

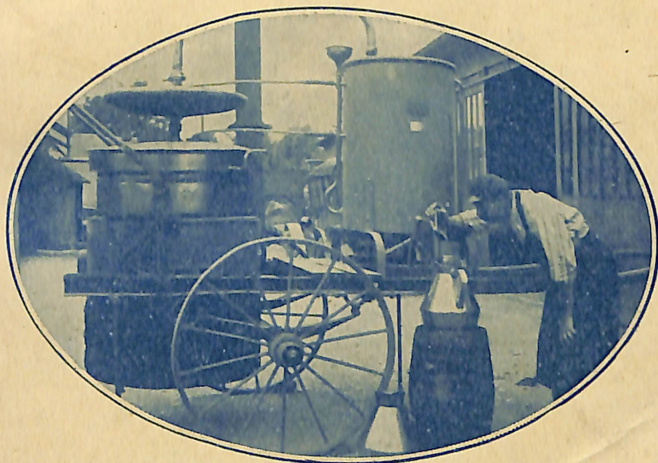
# Pour le Distillateur le Débitant, le Barman

FORMULES, RECETTES, PROCÉDÉS, "TRUCS" ET TOURS  
DE MAINS DES PROFESSIONNELS ET DES AMATEURS

PAR

**PAUL FOUASSIER**

Licencié ès sciences



PARIS

**DUNOD**

92, RUE BONAPARTE (VI)

1927

3 OCT 1927

Pour le Distillateur,  
le Débitant, le Barman

I. D.

*DANS LA MÊME COLLECTION :*

POUR L'AJUSTEUR-MÉCANICIEN.  
POUR L'ARTISAN DU BOIS.  
POUR LE BLANCHISSEUR.  
POUR LE CHAUFFEUR D'AUTO.  
POUR LE CHIMISTE.  
POUR LE CIMENTIER.  
POUR LE CONTREMAITRE INDUSTRIEL.  
POUR LE DESSINATEUR.  
POUR L'ÉLECTRICIEN.  
POUR ÉVITER L'ÉLECTROCUTION.  
POUR L'INVENTEUR.  
POUR LE JARDINIER AMATEUR.  
POUR LE PARFUMEUR.  
POUR LE PEINTRE-VITRIER.  
POUR LE PHOTOGRAPHE ET LE CINÉ-  
MAN.  
POUR LE RELIEUR.  
POUR LE SOUDEUR-BRASEUR.

*SOUS PRESSE :*

POUR LE BOULANGER ET LE PATISSIER.  
POUR LE CONFISEUR.

*EN PRÉPARATION :*

POUR L'ARGENTEUR, LE DOREUR, LE  
NICKELEUR.  
POUR LE MAÇON ET LE PLATRIER.  
POUR LE TAPISSIER AMATEUR.  
POUR LE TOURNEUR ET LE CONDUCTEUR  
DE MACHINES-OUTILS.

---

# Pour le Distillateur le Débitant, le Barman

Formules, recettes, procédés  
« trucs » et tours de mains des  
professionnels et des amateurs.

PAR

**Paul FOUASSIER**

Licencié ès sciences.

---

PARIS



92, RUE BONAPARTE (VI)

1927

DU MÊME AUTEUR  
DANS LA MÊME COLLECTION

---

POUR LE BOULANGER ET LE PATISSIER.

POUR LE CONFISEUR.

---

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation  
réservés pour tous pays.  
*Copyright by DUNOD 1927.*

## TABLE DES MATIÈRES

---

PRÉFACE.....	VII
CHAPITRE I. — <b>Principes scientifiques.</b> — Les fermentations. La distillation. La légis- lation et les fraudes. Matières premières.....	1
CHAPITRE II. — <b>Les Alcools.</b> — Cognacs, rhums, kirschs. Fabrication. Amélioration. Imitation. Conservation.....	13
CHAPITRE III. — <b>Les Apéritifs.</b> — Liste al- phabétique des principaux apéritifs ou mé- thode de préparation .....	25
CHAPITRE IV. — <b>Vins de fruits.</b> — Liste al- phabétique des fruits utilisables pour la pré- paration de boissons, avec procédés de prépa- ration.....	38
CHAPITRE V. — <b>Hydromels.</b> — Préparation, amélioration, conservation des hydromels vineux et liquoreux.....	47
CHAPITRE VI. — <b>Les Liqueurs.</b> — Liste alpha- bétique des liqueurs avec méthodes de pré- paration .....	55

CHAPITRE VII. — <b>Les Sirops.</b> — Préparation et clarification des sirops simples et de fantaisie	70
CHAPITRE VIII. — <b>Boissons américaines.</b> — Préparation des amers spéciaux. Formules de mélanges	83
CHAPITRE IX. — <b>Boissons gazeuses.</b> — Procédé de gazéification. Formules de mélanges	98
CHAPITRE X. — <b>Boissons glacées et glaces.</b> — Glaçage. Sorbets, glaces, granités, mixtures glacées diverses	107
CHAPITRE XI. — <b>Conditionnement.</b> — Clarification. Embouteillage. Étiquetage, etc.	127
CHAPITRE XII. — <b>Appareillage.</b> — Construction des alambics. Dispositifs de filtration, de réfrigération, etc.	140
INDEX ALPHABÉTIQUE	155

---



## PRÉFACE

---

*Le nombre des liquides offerts aux amateurs de boissons augmente chaque année malgré les prohibitions diverses des législateurs de tous pays. Preuve qu'il s'agit d'utiles spécialités, dont la préparation est très intéressante au point de vue commercial. En principe, cette préparation est d'autre part facilement réalisable en petit, si bien que tout propriétaire d'arbres fruitiers, embarrassé d'une copieuse récolte, peut fort bien lui-même l'utiliser, si bien que tout détaillant, loin des centres de production, peut aisément entreprendre lui-même la confection des sirops, limonades et apéritifs.*

*Voici pourquoi nous pensons utile d'offrir aux intéressés, sous une forme commode de petites « recettes », facilement applicables après seule lecture de celle qui intéresse pour le moment, des formules pour préparer les spécialités que peut avoir à fabriquer le distillateur liquoriste.*

*Un formulaire comme celui-ci ne saurait jamais, plus ou moins, être trop modernisé. C'est pourquoi nous avons de parti pris laissé complètement de côté*

*les descriptions des procédés désuets — fabrication d'eaux gazeuses par exemple — qui encombrant tant de volumineux ouvrages. C'est pourquoi aussi nous avons fait la plus large place aux « cocktails » et autres boissons exotiques si fort à la mode chez nous..., depuis que nos amis américains doivent fréquenter les bars montmartrois pour s'offrir ces délices qu'ils avaient inventés et dont les privent des législateurs sans pitié...*

---

# POUR LE DISTILLATEUR LE DÉBITANT, LE BARMAN

---

## CHAPITRE PREMIER

---

### PRINCIPES SCIENTIFIQUES

Le distillateur liquoriste ne peut évidemment employer les méthodes de la distillerie industrielle : mais comme il en emploie couramment les produits, nous croyons utile de l'initier, d'ailleurs de façon superficielle évidemment, aux principes des procédés employés industriellement. On doit considérer, en effet, que beaucoup des phénomènes de la pratique industrielle peuvent également être observés dans la pratique artisanale. Et pour opérer rationnellement ici, ce qui n'importe certes pas moins que là, il est indispensable de connaître le processus des actions dont on veut utiliser le résultat.

Bien que le chimiste sache faire au laboratoire de l'alcool synthétique (c'est-à-dire fabriqué avec du charbon, de l'air, de l'eau) tous les liquides alcooliques produits jusqu'ici de façon courante résultent de la *fermentation* d'un liquide sucré, le *moût*, dont la composition chimique change sous l'action des *levures* qui s'y développent et s'y multiplient. On peut préparer le moût en pressant des fruits ou des racines sucrés, en « saignant » des arbres à sève sucrée, en

diluant des substances sucrées comme le miel, la mélasse. On peut aussi se servir de matières féculuses comme la pomme de terre, les grains de céréales, dont on transforme la fécule ou l'amidon en sucre, soit par action du *malt*, à base d'orge germée, soit par action de moisissures spéciales, d'origine asiatique, les *mucédinées* de variétés dites « saccharifiantes » (1).

**La fermentation alcoolique.** — Si nous faisons bouillir du suc de fruit en nous arrangeant pour fermer hermétiquement le vase qui le contient avant refroidissement : le liquide sucré se conserve inaltéré. C'est même en opérant de la sorte, par *stérilisation*, que l'on peut préparer des conserves de fruits au sucre. Mais si nous introduisons dans un liquide sucré stérilisé la moindre parcelle de cette levure dont se sert le boulanger, ou le moindre grain de raisin, dont la surface contient de nombreux germes de levure, le liquide prend vite une odeur vineuse, il cesse d'être sucré, il est couvert d'une écume mousseuse produite par le dégagement de bulles minuscules d'un gaz qui s'est formé dans la masse. Si nous analysons le produit, nous constatons que le sucre primitif est transformé en alcool ; si nous en observons une goutte au microscope nous y notons la présence d'une infinité de globules soudés les uns aux

---

(1) Nous supposons que le lecteur possède quelques connaissances élémentaires de chimie : si besoin est, il trouvera tant pour cette science que pour les autres dont il importe de connaître les premiers principes, de petites « initiations » d'une lecture facile dans le volume *Pour le Boulanger et le Pâtissier* de la présente Collection. ...

autres qui se reproduisent très vite par la simple scission en deux des éléments (fig. 1) ; si enfin nous poursuivons les expériences précédentes, que réalisa le premier PASTEUR par une autre que réussit BUCHNER, nous trouverons à l'intérieur des globules, des « cellules » de la levure, — qui est une sorte d'algue, de végétal très rudimentaire, — un étrange composé

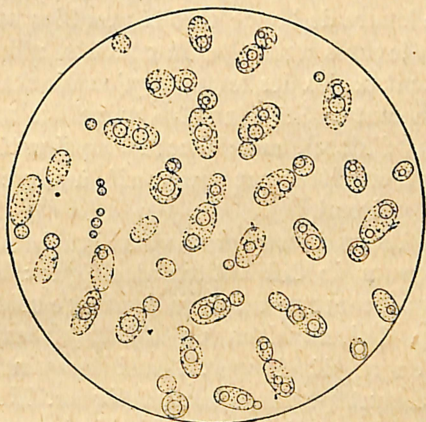


FIG. 1. — Cellules de levure vues au microscope.

chimique, une *diastase* qui, lorsqu'on la met en présence de sucre, ne fût-ce qu'en proportion tout à fait infime, le transforme, on ne sait trop comment (car la diastase se retrouve inaltérée après la transformation), en alcool.

Ainsi l'alcool est une manière d'excrément de la levure, pour laquelle le sucre serait un aliment. Et la production d'alcool est une action vitale, ce qui explique pourquoi les fermentations sont essentiel-

lement délicates, la température, la concentration des moûts, la présence de faibles traces de certaines substances, agissant sur l'activité des levures, portant sur la marche du processus de transformation. Voilà pourquoi dans les distilleries industrielles, pour se débarrasser des « mauvaises » levures, qui donnent des rendements médiocres en alcool, on stérilise souvent par la chaleur les moûts ensuite « ensemencés » avec une levure de bonne variété ; ou bien on empoisonne les levures naturelles des moûts, afin que s'y développent seules des levures qu'on ajoute ensuite, non seulement « sélectionnées » parmi les meilleures donneuses d'alcool, mais encore « acclimatées » par un savant entraînement progressif, à vivre en présence du poison !

Les moûts transformés en « vins » par fermentation sont toujours de faible titre alcoolique : lorsqu'en effet il y a beaucoup de sucre dans une solution, ou beaucoup d'alcool dans un mélange, les levures cessent de se développer. Aussi les vins, cidres, bières ne sont jamais très alcooliques. Mais il est facile d'en séparer l'alcool par distillation.

**La distillation.** — Si nous voulons purifier l'eau ordinaire, qui contient toujours en dissolution des traces de diverses substances dissoutes, nous la distillons : par ébullition en vase clos, elle donne de la vapeur qui sort par un tube allant plonger dans un vase plein d'eau froide, le « réfrigérant » où la vapeur, refroidie, se « condense » à l'état liquide. Comme la plupart des impuretés de l'eau ne sont pas volatiles, elles restent dans le vase chauffé, et l'eau condensée, l'eau *distillée* est presque pure.

L'eau bout à 100° C., tandis que l'alcool pur bout à 78° C. Lorsque nous faisons bouillir un mélange d'eau et d'alcool, ce dernier constituant tend donc à partir le premier. De fait, la distillation d'un mélange d'eau et d'alcool donne un liquide condensé d'abord riche en alcool, puis dont le titre alcoolique s'abaisse progressivement jusqu'à ce que, vers la fin, on obtienne de l'eau. Jamais la séparation n'est bien nette entre le passage de l'alcool et le passage de l'eau : aussi faut-il, pour avoir de l'alcool fort, quand on distille avec un alambic ordinaire, procéder à plusieurs « repasses ». On sépare d'abord un alcool faible de l'eau qui reste comme résidu, puis on redistille l'alcool faible pour en séparer l'alcool fort de l'eau résiduelle. Industriellement, on peut toutefois extraire l'alcool fort en se servant de *rectificateurs* dans lesquels les vapeurs aquo-alcooliques barbottent à plusieurs reprises dans des liquides condensés de titres divers, qui s'enrichissent en alcool au fur et à mesure que s'appauvrissent les vapeurs.

Un alambic, même de petite capacité, du genre de ceux employés par les distillateurs de profession, coûte relativement cher. On le construit, en effet, toujours en cuivre, métal conduisant parfaitement la chaleur, et qui ne rouille pas, comme ferait un appareil en tôle de fer. En outre, les alambics de professionnels comportent le plus souvent divers perfectionnements en rendant l'usage particulièrement commode dans certains cas se présentant pratiquement. Ainsi, par exemple, pour éviter que dans les moûts contenant des matières en suspension, il ne se produise un dépôt qui s'attache au fond et ne « brûle », ce qui abîme l'appareil et donne à l'al-

cool produit un goût plus ou moins empyreumatique, on munit l'alambic d'un dispositif spécial formant bain-marie (fig. 2).

Heureusement, est-il facile d'improviser un modèle très économique d'alambic : nous donnons par ailleurs la description de plusieurs types d'alam-

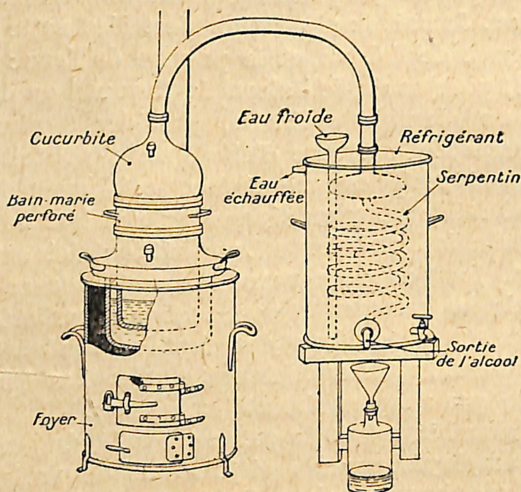


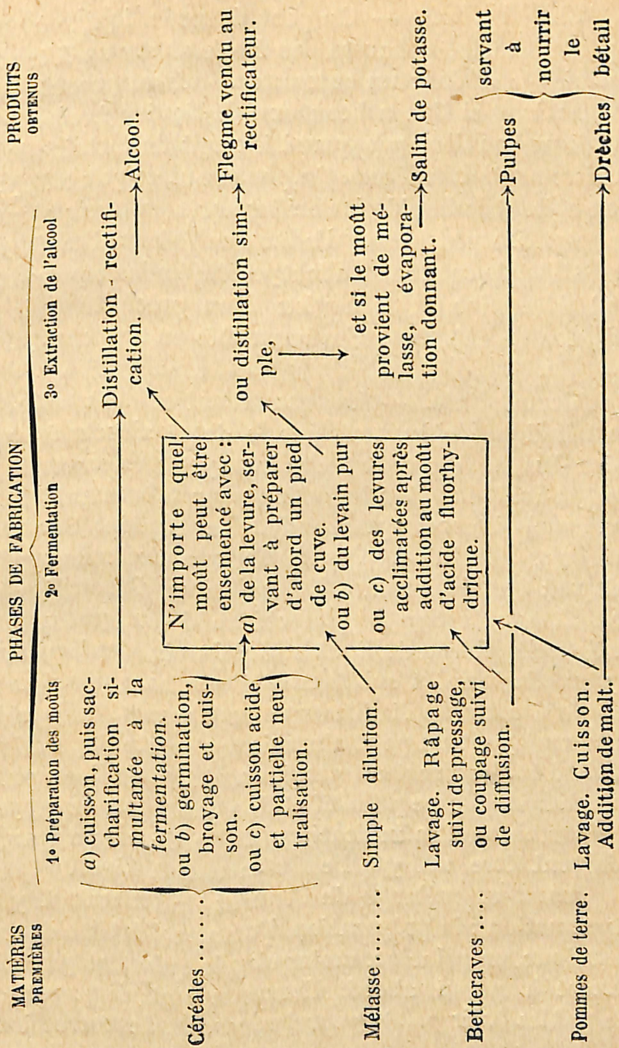
FIG. 2. — Alambic portatif de distillateur.

bics de fortune entre lesquels il sera facile de choisir (voir p. 14).

Nous résumons sous forme de tableau (v. p. 7) les caractéristiques d'application des traitements précédemment décrits pour l'obtention des divers alcools industriels que l'on emploie de plus en plus à la préparation des apéritifs, liqueurs et alcools aromatiques pour consommation alimentaire.



# SCHEMA DE LA FABRICATION DES ALCOOLS INDUSTRIELS



**Clarification.** — On peut filtrer le liquide à clarifier dans une « chausse » en étoffe ou sur un filtre en papier posé dans un entonnoir. Mais ce procédé est assez long si l'on a beaucoup de liquide à clarifier, et il ne convient pas quand il s'agit de certains lou-chissements très légers. On procède alors par *collage* : en agitant le liquide à clarifier après en avoir ajouté une petite proportion d'albumine (blanc d'œuf), de gélatine, de caséine ou d'ichtyocolle (colle de poisson), on détermine la formation d'un précipité qui se dépose en entraînant les impuretés en suspension.

**Alcoométrie.** — La concentration des alcools est indiquée chez nous par le degré alcoométrique GAY-LUSSAC (on se sert d'autres systèmes en certains pays) indiquant la proportion pour 100 (mesurée en volume) d'alcool que contient le liquide. Sur des alcools, rien n'est plus facile que de mesurer le degré : on plonge dans le liquide un alcoomètre et on lit sur la tige à quel chiffre de la graduation effleure le niveau du liquide. Sur du vin, des liqueurs, pour éliminer les substances dissoutes qui agissent sur la densité, on distille un volume mesuré du liquide en employant un petit alambic, on arrête l'opération quand tout l'alcool est passé, on ajoute de l'eau pour rétablir le volume primitif et l'on peut alors employer l'alcoomètre. Les indications de ce dernier appareil doivent être, s'il y a lieu, ramenées à 15° C.

Quand on mélange de l'eau et de l'alcool, il y a contraction : la préparation d'un alcool à titre donné est donc, en principe, moins simple qu'on ne pouvait croire à prime abord. Heureusement dispose-t-on de tables (voir p. 9), pour les calculs de correction.

*Combien il faut ajouter d'eau à un alcool de titre connu pour obtenir un alcool moins riche de titre donné (en volumes d'eau pour 100 volumes d'alcool).*

TITRES DE L'ALCOOL FORT										
	85	80	75	70	65	60	55	50		
85	6,56	—	—	—	—	—	—	—	—	—
80	13,79	6,83	—	—	—	—	—	—	—	—
75	21,89	14,48	—	—	—	—	—	—	—	—
70	31,16	23,14	7,20	—	—	—	—	—	—	—
65	41,53	33,03	15,35	7,64	—	—	—	—	—	—
60	53,65	44,48	24,66	16,37	8,15	—	—	—	—	—
55	67,87	57,90	35,44	26,47	17,58	8,76	—	—	—	—
50	84,71	73,90	48,07	38,32	28,63	19,02	9,47	—	—	—
45	105,34	93,30	63,04	52,43	41,63	31,25	20,47	10,35	—	—
40	130,80	117,34	81,38	69,54	57,78	46,09	34,46	22,90	—	—
35	163,28	148,01	104,01	90,76	77,58	64,48	51,43	38,46	—	—
30	206,22	188,57	132,88	117,82	102,84	87,93	70,08	58,31	43,59	—
25	266,12	245,15	171,05	153,53	136,34	118,94	101,71	84,54	67,45	—
20	355,80	329,84	224,30	203,61	182,83	162,21	141,65	121,16	100,73	—
15	505,27	471,00	304,01	278,26	252,58	226,98	201,43	175,96	150,55	—
10	804,50	753,65	436,85	402,81	368,83	334,91	301,07	267,29	233,64	—
			701,89	652,21	551,08	500,50	450,19	399,85		

Titres de l'alcool à obtenir.

Il importe beaucoup d'opérer toutes les mesures alcoométriques avec une grande précision parce que les droits de consommation sur les alcools, étant très élevés, et le fisc impitoyable, en s'en tenant rigoureusement à telle ou telle concentration, on peut souvent éviter des frais.

**Législation.** — On élaborait, au cours de ces trente dernières années, tout un ensemble compliqué de lois et décrets à l'effet de réprimer les fraudes de denrées alimentaires. L'intention était bonne, l'œuvre utile, mais faussée par les intérêts de boutique des politiciens, cette législation serait — si on l'appliquait ! — une perpétuelle source d'ennuis pour le débitant. Au lieu d'être conçues pour protéger l'intérêt et la santé du consommateur, les lois sur la répression des fraudes de denrées alimentaires furent en effet élaborées pour défendre l'intérêt du producteur. Il s'ensuit que le fait de vendre du vin de tel cru pour le vin d'un cru voisin, est sévèrement puni, alors qu'il est parfaitement légal de vendre sous le nom fallacieux « sirop de grenadine » une solution aqueuse sucrée d'acide tartrique coloré à la cochenille ! Tout commerçant devra donc se documenter soigneusement ou bien prendre la précaution de qualifier « de fantaisie » les produits dont il ne peut garantir l'origine. Un autre moyen fort élégant de supprimer toute possibilité d'ennuis consiste à remplacer les noms d'usage par d'autres vocables : c'est ainsi que les fabricants d'absinthe, lorsqu'on prohiba sévèrement leurs produits, s'empressèrent de préparer des « anis » parfaitement légaux pour apéritifs.

**Matières premières.** — La matière première la plus importante en liquoristerie est évidemment l'eau. Cette eau contient généralement des petites quantités de sels calcaires (qui forment le « tartre » des chaudières à vapeur, des radiateurs d'auto), lesquels, quand on procède à certains coupages, provoquent parfois des louchissements très difficiles à supprimer par filtration. Employer dans ce cas de l'eau de pluie, ou de l'eau condensée qu'on peut se procurer à bon compte dans les usines à vapeur.

Nous savons comment est préparé l'alcool ; le produit de ce nom dont on se sert le plus souvent en liquoristerie est l'alcool raffiné provenant du traitement des mélasses, des betteraves ou des grains : il est tout aussi bon que celui, bien plus cher, qu'on fait avec des fruits, et qui contient beaucoup d'impuretés (ce sont elles qui donnent l'arome spécial) dont est toujours privé l'alcool industriel (parce que les impuretés provenant des distilleries de betteraves, par exemple, ont un goût si désagréable, qu'il est absolument indispensable de les enlever).

Il existe en chimie de nombreux alcools (combinaisons d'oxygène, d'hydrogène et de carbone) qui, en se combinant aux acides, forment des *éthers* divers : alcools et éthers entrent dans la composition des bouquets et essences artificielles de fruits.

Il existe également en chimie de très nombreux sucre : le seul dont on fasse pratiquement usage pour préparer les liqueurs est la *saccharose*, provenant de la canne ou de la betterave. Le sucre granulé, bien blanc, des sucreries est sensiblement aussi pur que celui des raffineries. Quant au *glucose*, ou sucre préparé en chauffant de la fécule ou de l'amidon mélangé

avec un peu d'acide, c'est un sucre aussi nourrissant que la saccharose, et meilleur marché : mais le goût est moins agréable. Pour la *saccharine*, qui sucre trois cents fois plus que la saccharose et qui est déviée des produits extraits du goudron, ce n'est pas un aliment et son emploi n'est permis que pour les usages pharmaceutiques. Le *miel*, la *mélasse*, sont des mélanges complexes où prédominent un ou plusieurs sucres ; le *caramel* est un produit de la décomposition du saccharose : on l'emploie souvent comme colorant.

Quant aux *substances aromatiques*, sous forme naturelle ou sous forme raffinée d'essences, elles sont si nombreuses que nous devons renvoyer le lecteur, soucieux de se documenter sur leur provenance et leurs propriétés, à des ouvrages spéciaux. Citons, en particulier, les sortes de petits dictionnaires concernant ces produits que l'on trouvera dans le volume de LE FLORENTIN, sur *Les parfums* (in-12, Paris, 1914), dans celui de TRAVELLER: *Pour le Parfumeur* (in-12, Paris, 1926), et dans celui de UNCLE JOE: *Pour faire des apéritifs* (in-12, Paris, 1923).

---

## CHAPITRE II

### LES ALCOOLS

Nous réservons ce nom d'alcools aux produits non sucrés de la distillation de moûts fermentés : selon composition de ces moûts, l'alcool est mélangé à de très petites quantités de produits volatils divers qui constituent le « bouquet », donnant aux alcools leurs goûts caractéristiques.

Ainsi les moûts à base de :	donnent les :
Jus de raisin . . . . .	cognacs, fines champagnes.
Mares de raisin . . . . .	mares.
Noyaux de pêches, d'abricots.	noyau.
Sève de l'agave . . . . .	pulque.
Mélasses de cannes . . . . .	rhum, tafta, guildive.
Sève de palmier . . . . .	arack.
Jus de merises . . . . .	kirsch.
Orge, seigle saccharifiés . . . . .	whisky.
Riz saccharifié . . . . .	saké.

D'autres alcools doivent leur goût spécial à des traitements ayant pour but de les charger de principes sapides ou aromatiques divers : par exemple l'anisado, chargé d'essence d'anis ; le raki, chargé de gomme mastic. On ne peut évidemment préparer les alcools de la première catégorie que si l'on dispose des matières premières appropriées, souvent peu

transportables. Mais il est parfaitement possible d'imiter ces alcools en se servant de procédés analogues à ceux employés pour produire ceux de la seconde catégorie : et les méthodes usitées pour ce faire sont, en général, d'application facile. On peut les employer sans scrupules et parce que c'est légal, à condition de mentionner « de fantaisie » sur les étiquettes ; et parce que cela est maintenant pratiqué sur une très grande échelle dans le commerce de tous les pays.

**Anisado.** — Voici comment, d'après les instructions du constructeur d'alambics DEROY, on prépare cette eau-de-vie, très appréciée dans les pays de langue espagnole.

On met à macérer une certaine quantité d'anis dans l'alcool à haut degré, pour gonfler les graines et préparer la dissolution de l'essence dans l'eau-de-vie à obtenir. En ne prenant pas cette précaution, on n'épuise pas bien l'anis de l'essence qu'il contient, et on obtient des produits inférieurs.

Après vingt-quatre heures de macération, on peut l'introduire dans la distillation du vin, ou la rectification du flegme, dont les vapeurs alcooliques doivent en être saturées. Pour cela, on peut mettre l'anis directement dans le liquide à distiller, sur une grille ou dans un sac suspendu dans la chaudière, pour empêcher le contact des graines avec le fond, où elles se brûleraient. En opérant ainsi, le liquide en distillation, qui agit seul comme solvant, est toujours plus faible en degré que les vapeurs qu'il dégage : or on sait que plus l'alcool est concentré, mieux il dissout l'essence de l'anis.



