

HARVARD COLLEGE LIBRARY



**BOUGHT FROM THE INCOME OF THE FUND
BEQUEATHED BY
PETER PAUL FRANCIS DEGRAND
(1787-1855)
OF BOSTON**

**FOR FRENCH WORKS AND PERIODICALS ON THE EXACT SCIENCES
AND ON CHEMISTRY, ASTRONOMY AND OTHER SCIENCES
APPLIED TO THE ARTS AND TO NAVIGATION**

GODFREY LOWELL CABOT SCIENCE LIBRARY

~~Amos Thomas Rogers.~~

1856.

Amos T. Brown

1871

TRAITÉ
DES LIQUEURS

ET DE LA
DISTILLATION DES ALCOOLS.

*Tous les exemplaires de cet Ouvrage sont signés
par l'Auteur.*

A handwritten signature in cursive script, reading "Duplais". The signature is written in dark ink and is positioned centrally on the page. It features a large, ornate initial 'D' and a flourish at the end.

VERSAILLES. — Impr. BEAU jeune, rue Satery, 28.

0

B

TRAITÉ DES LIQUEURS

ET DE LA

DISTILLATION DES ALCOOLS

OU

LE LIQUORISTE & LE DISTILLATEUR MODERNES

CONTENANT

Les procédés les plus nouveaux pour la Fabrication des
Liqueurs françaises et étrangères;
Fruits à l'eau-de-vie et au sucre; Sirops, Conserves,
Eaux, Esprits parfumés, Vermeuts
et Vins de Liqueur;

AINSI QUE

LA DESCRIPTION COMPLÈTE

DES OPERATIONS NECESSAIRES POUR LA DISTILLATION DE TOUS LES ALCOOLS

PAR **P. DUPLAIS** AINÉ,

LIQUORISTE ET DISTILLATEUR DE BETTERAVES, MÉLASSES, ETC., ETC.

TOME PREMIER.

VERSAILLES

CHEZ L'AUTEUR, RUE SATORY, 30.

PARIS

RUE DE LA VERRERIE, 83.

—
1855

Chem 7918.55

✓

HARVARD COLLEGE LIBRARY

DEGRAND FUND

Sept 20, 1926
(2 vols)

1353
(1)

A MA MÈRE.



*Daigne agréer la Dédicace de cet
Ouvrage. J'espère que ta bonté inaltérable
accueillera avec bienveillance ce faible témoi-
gnage d'amour et de respect de ton fils
dévoué,*

L. Duplais aîné.

DIVISION

DU

TRAITÉ DES LIQUEURS

(TOME PREMIER).

	Page
DÉDICACE.	
AVANT-PROPOS	1
CHAPITRE PREMIER. — Historique de la distillation, de l'alcool et de l'eau-de-vie. — <i>id.</i> du vin et autres boissons. — <i>id.</i> des liqueurs.	4
CHAPITRE DEUXIÈME. — De la distillation en général. — Du laboratoire, des magasins et des caves. — Des appareils distillatoires. — Des vases et ustensiles. — Des fourneaux.	34
CHAPITRE TROISIÈME. — Du combustible. — Application de la chaleur à la distillation	55
CHAPITRE QUATRIÈME. — Des conditions de la distillation appliquée aux liqueurs. — De la rectification. — Du choix et de la conservation des substances aromatiques et autres	67
CHAPITRE CINQUIÈME. — De l'eau. — Filtration et conservation. — Eau distillée	79
CHAPITRE SIXIÈME. — Eaux aromatiques distillées. — Conservation. — Recettes. — Eaux non distillées.	86
CHAPITRE SEPTIÈME. — Huiles volatiles ou essences. — Par distillation. — Par expression. — Rectification. — Falsifications et moyens de reconnaître la fraude. — Recettes. — Tableau. — Des extraits.	113
CHAPITRE HUITIÈME. — Du sucre. — Conditions de vente. — Glucose.	138
CHAPITRE NEUVIÈME. — Clarification du sucre. — Décoloration. — Cuites diverses. — Pèse-sirop. — Tableaux	153

CHAPITRE DIXIÈME. — Des sirops. — Altérations et conservation. — Recettes. — Sirops glucosés . . .	171
CHAPITRE ONZIÈME. — Des couleurs. — Caramel. — Hématine	201
CHAPITRE DOUZIÈME. — Des alcools aromatisés ou esprits parfumés. — Rectification. — Petites eaux ou flegmes. — Recettes	211
CHAPITRE TREIZIÈME. — Des teintures aromatiques. — Des infusions	230
CHAPITRE QUATORZIÈME, — Des liqueurs. — Composition. — Parfum. — Mélange. — Tranchage. — Coloration. — Collage. — Filtration. — Conservation. — Classification. — Nomenclature et recettes par distillation. — <i>id.</i> par infusion. — <i>id.</i> par essences	238
CHAPITRE QUINZIÈME. — Des extraits d'absinthe et de divers spiritueux aromatiques.	348
CHAPITRE SEIZIÈME. — Des fruits à l'eau-de-vie. — Préparation. — Blanchiment. — Confection. . . .	362
CHAPITRE DIX-SEPTIÈME. — Des conserves. — Application du calorique. — Fruits au sirop ou compotes. — Suc de fruits ou conserves pour sirops . . .	380
CHAPITRE DIX-HUITIÈME. — Des vins de liqueur. — Imitation. — Recettes. — Vermouts. — Hydromels. — Hypocras	399
DICTIONNAIRE des substances employées par le Liqueuriste.	409
TABLE alphabétique des matières.	451
LÉGENDES explicatives des planches III et IV.	462

AVANT-PROPOS.

Notre but, en publiant le **TRAITÉ DES LIQUEURS** ou le **LIQUORISTE MODERNE**, est de présenter sous son véritable jour, et autant que possible avec simplicité et précision, cet art, dégagé de toutes les erreurs dont jusqu'à présent on l'a entouré.

Nous offrons spécialement cet ouvrage aux Distillateurs-Liquoristes, persuadé qu'on n'a rien écrit qui puisse les guider et les éclairer dans les nombreuses opérations relatives à la fabrication des liqueurs. Notre seule ambition est d'être utile à une industrie que nous aimons, et pratiquons depuis vingt-quatre ans, tant comme chef de laboratoire que comme chef d'établissement. Fils et élève d'un Distillateur-Liquoriste, qui exerça pendant trente-cinq ans, et qui, à juste titre, eut une certaine réputation d'artiste dans cette partie, et l'ayant constamment étudiée depuis que nous l'exerçons nous-même, nous pensons avoir l'expérience nécessaire pour la traiter convenablement.

L'ouvrage que nous présentons au public, est le résultat d'un long travail et de nos observations sur les liqueurs. Nous n'avons pas cherché à le grossir par rien d'inutile : nous en avons banni les recettes qui ne sont

pas d'un usage reconnu, et nous sommes attaché à rapporter celles qu'un bon Liquoriste doit avoir chez lui ou savoir exécuter à l'occasion. Enfin, nous avons tâché d'éclairer la pratique par des observations et des raisonnements sur la théorie de l'art; car si la pratique est indispensable, la théorie ne l'est pas moins, et certes, le spirituel et savant Brillat-Savarin ¹ avait dix fois raison, lorsqu'à propos d'une sole frite qui lui fut servie mollassée et décolorée, il disait à son chef de cuisine, qui se désolait encore le lendemain de cet incident regrettable : « Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie, dont vous ne sentez pas toute l'importance. Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phénomènes qui se passent dans votre laboratoire ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature; et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire à d'autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science. »

L'art du Distillateur-Liquoriste exige de celui qui veut le professer des dispositions particulières et des connaissances préliminaires, dont nous dirons ici quelques mots.

Gelui qui se livre à cet art doit être d'une bonne constitution, posséder un jugement sain, certain esprit d'observation, et un grand amour du travail et de l'étude. Il doit suivre préalablement un cours de chimie élémentaire ou industrielle : il acquiert par ce moyen une grande facilité pour les connaissances qui lui sont

¹ *Physiologie du goût*, méditation VII, théorie de la friture.

nécessaires, il apprend les opérations chimiques, les soins minutieux qu'elles exigent, et se familiarise avec elles, il s'habitue à des détails qui ne sauraient être trop suivis, et plus tard, en travaillant à la distillation et à la fabrication des liqueurs, il a l'avantage de ne pas éprouver le même ennui que celui qui est forcé de s'y livrer sans en connaître toute l'importance; de plus, il est à même de faire des remarques utiles, dont est incapable celui qui n'a suivi aucun cours et qui ne connaît aucune des substances sur lesquelles il opère. La distillation étant une des applications importantes de la chimie, celui qui n'est pas un peu versé dans cette science ne peut espérer de porter cette profession au degré de perfection qu'elle peut atteindre.

Avant les progrès de la chimie, l'art du Liqueuriste était un art empirique; tout se faisait au hasard, et lorsqu'on parvenait à composer une liqueur qui flattait le goût du public, on élevait jusqu'aux nues celui qui l'avait inventée, et chacun cherchait à se procurer la recette ou à l'imiter. Aujourd'hui, qu'on a mieux étudié la véritable manière de composer les liqueurs, on opère avec plus de facilité, beaucoup d'économie, et l'on obtient des résultats plus flatteurs et surtout plus sains; car il est certain que, de tous les arts chimiques, celui de la distillation est un de ceux qui ont fait le plus de progrès et se sont enrichis davantage des nouvelles découvertes. Enfin le Liqueuriste doit, autant que possible, être pourvu d'une grande délicatesse des sens de la vue, du goût et de l'odorat.

De tout ce qui précède, il résulte que le Liqueuriste doit avoir le palais délicat, connaître assez la chimie

pour ne pas mélanger au hasard des substances qui, en se décomposant entre elles, donnent des résultats opposés à ceux qu'il attendait; posséder parfaitement les principes de la distillation, puisqu'il doit préparer lui-même les esprits, les plantes, les fleurs, etc., etc., pour en extraire les parfums qu'il emploie à tout instant : la réunion des conditions que nous énonçons constituent seules le véritable artiste.

Ces connaissances sont difficiles et ne s'acquièrent qu'avec beaucoup de temps : en effet, celui qui se destine à cette profession fait souvent son apprentissage chez un Distillateur qui ne connaît lui-même aucun principe de l'art, qui distille et confectionne des liqueurs sans discernement et sans observation, travaillant d'après des recettes vieilles ou mauvaises, obtenant parfois de bons résultats, mais le plus souvent de médiocres, sinon détestables. C'est pour remédier à cet état de choses que nous écrivons ce livre, dévoilant la vérité, écartant toutes les utopies de théorie, ne décrivant que ce qui a été consacré par un usage journalier, montrant la véritable route à suivre. Nous voulons, en un mot, que tout homme intelligent devienne Distillateur-Liquoriste avec notre Traité.

Nos lecteurs nous pardonneront la faiblesse de notre style. Ils n'oublieront pas, nous l'espérons du moins, que c'est un Distillateur-Liquoriste qui parle et non un homme de lettres.

LIVRE PREMIER.

TRAITÉ DES LIQUEURS.

CHAPITRE PREMIER.

Historique de la Distillation, de l'Alcool et de l'Eau-de-vie¹.

L'histoire de son pays étant utile à l'homme, nous croyons que celle de sa profession est nécessaire à tout industriel : c'est dans ce but que nous avons écrit cette notice historique.

L'origine de la distillation se perd dans la nuit des temps. On trouve des traces de cette opération dans les siècles les plus reculés.

Néanmoins, les anciens n'avaient à cet égard que des idées très-imparfaites ; ils connaissaient, sans contredit, l'art d'élever l'eau en vapeur, d'extraire le principe odorant des plantes et des fleurs, mais leurs procédés étaient

¹ Nous avons puisé nos documents historiques dans les ouvrages de chimie et de distillation de MM. Chaptal, Girardin (de Rouen), et Lenormand.

généralement vicieux, et les vaisseaux qu'ils employaient ne méritent pas le nom d'appareils.

Les premiers navigateurs des îles de l'Archipel remplissaient des marmites d'eau salée et en recevaient la vapeur, parfaitement pure et douce, dans de la laine ou dans des éponges placées au-dessus.

Dioscoride, médecin célèbre d'Anazarbe, en Cilicie, et contemporain de Tibère, indiqua le premier les appareils propres à la distillation sous le nom d'*ambic*; plus tard, au moyen âge, pendant la période florissante des alchimistes et des médecins arabes, on ajouta à ce mot la particule *al*, et on forma ainsi celui de *alambic*.

Les Arabes avaient en effet une connaissance exacte de la distillation, et tout porte à croire que cet art a dû prendre naissance chez eux. De tout temps ils se sont occupés d'extraire l'arome des plantes et des fleurs, et ont porté successivement leurs procédés en Italie, en Espagne et dans le midi de la France.

Avicenne, chimiste-médecin et philosophe arabe, né aux environs de Bokhara, vers l'an 980 de l'ère chrétienne, l'un des hommes les plus extraordinaires qu'ait produits l'Orient, compare, dans ses écrits, le rhume de cerveau à une distillation. « L'estomac, dit-il, est la cucurbit, la tête est le chapiteau, et le nez est le refrigerant par lequel s'écoule goutte à goutte le produit de la distillation. »

Rhazès, fameux médecin de Carthage, et Albucasis, médecin arabe, ont décrit des procédés particuliers pour extraire le principe aromatique des fleurs. Il paraît qu'à cette époque on recevait généralement les vapeurs dans des chapiteaux que l'on rafraîchissait avec des linges

mouillés. Le dernier, regardé comme le meilleur chimiste de son temps, a donné une description exacte des trois distillations connues des anciens, sous les titres de *per ascensum*, *per descensum*, et *per latus*.

On ignore l'époque à laquelle on commença à distiller le vin pour en retirer l'*esprit* ou l'*alcool*, cette pratique remonte à des temps assez reculés; pendant plusieurs siècles cela fut regardé comme un grand secret, et on attribuait à cet esprit de grandes propriétés.

Cependant, si l'histoire ne nous a point transmis le nom de l'homme industrieux qui, le premier, sépara l'*alcool* du vin à l'aide de l'*alambic*, elle a du moins conservé le nom de celui qui, le premier, a écrit sur cette matière; ce fut Arnault de Villeneuve, né à Villeneuve en Provence, en 1240, professeur à l'université de médecine de Montpellier. Mais c'est à tort qu'on le regarde comme l'inventeur du procédé par lequel on obtenait alors l'*alcool*; on ne peut néanmoins lui refuser la gloire d'avoir fait les plus heureuses applications des propriétés de l'eau-de-vie et surtout du vin naturel ou composé, soit à la médecine ou aux préparations pharmaceutiques. « Qui le croirait, dit-il, que du vin l'on » pût tirer par des procédés chimiques une liqueur qui » n'a ni la couleur du vin, ni ses effets ordinaires? Cette » eau de vin, ajoute-t-il plus bas, est appelée par quelques-uns *eau-de-vie*, et ce nom lui convient, puisque » c'est une véritable eau d'*immortalité*. Déjà on commence à connaître ses vertus : elle prolonge les jours, » dissipe les humeurs pectantes ou superflues, ranime » le cœur et entretient la jeunesse; seule, ou jointe à » quelque autre remède, elle guérit la colique, l'hydro-

» pisie, la paralysie, fond la pierre, etc., » (Arnaldi Villanovani Praxis : *Tractatus de vino*, cap. *de potibus*, etc., édit. Lugduni, 1586.)

Arnault de Villeneuve mourut en 1313, laissant un élève digne de lui, Raymond Lulle¹, né à Majorque en 1235, lequel connaissait l'eau-de-vie et enseigna les moyens de séparer la partie aqueuse de manière à obtenir un produit plus fort en *esprit ardent*, ou alcool.

Dans son ouvrage intitulé *Testamentum novissimum*, il dit, page 2, édition de Strasbourg, 1571 : *Recipe nigrum nigrius nigro* (vin rouge) *et distilla totam aquam ardentem in balneo; illam rectificabis quousque sine phlegmate sit*. Il déclare qu'on emploie jusqu'à sept rectifications, mais que trois suffisent pour que l'alcool soit entièrement inflammable et ne laisse pas de résidu aqueux. Il parle dans ses ouvrages d'une préparation d'eau-de-vie qu'il appelle *quinta essentia*, d'où dérive le mot

¹ M. Girardin, professeur de chimie à Rouen, dit dans son traité de *chimie élémentaire* (p. 488). « L'histoire de Raymond Lulle, un des plus célèbres alchimistes du moyen âge, est assez curieuse. Né d'une famille noble et riche, il passa les années de sa jeunesse dans les fêtes et les plaisirs; l'amour le fit moine, chimiste et médecin. Eperdûment amoureux d'une jeune fille de Majorque, la signora Ambrosia de Castella, qui refusait obstinément de céder à ses vœux, il la pressa tellement qu'elle lui découvrit son sein que ravageait un affreux cancer. Raymond Lulle, frappé d'horreur, renonça au monde et rentra dans un cloître à l'âge de trente ans. Là il se livra à l'étude de la théologie et à celle des sciences physiques avec l'ardeur qu'il avait mise dans ses folies de jeune homme. Bientôt après, ayant conçu l'idée d'une croisade, il entreprit d'immenses voyages en France, en Angleterre, en Allemagne, en Italie et en Afrique, où il fut lapidé, prêchant le christianisme. Tout en voyageant sans cesse, il trouva le moyen d'écrire, dans presque tous les pays et souvent simultanément, sur la chimie, la physique, la médecine et la théologie. C'est sous Arnault de Villeneuve, professeur de médecine et alchimiste non moins célèbre, qu'il apprit la médecine et la chimie. Ses contemporains l'avaient surnommé le *docteur illuminé*. »

quintessence; il l'obtenait par des cohobations faites à une douce chaleur de fumier pendant plusieurs jours. Le premier appareil employé pour ces opérations, fut l'appareil distillatoire en verre qui est encore en usage dans tous les laboratoires de chimie.

Michel Savonarole, qui vivait au commencement du xv^e siècle, nous a laissé un traité (*conficienda aqua vitæ*), où l'on indique un nouveau procédé qui consiste à mettre le vin dans une chaudière de métal et à recevoir la vapeur dans un tuyau placé dans un bain d'eau froide. La vapeur condensée coule dans un récipient. Il observe que les Distillateurs plaçaient toujours leur établissement près d'un courant d'eau pour avoir de l'eau fraîche à leur disposition. Les anciens appelaient le tuyau contourné du serpent *vitis*, par rapport à ses sinuosités. Ils employaient, pour luter les jointures de l'appareil, le lut de chaux et de blancs d'œufs ou celui de colle de farine et de papier.

Savonarole ajoute que, dans son temps, on a introduit l'usage des cucurbites de verre pour obtenir de l'eau-de-vie plus parfaite, et que l'on coiffait ces cucurbites d'un chapiteau que l'on rafraîchissait avec des linges mouillés. Il conseille d'employer de grands chapiteaux pour multiplier les surfaces. Il dit que quelques-uns rendaient le col qui réunit la chaudière au chapiteau le plus long possible, pour obtenir de l'eau-de-vie parfaite en un seul coup. Il ajoute qu'un de ses amis avait placé la chaudière au rez-de-chaussée et le chapiteau au faite de sa maison; dans le nombre des moyens qu'il donne pour juger des degrés de spirituosité de l'eau-de-vie, il indique les suivants comme étant pratiqués de son temps.

1° On imprègne des linges ou du papier avec de l'eau-de-vie, on y met le feu; elle est réputée de bonne qualité lorsque la flamme détermine la combustion du linge ou du papier.

2° On mêle l'eau-de-vie avec l'huile pour s'assurer si elle surnage.

Savonarole traite au long des vertus de l'eau-de-vie et donne des procédés pour la combiner avec l'arome des plantes et autres principes, soit par *macération*, soit par *distillation*, et former par là ce qu'il appelle *aqua ardens composita*.

Matthiole et Jérôme Rubée ont écrit et fait beaucoup de recherches sur la *distillation*. Ce dernier nous apprend que, chez les anciens, ce mot n'avait pas une valeur analogue à celle qu'on lui a assignée depuis plusieurs siècles. Ils confondaient, sous ce nom générique, la filtration, les fluxions, la sublimation et autres opérations qui ont reçu de nos jours des dénominations différentes et qui exigent des appareils particuliers. (Jérôme Rubée, *de distillatione*).

Jean Baptiste Porta, napolitain qui vivait vers la fin du xvi^e siècle, a imprimé un traité *de distillationibus*, dans lequel il envisage cette opération sous tous les rapports, en l'appliquant à toutes les substances qui en sont susceptibles.

Nicolas Lefèvre, le docteur Arnaud de Lyon¹ et le chimiste Glauber² au xvii^e siècle ont fait des améliorations utiles à cette industrie pour les appareils distillatoires.

¹ Voyez *Introduction à la chimie ou à la vraie physique*, Lyon, 1655.

² Voyez *Descriptio artis distillatoria novæ*, Amsterdam, 1658.

Philippe-Jacques Sachs, dans un ouvrage imprimé à Leipsick, en 1661, sous le titre de *vitis viniferæ ejusque partium consideratio*, etc., a donné un traité complet et précieux sur la culture de la vigne, la nature des terrains, des climats et des expositions qui lui conviennent, la manière de faire le vin, la richesse des diverses nations dans ce genre, la différence et la comparaison des méthodes usitées chez chacune d'elles, la distillation des vins, etc.

Moïse Charas, dans sa *Pharmacopée*, imprimée en 1676, a décrit l'appareil de Nicolas Lefèvre, et y a ajouté quelques perfectionnements; il a adapté un réfrigérant au chapiteau. On peut voir encore, dans les *Éléments de chimie* de Berchusen, imprimés en 1718, et dans ceux de Boerhaave, qui parurent à Paris en 1733, plusieurs procédés d'après lesquels on pouvait obtenir de l'alcool à un degré assez élevé par une seule chauffe.

Jusqu'au commencement du xviii^e siècle la distillation fut dans l'enfance, car à cette époque l'alambic généralement usité se composait d'une cucurbite, d'un chapiteau à réfrigérant et d'un serpentin, appareil très-imparfait, qui exigeait plusieurs distillations pour obtenir de l'esprit et qui perdait beaucoup, comme degré et comme quantité.

