en sert intérieurement en cas de défaillance.

Pour le préparer, on fait infuser pendant deux ou trois jours, dans 5 litres d'alcool à 90 degrés, 100 grammes de feuilles sèches de chacune des plantes dont les noms suivent : absinthe, angélique, basilic, génépi, fenouil, hysope, lavande, marjolaine, mélilot, mélisse, menthe, romarin, rue, sarriette, sauge, serpolet, thym.

On ajoute un demi-litre d'eau, on distille pour obtenir un litre de liquide, ensuite étendu de son volume d'eau.

CHAPITRE IV

Les apéritifs.

Liqueurs apéritives fortement alcooliques et destinées à être bues mélangées d'eau ; vins de liqueurs contenant des doses supplémentaires d'alcool, de sucre, d'aromates : les apéritifs sont goûtés par un grand nombre de personnes. Trop goûtés peut-être ! car l'abus qu'on en fait ne manque point de compromettre la santé. Est-ce à dire que l'apéritif doive être traité en ennemi et mérite toutes les foudres que lui lancent les associations antialcooliques ? Assurément non. Pris raisonnablement, à petites doses pas trop souvent répétées, l'apéro ne saurait nuire. Il stimule l'appétit, flatte le goût, excite, éveille, égaille. Peut-être peut-on lui faire ce reproche d'exciter à négliger le home pour trop s'attarder au café, et de coûter plus qu'il ne conviendrait aux petites gens qui gagnent leur vie un peu chichement, et doivent nourrir toute une marmaille... Hé, voici justement le moyen d'enlever à l'apéritif les défauts qu'il a ! La bonne ménagère qui joint à l'activité et l'économie et un peu de diplomatie, saura faire astucieusement

des concessions à l'ennemi. Elle préparera elle-même, en suivant nos recettes, de savoureux apéros bien meilleurs que les mixtures frelatées des mastroquets. Et elle en offrira au mari, heureux de se sentir si bien choyé, et d'avoir une épouse si étonnamment capable. Ainsi, les frais seront réduits des trois quarts. Ainsi seront supprimées les dangereuses stations chez les marchands de vins, avec amis aux mauvais conseils. Ainsi le bonheur paisible des ménages modèles bercera doucement les époux... N'est-ce point touchant ? Et si l'Académie que le monde nous envie n'est point le refuge des plus laides intrigues ou du plus regrettable je m'enfichisme, ne devrait-elle point donner à tante Zette un de ses prix Monthyon ?

Comme les recettes qui précèdent, les recettes qui suivent veulent être intelligemment interprétées. Si dans une formule comportant l'emploi de cinq ou six substances, un produit nous manque, n'hésitons pas à nous en passer. A défaut de tel vin choisi pour confectionner un apéritif, prenons du petit bleu à trente-cinq centimes le litre ; la liqueur obtenue sera sans doute un peu moins fine, mais l'assaisonnement cachera toujours un peu le médiocre de la qualité !

Enfin, si quelque dégustateur trouve très à son goût un des produits de votre fabrication, ne posez pas pour celui qui fit emplette du nectar chez le fournisseur à côté. Donnez-lui votre secret : ce sera peut-être moins chic, mais ce sera bien plus fort : 1° parce que vous paraîtrez ainsi très à la hauteur ; 2° parce que piqué d'émulation, il voudra lui aussi préparer d'aussi bonnes

choses, ce qu'ayant fait, ce sera votre tour de déguster...

Donnez-lui votre secret, mais pourtant ne prêtez pas votre formulaire, lequel est si précieux qu'il y a bien des chances pour qu'on ne vous le rende pas. Indiquez lui seulement le titre : il trouvera aisément son affaire chez le premier libraire venu !



Absinthe fine.

Malgré notre principe de ne guère donner que des recettes réalisables sans nul matériel spécial, il nous faut ici donner une formule comportant une distillation. On n'obtient en effet par macération que des produits inférieurs. Dans 10 litres d'alcool à 80 degrés, faire infuser :

Grande absinthe sèche . . .	200	grammes
Anis vert	250	—
Petite absinthe	150	—
Fenouil	150	—
Badiane	100	—
Hysope	50	—
Mélisse	50	—
Racine d'angélique	50	—
Menthe	20	—

Après contact de deux ou trois jours, on ajoute 5 litres d'eau et on distille en ajoutant encore 5 litres d'eau vers le milieu de la distillation, poussée jusqu'à coulage de liquide marquant moins de 1 degré. Colorer avec un peu de safran et de tournesol.

Absinthe suisse.

Dans environ 10 litres d'alcool à 90 degrés, faire macérer pendant vingt-quatre heures :

Anis vert	500	grammes
Fenouil	350	—
Grande absinthe.	250	—
Petite absinthe	150	—
Menthe	100	—
Hysope	100	—
Semences d'angélique.	50	—
Génépi	50	—
Mélisse	25	—
Carvi.	10	—

On ajoute 10 litres d'eau, on distille. Si l'on désire une absinthe verte, on opère la macération sans hysope ni petite absinthe, et on met ces plantes infuser dans le liquide condensé, pendant quelques heures, en chauffant au bain-marie.

**Alicante.**

Voici encore une imitation de vin fameux. Notons à ce propos que l'alicante véritable, comme tous les vins liquoreux, est travaillé artificiellement, et qu'ainsi notre recette est tout à fait légitime !

Dans 25 litres de vin du Roussillon ou d'un vin similaire, on met :

Alcool à 90 degrés.	2	litres
Suc de raisin frais	1	—
Brou de noix.	150	grammes
Cannelle.	—	—

Après une quinzaine de jours, passés en cave, on décante, on colle, on met en bouteille.