C'est pourquoi les distillateurs expérimentés emploient toujours le procédé, qui consiste à faire passer les vapeurs alcooliques d'un appareil quelconque, servant à la production de l'eau-de-vie ou de l'alcool, au travers d'un récipient contenant l'anis préalablement macéré.

Dans les alambics simples, nous plaçons simplement à la partie supérieure de la chaudière, sous le chapiteau, une sorte de panier plat, appelé « panier anisateur », composé de deux plateaux percés de trous, l'un formant le fond et l'autre le couvercle d'un cylindre large et bas, dans lequel est placé l'anis macéré. Comme ce panier occupe toute la largeur d'ouverture de la chaudière, les vapeurs dégagées par l'ébullition sont obligées de le traverser, en se saturant d'essence parfumée, pour se rendre au réfrigérant.

Aux appareils plus importants et colonnes à distiller ou à rectifier quelconques, on adapte des dispositifs spéciaux dans lesquels les vapeurs à aromatiser passent au travers de paniers mobiles contenant les graines ou plantes qui, après épuisement de leur arôme, se remplacent aisément sans interrompre la marche de la distillation.

**Cognacs et fines champagnes.** — La plupart des produits commerciaux vendus sous ces noms étant qualifiés « de fantaisie », fait justement observer M. FAROL, 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 ? Rien n'est plus facile comme on en peut juger aux recettes suivantes.

A 5 litres d'alcool à 90° 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, soutenant fort bien la comparaison aux produits bon marché du commerce.

Voici, d'autre part, d'après DERROY, la composition de mixture du même genre, quant au genre de résultat obtenu. Pour avoir un *extrait de rancio*, prenez 60 grammes de cachou et 8 à 10 grammes de baume de Tolu pulvérisé ; faites infuser pendant deux jours dans un litre d'eau-de-vie à 58/60 degrés ; laissez reposer pendant un jour, et décantez. Ajoutez à la liqueur 25 grammes d'ammoniaque, et introduisez le tout dans l'eau-de-vie, en opérant le mélange par un brassage énergique.

Un *vieillisseur* pour eaux-de-vie au degré de consommation sera préparé (pour un hectolitre) avec :

Rhum.....	2 litres.
Infusion alcoolique de brou de noix ..	2 —
Infusion d'amandes amères.....	2 —

Verser l'infusion de 15 grammes de cachou pulvérisé et 5 à 8 grammes de baume de Tolu, dans un litre d'esprit à 85°, et mélanger à l'eau-de-vie. Après brassage, on ajoute 3 litres de sirop de raisin et 25 grammes d'alcali volatil, puis on agite encore.

Une *essence de cognac* pour parfumer un hectolitre d'alcool bien raffiné sera préparée avec :

Cachou pulvérisé .....	80 grammes.
Baume de tolu pulvérisé .....	8 —
Sassafras râpé. ....	12 —
Vanille. ....	5 —
Essence d'amandes amères .....	1 —
Alcool de vin à 85 degrés. ....	1 litre.

Introduire les substances dans l'alcool, après avoir trituré la vanille avec 100 grammes de sucre ; laisser infuser huit à dix jours en agitant fréquemment et décantier. Ajouter à l'eau-de-vie à traiter et brasser pendant cinq minutes. Cette sorte de teinture peut être préparée à l'avance en plus grande quantité et conservée pour le besoin.

On notera que l'emploi des infusions de thé, de brou de noix est analogue en principe à l'action exercée par les doses de chêne des fûts dans lesquels on conserve les eaux-de-vie : il y a dans les deux cas solution de tannins.

**Genièvre, Gin.** — Les deux mots ont exactement la même signification, mais, pratiquement, il y a des petites différences de goût entre le genièvre, en principe d'origine belge, et le gin, production des distilleries anglaises.

D'après M. FAROL, 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.

Toutéfois, comme le genièvre véritable est préparé par distillation avec des moûts 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° 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.

**Kirsch.** — Pour fabriquer le kirsch, ou eau-de-vie de cerises (kirsch signifie en allemand cerise ; et kirchwasser, eau de cerises), il convient, d'après *La Nature*, de couper les queues des cerises ou plutôt des merises et de verser les fruits dans un baquet où on les écrase avec un pilon, de manière à concasser une petite partie des noyaux. Le tout est ensuite 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 cucurbite d'une couche de paille, soit avec un alambic à bain-marie qui donne un kirsch à goût moins empyreumatique.

Il faut arriver à obtenir, par des distillations successives, un kirsch à 53° centésimaux qui descendra vers 50° après refroidissement. Les alambics perfectionnés à rectificateur permettent d'obtenir du kirsch par une seule opération.

Le kirsch se conserve dans des vases en verre, bonnes, 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.

Lorsque le kirsch conservé en fûts a perdu sa limpidité, une simple filtration ne suffit pas pour le clarifier. Il faut, lisons-nous dans le *Formulaire du Cosmos*, soutirer le liquide dans une bonbonne ou dans un fût de frêne, y introduire par hectolitre 200 grammes belle farine fleur de froment délayée dans un peu d'eau et diluée avec 2 litres de kirsch. Incorporer cette mixture dans la masse en agitant bien, ajouter un litre de lait, agiter et fouetter comme pour un collage ordinaire.

Après quelques jours de repos, les parties solides du lait se sont précipitées avec la farine sous forme de lie ; le kirsch a récupéré toute sa limpidité sans avoir perdu parfum ni finesse.

On peut, sans distillation, obtenir une sorte de *kirsch imitation*, 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°, pendant deux ou trois mois :

Noyaux de cerises broyés (bois et amandes).....	300 grammes.
Noyaux d'abricots broyés (le 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.

**Marc.** — Les marcs, résidus de pressurage des grappes de raisins, si l'on veut prévenir l'altération par les ferments acétifiants, doivent être tenus à l'abri de l'air, soit dans des fosses couvertes, soit dans des tonneaux ou foudres hermétiquement clos.

Les marcs de vins rouges sont distillés comme les vins. Quand ils sont très secs, on y ajoute environ un tiers d'eau ; lorsqu'ils contiennent encore une certaine quantité de liquide vineux, la portion d'eau n'a pas besoin d'être aussi grande.

Les marcs de vins blancs n'ayant pas cuvé, les marcs de cidre et de poiré doivent, avant d'être distillés, subir la fermentation alcoolique : il suffit pour cela de les additionner d'eau comme pour faire de la piquette et de les laisser fermenter. La fermentation terminée, on distille ensemble ou séparément le jus et les marcs.

Il est bon d'employer, pour distiller des marcs, des alambics muni d'une grille de fond pour empêcher le contact de rafles et de la tôle : cela évite tout risque de production d'un goût de brûlé.

**Noyau.** — Il suffit de faire digérer pendant une quinzaine des amandes de noyaux d'abricots dans l'alcool fort pour lui donner un parfum caractéristique. On emploie :

Alcool à 90° . . . . .	1.000	1.000
Noyaux d'abricots . . . . .	50	75
Amandes amères épluchées . . . . .		20

Il suffit de sucrer ces eaux-de-vie pour obtenir les liqueurs connues sous les noms de « crèmes de noyaux » et « eau de noyaux ».

**Raki.** — Cet alcool est fort apprécié dans les pays orientaux comme apéritif, encore que sa saveur paraisse franchement déplaisante aux palais manquant d'entraînement. On le prépare en faisant dissoudre quelques grammes par litre de gomme mastic dans l'eau-de-vie.

**Rhum, tafia, guildive.** — Les produits de la distillation des jus de canne à sucre (vesous) ou des mélasses de canne, note M. DEROY, sont connus sous les diverses appellations de rhums, tafias, guildives, eaux-de-vie de canne, etc. Le nom de rhum est le terme le plus généralement usité en Europe et c'est celui dont nous nous servirons ici de préférence pour parler de ce genre de spiritueux, sans nous attacher à faire de distinction entre les différentes dénominations qui lui sont appliquées, notamment celle de tafia qu'on emploie commercialement comme désignation particulière des produits jeunes.

Dans les pays d'origine, rhums ou tafias se classent habituellement en deux catégories principales, désignées sous les noms de rhum d'habitation et tafia industriel ou d'usine. Le rhum d'habitation est celui provenant des petites et moyennes distilleries, qui emploient le plus souvent des appareils à distillation intermittente et fonctionnant à feu direct. Le tafia industriel vient des usines travaillant avec des appareils à distillation continue, à grande production, ordinairement chauffés par la vapeur. C'est surtout à l'état jeune qu'on livre les produits à la consommation sur place et qu'on les exporte, car leur vieillissement sous un climat chaud entraîne une perte assez sensible par évaporation.

Dans ces conditions, il n'est possible chez nous que de préparer des rhums fantaisie en prenant pour base des alcools industriels bien purifiés. On peut opérer par distillation. GABER donne le procédé suivant comme permettant d'obtenir une bonne imitation du rhum par distillation d'alcool avec les espèces d'éthers qui donnent au rhum ses propriétés caractéristiques.

Mêlez à 100 litres d'alcool à 70°, bonne qualité :

- 10 litres d'eau.
- 80 grammes d'éther acétique.
- 100 grammes d'éther butyrique.

Le mélange effectué, on le distille à feu doux jusqu'à ce que l'appareil ne contienne plus qu'une dizaine de litres de liquide. Pour que l'opération réussisse bien, il est de toute importance de faire la distillation à une chaleur modérée, de manière que l'ébullition soit maintenue continuellement et régulièrement.

On peut obtenir un rhum beaucoup plus riche que le précédant en distillant le mélange suivant :

Alcool à 70 p. 100 .....	100 litres.
Eau .....	10 —
Éther acétique.....	80 grammes.
Éther formique.....	40
Éther butyrique. ....	80 —
Éther amyvalérianique.....	10 —

Pratiquement, il est bien plus simple d'opérer par macération, soit qu'on ajoute directement à l'alcool de petites doses de divers produits, soit qu'on prépare à l'avance des « sauces » concentrées dont on ajoutera une proportion convenable aux alcools à transformer en rhums.



## Sauces pour Rhums.

CONSTITUANTS	AUTEURS			
	FAROL	HERTZ	FRITSCHER	WILLIS
Tafia plantation .....	—	1000	—	—
Alcool à 90° .....	1000	2500	2000	9000
Eau.....	100	800	—	1000
Sucre .....	50	200	—	—
Pruneaux .....	50	20	—	—
Brou de noix .....	—	200	—	100
Bois de gaiac broyé .....	25	—	250	—
Baume du Pérou .....	—	—	200	250
Riz grillé .....	—	—	500	—
Tan .....	100	150	—	50
Raisins secs.....	50	—	1000	—
Rognures de cuir torréfiées .....	100	—	—	250
Caramel.....	250	—	—	100
Zeste d'orange .....	10	—	—	—
Éther acétique.....	—	—	—	2
Essence de néroli .....	—	—	—	1

On peut donner à l'alcool neutre l'apparence et le goût du rhum, en laissant reposer pendant environ quinze jours le mélange :

Alcool à 85° . . . . .	62 litres.
Râpures de cuir neuf (débris)..	1.500 grammes.
Écorce de chêne pilée. . . . .	500 —
Zest d'orange sec . . . . .	20 —
Cachou. . . . .	30 —
Poivre Jamaïque . . . . .	20 —
Clous de girofle. . . . .	10 —
Vanille. . . . .	2 —
Goudron norvégien. . . . .	12 —

On décante, on ajoute 38 litres d'eau de pluie et on colore avec du caramel.

Voici, d'autre part, d'après divers auteurs, quelques formules de composition pour « sauces » préparées en filtrant, après quelques jours de macération, des mélanges plus ou moins complexes (v. p. 23).

Pratiquement, les alcools industriels neutres sont souvent transformés en rhums de fantaisie en ajoutant par litre 10 grammes de caramel et de 4 à 6 grammes d'essence de rhum, mélange complexe d'éthers, nitrique, butyrique, valérianique et autres.

---

## CHAPITRE III

---

### LES APÉRITIFS

On a beaucoup médité des apéritifs. On a chargé certains d'entre eux, l'absinthe en particulier, de méfaits innombrables. Et l'on fit les expériences les plus convaincantes dont furent victimes des milliers d'infortunés cobayes pour montrer que les essences contenues dans les apéritifs tuent encore bien davantage que l'alcool. En fait, l'absinthe contient surtout de l'essence d'anis, et l'anis est une plante bien inoffensive : mais si l'on absorbe à fortes doses de l'essence d'anis, on en peut mourir. C'est absolument comme si l'on ingère à haute dose de la moutarde ou du piment : pourtant nul n'ira songer à bannir de la cuisine des inoffensifs condiments !

Il n'y a, en réalité, pas le moindre inconvénient à l'usage modéré des apéritifs, de n'importe quels apéritifs. On verra, d'ailleurs, au cours des pages suivantes, que seules des substances aromatiques d'honnête origine entrent dans la composition de ces hygiéniques boissons.

On trouvera dans le chapitre du présent ouvrage, consacré aux *Boissons américaines*, les recettes de nombreux apéritifs d'un genre spécial, maintenant très à la mode chez nous.

**Absinthe.** — La plupart des produits commerciaux étaient naguère préparés par distillation. Mais il est beaucoup plus pratique d'employer des essences simplement mélangées à l'alcool dans les proportions convenables (voir p. 27).

Pour que l'absinthe devienne laiteuse quand on y ajoute de l'eau, on ajoute de l'extrait de gaïac préparé en mettant dans l'alcool à 90° du gaïac broyé (20 p. 100), puis filtrant après quelques jours de macération. Les doses sont de 1 à 5 p. 1.000, selon qu'on veut une absinthe louchissant peu ou beaucoup.

**Alicante.** — Selon M. COUSIN — mais nous n'osons garantir cette affirmation qui nous paraît bien osée ! — on obtiendrait un parfait substitut du grand vin espagnol avec :

Bordeaux vieux .....	1 bouteille.
Sucre .....	40 grammes.
Rhum vieux.....	4 cuillerées.

Remettez dans la bouteille, cachez, « couvrez de poussière » et servez.

**Angostura.** — L'amer angostura, qui joue un rôle primordial dans la confection de presque tous les cocktails, peut être préparé en faisant macérer pendant un mois, dans environ 10 litres d'alcool à 90° :

Écorce d'angostura .....	120 grammes.
Fleurs sèches de camomille ....	30 —
Semences de cardamome.....	5 —
Écorce de cannelle .....	5 —
Raisins secs. ....	500 —

Remuer de temps à autre. Finalement décanter et presser le résidu dans un nouet.

## Composition des Absinthes.

	AUTEURS											
	DE BREVANS		BELÈZE	SMITH	PILLET		DUBIEF					
	Or-dinaire	Fine			Or-dinaire	Fine	Or-dinaire	Demi-fine	Fine	Extra		
Essence de grande absinthe . . . . .	30	30	4	25	3	35	30	30	30	4		
de petite absinthe . . . . .	10	10	—	5	—	—	—	—	5	3		
de menthe poivrée . . . . .	5	—	—	—	1	—	—	—	5	—		
d'hysope . . . . .	2	6	—	25	—	—	4	4	4	3		
d'angélique . . . . .	60	—	—	—	—	—	5	5	4	—		
de mélisse . . . . .	—	6	—	25	—	—	60	60	60	15		
d'anis . . . . .	30	100	3	25	—	75	60	60	60	—		
de fenouil . . . . .	15	30	1	5	16	25	5	5	—	—		
de badiane . . . . .	2	100	3	5	—	75	60	60	60	30		
de coriandre . . . . .	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—		
de citron . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30		
Eau . . . . .	38	75	6	25	3	25	46	46	46	26		
Alcool à 85 ou 90° . . . . .	62	75	8	50	7	75	54	54	54	36		

Grammes

Litres

**Banyuls.** — Mettre dans 12 litres de vin du Roussillon ou de tout autre vin semblable un mélange de :

Raisins secs. ....	3 kilogrammes.
Sirop de sucre à 40° . . . . .	2 litres.
Alcool à 90°. . . . .	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.

**Bitter.** — Un amer de ce genre peut, selon M. BOURDAIS, être préparé avec :

Zestes d'oranges douces, fraîches	225 grammes.
Zestes d'oranges amères. . . . .	225 —
Cannelle. . . . .	40 —
Bois de cassis . . . . .	30 —
Alcool à 90° C. . . . .	9 litres.

Faites macérer pendant une huitaine de jours, exprimez et filtrez, puis ajoutez plus ou moins d'eau selon degré à obtenir.

**Byrrh.** — Ce nom, déposé, ne peut être employé que pour les produits fabriqués dans la maison possédant le monopole. Voici, selon UNCLE JOE, une formule par imitation du célèbre apéritif. Laisser macérer dans un litre de suc d'orange, mélangé à son volume d'alcool à 90° :

Zeste sec d'orange. . . . .	125 grammes.
Zeste sec de citron . . . . .	100 —
Racine de gentiane. . . . .	150 —

Passer dans un linge et presser le résidu dans un nouet. On peut ou non sucrer avec du sucre ou du miel.

**Coca.** — On prépare le vin de coca avec l'extrait du même nom préparé par action de l'alcool sur les feuilles séchées du cocayer. Ces feuilles broyées sont placées dans une « allonge » en verre (cylindre vertical terminé dans le bas par un cône) et arrosées d'alcool fort qu'on fait repasser plusieurs fois sur les feuilles pour assurer un lavage soigné. On doit obtenir un litre d'extrait par kilogramme de feuilles sèches. Cet extrait est ajouté à du bon vin rouge, à dose de 5 p. 100, si l'on veut avoir le vin de coca usuel pharmaceutique.

Un vin apéritif au coca de goût très agréable est préparé avec :

Extrait alcoolique de coca.....	50 grammes.
Extrait alcoolique de quinquina..	25 —
Miel.....	100 —
Caramel.....	25 —
Vin rouge .....	1.000 —

On peut remplacer le miel par du sucre et substituer au vin ordinaire du malaga ou tout autre vin liquoreux que l'on préfère.

**Chypre.** — On prépare une imitation de ce vin liquoreux de réputation en mélangeant :

Vin ordinaire.....	100 litres.
Alcool à 90°.....	5 —
Moût (non fermenté).....	10 —
Coques d'amandes.....	2 kilogrammes.
Racines d'iris.....	1 —
Brou de noix.....	1 —

On laisse macérer pendant quelques jours en remuant de temps à autre. On colle et on met en bouteilles.

**Frontignan.** — Faire infuser pendant un ou deux mois le mélange :

Picardan sec .....	100 litres.
Fleurs de sureau séchées.....	250 grammes
Raisins secs. ....	5 kilogrammes.
Figues sèches. ....	1 —

Colorer avec un peu de caramel après avoir filtré et coller au blanc d'œuf.

**Goudron.** — On vend sous ce nom des mixtures assez diverses de goûts, dont on peut préparer un genre en laissant macérer pendant à peu près une huitaine :

Alcool à 90°. ....	350 grammes.
Goudron de bois .....	50 —
Suc d'oranges .....	40 —
Curaçao (liqueur) .....	20 —
Suc de coing .....	10 —
Sucre.....	150 —

On filtre, et on ajoute les 250 grammes d'eau qui servit à laver le résidu.

**Gentiane.** — Cet apéritif, légèrement amer et très hygiénique, se prépare, d'après FAROL, par macération dans 1 litre d'alcool à 90°, 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 environ 10 litres de bon vin blanc et 2 litres de malaga.



**Grenache.** — Ajouter à 10 litres environ de vin du Roussillon ou tout autre vin de même genre une infusion faite avec 1 litre d'alcool à 90° et :

Raisin sec .....	1 kilogramme.
Suc de cassis .....	1 —
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.

**Hypocras blanc.** — Nous empruntons la recette de cet apéritif, autrefois fameux, à l'*Instruction pour faire des confitures*, publiée en 1715 :

Vin blanc.....	2 pintes.
Sucre .....	1 livre.
Cannelle.....	1 once.
Macis .....	1 pincée.
Poivre blanc non moulu .....	2 grains.
Citron coupé en quartier.....	1 fruit.

Laisser digérer avec un grain de musc, pendant quelque temps, puis passer à la chausse.

**Lacryma-Christi.** — A 10 litres environ de vieux vin rouge, ajouter une infusion préparée avec :

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

et 1 litre d'alcool à 90°. On édulcore avec 600 grammes de sucre en solution concentrée, ou mieux une quantité équivalente de moût concentré de raisin.

**Madère.** — Pour obtenir une imitation de ce vin, on jette dans environ 10 litres de vin blanc bouillant :

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

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

**Malaga.** — On peut imiter ce vin liquoreux en ajoutant à 100 litres de vin Picardan sec, ou autre de même genre, environ 2 kilogrammes de sucre et le produit filtré d'une macération faite pendant quelques jours avec :

Alcool à 90°.....	3.000 grammes.
Brou de noix .....	1.000 —
Goudron végétal.....	50 —
Raisins secs.....	1.000 —

On peut aussi ajouter de 500 à 1.000 figues sèches et de 250 à 500 caroubes.

**Malvoisie.** — Ajouter à 10 litres de vin doux une infusion préparée en laissant macérer dans un litre d'alcool :

Coques d'amandes amères torrées flées .....	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.** — On met dans un bocal en verre des fleurs de sureau bien mondées ; on couvre avec de l'eau-de-vie de bonne qualité ; au bout d'un mois de macération on met un verre à liqueur de ce liquide filtré dans un litre de vin blanc, on ajoute 30 grammes de sirop de capillaire ; puis on met en bouteilles qui seront finalement cachetées.

**Porto.** — On le fait à base de Collioure ou bien avec du Roussillon additionné de 50 p. 100 d'un vin blanc très sec. Un hectolitre de vin sera mélangé d'une infusion faite selon une de ces formules :

Alcool à 90° . . . . .	2.000	2.000
Suc de merises . . . . .	500	
Suc de framboises . . . . .	500	
Brou de noix . . . . .	1.500	1.000
Moût de raisin . . . . .	1.000	
Raisins secs . . . . .		1.000
Figues sèches . . . . .		500
Dattes . . . . .		250
Caramel . . . . .	500	500

Il faut laisser infuser pendant une huitaine.

**Quina.** — Le produit commercial de ce nom peut être préparé en distillant le mélange suivant :

Écorce de quinquina . . . . .	250 grammes.
Zestes d'oranges amères . . . . .	100 —
Racines de gentiane . . . . .	100 —
Cannelle . . . . .	20 —
Rhubarbe . . . . .	25 —
Graines d'ambrette . . . . .	20 —
Alcool à 90° . . . . .	2 litres.
Eau . . . . .	1 —

On ajoute au liquide 5 p. 100 de liqueur curaçao et on colore avec du caramel. On peut aussi faire des quinas par macération (voir p. 34).



**Quinquina.** — Il existe une formule, en quelque sorte officielle, pour la préparation du vin de quinquina : celle du Codex. Mais elle n'est guère employée pour faire les apéritifs, parce qu'elle donne des produits très amers et qu'il est fort économique de substituer au vin des *mistelles*, ou moûts de raisin dont on empêche la fermentation en y ajoutant de 15 à 18 p. 100 d'alcool.

On pourra, d'ailleurs, s'inspirer des formules données ci-contre (voir p. 34) pour préparer toutes sortes de quinquinas de goûts divers, en substituant au vin des *mistelles*. On laisse macérer pendant une dizaine de jours, puis on filtre.

**Tokai.** — Faire macérer dans un demi-litre d'alcool à 90°, 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 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.

**Vermouths.** — Les vermouths sont des vins blancs dans lesquels on a laissé infuser diverses plantes amères et stomachiques. Après macération d'une dizaine de jours, on colle et on laisse reposer en bouteille pendant quelques mois avant de consommer. Les formules sont innombrables : nous en reproduisons quelques-unes groupées en un tableau (voir p. 36).

		AUTEURS					
		DUPLAIS	OLIVERO	DE BREVANS	DOTTI	KNAB	DUPLAIS
Grammes	Grande absinthe	125	125	500	200	16	125
	Petite —	—	—	500	—	—	—
	Pulmonaire.....	—	—	—	125	—	125
	Gentiane.....	60	—	—	—	—	—
	Origan.....	—	—	250	—	—	—
	Angélique (rac.)	60	50	—	60	—	60
	Rhubarbe .....	—	—	60	30	—	30
	Cannelle.....	100	100	—	—	12	—
	Coriandre.....	—	500	—	—	20	—
	Romarin.....	—	—	—	125	—	125
	Chardon bénit. . .	125	125	500	—	16	125
	Véronique.....	—	—	500	—	—	125
	Calamus .....	125	—	—	—	—	—
	Iris.....	—	—	400	250	—	250
	Aunée.....	125	—	—	—	12	—
	Tanaisie.....	—	—	—	—	16	—
	Petite centaurée,	125	125	125	—	16	—
	Germandrée .....	125	—	125	—	—	—
	Muscade.....	15	50	—	—	4	—
	Oranges hachées	10	—	—	—	—	—
	Fleurs de sureau .	—	200	500	—	16	—
	Acore.....	—	150	—	—	12	—
	Zeste d'orange... .	—	250	200	—	24	—
	Badiane.....	—	—	—	—	20	—
	Rac. d'iris pulv. .	—	250	—	—	—	—
	Quinquina .....	—	150	500	200	12	200
Chamœdrys .....	—	125	—	—	—	—	
Calanga.....	—	50	—	—	4	—	
Girofle.....	—	50	—	—	20	—	
Sucre .....	—	—	5.000	2.500	—	2.000	
Litres	Vin Picpoul.....	95	—	—	—	—	—
	Vin Picardan . . .	—	500	250	—	—	—
	Madère .....	—	—	—	90	—	92
	Alcool à 90° . . . .	5	3	10	2	—	3
Quant. obtenue . .	100	500	260	—	—	—	

**Xérès.** — On peut transformer du Picardan sec ou tout autre vin blanc de même genre en un Xérès imitation en laissant macérer dans 5 litres d'alcool à 90° :

Brou de noix .....	1 kilogramme.
Coques torréfiées d'am. amères.....	2 —
Raisins secs.....	2 —

On filtre, on ajoute au vin blanc, on laisse reposer pendant quelques jours, on colle et on met en bouteilles.

Voici, d'autre part, une formule très en honneur depuis l'ère de la prohibition pour la préparation *at home* d'un pseudo Xérès :

Sucre roux.....	1.000 grammes.
Prunes.....	500 —
Raisins secs.....	1.000 —
Farine de maïs.....	500 —
Levure sèche.....	30 —

Faire bouillir 5 litres d'eau, y dissoudre le sucre, verser dans un vase en grès ou en verre avec le jus obtenu par coction des pruneaux dans un peu d'eau. Laisser refroidir, ajouter les raisins, la farine, la levure délayée dans un peu d'eau. Laisser reposer pendant un mois environ en remuant de temps à autre, filtrer et mettre en bouteilles.

---

## CHAPITRE III

---

### VINS DE FRUITS DIVERS

Raisins, pommes et poires ne sont pas les seuls fruits pouvant donner des moûts fermentescibles : tous les fruits sucrés donnent, lorsqu'on sait assurer leur bonne fermentation, des « vins » de goût plus ou moins agréables. Outre les fruits, d'autres parties de la plante, quand elles sont suffisamment gorgées de sucre, donnent également des moûts utilisables. Voici donc des moyens pratiques pour utiliser ces fruits véreux ou gâtés qu'on ne peut livrer à la consommation ainsi que tant de baies généralement perdues parce qu'on imagine à tort qu'elles sont inutilisables.

Nous donnons ci-après des recettes spécialement applicables pour chaque genre de fruits. Mais, d'une manière générale, il est facile de traiter n'importe quel suc extrait par pression d'un fruit quelconque, pour que la levure qu'on y ajoute puisse facilement proliférer. En effet, certains de ces sucs sont trop acides, d'autres insuffisamment sucrés : et les levures s'y développent mal. Or, il est facile de corriger la composition des moûts en y ajoutant de l'eau et du sucre, aux doses indiquées par JOHN ARNOLD (voir p. 39).