Une amélioration importante fut faite en 1780 par Argand. Il conçut l'idée de faire tourner au profit de la distillation elle-même la chaleur employée à la vaporisation du liquide. Il inventa l'appareil *chauffe-vin* avec lequel on pouvait faire une distillation continue.

La plus belle et la plus importante découverte fut celle

d'Edouard Adam ¹, qui en 1800 imagina d'appliquer l'appareil de Woulf à la distillation des vins et obtint ainsi, de prime abord, de l'alcool à tous les degrés de concentration exigés par le commerce. Il construisit alors un appareil distillatoire dans lequel il distillait en six heures trente hectolitres quarante litres de vin, dont il retirait, par une seule distillation, de quatre hectolitres quarante litres à quatre hectolitres trente-six litres d'esprit 3/6, c'est-à-dire à 33° de Cartier.

Cet appareil était disposé de telle manière, que les vapeurs sortant de la cucurbite passaient dans une série

¹ Nous empruntons à M. Lenormand la note suivante, extraite de son *Traité sur la distillation* : ce fut un Français qui donna naissance à la distillation des vins ; ce fut encore un Français qui perfectionna cet art, ou, pour m'exprimer avec plus d'exactitude, qui renversa tout le système pratiqué jusqu'à lui, et lui en substitua un nouveau. Le chimiste le plus distingué du XIII^e siècle, créa l'art de la distillation. Dès la première année du XIX^e siècle, Edouard Adam, homme obscur, étranger à la science, ne connaissant point l'art qu'il entreprend de réformer, se fraie une route nouvelle, établit un nouveau système et arrive à pas de géant au but que les génies les plus exercés et les plus profonds n'avaient jamais pu atteindre par des travaux soutenus pendant plusieurs siècles. Que les Arnault de Villeneuve, les Raymond Lulle, les Porta, les Lavoisier, les Meusnier, les Fourcroy, eussent fait une pareille découverte, on aurait admiré leur génie sans être surpris que leur science et l'habitude qu'ils avaient de manipuler, les eût conduits à des résultats aussi avantageux. Mais qu'un homme qui n'avait pas même les premières notions de l'art sur lequel il s'exerçait, qui n'avait jamais encore mis la main à l'œuvre pour faire la plus simple distillation, qu'un homme qu'on avait vu peu d'années auparavant vendre de la toile et de la mousseline, qu'un homme enfin tel que je viens de le dépeindre, s'élève, pour son coup d'essai, avec la rapidité de l'aigle au plus haut degré de la science, en pénètre les replis les plus cachés, et fasse en un instant ce que les génies les plus profonds n'ont pu faire en six siècles, voilà ce qui paraît invraisemblable, et nous ne vous auront de la peine à croire un pareil prodige. Il ne cache pas la source dans laquelle il a puisé ses nouveaux procédés. « J'assisté par hasard, dit-il, à une leçon de chimie, je vois fonctionner un appareil de Woulf, et de suite je conçois la possibilité d'en faire l'application » à la distillation des vins. »

de vases en forme d'œufs, chargés de vin, et s'y condensaient jusqu'à ce que le vin eût acquis la température de l'ébullition par suite du calorique abandonné par elles-mêmes. Ce vin ainsi échauffé et devenu plus alcoolique envoyait ses vapeurs de plus en plus riches en esprit dans une autre série de vases plus petits et vides, où elles déposaient, chemin faisant, leur partie la plus aqueuse (c'est ce que l'on nomme *flegme* ou *phlegme* dans les distilleries), dont la quantité allait sans cesse en diminuant de vase en vase.

Les parties les plus volatiles venaient enfin se condenser d'abord dans un serpentín rafraîchi par du vin, puis dans un autre rempli d'eau. Lorsque le vin de l'alambic était épuisé, on le laissait couler dehors au moyen d'un robinet placé au bas de la cucurbite, on le remplaçait immédiatement par le vin chaud des œufs et du serpentín. De cette manière on tirait partie de tout le calorique latent des vapeurs, on obtenait plus de produit, et comme l'alcool n'était plus sur le feu, il ne contractait jamais ce goût de *feu* ou d'*empyreume* qu'offrent les eaux-de-vie obtenues par l'ancienne méthode. Enfin l'immense avantage de ce procédé était la facilité d'obtenir d'un seul coup, nous l'avons dit, tous les degrés de spirituosité.

Edouard Adam prit un brevet d'invention le 2 juillet 1801 et s'empressa de monter avec l'aide de capitalistes vingt brûleries ou distilleries dans le Midi. Plus d'un million fut engagé dans cette entreprise gigantesque.

Mais bientôt de tous côtés s'élevèrent des appareils calqués sur le sien ; une suite de procès s'engagea entre Adam et ses contrefacteurs ; ceux-ci gagnèrent et le mal-



heureux Adam¹, après avoir doté le Midi d'une industrie qui devait tant contribuer à la richesse de ce pays, mourut dans la misère et le dégoût à la fin de 1807. « C'est dit M. Girardin, l'histoire de Lebon, de Leblanc, de Jacquart, et malheureusement de tous les inventeurs; ils sèment, mais il est bien rare que ce soient eux qui récoltent. »

Néanmoins l'appareil d'Adam, quoique fort supérieur à tous ceux qui l'avaient précédé, offrait encore quelques inconvénients dans la pratique et laissait à désirer. On lui reprochait surtout de présenter quelques dangers, en raison de la pression déterminée par cette série de tubes plongeurs; on lui reprochait encore d'exiger trop de temps et de trop dépenser pour parvenir à l'équilibre total des derniers vases. A la vérité on avait paré en grande partie à cet inconvénient en diminuant le nombre des vases et en les étageant de manière à pouvoir les vider les uns dans les autres. On voulut encore enchérir sur cette brillante application et l'on proposa diverses améliorations successives.

Ainsi, peu de temps après la triste catastrophe d'Adam, Cellier Blumenthal conçut l'idée de multiplier presque à l'infini les surfaces du vin soumis à la distillation pour

¹ Quatre ans après la découverte d'Adam, Isaac Bérard, distillateur au grand Gallargues, homme simple et modeste, ayant tout l'extérieur d'un paysan, mais cachant sous son habit grossier un génie extraordinaire pour son état, Bérard construit un appareil d'une grande simplicité qui donne abondamment des produits d'une excellente qualité. Par une seule chauffe, il extrait du vin, comme Adam, non-seulement de l'eau-de-vie, du trois-cinq, du trois-six, du trois-sept, mais même du trois-huit, et à volonté, de manière qu'en tournant plus ou moins un robinet, il obtient, par des moyens différents de ceux qu'avaient employés Adam, le degré d'alcool qu'on lui demande. (Lenormand.)

économiser du temps et du combustible. En conséquence, il fit circuler les vapeurs qui s'échappent de la chaudière sous de nombreux plateaux placés les uns sur les autres, et contenant chacun une couche de vin d'environ 27 millimètres d'épaisseur. Ces plateaux sont sans cesse alimentés par du vin chaud qui coule de l'un à l'autre en laissant évaporer l'alcool, le résidu se rend dans la chaudière où se termine la distillation. Le vin dépouillé d'esprit s'échappe sans interruption de la chaudière par une ouverture latérale.

M. Ch. Derosne, de Paris, en 1818, a perfectionné encore cet appareil à *distillation continue*, et en a fait un des instruments les plus parfaits de notre époque. Nous donnerons plus loin la description de cet appareil, ainsi que de ceux employés en ce moment par les Distillateurs-Brûleurs de vins, mélasse, fécule, betterave, etc. En 1813, époque où Cellier Blumenthal prenait un brevet de quinze années pour son appareil, Baglioni et Pierre Alègre en prenaient chacun un de la même durée pour les alambics qui portent leur nom. Celui du premier a longtemps été en usage dans les environs de Bordeaux et celui de Pierre Alègre dans la Provence et aux environs de Paris, ce dernier particulièrement pour la distillation des fécules et des mélasses ; mais ces appareils, il faut bien le dire, sont inférieurs à ceux que l'on emploie aujourd'hui.

Il résulte de ce que nous venons de dire que la distillation n'a véritablement fait de progrès qu'à partir de 1780, époque à laquelle Argand inventait le chauffe-vin ; car jusque-là cette opération était longue, pénible et dispendieuse.

Nous ne donnerons pas la description de tous les brevets qui ont été pris pour la distillation des alcools, nous négligerons également la description de tous les appareils distillatoires qui ont été employés dans ce dernier siècle, et qui ne sont pas d'un usage commun. Notre but est de signaler ce qui est bon, il convient donc de ne parler que des appareils dont le mérite est incontestable.

La distillation n'a pas toujours été un art que chacun pouvait professer librement, il fallait certaines conditions pour l'exercer : les ordonnances et règlements de police qui ne permettent la distillation en général qu'à ceux qui ont obtenu des privilèges, sont très-anciens et ont été très-souvent renouvelés.

Ce fut Louis XII, en 1514, qui érigea la communauté des Distillateurs conjointement avec celle des vinaigriers et qui leur accorda le droit de faire de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin. Vingt ans après, cette communauté fut séparée et l'on distingua les Distillateurs des vinaigriers.

Le 5 avril 1639, un arrêt de la cour des monnaies établit la communauté des Distillateurs en corps de jurande et lui donna des statuts sous le bon plaisir du roi, comme il est dit. Voici cet arrêt complet et textuel ainsi que l'ordonnance royale qui l'approuve :

STATVTS ET RÈGLEMENS

Faits pour le mestier de Distillateur d'eaux fortes, eaux de vie et autres eaux, esprits, huiles et essences.

1^c Pour empescher les abus qui se commettent iournellement par plusieurs personnes, qui sans auoir serment en iustice prennent la liberté de tenir chez eux des fourneaux, et

sous prétexte de médecine font et eaux fortes et eaux de vie, et autres huiles et essences de souffre, alun, vitriol, salpêtre, et sel amoniacle, servant à la distillation et altération de l'or et de l'argent : et mesme font eaux régales, avec les quelles ils diminuent les monnoyes d'or et les affoiblissent en leur poids, tantot d'un quart, ou d'un cinquième plus ou moins, sans en altérer la figure, le mestier de distillateur d'eaux fortes, eaux de vie, et autres eaux, huiles, essences et esprits, sera juré en cette ville, faux-bourgs et banlieüe de Paris.

2° Que les maistres du dit mestier seront obligez de tenir bons et fidels registres contenant les noms, surnoms, demeures et qualitez de celles ou ceux à qui ils vendront de l'eau forte, et iceux représenter en la dite cour tous les mois, et toutes fois et quantes qu'il plaira à la cour l'ordonner, et ne pourront en vendre plus de deux liures à la fois sans permission de la cour, sinon aux maistres de la monnoye et aux affineurs.

3° Qu'il n'y aura que douze maistres du dit mestier tant en cette ville de Paris, que faux-bourgs et banlieüe d'icelle : et que nul ne pourra exercer le dit mestier, faire ou vendre les dites eaux fortes, eaux de vie, et autres eaux, huiles, et essences et esprits, n'y tenir fourneaux, et vstancilles propres à le faire, s'il n'est receu maistre du dit mestier, fors et excepté le maistre particulier de la monnoye et les affineurs, les quels seront maintenus dans le pouuoir de faire l'eau forte seulement.

4° Que la dite cour députera de temps en temps deux des officiers d'icelle, pour visiter les maistres du dit mestier sans aucuns frais.

5° Que les dits maistres seront tenus de donner aduis à la dite cour de tous ceux qu'ils scauront auoir fourneaux propres à fondre en leurs maisons, ou faire les dites eaux fortes, huiles, essences, sans permission de la dite cour.

6° Que les dits maistres ne prêteront leurs fourneaux à qui que ce soit, sous prétexte de médecine ou autrement, sauf à ceux qui en auront besoin pour faire quelques opérations de médecine et se pouruoir suiuant les ordonnances par deuers la

dite cour , pour auoir permission de faire les dites opérations chez l'vn des maistres du dit mestier.

7° Que défenses seront faites à toutes personnes de faire eaux régales seruans à affaiblir les monnoyes sans altérer la figure.

8° Que aucun des dits maistres ne pourra faire les opérations du dit mestier , n'y tenir les fourneaux à ce nécessaires qu'en vne maison seulement qui ne soit point à l'écart n'y en lieux trop éloignez , et qu'il sera tenu de désigner à la cour , et mesmès luy donner aduis quand il changera de demeure pour aller faire les dites opérations en autre lieu , et ne pourront tenir leurs dits fourneaux qu'en lieux faciles à visiter.

9° Qu'il y aura touiours deux jurez et gardes du dit mestier avec deux des plus anciens bacheliers , scauoir , vn ancien et vn nouveau : et que pour cet effet élection se fera par chacun an par les maistres du dit mestier qui fera le serment en la dite cour et non ailleurs , et exercera coniointement avec l'ancien en sorte que chacun d'eux exercera la dite charge de juré l'espace de deux ans , et que pour la première fois seulement il en sera élu deux , scauoir vn pour deux ans , et l'autre pour trois ans.

10° Que les jurez feront toutes les semaines leurs visites , tant sur les riches , que sur les pauures : et d'icelles feront bons procès verbaux , contenant les abus et maluersations qu'ils y auront trouuez , dont ils seront tenus de faire bon et fidel rapport à la dite cour , sans qu'il leur soit loisible s'accorder avec les contreuenans , à peine de cinquante liures d'amende pour la première fois , qui doublera pour la seconde.

11° Que les jurez feront leurs visites sur tous ceux qui se meslent de distillation , alchimistes , et autres personnes qui tiennent fourneaux , font eaux de vie , eaux fortes , esprits , huiles et essences , fors et excepté sur les maistres de la monnoye , et affineurs ; et contre les contreuenans à ces statuts et réglemens , les dits jurez pourront faire toutes saisies et tous exploits que peuuent faire tous autres jurez d'autre mestier en cas semblable , et auront les dits jurez le tiers des amendes et confiscations

qui prouieront des saisies par eux faites , et des rapports qu'ils seront tenus faire à la dite cour.

12° Et pour empescher que les contreuenants à ces articles ne puissent par des conflits de iurisdictionz affectez se soustraire aux yeux de iustice, et aux peines qu'ils auroient méritées, que toutes causes, procès et différends meus et à mouuoir pour raison du dit mestier, circonstances et dépendances, contre les maistres du dit mestier, compagnons, apprentifs, ou autres personnes de quelque qualité ou condition qu'ils soient, seraient iugez en la dite cour : avec défenses à tous autres iuges d'en connoistre, et aux parties de se pouruoir ailleurs ; à peine de nullité, cassation de procédure, et de cinq liures d'amende.

13° Item, que les maistres du dit mestier seront tenus de traouiller de bonne lie et bassière de vin, et de vin fusté et non aigre, non puant, en toutes les opérations qui se peuuent tirer du dit vin, lies et bassières, et faire bonne grauèle, le tout conformément aux réglémens qui seront sur ce faits par la dite cour : et pour empescher les abus et maluersations qui se peuuent commettre au dit mestier seront faites défenses d'en faire de pied de bac, bière et de lie de cidre : et à tous distillateurs de les composer de plusieurs drogues qui seront nommées cy après ; scauoir poiure long et rond, gingembre, et autres drogues non conuenables au corps humain, sur peine de confiscation des dites marchandises, et de deux cens liures d'amende.

14° Item, tous les maistres auront visitation sur tous transports de marchandises du dit mestier qui soient amenées en cette ville de Paris, tant par eau que par terre : par marchands forains et autres, les quels ne les pourront vendre n'y exposer en vente qu'auparauant la dite visitation n'ait été faite par les dits maistres jurez du dit mestier, lesquels les dits marchands forains et autres seront tenus d'aduertir sur peine de confiscation des dites marchandises et deux cens liures d'amende.

15° Item, pourront les dits maistres acheter de toutes sortes

de personnes les lies et bassières de vin , et vin fusté , non puant et non aigre, propre à faire de l'eau de vie.

16° Item , pour obuier aux abus et monopoles qui se pourroient commettre à l'achapt des dites marchandises qui pourroient estre amenées en cette ville et faux-bourgs de Paris , par marchands forains , auront les dits maistres du dit mestier vn bureau commun, auquel lieu ils seront tenus d'exposer en vente les dites marchandises qui viendront de dehors , icelles préalablement visitées , deuant laquelle visitation et exposition ne pourront les dits maistres acheter , ni les marchands vendre d'icelles à peine de confiscation des dites marchandises, et de deux cens liures d'amende.

17° Item , s'il aduient qu'aucun maistre du dit mestier alloit de vie à trépas deloissant sa veufue , icelle veufue pourra tenir ouriers à faire trauailler en sa maison , et compagnons qui auront fait apprentissage chez les maistres du dit mestier , pendant sa viduité seulement , sans qu'il luy soit loisible d'auoir aucuns apprentifs , sur peine de pareille amende.

18° Item , qu'il ne sera loisible à aucunes personnes de cette ville , faux-bourgs , banlieüe , autres que les maistres , de vendre et débiter les dites eaux fortes , eaux de vie , et autres eaux , huiles , esprits , et essences , sur peine de confiscation des dites marchandises et vstauilles seruant au dit mestier et travail , et deux cens liures d'amende.

19° Item , que les maistres du dit mestier ne pourront exiger des aspirans à la maitrise plus de 60 liures de leur réception , pour tous les frais qu'il conuendra faire pour les affaires communes du dit mestier , et 8 liures pour droict de chaque juré.

20° Item , à l'advenir nul ne pourra estre receu au dit mestier , sinon qu'il ait esté apprentif chez vn des maistres par l'espace de quatre ans pour le moins , du quel temps il ne se pourra racheter , et qu'il n'ait atteint l'aage de vingt-quatre ans , et trauaillé deux aus chez les maistres en qualité de compagnon.

21° Item si l'vn des dits apprentifs obligé par le dit temps de quatre ans s'enfuit hors du logis de son maistre , celui qui

aura obligé le dit apprentif sera tenu et obligé de le représenter, le rendre au service de son dit maistre, ou iustifier comme il aura fait recherche d'iceluy dans la ville, fauxbourgs et banlieüe de Paris, et faute de pouuoir par luy représenter le dit apprentif, sera tenu le dit maistre de le déclarer aux jurez du dit mestier, ensemble le jour de la fuite du dit apprentif, et leur mettre entre les mains les dites lettres d'apprentissage, pour en estre par les dits jurez fait bon et loyal registre ; quoy fait, pourront les dits maistres se pouuoir d'un autre apprentif, et iceluy faire obliger pour pareil temps de quatre ans. Et ne pourra aucun maistre du dit mestier tenir aucun compagnon du dit mestier, qui soit obligé à vn autre maistre, pendant le temps de son obligé, sans le consentement du dit maistre, ains sera tenu de le luy rendre et remettre entre les mains.

22° Item seront tenus les maistres du dit mestier en prenant apprentifs, de les faire obliger par acte passé au greffe de la dite cour, pour le dit temps de quatre ans sans discontinuation du dit service, et mettre les lettres de la dite obligation dans trois iours pour le plus tard, à compter du iour de leur datte entre les mains des jurez, pour estre par eux enregistrées.

23° Item les apprentifs ne seront receus maistres du dit mestier, qu'ils ne sçachent lire et écrire, et seront examinez par les jurez, après le quel examen s'ils sont trouuez suffisans, seront receus à faire chef-dœuure par devant les dits jurez en présence de l'vn des conseillers de la dite cour qui sera à ce commis : lesquels après leur estre apparu, tant par le dit examen que par le dit chef-dœuure, de la capacité des dits apprentifs, et qu'ils sçauront lire et écrire : ensemble de leur breuet d'apprentissage et qu'ils auront seruy le dit temps de quatre ans, les présenteront à la dite cour, en laquelle ils seront de nouveau examinez, avant que d'estre receus à faire le serment de maistre du dit mestier.

24° Item, que les fils de maistre de chef-dœuure qui auront seruy au dit mestier, soit leurs pères ou autres maistres, ne seront tenus de monstrier aucunes lettres d'apprentissage pour

parvenir à la maitrise, pourveu qu'ils soient aagez de vingt-quatre ans, et qu'il soit apparu de leur capacité.

25° Item, nul maistre du dit mestier ne pourra tenir plus d'un apprentif, le quel sera obligé à luy pour le temps et espace de quatre ans.

La cour, sous le bon plaisir du roy, a ordonné et ordonne, que les présens réglemens tiendront lieu de statuts et réglemens pour le mestier de distillateur d'eaux fortes, d'eaux de vie, et autres eaux, esprits, huiles et essences, et que les maistres d'iceluy seront tenus de les regarder et observer inuiolement à l'aduenir sans y contreuenir en aucune manière que ce soit.

Signé par collation.

DE LAISTRE.

ORDONNANCE ROYALE

Approuvant l'arrêt de la Cour des monnaies relatif aux Statuts en corps de Jurande du métier de Distillateur.

Lovys par la grace de Dieu roy de France et de Navarre : à tous présens et à venir, salut. Après auoir fait voir en nostre Conseil, les articles, règles et statuts dressés pour la vocation, art et mestier de distillateur et faiseur d'eau-de-vie et d'eau forte, et de tout ce qui provient de lie et bassière de vin pour l'utilité publique, cy attachés sous le contre-scel de nostre chancellerie avec l'aduis de nostre lieutenant civil, et nostre procureur au Chastelet de Paris, du 3^{eme} octobre 1634. Pour l'emologation des dits articles, cahier et transcrit pour l'érection du dit mestier en mestier juré en nostre dite ville de Paris, pour estre regy et gouverné selon les dits articles d'ordonnances : ensemble les arrests de nostre parlement de Paris, des septième septembre 1624, premier fevrier 1631, et sixième auil 1634, donnez entre les exposants et les maistres vinaigriers aussi cy attachez, de l'aduis de nostre dit conseil avons

confirmé et approuvé, confirmons et approuvons les dits articles et statuts, pour estre gardez et observez de point en point, et en tant que besoin est ou seroit, créé et érigé, créons et érigeons par ces presentes signées de nostre main, le dit art ou mestier de faiseur d'eau-de-vie et d'eau forte en mestier juré à l'instar des autres mestiers de nostre ditte ville de Paris, avec défense à toutes personnes de contrevenir aux dits statuts, à peine de tous dépens, dommages et interrests. Si DONNONS EN MANDEMENT à nostre preuost de Paris, ou son lieutenant ciuil, que de nos presentes lettres de confirmation de statuts, et création de mestier en mestier juré, ils fassent, souffrent et laissent iouyr et vser les exposans pleinement et paisiblement et perpétuellement, sans qu'il y soit contrevenu : car tel est nostre plaisir et afin que ce soit chose ferme et stable à tousiours, nous auons fait mettre nostre scel à ces dites presentes, sauf en autre chose nostre droict et l'autruy en toutes.