Ambroisie.

Malepeyre recommande pour préparer ce vieil élixir, de faire macérer pendant quelques semaines dans 10 litres environ de vieille eau-de-vie :

Coriandre	80 grammes
Girofle	20 —
Anis vert	20 —

On décante, on filtre, on ajoute 5 litres de bon vin blanc, puis un sirop préparé à chaud avec 5 kilogrammes de sucre en solution dans 6 litres d'eau.

**Banyuls.**

On imite ce vin de liqueur renommé en mettant dans 10 ou 12 litres de vin du Roussillon ou de tout autre vin à semblable goût un mélange de :

Raisins secs	3 kilogrammes
Sirop de sucre à 40 degrés.	2 litres
Alcool à 90 degrés.	2 —
Suc de cassis.	3 —
Suc de cerises	2 —
Cochenille.	10 grammes

On laisse macérer pendant une quinzaine de jours, puis on décante, on colle, on met en bouteille.

Remarquons en passant que banyuls doit être prononcé *bagniouls*.

Bitter.

Dans 10 litres de cognac ou à défaut, d'alcool à 40 degrés, faire macérer pendant une huitaine de jours un mélange de :

Zeste d'oranges amères	100	grammes
Calamus aromaticus	25	—
Aloès.	2	—
Caramel.	25	—
Cochénille	2	—

Passer sur une étamine très fine et au besoin coller avant de mettre en bouteille.

Une explication étymologique : *bitter* est le mot allemand signifiant amer.

**Bitter américain.**

Dans 1 litre d'alcool à 90 degrés faire macérer pendant environ huit jours les substances ci-dessous :

Ecorces de cerisiers	50	grammes
Zeste d'orange.	10	—
Ecorces quinquina	5	—
Cardamome.	5	—

Filtrer et édulcorer avec un sirop contenant par litre 400 grammes de miel et 200 grammes de sucre.

Bishop.

Faire infuser pendant quelques heures dans 2 litres de vin rouge tiède, une douzaine d'oranges amères auparavant coupées en tranches assez épaisses et grillées légèrement. Ajouter aussi une gousse de vanille et :

Cannelle	1	grammes
Muscade	1	—
Sucre	500	—

Après avoir souvent remué pendant la digestion, on filtre, on ajoute un demi-litre de kirsch et on sert chaud.



Vin de Bugeaud.

Voici une recette modernisée pour préparer ce vieux vin hygiénique.

100 grammes de cacao solubilisé, du van Houten par exemple, sont broyés dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés, on ajoute 50 grammes de quinquina rouge, autant de quinquina gris (les écorces étant bien écrasées et défilbrées), puis on laisse macérer pendant une quinzaine.

On filtre et on ajoute un sirop préparé avec 200 grammes de sucre en solution dans le moins d'eau possible. On ajoute encore 1 ou 2 litres de vin de Malaga et on met en bouteilles.

Byrrh imitation.

On obtient un excellent substitut de l'amer renommé en laissant macérer pendant une dizaine de jours un mélange de :

Quinquina gris	300 grammes
Raisins secs	20 —
Cacao torréfié.	50 —
Alcool à 50 degrés	1 litre

On ajoute ensuite le liquide filtré à 10 litres d'un mélange de vin du Roussillon mélangé au quart de son volume de malaga. Le mot *byrrh* étant une propriété commerciale, bien spécifier toujours qu'il s'agit d'un byrrh fantaisiste.

**Vin de coca.**

On obtient un produit aussi hygiénique que le vin de coca des pharmaciens, et aussi agréable au goût que les meilleurs apéritifs, en faisant macérer dans un litre d'alcool à 90 degrés les produits suivants :

Quinquina.	150 grammes
Noix de Coca broyé	150 —
Cacao torréfié	20 —
Cannelle	15 —
Vanilline	1 —

Après contact d'une semaine ou deux, on filtre et on mélange à 10 litres de bon vin légèrement sucré.

Gentiane.

Cet apéritif légèrement amer et très hygiénique se prépare par macération dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, de :

Racines de gentiane	500 grammes
Raisins secs	100 —
Cacao torréfié	50 —
Cannelle	10 —
Fleurs de sureau	10 —

On filtre après une semaine de contact, et on ajoute 10 litres de bon vin blanc et 2 litres de malaga.



Grenache.

On peut, avec le vin du Roussillon ou tout autre vin de même genre, préparer une imitation très réussie de grenache en ajoutant à 10 ou 12 litres de vin une infusion faite avec 1 litre d'alcool à 90 degrés et :

Raisin sec.	1 kilogramme
Suc de cassis.	1 kilogramme
Suc de cerises	500 grammes
Brou de noix.	50 —
Calamus	5 —
Romarin	1 —
Thym	1 —

On filtre après contact prolongé pendant environ une semaine. On ajoute au mélange 500 ou 1.500 grammes de sucre selon qu'on désire du grenache sec ou doux.

Grog concentré.

On peut faire un grog avec de l'eau chaude, du sucre et du rhum ou tout autre alcool. Mais on obtient une boisson bien plus savoureuse en ajoutant à l'eau tiède un extrait de grog préparé à l'avance en faisant macérer le mélange suivant :

Rhum fort.	1 litre
Alcool à 50 degrés.	2 —
Sucre	3 kilogrammes
Citrons hachés.	500 grammes
Caramel	50 —
Macis	5 —
Vanilline	2 —

Après deux ou trois jours de contact, on filtre et on met en bouteilles.