## SUCRAGE DES MOUTS DE FRUITS

NATURE des fruits	EAU (en litres) à ajouter à 10 litres de suc	SUCRE (en grammes) à ajouter par litre de suc originel pour avoir des vins	
		... apéritifs	... de table
Abricots.....	11	350	300
Cerises]. .....	5	425	300
Fraises. ....	5	425	300
Framboises .....	14	650	450
Groseilles.....	24	900	750
Groseilles à maquereaux..	14	650	450
Mûres.....	11	500	300
Myrtilles .....	19	700	450
Pêches .....	5	450	300
Poires.....	0	200	150
Pommes.....	0	200	150
Prunes .....	14	325	275

**Vin d'abricots.** — Mélanger, après avoir épluché et coupé les fruits en tranches puis les avoir fait chauffer un peu à l'eau bouillante :

Abricots mûrs.....	6 kilogrammes.
Sucre .....	500 grammes.
Vin blanc.....	1 litre.
Eau .....	12 litres.
Levure sèche.....	5 grammes.

Laisser fermenter pendant six mois, passer à travers un linge fin, corser avec du miel et de l'alcool. Si l'on veut obtenir un vin de dessert, on peut sans inconvénient utiliser les abricots gâtés ou véreux. On peut utiliser un mélange d'abricots et de pêches.

**Vin d'airelles.** — Les airelles, myrtilles ou bleuets, comme on les désigne en divers pays, donnent un moût fermentant très bien si on les écrase et qu'on les mélange selon la formule :

Fruits .....	10 kilogrammes.
Eau .....	17 litres.
Sucre .....	5 kilogrammes.
Levure.....	100 grammes.

On force un peu la dose en sucre si l'on veut avoir un vin de garde.

**Vin de betteraves.** — Il faut hacher les betteraves bien lavées et extraire le suc au moyen d'un pressoir. Pour stimuler la fermentation, il faut ajouter 150 grammes de tannin par hectolitre ; la fermentation terminée, il n'y a plus qu'à soutirer le jus, le laisser reposer et le coller pour le mettre huit jours après, en bouteilles, dans des bouteilles à champagne.

En ajoutant 2 litres d'eau-de-vie à 40° à 1 fr. 50 le litre par hectolitre de vin de betteraves, on obtient une boisson pétillante.

Il est nécessaire pendant la fermentation d'ajouter au liquide environ 750 grammes de baies de genièvre écrasées et 50 grammes de graines de coriandre par hectolitre pour débarrasser la boisson du goût de betterave crue qui est assez désagréable.

**Vin de bouleau.** — On fabrique, r pporte M. RENAUDET, avec la sève du bouleau, au printemps, un vin bien connu des forestiers dans les montagnes vosgiennes.

On commence par faire, à fin mars ou commencement d'avril, une longue incision le long de l'arbre et on recueille dans des vases la sève très abondante qui s'écoule. Par 50 litres de sève, on met 12 kilogrammes de sucre dissous dans 5 litres d'eau chaude ; on peut ajouter aussi 50 grammes graines de coriandre et 100 grammes baies de genièvre écrasées. On porte le tout à ébullition, on enlève la première écume, on laisse ébullition se poursuivre pendant une heure et demie.

On délaie 300 grammes levure de bière dans de l'eau tiède. On passe à travers un tamis et on met dans un fût d'un hectolitre la sève refroidie, la levure et de l'eau tiède en quantité suffisante pour compléter le contenant du fût. Pour le reste, on procède comme pour toutes les autres boissons fermentées.

On bonde après fermentation, on colle au bout de huit jours et on met en bouteilles six jours après. Ce vin délicieux peut attendre trois ou quatre mois le moment d'être bu.

**Vin de cerises.** — Voici la recette donnée par le célèbre DE RÉAUMUR : « On commence par enlever le noyau des cerises, puis on écrase les fruits dans un vase dans lequel on les laisse pendant un jour et demi pour donner de la coloration au jus.

« On met ensuite les cerises dans un tonneau et on ajoute 30 grammes de sucre par litre, puis on laisse fermenter.

« Quand la fermentation est terminée, on ajoute les noyaux concassés ; on bouche ; au bout de quatre mois, on soutire et on met en bouteilles. »

**Vin de framboises.** — On peut substituer à ces fruits les mûres, et il est même recommandé d'employer si possible, de préférence, un mélange de l'un et l'autre fruits.

Les framboises, auxquelles il est bon d'ajouter 20 p. 100 de cassis, sont pressées après quoi le suc est mélangé selon formule :

Suc.....	100	100
Eau .....	120	200
Sucre .....	100	150
Acide tartrique.....	1	1

Après une semaine de fermentation, on filtre et on ajoute 10 p. 100 d'alcool, 25 p. 100 de miel.

**Vin de groseilles.** — Extraire le jus des fruits bien mûrs en comprimant avec une petite presse pour confiture. Puis mélanger selon une des formules suivantes :

Suc de groseille. ....	3.000	4.000	2.000
Suc de framboise.....			1.000
Sucre .....	800	1.000	1.500
Miel.....			500
Acide tartrique.....	50	50	25
Eau .....	3.000	6.000	5.000

Laisser fermenter pendant une semaine, filtrer, ajouter de 10 à 20 p. 100 d'alcool.

**Vin de maïs.** — Nous empruntons au *Formulaire du Cosmos* cette curieuse recette. Broyer 20 kilogrammes de tiges de maïs et 10 kilogrammes de feuilles et jeunes tiges de vigne, puis jeter sur la masse placée dans un tonneau 200 litres d'eau chaude et remuer fortement. Le mélange fermente, il donne

d'une part une boisson, d'autre part un marc employé pour nourrir les bestiaux ou pour la distillation. Grâce au sucre du maïs et aux glucosides des feuilles de vignes, on obtient une sorte de vin possédant un arôme assez agréable.

On peut substituer fort économiquement au sucre la betterave : 20 litres de jus de betteraves écrasées et pressées sont portés à l'ébullition avec 10 litres de baies écrasées d'épine-vinette dont l'acide malique clarifie le suc de la betterave. Quand la liqueur paraît claire, on filtre le tout sur une chausse de flanelle contenant 500 grammes de charbon de bois granulé en lavant avec un peu d'eau sans pressurer. On colle ensuite avec du blanc d'œuf. Quand on mêle le moût ainsi obtenu avec deux fois son poids de jus de raisin, le produit de la fermentation ne possède pas la moindre trace de goût de betterave, et l'économie est considérable puisqu'on évite de payer le lourd impôt qui grève le prix du sucre.

**Vin de mûres.** — On le nomme également « vin de Beauce » et on peut le faire avec des prunelles aussi bien qu'avec des mûres. Doses pour 240 litres d'eau, pièce :

Alcool à 90°.....	5 à 6 litres.
Tartre brut.....	250 grammes.
Mûres des haies.....	6 à 8 kilogrammes.

Les fruits sont mis à macérer dans l'eau, on y jette la solution bouillante de tartre, puis une vingtaine de litres d'eau bouillante, on remue et on laisse pendant quatre à cinq jours. Ajouter alors l'alcool, le reste de l'eau, boucher le fût et attendre que le liquide soit clair avant de le consommer.

**Vin de pêches.** — Formule donnée par CADET DE VAUX, il y a plus d'un siècle; elle convient également pour le traitement des abricots :

Fruits coupés en deux.....	1.000 grammes.
Sucre .....	60 —
Vin blanc.....	500 —
Eau-de-vie.....	200 —

Faire cuire le suc des fruits avec le sucre, ajouter vin et eau-de-vie avec les noyaux concassés desquels on a séparé les amandes. Laisser digérer pendant un mois, filtrer.

**Cosses de pois.** — Pour 20 kilogrammes de cosses, employer 20 litres d'eau dans laquelle on fait bouillir les cosses pendant trois heures. Avoir soin de placer une claie d'osier dans le chaudron pour que les cosses ne s'attachent pas au fond. Après ébullition, on passe le liquide au tamis. On reporte le jus sur le feu pour le faire bouillir pendant une demi-heure avec :

Houblon .....	700 grammes.
Coriandre broyée.....	60 —

Après ébullition d'une demi-heure, on verse dans une feuille d'un hectolitre et on remplit d'eau tiède après avoir ajouté à la décoction 250 grammes de levure bien délayée. On brasse le mélange en tous sens avec un bâton et, comme pour les bières, on recueille les écumes de la fermentation et on remplit jusqu'à ce que la fermentation soit terminée. On laisse la boisson reposer six jours, on colle à la gélatine et on met en bouteilles.

**Vin de prunes.** — On écrase les fruits et on laisse digérer du jour au lendemain, puis on presse dans un torchon pour exprimer le suc. Pour un fût de 50 litres, conseille M. RENAUDET, on ajoute 10 kilogrammes de sucre dissous dans le moins d'eau possible et on ajoute ce sirop au jus des fruits ; on complète le plein du petit tonneau avec 1 ou 2 litres d'eau, et on en tire 4 litres que l'on met de côté.

Le vide produit par ce prélèvement de liquide sucré est rempli avec les noyaux cassés et leurs amandes.

Pendant la fermentation, on remplit chaque jour le tonneau ras bord avec la liqueur prélevée. Quand la fermentation est terminée, on bonde solidement et on laisse en cave trois mois avant de soutirer.

Le vin étant soutiré, on le colle au blanc d'œuf et huit jours après on le met en bouteilles.

**Vin de rhubarbe.** — Écrasez des côtes de rhubarbe; extrayez-en le jus; ajoutez les deux tiers d'eau, puis de 175 à 200 grammes de sucre par litre de liquide. Chauffez un peu l'eau pour faire fondre le sucre et hâtez le départ de la fermentation, qui dure une quinzaine de jours. Tirez au clair et mettez en bouteilles. Nous reproduisons cette recette d'après *La Vie à la Campagne*.

**Vin de rose.** — Prendre dix grosses poignées de pétales de rose, que l'on peut mélanger avec des pétales de géraniums, broyer au mortier avec un peu d'eau. Ajouter 10 kilogrammes de sucre, 100 grammes d'écorces de citron et 1 litre de sirop de limonade.

Le tout étant mis dans un tonnelet d'un hectolitre, on complètera avec 300 grammes de levure délayée dans l'eau tiède. On met la bonde et on roule le fût pendant environ cinq minutes, puis on enlève la bonde pour laisser la fermentation se faire. Quand elle est terminée, on soutire le liquide, on colle et on met en bouteilles six jours après collage.

**Vin de sureau.** — On cueille les baies mûres en les séparant des rafles et on extrait le jus à la presse. On mélange alors :

Suc de sureau.....	1 litre.
Eau .....	1 —
Sucre .....	1.200 grammes.

On fait bouillir, on ajoute quatre jaunes d'œufs, battus en neige, on laisse bouillir pendant une demi-heure, puis on met dans une bouteille qui doit être placée et non bouchée, et on laisse fermenter pendant quelques semaines.

**Vin de pousses de vigne.** — Les jeunes pousses, qui normalement sont taillées deux fois l'an, peuvent être recueillies puis hachées et servir à faire un vin en employant :

Pousses hachées.....	20 kilogrammes
Sucre cristallisé ou glucose .....	5 —
Levure de bière.....	50 grammes.

Ajouter ce qu'il faut d'eau pour obtenir 50 litres de liquide.

---



## CHAPITRE V

---

### HYDROMELS

L'hydromel, boisson favorite des anciens, paraît avoir été tout simplement un simple mélange d'eau et de miel que l'on préparait au moment de le consommer. Les proportions étaient au XIII<sup>e</sup> siècle de un douzième de miel pour onze douzièmes d'eau. Pour ôter à ce breuvage la fadeur du miel et lui donner du piquant, on y mêlait alors diverses poudres d'herbes aromatiques. On faisait aussi pour les gens de service une espèce de piquette d'hydromel qu'on appelait « bochel » ou « bouchet » avec les rayons des ruches mis sous la presse afin d'en exprimer le miel.

Il est d'ailleurs probable que ces boissons, à moins qu'elles n'aient toujours été consommées peu après la préparation, devenaient vite alcooliques.

Actuellement, les hydromels, bien qu'un peu délaissés, sont encore produits par quantités assez importantes, soit sous forme d'hydromels secs, soit sous forme d'hydromels liquoreux. Dans le premier cas, il s'agit d'une boisson analogue au vin, au cidre, résultant de la fermentation d'un moût d'eau miellée. Dans le second cas, on ajoute au résultat de la fermentation du miel, de l'alcool, divers aromates.

Les travaux de KAYSER et BOULANGER, reporte M. PIQUE dans le *Bulletin de l'Association des Chimistes*, ont montré que l'eau miellée, si elle est faite avec du miel pur et de l'eau servant à l'alimentation, est un liquide impropre à la fermentation.

En effet, si l'on fait l'analyse de l'eau miellée, on trouve, suivant le poids de miel mis en dissolution, la même proportion de sucre que dans le moût de raisins, avec des traces de matières minérales et une acidité nulle. Donc, pour se rapprocher du vin, il est de toute évidence qu'il faut ajouter, dans l'eau miellée, les éléments du jus de raisins.

Ces éléments sont en proportion différente suivant le type de vin dont on veut que se rapproche l'hydromel ; mais il faut, en tout cas, en plus ou moins grande proportion, ajouter de l'acide tartrique et des sels minéraux ; que ce soient des sels Gastine ou des sels nourriciers Jacquemin, il en faut de 0,6 à 5 grammes par litre suivant le degré alcoolique que l'on veut obtenir (1). Dans l'eau miellée, il manque aussi du tanin ; ce dernier sera introduit sous forme de solution, dans l'hydromel, après la fermentation.

---

(1) Ces sels nourriciers ont pour effet de remplacer les éléments minéraux manquants du moût. Il est facile de préparer de tels sels en mélangeant :

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

DE LAYENS et VOIRNOT recommandent de ne pas stériliser l'eau miellée avant que d'y mettre la levure, sous prétexte que l'ébullition détruit une grande partie des arômes et des huiles essentielles du miel. Mais, à part les produits du bouquet, l'eau miellée renferme des particules de cire, des grains de pollen, quelquefois des débris d'abeilles et de couvain et quelques bactéries. L'ébullition, en présence d'acide tartrique, provoquera une écume assez considérable qu'il faut enlever au fur et à mesure de sa production. Cette matière possède une odeur *sui generis* qui se retrouverait dans l'hydromel.

### Hydromels vineux.

**Méthode Godon.** — Dans un fût de 550 litres, on écrase de 25 à 30 kilogrammes de raisins frais ; puis on fait fondre du miel dans de l'eau à raison de 400 grammes par litre pour avoir un hydromel titrant de 16 à 17° d'alcool ou de 220 à 230 grammes pour l'avoir à 10 ou 12°. Le tout est versé sur le jus de raisins jusqu'à avoir une contenance de 500 litres environ. Le lendemain matin, le marc de raisins est monté à la surface du liquide. On verse alors 50 litres d'eau pour compléter le fût, recouvert d'un linge bien propre. Matin et soir, pendant la fermentation tumultueuse, on foule le marc avec un pilon ; puis, lorsque la fermentation se termine, on se contente de tirer, une fois par jour, une trentaine de litres d'hydromel, par le bas, qu'on verse sur le chapeau. Dès que la fermentation est terminée, l'hydromel est soutiré.

**Procédé Jacquemin-Pique.** — JACQUEMIN recommande la préparation d'un levain avec des levures sélectionnées et emploie 30 kilogrammes de miel par hecto, 60 grammes d'acide tartrique et 60 grammes de sels nourriciers. Il stérilise, écume le liquide et ensemence vers 25° avec le levain préparé. PIQUE, ayant repris ces travaux, a remarqué que certains bouquets se produisaient d'autant mieux dans la boisson que le degré alcoolique de cette dernière se rapprochait sensiblement de celui du vin d'où la levure provenait. On est ainsi amené à produire deux types d'hydromel : hydromel sec avec la levure chablis et hydromel liquoreux avec la levure sauternes. Si l'on emploie les levures de champagne, on peut obtenir facilement de l'hydromel mousseux. Nous ne donnerons que les formules de préparation des hydromels secs et liquoreux, le mode opératoire étant le même, sauf le levain qui sera préparé avec une levure différente et le moût avec une acidité et une dose de miel variables.

Pour la *préparation du levain*, trois jours avant de faire en grand le moût de miel, il faut faire bouillir, pendant un quart d'heure, 2 kilogrammes de miel dissous dans 10 litres d'eau ; on ajoute 20 grammes d'acide tartrique et 20 grammes de sels nourriciers ; on écume et on laisse refroidir. Lorsque la température est tombée vers 30°, on verse le liquide dans une bonbonne bien propre, on ajoute 1 kilogramme de levure de vin de Chablis, Sauternes ou Verzenay, suivant l'hydromel que l'on veut obtenir, on maintient la bonbonne au chaud et, trois jours après, le levain peut être employé.

Si l'on n'a pas de miel disponible pour faire le levain, on le remplace par 1 kilogramme de sucre cristallisé. La bonbonne doit être bouchée par un tampon de coton bien propre.

L'hydromel chablis ne doit pas titrer plus de 10 ou 11° d'alcool. Dans ces conditions, la quantité de miel à employer variera entre 24 kilogrammes et 26 kilogrammes par hectolitre du mélange eau et miel. On ajoutera 100 grammes acide tartrique et 100 grammes sels nourriciers, on fera bouillir, on écumera, on laissera refroidir et on versera dans un fût bien propre ; après quoi, on ajoutera le levain. Vingt-quatre heures après, l'hydromel est en pleine fermentation.

**Procédé Guyot.** — Pour préparer l'hydromel sec, GUYOT emploie 60 kilogrammes de miel, 150 litres d'eau, 1 kilogramme de sels nourriciers GASTINE et 200 grammes de levures sauternes. Pour des hydromels légers, il ajoute à l'eau 16 p. 100 de miel avec un peu d'acide tartrique ; il obtient ainsi une boisson titrant 5° d'alcool. En augmentant les proportions de miel de 3 p. 100 d'eau, le titre alcoolique de la boisson s'élève de 1°.

**Procédé De Layens.** — D'après cet auteur, un vin ressemblant à ceux du Rhin, il suffit de mettre dans un tonneau un quart en volume de miel pour trois d'eau et ajouter par 100 kilogrammes de ce mélange 50 grammes pollen frais, 50 grammes acide tartrique et 10 grammes sous-nitrate de bismuth ; proportions invariable, quel que soit le volume du tonneau dans lequel se fera la fermentation.

### Hydromels liquoreux.

**Hydromels aux suc de fruits.** — Au lieu d'ajouter du sucre aux jus de fruits pour les rendre bien fermentescibles, on peut leur ajouter du miel et d'autres constituants :

	Suc de fruits (litres)	Eau (litres)	Miel (kilos)	Acide tartrique (grammes)	Tanin (grammes)	Raisins secs (kilos)
Abricots .....	25	20	5	50	15	
Airelles.....	20	26	5	50	15	
Canneberges .....	20	25	8	50	20	
Framboises.....	35	10	6	50	—	
Groseilles.....	15	30	5	50	—	2
Groseilles à maq. ...	50	25	7	50	—	
Mûres.....	17	25	7	50	—	
Pêches.....	30	15	7	40	15	1
Pommes .....	95	—	18	100	20	2
Prunes.....	28	16	7	50	15	

Il est préférable, pour mieux tirer parti de la saveur des fruits, de leur ajouter du miel pour en faire des hydromels liquoreux.

**Chrysomel.** — On prépare cette liqueur à la belle couleur d'or avec :

Miel.....	2.000 grammes.
Eau .....	2.000 —
Alcool à 90°.....	500 à 800 gr.

Faire cuire le miel et l'eau en écumant et mélanger à l'alcool dans lequel on a fait macérer pendant quelques jours 10 gousses de vanille.

**Melloquina.** — Faire macérer pendant une huitaine de jours, en remuant de temps à autre, le mélange :

Hydromelliqueux.....	2 litres.
Quinquina broyé.....	10 grammes.
Coca broyée.....	15 —
Kola broyée.....	20 —
Zest d'oranges amères.....	10 —

Il suffit de filtrer sur un tissu fin pour avoir une boisson ne le cédant en rien aux vins de liqueur les mieux réputés.

**Madère au miel.** — D'après M. CLÉMENT on obtiendrait un hydromel, apéritif excellent, en faisant dissoudre du miel dans du cidre jusqu'à ce qu'un œuf placé dans le liquide se maintienne à la surface, puis en faisant bouillir (écumer pour enlever toutes les mousses), filtrant à la chausse et laissant dans un baril pendant cinq ou six mois avant de mettre en bouteilles. On doit compter sur une dose de miel atteignant 5 kilogrammes pour une douzaine de litres de cidre.

**Nectar des abeilles.** — On nomme ainsi une liqueur à base de miel choisi autant que possible parmi les miels de montagne, à odeur agréable bien marquée. On fait digérer pendant un ou deux jours le mélange :

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

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

**Oxymel.** — Mettre à digérer au frais, après avoir bien écrasé les fruits :

Framboises ou mûres . . . . .	1.000	grammes.
Miel . . . . .	250	—
Eau . . . . .	500	—
Vin . . . . .	1.000	—

Au bout de quelques jours, on presse dans un linge, on filtre sur papier buvard et on ajoute environ 10 p. 100 d'alcool à 90°.

---



## CHAPITRE VI

### LES LIQUEURS

Les liqueurs de table sont des alcools à bas titre, plus ou moins fortement chargés de sucre et contenant des principes aromatiques qui leur donnent un goût agréable et des propriétés stimulantes et stomachiques très appréciées. On les préparait surtout autrefois par distillation, mais pour la préparation en petit, il est bien préférable d'opérer soit par macération suivie de filtration, soit par simple addition d'essence.

La plupart des liqueurs sont teintées à l'aide de colorants synthétiques ou par des couleurs naturelles dont voici, d'après la *Revue de Chimie industrielle* (1913), le mode de préparation :

*Teintures rouges.* — a) 20 grammes de *cochenille* et 5 grammes d'alun de fer pulvérisés sont introduits dans un litre d'eau bouillante.

On peut aussi faire une teinture alcoolique de *cochenille* en mettant macérer, durant quatre à cinq jours, 50 grammes de *cochenille* en poudre dans 1 litre d'alcool à 80°. Ajouter 1 gramme d'alun ferrique, puis filtrer.

b) On met macérer 15 grammes de bois de *santal* dans un litre d'alcool à 80°, durant quelques jours. On filtre.

c) Mettre macérer 250 grammes de baies de *myrtilles* dans 1 litre d'alcool à 80°, durant quatre à cinq jours. Filtrer.

*Teintures jaunes.* — a) Macérer durant quelques jours 125 grammes de racine de *curcuma* en poudre dans 1 litre d'alcool. Filtrer.

b) Macérer durant une douzaine de jours 500 grammes de *gingembre* dans 1 litre d'alcool, décanté et filtrer.

c) Macérer durant quarante-huit heures 15 grammes de *safran* dans 1 litre d'alcool. Filtrer.

d) Le *caramel* donne une coloration brun jaunâtre plutôt que jaune. Pour le préparer, introduire 12 kilogrammes de sucre dans une bassine en cuivre, ajouter 1 litre d'eau et chauffer vivement à feu nu. Le sucre fond et on remue avec une spatule en bois.

Le sucre brun, on essaie une goutte sur une assiette, quand elle est bien noire et cassante le caramel est fait. On ajoute alors 200 grammes de carbonate d'ammonium tout en agitant bien. On retire ensuite du feu et, tout en agitant vivement, on ajoute par petites portions 2 litres d'eau bouillante.

*Teinture bleue.* — Dissoudre 16 grammes d'*indigo* en poudre fine dans 62 grammes d'acide sulfurique à 66° B. Ajouter ensuite 150 grammes de craie pulvérisée pour neutraliser l'acide en excès. Laisser reposer puis décanté et ajouter 1 litre 1/2 d'alcool à 80°.

*Teinture verte.* — Mélanger les teintures de *curcuma* et d'*indigo* jusqu'à obtention du ton désiré.

*Teinture violette.* — Mélanger les teintures de cochenille et d'indigo jusqu'à coloration désirée.

Beaucoup de liqueurs sont maintenant préparées en employant exclusivement pour aromatiser des mélanges d'essences naturelles ou artificielles. C'est évidemment là un mode idéal de fabrication. Il faut acheter ces préparations toutes faites, parce qu'on ne saurait préparer économiquement, par très petites quantités, des mélanges contenant eux-mêmes des proportions très minimes de certains constituants. Toutefois, pour qu'on puisse se rendre compte de ce que contient la plupart des essences pour liqueurs du commerce, nous reproduisons les formules dues à divers auteurs (voir pp. 53 à 61).

Les mentions commerciales « ordinaires », « fines », « surfines » et autres, appliquées aux liqueurs, sont simplement relatives aux teneurs en sucre et en alcool :

Liqueurs	Contenance		
—	—		
<i>Ordinaires</i> . . . .	25 litres alcool à 90° et	12 kgr,	5 sucre.
<i>Demi-fines</i> . . . . .	28	—	25 —
<i>Fines</i> . . . . .	32	—	40 —
<i>Surfines</i> . . . . .	50	—	50 —

Le volume étant, dans tous les cas, finalement amené à 100 litres par addition d'eau.

Quant aux mots « ratafias », « crèmes », « eaux » et autres employés pour désigner certains produits, ce sont purement et simplement des synonymes du mot liqueur, encore que jadis certains de ces vocables correspondaient à des modes spéciaux de préparation.

GENRE DES ESSENCES :	ABRICOT			ANANAS			
	GIRARD	CLARKE	KLOTZINSKI	KLOTZINSKI	GIRARD	CLARKE	HINCHMAR
Acétate d'amyle.....	—	7	—	—	—	1	15
— de benzyle.....	—	*	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	—	5	—	—	—	2	—
Benzoate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Butyrate d'amyle.....	1	—	1	10	20	8	—
— de butyle.....	—	10	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	20	10	10	5	10	4	60
Cinnamate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Formiate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Nitrate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Œnanthate d'éthyle.....	1	—	1	—	—	—	—
Pélargonate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	*	—
Propionate de benzyle.....	—	*	—	—	—	—	—
Salicylate de méthyle.....	—	—	2	—	—	—	—
Sébacylate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Valérianate d'amyle.....	—	—	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	—	5	5	—	—	—	—
Sucunate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—	—
Acide tartrique.....	1	—	—	—	—	—	—
— citrique.....	—	—	—	—	—	—	1
— benzoïque.....	—	—	—	—	—	—	—
— succinique.....	—	—	—	—	—	—	—
Vanilline.....	—	*	—	—	—	*	—
Eugénol.....	—	*	—	—	—	—	—
Aldéhyde.....	—	—	—	1	14	—	—
— acétique.....	—	—	—	—	—	—	—
— benzoïque.....	—	—	—	—	—	—	—
Glycérine.....	8	—	4	3	6	—	15
Chloroforme.....	—	—	1	1	1	—	—
Alcool à 90°.....	—	—	—	—	—	—	630
Alcool amylique.....	4	1	—	—	—	—	—
Essence de limette.....	—	—	—	—	—	*	—
— d'orange.....	—	—	—	—	—	*	—
— de petit grain.....	—	—	—	—	—	—	—
— de girofle.....	—	—	—	—	—	—	—

BANANE			CERISE			CITRON		FRAISE			FRAMBOISE		
HINCHMAR	CLARKE	HERTZ	GIRARD	KLOTZINSKI	CLARKE	HERTZ	MAHONY	CLARKE	HINCHMAR	KLOTZINSKI	KLOTZINSKI	GIRARD	HINCHMAR
75	5	10	—	—	—	—	—	20	1	3	1	—	—
—	10	10	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—
—	—	—	10	5	15	10	20	5	20	5	5	10	25
—	—	—	10	5	*	—	—	*	1	1	1	1	5
—	10	2	—	—	—	—	—	10	—	2	1	1	—
—	5	2	—	—	—	—	—	20	20	5	—	1	6
—	—	—	—	—	10	—	—	—	7	1	1	1	5
—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	1	—
—	—	—	1	1	6	—	—	—	—	1	1	1	—
—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
—	10	—	—	—	—	—	—	1	—	1	1	1	—
—	—	—	—	—	—	10	10	—	—	—	1	1	4
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	10	5
—	—	—	1	—	—	—	10	—	—	—	—	—	5
—	—	—	—	—	—	—	—	*	—	—	—	—	—
—	1	—	—	—	—	—	—	*	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	1	1	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	—	—	6	1	—	5	10	—	—	2	4	8	—
1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
540	—	—	—	1	—	—	500	—	630	—	—	—	—
—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	*	—	—	*	—	*	—	—	—	—	—	—

GENRE DES ESSENCES :	GROSEILLE		MELON		ORANGE	
	HERTZ	GIRARD	GIRARD	HERTZ	KLOTZINSKI	MAHONY
Acétate d'amyle.....	—	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	5	5	—	1	5	2
Benzoate d'éthyle.....	1	1	—	—	1	1
Butyrate d'amyle.....	—	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	—	—	4	5	1	—
Formiate d'éthyle.....	—	—	1	1	1	1
Nitrate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—
Céanathate d'éthyle.....	1	—	—	—	1	1
Pélargonate d'éthyle.....	—	—	—	—	—	—
Propionate de benzyle.....	—	—	—	—	—	—
Salicylate de méthyle.....	—	—	—	—	1	1
Sébacylate d'éthyle.....	—	—	10	10	—	—
Valérianate d'amyle.....	—	—	—	—	—	—
— d'éthyle.....	—	—	5	2	—	—
Huile de persico.....	—	—	—	—	—	—
Acide oxalique.....	—	1	—	—	—	—
— tartrique.....	—	4	—	—	1	—
— citrique.....	1	1	—	—	—	1
— benzoïque.....	1	1	—	—	—	—
— succinique.....	—	—	—	—	—	*
Coumarine.....	—	—	—	—	—	—
Aldéhyde.....	1	—	2	1	2	—
— benzoïque.....	—	—	—	—	—	—
Glycérine.....	—	—	3	10	10	10
Chloroforme.....	—	—	—	1	2	—
Alcool à 90°.....	700	—	—	—	—	—
Alcool amylique.....	—	—	—	—	—	—
Essence de limette.....	—	—	—	—	—	—
— d'orange.....	—	—	—	—	10	*
— de petit grain.....	—	—	—	—	—	*
— de girofle.....	—	—	—	1	—	—



Dans toutes les formules qui suivent, il est bien entendu que les doses de sucre et d'alcool pourront être augmentées ou diminuées selon les goûts. Il est bien entendu, d'autre part, que les mots comme « Bénédicte » ou « Chartreuse », qui correspondent à des marques dont le monopole appartient aux fabricants, désignent dans notre ouvrage de simples imitations des liqueurs originales, s'en rapprochant comme goût, mais non point absolument identiques.