Donné à Paris au mois de janvier, l'an de grâce 1637 et de nostre règne le vingt-septième,

Signé LOVYS.

Par le roi.

DE LOMÉNIE.

En exécution des quels arrests, ordonnances et réglemens de la dite cour, se présentèrent au bureau d'icelle les uommes Michël Chautié, François Noilgeulle, Jean Messier, Jean Belleguise, François Petit et Jean Estienne, qui furent receus maistres et prestèrent le serment au bureau de la dite cour, le dix neuuïème mars 1640 et seizième aupil suivant; les nommez Cardon-Sesmery, Nicolas Grund, Jean et Charles Girard, furent pareillement receus, et firent serment au bureau de la dite cour, ainsi qu'il se iustifie par les registres d'icelle.

Louis XV, par arrêt contradictoire de son conseil, rendu le 23 mai 1746, ordonne que les Distillateurs demeure-

ront immédiatement soumis à la juridiction des juges ordinaires, en ce qui concerne la préparation des drogues et des remèdes, et à la cour des monnaies en ce qui concerne les métaux et la confection des eaux fortes propres à leur dissolution; par ce même arrêt, il est fait défense aux Distillateurs-Limonadiers de s'immiscer dans aucune des opérations appartenant à la chimie. En 1753, la communauté des Distillateurs faisait corps avec la communauté des Limonadiers, et les droits de réception étaient fixés à 600 livres. La révolution française vint niveler toutes les professions, et les Distillateurs, comme les autres, furent obligés de suivre la loi commune.

Historique du Vin et autres boissons.

La culture de la vigne et la fabrication du vin remontent à la plus haute antiquité. Ainsi que le dit Chaptal, « les arts les plus simples doivent être présumés les plus anciens, et la simplicité de celui-ci a dû faire concourir de très-bonne heure le hasard et la nature à l'enseigner aux hommes. »

« Les uns veulent qu'Osiris, surnommé Dionysus, » parce qu'il était fils de Jupiter, et qu'il avait été élevé » à Nysa, dans l'Arabie heureuse, ait trouvé la vigne » dans le territoire de cette ville, et qu'il l'ait cultivée : » c'est le Bacchus des Grecs. D'autres, attribuant cette » découverte à Noé, pensent que ce patriarche est le

» type de l'histoire du Bacchus des Grecs , et peut-être
» même du Janus des Latins , car le nom de ce dernier
» dérive d'un mot oriental qui signifie vin. » (Chaptal).
Quoi qu'il en soit , c'est de l'Asie que nous est venue la
vigne , d'où l'on tira le vin. Cette précieuse liqueur a
passé de l'Asie dans la Grèce , et de là en Italie. Les
Gaulois en ont eu , suivant Plutarque , la première notion
par un Toscan banni de sa patrie et qui , voulant les en-
gager à la conquérir , chercha à leur faire goûter le
vin de son pays pour leur donner une idée de ses
productions. Pline dit qu'un Helvétien , après avoir
passé quelques années à Rome , imagina le premier
qu'il ferait un commerce avantageux des vins d'Italie
en les transportant dans les Gaules.

En parcourant les anciennes histoires , on voit que
l'empereur Domitien , tyran aussi singulier dans sa
façon de penser , que barbare de son caractère , pré-
tendit que la culture du blé dans les Gaules serait plus
utile à l'empire en général , que celle du vin , et qu'en
conséquence de ce faux raisonnement , il fit arracher
toutes les vignes. Cette ordonnance eut son exécution ,
pendant près de deux cents ans , mais enfin , vers la fin
du III^e siècle , le sage et vaillant Probus rétablit la paix
et les vignes dans notre pays. Qui pourrait croire que
les vins de Paris acquirent alors de la réputation , et
que ceux de Suresne et de Nanterre passèrent pour
excellents ? C'est ce qu'atteste l'empereur Julien , qui
ne cesse d'en faire l'éloge. On parla , peu de temps
après , des vins d'Orléans , mais bientôt ils cédèrent
le pas à d'autres provinces plus éloignées.

Les Francs , loin de détruire les vignes , eurent grand

soin d'en multiplier les plants, lorsqu'ils se furent rendus maîtres des Gaules. Charlemagne en recommanda la culture dans ses domaines; et depuis ce prince jusqu'au xvi^e siècle, tous les règlements de nos rois ont été favorables à la culture des vignobles et à la fabrication des vins. Dès le ix^e siècle, ceux de Bourgogne avaient quelque réputation : on les enlevait pour l'Allemagne. Ceux des bords de la Moselle étaient achetés par les Frisons. Du temps de Philippe Auguste, on portait beaucoup de nos vins en Angleterre. En 1372, Froissart dit : « *qu'il passa du royaume d'Angleterre en* » *Guyenne, à Bordeaux, bien deux cents voiles en toute* » *une flotte de nefes de marchands qui allaient aux vins.* » Ce commerce prospéra jusqu'en 1577, que Charles IX, pensant comme avait fait Domitien, ordonna d'arracher une partie des vignes de la Guyenne.

En recherchant quels ont été les inventeurs des tonneaux, nous nous assurerons que nous en avons l'obligation aux Gaulois Cisalpins, et qu'avant eux les Romains déposaient le vin dans de grands pots de terre ¹, ou dans des outres faites de peaux de bêtes (communément de bouc) qui souvent communiquaient à la liqueur un goût désagréable. Charlemagne, dans ses *Capitulaires*, recommande aux régisseurs de ses domaines de conserver son vin dans de bons barils, *bonos barrillos*, cerclés de fer.

Nous ne nous dispenserons pas, dans ce chapitre, de traiter des premières boissons dont usèrent nos pères,

¹ On appelait ces pots *amphores*. Ils avaient deux anses et servaient de mesures de capacité pour les liquides, chez les Grecs et les Romains; ils contenaient environ trente-huit litres de notre époque.

avant que les Romains leur eussent apporté la vigne. Nous voulons parler de l'hydromel.

Les Gaules, couvertes de forêts, abondaient en essaims d'abeilles, qui fournissaient une prodigieuse quantité de miel sauvage, que nos ancêtres recueillaient, et dont ils composaient une liqueur forte et enivrante, par le moyen de la fermentation dans l'eau. Telle fut longtemps leur boisson, qui s'appelait dès lors hydromel. Vers le xv^e siècle, temps où les abeilles domestiques avaient pris la place des sauvages, et où l'abondance du vin avait fait oublier l'usage de cette liqueur, on inventa un hydromel vineux, peut-être même ne fit-on que renouveler cette boisson, qu'il est impossible que les Gaulois n'aient pas fabriquée. Un ouvrage du xv^e siècle nous apprendra la manière de le faire et de le conserver comme du vin.

Les moines de l'abbaye de Cluny se régalaient à certains jours avec de l'hydromel aromatisé, où il entrait de la bétoine et d'autres herbes, et ils appelaient cette liqueur *potus dulcissimus*. Le marc d'hydromel trempé d'eau était distribué aux valets de l'abbaye et aux paysans.

La bière était une boisson de nos pères. Pline nous atteste qu'ils en buvaient de son temps; mais ce qui nous étonne, c'est qu'il ajoute qu'ils avaient le secret de la conserver pendant plusieurs années. Ce secret est perdu pour nous. Nous trouvons dans Diodore de Sicile que les Egyptiens avaient deux sortes de bière : l'une forte, appelée *zichès*; l'autre douce, qu'ils nommaient *curmi*. Les Gaulois conservèrent cette division qu'ils tenaient sans doute des Phocéens : leur bière forte

portait aussi le nom de *zitu*, et la douce était nommée *cervisia* dont a fait le vieux mot français *cervoise*. Julien l'Apostat n'aimait pas la bière et particulièrement celle des environs de Paris : il nous reste une épigramme grecque de cet empereur où, apostrophant la bière, il dit à peu près : « Qui es-tu? Non, tu n'es point le vrai Bacchus : le fils de Jupiter a l'haleine douce comme le nectar, et la tienne est comme celle d'un bouc. »

Le cidre est une boisson qui fut d'abord imaginée en Afrique et dont les Biscayens, qui commerçaient dans cette partie du monde, apportèrent la connaissance dans leur patrie. Ensuite les Normands ayant conquis la Neustrie et faisant commerce avec les Biscayens, ils apprirent d'eux la manière de faire le cidre.

Il paraît que le poiré est originaire de la Normandie. Fortunat, dans la *Vie de sainte Radegonde*, reine de France qui, étant veuve, menait une vie très-pénitente, dit que cette princesse ne buvait que de l'eau et du poiré, qui était alors la boisson des pauvres.

Enfin, nous terminerons cette notice historique en parlant du prunelet, boisson composée d'eau et de prunes des haies fermentées, à laquelle, après une disette, fut réduit le peuple de Paris en 1420.

Nous avons cru devoir faire précéder l'historique des liqueurs par ceux que nous venons de décrire, comme exposés indispensables de ce dernier, ce qui expliquera suffisamment pourquoi notre deuxième volume ne contient aucun document historique.



Historique des Liqueurs.

Les anciens peuples connaissaient et faisaient grand usage des liqueurs, lesquelles d'abord furent prises comme médicaments ou comme confortatifs; ensuite elles parurent propres à exciter l'appétit et à aider la digestion. Ces liqueurs avaient simplement pour base le moût de raisin, ou le vin, qu'on aromatisait suivant les propriétés qu'on avait attribuées à chacune de ces liqueurs.

Hippocrate, ce prince de la médecine, fut celui qui créa la première liqueur aromatique dont l'usage a été adopté par presque toutes les nations et que l'on a toujours appelée hippocras, laquelle n'était composée alors que de vin, de cannelle et de miel; elle fut perfectionnée dans la suite plus particulièrement par Alexis, piémontais. Cette mixtion, si vantée par nos anciens romanciers, a été très-longtemps fort à la mode: on la servait dans tous les grands repas et à toutes les collations. Louis XIV affectionnait beaucoup cette liqueur; la ville de Paris lui en faisait présent, chaque année, d'un certain nombre de bouteilles, et ses officiers de bouche se mirent à la fabriquer en rivalité avec les Distillateurs de la capitale. Sous le règne de Louis XV, il subsistait encore à la cour quelques restes de cet ancien usage.

Pline, Galien et Dioscoride suivirent bientôt l'exemple d'Hippocrate; ils employaient des vins dans lesquels ils faisaient infuser de l'hyssope, de l'absinthe, du

calamus, du myrte, de la sauge, du romarin, de l'anis, etc., etc. Le roman de Florimond en parle sous le nom de vin d'herbes, et il en est question aux x^e, xi^e et xii^e siècles. Tout ce qui nous en reste est le vin d'absinthe, qu'en Italie on appelle *vermut* et qui est un excellent stomachique, suivant le témoignage de Pline. Les vins auxquels on ajoutait le suc de quelques fruits étaient connus des Gaulois, et ils étaient dans l'usage d'introduire dans les vins nouveaux des bourgeons ou des baies de lentisques pour les rendre plus agréables au goût. Pline dit également (*Hist. nat.*, l. xxxvii, st. 28) que les boissons où il y a de l'absinthe, empêchent que l'on n'ait des nausées sur mer. Il fait mention de jeux qui se célébraient au Capitole où, entre autres prix, on donnait à boire au vainqueur une boisson mêlée d'absinthe, comme source de santé.

Arnault de Villeneuve et Raymond Lulle inventèrent la première liqueur à base d'alcool connue, qu'ils nommèrent *eau divine* ou *admirable* : c'était tout simplement de l'eau-de-vie mélangée avec du sucre; on la considérait alors comme médicament; et, pendant plusieurs siècles, elle fut regardée comme telle; plus tard on ajouta à l'eau divine du citron, de la rose, de la fleur d'orange. Le couvent des religieuses du Saint-Sacrement, rue Saint-Louis, au Marais, à Paris, avait, en 1760, la réputation de préparer l'eau divine d'une façon supérieure, en lui donnant une saveur d'une délicatesse extrême.

Vers l'an 1520, Théophraste Paracelse, professeur de chimie à Bâle, imagina plusieurs liqueurs qu'il appela

grand arcane, grand et petit circulé, et entre autres le fameux *élixir de propriété*.

Le médecin Brouant, en 1636, conçut l'idée d'extraire les huiles essentielles des drogues, par le moyen de l'eau-de-vie, à dessein d'en composer des liqueurs que généralement on administrait comme potions cordiales. Les citations suivantes de Brouant lui-même, sur les liqueurs aromatiques et plus particulièrement sur l'eau-de-vie des anciens, sont très-curieuses; l'énergie de son style est assez bizarre, aussi sommes-nous persuadé que nos lecteurs ne seront pas fâchés de les trouver ici ¹.

« Vovlez-vous donc orner ce ciel (l'eau-de-vie) de
 » puissantes estoilles? faites luy tirer les teintvres de
 » toutes les choses qui seront propres pour la générale
 » conseruation de la vie longue; ou bien pour la spé-
 » ciale guarison de chacune maladie.

» Quant à la générale conseruation, vous prendrez les
 » confortatifs des parties nobles, comme du *cerueau*, du
 » *cœur*, du *foyé*, de *l'estomach*, du *poumon*, des *reins*,
 » de la *rate* ou autres, et ne vous sera besoin de faire vn
 » grand amas des appropriez à chacun; mais il suf-
 » fira de choisir celuy qui sera le plus haût en de-
 » gré de vertu, come pour le *CŒVR*, vous prendrez
 » le *saffran*, le *macis*; pour le *cerueav*: le *musc*, le *vi-*
 » *triol* préparé; pour les *NERFS* et le *CHEF*: la *lauende*,
 » la *primerole*, la *sauge*, le *romarin*; pour l'*ESTOMACH*:
 » la *menthe*, le *cyperus*, le *girofle*, la *canelle*; pour le
 » *FOYE*: l'*agrimoine*, les *racines apéritiues*; pour la

¹ Anatomie du vin et de l'eau-de-vie, page 400 et suivantes.

» RATE : le *tamarin* ; pour les REINS : la *Pierre indaiguë* ;
 » POUR la SEMENCE : les *figues* , le *satyrion* ; pour les VE-
 » NINS : l'*angelique* ; pour le PUYMON : la *régalisse* , la *terre*
 » *sigillée*.

» Car les médicaments plus SIMPLES sont les meilleurs ,
 » et le grand nombre ou emoncement de remèdes
 » en vn corps ne fait jamais bon ny louable effet , et
 » nature s'exerce plus gaillardement à la réception de
 » peu , qu'à l'importunité de plusieurs qui luy donnent
 » trop de surcharge et empeschement. »

L'eau-de-vie, employée au commencement du XIII^e siècle comme médicament, passa insensiblement sur les tables et devint bientôt la boisson la plus favorite du peuple. Alors les Italiens, plus que les autres nations, s'efforcèrent de la rendre agréable. Ils trouvèrent le moyen de lui donner une plus grande valeur pour l'usage des classes aisées. Ils distinguèrent ces nouvelles boissons sous le nom de *liquori* et ils les répandirent chez les nations étrangères. Les Français furent les premiers qui en prirent l'usage, surtout en 1532, époque du mariage de Henri II, alors duc d'Orléans, avec Catherine de Médicis. Cet événement attira en France une multitude d'Italiens, qui introduisirent dans ce pays les mets délicats usités dans leur patrie, et qui enseignèrent la manière de les préparer. Ils furent les premiers qui fabriquèrent et vendirent dans Paris des liqueurs fines. La première qu'ils firent connaître fut le *rossoli*, dont la rose était le parfum dominant; on ne peut précisément dire quelle est l'étymologie du mot *rossoli*, qui devint bientôt général pour signifier tous les ratafias : peut-être ce mot est-

il dérivé de la plante *ros solis* qui entrait , avec plusieurs autres , dans la composition de cette liqueur. Le rossoli, nommé *populo* , était fort estimé sous le règne de Henri III et Henri IV; les ratafiats de cerises et d'œillets, ainsi que plusieurs autres liqueurs, furent inventés pour réchauffer la vieillesse du roi Louis XIV.

Enfin , vers le commencement du dernier siècle , tandis que les Distillateurs de Montpellier s'exerçaient à composer la liqueur appelée *eau d'or* à dessein de faire allusion à l'or potable des anciens chimistes , les Américains fabriquaient le fameux ratafiat de *cédrat* qu'ils ont appelé *crème des Barbades* , la Dalmatie faisait connaître son *marasquin* de Zara , Amsterdam son *curaçao*, Bordeaux acquièrait une réputation universelle pour l'*anisette*. Le médecin Garus nous donnait l'*élixir* qui porte son nom, Colladon de Genève son *eau cordiale* et Bouillerot inventait l'*huile de Vénus*.

Depuis , les liqueurs ont beaucoup varié , la diversité des noms demandés par le public s'est considérablement accrue de nos jours; aussi les Distillateurs se sont-ils multipliés de tous côtés : ceux de Paris, la Villette , Lyon, la Côte Saint-André, Limoges , Orléans , Rouen, Amiens , etc, rivalisent entre eux pour les prix et les qualités; de nos jours les religieux de l'ordre de Saint-Bruno qui résident au monastère de la *grande Chartreuse* près de Grenoble fabriquent trois élixirs : blanc, jaune et vert, qui sont en grande réputation; la liqueur hygiénique de Raspail jouit également de la faveur du public.



CHAPITRE DEUXIÈME.

De la Distillation en général.

La distillation est une opération chimique qui a pour but de séparer à l'aide du feu les parties les plus légères ou les plus solubles d'un corps, en les convertissant à l'état de vapeur pour les condenser ensuite et les recevoir à celui de liquide, et ce, au moyen de leur contact avec un corps froid, lequel leur fait perdre le calorique qu'elles contenaient. Elle demande beaucoup de soins et d'habileté.

On connaît plusieurs manières d'appliquer la chaleur à la distillation et de favoriser l'ascension des vapeurs, suivant le liquide qu'on distille. De cette application, on dit qu'une distillation se fait à *feu nu*, au *bain-marie*, à la *vapeur* et au *bain de sable* ou à la *cornue*, de même que, suivant l'objet qu'on veut distiller, varient le degré de température et la manière de l'appliquer; nous aurons occasion de parler plus loin de ces diverses opérations.

La distillation s'exécute dans des appareils dont la forme et la disposition sont appropriées à la nature des liquides ou des substances qu'on veut lui soumettre; tout ce que la terre produit peut être son objet et est de son ressort, mais principalement pour les Distillateurs et les Liqueuristes, les fleurs, les plantes, les fruits, les grains,

les racines, et tous les corps qui contiennent un principe féculent, sucré ou aromatique.

Cette opération peut rendre et a rendu de grands services, elle a été pendant très-longtemps le seul moyen d'analyse qu'employaient les anciens chimistes, lesquels ont toujours distingué trois sortes de distillations qu'on a désignées sous trois dénominations différentes, savoir : *per ascensum*, *per descensum* et la troisième *per latus*.

La distillation *per ascensum* est celle qu'on fait ordinairement dans les alambics. Le feu ou la vapeur est placé sous l'appareil qui contient la matière qu'on soumet à la distillation. La chaleur fait élever les vapeurs, elles se condensent en liquide dans le serpentin, ce liquide coule par le bas de ce dernier vase.

La distillation *per descensum* a lieu lorsqu'on met le feu au-dessus de la matière qu'on veut distiller ; les vapeurs qui se dégagent des corps ne pouvant s'élever comme dans la distillation ordinaire, sont forcées de se précipiter dans le vase inférieur placé à ce dessein.

Exemple : on pose un linge sur un verre à boire, on place sur ce linge, qui doit être un peu lâche, des clous de girofle concassés : on met par-dessus cet appareil un plateau de balance qui joint le plus exactement qu'il est possible les parois du verre : on remplit de cendres chaudes la partie concave du plateau de balance : la chaleur agissant sur le girofle, en dégage de l'eau et de l'huile volatile qui se rassemble au fond du verre : c'est ce que l'on nomme distiller *per descensum*.

La distillation qu'on nomme *per latus*, ou par le côté, est celle qu'on fait dans une cornue : le feu est placé sous l'appareil, les vapeurs s'élèvent perpendiculairement,

entrent dans le col de la cornue, s'y condensent et distillent par le côté ; il est évident qu'il n'y a point de différence essentielle entre cette distillation et celle *per ascensum*.

De ces trois opérations différentes il n'y a que la première qui soit en usage chez les Distillateurs et Liqueuristes.

L'objet de la distillation pour le Distillateur brûleur ou *fabricant d'alcool* est d'isoler les parties spiritueuses d'un liquide quelconque, qui préalablement est arrivé à la fermentation vineuse ou alcoolique.

Le Liqueuriste, au contraire, ne distille jamais que dans le dessein de retirer soit par l'eau, soit par les alcools, les parfums des substances aromatiques ; en un mot, il aromatise les liquides, il lui arrive très-rarement de distiller isolément de l'eau ou de l'alcool.



Du Laboratoire, des Magasins et des Caves.

Le laboratoire du Liqueuriste doit être assez vaste, pour que le travail puisse se faire facilement, construit de bonnes murailles, voûté ou plafonné, suffisamment élevé pour que les flammes, dans le cas d'incendie, ne puissent atteindre que difficilement le plafond. Il doit être bien aéré, éclairé par le haut autant que possible, pavé en grès ou, ce qui est préférable, dallé en pierre.

Il est de la plus grande urgence d'avoir à sa disposition

une fontaine ou un puits, qui puisse fournir la quantité d'eau nécessaire : il en faut beaucoup pour entretenir la propreté des vaisseaux, et plus encore pour rafraîchir les alambics, au besoin arrêter promptement un incendie qui se déclarerait dans l'établissement : pour cela, un réservoir est indispensable ; il faut qu'il soit assez grand pour contenir toute l'eau dont on a besoin dans la journée, et même davantage ; il doit être rempli chaque soir. On doit faire construire une cheminée ayant un tuyau large et bien percé, et donner au manteau de cette cheminée la forme d'une hotte renversée et très-évasée sous laquelle doivent être placés les fourneaux à l'usage des bassines et chaudières.