Hypocras.

Voici une très vieille boisson liquoreuse, connue depuis un temps immémorial et qu'on ne manquait point de servir au moyen âge lors de chaque fastueux festin seigneurial. D'après M. Truelle, on prépare l'hypocras avec :

Fraises	5 kilogrammes
Sucre pulvérisé	1 —
Alcool à 40 degrés.	1 litre
Vin rouge	15 —

On mélange dans une dame-jeanne les fraises écrasées et l'alcool, qu'on fait macérer durant quarante-huit heures ; on ajoute alors le vin et le sucre, on agite jusqu'à ce que ce dernier soit dissous et on maintient en contact pendant dix jours.

On soutire, on exprime le résidu, on réunit les liquides, on filtre et l'on conserve comme le vin.

Vin de Kola.

C'est un apéritif stimulant très actif en raison des alcaloïdes du kola et du quinquina qu'il contient. On le prépare en ajoutant à 10 ou 12 litres de bon vin rouge une infusion faite avec 1 litre d'alcool à 90 degrés et:

Noix de kola broyées.	250	grammes
Quinquina gris.	150	—
Baisins secs	150	—
Cacao torréfié.	50	—
Vanillerie	2	—

Selon les goûts, on ajoutera après filtration de 100 à 500 grammes de sucre.



Lacryma-Christi.

A 10 litres environ de vieux vin de Banyuls, ou d'un autre vin de bouquet semblable, ajouter une infusion préparée par macération dans 1 litre d'alcool à 90 degrés de :

Cachou.	10	grammes
Broux de noix	20	—
Iris de Florence.	10	—

On édulcore avec 600 grammes de sucre en solution concentrée, ou mieux une quantité équivalente de moût concentré de raisin.

Madère.

Bien entendu, il ne s'agit que d'une imitation du madère véritable. Mais on sait que la plupart des madères commerciaux ne viennent nullement des files Madères qui produisent peut-être le dixième à peine de ce qu'on consomme !

Pour obtenir cette imitation, on jette dans environ 10 litres de vin blanc bouillant :

Figues séchées hachées	500 grammes
Sucre cristallisé	500 —
Fleurs sèches de sureau	15 —
Rhubarbe	4 —
Aloës	0 gr. 25

Après avoir laissé en contact pendant cinq minutes, on filtre sur une étamine, et on met en bouteille.

**Malaga.**

Dans un mélange de 10 litres vin blanc et 1 litre alcool à 50 degrés, faire infuser pendant quarante-huit heures :

Cônes de houblon	30 grammes
Fleurs de sureau	10 —
Caramel	100 —
Miel	500 —
Raisin de Corinthe	500 —

On filtre, on ajoute 400 grammes environ de suc exprimé des fruits du cassissier. Laisser ensuite reposer pendant quelques jours puis sou-tirer.

Vin de Mai.

On désigne sous ce nom une célèbre liqueur lorraine dont parlèrent A. Theuriet dans ses *Souvenirs* et Maurice Barrès quand il reçut Richépin à l'Académie... Ces petits renseignements sont bons à connaître : on peut les servir aux hôtes en même temps que le vin, ça les impressionne !

On prépare le Vin de Mai au printemps en faisant macérer 60 grammes de fleurs d'aspérule odorante (reine des bois) dans 1 litre de vin blanc, puis ajoutant de 50 à 100 grammes de sucre. Mis en cave le vin devient mousseux.

On peut ajouter un peu d'alcool. On peut employer diverses plantes aromatiques : pinpre-nelle, groseilles, cassis, lierre terrestre...



Malvoisie.

On peut imiter le vin liquoreux de ce nom en ajoutant à dix litres de vin doux, une infusion préparée en laissant macérer dans un litre d'alcool :

Coque d'amandes amères torréfiées.	100 grammes
Suc de framboises.	100 —
Raisin de Corinthe.	50 —
Fleurs de sureau	50 —

La digestion doit être longue : de trois semaines à un mois. Ensuite on édulcore le liquide alcoolique filtré avec 500 grammes de sucre en solution dans un égal poids d'eau.

Muscat.

Faire infuser pendant une quinzaine de jours dans environ 10 litres de vin blanc :

Raisins secs	1 kilogramme
Fleurs de sureau	100 grammes
Bois de réglisse broyé.	20 —
Muscade	10 —

Filtrer, ajouter 1 litre d'alcool à 90 degrés et 2 litres de sirop de sucre à 30 degrés, c'est-à-dire contenant environ 1.800 grammes de sucre pour un litre d'eau.



Punch.

Chauffer à l'ébullition dans 1 litre d'eau un mélange de 500 grammes de sucre, avec les zestes de deux citrons et d'une orange dont on a exprimé le suc dans l'eau.

Cesser de chauffer, ajouter 5 grammes de thé et soit 1 litre de rhum pour le punch à la française, soit un peu moins d'eau-de-vie de riz pour le bishop ou punch à l'anglaise.

On peut préparer toutes sortes de punches fantaisistes en substituant au rhum du kirsch, du madère, des mélanges de lait et de boissons spiritueuses diverses.

Quina-Dubois.

Faire macérer pendant une ou deux semaines, dans un litre de bon vin de Madère :

Ecorce de quinquina gris	15 grammes
— — — — — jaune	10 —
Cannelle	5 —
Baies de genièvre	4 —
Zeste de citron	3 —
Zeste d'oranges	3 —

On tamise et on filtre. On peut à volonté donner une saveur plus sucrée en ajoutant aux produits macérés 10 grammes de réglisse et 20 grammes de raisins secs.