**Abricotine.** — Faire cuire dans le moins d'eau possible 500 grammes d'abricots frais ou 200 grammes d'abricots séchés. Laisser refroidir, ajouter un demi-litre d'alcool à 90°, laisser digérer pendant quelques jours, filtrer à la chausse, ajouter un sirop fait avec un demi-litre vin blanc et 2 kilogrammes sucre.

**Absinthine.** — Ajouter à 12 litres d'alcool fort :

Essence d'anis .....	6 grammes.
— de citron .....	4 —
— d'absinthe .....	2 —
— de menthe .....	2 —
— de fenouil .....	1 —

Ajouter un sirop préparé avec 8 litres d'eau et 4 kilogrammes de sucre, puis colorer en vert.

**Crème d'ananas.** — Broyer au mortier un ananas conservé au sucre et faire macérer, pendant quelques jours, dans 1 litre d'alcool à 90° 300 grammes de pulpe et 1 gramme de safran. Filtrer à la chausse, laver avec 1 litre d'eau dans lequel on fait ensuite dissoudre 500 grammes de sucre avant de l'ajouter au liquide alcoolique.



**Anisette.** — Liqueur très populaire généralement préparée en ajoutant à de l'alcool un sirop et de l'essence d'anisette. D'après analyse de M. MUTTELET, une essence type de ce genre s'est révélée, composée d'un mélange de :

Essence de badiane.....	60	grammes.
— d'anis française.....	30	—
— de fenouil.....	13	—
— de sassafra.....	11	—
— de coriandre.....	1	—

Nous « arrondissons » les chiffres à nombreuses décimales que donne l'auteur, et nous empruntons ces chiffres à l'étude publiée dans les *Annales de Chimie analytique* en 1916.

On peut aussi laisser macérer dans 1 litre d'alcool à 90° 25 grammes de graines d'anis, puis, au bout d'une dizaine de jours, filtrer et sucrer avec 1 litre d'eau dans laquelle on fit dissoudre 500 grammes de sucre ; mais on n'obtient ainsi qu'une moindre finesse d'arome.

**Bénédictine.** — Il ne s'agit naturellement que d'une imitation de la célèbre liqueur conventine. On fait macérer dans 1 litre d'alcool à 90° :

Cardamome.....	5	grammes.
Mélisse.....	3	—
Menthe poivrée.....	2	—
Racine d'angélique.....	2	—
Génépi.....	2	—
Calamus.....	1	—

Ajouter après filtration un sirop fait avec un demi-litre d'eau et 400 grammes de sucre. Colorer en jaune.

**Brou de noix.** — Enlevez le brou des noix fraîches (200 grammes environ par litre), faites macérer pendant deux mois dans un litre de trois-six avec :

Cannelle .....	5 grammes.
Muscade.....	5 —
Girofle .....	5 —
Écorces d'oranges sèches.....	10 —

Au bout de ce temps, filtrez et ajoutez un sirop fait avec 500 grammes de sucre et un demi-litre d'eau. Nous empruntons cette formule aux *Recettes industrielles* de M. COUSIN.

**Cassis.** — On laisse infuser dans un vase, pendant quinze jours :

Baies de cassis.....	1.000 grammes.
Girofle .....	2 —
Cannelle.....	2 —
Eau-de-vie.....	2.500 —
Sucre.....	750 —

Il faut brasser ce mélange de temps à autre. Finalement, après avoir écrasé le cassis et passé le mélange à travers un linge avec expression, on filtre la liqueur et on la met en bouteilles. On peut, et c'est même préférable, n'ajouter le sucre qu'après avoir filtré le liquide.

**Chartreuses.** — Il s'agit bien entendu non des liqueurs véritables des Chartreux, dont la formule n'est pas exactement connue, mais d'imitations d'ailleurs très réussies. Avec un alcool de très bonne qualité, on obtient une liqueur vraiment excellente.

On prépare la *chartreuse jaune* en faisant digérer dans 2 litres d'alcool :

- 4 grammes anis étoilé.
- 3 grammes racines d'angélique.
- 2 grammes semence de carvi.
- 1 gramme semence de fenouil.
- 1 gramme safran.

Au bout de deux ou trois jours, on sépare le liquide du résidu et on édulcore avec un sirop composé de 1 kilog. 5 de sucre dissous dans suffisamment d'eau pour avoir un volume de 2 litres.

Quant à la *chartreuse verte*, elle se prépare comme la *chartreuse jaune* en employant :

Anis vert .....	2 grammes.
Mélisse.....	4 —
Menthe.....	4 —
Graine d'angélique.....	5 —
Bourgeons de sapin.....	4 —
Safran.....	1 —

Il est bon de mettre moins d'eau dans le sirop de manière à se rapprocher de la *chartreuse verte* véritable, plus alcoolisée que l'autre. Nous empruntons ces formules aux *Petites Recettes*, de BEAURIEUX.

**Curaçao.** — Faites macérer pendant un mois dans 2 litres d'eau-de-vie, dans un vase bien bouché qu'on remue de temps en temps :

Écorce d'orange séchée.....	100 grammes.
Cannelle.....	5 —
Clous de girofle.....	2 —
Bois de Pernambouc.....	100 —

Au bout d'un mois, faites dissoudre à chaud 1 kilogramme de sucre dans un litre d'eau, ajoutez à l'eau-de-vie aromatisée, laissez refroidir, filtrez.

**Génépi.** — Faire macérer, pendant une huitaine de jours, dans 1 litre d'alcool à 90° :

Feuilles de génépi.....	5 grammes.
— de menthe poivrée .....	2 —
Semences de fenouil.....	2 —
— d'anis .....	2 —
— d'angélique.....	1 —
— de carvi .....	1 —

On filtre puis on mélange avec un sirop contenant 500 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau.

**Guignolet.** — Mettre 1 kilogramme de merises bien mûres dont on ôte les queues, dans une cruche de grès avec 4 litres de forte eau-de-vie 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 sucre et mettre en bouteilles.

**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° 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.

**Marasquin.** — Dans 5 litres d'eau très limpide, faites dissoudre à froid 10 kilogrammes de sucre ; puis, dans 7 litres d'alcool bon goût à 85°, faites dissoudre par agitation :

Essence de noyau. ....	6 grammes
— de néroli. ....	1 —
Extrait de jasmin. ....	2 —
— de vanille. ....	2 —

Mélangez ensuite les deux solutions, et filtrez.  
Formule reproduite d'après M. BOGAERTS.

**Menthe.** — Moins forte que la crème de menthe, obtenue par distillation, la liqueur ordinaire est un excellent cordial. Pour la préparer, il suffit de mettre une poignée de feuilles de menthe avec un demi-zeste de citron, dans 1 litre d'eau-de-vie, de laisser macérer en lieu chaud ou au soleil pendant deux jours, décanter ou filtrer, et sucrer convenablement.

**Persico.** — Faire dissoudre à chaud, dans 2 litres d'eau, 500 grammes de sucre blanc. Laisser refroidir, puis ajouter 3 litres d'alcool à 85°. Faire dissoudre à part dans un peu d'alcool les essences suivantes :

1 gr. 5 d'essence d'amandes amères.
2 décigrammes essence d'aneth.
5 décigrammes essence de fenouil.
3 centilitres teinture de coriandre.
2 centilitres eau de fleurs d'oranger.

Ajouter cette dissolution à l'alcool, puis cela fait, mettre peu à peu, et en remuant, du sucre et de l'eau jusqu'à ce que l'on juge la liqueur convenablement parfumée. Attendre du jour au lendemain avant de servir dans des verres remplis de glace pilée.

**Liqueurs de prunelles.** — Le *ratafia* diffère de la crème de prunelles en ce qu'il est obtenu par macération et non par distillation. On prend :

Prunelles bien mûres .....	1 kilogramme.
Alcool à 60°.....	1 —
Sucre .....	1 —
Eau distillée.....	80 centilitres.

On fait macérer les prunelles durant deux ou trois mois dans l'alcool, on passe sur un tamis ; on fait un sirop avec le sucre et l'eau, on l'ajoute à la macération et l'on filtre pour donner plus de brillant à la liqueur. On peut aromatiser à la vanille, ce qui accroît encore le goût et le parfum de la liqueur. En Allemagne et dans les pays Slaves, les prunelles entrent dans la préparation d'une liqueur et d'une compote très estimées.

Pour obtenir le *kayowsky*, 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.

Lorsqu'on veut préparer la liqueur, on mesure les noyaux desséchés dans un verre ordinaire, et, pour chaque verre, on emploie 1 litre d'eau-de-vie blanche. On écrase les noyaux et on les laisse macérer dans l'alcool durant six semaines, en ayant soin d'agiter souvent. Ce délai passé, on filtre et l'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 l'ajoute en remuant fortement. Nous reproduisons ces recettes d'après *La Nature*.

**Sherry-Brandy.** — On prépare cette liqueur en faisant infuser dans 4 litres d'alcool à 90° :

Cerises Montmorency (sans 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.

**Crème de vanille.** — Dans un flacon renfermant un demi-litre d'alcool à 90°, faites macérer, pendant une huitaine de jours, 5 grammes de vanille, en tenant le flacon hermétiquement fermé.

Dans un demi-litre d'eau tiède délayez 50 grammes de miel, puis laissez refroidir.

Réunissez ensuite les deux liquides et filtrez.

**Vulnéraire.** — On fait infuser pendant deux ou trois jours, dans 5 litres d'alcool à 90°, 100 grammes de feuilles sèches de chacune des plantes dont les noms suivent : absinthe, angélique, génepi, fenouil, hysope, lavande, marjolaine, mélisse, menthe, romarin, rue, sauge, serpolet, thym.

On filtre, en pressant le résidu dans un nouet, on ajoute 5 litres d'eau, on laisse macérer quelques heures, on filtre et on presse à nouveau. L'eau est ajoutée à l'alcool sous forme de sirop (après dissolution de 2 à 3 kilogrammes de sucre).

---

## CHAPITRE VII

---

### LES SIROPS

On désigne sous le nom de sirops des solutions concentrées de sucre contenant d'ordinaire les deux tiers de leur poids de saccharose, aromatisées à l'aide de certains sucres végétaux. Le sirop est boisson de choix et désaltérant idéal pendant les chaleurs, tant à cause de la facilité de préparation avec de l'eau fraîche ou glacée que de l'absence d'alcool dont l'ingestion est surtout dangereuse en été. On se sert aussi très souvent des sirops en combinaison aux apéritifs et pour préparer les boissons américaines.

Les sirops du commerce sont parmi les produits sur lesquels s'est le mieux exercée l'ingéniosité des fraudeurs. On remplace très souvent le sucre de betterave ou de canne par le glucose, ce qui, d'ailleurs, n'aurait que peu d'inconvénients — le glucose ayant les mêmes propriétés alimentaires que la saccharose — si l'on n'employait quelquefois des glucoses impurs du commerce, préparés pour la confection des apprêts et qui peuvent contenir des quantités notables d'arsenic. Aussi, faut-il exiger la présence de la mention « pur sucre » sur les étiquettes des flacons de sirops. Cela d'ailleurs n'est pas suffisant. En admettant que le fabricant soit honnête,



ce à quoi aide puissamment le service de la répression des fraudes et la peur salutaire des fortes amendes accompagnées d'emprisonnement ; il peut arriver, il arrive très souvent que le qualificatif se complète ainsi : « Sirop de fantaisie pur sucre ». Sous son apparence anodine, et d'ailleurs permise, l'expression cache souvent les plus diverses recettes de chimie alimentaire. Les sirops de fantaisie sont bien des solutions sucrées, mais le suc aromatique y est remplacé par un des bouquets synthétiques dont il existe une grande variété (voir p. 58).

En principe, d'ailleurs, cela n'est pas autrement nuisible, et la plupart des distillateurs n'opèrent pas autrement, encore qu'ils se servent souvent de bouquets à base d'essences naturelles. Mais, lorsqu'on peut se procurer les fruits à bon compte, il est bien préférable de les employer.

**Sirop de sucre.** — Le *sirop simple* est la base de tous les sirops aromatisés par des essences ; et il sert directement dans bien des cas. Voici, selon DUPLAIS, la méthode classique employée dans le laboratoire du liquoriste. Prendre :

Sucre blanc .....	50 kilogrammes.
Eau pure .....	26 litres.
Blancs d'œufs .....	quatre.

Mettre le sucre dans une bassine en cuivre rouge non étamé. Ajouter 17 litres d'eau pure et 6 litres d'eau albumineuse (1) ; remuer le tout avec une

---

(1) L'eau albumineuse est préparée avec six blancs « d'œufs » qu'on met dans un litre d'eau, le tout étant ensuite bien fouetté avec un petit balai d'osier, on dilue ensuite pour avoir huit litres de liquide.

spatule pour faire dissoudre le sucre, puis procéder à la clarification, ainsi qu'il a été dit, en poussant le feu vivement pour éviter que l'action prolongée du calorique ne colore le sirop (on obvie à cet inconvénient par l'emploi de la vapeur) ; avoir soin cependant de modérer l'ébullition pour ne pas faire passer le sirop sur les bords de la bassine : cet accident forcerait à ajouter de l'eau qu'il faudrait ensuite faire évaporer ; cette manipulation vicieuse donnerait lieu à la coloration du sirop. La clarification étant terminée, s'assurer si la cuite est convenable : le sirop doit être à *la nappe* (32° au pèse-sirop) ; arrivé à ce point, le passer à la chausse.

On peut encore se servir d'une serviette de toile pour passer les sirops ; mais, dans ce cas, il faut avoir soin de la mouiller avec de l'eau et de la presser avant de l'employer, sans quoi le sirop passe difficilement et prend le goût du linge.

**Sirops aux sucs de fruits.** — Nous reproduisons d'après l'ouvrage bien connu de DORVAULT, *L'Officine*, les renseignements concernant la fabrication de sirops pharmaceutiques. On prend :

Suc de fruits.....	1.000 grammes.
Sucre .....	1.750 —

Faire dissoudre à chaud et passer. Ce sirop, froid, doit marquer 36 B<sup>e</sup>.

D'après les recherches de M. FALIÈRES, la proportion de tanin est extrêmement faible dans le sirop de coings préparé avec le suc frais ; la transformation du sucre de canne en glucose s'opère rapidement et progressivement sous l'influence de l'acide malique, comme dans tous les sirops de fruits.

Préparer ainsi, avec les sucs, les sirops suivants, ceux inscrits au Codex portent la marque \*.

Airelle.	Grenades.	Oranges*.
Cassis.	Grosettes*.	Pommes.
Cerises*.	Limons*.	Sorbes.
Framboises*.	Mûres*.	Verjus.

Pour ces sirops, DESCHAMPS indique seulement 850 grammes de sucre pour 500 grammes de suc.

On peut s'assurer du degré aréométrique du suc à l'aide du pèse-sirop et calculer, d'après ce degré, la quantité réelle de suc qu'il faut employer. M. LECONTE a donné, pour faciliter le calcul, la table suivante :

Degrés du pèse sirop	Sucre correspondant	Sucre à ajouter par kilo de jus
1° .....	19 grammes.	1.881 grammes.
2° .....	38 —	1.826 —
3° .....	57 —	1.772 —
4° .....	76 —	1.714 —
5° .....	95 —	1.658 —
6° .....	114 —	1.596 —
7° .....	133 —	1.549 —
8° .....	152 —	1.491 —
9° .....	171 —	1.435 —
10° .....	190 —	1.372 —
11° .....	209 —	1.317 —
12° .....	228 —	1.267 —

Ces sirops doivent être préparés dans une bassine d'argent, ou dans des vases de fer émaillé ou encore au bain-marie dans un vase de terre ou de verre, le cuivre ayant l'inconvénient de leur communiquer une saveur métallique désagréable. Le cuivre étamé et les vases en étain ont l'inconvénient de faire passer au violet la couleur rouge des sirops de grosettes, cerises, etc.

Pour avoir des sirops de cerises et de groseilles fortement chargés en couleur, M. AUMOINE sépare avec soin les rafles des groseilles, les queues et les noyaux de cerises, et ne soumet à la presse le suc et les pellicules qu'après la fermentation.

Le *sirop de mûres* est le plus souvent préparé de la manière suivante :

Mûres entières non en parfaite maturité.....	6 kilogrammes.
Sucre grossièrement pulvérisé .....	6 —

Mettez dans une bassine, chauffez et faites bouillir en remuant le mélange avec une écumoire, jusqu'à ce que le sirop bouillant marque 30° à l'aréomètre ; alors passez au blanchet et laissez le marc égoutter dessus. On obtient ainsi un très beau produit. Le *sirop de framboises* se prépare ainsi.

Le *sirop de limons* ou de *citrons* est le plus souvent préparé artificiellement de cette manière :

Sirop d'acide tartrique ou citrique .....	1.000 grammes.
Teinture de zestes frais de citrons.....	15 —

Et le *sirop d'oranges* en mélangeant :

Sirop d'acide tartrique ou citrique.....	700 grammes.
Sirop simple .....	300 —
Teinture de zestes frais d'oranges.....	15 —

A moins d'un débit courant, ces deux sirops ne doivent être composés ainsi qu'au moment du besoin. 60 grammes de sirop de gomme ajoutés à 1 litre de sirop d'orange ou de limon factice en améliorent la conservation.

TIMBAL-LAGRAVE prépare ces deux sirops en prenant 25 citrons ou oranges, dont il enlève le zeste avec une râpe plate ; sur ces zestes, il verse

2.000 grammes de sirop simple, fait macérer pendant quatre jours, et mélange ensuite le sirop au sucre citrique ou tartrique; ou bien il ajoute 1.800 grammes de sirop de sucre bouillant, passe à la chausse et ajoute, après refroidissement, 50 grammes d'acide citrique dissous dans le même poids d'eau distillée.

Quant au sirop d'acide, il est préparé avec :

Sirop simple .....	1.000 grammes.
Acide tartrique ou citrique...	20 —
Eau .....	40 —

L'acide étant au préalable dissous dans l'eau.

Le *sirop d'ananas* se prépare comme celui de coings; mais il faut l'aromatiser à l'alcoolature du parenchyme de l'ananas.

Le sucre des sirops acides se transforme, sous l'influence de la chaleur et du temps, en glucose. Cette transformation s'effectue surtout très promptement par les acides tartrique et citrique. Il n'est pas rare de voir des bouteilles contenant des sirops de groseilles, de limons, de cerises, dont le fond et quelquefois même tout l'intérieur sont remplis de masses mamelonnées de sucre de raisin. Le meilleur moyen de prévenir ce genre particulier d'altération consiste à employer des suc parfaitement clarifiés, du sucre de première qualité, et à faire chauffer le sirop durant quelques secondes, afin de détruire ou du moins de modifier le ferment. D'après les expériences de THINUS, la transformation commence un peu au-dessus de 60°, et augmente graduellement jusqu'à ce que le sirop ait acquis une température de 90°, où elle est complète. Mais même en opérant à froid le temps amène la transformation dans le sirop simple.

**Sirops aromatisés par les essences.** — On prépare beaucoup de sirops fruités avec des bouquets artificiels (voir p. 58) colorés convenablement et acidulés avec de l'acide tartrique : il suffit d'ajouter un peu de ces extraits à du sirop simple pour lui donner l'arome d'un sirop de fruits.

Voici d'après BARRUCARD et WACKHERR comment il convient de procéder pour préparer ainsi l'un des plus importants sirops de la consommation : celui pour limonade au citron. Le sirop composé pour limonade au citron renferme de l'acide tartrique (ou moitié tartrique, moitié citrique) et du parfum de citron. L'emploi de l'acide tartrique est autorisé dans les limonades au citron, comme dans toutes les autres, malgré le principe posé par le service des fraudes, de considérer les limonades comme des dilutions de sirops. Voici, en quelques mots, le détail très simple de la confection de ce mélange. Pour faciliter cette fabrication, nous prendrons comme unité la fabrication d'un litre de sirop. Il suffira donc de multiplier les dosages ci-dessous indiqués, par la quantité de litres que l'on désire fabriquer en même temps.

*Pour la préparation de la solution d'acide tartrique ;* dans un récipient en métal émaillé ou en grès, ou en verre, faire dissoudre 10 grammes d'acide tartrique, ou 5 grammes d'acide citrique et 5 grammes d'acide tartrique, dans 50 grammes d'eau. Pour hâter cette opération, on peut employer de l'eau chaude. On filtre ensuite cette solution sur papier, dans un entonnoir en verre.

Dès que la solution est froide, on la verse dans 1 litre de sirop de sucre et l'on mélange le tout.

On pourra également n'employer que l'acide citrique à la dose de 10 grammes. En raison de ses propriétés antiseptiques plus grandes, l'acide citrique assure mieux la conservation de la limonade que l'acide tartrique.

*Pour l'aromatisation du sirop ;* on mesure, avec une éprouvette graduée, 3 à 4 grammes d'essence de citron soluble aux zestes frais et on la verse dans le sirop déjà acidulé, en remuant en même temps le tout avec une spatule en bois.

L'opération est terminée, et ce sirop peut immédiatement être utilisé (par dose de 80 à 100 grammes pour les grandes bouteilles et de 40 à 50 grammes pour les demi-bouteilles).

Il est inutile de filtrer le sirop, après l'addition de l'essence soluble. Ce sirop, convenablement brassé avec la spatule, restant absolument limpide, on économise ainsi un temps assez long, car le sirop ne filtre que lentement et l'on économise une quantité de parfum assez importante (au moins un cinquième, qui habituellement se perd au filtrage). Si ce sirop composé ne doit pas servir immédiatement, et le fabricant a évidemment intérêt à en faire une certaine quantité d'avance, il importe de le conserver dans un récipient en grès et dans un endroit frais.

Les sirops divers doivent avoir, outre un parfum différent, des acidités diverses, proportionnées à l'acidité naturelle des suc fruités.

Les chiffres suivants, reproduits d'après WALTER, indiquent les quantités d'acide citrique ou tartrique à ajouter aux différents extraits, en grammes par kilo d'extrait employé, à raison de 5 p. 100 du produit à fabriquer.

Abricot .....	200 grammes.
Ananas .....	150 —
Banane .....	150 —
Cerises .....	200 —
Citron .....	250 —
Coing .....	200 —
Fraise .....	150 —
Grenadine .....	150 —
Groseilles.....	200 —
Mirabelles.....	200 —
Mûres.....	200 —
Myrtilles.....	175 —
Orange.....	200 —
Pêche .....	200 —
Poire .....	150 —
Prunes .....	200 —
Rhubarbe.....	200 —

Bien entendu, tous les sirops préparés de la sorte (sirop de grenadine excepté) devront, s'ils sont destinés à la vente, porter la mention « sirop de fantaisie », faute de quoi leur commerce pourrait amener des contraventions dressées par le service officiel des fraudes alimentaires.

**Sirops de fantaisie divers.** — Les sirops « de grenadine » du commerce ne contiennent pas la moindre trace de suc des fruits du grenadier : on les fait avec de l'acide tartrique, et une matière colorante quelconque. Ce qui est d'ailleurs autorisé par la loi sur la répression des fraudes ! Aussi peut-on employer sans crainte le procédé ci-dessous, pour préparer une *pseudo-grenadine*.

Faites infuser pendant un mois 250 grammes de framboises ou groseilles dans 1 litre de vinaigre, pressez le jus et ajoutez de l'eau pour obtenir 1 litre environ.



On mélange ensuite :

Jus acide .....	1.000 grammes.
Sucre .....	2.000 —
Blanc d'œuf .....	1 —

Colorez avec la préparation ci-dessous, qui est complètement inoffensive. Il est bien entendu que l'on ajoutera la quantité nécessaire pour obtenir le ton désiré du sirop :

Eau .....	1.000 grammes.
Cochénille .....	65 —
Crème de tartre .....	15 —
Alcool .....	1.000 —
Alun .....	15 —

Préparation : faire bouillir 1 litre d'eau, y jeter les 65 grammes de cochenille, y verser ensuite les 15 grammes d'alun et les 15 grammes de crème de tartre ; laisser refroidir et ajouter l'alcool : filtrer.

Autre formule communiquée par M. BRUNCLAIR, à *La Nature* :

Acide citrique. ....	15 grammes.
Eau .....	15 —

Faire dissoudre à froid et ajouter :

Sirop de coquelicots .....	80 grammes.
Sirop de sucre .....	920 —
Teinture de vanille.....	40 gouttes.

Mêler et filtrer.

Pour préparer le *sirop indien*, lisons-nous dans la même publication : faites dissoudre dans 4 litres d'eau bouillante 2 kilogrammes de sucre blanc : ajoutez-y 50 grammes d'acide citrique.

Laissez refroidir complètement, puis ajoutez 6 grammes d'essence de citron en solution dans l'alcool fort.

Remuez bien et longtemps afin d'obtenir un mélange parfait, et puis mettez en bouteilles.

Deux cuillerées à bouche de ce sirop dans un verre d'eau gazeuse constituent un breuvage délicieux.

On prépare le *sirop de café* en mélangeant une infusion très forte à un sirop très concentré. L'infusion est faite avec du café (souvent mélangé de 10 à 20 p. 100 de chicorée) sur lequel on passe et repasse deux fois son poids d'eau. Le sirop est fait avec un poids de sucre égal au poids du café et on cuit jusqu'au début de caramélisation, après quoi on verse peu à peu et en remuant dans l'infusion chaude.