Les magasins aux liqueurs devront être, autant que possible, de plain pied avec le laboratoire. Il est essentiel qu'ils ne soient pas humides, ils seront carrelés ou bitumés, et auront constamment une température de 12 à 15 degrés centigrades.

Les magasins aux eaux-de-vie et autres spiritueux devront avoir à peu près la même température que celui des liqueurs : cela est de la plus grande urgence, car la chaleur augmente le volume des liquides, et le froid produit l'effet contraire. Ce magasin ne sera éclairé qu'à demi et le sol salpêtré.

Les caves doivent être situées au nord, et avoir une profondeur de 5 à 6 mètres, la voûte sous la clef possèdera 4 mètres environ de hauteur, et sera chargée de 1 mètre à 1 mètre et demi de terre ; car plus une cave est profonde, mieux cela vaut. Sa température doit être constamment de 10 à 12 degrés centigrades, et il convient, à mesure que la chaleur de l'atmosphère monte

au-dessus de ces degrés, de fermer une partie des soupieraux, comme aussi de les ouvrir à mesure que la température diminue, sans cependant pour cela faire entrer un froid supérieur à 10 degrés.

L'humidité doit être constante, sans y être trop forte : l'excès détermine la moisissure des tonneaux, bouchons, etc. ; la sécheresse dessèche les fûts et occasionne une perte de liquide. Il faut éviter la réverbération du soleil, qui, variant la température d'une cave, en altère les propriétés. La lumière doit y être très-modérée ; car si une lumière vive dessèche, une obscurité presque absolue pourrit et occasionne l'accident qu'on nomme vulgairement *coup de feu*, lequel se termine le plus souvent en faisant éclater les fûts.

Les caves seront autant que possible à l'abri des secousses déterminées par le passage des voitures sur le pavé, et le voisinage des ateliers à marteau. L'un et l'autre excitent dans les liqueurs, comme dans les vins, des oscillations qui les font déposer, soit dans les fûts, soit dans les bouteilles.

Un ordre parfait, et une grande propreté doivent exister dans toutes les parties du laboratoire, des magasins, des caves et dans toutes les opérations du Liqueuriste. Sans ordre, le travail est confus, et vous entrave à chaque instant ; sans la propreté, point de bons produits, car les substances de premier choix ne donnent que des résultats médiocres ; puis en été, on sera assailli par les mouches. Pour éviter tous ces inconvénients, il est nécessaire d'assigner à chaque objet la place qu'il doit occuper journellement, de l'y remettre et de le rincer chaque fois que l'on s'en est servi ; de récuser tous les soirs, si le

temps le permet, les ustensiles dont on a eu besoin dans la journée. On doit visiter fréquemment les alambics, voir s'il faut qu'ils soient réparés ou étamés; on doit aussi laver tous les jours le laboratoire pour n'y laisser séjourner aucune matière capable d'attirer les mouches, engendrer la malpropreté ou exhaler de mauvaises odeurs. Le combustible, les sucres, le noir animal, les plantes et les ingrédients seront placés dans des locaux très-secs, excepté le charbon de terre, qui peut être mis à la cave.



Des Appareils distillatoires.

La distillation s'opère au moyen d'appareils de diverses formes et de divers systèmes. On emploie à cet effet des alambics à *distillation simple* et à *distillation continue*.

Les alambics à distillation simple sont les seuls employés par le Liqueuriste : on en distingue quatre, dont voici les noms :

Alambic à col de cygne.

- à tête de More ou Maure.
- à colonne.
- en verre, qu'on appelle *cornue* ou *retorte*.

L'alambic à COL DE CYGNE est composé de cinq pièces principales, et de cinq dites accessoires.

1° La CUCURBITE¹ ou chaudière (*pl. 1, fig. 1*) est en

¹ Du mot latin *cucurbita*, courge.

cuivre étamé et entre dans le fourneau. Sa capacité varie suivant celle de l'alambic. Aux trois quarts environ de sa hauteur, cette pièce est saillante ou bombée et forme un rebord qui vient poser sur le fourneau. Une DOUILLE, *a*, en cuivre avec un bouchon, *b*, à vis, est placée sur ce rebord et sert à introduire du liquide en remplacement de celui qui s'évapore sans arrêter la distillation. L'ouverture de la cucurbite est renforcée à l'extérieur par un cercle-collet, *c*, en cuivre tourné pour supporter le bain-marie; elle est garnie de deux anses, *d*, afin de pouvoir la manier avec facilité. Une GRILLE ronde (*fig. 2*), en cuivre étamé, percée de petits trous, se pose dans le fond de son intérieur. Cette grille est formée de deux parties, qui sont réunies par des charnières; elle est aussi garnie d'un anneau, *a*, afin de faciliter sa sortie de la cucurbite. Plusieurs pieds, *b*, la supportent et l'éloignent d'environ 8 à 10 centimètres du fond de cette dernière.

2° Le BAIN-MARIE (*fig. 3*) est un vase en cuivre, étamé à l'intérieur seulement; il est supporté par la cucurbite, dans laquelle il entre; à son ouverture se trouvent également deux cercles-collets, *a* et *b*, en cuivre tourné, qui viennent joindre exactement l'un avec celui de la cucurbite, l'autre avec celui du chapiteau. Le bain-marie est muni aussi de deux anses, *c*, et d'un couvercle avec poignée (*fig. 4*), qui le ferme hermétiquement. Ce couvercle ne sert que lorsque le bain-marie est employé pour une infusion.

3° Le CHAPITEAU (*fig. 5*), est une pièce en cuivre dont l'intérieur est étamé. Ce vase a la forme d'un entonnoir élégant renversé; ses deux orifices sont garnis chacun

d'un cercle-collet, *a* et *b*, en cuivre tourné ; l'un s'adapte soit au bain-marie, soit à la cucurbite, et l'autre reçoit le col de cygne. Une douille, *c*, semblable à celle de la cucurbite et pour le même usage, se trouve placée aux deux tiers de la hauteur du chapiteau.

4° Le COL DE CYGNE (*fig. 6*), est un long tuyau en cuivre formant le demi-cercle et garni à chaque bout d'un cercle-collet, *a* et *b*. Il sert à mettre en rapport l'alambic avec le serpent. Le MANCHON (*fig. 7*) est une pièce en étain ou en cuivre avec petits cercles en laiton, qui sert à relier le col de cygne avec le serpent, lorsqu'on distille au bain-marie.

5° Le RÉFRIGÉRANT OU SERPENTIN (*fig. 8*), consiste en un long tuyau d'étain ou de cuivre étamé courbé en hélice, *a*, dont les pas, *b*, sont soutenus par des tringles perpendiculaires, *c*, d'étain ou de cuivre qui y sont soudées : l'extrémité supérieure du serpent qui vient se joindre au col de cygne, par un cercle-collet, *d*, a la forme d'une sphère aplatie, *e*, et s'appelle *lentille*. Le tout est renfermé dans un *seau*, *f*, de cuivre, garni de deux poignées, *g*, au bas duquel il y a une canelle. L'eau chaude du réfrigérant coule par un tuyau ou *trop-plein*, *h*, qui est placé dans le haut de ce vase. L'intérieur du seau reçoit un long entonnoir (*fig. 9*) en cuivre qui le dépasse un peu et qui sert à conduire l'eau fraîche au fond. Il porte le nom d'*entonnoir à rafraîchir*. Le *bec à corbin* (*fig. 10*) s'ajoute à l'extrémité inférieure du serpent, afin de mettre ce dernier en rapport avec le récipient. (On nomme *récipient* le vase qui reçoit le produit de la distillation ; ce vase est en verre ou en cuivre, au gré du

Liquoriste). Le réfrigérant repose sur un massif en briques ou sur un tréteau en bois de chêne solidement établi.

L'appareil à col de cygne est généralement celui qui est employé pour la confection des esprits parfumés et leur rectification.

L'alambic à TÊTE DE MORE OU MAURE est composé de pièces semblables à celles de l'alambic à col de cygne, à l'exception du chapiteau, qui en diffère complètement. Ce chapiteau (*fig. 11*) est en étain ou en cuivre; il se pose sur la cucurbite ou sur le bain-marie. Un long col latéral, ou *bras*, *a*, sert à diriger les vapeurs dans le serpent. Une douille en cuivre, *b*, avec un bouchon, *c*, à vis de même métal se trouve placée au sommet du chapiteau; deux cercles-collets, *d* et *e*, garnissent également les extrémités de cette pièce.

L'appareil à tête de Maure est employé de préférence pour la distillation des huiles volatiles et des eaux aromatiques, ainsi que pour l'extrait d'absinthe suisse.

On emploie avec avantage, pour la distillation des eaux aromatiques, le *bain-marie percé* (*fig. 12*). Ce vase percé de trous sert à contenir les substances que l'on veut soumettre à une chaleur plus forte que celle que l'on pourrait communiquer à l'aide du bain-marie ordinaire. Le *bain-marie percé* ne plongeant pas dans l'eau bouillante, et les substances qu'il contient étant soumises à l'action seule de la vapeur, on évite ainsi le contact avec les parois de l'alambic, et l'on n'a point à redouter de voir ces substances brûler ou s'attacher, comme il arrive quelquefois quand elles sont en grande quantité dans la cucurbite.

M. Soubeiran, directeur à la pharmacie centrale de Paris, a imaginé un système de distillation à la vapeur pour les eaux distillées, en employant pour cet usage les alambics simples : voici en quoi consistent les additions de ce savant distingué.

Un tuyau mobile, *a* (*fig. 13*), de cuivre et en forme d'anse ayant un robinet, *b*, qui le traverse, sert à mettre en communication la vapeur de la cucurbite avec le bain-marie; un autre tuyau, *c*, de cuivre recourbé, vient se joindre avec lui et descend intérieurement le long des parois, se recourbe et s'ouvre vers le milieu du fond du bain-marie. Un diaphragme, *d*, criblé de trous, porté par plusieurs pieds qui le tiennent soulevé au-dessus de l'orifice du conduit à vapeur et muni de deux anses pour l'introduire ou l'enlever à volonté, sert à placer dessus les plantes ou les fleurs que l'on veut distiller. Par ce système, on peut remplacer l'usage du bain-marie percé, et on obtient également une distillation à la vapeur, puisque les substances ne sont point en communication directe avec l'eau de la cucurbite et que leur isolement est complet.

L'alambic à COLONNE, comme les précédents, se compose d'une cucurbite, d'un chapiteau, d'un col de cygne et d'un réfrigérant. La colonne, *a* (*fig. 14*), proprement dite, est la seule pièce qui diffère : sa hauteur varie suivant la force de l'appareil; la partie qui vient se poser sur la cucurbite est fermée par un diaphragme fixe, *b*, percé d'une grande quantité de trous, lequel supporte lui-même quatre ou cinq autres diaphragmes *c*, munis d'anses, qui se posent les uns sur les autres, étant chargés chacun d'une couche de plantes ou de fleurs.

Une amélioration très-importante vient d'être ajoutée à l'alambic à colonne par M. Egrot fils. Cet habile constructeur d'appareils distillatoires a imaginé de mettre, entre la cucurbite et la colonne, un intermédiaire auquel il donne le nom de *vase extractif appliqué à la distillation*. Par son procédé, on obtient simultanément et séparément les bons et les mauvais produits, sans que ces derniers nuisent aux autres.

Ainsi, dit M. Egrot fils, dans l'alambic ordinaire, si l'on place entre la cucurbite et la colonne à fleurs un *vase extractif*, nommé ainsi parce qu'il rejette hors de l'appareil les produits fixes ou non distillables, il est certain que des vapeurs s'élevant de la cucurbite pour passer au travers des plantes dont elles s'emparent de l'arome, et qui sont contenues dans la colonne, une petite quantité s'y condense entraînant avec elles la couleur et d'autres parties visqueuses de la plante, qui, au lieu de tomber dans la cucurbite, comme auparavant, tombent dans le vase extractif, qui rejette au dehors ces produits fort souvent contraires à la distillation.

Ce sont donc là les produits visqueux colorés tombant avant dans la cucurbite ou qui, sous l'action d'une ébullition réitérée quelquefois pendant une heure ou deux, se volatilisaient, donnant des goûts de flegmes, nuisant au bon goût du produit de distillation. Ou bien, ce liquide bourbeux coloré, s'attache aux parois de la cucurbite, la détame et brûle le fond; enfin, si un Distillateur ou parfumeur se trouve pressé de distiller, ce qui arrive dans le moment où les fleurs donnent, l'avantage que vous aurez avec le vase extractif, de ne pas changer le liquide de la cucurbite, puisque lui-même ne change pas de nature, vous fait gagner beaucoup de temps : cela se conçoit, puisque l'on peut distiller avec le même liquide pendant toute une journée en ayant seulement soin d'ajouter à chaque opération une quantité de liquide égale à celle distillée; tandis que dans l'état actuel des choses, on est obligé de

vider, rincer, remplir de liquide froid la cucurbite et attendre que ce dernier soit arrivé au point d'ébullition à chaque opération. (Voyez, à la fin du volume, *Description du vase extractif* de M. Egrot fils, pl. iv.)

L'appareil pour distiller à la CORNUE, OU RETORTE, est composé de trois pièces en verre (fig. 13) : de la *cornue*, *a*, d'une allonge, *b*, qui est un tube renflé au milieu et ouvert par les deux bouts, et d'un ballon, *c*, servant de récipient. Cet appareil, très-fragile, est employé rarement ; on lui substitue souvent l'alambic en cuivre, dit *d'essai*, qui ressemble aux alambics simples et dont la grandeur varie depuis un litre jusqu'à six.

La forme des appareils distillatoires a beaucoup changé depuis un siècle, principalement celle du chapiteau. Cette pièce du reste paraît presque inutile, et moins elle aura d'élévation plus elle sera convenable : on peut même la remplacer avec avantage par un simple tuyau mettant en communication la cucurbite avec le serpent. L'usage du chapiteau étant de contenir une certaine quantité de vapeur, il serait plus simple de la faire engager de suite dans le serpent, où elle est attirée par la fraîcheur du réfrigérant. Cette observation est tellement vraie que tous les Distillateurs d'alcool ont supprimé le chapiteau.

Les alambics simples auxquels on appliquera la vapeur comme moyen de chauffage, devront recevoir cette vapeur dans un double fond et non dans un serpent intérieur, ainsi que le reçoivent les alambics à distillation continue, car alors, s'il en était ainsi, les substances à distiller pourraient s'attacher aux parois des contours de ce serpent et mettraient obstacle à la

transmission de la chaleur dans le liquide, et conséquemment retarderaient l'opération.

Par l'application de la vapeur à la distillation, l'usage du bain-marie devient complètement inutile.

De la construction des appareils distillatoires dépend souvent la qualité des produits. On devra donc s'attacher à les faire construire ou les choisir dans les meilleures conditions, et à cet égard nous recommandons la fabrique de M. Egrot fils, de Paris. Ses appareils, construits d'après les plus stricts principes de la distillation, sont à la fois solides et gracieux : leur prix n'est véritablement pas en rapport avec les grands avantages qu'ils procurent. Aussi n'hésitons-nous pas à dire que M. Egrot fils a porté son art au dernier degré de perfection.



Des Vases et Ustensiles.

Après les alambics, qui font le sujet du paragraphe précédent, et les aréomètres et thermomètres, dont nous parlerons dans le deuxième volume (*Distillation des Alcools*), il nous reste à traiter des vases et ustensiles dont doit être pourvu le laboratoire d'un Liquoriste.

Plusieurs *bassines* en cuivre rouge, de diverses grandeurs, tant pour la fonte ou la clarification des sucres que pour la confection des sirops et des fruits au liquide

et autres usages. Ces bassines doivent être plus larges que profondes, de manière à offrir une plus grande évaporation ; le fond doit être bombé et en demi-sphère (cette forme est appelée vulgairement *cul-de-poule*), afin de présenter plus de surface au feu et pour éviter que le sucre ou les autres matières ne s'attachent aux parties rentrantes et ne puissent brûler (*pl. II, fig. 1*). Les bassines destinées au blanchiment et à la confection des fruits doivent, au contraire, être de forme aplatie, de façon que les fruits ne puissent s'écraser.

Viennent ensuite les *filtres* (*fig. 2*) : ils doivent être en cuivre étamé et de plusieurs dimensions, munis de leurs couvercle et robinet, garnis à l'intérieur de petits crochets placés de distance en distance pour accrocher la chausse. Ces filtres ressemblent à de grands entonnoirs fermés ; ils doivent être posés sur un bâtis en bois de chêne, sous lequel se trouve une cuvette garnie en cuivre étamé, afin de recevoir le liquide, dans le cas où ce dernier viendrait, par l'inattention du Liqueuriste, à couler par-dessus le vase destiné à le recevoir.

Plusieurs *filtres* pour la décoloration des sirops. Ce filtre très-simple, portant le nom de l'inventeur, Dumont, consiste en une caisse présentant une pyramide tronquée et renversée (*fig. 3 et 4*). Cette caisse est en bois, garnie à l'intérieur de feuilles de cuivre étamé soudées entre elles ; à sa partie inférieure est un robinet, *a*, destiné à l'écoulement des sirops ; un peu au-dessus est une ouverture qui reçoit un cylindre ou tube, *b*, creux, appliqué à l'extérieur du filtre, et servant à l'évacuation de l'air contenu dans l'appareil. Le filtre, dans son intérieur, reçoit deux diaphragmes carrés, *c* et *d* :

ces diaphragmes sont en cuivre étamé et de grandeur différente. L'appareil est rendu complet par un couvercle, *e*, destiné à le fermer et à empêcher le refroidissement. Nous indiquerons, à l'article de la clarification des sucres, la manière d'employer ce filtre.

Plusieurs *conges* de diverses grandeurs pour opérer le mélange des liqueurs. Ce qu'on appelle conge (*fig. 5*) est une espèce de fontaine en cuivre étamée en dedans, ayant une échelle, *a*, qui indique la quantité de liquide se trouvant dans l'appareil, et munie d'un robinet, *b*, et d'un couvercle, *c*.

Une grande *sébille* en bois (*fig. 6*), cerclée et garnie en fer avec deux poignées, soutenue à la hauteur de un mètre environ du sol par quatre cordes, *a*, attachées au plafond, laquelle sébille est mise en mouvement avec un boulet de canon, *b*, en fer, du poids de 10 à 12 kilogrammes, et sert à broyer les amandes pour le sirop d'orgeat. Il existe à Paris plusieurs mécaniques pour le même objet; nous les connaissons presque toutes, et nous sommes assuré par nous-même qu'elles sont inférieures à la *sébille*. Nous devons dire cependant que nous avons vu à Orléans, chez MM. Viale et C^o, Liquoristes en gros, un moulin semblable à ceux employés par les moutardiers, lequel servait à broyer les amandes et donnait d'excellents résultats. Nous en parlerons à l'article sirops d'orgeat.

Un *cyindre* ou *brûloir* pour torréfier le café et le cacao, un *moulin* à café; un *mortier* en pierre ou en marbre, avec pilon en bois, un petit *mortier* en cuivre.

Un grand *mortier* en fer pour piler les substances dures, avec une sorte de poche en peau, laquelle est atta-

chée autour du mortier et percée par le fond pour laisser passer le pilon (fig. 7).

Des *tamis* en crin et en soie pour passer les liquides , un *syphon* à robinet et une *pompe* dite *bat-beurre* , en fer-blanc , pour dépoter les eaux-de-vie et liqueurs en tonneaux et un petit *syphon* , soit en verre , soit en fer-blanc , pour les petites opérations ; un *réceptif florentin* en verre , des entonnoirs en cuivre étamé , en fer-blanc et en verre de plusieurs grandeurs ; un *puisard* ou *pochon* et son *plateau* pour verser sur les filtres et remplir les brocs. Ces deux pièces doivent être étamées ; le puisard doit contenir *trois* litres et avoir une *échelle* dans son intérieur.

Une *presse* (fig. 8) avec son seau pour presser les fruits et le marc de cassis ; il faut avoir aussi un plateau de rechange pour les marcs d'orgeat. Une grande *table* en chêne pour le service du laboratoire ; sous cette table un grand *tiroir* dans lequel se trouvent les *forets* , *pinces* diverses , *couteaux* à sucre et à zester , *rapes* à liège , etc.

Le Liquoriste doit avoir , selon l'importance de sa fabrication , une certaine quantité de *tonneaux* et *barils* en bois de chêne , cerclés en fer , munis de canelles en cuivre , recouverts de peinture à l'huile , tant pour les garantir de l'humidité et des piqûres de vers , que pour éviter l'évaporation à travers les pores du bois : la peinture qui les recouvre n'est pas un ornement inutile. Ces tonneaux doivent reposer verticalement sur des chantiers , afin de tenir moins de place.

Le laboratoire doit être abondamment pourvu de *spatules* plates , en bois de chêne , pour remuer les mé-

langes , *poêlons à bec* et autres , *écumaires* , *terrines* et *cruches* en grès, de diverses grandeurs; *brocs* en fer-blanc, bois et cuivre; *dames-jeanne* garnies en osier; *flacons* , *balarucs* , *bocaux* et *bouteilles* de verre; *terrines* en terre vernie, *tubes* pour peser les liqueurs et sirops , une espèce de boîte en fer-blanc ayant plusieurs compartiments garnis en drap noir , que l'on nomme *musique* , et qui sert à ranger les instruments de pesage; *bascule*, *balance* et *poids* assortis , *mesures* en étain pour le mesurage des liquides.

Un grand assortiment de *chausses* de diverses grandeurs , ainsi que d'*étamines* est nécessaire. La chausse est une sorte de poche de drap ou autre étoffe de laine , terminée en forme conique et qui sert à filtrer les liqueurs; on l'accroche dans l'intérieur du filtre en cuivre étamé. L'étamine est un morceau de laine , carré et bordé par un ruban de fil avec des œillets, de distance en distance , lequel se place sur un *carrelet* en bois , garni de crochets , et sert à passer les sirops.