Quinquina.

Le plus simple moyen de le préparer, c'est d'acheter chez le pharmacien de l'extrait fluide dont il suffit d'ajouter un flacon à un litre de bon vin. Mais on n'obtient de la sorte que des quinquinas médicaux, bien moins agréables au goût que les quinquinas apéritifs.

Un quinquina délicieux peut être préparé en faisant macérer :

Alcool à 90 degrés	1 litre
Suc de cassis	500 grammes
Quinquina gris	250 —
Raisins secs	25 —
Cacao torréfié	25 —
Fleurs de sureau	10 —
Sucre	400 —

Après contact d'une semaine environ, on filtre et on ajoute à 10 litres de bon vin.

Sherry-Brandy.

Cette liqueur d'origine anglaise est comme l'indique son nom à base de cerises. On la prépare en faisant infuser dans 4 litres d'alcool à 90 degrés :

Cerises Montmorency, débarrassées de leurs queues	100	grammes.
Guignes noires	100	—
Framboises	25	—
Cannelle	15	—
Coriandre	10	—
Girofle	5	—

On laisse macérer pendant une douzaine de jours, on filtre, on ajoute 1 litre de kirsch et 5 litres d'un sirop contenant de 2 à 3 kilogrammes de sucre.



Tokai.

Faire macérer dans un demi-litre d'alcool à 90 degrés, 75 grammes d'écorces vertes de noix pas encore nouées et 40 grammes d'iris de Florence pulvérisé.

Après une semaine de contact, filtrer ou décantier, ajouter 200 grammes de jus de framboises, et 500 grammes de sucre en solution dans un peu d'eau.

Le tout est finalement mélangé à 10 ou 12 litres de vin vieux de Banyuls. On laisse vieillir en cave avant de servir, au moins pendant plusieurs mois, si possible pendant quelques années.

Vermouth lyonnais.

On prépare ce vin apéritif avec un hectolitre de n'importe quel vin blanc dans lequel on fait infuser :

Quinquina jaune	150 grammes.
Zeste d'oranges amères.	100 —
Rhubarbe.	10 —

Après une semaine de contact, on décante et on clarifie si besoin est de la manière habituelle avec de la colle de poisson.



Vermouth de Turin.

Sa qualité dépend de beaucoup de celle du vin blanc de base : le vin d'Asti, le Picpoul doux sont surtout à recommander. Dans 100 litres de tel vin, on fait infuser :

Grande absinthe	150 grammes.
Coriandre.	150 —
Calamus	100 —
Petite centaurée	100 —
Cannelle	100 —
Gentiane	50 —
Racines d'angélique	50 —
Quinquina rouge	50 —
Muscade	25 —

Après macération d'un quinzaine de jours, on filtre et on colle à la manière habituelle.

Vin épicé.

Voici la vieille formule d'une variété d'hypocras autrefois fort appréciée. Il suffit de mettre infuser dans 10 litres de bon vin, rouge ou blanc :

Cannelle	5 grammes.
Muscade	2 —
Macis	2 —
Girofle.	1 —

Après avoir décanté, on édulcore avec 2 kilogrammes de miel ou 1 kilogramme de sucre. On colle, on laisse décanter et on met en bouteilles.

CHAPITRE V

Conserves à l'alcool.

Là encore, il s'agit à bien penser de véritables liqueurs. Car le suc imprégnant le fruit et le jus où il baigne sont des sortes de ratafias, et bien souvent, on fait de telles conserves bien plus pour boire le liquide que pour consommer les fruits.

Les fruits à l'eau-de-vie se préparent souvent de la façon la plus simple du monde : par macération dans l'alcool sucré. Parfois, on doit, pour avoir une consistance convenable, effectuer une petite coction préalable. Parfois, lorsque, par exemple, il y a beaucoup de marc résiduel à la filtration, il convient de n'ajouter le sucre qu'après macération.

Mais dans tous les cas ce n'est jamais bien compliqué. On en jugera au vu des recettes suivantes, que chacun voudra essayer et que chacun se félicitera d'avoir connu, tellement sera bon le résultat obtenu !

Abricots.

Choisir des fruits non encore tout à fait mûrs, les essuyer, les piquer chacun trois ou quatre fois avec une aiguille, et les plonger dans l'eau bouillante pendant une minute environ. Sitôt échaudé, on les plonge dans l'eau froide, puis on les met égoutter sur un tamis.

Avec un poids de sucre égal à la moitié du poids des fruits, on fait un sirop cuit à la nappe, versé ensuite sur les abricots rangés dans une terrine. On laisse en contact jusqu'au lendemain. On sépare les fruits, on recuit le sirop à la nappe, on le mélange à son volume d'alcool à 80 degrés et on verse sur les fruits rangés en bocal.



Ananas à l'eau-de-vie.

Il est très simple de préparer les conserves de ce genre en se procurant dans le commerce des ananas au sirop de sucre, lesquels préparés sur les lieux reviennent bien meilleur marché que les fruits frais.

On découpe les larges tranches plates d'ananas en petits morceaux, on laisse égoutter et on met en bocal.

D'autre part on prépare un sirop avec le jus sucré où baignait le fruit, un poids égal de sucre et un poids égal d'eau. On laisse refroidir, on double le volume avec de l'alcool à 90 degrés.

C'est ce qui est liquide qui sert à remplir les bocaux, où il est bon de mettre quelques fragments de gousses de vanille.

Cerises à l'eau-de-vie.