Il suffit d'ajouter à n'importe quel apéritif à l'eau un peu de ce *sirop mousseux* pour que le verre d'eau de seltz produise un énorme « faux col » de mousse persistante. Certains clients, dans certains pays, aiment cela. On prépare le sirop avec :

Bois de Panama.....	500 grammes.
Eau .....	3.000 —
Alcool à 90°.....	250 —
Sirop simple .....	5.000 —

Défibrer le bois et jeter sur la masse 1 litre d'eau bouillante. Après dix heures de contact, passer, jeter un second litre d'eau bouillante et recommencer avec le reste de l'eau. Faire concentrer les décoctions jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un 1/2 litre de liquide, ajouter l'alcool. En obtient ainsi un *extrait* que l'on peut ajouter à certains amers, en y ajoutant le sucre on obtient le sirop.

Originellement, le *sirop d'orgeat* était préparé en faisant bouillir de l'orge dans l'eau. On le fait toujours maintenant avec des amandes selon la formule :

Sucre .....	5,000 grammes.	
Amandes douces .....	500	—
Amandes amères .....	200	—
Gomme adragante .....	50	—
Eau de fleurs d'oranger .....	50	—
Eau .....	3.000	—

Échauder les amandes, les dépouiller de leurs pellicules, les broyer au mortier avec un peu de sucre en ajoutant un peu d'eau pour fluidifier la pâte. Délayer assez d'eau pour passer au tamis, ajouter le reste de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre le sucre (2 grammes) à chaud. Aromatiser.

On prépare les *sirops de punch* selon une des formules suivantes :

Kirsch .....	2.500 grammes.	—
Rhum .....	—	2.000 grammes.
Essence de citron ...	5	3
Acide citrique .....	6	6
Thé .....	—	25
Alcool à 85°.....	400	1.000
Sucre .....	5.000	5.000

On fait dans le second une infusion avec le thé et un demi-litre d'eau bouillante et on filtre avant de procéder au mélange.

Nous empruntons la recette du *sirop de vanille* à M. de BREVANS, qui recommande de prendre :

Vanille.....	60 grammes.
Sucre .....	500
Eau-de-vie à 54°.....	24
Eau .....	3.100

On coupe la vanille d'abord longitudinalement, puis transversalement, aussi menue que possible ; on la triture dans un mortier, en ajoutant alternativement un peu de sucre et un peu d'eau-de-vie pour former une pâte molle et homogène. On introduit ce mélange dans un flacon avec le restant du sucre et de l'eau ; d'autre part, on délaie un blanc d'œuf dans aussi peu d'eau que possible, et on l'ajoute au mélange ; on place le flacon au bain-marie et au bout de vingt-quatre heures on passe à l'étamine.

---

## CHAPITRE VIII

---

### BOISSONS AMÉRICAINES

Peut être est-il ironique de qualifier ainsi les populaires « cocktails » et tant d'autres mélanges à la fois très alcooliques et fort complexes, depuis que des lois d'une intransigeante intolérance en prohibent absolument préparation et vente dans tous les États de la grande République américaine. C'est du moins rendre hommage à l'ingéniosité yankee, laquelle d'ailleurs continue de briller en imaginant les plus singuliers moyens de tourner les puritaines lois de la « prohibition »...

Malgré leur complexité, les boissons américaines sont faciles à préparer ; il est facile, en variant les combinaisons, d'en créer de nouvelles variétés ; il est évident que ces boissons, contenant parfois des doses massives de sucre, d'œufs, d'alcool, sont des aliments reconstituants de valeur : autant de raisons pour que nous prenions l'habitude d'en boire.

Lorsqu'on parle de boissons américaines, on désigne le plus souvent les seules créations yankees : nous voulons prendre le mot dans sa pleine signification et donnerons les recettes de préparation des boissons antillaises, par exemple, souvent tout à fait délicieuses par les temps de grande chaleur.

## Cocktails types.

Les doses doivent être ajoutées à la glace pilée contenue dans un grand gobelet.  
Finalement on agite fortement et l'on sert avec des pailles.

CONSTITUANTS	UNITÉS DE MESURE	DOSES POUR LES DIVERS GENRES DE COCKTAILS											
		BRANDY	GIN	JIM'S	MAC DONALD	MARTINEZ	OLD TOM	OMNIUM	SAINT-JAMES	VERMOUTH	WASHINGTON	WESTERN	
Amer angostura .....		2	2	3	1	2	2	1	2	2	1	1	1
Curacao .....	projections	2	2	—	1	—	1	—	3	1	—	—	1/2
Marasquin ou kirsch.....	petites cuillerées							1/2	—	—	—	—	—
Cognac.....	id.	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Whisky ou gin.....	verre à madère	—	1	2	1/2	1/2	1	—	—	1	1	—	2
Vermouth .....	id.	—	—	—	1/2	1/2	1/2	—	1	2	—	—	—
Rhum.....	id.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Anisette .....	id.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sirup de gomme .....	petites cuillerées	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— de groselles .....	id.	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
— de sucre.....	id.	3	2	—	—	2	2	—	3	—	—	—	—

Nous serons ainsi amenés à distinguer quatre groupes de boissons américaines :

Cocktails ou « coquetèles » selon l'orthographe francisée.  
 Noggs et boissons aux œufs.  
 Cobblers, toddies, punches et mixtures diverses.  
 Boissons tropicales (Louisiane, Antille, Brésil...)

Nous reproduisons sous forme de tableau (v. p. 84) les formules des cocktails les plus connus ; d'autres recettes suivent qui concernent des mélanges spéciaux. Nous avons traduit par « projection » le mot « dash » si souvent employé dans les formulaires publiés en langue anglaise pour le dosage fait avec le petit flacon spécial dont le bouchon est traversé d'un court tube étroit : en projetant ce flacon, il sort quelques gouttes du liquide.

### Cocktails.

**Derby Cocktail.** — A préparer dans un grand gobelet qu'on remplit à moitié de petits morceaux de glace. Ajouter ensuite :

6 gouttes d'angostura.  
 6 — de sirop d'ananas.  
 6 — marasquin.  
 3/4 verre à madère de fine champagne.

Mélangez bien, mettez quatre belles fraises dans un verre à bordeaux mousseline et passez votre mélange dessus. Ajoutez un zeste de citron pressé et remplissez le verre avec du champagne. Servez avec de grandes pailles. Recette reproduite d'après le recueil de LARSEN.

**Maiden blush.** — Préparer un petit verre à madère, en en trempant le bord dans l'eau d'abord, et dans le sucre ensuite, pour former autour du bord une couronne de sucre. Puis, dans le grand gobelet :

Glace pilée.  
 1/2 petit verre d'absinthe.  
 1 cuillerée de jus de citron.  
 1 cuillerée de sirop de framboise.  
 1 petit verre de gin.

Frapper, remplir avec du champagne ou de l'eau de seltz, et passer dans de petits verres à madère, préparés comme nous l'avons indiqué.

Ce cocktail, nous assure Miss O'DOYEN, dans *Fémina*, était la boisson favorite de la Patti.

**Cocktail Martini.** — C'est un mélange de glace (la moitié du verre) et de :

Sirop de gomme.....	30 gouttes.
Amer de curaçao .....	30 —
Vermouth .....	2 verres à madère.
Gin.....	2 —

On jette à la surface du liquide un peu de zeste de citron.

**Feminy refresher.** — Mettre dans un grand verre à moitié plein de glace pilée :

1 cuillerée grenadine.  
 1/2 cuillerée jus de citron.  
 1 petit verre de cognac (ou kirsch).

Frapper, remplir de champagne et soda, et servir avec le chalumeau piqué dans un rond d'orange.

Cette boisson peut remplacer, dans toutes les garden-parties, l'orangeade, la citronnade et même les glaces.



**Cocktail à l'absinthe.** — Mettre dans un grand verre, à moitié plein de glace broyée menu, le mélange :

Une petite cuillerée Bénédicte.  
 Une projection amer angostura.  
 Un demi-verre à bordeaux d'absinthe.

On peut à volonté ajouter un peu de sirop de gomme ou remplacer la bénédicte par du marasquin.

**Morning Cocktail.** — Mettre dans un gobelet contenant une demi-douzaine de morceaux de glace gros comme une noix :

Sirop de gomme.....	2 petites cuillerées.
Curaçao .....	1 —
Cognac.....	1 verre à liqueur.
Whisky .....	1 —
Angostura.....	1 projection.
Absinthe .....	2 —

Ajoutez un peu de jus de citron, un peu de sucre en poudre, mélangez, remplissez avec de l'eau de seltz.

**Chicago Cocktail.** — On remplit aux trois quarts un grand gobelet de glace en petits morceaux, puis on ajoute :

Sirop de marc .....	2 petites cuillerées.
Curaçao. ....	3 —
Angostura. ....	2 projections.
Fine champagne.....	1 verre à bordeaux.
Champagne.....	1 verre à madère.

Après mélange, on ajoute un peu de suc de citron et plus ou moins d'eau de seltz.

**Cocktail Japon.** — Dans un grand verre à moitié plein de morceaux de glace, verser :

Sirop d'orgeat.....	1 cuillerée.
Cognac.....	1 verre à madère.
Angostura.....	2 injections.

Mélanger et servir avec une paille.

**Cocktail New-Jersey.** — Mettre dans un grand verre trois ou quatre morceaux de glace gros comme des noix, puis le mélange suivant :

1 grande cuillerée sucre en poudre.
3 projections amer angostura.
1 verre à madère cognac.

Remplir avec du cidre et bien remuer.

**Manhattan Cocktail.** — Bien mélanger en ajoutant un petit excès de glace pilée :

2 projections curaçao
2 projections amer angostura
3 projections sirop de gomme.
1/2 verre à madère de whisky.
1 verre à madère de vermouth.

On ajoute plus ou moins d'eau selon degré désiré.

**Saratoga Cocktail.** — Boisson à préparer dans un grand gobelet. Remplissez à moitié de petits morceaux de glace, puis ajoutez :

6 gouttes d'angostura.
1 verre à liqueur de cognac.
1 verre à liqueur de whisky.
2 verres à liqueur de vermouth.

Mélangez bien et passez dans un petit verre à bordeaux avec une tranche de citron.

**Boissons diverses.**

**Brandy Cobbler.** — Remplir de glace pilée un verre d'un quart de litre, et verser :

- 2 cuillerées à café sucre en poudre.
- 2 projections de curaçao.
- 3 projections de noyau.

Remplir avec du cognac, bien remuer, glisser le long du verre une tranche d'orange, une tranche de citron, des fruits frais ou des cerises à l'eau-de-vie, selon la saison, mettre des chalumeaux et ajouter au moment de servir quelques gouttes de Porto rouge, sans mélanger. Recette empruntée au volume *Bar-niana* de M. FOUQUET.

**Wine Cobblers.** — Mélanger de la glace, du sucre et du vin dans un grand verre où l'on met par surcroît deux ou trois minces tranches d'orange et quelques framboises, mûres ou fraises. Les proportions sont pour une personne :

- Glace broyée. . . . . la moitié du verre.
- Xérès ou Champagne. pour remplir le verre.
- Sucre. . . . . 2 à 3 petites cuillerées.

Servir toujours avec un chalumeau.

**Criterion's Punch.** — Remplir à moitié un grand verre de glace pilée, et verser :

- 2 projections de curaçao.
- 2 projections de crème de noyau.
- 2 cuillerées de sucre en poudre.
- 1 jaune d'œuf bien frais.

Finir avec du café, frapper en ajustant un gobelet d'argent sur le verre et secouer de haut en bas ; attendre quelques minutes et découvrir doucement.

**Punch canadien.** — Faire macérer pendant quelques jours un mélange de :

Whisky .....	2 litres.
Rhum. ....	1/4 —
Eau .....	4 —
Citron coupé en tranches minces.....	six.
Ananas râpé.....	un.

On peut alors servir, en mettant dans chaque verre contenant de la glace une tranche de citron. On ajoute de l'eau et du sucre selon le goût.

**Tip-Top.** — Mettre dans un grand gobelet en cristal quatre à cinq morceaux de glace. Ajouter ensuite :

2 cuillerées à café sucre en poudre.
1 verre à liqueur fine champagne.
1 tranche ananas.
2 tranches orange.
1 cuillerée à café jus de citron.

Remplissez avec du champagne. Mélangez bien avec une cuiller, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

**Knickerboker.** — Dans un verre à moitié plein de glace pilée verser un mélange de :

Suc de citron. ....	1 fruit.
Sirop de framboise .....	2 petites cuillerées.
Rhum. ....	1 verre à bordeaux.
Curaçao. ....	2 grandes cuillerées.

On peut ajouter de l'eau de seltz et on peut sucrer à volonté.

**Queen Charlotte.** — Mettre de la glace dans un gobelet d'argent, ajouter :

- 1 cuillerée et demie sirop de groseille.
- 1 verre à liqueur fine champagne.
- 3 projections crème de noyaux.
- 2 projections curaçao.
- 1 petite cuillerée crème de menthe.

Bien frapper, passer, verser dans un grand verre, remplir avec de l'eau de seltz et mettre à la surface une tranche d'orange.

**Claret-cup.** — Mêler dans un bol assez grand :

- 1 bouteille vin de Bordeaux.
- 1 verre porto.
- 1 verre curaçao.
- 3 cuillerées sucre en poudre.
- 1 grand verre eau de seltz.
- Le jus d'un citron.
- Un peu de muscade râpée.

**Corpse Reviver.** — Apéritif destiné aux gens du Far-West dont le gosier est, en quelque sorte, blindé par une longue habitude. On prépare le « réveilleur de cadavres » en versant successivement, peu à peu et le long de la paroi, dans un verre étroit et haut, des parties égales de :

- Noyau.
- Marasquin.
- Chartreuse jaune.

Pour être sûr que les liquides ne se mélangeront pas, il est bon de faire dissoudre à saturation du sucre dans le noyau et de couper la chartreuse avec 50 p. 100 d'alcool à 70°.

## Boissons aux œufs, au lait.

**Cocktail à l'œuf.** — Doses pour une personne :

- 1 demi-verre d'eau (verre ordinaire).
- 1 demi-verre de rhum, ou kirsch, ou cognac.
- 1 demi-cuillerée à café d'absinthe.
- 1 cuillerée à thé de sucre (pleine).
- Quelques gouttes d'amer angostura.
- 1 pincée de cannelle.
- 1 demi-pincée de vanille.
- 1 demi-pincée de muscade.
- Un jaune d'œuf.

Mélanger le tout très fortement, agiter dans un vase avec de la glace pilée.

**Prairie Oyster.** — La tradition rapporte qu'un pionnier mourant eut une envie folle de manger des huîtres. Un camarade yankee, né malin, essaya de le mystifier en lui faisant avaler un breuvage composé de :

Jaune d'œuf frais .....	un
Vinaigre .....	1 petite cuillerée.
Brandy .....	4 grandes cuillerées.
Jus d'orange .....	4

On met d'abord le vinaigre, on dépose avec soin le jaune qui ne doit pas se briser, on recouvre du mélange de brandy et de suc d'orange.

**Egg Nogg.** — Remplir au tiers un grand gobelet de glace pilée, puis ajouter :

Œuf frais .....	un
Sucre en poudre .....	1 petite cuillerée.
Whisky .....	1 verre à bordeaux.
Lait frais .....	Assez pour remplir.

Agiter fortement et ajouter un peu de muscade râpée.

**Sherry Nogg.** — Remplir une grande timbale de lait après y avoir mis le tiers de glace pilée, puis :

Œuf frais. ....	1
Sucre en poudre.....	1 cuillerée.
Xérès. ....	2 verres à madère.

Remuer énergiquement et ajouter un peu de muscade avant de servir avec une paille.

**Imperial Egg Nogg.** — M. LARSEN, dans son volume *Boissons américaines*, conseille de préparer cette boisson dans un grand gobelet, avec :

1 tiers de glace pilée.
1 cuiller à bouche de sucre en poudre.
1 œuf frais.
1 verre à madère de cognac.
1/2 verre à madère de rhum Saint-James.

Remplissez avec du lait écrémé. Agitez fortement, et ajoutez un peu de muscade râpée.

**Baltimore Egg Nogg.** — Mettez dans une grande timbale :

1 jaune d'œuf.
3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre.
Un peu de muscade râpée.
Un peu de cannelle en poudre.

Battez-le comme une crème fouettée, puis ajoutez :

4 noix de glace.
1 verre à liqueur de cognac.
1/2 verre à liqueur de rhum.
1 verre 1/2 à liqueur de madère.

Remplissez la timbale avec du bon lait et agitez fortement. Passez dans un grand gobelet et râpez dessus un peu de muscade.

**Daisies.** — On les prépare au brandy, au gin, au kirsch, au cognac, au whisky ou au rhum, selon le goût, en mélangeant un petit verre à bordeaux de l'un de ces alcools avec :

Jus de citron. ....	un demi-fruit.
Sirop de sucre .....	2 petites cuillerées.
Liqueur d'oranges .....	1 —
Jaune d'œuf.....	un demi.

On sert en mouillant d'eau de seltz, avec ou sans glace.

**Cocktail des avocats.** — Recommandé aux orateurs en général, la boisson est préparée en ajoutant dans un grand gobelet contenant le quart de glace pilée :

Œuf frais. ....	un.
Sucre en poudre.....	1 petite cuillerée.
Porto rouge. ....	1 verre à madère.
Cognac.....	1 verre à liqueur.

Mélanger et servir après avoir saupoudré de muscade.

**Coumassie Cocktail.** — A base d'un jaune d'œuf très frais que l'on mélange avec une petite turbine électrique à :

Sucre glacé .....	1 petite cuillerée.
Xérès. ....	2 verres à madère.
Brandy. ....	1 —
Amer angostura .....	6 gouttes.

Servir dans un verre à moitié plein de glace après avoir gratté à la surface un peu de cannelle



**Boissons antillaises, louisianaises.**

**Ananas vin blanc.** — On met dans la glace une bouteille de bon bordeaux blanc très capiteux (Château-Guiraud, Château-Clémens ou Château-Yquem); on met également dans la glace un récipient contenant des tranches d'ananas. Au moment de servir, on place dans un troisième récipient, qui fut glacé à part, les rondelles de fruits et on les arrose avec le vin blanc frappé. Cet entremets est délectable : les deux arômes se combinent harmonieusement ; le fruit du soleil des Antilles et le suc des raisins mûris au soleil de France forment un accord parfait. Nous reproduisons ces lignes d'après le volume du romancier Paul REBOUX, *Blancs et Noirs*.

**Cocktail créole.** — Mélanger avec de la glace :

- 1 doigt de rhum.
- 2 doigts sirop de sucre.
- 10 gouttes de bitter.
- 1 zeste frais de citron.

Le breuvage est très en honneur dans nos colonies de la Martinique et de la Guadeloupe.

**Crusta.** — Ce mélange est composé de :

Brandy, whisky ou gin.....	70	p. 100
Jus de citron.....	10	—
Sucre.....	20	—

On poudre le sucre sur la paroi mouillée du verre que l'on recouvre d'un morceau d'écorce de citron assez grand pour former anneau, et qui doit rester adhérent au verre contenant le liquide.

**Dram.** — Nous n'osons croire que les lecteurs français apprécieront la saveur de cette boisson un peu barbare qui est pourtant appréciée dans les Antilles. Donnons-la en faisant toutes réserves :

Piments rouges, .....	100 grammes.
Rhum .....	100 —
Suc de citron. ....	50 —
Vanille.....	10 —
Cannelle. ....	10 —
Eau .....	200 —
Sucre.....	1.000 —

Faire cuire les fruits dans un peu d'eau, les broyer, laisser le mélange en contact pendant des mois en remuant de temps en temps. Filtrer.

**Falernes des Barbades.** — On prépare ce breuvage en faisant macérer le mélange :

Suc de citron. ....	5 litres.
Rhum .....	15 —
Eau. ....	20 —
Sucre.....	8 kilogrammes.
Oranges. ....	de 6 à 12.

Il suffit de retirer les oranges au bout de quelques mois et de mettre en bouteilles.

**Mead louisianais.** — Cet apéritif, encore que non alcoolique, est bien passé de mode, mais il était très populaire autrefois. On le prépare en broyant :

Fèves tonka .....	2 grammes.
Girofle .....	7 —
Cannelle. ....	7 —
Muscade .....	7 —
Macis .....	2 —
Gingembre .....	7 —

Faire bouillir le tout pendant plusieurs heures dans un demi-litre d'eau, ajouter une décoction faite à chaud avec 50 grammes écorce de sassafras dans un demi-litre d'eau. Sucrez le mélange au miel.

**Mint julep.** — « C'est, assure l'écrivain MARRYAT, une des choses les plus délicieuses qui aient jamais été inventées. » Aussi l'usage, confiné au début dans la région sud des États-Unis, s'est-il répandu dans la plupart des pays chauds. Pour le préparer, on met dans un grand verre des jeunes tiges de menthe qui doivent l'emplir sans être pressées, on ajoute une grande cuillerée de sucre en poudre et quatre ou cinq cuillerées de pulpe de pêches bien mûres. Puis on verse du brandy jusqu'à ce que le liquide arrive au quart ou au tiers de la hauteur du verre et on achève de remplir avec de la glace en poudre très fine qui doit pénétrer dans tout le verre grâce à des tapotements *ad hoc*. On boit au chalumeau quand la glace est à demi fondue.

---

## CHAPITRE IX

---

### BOISSONS GAZEUSES

Il existe certaines sources d'eaux minérales — celle de Seltz est la plus connue — tellement chargées de gaz carbonique, que dès son arrivée à l'air, le liquide dégage de nombreuses bulles. Le goût acidulé du gaz carbonique rendant particulièrement plaisante l'ingestion de cette eau, on a préparé des eaux de seltz artificielles, chargées de gaz comprimés et conservés en flacons clos qui conservent le gaz sous pression, les « siphons ». D'autre part, on a chargé de gaz diverses boissons sucrées, en particulier la limonade, en employant parfois un procédé qui permet de produire le gaz au sein même du liquide. On voit que les boissons gazeuses constituent un très important groupe.

La préparation des boissons gazeuses était autrefois faite avec des appareils relativement compliqués et coûteux, dans lesquels on produisait le gaz par attaque de craie à l'aide d'un acide fort. Actuellement, toute cette technique est si bien simplifiée que beaucoup de cafetiers et limonadiers préparent eux-mêmes leur eau de seltz, en se servant de gaz carbonique comprimé contenu dans de solides récipients en acier.

**Appareils de gazéification.** — Il existe, surtout pour l'emploi ménager, des appareils extrêmement simples que l'on charge avec de petites ovules en tôle d'acier qui contiennent une dose suffisante de gaz. Mais pour une production de quelque importance, il est bien préférable d'opérer avec du gaz carbonique vendu en « bouteille » d'acier, sur l'orifice de laquelle on visse un détendeur à manomètre dont

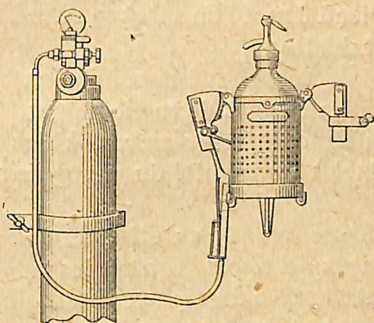


FIG. 3. — Appareil « siphon-café » avec le réservoir de gaz carbonique sous pression.

la tubulure de sortie est reliée par un tube souple au gazéificateur, enveloppe métallique dans laquelle on place le « siphon » à charger de manière que soit évité tout accident, si, par suite d'une pression trop forte, la paroi du siphon venait à éclater.

Voici d'ailleurs la description d'un des appareils les plus employés dans le commerce français, le « siphon-café » (fig. 3), ainsi que l'indication du mode d'emploi, ces renseignements nous ayant été communiqués aimablement par le constructeur de l'appareil.

L'appareil se compose d'une tablette sur laquelle reposera le *protecteur* lorsque l'on ne se sert pas de l'appareil. Ce *protecteur* servira à enfermer le « siphon-cafetier » en verre cristal lors de la préparation du dit (fixer cette tablette à 1 mètre du sol). Sur un côté de la tablette un crochet permet d'accrocher le *chargeur* lorsque l'appareil est au repos.

Un *collier* ouvrant que l'on devra sceller au mur maintient cette bouteille appliquée contre le mur (fixer ce collier à 0 m. 80 du sol et son axe à 0 m. 35 de l'axe de la tablette).

Un *détendeur à manomètre* suivi d'un obturateur de sécurité avec robinet de sortie de gaz.

Un *tuyau en caoutchouc spécial à haute pression* relie ce robinet à l'extrémité du *chargeur* accroché à la tablette.

Pour la manœuvre (1), on effectuera la succession des opérations ci-après énumérées :

1° Dévisser la tête du siphon à la main en le prenant par le bec et non pas par le levier ;

2° Remplir la carafe d'eau ordinaire jusqu'à hauteur du cercle qui existe sur le verre, cela donne 1 litre d'eau ;

3° Revisser la tête du siphon à la main en prenant par le bec ;

4° Placer le siphon dans le *protecteur* qu'on referme ;

---

(1) Toute cette manœuvre est bien plus longue à lire qu'à exécuter, la durée de l'opération demandant moins de une minute. Après avoir fait tous les siphons, refermer la bouteille d'acide carbonique en vissant le volant, et laisser échapper le gaz contenu dans le *détendeur*, qui au repos doit être à zéro robinets fermés.

5° Ouvrir le robinet de la bouteille d'acide en tournant le volant dans le sens du dévissage jusqu'à ce que le manomètre marque 8 à 9 kilos ;

6° Coiffer avec le chargeur le bec et la tête du siphon et abaisser le levier du chargeur sur le levier du siphon ;

7° Ouvrir le robinet de sortie du détendeur ;

8° Agiter le siphon quelques secondes pour saturer l'eau convenablement d'acide carbonique, en prenant de la main droite le haut du chargeur monté sur le siphon et de la main gauche le fond du protecteur ;

9° Reposer siphon et protecteur sur la tablette ;

10° Fermer le robinet de sortie du détendeur ;

11° Enlever le chargeur en relevant son levier et l'accrocher à sa place ;

12° Sortir du protecteur le siphon qui est prêt pour la consommation.

On peut gazéifier de la sorte toutes les boissons, en particulier des dilutions de sirops ; mais comme on ne dispose pas toujours d'un appareil permettant la gazéification, la méthode, moins économique, de préparation du gaz carbonique au sein de la boisson continue d'être appliquée. Les recettes pour la préparation des boissons gazeuses sont donc naturellement scindées en deux groupes :

Boissons destinées à être gazéifiées par apport extérieur de gaz.

Boissons gazéifiées par production interne de gaz.

Nous donnerons des recettes de tous ces genres de boissons, exception faite pour la limonade gazeuse purgative, dont la préparation, d'ailleurs facile, est monopole légal du pharmacien !

**Boissons pour gazéification ultérieure.** —

A la rigueur, on peut les préparer, quand elles sont à bases-d'eau, sans avoir à les gazéifier par la suite : il suffit de réduire la quantité d'eau et de mouiller finalement à l'eau de seltz. Mais cela ne donne pas la finesse d'une gazéification directe.

Ne jamais glacer avant de gazéifier : le gaz se dissout alors moins bien.

Toutes les *limonades et orangeades*, solutions du suc des fruits dans l'eau sucrée, peuvent être gazéifiées ; il est de même de tous les *sirops* étendus d'eau (cinq fois plus d'eau que de sirop).

Tous les *vins* véritables ainsi que les *vins de fruits* peuvent de même être gazéifiés : mais pour que l'opération donne tous ses bons effets, il convient d'ajouter à ces boissons un peu de sirop de sucre. Les *boissons économiques*, à base de raisins secs, de mélasse, d'eau sucrée, de racines de réglisse (1), se gazéifient fort bien et leur qualité est fort améliorée.

Le *lemon barley water* de nos voisins britanniques est préparé avec :

Citron .....	2
Orge perlée.....	150 grammes.
Sucre.....	75 —
Eau .....	1 litre.

Mettre l'orge dans l'eau froide et chauffer jusqu'à l'ébullition qui est maintenue pendant quelques minutes. Ajouter le sucre à l'eau séparée des grains, puis le suc des citrons. Gazéifier, puis glacer.