Nous ne saurions trop recommander aux Liqueuristes , quelle que soit l'importance de leur commerce, l'emploi de la vapeur pour chauffer leurs conserves. L'appareil dont ils devront se servir se compose : 1° d'une armoire en chêne , garnie de feuilles de zinc ou de cuivre (ces dernières sont préférables) , ayant plusieurs tablettes en fer. Ces tablettes sont à jour , se composent de barreaux placés à deux doigts de distance l'un de l'autre , et servent à recevoir les bouteilles ou les bocaux. La porte se ferme au moyen de deux verroux , et possède au milieu une ouverture vitrée , derrière laquelle on place un thermomètre , afin de savoir combien

il y a de degrés de chaleur dans l'intérieur. Au bas de l'armoire se trouve un robinet par lequel s'écoule la vapeur condensée en eau. La vapeur s'introduit dans cette armoire par le bas, et au moyen du tuyau d'une petite chaudière portative à vapeur, ayant un flotteur en verre, un manomètre et une soupape de sûreté comme les grandes chaudières.



Des Fourneaux.

Les fourneaux doivent, après les alambics, fixer l'attention du Liqueuriste. De leur bonne construction dépend en partie le succès de ses opérations. On doit donc apporter toute l'attention possible pour leur établissement, car, indépendamment de la question économique du combustible, se présente aussi celle de la qualité des produits.

Un fourneau se compose : 1° du foyer, 2° de la grille, 3° du cendrier, 4° de la cheminée.

Du foyer. — On appelle foyer l'espace qui sépare le fond de la cucurbite de la grille, en un mot celui dans lequel on place le combustible. Les parois du foyer doivent être disposées de manière à refléter le plus possible le calorique : il faut pour cela qu'il soit petit et construit de telle sorte que le fond de la cucurbite reçoive toute l'action du feu, et que la flamme

et l'air circulent dessous, avant de passer sur les côtés. L'espace du foyer sera donc proportionné strictement à la grandeur de l'appareil et au combustible que l'on emploiera ; il sera aussi disposé de telle façon que le feu, après avoir *lêché* le fond de l'appareil, puisse circuler autour au moyen d'une cheminée tournant un certain nombre de fois en spirale : par cette disposition on utilise la chaleur qui passe dans la cheminée, le liquide est chauffé d'une manière égale et l'air ne s'échappe qu'après s'être dépouillé d'une portion importante de la chaleur qu'il entraîne.

La porte du foyer doit clore le plus exactement possible, pour ne point donner accès à l'air atmosphérique, celui-ci ne devant pénétrer que par la coulisse du cendrier. On obtient une fermeture hermétique en remplaçant la porte par une ouverture ronde, bouchée par un tampon en tôle, dont l'intérieur est rempli de grès ou de cendres.

De la grille. — La grille est destinée à recevoir le combustible : c'est par son intermédiaire que la combustion s'opère ; elle tient le combustible en suspension, afin que l'air le traverse aisément et facilite ainsi l'activité et l'uniformité de la chaleur.

Les barres de la grille doivent être mobiles, en fer ou fonte, très-fortes mais étroites ; elles seront supportées sur des barres de fer très-solides, parce que toutes les grilles d'une seule pièce et dans un châssis sont sujettes à se déjeter et difficiles à nettoyer. Ces barres, pour l'usage du bois, seront placées horizontalement et cintrées en quart de cercle, pour que la braise retombe

toujours au milieu de la grille et entretienne la combustion, tandis qu'au contraire elles seront droites et longitudinales pour l'usage de la houille. L'espace à observer entre les barres, ainsi que le nombre et la grosseur de celles-ci, seront subordonnées à la grandeur du foyer ainsi qu'à la nature du combustible.

Enfin la grille sera établie dans le foyer sous la moitié antérieure du diamètre de la cucurbite, de sorte que cette partie reçoive l'action directe de la chaleur; et, comme le courant d'air tend toujours à emporter la flamme et la chaleur vers la cheminée, on obtiendra le calorique en aussi grande abondance que possible.

Du cendrier. — Le cendrier, à part l'usage que son nom indique, est destiné principalement à fournir l'air qui sert à activer la combustion. Ses dimensions sont à peu près indifférentes, surtout pour l'usage du bois; cependant, il est nécessaire qu'il ait assez de profondeur et d'élévation pour contenir les cendres d'une journée de travail sans être encombré. Le cendrier doit être fermé hermétiquement par une porte-coulisse qui permette de régler le tirage de la cheminée, et qui excite ou ralentisse au besoin la combustion. L'emploi de la houille commande impérieusement l'usage de cette coulisse.

De la cheminée. — La cheminée sert à conduire hors du laboratoire la fumée et les vapeurs qui proviennent de la combustion; elle procure également l'ascension de l'air, qui, en raison de sa pesanteur spécifique, s'évapore et fait continuellement place à l'air atmosphérique qui s'introduit par le cendrier; voilà pourquoi on dit que plus une cheminée est haute, plus elle a de

tirage. Partant de ce principe , on aura une combustion d'autant plus rapide , et une température d'autant plus élevée que l'on donnera plus de hauteur à la cheminée.

Les fourneaux seront construits en belles briques de bonne qualité , celles dites *réfractaires* doivent être employées de préférence ; elles seront liées au mortier d'argile et de sable. L'avantage de cette construction est d'acquérir au feu plus de solidité , et de conserver une plus grande quantité de chaleur. Les fourneaux seront aussi garnis extérieurement de cercles en fer et de briques apparentes ; leur hauteur ne devra pas excéder 85 à 90 centimètres , afin de ne pas être obligé de monter dessus lorsqu'on voudra luter les alambics , et de pouvoir facilement enlever les bassines à sirops et fruits.

En raison de leur importance pour le travail , les fourneaux doivent être construits par des hommes habiles et expérimentés connaissant parfaitement la théorie de la chaleur et son application.



CHAPITRE TROISIÈME.

Du Combustible.

La production de la chaleur, pour la distillation et les opérations relatives aux liqueurs, s'opère au moyen de divers combustibles dont les principaux sont le bois, la houille ou charbon de terre, et quelquefois le coke : quant au charbon de bois et à la tourbe, ils ne sont employés que dans les localités où il est difficile de se procurer les premiers, soit par leur rareté, soit par leur prix excessif. Du choix et de l'emploi de ces divers combustibles, résulte, pour le Distillateur-Liquoriste, une économie importante. On doit donc s'attacher à employer à prix égal ceux qui, par leur nature, doivent produire la chaleur la plus durable et la plus intense.

Le chauffage au moyen du bois n'est pas celui qu'on doit préférer ni le moins dispendieux : la chaleur que produit ce combustible est bien inférieure à celle donnée par le charbon de terre. L'embrasement du premier, sans doute, est plus prompt et produit une flamme plus vive, mais il est moins facile de conduire le feu qu'avec la houille; cependant, comme il y a beaucoup de contrées où le bois se vend à très-bas prix et où le charbon de terre, par contre, est fort

cher, nous indiquerons les bois qu'on devra prendre de préférence.

- 1° Le chêne,
- 2° Le hêtre,
- 3° Le charme,
- 4° L'orme.

Le *chêne* est le roi de nos forêts. Il l'emporte, sur tous les autres arbres de France, pour la beauté de son port, la grosseur de son tronc, la dureté et la solidité de son bois. Celui qui croît sur la lisière des forêts est généralement meilleur que celui de l'intérieur.

Le *hêtre*, après le chêne, est un des plus beaux arbres de nos forêts; il acquiert quelquefois une hauteur et un diamètre fort considérables; son bois est blanc, plein et dur, mais les vers s'y mettent facilement.

Le *charme* est un arbre qui croît volontiers en compagnie du chêne. Ordinairement court et mal proportionné, il est de peu d'apparence; cependant son bois est blanc, très-dur et compacte.

L'*orme* est un bel et grand arbre qui vient beaucoup mieux en plein air que dans l'épaisseur des forêts; son bois est plein, dur et liant, sa couleur est jaunâtre : on l'emploie généralement pour le charronnage.

L'état suivant, qui mentionne les quatre sortes de bois le plus communément employés pour le chauffage, peut servir de guide; il indique les degrés de chaleur produits par la combustion, en supposant une

même quantité de bois convenablement sec , et brûlant pendant une heure.

Bois de chêne de	40 ans	108	degrés.
—	80	90	
Bois de hêtre	40	96	
—	80	87	
Bois de charme	30	76	
—	60	82	
Bois d'orme	30	59	
—	80	57	

Les bois de chauffage se divisent en deux espèces : le bois neuf et le bois flotté.

Le bois neuf est celui qu'on a charrié par terre et transporté sur des bateaux depuis la forêt jusqu'au lieu de consommation. C'est celui auquel on donnera la préférence. Le bois flotté est celui qu'on fait arriver par trains sur les rivières flottables, d'où lui vient le nom qu'il porte. Il est inférieur au précédent.

On remarquera que le bois qui est dur et qui n'a pas séjourné dans l'eau produit le meilleur chauffage; les morceaux de bois *rondins* faisant infiniment plus d'usage que les morceaux fendus, on n'emploiera ces derniers que pour allumer le feu. De cet emploi résultent régularité de chauffage et économie de combustible.

Il est d'usage d'acheter le bois à la mesure ou au poids : ce dernier mode est employé dans le but de remédier aux abus auxquels donne lieu le premier ; malheureusement il arrive souvent qu'on est encore plus trompé par le pesage que par le mesurage : l'ignorance dans laquelle se trouvent la plupart des acheteurs sur les rapports du poids à la mesure , facilite ces abus.

Le tableau suivant, résultat d'expériences sérieuses faites sur des bois à brûler de bonne qualité et suffisamment desséchés, pourra être utile aux consommateurs.

POIDS D'UN DOUBLE STÈRE DE BOIS NEUF.

(Une voie).

Chêne de choix.	1102 kilogrammes.
— cadet.	950
— ordinaire.	886
— pelard.	804
— flotté.	835
Hêtre de choix.	870
— ordinaire.	818
Charme de choix.	850
— ordinaire.	804
Orme.	802

La *houille*, ou charbon de terre, est de tous les combustibles le plus précieux et le plus abondant; il est aussi celui qui présente le plus d'avantages par la faiblesse de son prix relativement à la grande quantité de calorique qu'il produit. Aussi toutes les questions industrielles aboutissent-elles à cette matière première : chemins de fer, navigation, éclairage, production des fers, des laines, du coton, usines de tous genres, etc., tous tiennent à la houille.

La houille est une pierre noire, opaque, sèche, plus ou moins brillante, assez tendre et fragile, brûlant rapidement avec une flamme d'un blanc jaunâtre accompagnée d'une fumée noire, répandant alors une odeur

bitumineuse particulière, se ramollissant, se gonflant et s'agglutinant par la chaleur, et donnant pour résidu une matière charbonneuse, d'un aspect métalloïde, dure, légère et âpre au toucher, qui se convertit en une cendre grisâtre mêlée de scories vitreuses qu'on peut évaluer au moins à 3 ou 4 pour cent.

Ce combustible contient, outre le *carbone* qui en forme la majeure partie, une matière bitumineuse et volatile. Par analogie, il offre la même composition que les substances végétales, c'est-à-dire qu'on y trouve du *carbone*, de l'*hydrogène* et de l'*oxygène*; il contient également un peu d'*azote*, car il donne de l'ammoniaque à la distillation.

On distingue, pour la pratique, deux variétés principales de houille.

1° La *houille grasse*, ou *charbon de terre collant*, qui brûle plus facilement, donne une flamme blanche et longue, se gonfle, fond en quelque sorte et s'agglutine par la chaleur, en laissant peu de résidu après sa combustion. Elle contient beaucoup de matières bitumineuses.

2° La *houille sèche* ou *maigre*, plus lourde, brûlant moins facilement, sans se fondre ni s'agglutiner, et laissant beaucoup de résidu, produisant une flamme bleuâtre et une fumée sulfureuse, donnant plus de cendres. Elle contient peu de matières bitumineuses.

La France possède aujourd'hui 46 bassins houillers répandus dans 34 départements. On donne le nom de bassins à l'ensemble des gites de houille d'une même contrée. Les plus importants sont ceux de la Loire, (houilles de Saint-Etienne, de Rive-de-Gier), du Nord,

(houille d'Anzin, de Raismes, de Denain), du Creuzot et de Blanzky (Saône-et-Loire), d'Aubin (Aveyron), d'Alais (Gard), de Litry (Calvados et Manche), de Brassac (Puy-de-Dôme et Haute-Loire), de Decize (Nièvre); puis après viennent ceux d'Épinac, Fins, Commentry, Rodez, etc.

La Belgique et l'Angleterre fournissent aussi une grande quantité de houille, celles de Mons et Newcastle sont réputées de qualité supérieure.

Le tableau suivant, résultat d'analyse de quelques houillères de France et de l'étranger, peut être considéré comme régulateur et servir au besoin.

HOUILLES GRASSES.

BASSINS HOUILLERS D'EXTRACTION.	CHARBON. CENDRES. MATIÈRES VOLAT.		
	Sur 100 parties.		
Anzin (Nord).	71,5	3,5	25,0
Brassac (Puy-de-Dôme).	77,1	5,8	17,1
Creuzot (Saône-et-Loire).	65,4	3,4	31,2
Decize (Nièvre).	61,1	8,9	30,0
Raismes (Nord).	70,4	4,0	25,6
St-Etienne (Loire).	67,3	2,1	30,6
Mons (Belgique).	71,5	5,0	24,5
Newcastle (Angleterre).	54,4	3,5	42,1

HOUILLES SÈCHES.

Blanzky (Saône-et-Loire).	54,3	6,1	39,6
Commentry (Allier).	60,8	6,2	33,0
Denain (Nord).	86,3	4,3	9,4
Épinac (Saône-et-Loire).	54,2	6,2	39,6
Charleroy (Belgique).	80,1	5,2	14,7
Durham (Angleterre).	82,0	5,2	13,0

Il existe encore un grand nombre de variétés de houille, que les bornes de ce traité ne nous permettent pas de citer : nous avons dû indiquer seulement les principales.

La houille se vend au kilogramme, à l'hectolitre ou à la voie. Le mesurage entraîne avec lui le bris des blocs en morceaux plus petits, qui tiennent bien plus de place et occasionnent souvent des vides qui peuvent varier jusqu'à la moitié de la capacité de la mesure ; le pesage ne peut prévenir le mouillage par les vendeurs, toutefois ce dernier système est préférable.

En général un hectolitre de houille grasse bonne qualité, mesuré ras en morceaux ordinaires, pèse de 80 à 85 kilogrammes ; un morceau cubant la même quantité de litres pèserait 140 kilogrammes, c'est-à-dire un tiers en plus que le mesurage avec de la *gaillette*.

Le coke est le résidu ou le charbon de la houille, entièrement privé de la matière bitumineuse de cette dernière. Selon la houille qui le fournit, il est pulvérulent ou en masses *frittées*, ou en morceaux boursoufflés et caverneux. Dans ce dernier cas, il est gris avec des reflets métalliques d'acier et brûle sans peine jusqu'à sa complète destruction ; il peut avantageusement remplacer le charbon de bois.

Le charbon de bois est le résidu que laissent toutes espèces de bois qui ont éprouvé une décomposition complète de leurs principes volatils par l'action du feu. Ce combustible est noir, cassant, sonore et peu solide ; il brûle facilement et dégage une très-grande quantité de chaleur : on doit préférer le charbon compacte et lourd à celui qui est léger.

La tourbe est le produit qui résulte en partie de la décomposition des plantes sous l'eau ; cette matière est brune ou presque noire, elle brûle peu facilement d'abord, mais une fois enflammée, la combustion s'opère bien ; elle donne peu de flamme et produit une chaleur douce, mais répand une odeur très-désagréable.



Application de la chaleur à la distillation.

La chaleur est l'agent principal de la distillation ; il est intéressant d'examiner et de connaître les lois suivant lesquelles le calorique se transmet à travers les corps.

On appelle *calorique* un fluide qui est le principe de la chaleur, de manière que la chaleur est l'effet, et le calorique est la cause.

Le calorique est un fluide impondérable, comme la lumière, généralement répandu dans la nature ; sa présence nous est manifestée par la sensation de la chaleur qu'il fait éprouver à nos organes ; invisible, éminemment élastique, il tend à se mettre en équilibre dans tous les corps, les pénètre plus ou moins facilement, les dilate, les décompose, les fait passer de l'état solide à l'état liquide, de l'état liquide à l'état gazeux, qui peut s'en séparer et les ramener par là de l'état gazeux à l'état liquide, et de celui-ci à l'état solide, enfin qui jouit de la pro-

priété de se combiner en différentes proportions avec chacun d'eux, pour les élever à la même température.

Les corps dans lesquels la chaleur pénètre facilement ont été nommés *bons conducteurs*; ils sont, en les plaçant dans l'ordre de leur conductibilité : l'argent, l'or, le cuivre, le platine, le fer, le zinc, l'étain, l'acier et le plomb.

Les corps que la chaleur ne pénètre que difficilement ont été appelés *mauvais conducteurs*; les gaz, les liquides, la porcelaine, la terre des poteries conduisent beaucoup moins qu'aucun des métaux ci-dessus; le charbon, les bois secs, le verre sont d'une conductibilité presque nulle.

Pour expliquer clairement les effets du calorique, citons quelques exemples : le mercure dans son état naturel est fluide; si on le chauffe dans une cornue le calorique s'y accumule, alors il s'évapore sous la forme gazeuse; le prive-t-on de la plus grande partie de son calorique par un froid artificiel, il devient solide. C'est par le même moyen que l'eau prend ses trois formes : liquide, solide et gazeuse. Cependant, les effets du calorique ne sont pas toujours aussi marqués, tous les corps n'ayant pas pour lui la même affinité. Ainsi nous pouvons tenir un charbon embrasé par le bout qui ne l'est pas sans nous brûler, tandis qu'il nous est impossible de garder dans la main un morceau de fer ou de cuivre dont l'autre extrémité est rougie au feu, en supposant la longueur du morceau de métal égale à celle du charbon. C'est encore par cette raison que l'alcool entre en ébullition à une température inférieure à celle exigée pour l'eau.

La liste suivante indique le point d'ébullition de différents liquides , en degrés centigrades.

Ether sulfurique	33,5
Ammoniaque liquide	60,2
Alcool pur	78,4
Alcool à 90°.	80,1
Alcool à 85°.	81,1
Alcool à 59°.	85,8
Alcool à 45°.	88,9
Eau pure.	100
Sirop de sucre	105
Eau saturée de sel marin	106
Eau saturée de sel de nitre.	114
Eau saturée de carbonate de potasse	135
Essence de térébenthine	155
Acide sulfurique	305
Huile de lin.	315
Mercure	350

Le calorique , en s'accumulant ou en s'interposant entre les molécules des corps , leur fait éprouver une dilatation très-variable. On peut en apprécier les effets dans la marche du thermomètre. Nous avons dit aussi que les corps tendaient à se mettre en équilibre ; de là les sensations de chaleur et de froid. On comprend , d'après ce principe , que la chaleur d'un corps ne passe dans un autre qu'à l'aide d'un point de contact ; voilà pourquoi un marbre bien poli est très-froid ; car les points de contact étant très-multipliés , ils enlèvent à la fois une quantité de calorique proportionnée à la surface touchée.

On conçoit, par la même raison, qu'en soumettant un liquide dans une chaudière à l'action du calorique, il se chauffera d'autant plus rapidement que la chaudière présentera plus de points de contact à la chaleur fournie par le combustible, et qu'elle sera construite d'une matière bonne conductrice du calorique. Voilà pourquoi une chaudière doit être large et peu profonde, si l'on veut obtenir une prompte vaporisation du liquide qu'elle renferme.

Parmi les moyens de produire de la chaleur, le plus usité et le plus utile, c'est la combustion : cette dernière résulte de l'emploi des divers combustibles dont nous avons parlé déjà (*Voyez du combustible*). C'est aussi à l'aide des parties qui constituent un fourneau que cette combustion s'opère et que l'on recueille la chaleur pour l'appliquer aux divers corps que l'on veut chauffer (*Voyez des fourneaux*).

Arrivant maintenant à la chaleur qu'il convient d'appliquer aux opérations du Liqueuriste, nous dirons, ainsi qu'on l'a vu plus haut : l'eau exige pour bouillir et se vaporiser plus de chaleur que l'alcool ; le chauffage et la vaporisation des liquides sont toujours en proportion des surfaces de chauffe ; un mélange d'eau et d'alcool prend, pour se chauffer, la même quantité de chaleur que chacun de ces deux liquides en prendrait isolément, c'est-à-dire que, le point d'ébullition de l'alcool et de l'eau étant, le premier de 78° et le second de 100°, celui de deux parties égales mélangées sera de 89°.

Une des conditions essentielles dans l'application de la chaleur est de produire celle-ci en grande quantité et avec le moins de frais possible. Il est évident que la

distillation à feu nu présente des inconvénients ; aussi les grands établissements doivent inévitablement employer la vapeur pour toutes les opérations relatives à la fabrication des liqueurs , sirops et conserves ; par elle , ils obtiendront des résultats supérieurs en qualité et une économie de combustible que l'on peut aisément évaluer à plus de moitié sur le prix de revient du chauffage ; ils éviteront aussi , pour les conserves , la casse qui se produit ordinairement en les mettant sur le feu dans une bassine avec de l'eau. Nous pouvons affirmer que , dans les circonstances ordinaires , aucun vase contenant une conserve quelconque chauffée à la vapeur ne se cassera.

La planche III représente un laboratoire de Liquoriste disposé à la moderne et chauffé par la vapeur. Nous devons à l'obligeance de M. Egrot fils , ce plan remarquable , ainsi que les dessins de toutes nos planches ; l'explication du laboratoire sera l'objet d'un article particulier à la fin du volume.



CHAPITRE QUATRIÈME.

Des conditions de la Distillation appliquée aux Liqueurs.

Le Liqueuriste , après avoir nettoyé avec soin toutes les pièces de l'alambic , s'assurera s'il ne leur reste aucun goût : il est essentiel que le serpentín soit bien rincé à l'eau chaude , tant pour retirer l'odeur de la distillation précédente que pour s'assurer que rien n'en bouche les contours ; car il pourrait arriver que , par une circonstance imprévue , ces contours soient bouchés , et , dans ce cas , une explosion serait inévitable.