Toutes les variétés de cerises ne sont pas également propres à conserver dans l'eau-de-vie. On devra autant que possible choisir des variétés à peau rouge, courte queue et pulpe acide : la Montmorency surtout est recommandée.

Couper à mi-queue les cerises avant qu'elles ne soient tout à fait mûres, en mettre dans un bocal à large col.

Peser autant de fois 250 grammes de sucre que vous avez de kilogrammes de cerises et faites un sirop à chaud avec autant d'eau que de sucre.

Ajoutez suffisamment d'alcool à 50 degrés pour que toutes les cerises baignent dans le liquide et verser dans le bocal où l'on aura pu mettre avec les fruits quelques fragments de cannelle.



Cerises à la mode belge.

Ecraser avec 20 % de framboises des cerises équeutées, en broyant les noyaux, faire cuire en bassine de cuivre comme pour faire des confitures en remuant sans cesse après avoir ajouté 500 grammes de sucre par kilogramme de fruit.

Quand le volume est réduit de moitié on cesse de chauffer et on ramène au volume primitif avec de l'alcool à 90 degrés puis on laisse macérer pendant deux ou trois jours.

On filtre et on emploie le liquide pour baigner des cerises Montmorency rangées dans un bocal. On laisse reposer pendant deux ou trois mois avant de consommer.

Chinois.

On désigne sous ce nom les fruits verts de l'oranger bigarade conservés à l'eau-de-vie. Cet oranger croît en Provence, en Italie, et c'est sa variété qu'on cultive habituellement dans nos serres comme oranger d'ornement.

On cueille les oranges lorsqu'elles ont la grosseur d'une noix, on les nettoie et on les met dans une bassine plongée dans l'eau bouillante. Sitôt que les fruits sont amollis, on les baigne dans l'eau froide, où ils séjournent pendant deux ou trois jours durant lesquels l'eau est renouvelée cinq ou six fois de manière à bien enlever toute l'amertume.

On laisse égoutter, on met en bocal et on remplit avec 10 litres d'alcool à 50 degrés contenant en solution 1 kilogramme de sucre.



Figues.

Peler des figes bien mûres, les placer en bocaux puis les recouvrir d'alcool à 90 degrés pour bien baigner la totalité des fruits.

Après macération d'environ une semaine, on enlève le liquide auquel on ajoute le quart de son poids de sucre : on chauffe en remuant jusqu'à dissolution.

Le sirop mélangé de 25 % d'alcool à 90 degrés est ensuite versé dans le vase contenant les fruits égouttés. On laisse macérer pendant au moins quelques semaines avant de consommer.

Macédoine de fruits à l'eau-de-vie.

Prenez des parties égales des fruits suivants : abricots, pêches, pommes, poires. On peut prendre soit les fruits frais, soit les fruits séchés du commerce : dans ce dernier cas, il suffit de les mettre ramollir dans l'eau pendant vingt-quatre heures.

Les fruits, découpés en petits dés, sont jetés à l'eau bouillante où ils ne séjournent guère qu'une minute, après quoi on les plonge dans l'eau froide (inutile d'ébouillanter ainsi les fruits secs), puis on les baigne dans un sirop de sucre cuit au perlé (fait avec l'eau d'ébouillantage).

Après un séjour de vingt-quatre heures, on enlève les fruits, on chauffe le sirop pour le réduire à la moitié de son volume primitif, on laisse refroidir, on mélange avec une égale partie d'alcool à 90 degrés et on jette sur les fruits mis en bocal après égouttage.



Marrons glacés.

Mettre dans une bassine de beaux marrons glacés entiers et verser juste assez d'eau tiède pour les bien baigner. Laisser macérer pendant une heure puis enlever et laisser égoutter.

Le liquide sucré provenant de cette baignade est chauffé jusqu'à réduction du volume à moitié. On laisse refroidir, on rétablit le volume primitif avec de l'alcool à 90 degrés.

Les marrons égouttés étant placés avec soin dans un bocal, on verse le liquide alcoolique sucré, qui doit juste bien baigner tous les fruits.

Melon.

On n'utilise du melon que les côtes restant après qu'on a mangé ce dernier : c'est ainsi double profit ! On retire de ces côtes l'écorce puis on découpe le reste en petits dés mis dans l'eau légèrement vinaigrée.

On chauffe jusqu'à l'ébullition, maintenue seulement pendant une minute environ. On laisse refroidir, on tamise, on verse un sirop bouillant contenant 1 kilogramme de sucre pour 2 kilogrammes de fruits et assez d'eau pour baigner ces derniers.

On laisse baigner pendant vingt-quatre heures, on sépare du liquide porté à l'ébullition puis remis sur les fruits. On recommence les deux jours suivants. Puis la dernière fois on réduit de moitié le volume du sirop et on le mélange finalement d'un volume égal d'alcool à 90 degrés.



Pêches.

Choisir des fruits imparfaitement mûrs, les blanchir dans l'eau bouillante, les refroidir aussitôt dans l'eau froide et les confire, après égouttage, dans un sirop cuit à la nappe contenant un poids de sucre égal au demi-poids de fruits frais.

Après contact de vingt-quatre heures environ, on sépare les fruits du sirop qui est recuit, additionné d'un volume d'alcool à 90 degrés égal au sien et d'un peu de kirsch. Puis, les fruits rangés en bocal sont recouverts du liquide.

Noix vertes.

Cueillir les noix avant qu'elles ne soient mûres, et tandis qu'on peut encore traverser leur coque frêle avec une épingle. Les ébouillanter dans l'eau acidulée par le suc d'un citron, après les avoir épluchées jusqu'au blanc, puis les plonger dans l'eau froide.