---

(1) On trouvera une riche collection de recettes pour préparer ces boissons dans le volume de Rousset, *Boissons hygiéniques*, (in-12, Paris, 1926.)



Pour préparer la boisson anglaise dite *milady*, mélanger jusqu'à parfaite dissolution du sucre :

Vin d'Yvorne.....	1 bouteille.
Eau de seltz.....	1 —
Sucre.....	400 grammes.
Citron (le suc seul).....	deux

On sert dans des verres à moitié pleins de glace cassée.

On boit surtout l'été dans les pays de langue anglaise des *claret cups* composés de :

Vin de Bordeaux.....	1 bouteille.
Cognac.....	1 verre à bordeaux.
Marasquin au kirsch.....	1/2 —
Sucre.....	25 grammes.
Citron.....	1/2

Faire dissoudre le sucre dans le vin, ajouter les alcools, le suc du demi-citron. Étendre de plus ou moins d'eau. Gazéifier et glacer.

La plus populaire des boissons amères sans alcool, chez les consommateurs américains, est la *coca-cola* généralement faite en diluant un sirop spécial fabriqué par une société ayant le monopole de la marque « coca-cola ». Mais on peut obtenir une imitation de goût agréable par macération de :

Noix de kola broyée.....	50 grammes.
Feuilles de coca.....	25 —
Zestes d'oranges amères.....	25 —
Réglisse.....	10 —
Eau.....	1.000 —

La saveur de cette boisson, qu'on peut sucrer à volonté, est plus douce que celle du produit commercial.

Le *maytrank*, des pays rhénans, gagne à être gazéifié. On le prépare avec des fleurs de reine des prés. Les proportions sont de :

Vin du Rhin.....	1	bouteille.
Sucre en poudre.....	100	grammes.
Suc d'orange.....	150	—
Fleurs.....	100	—

Broyer légèrement les fleurs et le sucre, ajouter le vin, puis après quelques minutes, le jus d'orange. Servir frais.

Le *surinam*, très populaire dans les contrées malaises, est préparé par assez longue macération, suivie de filtration, d'un mélange de :

Sucre roux de cannes.....	50	grammes.
Copeaux de quassier.....	10	—
Gingembre.....	5	—
Cannelle.....	10	—
Muscade.....	5	—
Macis.....	2	—
Girofle.....	2	—
Alcool à 90°.....	300	—
Eau.....	700	—

L'amertume du produit est très prononcée : il est facile de la réduire en diminuant la dose de quassier.

Autre boisson toxique, surtout en vogue dans certains pays chauds, la *salsaparilla*, qui est considérée comme excellente boisson apéritive. On la prépare avec :

Salsepareille.....	70	grammes.
Racine de sassafra.....	15	—
Eau.....	1.000	—

Faire bouillir la salsepareille dans l'eau pendant une heure, cesser de chauffer et ajouter le sassafra. Filtrer après quelques heures de contact.

**Boissons gazogènes.** — En principe, toutes ces boissons contiennent du bicarbonate sodique, décomposé avec production de gaz carbonique, sous l'action d'un acide tel que l'acide tartrique, l'acide citrique, pouvant être ingéré sans inconvénients. On peut les préparer sous forme liquide : et il faut alors boucher solidement (avec ligature de ficelle ou de fil métallique) le flacon, en se hâtant, pour éviter le départ du gaz. On peut aussi se servir de poudres que l'on n'emploiera qu'au moment où l'on veut boire. Nous donnerons seulement quelques recettes de ce genre de produits, qui sont plutôt intéressants pour l'épicerie que pour la distillerie-liquoristerie.

Un *coco mousseux* sera préparé en mélangeant :

Acide citrique. ....	10 grammes.
Bicarbonate de soude. ....	3 —
Glycirhizine. ....	2 —
Sucre en poudre. ....	35 —

Le tout pour être ajouté à 1 litre d'eau.

Une *limonade mousseuse* peut être préparée en se servant des deux mélanges suivants, enveloppés séparément :

a) Acide citrique. ....	20 grammes.
Essence de citron. ....	2 gouttes.
Essence d'oranges. ....	1 —
b) Bicarbonate de soude. ....	15 grammes.
Sucre en poudre. ....	50 —

Enfin, voici la formule d'une *ginger beer*, très populaire aux États-Unis. Empaqueter en petits sachets

pharmaceutiques, en prenant pour chaque genre de sachets un papier de couleur distincte :

- |    |                               |             |
|----|-------------------------------|-------------|
| a) | Bicarbonate sodique.. . . . . | 30 grammes. |
|    | Gingembre pulvérisé.....      | 5 —         |
|    | Sucre.. . . . .               | 50 —        |
|    | Essence de limon . . . . .    | 1 goutte.   |
| b) | Acide tartrique. . . . .      | 35 grammes. |
|    | Sucre.. . . . .               | 50 —        |

Au moment de l'emploi, on vide chaque sachet dans un verre et on ajoute de l'eau.

---

## CHAPITRE X

---

### BOISSONS GLACÉES ET GLACES

Il est pratiquement impossible de tracer une limite bien définie entre les boissons glacées d'une part, les glaces, sorbets, granités et autres mixtures glacées d'autre part, qui sont presque toujours liquides à la température ordinaire, et que par conséquent le passage dans la bouche transforme en boisson ! Aussi nous occupons-nous des unes et des autres, en nous bornant à tout ce qui est servi en général dans l'établissement du cafetier-glacier, laissant de côté les glaces plus compliquées destinées à être servies dans les repas.

Toutes les glaces sont faciles à préparer, beaucoup plus que les crèmes par exemple, la consistance étant produite par l'abaissement de température. On se sert à cet effet d'une sorbetière, seau de bois dans lequel on met un mélange réfrigérant entourant un cylindre où est placée la mixture à « sangler ». Dans l'axe de ce cylindre tourne un arbre garni de bras qui servent à remuer le mélange à glacer pendant toute la durée du refroidissement : au repos, il se formerait des cristaux de glace.

Voici, d'après HUSQVARNA, comment il convient d'employer les appareils de ce genre (fig. 4) :

1<sup>o</sup> Nettoyer toutes les pièces à l'eau bouillante.

2<sup>o</sup> Placer le récipient de façon qu'il tourne sur le pivot de fond ; en ayant soin que le batteur à l'intérieur soit convenablement ajusté. La sorbetière est prête à recevoir le liquide à congeler ; ne la rem-

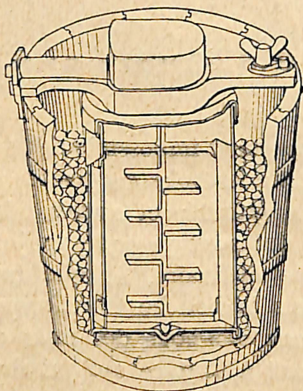


FIG. 4. — Sorbetière Husqvarna (le seau, arraché sur le devant, laisse voir le récipient central entouré de glace salée).

plir qu'aux deux tiers de sa capacité. Mettre le couvercle, ajuster le mécanisme et donner un tour de manivelle pour s'assurer que tout est en état.

3<sup>o</sup> Verser entre le récipient et le seau, jusqu'à hauteur du couvercle, de la glace cassée en très petits morceaux. Mélanger le gros sel en mettant environ une partie de sel pour trois parties de glace.

Le trou percé sur le côté du seau en bois est destiné à laisser couler l'eau inutile et évite qu'elle ne rentre dans le récipient à crème.

4° Tourner la manivelle pendant cinq minutes environ, pour congeler en partie la crème, continuer cette opération à intervalles de quelques minutes, jusqu'à ce que la manivelle devienne un peu plus dure à tourner. Il faut à peine vingt minutes pour former la glace.

5° Si la glace doit être servie non moulée, enlever simplement le batteur, replacer le couvercle, dont on bouchera le trou. Laisser le récipient dans son seau, ou le mettre dans un baquet plus large, préalablement rempli d'un mélange de trois parties de glace et d'une de sel, puis envelopper le tour du seau d'un sac mouillé.

6° Pour servir la glace sous formes de fantaisies, défaire le mécanisme, enlever le couvercle et le batteur. Presser la glace, au moyen d'une forte cuille, dans un moule que l'on aura trempé au préalable dans l'eau froide. Mettre un morceau de papier par-dessus la glace avant de fermer le moule, placer celui-ci dans un baquet rempli de glace et de sel. Envelopper le baquet et le mettre dans une pièce froide. Au moment de servir, tremper le moule dans de l'eau chaude, puis le vider sur un plat.

On peut distinguer les *boissons glacées* simplement refroidies par addition de glace, des *glaces* proprement dites congelées par enlèvement extérieur de « calories », lesquelles se divisent en plusieurs groupes : *crèmes glacées* contenant des matières grasses, *sorbets*, à base de suc fruités, *punchs* contenant de l'alcool. On jugera de la composition comparative des glaces d'après les chiffres ci-contre (voir p. 110) empruntés à FISKE, et concernant des spécialités américaines.

## GLACES AMÉRICAINES.

	ICE CREAM	ICE CREAM	ICE CREAM	SHERBET	PUNCH	PUNCH	PUNCH	MILK SHERBET
Eau.....	48	48	48	48	48	48	48	—
Jus de citron.....	6	2	2	1	1	2	2	2
Jus d'ananas.....	—	8	8	—	—	—	—	—
Jus d'oranges.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Jus framboisés.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Jus de raisin.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Vin.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Rhum.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Pulpe de fraises.....	—	—	—	—	—	—	—	—
Sucre.....	20	20	8	16	1	—	—	—
Blancs d'œufs en neige (1).....	—	—	20	1	—	—	—	—
Gélatine.....	—	—	—	400	—	—	—	—
Lait.....	—	—	—	—	—	—	—	—

(1) N'ajouter les blancs d'œufs en neige que lorsque le mélange en cours de glaçage est déjà au moins à moitié « pris ».



### Boissons glacées.

Tous les sirops et les limonades peuvent être bus glacés ; et nombre de boissons américaines sont également bues mélangées de glace : on se reportera donc aux chapitres que nous consacrons à ces spécialités pour trouver de nombreuses recettes propres à la préparation de boissons glacées. En voici d'autres concernant des genres de boissons ne rentrant dans aucune des spécialités ci-dessus énumérées.

**Bischof.** — Dans un vase verni, verser 7 à 8 décilitres de sirop froid, à 25° ; ajouter un zeste d'orange, de citron, et quelques fragments de zeste de bigarade ; exprimer aussi le suc de trois citrons et de deux oranges, ajouter un bâton de cannelle et quatre clous de girofle.

Au bout d'une heure, verser un peu d'eau froide (le pèse-sirop doit indiquer 23°), puis passer au tamis de crin, ajouter une demi-bouteille de champagne et servir sur glace granulée.

**Cherryade.** — Excellente boisson, très appréciée dans les régions tropicales. C'est un mélange de :

Jus de cerise. ....	100 grammes.
— pamplemousse. ....	200 —
Eau .....	100 —
Sucre .....	50 —
Sel .....	2 —

Ajouter de la glace pilée et des moitiés de cerise confites au sirop.

**Cardinal à l'ananas.** — Couper en tranches minces la moitié d'un ananas cru, le diviser en quartiers ; jeter le tout dans un vase de faïence, avec du sirop froid à 25°, et laisser macérer pendant une heure.

Prendre 5 à 600 grammes de sucre en morceaux, les mettre dans un vase verni, verser un verre d'eau froide ; ajouter le jus de quatre oranges et de deux citrons, avec les zestes. Faire infuser pendant vingt minutes, passer à travers un linge humide, dans un vase en verre ou en porcelaine, préalablement refroidi sur de la glace.

Jeter dans le liquide un verre de rhum, un grand verre de cognac, l'ananas coupé, son sirop.

Mélanger au moment de servir une bouteille de vin de Champagne frappé à la glace.

**Ice cream sodas.** — Extrêmement populaire dans les pays de langue anglaise, et surtout goûtées des enfants et des femmes, ces boissons sont de simples sirops additionnés d'eau de seltz et dans lesquels on met une cuillerée de crème glacée qui surnage. Généralement le parfum de la crème est le même que celui du sirop, mais il n'est pas rare de faire de mélange : ainsi la crème vanillée se marie fort bien aux sirops de groseille, d'ananas, de cerise...

**Mousse d'orange.** — Refroidir un blanc d'œuf, puis le battre en neige épaisse, mélanger avec une tasse de jus d'orange en ajoutant plus ou moins de sucre en poudre, selon le goût. On peut servir tel que ou sous forme de couche épaisse surmontant de l'orangeade.

**Punch au raisin.** — On le fait, avec du suc de raisin noir, préparé par expression de grains, en mélangeant :

Jus de raisin.....	100 grammes.
Jus de pamplemousse .....	200 —
Eau glacée.....	200 —
Sucre.....	75 —

Il est bon d'ajouter une petite pincée de sel.

**Scubach.** — C'est une boisson bien française, malgré son nom allemand ; d'origine lorraine, elle était fort appréciée de nos grand'mères.

Pour faire 10 litres de scubach, prenez :

- 4 litres d'eau,
- 3 litres d'alcool à 90°.
- 4 kilogrammes de sucre.
- 1 gramme d'essence de cannelle.
- 1 gramme d'essence de muscade.

Faites dissoudre le sucre à chaud avec l'eau, mais sans que l'ébullition se produise. Laissez refroidir sans verser tout l'alcool.

D'autre part, dissolvez les essences dans un peu d'alcool ; cela fait, ajoutez à cette dissolution, peu à peu et en remuant, du sucre et de l'eau jusqu'à ce que la liqueur soit convenablement parfumée. Laissez ensuite reposer trente-six heures.

Cette boisson se sert dans des verres très grands et remplis de glace pilée. Ne pas oublier, avant de servir, de remuer violemment afin qu'il se produise de la mousse.

On peut préparer à l'avance du scubach de conserve sans y mettre d'eau : on dilue au moment de servir.

**Shake.** — A base de pamplemousse, fruit tropical semblable à une orange énorme qui aurait la couleur d'un citron : on la désigne parfois chez les fournisseurs parisiens sous le nom anglais de *grape fruit*.

Suc de pamplemousse . . . . .	200 grammes.
Eau . . . . .	125 —
Sucre . . . . .	100
Glace finement pulvérisée. . . . .	300 —
Sucre . . . . .	50 —
Blanc d'œuf. . . . .	un

Le tout est très fortement secoué avant d'être servi : il se produit beaucoup de mousse.

### Crèmes glacées.

En principe, comme leur nom l'indique, ces produits sont à base de crème : mais on se contente parfois d'employer du lait et des œufs, ou du lait condensé. On ajoute toujours du sucre et on aromatise de façons diverses. On pourra juger de la composition des crèmes glacées préparées en grand chez les spécialistes industrialisés, d'après les chiffres reproduits ci-après (voir p. 115) qui concernent la fabrication américaine, de beaucoup la plus importante du monde. Et il sera facile d'utiliser des dosages de ce genre dans la fabrication en petit. En fait, on peut se borner aux mélanges à base d'œufs et de lait qui seront à la fois sucrés, aromatisés et colorés par addition de sirops (1).

(1) A noter pour l'exécution des recettes quelques observations. Pour le lacto, on opère sur du lait déjà caillé. Pour le pudding « English », faire dissoudre la gélatine (ramollie dans l'eau) dans un peu de crème tiède. Enfin, dans le pudding « Manhattan », la farine ou l'amidon est délayée dans du lait et versée dans le lait bouillant.

*Fantaisies glacées américaines (Fiske).*

	pudding Nes- selrode	English Pudding	Fruit Pudding	Pudding Man- hattan	Custard	Custard	Lacto
Crème à 30 p. 100 .....	32	32	32	30	—	2	—
Lait condensé .....	—	—	—	8	—	12	48
Lait .....	—	—	—	—	15	1	4
Œufs .....	10	8	—	10	2	2,5	—
Sucre .....	10	12	8	12	3	—	18
Extrait de vanille .....	500	—	—	—	75	50	—
Noix hachées .....	4	4	2	6	—	—	—
Cerises confites hachées .....	3	4	2	2	—	—	—
Fruits confits divers hachés .....	3	4	2	2	—	—	—
Raisins secs .....	4	2	2	—	—	—	—
Chocolat .....	—	3	—	—	—	—	—
Jus de citron .....	—	—	1	—	—	—	2
Gélatine .....	—	300	—	—	—	—	—
Vin de Xérès .....	—	3	—	—	—	—	—
Jus d'oranges .....	—	—	4	—	—	—	—
Gingembre moulu .....	2	—	—	—	—	—	—
Girofle .....	2	—	—	—	—	—	—
Guimauve .....	8	—	—	—	—	—	—
Amidon de maïs .....	—	—	—	—	—	—	—
Farine .....	—	—	—	24	—	—	—
Jus de raisin .....	—	—	—	12	—	—	4

Très souvent, les crèmes glacées sont servies panachées, c'est-à-dire juxtaposées par masses, telles qu'en coupant une tranche, on ait de l'une et l'autre sortes.

Voici une liste des glaces panachées dont les parfums s'accordent ensemble d'une façon très savoureuse :

- Crème vanille et abricots.
- vanille et oranges.
- vanille et oranges.
- fraîche et fraises.
- fraîche et framboises.
- vanille et fraises.
- vanille et framboises.
- pistache et suc de pêches.
- pistache et crème au kirsch.
- prâliné et crème au marasquin.
- café aux noix et crème vanille.
- kirsch et framboises.
- curaçao et fraises.

Comme proportions de base pour préparer toutes les crèmes glacées, on peut indiquer, en employant comme unité commode la « tasse » qui servira tout aussi bien pour la crème que pour le sucre en poudre :

Crème fraîche . . . . .	2	2	2	4
Sucre en poudre . . . . .	1		1	2
Sirop (de vanille, de framboise).		2		
Suc de fruit (groseille, serises).	2			
Liqueur (curaçao, kirsch) . . . . .				1
Infusion (café, thé, anis) . . . . .			1	

Mais, nous le répétons, les dosages peuvent être modifiés d'après les goûts de chacun. On en jugera aux recettes suivantes que nous reproduisons d'après l'excellent ouvrage de LOUVERT : *Pour faire des glaces et entremets glacés* (in-12, Paris, 1914).

**Glace à l'ananas.** — Voici les doses pour une glace d'une douzaine de personnes :

Crème. ....	1 litre.
Sucre. ....	500 grammes
Ananas bien mûr .....	1
Suc de citron. ....	le jus d'un fruit.

Mettre un demi-litre de crème dans une casserole émaillée, la placer sur le feu, ajouter une demi-livre de sucre et remuer complètement. Laisser refroidir. Préparer l'ananas en ôtant le cœur et les yeux, le broyer et le mélanger avec le reste du sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissous. Glacer toute la crème, ajouter le jus du citron à l'ananas et remuer le tout dans la crème glacée. Fouetter fortement.

**Glace au citron.** — Il faut pour dix convives :

6 citrons.
250 grammes sucre.
3/4 de litre lait.
1/8 de litre marasquin.
Les jaunes de 10 œufs.
1/2 litre crème fouettée.

Peler les citrons le plus finement possible, faire bouillir le lait, ajouter le zeste des citrons, couvrir la casserole et laisser refroidir le lait jusqu'à ce qu'il soit presque froid. Battre les jaunes d'œufs séparément avec 50 grammes du sucre, verser le lait peu à peu et tourner sur le feu jusqu'à ce que l'on ait une pâte épaisse. Faire bouillir entre temps le jus des citrons avec 200 grammes de sucre et un quart de litre d'eau jusqu'à consistance. Mélanger à la pâte, passer dans un tamis de crin et glacer. Ajouter la crème fouettée lorsque le tout est à demi glacé.

**Glace au kirsch.** — Délayer avec une cuiller, dans une casserole, avec 1 litre de lait un mélange de six jaunes d'œuf, un blanc, 1 demi-litre d'eau, 400 grammes sucre en poudre et 150 grammes kirsch.

Ajouter une demi-gousse de vanille, découpée en quelques morceaux, puis chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à devenir consistant.

Tamiser, laisser tiédir en remuant, verser dans la sorbetière et glacer.

**Glace au moka.** — Faire bouillir 1 litre de lait, retirer du feu et verser aussitôt 50 à 100 grammes de café moulu. Après infusion, durant cinq à dix minutes, on passe à travers une étamine. On peut aussi ajouter au lait une dose suffisante d'extrait de café du commerce.

Délayer dans le café au lait ainsi préparé 500 grammes de sucre en poudre, puis un mélange un peu battu de six jaunes d'œuf et un blanc. Chauffer en remuant jusqu'à ce que la masse devienne légèrement consistante.

Tamiser, laisser tiédir en remuant, faire passer dans la sorbetière.

**Glace à l'orange.** — On la prépare comme la glace au citron en remplaçant les six fruits par huit oranges. En dehors de la saison des oranges, il est possible d'employer soit de la marmelade, soit du sirop, en réduisant la quantité de sucre, sachant que ces produits contiennent à peu près 50 p. 100 de sucre.



**Glace au rhum.** — On la prépare, pour une douzaine de personnes, avec :

Lait.....	3/4 litre.
Crème. ....	1/4 —
Citron. ....	un
Sucre en poudre.....	350 grammes.

Mettre le tout ensemble sur le feu dans une bassine, faire bouillir doucement en remuant avec la spatule pour que ce mélange épaisse ; retirez-le ensuite ; passez-le au tamis de soie ou de crin très fin ; ajouter un ou deux verres de rhum, puis verser après dans la sorbetière et le glacer.

Pour préparer les glaces à la crème, il est indispensable d'avoir du lait du matin et la crème formée sur le lait de la traite du soir qu'on a recueilli le matin ; sans cette précaution, on s'exposerait à voir le lait se cailler.

**Glace vanillée.** — Voici de quoi se compose une telle glace préparée pour une douzaine de personnes :

1/2 litre de lait.
150 grammes de sucre en poudre.
6 jaunes d'œufs.
Une petite pincée de sel.
1/2 gousse de vanille.
2 kilogrammes glace.
400 grammes de sel.

Battez les jaunes avec le sucre, sept ou huit minutes, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le lait froid, le sel, la vanille. Mettez sur feu doux ; tournez jusqu'au moment où l'ébullition va se produire. Versez dans une terrine ; ajoutez un peu pour refroidir la crème à moitié. Glacer.

### Sorbets.

Les sorbets, rapporte M. DELAY, se préparent avec du jus de fruits ou les fruits réduits en purée, du sirop de sucre qui doit toujours mesurer à froid 25° du pèse-sirop Baumé, des vins blancs, tels que : champagne, chablis, sauterne, moselle, etc. ; des liqueurs, telles que kirsch, fine champagne, rhum, marasquin, curaçao, etc.

**Sorbets au vin.** — Verser dans une terrine un demi-litre de sirop de sucre froid à 25° (Baumé). Le sirop à 25° correspond à la « nappe » c'est-à-dire un peu consistant. On compte, en général, 150 grammes de sucre pour 150 grammes d'eau filtrée froide. Ajouter le jus d'une orange et d'un citron mélangés. Filtrer au papier.

Étendre doucement le sirop de sucre avec le vin choisi (environ 1/4 de bouteille), de façon à ramener le pèse-sirop à 15°. Mettre le liquide à glacer dans un moule. Placer ce moule dans le seau avec de la glace pilée saupoudrée de gros sel.

Au bout d'un quart d'heure, remuer avec une spatule afin que la masse glace d'une façon bien uniforme.

A ce moment, incorporer en battant au sorbet une « meringue » préparée comme suit : faire cuire 60 grammes de sucre dans trois cuillères d'eau ; le sucre doit cuire au soufflé, c'est-à-dire qu'en y trempant une petite écumoire et en soufflant à travers les trous, le liquide doit s'échapper en bulles. Verser le sucre refroidi en minces filets sur un blanc d'œuf fouetté en neige ferme.

**Sorbet au café.** — Préparer un verre et demi de bon café fort et parfumé, ajouter 250 grammes de sucre en poudre et une pincée de vanille en poudre. Laisser fondre doucement à froid dans un récipient de porcelaine; remuer la préparation pendant dix minutes. Ajouter un demi-litre de crème épaisse. Laisser glacer une heure.

**Sorbets aux liqueurs.** — Procéder exactement comme ci-dessus, sirop de sucre 25°, oranges et citrons.

Verser d'abord dans ce sirop une petite quantité de vin blanc léger (Chablis ou Moselle), et en dernier lieu la liqueur choisie, de manière à masquer complètement le goût du vin.

La quantité de vin ne peut être indiquée (elle varie suivant le cru, qui est plus ou moins sucré, de même pour la liqueur). Agir avec prudence et prendre le degré plusieurs fois; en dernier lieu, la préparation doit peser 15°.

Avant de glacer, mélanger une « meringue » bien battue.

**Sorbets aux fruits.** — Les sorbets aux fraises des bois et aux framboises se font de la même façon.

Passer au tamis de crin ou à travers un linge, 500 grammes de fraises des bois ou 500 grammes de framboises. Ajouter à la purée de fruits 250 grammes de sucre en dissolution dans un quart de litre d'eau et le jus de deux citrons. Le pèse-sirop doit marquer entre 15 et 20°. Faire glacer et sangler le moule comme d'habitude.

**Sorbets à l'orange.** — Frotter sur le zeste des oranges 250 grammes de sucre en morceaux, de manière que le sucre soit bien imprégné d'essence.

Presser le jus de six oranges et d'un citron. Ajouter le sucre orangé et faire fondre doucement sur le feu. Laisser refroidir ; peser au pèse-sirop la préparation, qui doit marquer 22° ; ajouter du sucre lorsqu'il est nécessaire.

Mettre le sirop dans la sorbetière, répandre la glace autour et le sel ; tourner pendant un quart d'heure. Fouetter à part un quart de litre de crème fraîche. Mélanger au contenu de la sorbetière.

Donner encore quelques tours pour unir le mélange et mettre à glacer comme d'habitude.

**Sorbets aux pêches.** — Éplucher des pêches très juteuses, de manière à avoir 500 grammes de pulpe, et 250 grammes de groseilles passées au tamis, ou 125 grammes de framboises également pressées.

Faire fondre doucement dans une casserole 500 grammes de sucre cristallisé dans un quart de litre de vin blanc fin et un quart de litre d'eau. Faire cuire pour obtenir un bouillon. Retirer du feu, laisser refroidir.

Ajouter au sirop de vin la purée de pêches, les groseilles ou les framboises passées et le jus de deux citrons. Peser au pèse-sirop, qui doit marquer 15-20. Faire « glacer » comme d'habitude.

Le sorbet doit être lisse, mou, sans glaçon grainé, finement. Quand la préparation « durcit » trop, rafraîchir seulement avec de la glace autour du moule, mais *sans sel*.

### Glaces diverses.

**Parfaits.** — Ils se distinguent des crèmes glacées, rapporte M. DELAY, en ce que composés seulement d'un corps léger, crémeux, d'arome pur, moins froid que les glaces fermes. Le parfait est presque toujours au café. On le fait glacer deux ou trois heures d'avance.

Pour la préparation, broyer six jaunes d'œufs avec 350 grammes de sucre ; délayer avec un demi-litre de café fort très parfumé ; faire lier sur le feu *sans laisser bouillir*. Fouetter ensuite avec le batteur dans la sorbetière. Quand le mélange est bien moussieux, incorporer un demi-litre de crème fouettée sucrée et vanillée. Faire glacer dans le moule deux ou trois heures.

**Bombes.** — Les glaces de ce genre sont, d'après M. DELAY, composées de deux « corps » différents : l'un, ferme, qui se trouve à l'extérieur, et qui est employé comme écorce ; l'autre, léger et moelleux, qui forme l'intérieur de l'entremets.

La partie molle, qui n'est autre chose que de la « crème à mousse » ou « pâte à bombe », se prépare en broyant huit jaunes d'œufs par demi-litre de sirop de sucre chaud vanillé à 20°. Délayer les jaunes avec le fouet, incorporer avec le sirop peu à peu. Passer le liquide quand cela est nécessaire. Lier le mélange sur le feu, sans laisser bouillir.