Lorsqu'on voudra faire une distillation à *feu nu* , on mettra la cucurbite sur le fourneau , on posera la grille au fond de son intérieur afin d'empêcher les substances de brûler ou de s'attacher , ce qui pourrait donner un mauvais goût ; si l'on distille des plantes sèches , il faut avoir soin de ne pas en mettre une trop grande quantité ; la chaleur et le liquide les faisant gonfler , il peut arriver que , dépassant le *lut* , elles facilitent la perte du liquide et occasionnent un incendie. Il est urgent de ne remplir la cucurbite qu'aux deux tiers environ avec le liquide ; on la couvre de son chapiteau , auquel on adapte le réfrigérant et le serpentín , le premier rempli d'eau

froide, et à l'extrémité duquel on met un récipient pour recevoir le liquide à mesure qu'il distille; on bouche hermétiquement les douilles de la cucurbite et du chapiteau, afin qu'il ne sorte aucune vapeur; on lute les jointures avec de la pâte un peu forte, faite avec de la farine délayée dans de l'eau; on applique cette colle sur la partie que l'on veut luter, et on y étend des bandes de papier fort ou des rubans de fil de la largeur de deux doigts que l'on enduit de cette même colle des deux côtés; on applique ces bandes sur les jointures de l'alambic déjà encollées d'avance, en ayant soin de les faire joindre parfaitement.

Tout étant ainsi disposé, on allume le feu sous la cucurbite en faisant attention de ne pas le pousser trop fort surtout au commencement de la distillation; on augmente ensuite progressivement, et selon le besoin; lorsque les premières gouttes sortent, on le tient plus modéré afin que les vapeurs du liquide puissent avoir le temps de se condenser et qu'il n'y ait pas de *coup de feu*.

La distillation doit être conduite de manière que le liquide coule également et uniformément. On obtient ce résultat en dirigeant le feu avec intelligence: les variations qu'on apporte dans la chaleur qu'on applique à la cucurbite accélèrent ou ralentissent la distillation; l'opération du chauffage doit être surveillée avec attention, surtout lorsqu'on distille à feu nu. On opère convenablement lorsqu'on entretient un filet moyen, car si l'on distillait goutte à goutte, on pourrait ne retirer qu'une eau ou qu'un spiritueux très-peu chargé de principe aromatique: le feu poussé avec force fait monter les *flegmes* avec l'eau ou avec l'esprit et

l'huile volatile, ce qui rend le liquide détestable et lui donne le goût d'*empyreume*. Il arrive souvent même que par un *coup de feu* forcé, le liquide de la cucurbite passe en nature dans le serpentín et entraîne avec lui les substances destinées à l'aromatiser.

L'eau du réfrigérant dans laquelle le serpentín se trouve plongé, doit être souvent rafraîchie; car les vapeurs qui passent dans l'intérieur du serpentín sont condensées successivement en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche; et, si l'on négligeait cette opération, l'eau s'échauffant par trop donnerait également une odeur empyreumatique au liquide. On observera en hiver, lorsqu'il gèle très-fort, de ne pas laisser d'eau dans le réfrigérant: sa dilatation par le froid pourrait forcer ou faire crever le réfrigérant et toutes les pièces du serpentín.

On ne doit jamais abandonner l'alambic, principalement lorsqu'on distille de l'esprit, parce que les vapeurs spiritueuses sont plus promptes à partir que l'eau, et qu'il pourrait arriver que le liquide vienne à sortir par les jointures et se répande sur le fourneau ou glisse le long de la cucurbite et s'enflamme par son contact avec le feu; dans ce dernier cas, il faut jeter immédiatement de l'eau sur le feu du foyer pour l'éteindre, ainsi que sur le fourneau, entourer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé et ne s'en approcher qu'avec un autre également mouillé mis sur la bouche et sur le nez, car il est dangereux de respirer ces vapeurs enflammées.

S'il arrivait que l'on fût couvert d'esprit enflammé, il faudrait de suite s'entourer d'une toile mouillée,

qu'à tout événement on doit toujours avoir prête ; à défaut , il faut de suite se laisser tomber sur le sol , le visage faisant face à la terre , et appeler à son secours.

Il arrive souvent que les personnes couvertes d'esprit enflammé courent en appelant du secours. Le feu se trouve activé par le courant d'air produit par cette fuite , et occasionne des brûlures , qui la plupart du temps sont mortelles. la Villette (Seine), où se trouve un assez grand nombre de Distillateurs-Liquoristes , a été le théâtre de plusieurs événements de cette nature.

La distillation à *feu nu* jouit de l'avantage d'une plus grande promptitude dans sa marche ; mais elle offre , dans beaucoup de cas , l'inconvénient d'altérer les produits d'une manière plus ou moins sensible , et cela tient à l'inégale répartition de la chaleur : il arrive fréquemment que le liquide se dessèche et se brûle sur les bords supérieurs de la chaudière , ou bien que quelques débris solides des corps soumis à la distillation , viennent s'appliquer sur les parois et faciliter en ce point l'accumulation de la chaleur , en interrompant la communication avec le liquide qui en modérait l'élévation.

La distillation au *bain-marie* s'opère de la façon suivante. La *cucurbite* étant placée sur le fourneau , on aura soin d'en sortir la grille qui sert pour distiller à *feu nu* , on mettra la moitié de sa contenance d'eau dedans , on placera le *bain-marie* , en faisant attention que l'eau de la *cucurbite* ne monte pas à plus de cinq centimètres au-dessous de la naissance de sa douille. On mettra le *bain-marie* contenant le liquide et les ingrédients dans la *cucurbite* , on couvrira avec le chapiteau que l'on fera joindre avec le serpentín , on lutera et allumera le

feu , en se conformant aux prescriptions indiquées pour la distillation à *feu nu*.

La distillation au *bain-marie* ne demande pas autant de soin que celle à *feu nu*; mais, néanmoins, il faut avoir la précaution de rafraîchir souvent le réfrigérant et de ne pas tirer plus de liquide qu'il ne convient.

Par la distillation au *bain-marie* on obtient des produits plus purs et plus légers que ceux de la distillation à *feu nu*, c'est-à-dire que les esprits sont plus forts en degrés, les parfums plus suaves et n'ont jamais le goût d'empyreume.

L'emploi du *bain-marie* permet aussi d'éviter l'action destructive de la chaleur sur les liquides et les substances à distiller. Il est toujours avantageux, pour la qualité des produits, d'y avoir recours, à moins que le degré d'ébullition du liquide à distiller soit le même ou soit inférieur, et d'une quantité importante, à celui qui sert de *bain-marie*. Exemple : on voudrait obtenir une eau aromatique au moyen de la distillation au *bain-marie* : la transmission du calorique agissant sur deux liquides de même degré, serait lente et insuffisante pour déterminer dans la cucurbite une ébullition convenable, et la distillation marcherait avec tant de difficultés, qu'il deviendrait extrêmement dispendieux de la pousser jusqu'à la fin. Si, au contraire, on voulait distiller des huiles volatiles au *bain-marie*, ayant de l'eau dans la cucurbite pour la transmission du calorique, cela deviendrait impossible : on pourrait, dans quelques circonstances, employer l'huile ou autres liquides pour servir de *bain-marie*, afin de produire un degré supérieur à celui du liquide à distiller, mais il peut arriver aussi

que ces corps se concentrant de plus en plus changent de nature et de point d'ébullition et qu'alors on n'obtient qu'un résultat imparfait. Cependant il est avantageux, dans plusieurs cas, d'employer ces agents : on est certain du moins qu'on n'excédera pas un degré donné de chaleur et que la température sera toujours uniforme dans toutes les parties du liquide.

La distillation à la vapeur doit être conduite de la manière suivante :

On commence par remplir d'eau la moitié de la chaudière à vapeur, on s'assure que la soupape de sûreté, le flotteur et le manomètre fonctionnent bien; puis on allume le feu sous le fourneau afin de porter l'eau à l'ébullition pour produire la vapeur. Aussitôt que le manomètre indiquera la pression convenable (un et demi à deux atmosphères), on ouvrira à peu près au quart le robinet du tuyau qui conduit la vapeur sous la cucurbite, de façon à échauffer graduellement le liquide à distiller; on l'ouvre ensuite à moitié, puis entièrement lorsqu'il est nécessaire. Quant à l'alambic, on le dispose et conduit comme dans les distillations à feu nu ou au bain-marie.

Il faut avoir soin de nettoyer souvent la chaudière à vapeur : l'eau en se vaporisant, forme un dépôt, principalement lorsque les eaux qu'on emploie sont calcaires ou séléniteuses; dans ce dernier cas, il faudra mettre dans la chaudière soit de la farine, de la fécule, ou des pommes de terre : on est assuré par ce moyen que le tartre ou le calcin ne se formera pas et que la chaudière n'aura point à en souffrir.

La distillation à la vapeur est, sans aucun doute,

préférable aux autres distillations sous un triple rapport : 1° économie de combustible, 2° produits de qualité supérieure, 3° facilité de travail; cependant les frais importants que nécessite l'application de la vapeur font que ce genre de distillation ne peut en quelque sorte être employé que dans de grands établissements.

On trouvera, dans notre *Traité de la distillation des alcools*, une description plus complète de la distillation à la vapeur, ainsi que des appareils destinés à la produire.

La distillation au *bain de sable*, ou à la *cornue*, n'est guère en usage que dans les opérations chimiques : le Liqueuriste ne l'emploie que très-rarement; néanmoins, nous croyons nécessaire d'en dire un mot.

On place la cornue dans une chaudière de tôle remplie de grès pulvérisé, on lui ajuste l'allonge ainsi qu'au ballon : ce dernier doit être placé dans un vase rempli d'eau froide et recevoir continuellement un filet d'eau sur des linges qui doivent l'envelopper, de façon à ce que les vapeurs se condensent aussitôt leur arrivée dans le ballon ; puis on lute convenablement et on allume le feu. On peut aussi distiller au bain-marie avec la cornue. Dans ce cas, celle-ci est plongée dans une bassine contenant de l'eau qu'on porte à l'ébullition.

Le *lut* ¹ pour les alambics de cuivre est le même que pour la cornue. Il se compose de bandes de papier ou de

¹ Du latin *lutum*, boue, enduit qui devient solide en séchant. Il sert à fermer les jointures des appareils distillatoires et empêcher les vapeurs alcooliques ou autres de s'échapper.

toile enduites de colle de farine ou d'amidon délayé. Les luts *gras*, *terreux*, *albumineux* et de *chaux* ne sont employés que par les chimistes.



De la Rectification.

Nous avons déjà dit que le Liqueuriste ne distille jamais de l'eau-de-vie qu'à dessein de lui associer quelques substances aromatiques, car la distillation à l'effet d'obtenir de l'esprit 3/6 n'est pas essentielle pour les liqueurs. Or, les aromates qui peuvent se lier à l'eau-de-vie ou à l'esprit, par la voie de la distillation, étant de différentes espèces, soit à cause du tissu qui les renferme, soit à cause de leur nature huileuse ou résineuse, il en résulte que la pratique de distiller doit varier en proportion. Si l'aromate est très-subtil, comme celui des feuilles et des fleurs, ou encore si l'on désire que l'esprit n'en conserve qu'une petite partie, la distillation au bain-marie est préférable; si au contraire ces aromates sont tenaces ou pesants, il n'y a que la distillation à feu nu qui puisse les détacher; encore faut-il observer de laisser passer une partie des flegmes vers la fin de l'opération. Ces flegmes, qui exigent ordinairement un degré de feu plus fort, sont seuls capables de volatiliser de pareils aromates; mais comme dans cet état, le liquide est souvent âcre, sans être pour cela empyreumatique, il est indispensable de le redistiller au bain-marie afin qu'il ne monte avec l'esprit que les parties les plus subtiles de l'aromate une fois détachés.

La *rectification* consiste à verser dans le bain-marie d'un alambic le liquide déjà distillé, et à y ajouter une certaine quantité d'eau qui, dans cette circonstance, donne occasion à l'huile volatile trop abondante de se rapprocher en globules et de se séparer de l'esprit dans lequel elle est évidemment. Elle a pour but aussi de séparer des liquides aromatisés les goûts âcres et empyreumatiques qu'ils peuvent avoir contractés, ou bien encore des flegmes qui auraient pu monter par suite d'une distillation poussée à l'excès. Pour bien conduire cette opération, il faut d'un côté surveiller le feu, et de l'autre rafraîchir souvent le réfrigérant.

La rectification est souvent confondue avec la *cohobation*.

Cohober une liqueur, c'est verser sur le résidu de la distillation le liquide déjà distillé, pour continuer l'opération que ce reversement n'a pas dû interrompre. Or, il est certain que la cohobation est plus nuisible qu'utile à pratiquer. Le long séjour des substances dans l'alambic exposé à la chaleur leur fait contracter une âcreté dont le liquide qui distille n'est pas exempt.

Il n'en est pas de même de la rectification : toutes les fois que l'on est obligé de distiller à feu nu, la rectification de la liqueur distillée est essentielle si l'on veut avoir un arôme délicat.



Du Choix et de la Conservation des Substances aromatiques et autres.

La qualité des liqueurs et autres produits du Liqueuriste dépend en grande partie du choix des substances que l'on emploie. On doit s'attacher à acquérir les connaissances qui peuvent guider dans leur achat et dans leur conservation. Nous indiquerons plus loin (*Dictionnaire des plantes*, etc.) le choix, la propriété, le pays de production et le moyen de reconnaître la falsification de chacune de ces substances; néanmoins nous allons donner quelques notions générales.

Des fleurs. — On choisira les fleurs qui ont le plus d'odeur et de fraîcheur; il faudra non-seulement qu'elles soient fraîchement cueillies, mais encore que ces fleurs soient bien nourries et bien sèches; on devra rejeter celles qui ont été cueillies par un temps de pluie, ou qui ont été mouillées afin d'en augmenter le poids ou de les faire paraître plus fraîches: le mouvement de fermentation que produit cette humidité détruit une grande partie du parfum des fleurs, et donne naissance à une odeur herbacée désagréable.

Des fruits. — Les fruits qui ont le plus de saveur et de couleur devront être préférés; on évitera avec soin d'employer ceux qui ne seraient pas frais ou qui auraient été échauffés par le transport ou par une cueille faite dans de mauvaises conditions, c'est-à-dire par un temps de pluie. Une trop grande maturité leur serait également nuisible. On choisira les fruits dont l'enveloppe

est saine et bien tendue : ce signe extérieur est une preuve de qualité.

Des plantes. — Il y a deux sortes de plantes, les fraîches et les sèches.

Les plantes fraîches seront cueillies par un temps sec et clair, après le lever du soleil, afin que la rosée ou l'humidité soit dissipée; on choisira celles qui sont saines et dans la plus grande vigueur. Les plantes aromatiques de nos climats, cultivées, lorsqu'elles sont bien exposées, sont plus odorantes et rendent plus d'huile volatile que celles croissant sans culture.

Lorsqu'on voudra faire sécher les plantes pour les conserver, on les mondera des herbes étrangères et des feuilles noires, mortes ou fanées; les grosses tiges seront aussi supprimées, puis on les étendra, en couches minces, sur des claies en bois ou en osier, en ayant soin de les retourner de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches. Il faut observer de ne pas mettre les plantes en trop grande quantité sur les claies, car alors elles pourraient fermenter et faire jaunir les feuilles; on évitera aussi, pour cette opération, d'exposer les plantes à l'ardeur du soleil, surtout celles destinées aux colorations, mais bien dans un endroit chaud, soit un grenier, soit une étuve.

Les plantes sèches seront conservées enveloppées dans des feuilles de papier par paquets de moyenne grosseur, à l'abri de l'humidité, afin d'empêcher qu'elles ne moisissent.

Des semences, racines, bois et autres drogues. — Ces substances, en général, sont achetées sèches par le Liqueuriste; on choisira les semences dont les pellicules

seront pleines et bien tendues , les racines saines et bien sèches , les bois durs et pesants.

Toutes les substances en partie se détériorent par l'humidité , c'est donc principalement cet inconvénient fâcheux que l'on doit éviter. On obtiendra le résultat désirable en les conservant dans un endroit sec et dans des boîtes bien fermées, tant pour les garantir de la poussière que des influences de l'air.



CHAPITRE CINQUIÈME.

De l'Eau.

Parmi les substances qui se tiennent à l'état liquide sur la surface de la terre, l'eau occupe le premier rang par son abondance et son utilité. Indispensable à l'existence des êtres vivants, elle sert de boisson à l'homme et aux animaux : sans le secours de l'eau, les plantes ne pourraient végéter, les semences ne pourraient germer ; la plupart des minéraux ont été formés dans son sein. Enfin, sans ce liquide, il n'y a pas d'être organisé possible, et si, par un hasard malheureux, il disparaissait de la surface du globe, tout rentrerait dans le chaos qui a marqué l'enfance des mondes.

L'eau est une substance liquide, transparente, incolore, sans odeur ni saveur et très-peu compressible, contenant en volume une partie d'oxygène sur deux d'hydrogène, et en poids 88,90 d'oxygène sur 11,10 d'hydrogène.

L'eau se présente à nous sous trois états différents : *liquide, gaz ou vapeur, solide.*

Liquide. — L'eau, dans cet état, constitue ces masses plus ou moins considérables, qui couvrent près des trois quarts de la terre sous les noms de *mers, fleuves, rivières, torrents, ruisseaux*, pour les eaux courantes,

et sous ceux de *lacs*, *étangs*, *marais*, pour celles stagnantes.

Gaz ou *vapeur*. — L'eau existe toujours dans l'atmosphère à l'état de gaz ou vapeur. Invisible d'abord, elle passe ensuite par différents autres états et forme les brouillards, les nuages, la pluie et la rosée; combinée avec une grande quantité de calorique, elle se vaporise en augmentant considérablement de volume.

Solide. — L'eau passe de l'état liquide à l'état solide de deux manières : 1° par l'abaissement de la température, 2° par sa combinaison avec des sels ou d'autres matières.

Dans le premier cas, elle comprend la *glace*, qui se trouve perpétuellement sur le sommet des hautes montagnes, et celle qui se forme en tous lieux lorsque la température baisse au-dessous de zéro; puis la *neige* et la *grêle* qui tombent de l'atmosphère dans certaines circonstances. Dans le second cas, elle se solidifie en se combinant avec un sel : on l'appelle *eau de cristallisation*. Versée sur d'autres matières, par exemple sur du plâtre, de la chaux, elle se combine si intimement avec eux qu'elle n'est plus appréciable ni à la vue ni au toucher.

Comme l'eau a la propriété de dissoudre une certaine quantité de gaz et beaucoup de sels et d'oxydes, celle des *sources*, des *rivières* et des *étangs* renferme souvent beaucoup plus de deux éléments. On peut y trouver de l'acide carbonique, de l'argile, du fer, des débris de végétaux en décomposition, des terres calcaires, du sulfate de chaux ou *plâtre*. Ces matières, quoique en petite quantité, suffisent pour la rendre mauvaise à boire

ou à employer dans les liqueurs. La présence des sels calcaires, si communs dans les eaux de *puits*, les rend *dures et crues*; elles caillibottent le savon ou le concentrent en flocons, durcissent les légumes et ralentissent la digestion au lieu de l'accélérer. Dans les conditions fâcheuses que nous signalons, quand on est dépourvu d'eau de bonne qualité, il faut la faire bouillir, puis la décanter après son refroidissement et la filtrer.

De toutes les eaux potables, la plus pure que nous fournit la nature est celle que l'on peut recueillir de la pluie en rase campagne dans de larges vases, mais seulement après que l'air a été purifié, par quelques ondées, des matières terrestres que les vents emportent quelquefois à des hauteurs considérables. L'eau des pluies qui passe sur les toits et que l'on recueille au moyen des gouttières, n'est pas pure à beaucoup près : elle est chargée de *sélénite*, qu'elle a dissoute des tuiles ou du plâtre qui se trouve sur le faite des maisons.

L'eau est l'intermédiaire de toutes les préparations du Liquoriste, il devra s'attacher à ne se servir que de celle dont la pureté et la limpidité seront le plus irréprochables. Il est donc indispensable qu'elle soit filtrée avant d'être employée dans les opérations diverses.



Filtration et conservation de l'Eau.

On exécute la filtration de l'eau par divers procédés.

Celui le plus communément usité, se fait au moyen d'une fontaine filtrante en pierre; mais l'eau, quoique parfaitement claire après son passage à travers la pierre tendre qui la filtre, ne se purifie pas des odeurs qu'elle peut avoir.

Le filtrage par le papier, avec ou sans chausse, donne exactement le même résultat.

Les qualités antiputrides et décolorantes du charbon de bois sont mises avantageusement à profit pour rendre potables les eaux les plus sales et les plus corrompues, pour leur enlever les matières organiques ou odorantes qui en altèrent le goût ou en troublent la transparence. A l'effet d'utiliser ces propriétés, on construit des filtres dépurateurs, dont l'emploi est indispensable, et dont la forme varie à l'infini. Nous donnons ici la description d'un de ces filtres.

Une cuve cylindrique (*pl. II, fig. 9*), garnie à l'intérieur de feuilles de plomb soudées entre elles. Cet intérieur est divisé en trois capacités différentes, *a*, *b*, *c*, par deux cloisons fixes : la première est garnie à son centre d'une tête d'arrosoir, *d*, percée d'un grand nombre de trous; elle est environnée d'une éponge, destinée à retenir les parties les plus grossières des matières suspendues dans l'eau; la deuxième est également percée de petits trous cylindriques. La première capacité reçoit

l'eau impure, la deuxième deux couches de sable, *ff*, séparées par une couche de charbon; la troisième, l'eau épurée qu'on fait couler par le robinet. Il existe contre les parois du vase deux petits tubes, *g*, *h*, destinés à faire dégager l'air enfermé dans les espaces *b*, *c*, à mesure que l'eau y pénètre.

Ce filtre peut servir pendant six mois sans qu'il soit nécessaire de le nettoyer. Au bout de ce temps, le charbon doit être changé; il peut être employé aux usages de la cuisine après qu'on l'aura fait sécher.