Après égouttage, on verse sur les fruits essuyés assez de sirop sucré cuit au petit lissé pour les bien baigner. Pendant les trois jours suivants, on recommence en employant un sirop cuit au petit lissé, préparé avec le liquide d'égouttage; et le quatrième jour on opère de même, mais en cuisant à la nappe.

Les fruits ainsi glacés sont mis en bocal après égouttage. Le sirop où ils baignaient est mélangé avec un volume égal d'alcool à 90 degrés, puis versé dans le bocal.



Pruneaux à l'eau de-vie.

Plutôt que de mettre sécher des prunes, on se servira de pruneaux du commerce. Choisir parmi ceux de plus belle qualité.

On les place dans un bocal sans les tasser, en intercalant quelques menus fragments de gousses de vanille, et en évitant de remplir totalement.

On verse là-dessus, de manière à combler le vide supérieur du bocal, un mélange à volumes égaux d'alcool à 90 degré et de vin blanc dans lequel on fit dissoudre 50 % de sucre,

Quetsches. Mirabelles.

On désigne sous le nom de quetsches de fort belles prunes d'un violet bleuté qui donne d'excellentes conserves à l'eau-de-vie. Les fruits cueillis bien fermes sont piqués jusqu'au noyau, débarrassés de la moitié de leurs queues, puis jetés à l'eau bouillante d'où on les enlève rapidement.

Rafraîchir dans l'eau très froide pendant une heure ou deux, laisser égoutter et mettre en bocal.

Recouvrir avec un mélange à volumes égaux d'alcool à 90 degrés et d'un sirop à 50 % de sucre.

Les mirabelles se préparent de même façon ; on doit les cueillir vertes encore, c'est-à-dire au début de la maturité.



Reine-Claude.

Choisir des fruits bien fermes, encore verts mais toutefois près de mûrir. Les baigner dans l'eau froide pendant quelques heures, les mettre dans l'eau bouillante pendant cinq minutes, puis remettre dans l'eau froide.

Les fruits blanchis sont rangés dans un bocal où on verse de l'alcool à 60 degrés mélangé éventuellement d'un sirop contenant par litre d'alcool 350 grammes de sucre en solution dans le moins d'eau possible.

Verjus

On ne conserve à l'eau-de-vie que les raisins à beaux grains gros : muscat et chasselas par exemple. On prend avant parfaite maturité les plus jolies grappes des ceps, et on en détache seulement les plus gros grains (le quart de la totalité).

On lave ces grains à l'eau froide, on pique chacun avec une épingle et on les met dans un bocal.

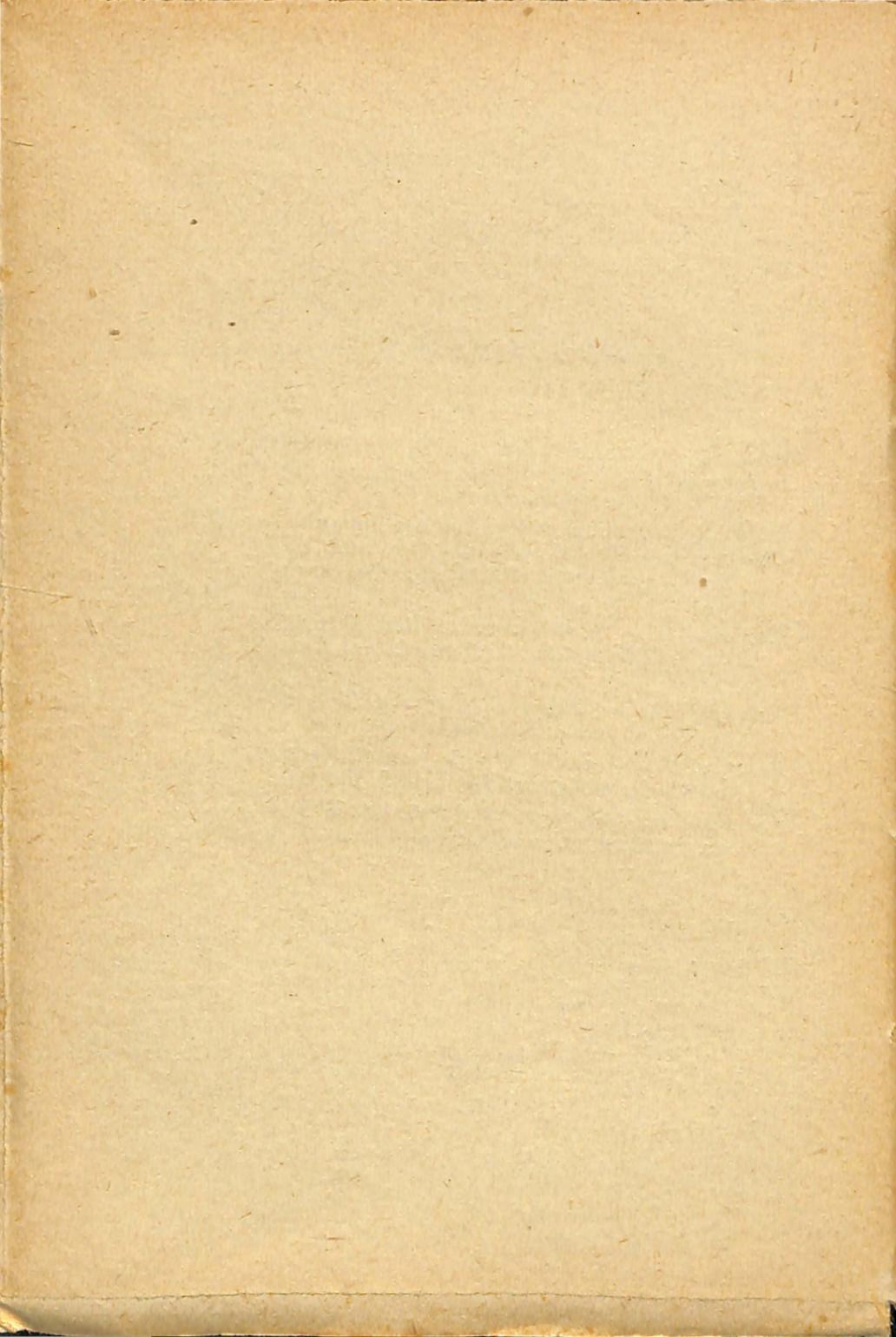
D'autre part, les grains restés aux grappes sont détachés aussi, après quoi on les presse pour en extraire le suc, dans lequel on fait dissoudre à chaud 300 grammes de sucre par litre.