Quand le mélange est épais et bien lié, retirer du feu et fouetter pour le faire refroidir. Mettre ensuite dans la sorbetière et fouetter sur la glace, jusqu'à

ce que l'ensemble devienne mousseux et cependant consistant. A ce moment, incorporer à volume égal de la crème fouettée et parfumée.

Pour l'intérieur, prendre une pâte à bombe battue avec de la crème fouettée parsemée de noix fraîches pilées au mortier.

On fait prendre indifféremment les bombes en moules coniques, plats ou sphériques en deux pièces.

Ces moules sont toujours en étain et doivent être glacés deux ou trois heures avant l'emploi, selon qu'ils sont plus ou moins volumineux.

Il existe de nombreuses variétés de bombes. L'une des plus connues est la *bombe sicilienne*, qu'on prépare avec une écorce à base de crème à la vanille. Former l'intérieur avec la pâte à bombe et crème fouettée parfumée au kirsch et aux pistaches hachées finement

Autre variété très appréciée, la *bombe Médicis* : l'écorce est faite avec une crème cuite (quatre œufs pour un demi-litre de lait et le jus de trois oranges). Sucre avec du sucre en morceaux frottés sur des zestes d'oranges. Teinter la crème avec quelques gouttes de carmin.

**Cassattes.** — On nomme ainsi des glaces d'origine sicilienne, contenant souvent des noix, amandes, ou pistaches broyées, et servies sous forme de flan que l'on découpe en portions ayant la forme de secteurs. Voici comment préparer une cassatte aux pistaches. Faire bouillir 1 litre d'eau ; y jeter 60 grammes de pistaches. Laisser reprendre l'ébullition, retirer du feu et attendre deux minutes.

Égoutter les pistaches ; en enlever la peau ; les laver à l'eau fraîche. Les piller en purée très fine avec un petit verre de kirsch. Battre six jaunes d'œufs avec 150 grammes de sucre ; mouiller avec 1 demi-litre de lait ; lier sur le feu en tournant, jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition. Ajouter la purée de pistache ; remuez pour bien mélanger et refroidir la crème. Passez-la au tamis fin avant de la mettre dans la sorbetière et glacez comme d'habitude. Les pistaches ne communiquant point de couleur à cette crème, il faut, pour la distinguer d'une glace à la vanille, y ajouter le colorant nécessaire. On l'obtient en mettant pendant une minute une poignée de feuilles d'épinards dans l'eau bouillante : on presse fortement ensuite, on pile au mortier et on passe au tamis de crin.

**Mousses glacées.** — Ce sont des crèmes fouettées très froides, auxquelles on incorpore le plus souvent divers adjuvants. D'après l'ouvrage de M. LOUVERT, on prépare ainsi la *mousse au chocolat*.

Pour une dizaine de personnes, il convient d'employer les doses suivantes de matières premières :

Crème fouettée .....	250 grammes.
Eau .....	150 —
Sucre en poudre.....	200 —
Cacao soluble .....	75 —

On prépare à chaud le chocolat; on laisse refroidir, puis on malaxe avec la crème en emplissant des « caisses » achetées chez le pâtissier, ou en fourrant des gaufrettes. On conserve ensuite pendant quelques heures dans la glace.

Une *mousse aux fraises*, où l'on pourra remplacer les fraises par des framboises ou d'autres fruits, sera préparée de la manière suivante : préparer une crème en battant 250 grammes de lait avec autant de sucre vanillé en poudre et sept jaunes d'œuf. Puis malaxer avec 250 grammes de cette crème, 250 grammes de crème fouettée, autant de sucre en poudre et autant de fraises réduites en purée.

Avec le mélange bien homogène, on emplit une douzaine de petites « caisses » en pâte à gaufrettes qui seront placées pendant quelques heures avant d'être servies sous l'action d'un mélange réfrigérant.

---



## CHAPITRE XI

### CONDITIONNEMENT

La bonne conservation des boissons dépend bien souvent de la manière dont sont préparés, dont sont clos les récipients où est placé le liquide ; leur vente dépend, dans une certaine mesure, de l'apparence du contenant, qui peut incliner à présager sur la valeur du contenu. Dans ces conditions, il importait de consacrer aux questions de conditionnement quelques pages de ce petit livre.

Si nous avons traité du nettoyage des bouteilles et des bouchons, nous avons cru devoir laisser de côté le nettoyage des fûts, opération concernant plutôt le commerce des vins en gros que les spécialités de détaillants. Au besoin, on trouvera une très complète étude de la question dans le volume *Boissons hygiéniques* de ROUSSET (in-12, Paris 1926).

On trouverait de même, si besoin était, une documentation autrement complète que la nôtre, à dessin fort succincte dans le volume de MARGIVAL, *Colles, mastics, luts* pour ce qui concerne les adhésifs employés à l'étiquetage (in-12, Paris, 1923), et l'ouvrage du même auteur intitulé *Cires, encaustiques* (in-12, Paris, 1922), pour les compositions de cires à bouteilles.

**Pour les vins en cave.**

**Comment placer les fûts.** — La lumière qui pénètre dans une cave, assure M. CHAPLET, doit être modérée : une lumière trop vive dessèche, une trop grande obscurité pourrit. Il faut éloigner d'une cave tout ce qui peut être susceptible de fermenter, bois verts, vinaigres, etc., et, si l'on conserve les vins en cercles, les surveiller très attentivement. Une douve mal jointe, un trou de ver, peuvent causer la perte d'une pièce de vin tout entière. Les vins en barriques qui séjournent dans des celliers ou dans des caves doivent être placés sur des chantiers d'une hauteur de 15 à 20 centimètres environ, horizontalement, de manière à forcer la lie à se déposer dans le milieu même de la barrique.

**Pour conserver le vin en perce.** — Verser dans le tonneau une bouteille d'huile d'olives fine. Le vin contenu dans ce tonneau, tiré peu à peu, par bouteilles, et pendant plus d'une année, s'est conservé jusqu'à la fin intact.

On emploie le même procédé pour garantir le vin que l'on conserve dans de grandes bouteilles dont le verre serait trop faible pour résister aux efforts des bouchons : la plupart des vins italiens sont conservés ainsi dans le pays d'origine.

L'huile, répandue en couche légère sur la surface du vin, empêche non seulement l'évaporation de l'alcool qui y est contenu, mais encore la combinaison de l'air atmosphérique qui le rendrait acide et en altérerait toutes les parties constituantes.

**Pour enlever le mauvais goût des vins. —**

Nous ne pouvons songer à étudier ici les nombreux procédés concernant le traitement des diverses maladies des vins : on en trouvera la description dans divers ouvrages spéciaux, en particulier le volume *Boissons alcooliques*, de ROUSSET (in-12, Paris, 1926). Voici seulement, d'après MATHIEU, un traitement convenant en général, et efficace pour les vins moisés, amers, piqués...

Pour 1 hectolitre de vin, préparer une émulsion avec :

Eau .....	1 litre.
Gomme arabique.....	50 grammes.
Huile de coton .....	1/2 litre.
Vin.....	4 litres.

La gomme doit être dissoute dans l'eau avant de procéder au mélange. On bat fortement ce dernier, on verse aussitôt dans le fût, on remue et on attend que l'huile se rassemble à la surface.

**Nettoyage des objets en verre.**

**Bouteilles.** — Les bouteilles et récipients de verre, écrit M. CHAPLET, sont en général de nettoyage facile, leurs parois étant inattaquables et impénétrables par les liquides qu'on y met. Toutefois, il y a de temps à autre souillure par du liquide resté adhérent, ou par un dépôt artificiel. Dans ce cas, le mieux est d'agiter le flacon contenant avec l'eau des substances solides capables d'enlever mécaniquement, par frottement, des crasses nuisibles. On peut employer pour cela des morceaux de papier, des

épluchures ou des fragments de pommes de terre, d'autres fruits, ou ce qui est préférable, des substances métalliques. Ainsi des petits clous donneront de bons résultats, ils seront avantageusement remplacés pour la commodité de l'introduction et de l'enlèvement, par des chaînettes de fer. Éviter d'employer des grenailles de plomb, le métal mou laissant des particules à la surface du verre, et l'oubli dans une bouteille d'un petit fragment pouvant produire des accidents toxiques.

**Carafes.** — Quand on les nettoie régulièrement, elles ne s'encrassent jamais beaucoup. Mais la négligence amène parfois la formation de dépôts blancs du plus mauvais effet. On les enlève facilement en lavant avec de l'eau acidulée par 10 p. 100 d'acide chlorhydrique ou sulfurique.

Un autre moyen consiste à introduire dans la carafe quelques bandes de papier buvard et des coquilles d'œufs concassées ; verser de l'eau jusqu'au quart de la carafe, puis agiter celle-ci dans tous les sens, pendant un certain temps, jusqu'à ce que le papier soit réduit en pâte. Vider ensuite et rincer.

**Entonnoirs.** — Introduire l'entonnoir renversé dans un vase rempli aux trois quarts d'eau dans laquelle on a mis environ 30 grammes de carbonate de soude et une cuillerée à café de chaux vive. On porte le tout à l'ébullition pendant environ dix minutes. Par suite de l'ébullition, le liquide bouillant s'échappe en jet par la pointe de l'entonnoir, retombe dans le vase et l'extrémité de l'entonnoir se nettoie automatiquement.

### Réutilisation des bouchons.

On met les *bouchons usagés* dans un baquet d'eau acidulée par un à deux dixièmes d'acide sulfurique ; douze ou quinze heures plus tard on les retrouvera propres, sans odeur de moisi ni autre. On les lave alors à l'eau bouillante, puis longuement à l'eau froide. Ils peuvent ensuite servir à nouveau, mais leur emploi n'est pas naturellement à conseiller pour les vins fins.

Pour utiliser les vieux *bouchons moisis*, il suffit de les placer dans un récipient avec de la chaux et de l'eau. On agite fortement après fermeture du vase, puis on laisse reposer pendant une heure. On renouvelle alors l'opération, après quoi on rince finalement à l'eau pure : le goût de moisi est complètement disparu.

Les *bouchons crevassés* ou perforés qui laissent suinter les liquides peuvent être imperméabilisés en les trempant dans cette mixture : cire vierge, deux tiers ; suif de bœuf, un tiers. Au sortir de ce bain, les bouchons placés sur un bout doivent être séchés au four.

Pour éviter un possible rancissement, il est préférable de remplacer le mélange de cire et de suif par de la vaseline alliée à trois fois environ son poids de paraffine.

On peut les employer dès lors pour les fines liqueurs, les vins fins, les spiritueux, etc. ; ils sont hermétiques et ne donnent pas de mauvais goût. Nous reproduisons ces recettes d'après le *Formulaire du Cosmos*.

## Colles pour étiquettes.

Lorsqu'il s'agit de coller des étiquettes en papier sur des boîtes cartonnage ou des emballages eux-mêmes en papier, toutes les colles donnent une convenable adhérence et on peut en choisir une en se guidant seulement sur les questions prix et commodités d'application. Mais il n'en est plus de même lorsque l'étiquette à fixer doit adhérer au verre : en séchant, certaines mixtures perdent toute action adhésive, et l'étiquette ne tient plus.

Nous grouperons ici quelques recettes de colles spécialement destinées à fixer les étiquettes sur verre en donnant tous renseignements critiques propres à guider pour l'exécution d'essais comparatifs.

Et d'abord, quelles sont les diverses variétés de colles ? Il en est d'innombrables, mais on peut les grouper en quelques familles naturelles. Nous distinguerons ainsi :

NATURE	PROPRIÉTÉS	DESTINATION
Colles gélatinées ..	Très adhérentes, employées souvent à chaud.	Collage du bois.
Colles gommeuses.	Adhérence bonne, très sensibles à l'humidité.	Colles de bureau, collage du papier.
Colles amylacées .	Bon marché, adhérence médiocre.	Colles de bureau, collage du papier tenture.
Colles caséinées ..	Application un peu délicate.	Collage du bois, encollage.

Pour le collage usuel des étiquettes, on emploie souvent la colle de pâte, très facile à préparer, très bon marché, pouvant aisément se procurer partout. Pour le collage des étiquettes sur verre, sur métal, on donne souvent la préférence aux mixtures gommeuses, à base de dextrine, dont l'adhérence est meilleure. Quant aux colles gélatinées, qu'il faut liquéfier soit par chauffage, soit par acidification (et l'acide rend alors le papier cassant), elles sont inusitées au collage des étiquettes. On n'emploie guère non plus les colles caséinées pour cet usage, mais sans doute y aurait-il avantage à les employer : toutefois la préparation des colles caséinées est assez délicate.

On a proposé l'emploi de *mixtures à base de gélatine* employables à froid grâce à l'addition d'acide acétique. Voici quelques formules :

	AUTEURS				
	CHERSI	LAFFARGUE	CHEVALLIER	SMITH	HÉRAUD
Gélatine.....	100	100		30	
Ichtyocolle.....			30	10	8
Mastic.....					4
Gomme ammoniacque.....			10		4
Alcool à 90° .....			100		20
Eau .....				50	
Acide acétique cristallisable....	150	200		50	
Bichromate d'ammonium .....	5	10			

A première vue, on peut noter que certaines de ces mixtures sont plutôt du type « ciment » que du type colle en raison de leur grande concentration : si elles conviennent pour coller le verre à lui-même ou pour fixer des étiquettes métalliques sur verre, il serait incommode et cher de les employer au collage d'étiquettes papier. En outre, la présence d'acide acétique à forte dose, outre qu'elle rend l'application désagréable, doit avoir pour effet de provoquer à la longue une altération du papier.

Les *colles de pâte* du type usuel, à base de farine, de fécule, d'amidon, donnent en général de bons résultats. Toutefois, lorsqu'il s'agit de coller des étiquettes en papier épais ou raide, elles ne permettent pas un travail rapide. C'est pourquoi on a proposé de leur incorporer d'autres adhésifs, en particulier des gommés ou de la gélatine :

	AUTEURS				
	SMITH	VILLENOISY	MARGIVAL	LUKER	WERTZ
Farine.....			100		50
Amidon .....	60	30		30	
Colle forte.....	30			15	
Gomme arabique....		40			15
Sucre.....		10			
Eau .....	100	200	1000	75	200
Bichromate de potasse .....			5		
Alcool .....				75	



Les *colles gommées* sont maintenant souvent préférées aux colles amylicées ; on les prépare avec des dextrines plutôt qu'avec des gommes arabiques ou similaires. On sait que les divers produits commerciaux à base de dextrine sont préparés soit par grillage de l'amidon, soit par chauffage de fécule ou d'amidon additionné d'une petite quantité d'acide. Voici quelques formules :

	AUTEURS		
	COULIER	GHERSI	DURR
Dextrine .....	45	50	50
Gomme arabique .....	45		2
Glycérine.....			
Eau .....	170	1.000	100

Enfin les *colles caséinées*, préparées avec des produits commerciaux plutôt qu'à base de fromage frais, donnent de bons résultats.

Il sera bon de consulter, avant d'entreprendre toute série d'essais sur la valeur des colles caséinées, de consulter le long mémoire de BREUIL paru en 1921 dans le *Bulletin de l'Office des recherches et inventions*, où l'auteur résume les résultats des travaux faits pendant la guerre sur l'emploi des caséines pour le collage des bois d'hélices aviatrices. Pour les formules, voir l'ouvrage de MARGIVAL.

### Cires à cacheter les bouteilles.

**Procédé général de préparation.** — Ces produits doivent n'être pas cassants et leur prix doit demeurer relativement bas. On peut les préparer aisément par l'un des dosages suivants, que l'on peut modifier s'il y a lieu. On met moins de cire pour avoir un prix de revient plus bas, moins de suif pour obtenir un produit plus sec, moins de colophane pour éviter d'avoir un enduit cassant :

Colophane .....	100 gr.	40 gr.
Cire jaune.....	40 —	10 —
Suif .....	20 —	
Poix-résine.....		40 —

On fait fondre le mélange à feu doux, on ajoute éventuellement un peu de gomme laque pour donner de la transparence, du noir de fumée, du minium, du bleu de Prusse ou du chromate de plomb pour teinter en les exigences, modifier les proportions des divers constituants, ce qu'il est très facile de faire au vu des formules voisines de celles qu'on veut changer. On doit aussi naturellement choisir les qualités de matières premières d'après les qualités à obtenir. C'est ainsi que pour avoir une cire noire, il importe peu de prendre de la gomme laque de dernière qualité, assez brune ; tandis qu'au contraire on devra choisir une gomme bien décolorée s'il s'agit de préparer une cire blanche. On trouvera par ailleurs de nombreuses formules résumées sous forme de tableau (voir p. 137).



Les mélanges cireux se préparent dans un récipient de fonte chauffé à feu nu, et de dimensions telles qu'il puisse contenir au moins deux fois le poids des matières employées, ceci pour éviter tout débordement. On commence par faire fondre la térébenthine, puis on projette la gomme laque cassée en petits morceaux, et c'est seulement après homogénéisation qu'on introduit la colophane. Il faut éviter de prolonger le chauffage, car la térébenthine perdrait une partie de son essence volatile, et le mélange deviendrait trop dur.

Le liquide résineux reçoit finalement les pigments et les charges à l'état de pâte préparée en broyant les poudres minérales avec 15 à 25 p. 100 d'essence de térébenthine, cela pour que les particules soient instantanément mouillées par les résines. On coule en moules appropriés, des casseroles mouillées faisant au besoin l'affaire, ou des sacs en papier, du modèle servant en épicerie.

**Formules spéciales.** — a) Une *cire de vigneron* est préparée par fusion du mélange :

Poix résine.....	1 kilogramme.
Poix de Bourgogne.....	500 grammes.
Cire jaune.....	125 —
Ocre rouge, jaune ou vert .....	250 —

Commencez par faire fondre les trois premières matières dans un vase en fer ou en grès, puis ajoutez, en remuant l'ocre, le charbon et le bleu de Prusse, suivant la couleur que vous désirez.

Au moment de s'en servir, et après l'avoir fait fondre, mettez 20 ou 30 grammes de suif par demi-kilogramme de cire.

b) Une *cire à cacheter ne se dissolvant pas dans l'alcool* se compose de :

Cire d'abeilles. ....	500 grammes.
Cire de Carnauba .....	100 —
Paraffine. ....	100 —

Faire dissoudre, puis lentement mélanger :

Minium.....	500 grammes.
Craie lévignée. ....	200 —

On chauffe cette masse en remuant toujours et jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.

c) Formule de *cire à cacheter l'hydromel*, empruntée à M. BOURGEOIS, l'apiculteur bien connu. On fait fondre ensemble :

1 kilogramme de galipot.
500 grammes de résine.
125 grammes de cire jaune

Agiter avec un bâton et colorer en ajoutant du bleu de Prusse, du vermillon ou de l'ocre. Plonger le goulot des bouteilles dans la masse et imprimer un mouvement giratoire à chaque bouteille pour répartir la couche de cire d'une façon uniforme.

---

## CHAPITRE XII

### APPAREILLAGE

Il ne saurait être question, dans un ouvrage à dessein si condensé, de décrire les installations professionnelles pour la fabrication des alcools et liqueurs. Au reste, cela serait bien inutile, car il suffit pour avoir d'intéressants renseignements sur tous ces appareils, de demander aux constructeurs spécialistes leurs catalogues, qui sont le plus souvent abondamment illustrés de figures bien faites. Citons, parmi les plus intéressantes de ces publications, celles des maisons parisiennes, Deroy et Égrot-Grangé : il est facile — et il est utile — de se les procurer.

— Mais il y a des appareils que l'on peut fort bien construire soi-même si l'on dispose de quelques outils, lorsqu'on a le goût du bricolage. Sans nous occuper d'initier nos lecteurs à cette science (il existe là-dessus des ouvrages spéciaux, en particulier l'intéressant petit *A B C du Bricolage*, par UNCLE JOE), nous croyons utile de donner les quelques indications suivantes : si l'on ne les utilise pas directement soi-même, on peut fort bien s'en servir pour faire construire l'appareil désiré par le premier chaudronnier venu.

### Construction des alambics.

Il est relativement facile de construire soi-même, ou avec l'aide d'un ferblantier, des appareils distillatoires qui, s'ils n'ont pas la commodité des alambics du commerce, ont l'avantage d'un prix très réduit. Voici, d'après *La Parfumerie Moderne*, quelques types ingénieux de tels dispositifs :

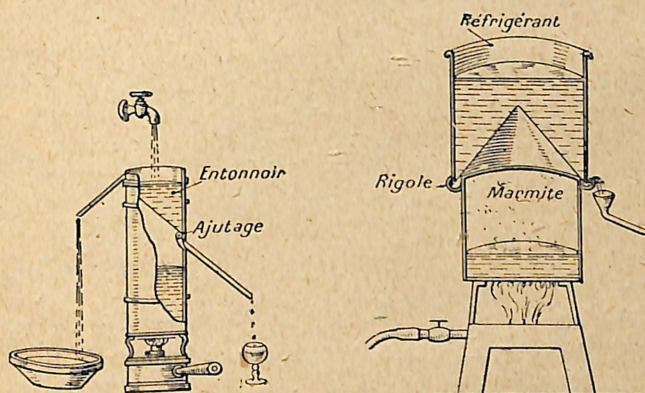


FIG. 5 et 6. — Alambics à réfrigération directe.

a) L'appareil se compose d'un simple cylindre en fer-blanc, muni aux deux tiers environ de sa hauteur d'un petit godet intérieur d'où débouche l'ajutage spécial (fig. 5). Sur ce cylindre s'emmanche une sorte d'entonnoir en fer-blanc cannelé, complètement bouché à la partie inférieure, mais muni d'un ajutage servant de trop-plein.

b) Le modèle suivant (fig. 6) est recommandable pour plus forts débits. Il se compose d'une marmite

cylindrique dont les bords supérieurs sont terminés par une petite rigole circulaire. On pose au-dessus le réfrigérant plein d'eau, laquelle, si on distille beaucoup de liquide, sera renouvelée sans cesse par siphonnage. Les vapeurs se condensent au contact du cône froid, le long duquel dégringolent les gouttelettes qui s'accumulent dans la gouttière ronde, formant ainsi fermeture hermétique, le surplus coule par un trop-plein latéral.

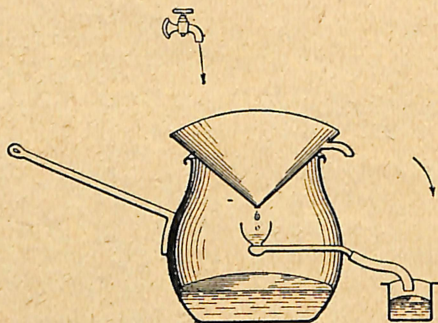


FIG. 7. — Coupe de la marmite alambic.

c) Ce couvercle réfrigérant, de forme conique, permet de simplifier beaucoup la construction de l'alambic, mais il nécessite l'emploi d'un récipient terminé par un bord portant une nochière circulaire de construction assez difficile. Au contraire, la construction est bien simplifiée lorsque le cône condenseur a la pointe placée vers le bas. Les gouttelettes s'en échappant sont alors recueillies dans une pipe dont le tuyau, légèrement courbe (pour former fermeture hydraulique), passe par un trou percé dans le bouilleur (fig. 7).



d) Alors qu'un radiateur d'automobile est trop abîmé pour résister aux incessantes vibrations qu'il subit sur le châssis, il peut, après réparation, donner d'excellents services à condition de le laisser en repos. On l'utilise de cette façon en le faisant baigner dans un petit baquet plein d'eau : la vapeur à condenser arrive par le bouchon où l'on mettait l'eau et le liquide condensé est recueilli par un petit tube aboutissant au bas du radiateur, ou plutôt de l'ex-

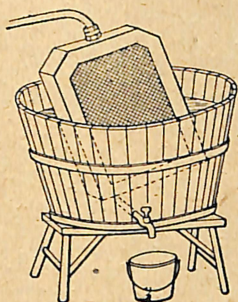


FIG. 8. — Réfrigérant fait avec un radiateur.

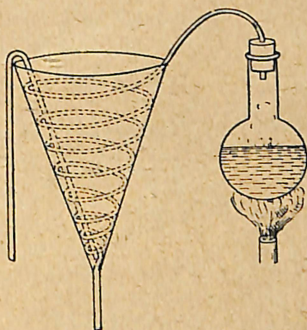


FIG. 9.  
Entonnoir réfrigérant.

radiateur (fig. 8). On doit, bien entendu, si l'opération dure longtemps, arranger un dispositif pour renouveler l'eau qui s'échauffe.

e) Le réfrigérant décrit par M. SOUTHWELL dans *Chemist and Druggist* permet de rectifier à volonté par distillation ascendante, et il peut être refroidi soit par un courant d'eau, soit par de la glace. Il s'agit tout simplement d'un tube arrangé à l'intérieur d'un entonnoir (fig. 9). Par cette disposition, il est très facile d'employer de la glace pour obtenir la condensation des produits de la distillation.

f) Voici, d'après M. GELBACH, qui le décrit dans *Industrial and Engineering Chemistry*, un appareil aisément réalisable dans tout laboratoire (fig. 10). L'ébullition se fait dans un ballon de verre et le chauffage par une résistance électrique : en supprimant le chauffage au gaz, on supprime le risque de casse du ballon. La condensation est faite dans un tube en verre à chemise où circule l'eau. Tout se

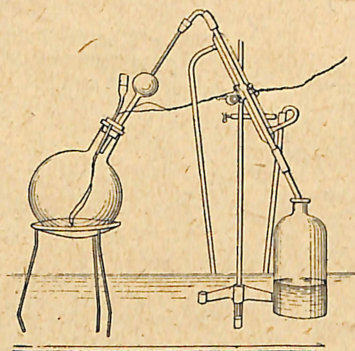


FIG. 10. — Appareil distillatoire à chauffage électrique.

faisant dans des pièces en verre, la surveillance est facile et le nettoyage aisément vérifiable.

A noter que l'appareil est prévu pour donner de l'eau distillée : il faut en effet que la résistance (fil de nichrome n° 24, enroulé en une hélice donnant 20 ohms) plonge dans un bain contenant par litre de l'eau à purifier, 750 milligrammes de potasse caustique et 200 milligrammes de permanganate de potasse. L'eau distillée, comme on sait, est utile à la confection de certaines liqueurs.

## Filtration.

**Filtres à succion.** — Le dispositif original décrit dans *Science and Invention* de 1921 consiste en l'emploi d'un aspirateur fait avec deux petits fonds de barils entre lesquels on a cloué du tissu caoutchouté, tous les joints étant obturés avec de la « dissolution ». En plaçant un poids assez lourd sous le récipient (fig. 11),

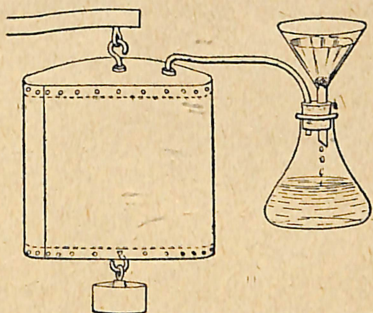


FIG. 11. — Filtre à succion.

on le transforme en aspirateur, et il est facile, quand le poids est à fin de course, d'enlever l'air emmagasiné grâce à la présence sur l'un des fonds d'une petite valve de bandage pneumatique pour bicyclette.

Un autre dispositif à succion, préconisé par STEVENS, dans *The Laboratory*, consiste en l'emploi d'une petite chaudière à vapeur : celles vendues comme jouets faisant très bien l'affaire. Voici comment l'auteur décrit son mode opératoire :

« Je me sers d'un générateur métallique de la contenance d'un litre environ ; je fais bouillir l'eau qu'il contient ; la vapeur chasse l'air intérieur. Je le

ferme à l'aide d'un robinet. Après refroidissement, je mets ce générateur en communication avec le flacon à deux tubulures (fig. 12), pour diminuer la pression et aspirer ainsi le liquide à filtrer.