L'eau épurée par le charbon, se trouve privée d'air, que ce dernier absorbe en même temps que les gaz putrides. Il faut donc agiter cette eau pendant quelques instants afin de lui restituer l'air qu'elle a perdu pendant la filtration.

On conservera indéfiniment l'eau filtrée par le charbon, dans des réservoirs fermés de plomb ou de zinc, ou dans des tonneaux bouchés, en ajoutant dans ces derniers 2 ou 3 pour cent d'alcool à 85°.

Eau distillée.

Dans la nature, il est impossible de rencontrer l'eau parfaitement pure. On est donc obligé d'avoir recours à la distillation pour la purifier. On y parvient par le procédé suivant, et on se sert, pour cela, de l'appareil à tête de Maure dont nous avons donné la description précédemment (p. 42).

On met dans la cucurbitte une certaine quantité d'eau, on place dans le fourneau ce vase auquel on adapte le chapiteau, et au bras du chapiteau on ajuste le serpent. Après avoir luté les jointures de l'alambic avec des bandes de toile ou de papier imbibées de colle de farine, on emplit d'eau froide le réfrigérant (seau du serpent), puis on procède à la distillation pour retirer environ les trois quarts de la quantité d'eau employée. L'eau réduite en vapeur par l'ébullition, passe dans le bras du chapiteau et de là dans le serpent, où elle se condense par son contact avec l'eau froide du réfrigérant et est reçue dans le récipient. Ce dernier vase ne doit pas fermer exactement, car la grande quantité d'air et de vapeurs très-raréfiées qui se dégagent de l'alambic avant et pendant la distillation, pourraient le faire rompre ou nuire au succès de l'opération. Les premiers produits qui passent à la distillation doivent être rejetés parce qu'ils peuvent contenir de l'ammoniaque, de l'acide carbonique ou des résultats de quelque décomposition : ils pourraient, de plus, entraîner des substances étrangères. On remarquera qu'un serpent qui n'a pas servi depuis longtemps donne de l'eau chargée d'oxyde de plomb, la première fois que l'on s'en sert pour distiller ce liquide.

L'eau distillée n'a ni odeur ni saveur, elle est parfaitement claire et limpide; à l'abri du contact de l'air, on la conserve indéfiniment sans contracter aucune odeur désagréable, ni se troubler.

La saveur fade et le sentiment de pesanteur que fait éprouver à l'estomac l'eau distillée la rend impropre comme boisson. La distillation, en même temps qu'elle

sépare l'eau des matières étrangères, lui fait perdre l'air qu'elle contenait et la rend indigeste; cependant on peut lui rendre sa vertu naturelle en l'agitant fortement au contact de l'air.

L'eau distillée peut être demandée au Liqueuriste par des personnes qui s'occupent de chimie ou lui servir à lui-même dans diverses circonstances. On reconnaîtra sa pureté lorsqu'elle ne sera pas troublée par le nitrate d'argent, l'acétate de plomb, ni les eaux de chaux et de baryte.

CHAPITRE SIXIÈME.

Eaux aromatiques distillées.

Sous cette dénomination sont compris tous les produits aromatiques qu'on obtient en employant l'eau simple pour dissolvant.

Les eaux aromatiques distillées doivent leurs propriétés à la présence d'une certaine quantité d'huile volatile qu'elles enlèvent à la substance d'où elle provient. Cependant plusieurs d'entre elles ne doivent pas uniquement leur odeur et leurs propriétés à ces huiles volatiles : on connaît en effet plusieurs plantes ou parties de plantes qui fournissent, par leur distillation avec l'eau, des produits d'une odeur différente de celle que possède l'huile volatile de cette même substance. Exemple : l'eau distillée de fleurs d'oranger dont l'eau ne ressemble point à celle du néroli ; il en est de même pour l'eau de valériane et quelques autres. Si l'on observe en outre que beaucoup de plantes très-aromatiques, le réséda, la tubéreuse, le jasmin, ne contiennent cependant pas d'huile volatile, il en faut conclure que ces corps ne sont pas toujours la cause de l'odeur des végétaux. C'est d'après ces considérations, que les anciens admettaient dans chaque corps un principe odorant particu-

lier, auquel ils donnèrent le nom d'*arome*, et que Boerhaave appela *esprit recteur*.

Les eaux aromatiques distillées servent à la composition des liqueurs, auxquelles elles donnent un parfum et une finesse préférables à ceux obtenus par l'emploi des esprits aromatisés.

La distillation des eaux demande beaucoup d'attention et de soins; la conduite du feu influe aussi sur les qualités des produits obtenus, lesquels souvent sont de mauvais goût, ou d'une odeur empyreumatique. Il faut cependant éviter de laisser languir l'opération, ne pas opérer sur de trop grandes masses et ne pas omettre de changer l'eau du serpent. La conservation des eaux aromatiques deviendrait impossible, si, pendant la distillation, une partie de la *décoction* passait dans le récipient. Il faut éviter aussi de trop entasser les substances dans le fond de la cucurbitule et de laisser manquer l'eau dans cette dernière.

Les règles à suivre sont celles-ci :

1° Les végétaux ou les parties de végétaux que l'on destine à la distillation doivent avoir été récoltés à l'époque de l'année où leur odeur est pleinement développée. Il est nécessaire ensuite de leur faire présenter le plus de surface possible : à cet effet on rape les bois, on concasse les racines et les écorces; mais les plantes aromatiques doivent être employées simplement incisées, pour qu'il ne se perde aucune portion de leur principe odorant. On aura enfin le soin de laisser macérer pendant quelque temps les bois, les racines et les écorces sèches dont le tissu est très-serré, afin de laisser à l'eau le temps de les pénétrer.

2° Si la substance est peu odorante, il convient de cohober souvent, c'est-à-dire passer à plusieurs reprises le liquide obtenu de la première distillation sur une nouvelle quantité de matières.

3° Si, au contraire, la substance est odorante, on doit en mettre dans l'alambic une quantité suffisante pour que l'eau en soit complètement saturée.

4° L'alambic doit toujours contenir assez d'eau pour que les substances en soient baignées jusqu'à la fin de la distillation. Plus les substances sont succulentes, moins il faut d'eau.

5° Il faut éviter que rien ne passe de la cucurbite dans le récipient.

6° Dans la crainte que les substances ne se ramollissent au point de former une pâte au fond de la cucurbite, elles doivent être soutenues à l'aide de la grille ou mieux encore du bain-marie percé.

7° Il faut porter rapidement l'eau à l'ébullition, et l'y maintenir jusqu'à la fin.

8° Le serpentín doit être rafraîchi le plus souvent possible.

9° Les substances fraîches seront préférées aux substances sèches, elles donnent un produit plus suave et plus odorant : il y a toutefois quelques exceptions qui seront indiquées.

10° On doit recevoir les eaux aromatiques dans un récipient en verre qui a la forme d'une carafe dont le col va en se rétrécissant vers le sommet ; à la base se trouve un bec qui s'élève le long du corps principal du récipient, mais qui ne monte pas aussi haut que son col. Par cette construction, l'huile volatile, ordinairement

plus légère que l'eau , se rassemble dans le col , et l'eau sort par l'extrémité du bec , à mesure que la distillation marche. On appelle ce récipient *récipient florentin* (pl. II, fig. 10), du nom de la ville où il a été inventé. On enlève ensuite avec une *pipette* en verre (pl. II, fig. 11), l'huile volatile qui surnage.

11° Il est indispensable de filtrer les eaux aromatiques après leur distillation , pour en séparer le peu d'huile volatile qui peut y être en suspension , et qui les rendrait âcres et peu agréables.

Contrairement à l'opinion des anciens , il ne faudra pas négliger l'emploi du sel marin qui est nécessaire pour la distillation des eaux aromatiques et des huiles volatiles tirées des fleurs. Ses effets sont : d'aiguiser l'eau et de la rendre plus capable de pénétrer et de diviser les matières végétales , d'empêcher la fermentation de s'établir quand on opère sur des substances sèches qui doivent être soumises à une macération préalable , et enfin d'augmenter la température de l'eau et de faciliter ainsi le passage d'une plus forte portion d'huile volatile.

Une expérience a été faite , il y a quelques années , par un chimiste distingué , M. Couerbe.

« J'ai traité , dit-il , par l'acide sulfurique , des macérés de fleurs de roses , de tilleul , de sureau , de fleurs d'oranger. Ces divers macérés n'avaient , avant l'addition de l'acide , qu'une faible odeur , mais elle s'est fortement développée par leur mélange avec l'acide sulfurique. A ce phénomène , je me suis rappelé avoir lu dans un ouvrage fort ancien (*Magni Alberti*) , que pour avoir promptement de l'eau de roses odorante , il suffi-

» sait de mettre dans une bouteille d'eau ordinaire quel-
 » ques fleurs de roses , et d'y ajouter un peu d'huile de
 » vitriol , de passer ensuite au bout d'un quart d'heure
 » ce qui, essayé antérieurement, m'avait très-bien réussi.
 » J'avais en effet l'odeur et la couleur de la rose. J'ai
 » donc appliqué ce moyen à la distillation en mettant
 » dans une cornue des fleurs de roses , de tilleul ,
 » d'œillets , de sureau , à l'aide d'une eau ordinaire et
 » aiguisée d'huile de vitriol : le produit que j'ai obtenu
 » était un liquide très-suave, nullement acide, sans
 » odeur sulfureuse, et ne précipitant pas par des dissolu-
 » tions caustiques. Je ne sais si, par le temps, il n'éprou-
 » vera pas quelques changements dans ces principes. Peut-
 » être , au contraire , que cette sorte de mucosité qui se
 » forme même dans les eaux distillées inodores, ne
 » prendra pas naissance. »

On remarquera que lorsqu'on distille une plante sèche
 avec de l'eau, l'huile volatile ayant subi une altération
 par son contact prolongé avec l'oxygène de l'air, en est
 devenue moins soluble; par conséquent on devra en ob-
 tenir davantage. Le même effet a lieu lorsqu'en em-
 ployant une plante fraîche, on commence la distillation
 avec de l'eau froide : l'oxygène contenu dans l'eau se
 porte sur l'huile volatile, l'altère et la rend insoluble.
 Par conséquent, elle se séparera encore dans ce cas; mais
 au contraire, si l'on se sert d'eau bouillante pour com-
 mencer la distillation, ou, ce qui revient au même, si l'on
 en suspend les plantes fraîches au milieu de la vapeur
 d'eau, l'huile volatile alors n'est pas altérée et se dis-
 sout complètement dans l'eau qui distille.

Par la même raison, les huiles volatiles les plus alté-

rables devront donner les eaux distillées les moins chargées, et réciproquement. C'est en effet ce qui semble arriver pour les eaux de cannelle, de girofle et de menthe; leur aspect trouble indique que l'huile volatile n'y est dissoute que très-imparfaitement, tandis que la limpidité de l'eau de rose, et l'intensité de son odeur, prouvent évidemment qu'elle contient beaucoup d'huile volatile en dissolution. Cette huile volatile de roses est en effet une des moins altérables.

On peut conclure, d'après cela, que le mode de distillation, l'état sec ou frais des plantes, la quantité ou la température de l'eau, ne sont pas des circonstances indifférentes dans la préparation des eaux distillées et des huiles volatiles: elles peuvent beaucoup influencer sur la qualité et la quantité des produits.

La distillation des eaux aromatiques s'opère indistinctement au moyen des alambics à tête de Maure ou à colonne. Avec le premier, il convient de se servir du bain-marie percé pour les substances qui seront indiquées; l'application du système Soubeiran avec ce même alambic, offre une supériorité sur le bain-marie percé. Le second sera préférable en y joignant le vase extractif appliqué à la distillation, de M. Egrot fils, dont nous avons déjà fait connaître les avantages (p. 44).

La distillation à la vapeur est préférable pour les plantes dont l'odeur est douce et agréable, les produits peuvent être employés de suite parce qu'au moment où elle vient d'être préparée, l'eau distillée ainsi obtenue n'a pas ce goût empyreumatique connu sous le nom de *goût de feu*, que les eaux faites avec plus de soin, mais à feu nu, conservent pendant assez longtemps.

On devra employer de préférence la vapeur pour les plantes suivantes :

Absinthe,	Mélilot,
Anis,	Mélisse,
Carvi,	Menthe,
Citronelle,	Oranger (fleurs),
Fenouil (semences),	Rose (fleurs),
Genièvre,	Sauge,
Hyssope,	Serpolet,
Lavande,	Thym.

La distillation de la substance au milieu de l'eau réussit mieux, au contraire, avec les matières qui suivent :

Amandes amères,	Girofle,
Cannelle,	Macis.



Conservation des Eaux aromatiques distillées.

Les eaux aromatiques distillées s'altèrent assez promptement; il faut les renouveler aussi souvent que possible. On doit les conserver dans des vases opaques et les tenir dans un lieu frais et peu accessible aux rayons de la lumière, qui les décompose.

On doit aussi avoir soin de boucher exactement les vases qui contiennent des eaux aromatiques distillées. C'est une grande erreur que de croire qu'il leur faut de l'air. A cet effet, on se servira de papier ou de par-

chemin, car l'expérience prouve que si on les bouche avec du liège, elles prennent en peu de temps un goût de moisi. On peut, cependant, conserver un an et même plus de l'eau de fleurs d'oranger dans une bouteille fortement bouchée, sans qu'elle contracte aucune qualité désagréable; mais sitôt qu'on l'entame, il faut rejeter le liège et ne plus se servir que du papier.

Généralement, après la distillation, les eaux aromatiques n'ont pas une odeur bien suave, elles ont toutes un goût empyreumatique qui disparaît avec le temps. On peut leur faire perdre de suite ce goût en les exposant dans un bain de glace; cependant, si le froid donne de la qualité aux eaux aromatiques, il est utile d'empêcher qu'elles ne gèlent pendant l'hiver. Les eaux, en dégelant, restent quelques jours troubles; mais elles finissent par s'éclaircir en laissant précipiter un sédiment assez considérable, qui a encore une partie de l'odeur de la plante dont on s'est servi pour la confection de l'eau. Si, dans cet état, on sépare l'eau du précipité, on ne lui trouve plus qu'une faible odeur du végétal, agréable à la vérité, mais de peu de durée.

Presque toutes les eaux aromatiques distillées, au bout de quelques jours, présentent des flocons mucilagineux, qui restent en suspension ou se précipitent; il est donc nécessaire de les filtrer souvent. Puis il arrive aussi que les eaux se gâtent au bout d'un an, parce qu'on les tire à trop grand feu et en trop grande quantité, ce qui fait monter dans le récipient une partie des mucilages de la plante. Cet inconvénient n'arrive pas quand on distille avec soin. Lorsque les eaux aromatiques distillées deviennent troubles par suite de cet accident, on peut les

éclaircir en y jetant huit ou dix gouttes de vinaigre pour chaque litre d'eau et filtrant ensuite.

On rétablit assez convenablement la limpidité des eaux aromatiques distillées devenues troubles par suite de la décomposition occasionnée par les causes signalées plus haut, en ajoutant à chaque litre d'eau avariée *deux grammes* de borax et autant d'alun. Il résulte, de la réunion de ces deux sels, un précipité floconneux qui clarifie et décolore un peu ces eaux; mais ce procédé ne peut être appliqué que dans la parfumerie, parce que cette addition, toute minime qu'elle soit, laisse cependant quelque chose d'étranger qui peut modifier le caractère de ces eaux aromatiques. Il est certaines eaux, et particulièrement celle de fleurs d'oranger, qui deviennent très-acides par leur décomposition; dans ce cas, le moyen que nous venons d'indiquer serait insuffisant: il conviendrait alors d'employer la magnésie, environ deux grammes par litre, suivant le degré d'acidité. On prévient ce genre d'altération en ajoutant d'avance un peu de cette base, mais il faudrait alors employer quatre grammes, la magnésie étant presque insoluble dans l'eau non acidulée.

Un moyen de parer à tous les inconvénients attachés à l'emploi et à la conservation des eaux aromatiques distillées est celui que nous allons indiquer. Après avoir distillé une eau aromatique quelconque avec tous les soins qu'exige cette opération, on la renverse immédiatement dans la cucurbite, après avoir nettoyé celle-ci, et on procède à une nouvelle distillation qui doit s'opérer très-lentement. Lorsque l'eau qui distille devient trop faible, on arrête l'opération et on conserve seulement

le premier produit dans des flacons bien bouchés. Les eaux de fleurs d'oranger, d'hyssope, mélisse, menthe, ainsi préparées, restent en bon état pendant quatre à cinq années.

MANIÈRE D'ENLEVER L'ODEUR D'UNE EAU AROMATIQUE.¹

M. Davies, droguiste à Chester, ayant fait par hasard un mélange de parties égales d'huile de ricin et d'eau de menthe poivrée, il observa que l'odeur et la saveur de cette dernière avaient diminué graduellement, au point que ces qualités disparurent entièrement dans l'espace d'un jour ou deux.

Le même effet est produit avec les autres eaux distillées ou les huiles volatiles mêlées à de l'eau, dans la proportion d'une goutte sur soixante grammes d'eau. Quant à l'huile d'olive substituée à celle de ricin, elle ne diffère presque en rien au goût et à l'odeur.

Cette observation, donnée comme neuve, n'est pourtant pas sans exemple, puisqu'on sait fort bien que les huiles fixes sont meilleurs excipients des huiles volatiles que l'eau. Ainsi, quand on mêle à une huile fixe une eau chargée d'huile volatile, cette dernière est facilement reprise par l'huile fixe. Si cette huile n'est pas sensiblement imprégnée d'odeur et de saveur, c'est parce que l'huile volatile s'y trouve bien plus masquée que dans l'eau.



Recettes pour les Eaux aromatiques distillées.

Les petites opérations pour la distillation des eaux aromatiques sont infiniment préférables aux grandes : ce qui expliquera pourquoi nos recettes indiquent de petites quantités. On observera aussi de retirer toujours à part trois à quatre litres en plus de la quantité désignée, afin d'obtenir tout le parfum contenu dans les substances : ce dernier produit doit être reversé sur une nouvelle distillation.

Les doses que nous donnons peuvent ne pas produire toujours les mêmes résultats. La qualité des eaux aromatiques distillées dépend de la saison dans laquelle les fleurs, les plantes, etc., ont été récoltées. Plus la saison est chaude, plus leurs parfums se développent; dans les années froides et pluvieuses, elles contiennent moins d'odeur. C'est au Liquoriste à discerner s'il doit conserver ou augmenter les doses des recettes pour avoir constamment des eaux aromatiques de même qualité. On peut encore au besoin fractionner les produits, et de cette façon avoir des eaux invariables. Quant à nous, les bases de nos recettes sont fixées sur une récolte favorable.

EAU DE FLEURS D'ORANGER.

Fleurs d'oranger nouvellement cueil-	
lies et mondées de leurs calices,	5 kilos.
Eau commune,	40 litres.
Sel commun,	500 gramm.

Après avoir mis l'eau et le sel dans la cucurbite, allumer le feu sous le fourneau pour porter le liquide à un point voisin de l'ébullition. A ce moment, verser de suite les fleurs d'oranger dans le bain-marie percé ou dans celui d'un alambic à la Soubeiran ; ajuster le chapiteau sur la cucurbite et sur le serpentín, luter les jointures et poser le récipient florentin sous le bec du serpentín pour recevoir le produit ; puis procéder à la distillation pour retirer 20 litres d'eau de fleurs d'oranger simple.

Si l'on voulait obtenir cette eau *double*, ou *triple*, on retirerait le tiers ou la moitié de la quantité indiquée, ou on reverserait l'eau distillée sur une nouvelle quantité de fleurs en rapport avec la qualité qu'on voudrait obtenir.

Cette distillation doit être conduite rapidement, afin de laisser le moins de temps possible les fleurs en contact avec la chaleur, qui altère le produit.

Nous l'avons déjà dit, et l'expérience l'a prouvé : l'eau de fleurs d'oranger, ainsi que d'autres eaux aromatiques distillées de la manière que nous indiquons, c'est-à-dire en ne mettant les fleurs dans l'alambic qu'au moment où l'eau va entrer en ébullition, est beaucoup

plus claire que celle obtenue lorsque les fleurs sont mises dans l'alambic l'eau étant froide.

Il est à remarquer que l'eau de fleurs d'oranger est plus agréable et plus suave lorsqu'on n'emploie que les pétales des fleurs : le calice et les organes de la fructification lui donnent un goût d'amertume assez prononcé.

L'eau de fleurs d'oranger, entre autres principes, contient souvent, même en sortant d'être distillée, de l'acide acétique libre, qu'on peut, si on le juge convenable, saturer en mettant dans la cucurbitre 15 grammes de magnésie calcinée par chaque kilog. de fleurs.

Une température froide, supérieure à 3 degrés au-dessous de zéro solidifie l'eau de fleurs d'oranger, qui néanmoins reste limpide après sa congélation; mais, si l'on observe attentivement, on y remarque une infinité de petites molécules très-déliées nageant dans le liquide, et qui finissent par se précipiter contre les parois du vase, et y former une incrustation de couleur rouge brune, indissoluble dans l'eau. Ce sédiment paraît être de l'huile volatile résinifiée.

L'eau de fleurs d'oranger gelée a une odeur plus agréable qu'auparavant; mais cette odeur est très-fugitive : deux mois au plus peuvent la faire aigrir et la gâter complètement.

Les eaux de fleurs d'oranger du commerce qui viennent de la Provence, en tonneaux ou en stagnons, sont, le plus souvent, le produit de la distillation, non-seulement des fleurs mais encore des feuilles et des fruits de l'oranger. Ces eaux, que les épiciers et autres débitants vendent à très-bas prix, ont une odeur analogue à celle de la feuille d'oranger lorsqu'on la pile ou qu'on

la brise avec les doigts; leur saveur est d'une amertume assez forte et n'a rien d'agréable. On peut facilement apprécier par la dégustation la différence qui existe entre ces eaux et celle préparée avec les fleurs seules. Cependant, pour adoucir ces imitations d'eaux de fleurs d'oranger, quelques personnes ne se font aucun scrupule d'y ajouter de l'acétate de plomb. Nous n'avons pas besoin de faire remarquer combien cette pratique est blâmable et le danger qu'il y a de se servir d'une eau ainsi préparée. On reconnaît facilement cette falsification en versant dans l'eau soupçonnée quelques gouttes de dissolution d'acide tartrique (15 grammes d'acide tartrique dans 30 grammes d'eau). Il se forme un précipité abondant.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, l'eau de fleurs d'oranger contient souvent de l'acide acétique à l'état de liberté, dont quelquefois la quantité est assez importante pour être sensible au goût et au papier de tournesol. Lorsque ces eaux se trouvent en contact avec du cuivre, ce qui a lieu pour celles qui nous arrivent en stagnons du Midi, elles contractent une saveur métallique désagréable et peuvent avoir un effet fâcheux sur la santé. On reconnaît la présence du cuivre dans l'eau de fleurs d'oranger, par l'addition de quelques gouttes d'ammoniaque liquide, qui, dans le cas de la présence d'un sel cuivreux, détermine dans la liqueur une belle couleur bleue.