Après refroidissement, on ajoute au liquide un volume double d'alcool à 90 degrés et on verse sur les grains mis en bocal.

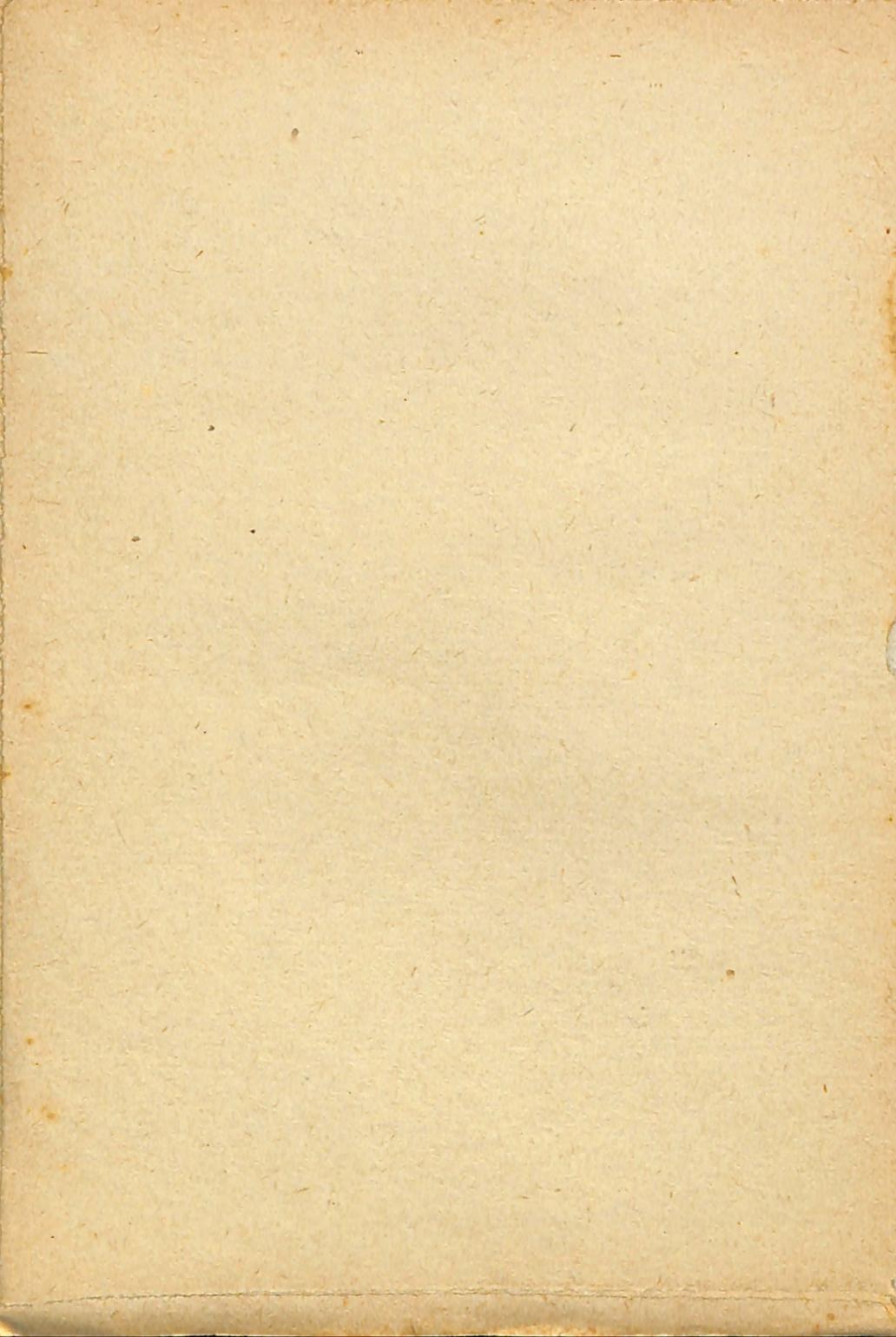
TABLE DES MATIÈRES

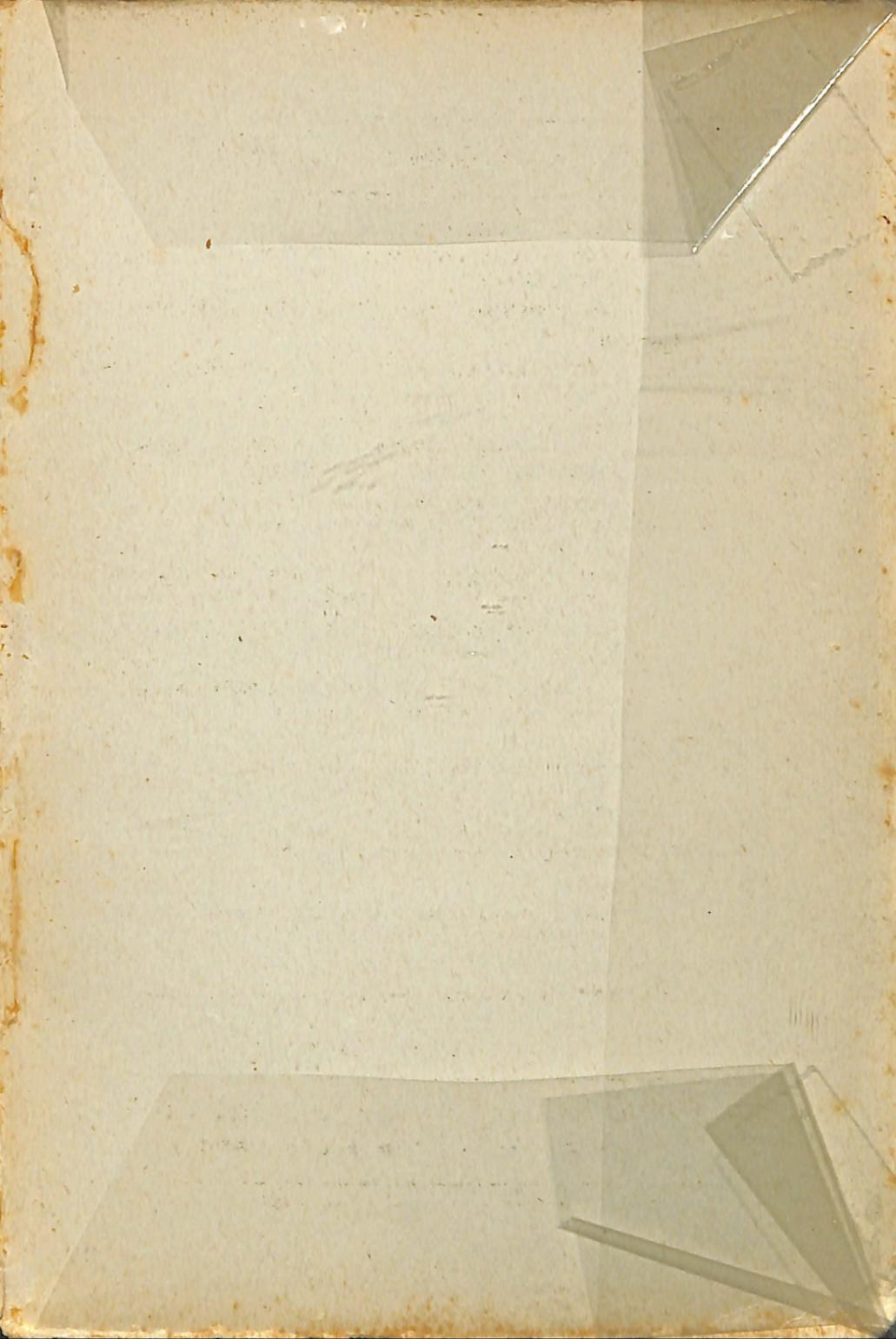
Dans chaque chapitre, les recettes sont classées par ordre alphabétique de leurs noms ou des noms de leur principal constituant :

<i>Préface.</i> — Histoire et hygiène des liqueurs	5
CHAPITRE I. — <i>Renseignements généraux.</i> Matières premières, Filtration, Conservation	9
CHAPITRE II. — <i>Liqueurs naturelles.</i> Fermentation, Distillation, Traitement des fruits divers	24
CHAPITRE III. — <i>Les liqueurs de table.</i> Liqueurs, Crèmes, Ratafias divers	53
CHAPITRE IV. — <i>Les apéritifs.</i> Imitation des apéros de marques et des vins de liqueurs	86
CHAPITRE V. — <i>Conserve à l'alcool.</i> Fruits divers conservés dans l'alcool	114



MAYENNE, IMPRIMERIE FLOCH — 9-8-1932





DANS LA MÊME COLLECTION

La Baronne de CHAMINAUD

**120 Recettes pour faire des pâtisseries
chez soi.**

103 Recettes pour faire des entremets.

Uncle JOE

**140 Recettes pour faire soi-même des
apéritifs.**

J. LOUVERT

**75 Recettes pour faire des glaces,
boissons et entremets glacés.**

**Les 105 meilleures Recettes pour faire
des confitures, gelées, marmelades et
pâtes de fruits.**

**215 Recettes pour faire soi-même
bonbons et sucreries de toutes sortes.**

111 Recettes pour faire des conserves.

N. LARSEN

156 Recettes de boissons américaines.
Cocktails, Gobblers, Grogs, Toddies, Cups.

C. FAROL

126 Recettes pour faire des liqueurs.

R. LE FLORENTIN

**135 Recettes pour faire soi-même
toutes sortes de parfums.**

A. BAUTTE

**239 manières d'accommoder les
pommes de terre.**

H. ROUSSET

Les Champignons, les bons et les mauvais.

Chaque volume : 3 francs

LIBRAIRIE BERNARDIN-BÉCHET

39-41, PASSAGE CHOISEUL — PARIS