« En se reportant à la gravure de l'appareil, on s'expliquera parfaitement la disposition générale du système. La petite chaudière, munie d'une soupape

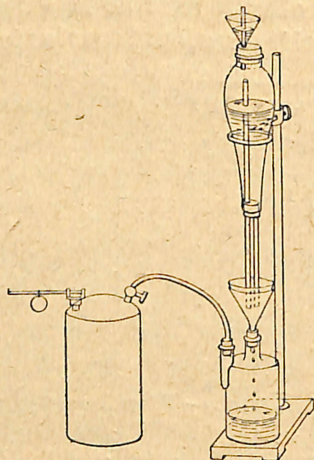


FIG. 12. — Filtre à suction de Stevens.

de sûreté, communique par un tube de caoutchouc avec le flacon qui doit contenir la substance filtrée. Dans la tubulure médiane de ce flacon on a adapté un bouchon que traverse un entonnoir. La diminution de pression produite par l'action de la chaudière refroidie augmente la rapidité de filtration dans une proportion de quatre à six fois. La pointe du filtre en papier pose dans un cône de platine qui empêche sa rupture.

« La partie automatique de l'appareil se compose d'une allonge de verre plus ou moins grande, selon la quantité de liquide à filtrer. Un bouchon de caoutchouc est adapté à chacune de ses extrémités. Deux tubes en verre sont fixés dans le bouchon inférieur : l'un s'arrête à la partie inférieure de l'allonge et l'autre s'élève jusqu'à sa partie supérieure. Le liquide à filtrer est versé dans l'allonge par l'entonnoir qui surmonte tout le système. Il s'écoule dans l'entonnoir inférieur par un tube comme dans le dispositif précédemment décrit. Le filtre est constamment rempli de la même quantité de liquide, et l'opération s'effectue ainsi jusqu'à la fin sans qu'on ait la peine d'y exercer la moindre surveillance. »

**Filtres pour grands entonnoirs.** — Lorsqu'on se sert d'entonnoirs dont le diamètre dépasse une vingtaine de centimètres, faire des filtres à *plis chevronnés* : on commence par plier une feuille ronde ou carrée en deux, puis en quatre, à la manière habituelle. Cela fait, on trace un pli parallèle sur chaque bord déjà plié, les deux plis étant à même distance de ce bord et pliés du même côté. Puis on retourne la feuille de papier du sens opposé, et on trace deux nouveaux plis parallèles aux précédents, tous deux à même distance. ...Et l'on continue à tracer de tels plis en retournant la feuille posée à plat sur une table, après confection de chaque pli. Une fois le filtre ouvert le parallélisme des plis évite que le papier ne colle au verre comme cela se produit en haut des grands entonnoirs quand on y applique des filtres à plis rayonnants.

**Filtres confectionnés avec des verres de lampe.**

— a) On se sert d'un de ces verres de lampe à renflement ventru qui servent pour les lampes à pétrole et on l'engage, le petit bout en bas, dans une planche trouée. A la partie inférieure, on place, sans bourrer par trop, un tampon de coton bien propre, et même

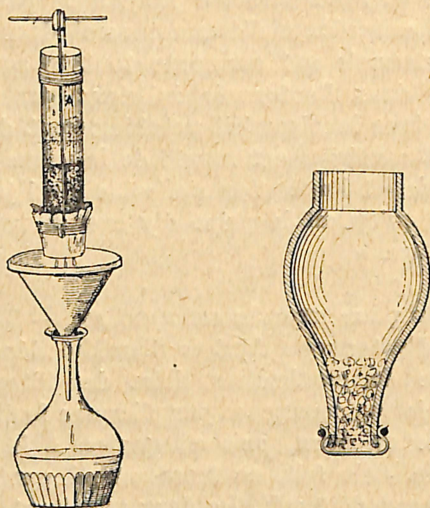


FIG. 13 et 14. — Filtres faits avec des verres de lampe.

stérilisé si l'on en a sous la main. Puis, on ferme cette extrémité par un morceau de toile grossière ligaturée autour (fig. 13).

b) L'appareil que décrit M. MANUEL dans *La Science illustrée* se compose simplement d'un verre à gaz, à l'une des ouvertures duquel on a solidement ligaturé un morceau de flanelle à trame serrée, ou de peau de daim, ou mieux encore de feutre (fig. 14).

A l'intérieur, on remplit un tiers environ du vase ainsi formé de charbon de bois de chêne concassé en petits fragments. Pour préparer ce charbon, on en pile la valeur d'un litre au fond d'une boîte, puis on jette les débris sur un crible; on les vanne pour chasser les poussières et l'on retire à la main les morceaux trop volumineux, de façon à conserver seulement ceux qui ont une grosseur variant entre celle d'un grain de blé et celle d'un petit pois.

Au-dessus du charbon, on place un lit de 2 à 3 centimètres de sable fin, rincé à plusieurs eaux.

Enfin, on maintient le sable et le charbon en introduisant dans le verre une éponge fine, bien lavée, gonflée par conséquent, et ayant à l'état libre un volume double au moins de l'espace qu'elle doit occuper dans le filtre.

Un système de suspension peu compliqué se fabrique avec une ligature de ficelle et une petite anse de fil de fer, qui s'accrochera sans peine au robinet d'arrivée de l'eau. Le robinet est entr'ouvert pour permettre à l'eau de couler goutte à goutte. Sous le filtre, on place une carafe ayant un entonnoir en guise de bouchon.

### Dispositifs pour la réfrigération.

**Pour avoir de l'eau fraîche.** — Un moyen très simple et fort bon consiste à placer le liquide dans un *alcaraza*, vase en terre poreuse que l'on met dans un courant d'air : l'air provoque l'évaporation des gouttelettes qui filtrent à travers la paroi, d'où production de froid. Faute d'un vase spécial, lisons-nous dans *La Nature*, on peut recourir à un moyen plus

primitif, mais qui repose sur le même principe et donne à peu près les mêmes résultats. On met l'eau dans un sac de tissu suffisamment serré pour que l'eau ne le traverse pas comme un filtre ; malgré tout, le liquide suinte à travers l'étoffe et une évaporation intense se produit, qui amène précisément le refroidissement cherché. Il est essentiel, bien entendu, que le sac soit suspendu de manière qu'il ne touche à rien, car autrement l'eau traverserait rapidement le tissu. Du reste, on peut employer, au lieu d'un sac ordinaire, une de ces poches en toile qui servent dans les confiseries à faire des biscuits et la munir inférieurement d'un robinet permettant de tirer de l'eau au fur et à mesure des besoins.

On pourra comparer ce dispositif à ceux employés par les indigènes algériens et destinés au même but : la *guerba* et la *mattara*.

La *guerba* est une peau de chèvre garnie de ses poils et généralement goudronnée à l'intérieur. L'eau ne suinte que faiblement, mais on provoque l'évaporation par un balancement de l'outre, suspendue à des piquets. C'est le mode de transport de l'eau national en pays arabe ; en route on l'attache contre le flanc du dromadaire.

La *mattara* n'est guère en usage que dans les oasis de Touggurt ; c'est un ustensile de sédentaire ne donnant que des mécomptes quand on veut l'emporter. Il est fait d'une pièce de cuir souple taillée et cousue de façon à obtenir un tronc de cône de hauteur variable (40 à 60 cm.), muni d'un fond soigneusement ajouté et ouvert dans le haut. Comme le cuir, qui est mince, ne se soutiendrait pas debout, on adapte latéralement une solide baguette



faite d'une côte de palme de dattier et qui assure la rigidité de l'enveloppe. Tant que la mattara contient un peu d'eau, la baguette fait son office. L'ustensile commence-t-il à se vider, le tuteur se couche en entraînant le cône de cuir.

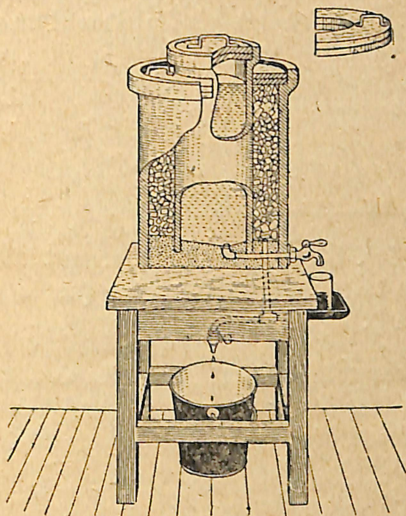


Fig. 15. — Coupe d'une fontaine rafraîchissante.

**Fontaine rafraîchissante.** — La fontaine dont nous donnons une coupe (fig. 15), d'après *Popular Mechanics*, est composée de deux drains concentriques pris à leur partie inférieure dans une masse de béton. Dans l'espace annulaire, on met de la glace concassée, dans le drain central on met l'eau potable qui partira par un tube inférieur relié au robinet extérieur. Des couvercles en bois sont disposés en haut des drains.

### Quelques petits accessoires.

**Presse-citron.** — Sur une planchette en bois terminée par une partie étroite qui forme manche sont cloués six ou huit clous assez longs, à tête peu élargie, disposés selon les génératrices d'un tronc

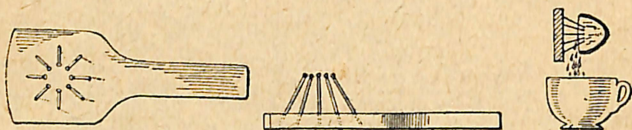


FIG. 16 à 18. — Presse-citron rustique.

de cône (fig. 17). En appuyant et tournant un demi-citron sur les têtes de clou, on provoque la coulée du suc (fig. 18).

**Arrache-capsule.** — Les bouteilles de limonade sont souvent fermées par une petite capsule métallique à bords ondulés, qu'il est parfois assez difficile



FIG. 19. — Arrache-capsule.

d'arracher. La manœuvre devient au contraire très facile quand on se sert du petit ustensile que décrit M. KING dans *Popular Science*, et qui se compose simplement d'un solide morceau de bois échancré dans lequel on a vissé une vis à tête plate dont une petite partie fait saillie (fig. 19).

**Enlève-bouchon.** — Tel que le décrit M. NELSON, dans *Popular Mechanics*, l'appareil se compose tout simplement d'un bout de solide ficelle à l'extrémité duquel est fixé un clou ! En remplissant le récipient dans lequel on enfonce le bouchon, ce dernier surnage et on peut aisément, en tirant la ficelle attachée au clou, bloquer le bouchon contre l'ouverture du goulot ;

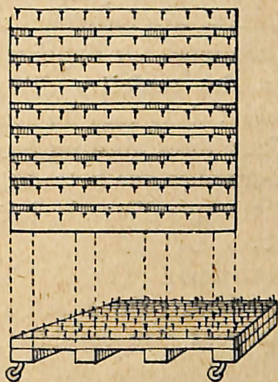
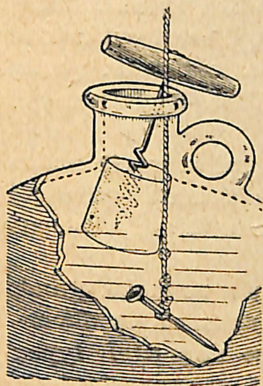


FIG. 20. — Enlève-bouchon. FIG. 21. — Égouttoir à bouteilles.

il est alors facile de mettre en jeu le tire-bouchon (fig. 20).

**Égouttoir porte-bouteilles.** — Voici, d'après l'*Almanach Hachette*, l'ingénieuse façon de confectionner un commode égouttoir revenant à quelques francs.

Faites un châssis composé de lambourdes de parquet que vous disposez parallèlement sur des lambourdes transversales. A cet effet, vous prenez, par exemple, dix ou douze morceaux de lambourdes

larges de 8 centimètres, épais de 3 et coupés à 80 ; vous en mettez sept ou huit en croix sur les autres et vous les clouez en laissant entre chacun des morceaux du lit supérieur un espace d'un centimètre pour l'écoulement de l'eau. Vous avez ainsi une plateforme carrée de 80 centimètres (fig. 21).

Sur vos barres, de 9 en 9 centimètres, vous fixez des clous de charpentier longs de 12 à 15 centimètres et faisant très fortement saillie, qui serviront à tenir les bouteilles sur l'appareil. Vissez enfin aux quatre coins des roulettes dites roulettes anglaises, qui pivotent dans tous les sens.

Vous aurez ainsi un égouttoir qui supporte moins de bouteilles que le traditionnel « hérisson » mais qui a l'avantage d'être facile à déplacer et qui n'est pas coûteux à établir.

Il va de soi qu'on peut le faire plus ou moins grand. Cependant, celui dont nous donnons ici les dimensions peut être considéré comme l'égouttoir type ; car il a le double avantage, tout en supportant un nombre assez considérable de bouteilles, de n'être pas trop lourd à manier et de pouvoir passer par toutes portes de largeur normale.

Précautions à prendre : pour éviter la fente du bois, avant de planter les clous de charpentier, ayez soin de faire des avant-trous avec une mèche assez fine et un vilebrequin. D'autre part, pour assurer la conservation de l'appareil, enduisez le bois de carbylène et graissez un peu les clous.

---

# INDEX ALPHABÉTIQUE

---

## A

Abricot (Essence d') . . . .	58
Abricots (Hydromel aux). . . .	52
Abricots (Sirop d') . . . . .	78
Abricots (Vin d') . . . . .	39, 44
Abricotine . . . . .	62
Absinthe . . . . .	26
Absinthe (Cocktail à l') . . . .	87
Absinthine . . . . .	62
Airelles (Hydromel aux). . . .	52
Airelles (Sirop d') . . . . .	73
Airelles (Vin d') . . . . .	40
Alambics . . . . .	5
Alambics de fortune . . . . .	141
Alcaraza . . . . .	149
Alcools industriels . . . . .	7
Alcools . . . . .	13
Alcoométrie . . . . .	8
Alicante . . . . .	26
Amer kina . . . . .	34
Ananas (Crème d') . . . . .	62
Ananas (Essence d') . . . . .	58
Ananas (Glace à l') . . . . .	117
Ananas (Sirop d') . . . . .	75, 78
Ananas vin blanc . . . . .	95
Angostura . . . . .	26
Anisado . . . . .	14
Anisette . . . . .	63
Appétitifs . . . . .	25
Appareillage . . . . .	140
Arrache-capsule . . . . .	152

## B

Baltimore egg nogg . . . . .	93
Banane (Essence de) . . . . .	59

Bananes (Sirop de) . . . . .	78
Banyuls . . . . .	23
Barbades (Falerne des) . . . . .	96
Bénédictine . . . . .	63
Betteraves (Vin de) . . . . .	40
Bischof glacé . . . . .	111, 28
Bitter . . . . .	47
Bleu pour liqueurs . . . . .	56
Bochel . . . . .	47
Boissons américaines . . . . .	83
Boissons antillaises . . . . .	95
Boissons gazeuses . . . . .	98
Boissons gazeuses . . . . .	105
Boissons glacées . . . . .	107
Bombes . . . . .	123
Bouchées . . . . .	47
Bouchons : enlevage . . . . .	153
Bouchons : réutilisation . . . .	131
Bouleau (Vin de) . . . . .	40
Bouteilles : nettoyage . . . . .	129
Bouteilles : support égout- toir . . . . .	153
Brandy Cobbler . . . . .	89
Brou de noix . . . . .	64
Byrrh . . . . .	28

## C

Café (Sirop de) . . . . .	80
Canneberges (Hydromel aux) . . . . .	52
Carafes : nettoyage . . . . .	130
Caramel . . . . .	12
Cardinal glacé . . . . .	112
Cassattes . . . . .	124
Cassis . . . . .	64
Cassis (Sirop de) . . . . .	73



H		Manhattan cocktail . . . . .	88
Hydromels . . . . .	47	Monhattan (glace) . . . . .	115
Hydromels liquoreux . . . . .	52	Marasquin . . . . .	67
Hydromels vineux . . . . .	49	Mars . . . . .	20
Hypoeras . . . . .	31	Martini (cocktail) . . . . .	86
I		Mattara . . . . .	150
Ice cream . . . . .	110	Maytrank . . . . .	104
Ice cream sodas . . . . .	112	Mead louisianais . . . . .	96
Imperial egg nogg . . . . .	93	Melon (Essence de) . . . . .	60
J		Melloquina . . . . .	53
Japon (Cocktail) . . . . .	88	Menthe . . . . .	67
Jaunes pour liqueurs . . . . .	56	Meringue pour sorbets . . . . .	120
K		Miel . . . . .	12
Kayowsky . . . . .	68	Milady . . . . .	103
Kirsch . . . . .	18	Mint julep . . . . .	97
Kirsch (Glace au) . . . . .	118	Mirabelles (Sirop de) . . . . .	78
Knickerbocker . . . . .	90	Moka (Glace au) . . . . .	118
Kummel . . . . .	66	Moka kina . . . . .	34
L		Morning Cocktail . . . . .	87
Lacryma-Christi . . . . .	31	Mousses glacées . . . . .	125
Législation . . . . .	10	Mousse d'orange . . . . .	112
Lemon barley water . . . . .	102	Mout . . . . .	1
Levure . . . . .	3	Mucédinées . . . . .	2
Limonades . . . . .	98	Mûres (Hydromel aux) . . . . .	52
Limonade mousseuse . . . . .	105	Mûres (Sirop de) . . . . .	73, 74, 78
Limons (Sirop de) . . . . .	73,	Mûres (Vin de) . . . . .	43
Liqueurs . . . . .	55	Muscat . . . . .	33
M		Myrtilles (Sirop de) . . . . .	78
Madère . . . . .	32	N	
Madère au miel . . . . .	53	Nectar des abeilles . . . . .	53
Maiden blush . . . . .	86	Nesselrode (Glace) . . . . .	115
Mais (Vin de) . . . . .	42	Nettoyage des récipients . . . . .	129
Malaga . . . . .	32	New-Jersey Cocktail . . . . .	88
Malt . . . . .	2	Noyau . . . . .	20
Malvoisie . . . . .	32	O	
N		Oeuf (Cocktail à l') . . . . .	92
O		Orange (Essence d') . . . . .	60
P		Orange (Glace à l') . . . . .	118
P		Oranges (Sirop d') . . . . .	73, 74, 78
P		Orange (Sorbet à l') . . . . .	122
P		Orangeades . . . . .	102
P		Orgeat (Sirop d') . . . . .	81
P		Oxymel . . . . .	54
P		P	
P		Parfaits . . . . .	123
P		Pêche (Essence de) . . . . .	61

Pêches (Hydromel aux)...	52	Rhum (Glace au).....	119
Pêches (Sirop de) .....	78	Roses (Vin de).....	45
Pêches (Sorbetes aux) ...	123	Rouge pour liqueurs. ....	55
Pêches (Vin de) .....	44		
Persico .....	67		
Poire (Essence de).....	61	S	
Poires (Sirop de).....	78		
Pois (Vin de cosses de)....	44		
Pommes (Essence de).....	61	Saccharose.....	11
Pommes (Hydromel aux)...	52	Saccharine.....	12
Pommes (Sirop de).....	73	Salsa paririlla .....	104
Pousses de vigne (Vin de)	46	Saratoga cocktail. ....	88
Porte-bouteilles .....	153	Sauces pour rhum. ....	23
Porto.....	33	Scubach .....	113
Prairie Oyster.....	92	Sels nourriciers.....	48
Presse-citron.....	162	Shake glacé.....	114
Prunes (Essence de).....	61	Sherry brandy.....	69
Prunes (Hydromel aux) ..	52	Sherry Nogg .....	93
Prunes (Sirop de) .....	78	Siphon cafetier.....	99
Prunes (Vin de).....	45	Sirops.....	70
Prunelles (Ratafia de) ..	68	Sirops fantaisie.....	78
Prunelles (Vin de).....	43	Sirop indien.....	79
Puddings glacés .....	115	Sirop simple.....	71
Punch canadien .....	90	Sorbes (Sirop de) .....	73
Punch criterion.....	89	Sorbets .....	110, 120
Punch glacé.....	110	Sorbetière .....	108
Punch au raisin.....	113	Stérilisation .....	2
Punch (Sirop de).....	81	Sucrage des moûts .....	39
		Sureau (Vin de).....	46
Q		Surinam.....	104
Queen Charlotte.....	91	Sirop mousseux .....	80
Quina .....	33		
Quinquinas.....	34	T	
		Tafia.....	21
R		Tip-Top.....	90
Raisin (Essence de).....	61	Tokai.....	35
Raki .....	21		
Roncio.....	16	V	
Ratafias.....	57		
Ratafia de prunelles .....	68	Vanille (Crème de) .....	69
Rectification .....	5	Vanille (Glace à la).....	119
Réfrigérants pour alambics.....	143	Vanille (Sirop de).....	81
Réfrigération.....	149	Verjus (Sirop de) .....	73
Rhubarbe (Sirop de) .....	78	Vermouth .....	35
Rhubarbe (Vin de).....	45	Vert pour liqueurs .....	57
Rhum .....	21	Vieillesseur pour eaux-de-vie.....	16

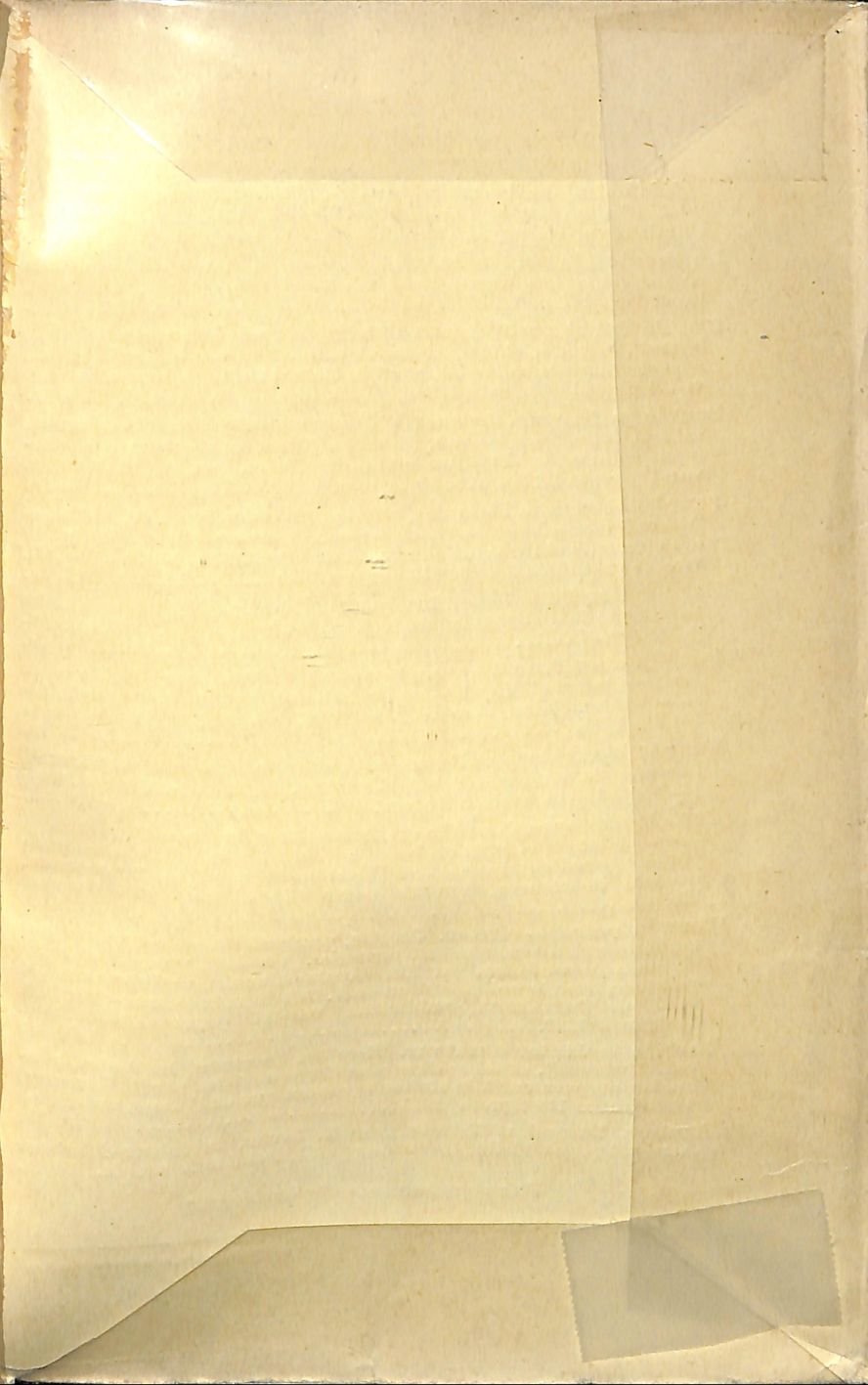




---

ORLÉANS. — IMPRIMERIE ORLÉANAISE: — 8-27

---



- Pour le chimiste.** *Formules, recettes, procédés, tours de mains et "trucs" divers pour laboratoires*, par A. CHAPLET, ingénieur-chimiste, viii-194 pages, 12×18, avec 140 figures. 1925 . . . 16 fr. 50
- La chimie à la portée de tous.** *Notions de chimie générale et de chimie pure. Les applications de la chimie*, par L. HICKISCH, industriel. 447 p. 14×22, avec 43 fig. 1920. Rel. 49 fr. Br. 40 fr.
- Distillation et rectification des liquides industriels** (*alcools, benzols, pétroles, éthers, produits chimiques, air et gaz liquides, récupération des solvants*), par Ch. MARILLER, ingénieur-chimiste. vi-724 pages 16×25, avec 144 fig. 1925. Rel. 137 fr. Broché. 125 fr.
- Pour le parfumeur.** *Comment préparer extraits et eaux parfumées, laits et lotions de toilette, poudres, fards, cold-creams, bandonlines, épilatoires, teintures capillaires, etc.*, par A. TRAVELLER. viii-192 pages 12×18, avec 12 figures. 1926. . . . . 15 fr.
- Pour l'électricien.** *Formules, recettes, procédés, tours de mains, et "trucs" divers pour la construction, la réparation et l'entretien des appareils et installations* par J. de THELLESME, ingénieur civil. viii-284 pages 12×18, avec 119 figures. 1925 . . . . . 20 fr.
- Pour éviter l'électrocution**, par M. ROUSSEL, ingénieur à la C<sup>ie</sup> Parisienne de Distribution d'Electricité. xii-84 pages 12×18, avec figures. 1927 . . . . . 6 fr.
- Pour le chauffeur d'auto.** *Formules, recettes, procédés, tours de mains et "trucs" divers pour l'entretien et la réparation des véhicules automobiles*, par A. ROUSSET. 174 pages, 12×18, avec 108 fig. 1926. . . . . 15 fr.
- Pour le blanchisseur.** *Formules, recettes, tours de mains, "trucs", procédés du praticien*, par A. CHAPLET, ingénieur-chimiste. viii-163 pages 12×18, avec 25 figures. 1927 . . . . . 16 fr. 50.
- Pour le photographe et le cinéman.** *Recettes, procédés, formules, tours de mains et "trucs" divers pour la photo et la cinématographie pour l'amateur et le professionnel*, par J. de THELLESME, licencié ès-sciences. viii-229 pages 12×18, avec 139 figures. 1927 . . . . . 19 fr. 50
- Pour le peintre-vitrier.** *Origine, composition et propriétés des matières premières, recettes, formules, procédés, "trucs" et tours de main du praticien*, par Ed. BATAILLE, ancien entrepreneur de peinture, avec la collaboration de A. CHAPLET, ingénieur-chimiste, et J. de THELLESME, publiciste. viii-164 pages 12×18 avec, 19 figures. 1222. . . . . 14 fr. 50
- Pour le jardinier amateur.** *Recettes, formules, méthodes, procédés, "trucs", et tours de mains des praticiens*, par H. ROUSSET, ancien préparateur à la station agronomique de l'Aisne. viii-251 p. 12×18, avec 110 figures. 1927 . . . . . 19 fr. 50.
- Agenda Dunod : Chimie**, par E. JAVET, ingénieur-chimiste. xlii-544 pages 10×15. 46<sup>e</sup> édition. 1927. Relié toile souple. 16 fr.

Prix sans hausse 1<sup>er</sup> Septembre 1927