L'eau de fleurs d'oranger est d'un grand usage pour la fabrication des liqueurs; elle est également employée **fréquemment dans l'économie domestique et entre aussi dans une multitude de préparations pharmaceutiques.**

*Moyens de reconnaître la qualité de l'eau de fleurs
d'oranger.*

Les acides nitrique et sulfurique jouissent de la propriété de communiquer à l'eau de fleurs d'oranger une couleur rose plus ou moins intense, suivant que cette eau est plus ou moins chargée d'huile volatile de fleurs d'oranger. Voici comment on opère avec l'acide sulfurique. On verse dans un verre à pied une quantité donnée d'eau de première qualité, et dans un autre verre une même quantité de l'eau qu'on veut essayer; puis on ajoute dans chaque verre, une égale quantité de gouttes d'acide sulfurique. On examine ensuite les teintes et l'on juge, par l'intensité de l'eau essayée, si sa qualité se rapproche de celle qui sert de type à cet essai.

L'acide nitrique concentré opère avec plus de promptitude. L'eau de fleurs d'oranger bien préparée, mise en contact avec cet acide, développe en quelques minutes une belle couleur rose. En y ajoutant l'acide en plus grande quantité, la couleur paraît plus promptement avec une nuance plus foncée; et en readant la quantité d'acide égale au volume de l'eau, il se produit une belle couleur rouge qui se conserve intacte pendant deux ou trois jours; la couleur passe au cramoisi si l'on chauffe légèrement le mélange, ou si l'on emploie deux parties d'acide sur une d'eau.

Il importe de faire observer que la couleur se développe plus promptement, en versant l'eau sur l'acide, qu'en ajoutant celui-ci en petites portions.

La couleur produite par l'acide nitrique dans l'eau de

fleurs d'oranger disparaît lorsqu'on la sature par un alcali et elle reparaît de nouveau par un excès d'acide.

EAU DE ROSES.

Pétales de roses récentes ,	20 kilos.
Eau commune ,	40 litres.
Sel commun ,	1 kilo.

Distiller à la vapeur (bain-marie percé) pour retirer 20 litres de produit, et suivre les mêmes règles que pour l'eau de fleurs d'oranger.

On peut également préparer d'excellente eau de rose avec des fleurs conservées dans le sel. On pile les fleurs dans la proportion de deux parties contre une de sel et, dans cet état, on peut les conserver plus de six mois. Les roses deviennent brunâtres, mais néanmoins donnent une eau dont la suavité ne laisse rien à désirer.

La fermentation a été mise en usage, il y a quelques années, par plusieurs chimistes, pour obtenir l'eau de rose. M. Cénodella, entre autres, en a publié le procédé : voici en quoi il consiste. Introduire dans la cucurbite les pétales et les étamines des roses avec la quantité d'eau nécessaire, la couvrir de son chapiteau, laisser le tout en macération pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'il se développe une odeur vineuse et en ayant soin de remuer de temps en temps le mélange. Distiller ensuite pour obtenir une eau de roses très-odorante. M. Cénodella ajoute qu'une pareille quantité de roses distillées par le procédé ordinaire a donné une eau moins aromatique.

Cette manière d'obtenir l'eau de roses n'est pas nouvelle : on en trouve la description dans la plupart des anciens ouvrages de chimie, notamment dans l'*Antidotarium bononiense* (édit. de Venise, 1766). Mais néanmoins nous ne pourrions affirmer qu'elle donne un bon résultat. Du reste, le temps que demande ce procédé, à l'époque où l'on distille les roses, nous paraît être un obstacle assez grave et l'un des motifs qui nous ont empêché d'en faire l'essai.

L'eau de roses distillée avec des fleurs sans être mondées de leurs calices, porte une odeur désagréable et une saveur herbacée. Composée dans les conditions voulues, elle est employée avec succès pour la fabrication de diverses liqueurs; la médecine l'emploie comme véhicule de plusieurs potions et collyres.

On reconnaît la présence des sels cuivreux dans l'eau de roses par le procédé que nous indiquons à l'article *Eau de fleurs d'oranger*.

EAU D'ŒILLET.

Fleurs d'œillets mondées de leurs calices,	10 kilos.
Eau commune,	40 litres.
Sel,	250 grammes.

Distiller pour retirer 20 litres.

Même manière d'opérer que pour les eaux précédentes.

EAU D'ABSINTHE.

Feuilles , sommités et petites tiges fraîches d'absinthe ,	20 kilos.
Eau ,	40 litres.
Sel ,	250 grammes.

Couper ou hacher les tiges de la plante en morceaux d'environ 20 à 25 centimètres de longueur. Après 24 heures de macération distiller rapidement, pour obtenir moitié de l'eau employée.

Lorsqu'on a de grandes quantités d'absinthe à distiller, on supprime la macération.

Les premières parties de l'eau qui distille sont blanches, laiteuses, et entraînent avec elles une certaine quantité d'huile volatile, qui se sépare et vient surnager sur l'eau distillée dans le récipient florentin.

Lorsque l'opération est terminée, on enlève cette huile avec la pipette.

On obtient de la même manière les eaux aromatiques de :

Citronelle ,	Rue ,
Marjolaine ,	Origan.

EAU D'HYSSOPE.

Sommités fraîches et fleuries d'hyssope ,	10 kilos.
Eau ,	40 litres.
Sel ,	250 grammes.

Introduire les sommités et l'eau dans la cucurbitte, puis, après macération, distiller pour obtenir 20 litres de produit.

On obtient, en suivant la même méthode, les eaux de :

Lavande,
Mélilot.

EAU DE MENTHE POIVRÉE.

Menthe poivrée fraîche en fleurs,	10 kilos.
Eau,	40 litres.
Sel,	250 grammes.

Distiller après macération, pour retirer 20 litres.

On prépare de la même façon les eaux de :

Mélisse citronnée,
Menthe crépue,
Romarin,
Sauge,
Serpolet,
Thym.

EAU DE THÉ.

Thé impérial,	1 kilo.
Thé hyswin,	500 grammes.
Thé pékao,	500 grammes.
Eau,	40 litres.

Mettre ensemble dans la cucurbitte les trois sortes de

thé, verser dessus l'eau qui doit être bouillante, boucher hermétiquement et laisser infuser pendant trois ou quatre heures, puis distiller vivement pour obtenir 20 litres.

EAU D'ANIS.

Semences d'anis vert, sèches et pilées,	5 kilos.
Sel,	250 grammes.
Eau,	40 litres.

Distiller après macération, pour retirer 20 litres.

L'eau du réfrigérant doit être tiède afin que l'huile contenue dans l'eau qui distille ne puisse se concréter et n'empêche l'air de circuler dans les contours du serpent.

Cette concrétion ayant lieu, la distillation ne pourrait continuer.

L'eau distillée sur les semences d'anis n'est pas altérée par la congélation, car on lui rend toute sa qualité en l'exposant à un degré de chaleur supérieur au froid qui en avait séparé l'huile volatile; mais si l'on sépare l'eau qui surnage des cristaux qui sont formés par le froid, on s'aperçoit qu'elle a perdu son parfum.

On préparera de même les eaux de :

- Aneth (semences),
- Badiane,
- Carvi (semences),
- Fenouil (semences),
- Genièvre (baies).

On observera, pour ces eaux, la précaution indiquée pour l'eau d'anis à l'égard du réfrigérant.

EAU DE CORIANDRE.

Coriandre sèche et pilée (semences),	10 kilos.
Eau,	40 litres.
Sel,	250 grammes.

Distiller pour retirer 20 litres en faisant préalablement macérer pendant 24 heures.

On prépare ainsi les eaux de :

Angélique (semences),	
Chervi	<i>id.</i>
Daucus de Crète.	

EAU DE CAFÉ MOKA.

Café moka,	2 kilos	500 grammes.
Eau,	40 litres.	

Torréfier légèrement le café jusqu'au degré vulgairement appelé *robe de capucin* ; puis étant chaud, le pulvériser grossièrement et laisser infuser pendant 24 heures. Distiller pour obtenir la moitié de l'eau employée.

On prépare de la même manière les eaux de :

Café martinique,
Cacao caraque.

EAU DE CANNELLE.

Cannelle de Ceylan pulvérisée,	2 kilos	500 gramm.
Eau,	40 litres.	
Sel,	1 kilo.	

Faire macérer pendant 24 heures, distiller ensuite à feu nu, sans bain-marie percé, en faisant bouillir doucement jusqu'à ce qu'on obtienne un produit de 20 litres.

On prépare de même les eaux de :

Cannelle de Chine ,

Cascarille (bois) ,

Girofle ,

Macis ,

Muscades ,

Sassafras ,

Rhodes (bois de) .

Il est à remarquer que l'eau de cannelle est toujours un peu trouble. Cet effet est dû à la suspension prolongée de l'huile volatile, laquelle, étant plus pesante que l'eau, tombe au fond du vase. Quand on se sert de cette eau, il faut agiter l'objet qui la contient.

Après la distillation des eaux ci-dessus désignées, on aura soin que l'eau du réfrigérant soit tiède, afin que les huiles volatiles qui auraient pu figer et s'arrêter dans le serpentín puissent descendre. Si l'on négligeait cette précaution, on perdrait une partie du produit principal.

EAU D'ANGÉLIQUE.

Racine d'angélique sèche et

concassée.

2 kilos 500 gramm.

Eau,

40 litres.

Sel,

500 grammes.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller pour obtenir 20 litres de produit.

On prépare de la même manière les eaux de :

Aunée ,
Calamus aromaticus ,
Cardamome.

EAU D'AMANDES AMÈRES.

- Amandes amères, 5 kilos.
- Eau bouillante, 40 litres.
- Sel, 500 grammes.

Après avoir tiré l'huile des amandes par expression, réduire en poudre le tourteau, le diviser dans l'eau bouillante, distiller pour retirer 20 litres.

Cette eau demande à être employée avec beaucoup de prudence, à cause de l'acide hydro-cyanique qu'elle contient en certaine quantité.

On prépare de la même façon les eaux de :

Noyaux d'abricots ,
» de cerises ,
» de pêches.

EAU DE CITRON.

Les zestes de 80 citrons frais ,
Eau , 40 litres.
Sel, 250 grammes.

Distiller pour retirer la moitié de l'eau employée.

Même manière d'opérer pour les eaux de :

Bergamotes ,
Cédrat ,
Oranges douces ,
Oranges amères.

EAU DE FRAMBOISE.

Framboises fraîches et mondées, 40 kilos.
 Eau, 40 litres.

Distiller avec précaution afin d'empêcher les fruits de s'attacher à la cucurbité et sans faire macérer. Retirer 20 litres de produit.

Suivre la même méthode pour les eaux de :

Abricots,
 Prunes,
 Coings et autres fruits.

EAU DE MARASQUIN.

Merises bien mûres, 20 kilos.
 Framboises bien mûres
 et mondées, 3 kilos 500 grammes.
 Feuilles de merisier, 1 kilo
 Noyaux de pêches, 250 grammes.
 Iris de Florence en
 poudre, 1 kilo.
 Eau, 40 litres.

Faire macérer le tout dans l'eau pendant 24 heures (les fruits devront être écrasés), puis distiller avec précaution pour obtenir 20 litres de produit.

Cette recette est excellente, et l'eau de marasquin obtenue par sa composition peut rivaliser avec celles qui sont vendues comme provenant de la Dalmatie, mais qui en réalité viennent du midi de la France.

EAU DE NOIX VERTES.

Noix vertes,	40 kilos.
Eau,	40 litres.

Prendre les noix vertes *morveuses*, c'est-à-dire à peine formées, les piler convenablement, puis distiller sans faire macérer pour obtenir 20 litres d'eau. Observer les mêmes précautions que pour l'eau de framboise.

**Des Eaux aromatiques non distillées.**

Les eaux aromatiques non distillées sont les contre-façons de celles distillées : on les livre toujours dans le commerce sans faire connaître leur origine et avec l'intention de faire croire qu'elles ont passé par l'alambic. Comme il peut arriver que le Liqueuriste ait besoin d'acheter des eaux aromatiques, par suite de l'épuisement de sa provision, pour le prémunir contre cette fraude, nous allons indiquer les moyens employés par les falsificateurs, et la manière de reconnaître la ruse.

Ces eaux se préparent de deux manières :

1° En versant sur du sucre en poudre une huile volatile quelconque, triturant ensuite, ajoutant par petites parties l'eau que l'on veut aromatiser, agitant fortement le mélange et filtrant, après 30 ou 40 minutes de repos.

2° En versant également sur du carbonate de magnésic

une huile volatile et opérant de la même façon que précédemment. Cette dernière méthode est préférable, le carbonate de magnésie ayant la propriété de faciliter à un haut degré la suspension dans l'eau des huiles volatiles en général.

Les eaux aromatiques ainsi fabriquées ont un parfum moins agréable que celles distillées. A cause de la difficulté de pouvoir se procurer de bonne huile volatile, elles ont aussi le défaut de ne pas être aussi franches de goût. Elles peuvent cependant se conserver assez longtemps, excepté celles préparées à l'aide du sucre, qui sont très-susceptibles de fermentation.

On reconnaîtra facilement ces eaux aromatiques factices. Elles développent beaucoup moins de parfum lorsqu'on les verse dans l'eau, elles ne sont pas mucilagineuses ni grasses au toucher et sentent toujours une odeur un peu herbacée : l'eau de fleurs d'oranger préparée avec l'essence de néroli n'a pas à beaucoup près la suavité de celle distillée avec les fleurs.

A part les caractères ci-dessus, on reconnaîtra infailliblement les eaux aromatiques factices en employant les moyens que nous allons signaler.

Lorsqu'on agira sur une eau aromatique soupçonnée d'avoir été fabriquée à l'aide du sucre, on fera évaporer ce liquide à siccité, et au lieu d'obtenir un mucilage et des matières extractives, on aura au contraire une substance sucrée qui, jetée sur des charbons ardents, répandra en se boursouffant une odeur de caramel.

Si, au contraire, on opère sur une eau aromatique préparée par le carbonate de magnésie, on fera dissoudre d'une part du carbonate d'ammoniaque dans de l'eau

distillée, puis, d'une autre part, on fera dissoudre également du phosphate de soude dans de l'eau distillée; on filtrera ces deux dissolutions qui devront être assez concentrées. Les deux réactifs préparés ainsi que nous l'indiquons, on mettra l'eau aromatique dans un verre à pied de forme conique, que l'on aura soin de n'emplir qu'à moitié; on versera dans cette eau de la dissolution de carbonate d'ammoniaque, on ajoutera en excès de la dissolution du phosphate de soude; si l'eau essayée contient du carbonate de magnésie, elle se troublera et il se formera, au fond du verre, un précipité blanc (phosphate ammoniac-magnésien), ce qui n'a pas lieu dans une eau aromatique distillée.

On peut encore reconnaître la présence du carbonate de magnésie dans une eau aromatique en la faisant bouillir et ajoutant un peu d'une dissolution concentrée d'hydro-chlorate d'alumine; il se formera alors un précipité qui donnera naissance à un carbonate d'alumine.



CHAPITRE SEPTIÈME.

Huiles volatiles ou Essences.

Les huiles volatiles, appelées vulgairement *essences*, sont des produits immédiats des végétaux ; leurs caractères diffèrent entièrement des *huiles fixes* ou *grasses*, sous le rapport des propriétés physiques et chimiques.

La plupart des huiles volatiles sont ordinairement liquides à la température ordinaire ; quelques-unes d'entre elles sont solides ou en partie cristallisées ; aucune d'ailleurs n'a le toucher gras et onctueux des huiles fixes, ni cette apparence qu'on considère ordinairement comme huileuse. Toutes ont une odeur très-vive et très-pénétrante, qui rappelle en général la substance dont elles proviennent, mais elle n'est jamais aussi suave. Généralement vénéneuses, leur saveur est âcre, irritante et caustique.

La lumière altère la couleur des huiles volatiles d'une manière remarquable, elle jaunit celles qui sont incolores, fonce ou détruit celles qui sont colorées : l'huile volatile de camomille, par exemple, dont la couleur bleue devient jaune. Exposées au contact de l'air, elles changent de couleur, perdent leur odeur, s'épaississent et finissent par se solidifier. Les huiles volatiles s'enflamment

subitement par l'approche d'un corps en combustion et brûlent avec une flamme très-vive et très-épaisse. Extrêmement solubles dans l'alcool, et fort peu dans l'eau, elles n'entrent en ébullition qu'à 150° cent. et se distillent alors sans altération. Lorsqu'on les chauffe avec de l'eau, elles se volatilisent à une chaleur qui n'excède pas 100° cent., et souvent fort au-dessous. Il est à remarquer que leur volatilité est ordinairement en raison inverse de leur densité, de façon que les plus denses sont le moins volatiles.

Le froid fait éprouver des changements notables aux huiles volatiles, il les congèle mais à des degrés différents; plusieurs deviennent solides à quelques degrés au-dessus de zéro, d'autres conservent leur liquidité à plusieurs degrés au-dessous.

En vieillissant, les huiles volatiles éprouvent des changements de couleur et de consistance qui leur sont très-défavorables; elles se troublent, déposent et deviennent tellement acides qu'elles rongent les bouchons de liège des vases qui les contiennent. Lorsque ces accidents se présentent, il convient de rectifier les huiles immédiatement.

Les huiles volatiles jouissent de la propriété de s'unir aux huiles fixes et de dissoudre les résines, la cire et le caout-chouc; elles sont en général plus légères que l'eau, mais il en est quelques-unes qui sont plus pesantes que ce liquide; les plus légères sont aussi le plus volatiles.

Les huiles volatiles résident dans tous les organes des plantes, mais elles abondent surtout dans les feuilles et les fleurs. D'après l'avis de bon nombre de chimistes distingués, ce n'est pas elles qui constituent le parfum

ou l'odeur exhalée par ces organes, elles servent simplement de véhicule à la matière odorante ou à l'*arome*, dont la nature est encore inconnue. Boerhaave a ainsi défini ce principe odorant :

« Cet esprit, dit-il, agit sur nos organes de l'odorat et du goût; il est agile; il est le fils du feu; et il produit divers effets incroyables. Inné, retenu et comme lié dans les huiles, il leur communique une odeur singulière, et assez efficace, qu'on ne trouve pas ailleurs; mais dès qu'il en est chassé tout à fait, il les laisse presque sans force et telles qu'à peine peut-on les distinguer entre elles. Or, comme une chaleur douce suffit pour que cet esprit s'exhale de plusieurs huiles, et se dissipe dans l'air, les huiles qui le perdent ainsi sont alors sans activité et incapables de produire les effets qu'elles produisaient auparavant. »

M. Robiquet a publié sur l'*arome* un article remarquable que nous empruntons aux *Annales de chimie*.

« Les anciens chimistes pensaient que l'odeur des substances aromatiques était due à un principe particulier, auquel Boerhaave donna le nom d'*esprit recteur*. Macquer prétendit ensuite que ce principe ou esprit particulier n'était pas le même pour tous les corps odorants, et en distingua d'acides, d'alcalins et d'huileux. Lorsque les chimistes français s'occupèrent de régulariser le langage chimique et d'établir la nomenclature moderne, ils donnèrent le nom d'*arome* à ce prétendu principe qu'on regardait comme la cause essentielle de l'odeur; dans l'ensemble systématique des corps, on le rangea au nombre des produits immédiats des végétaux. Fourcroy reconnut plus tard que rien ne démontrait d'une

manière positive l'existence de ce corps qu'on avait admis sur la foi des anciens ; il prétendit même que les odeurs étaient le résultat de la dissolution dans l'air d'une portion du corps odorant lui-même, et que l'intensité de ces odeurs dépendait de plus ou de moins de volatilité de ce corps. Malheureusement cette théorie, séduisante par sa simplicité, ne s'accorde pas avec les faits connus. En septembre 1820, j'ai publié quelques considérations sur l'arome, et, sans prétendre ramener aux anciennes idées, je crois avoir démontré que, dans beaucoup de circonstances différentes, l'odeur qui s'émane d'un corps n'est pas uniquement due à une volatilisation d'une partie de ce corps dans l'espace, mais bien à une combinaison réelle d'une substance souvent inodore par elle-même avec un produit très-volatil qui lui sert de véhicule. C'est ainsi que le musc, l'ambre, le tabac et tant d'autres substances, ne manifestent leur odeur qu'à l'aide de l'ammoniaque. Le musc bien desséché au bain-marie n'est plus odorant, et l'eau qui s'en est dégagée est ammoniacale. Qu'on l'imprègne d'une nouvelle quantité d'ammoniaque en le laissant séjourner dans les latrines, comme font quelquefois les parfumeurs, ou que cette ammoniaque provienne d'une décomposition spontanée, l'odeur reparaitra avec toute son intensité primitive. L'ammoniaque n'est pas le seul véhicule odorant : j'ai cité, dans les observations ci-dessus mentionnées, l'exemple de l'huile essentielle de quelques crucifères, et particulièrement celle du *sinapis nigra*. Là ce n'est pas à coup sûr de l'alcali volatil qui sert à l'expansion, puisqu'on sait au contraire que les acides donnent plus de force et de montant à la mou-

tarde. Ce n'est pas non plus l'huile qui, par elle-même, communique cette odeur si vive et si pénétrante; car, en la laissant séjourner pendant quelque temps sur des surfaces métalliques bien décapées, elles se ternissent profondément, et souvent l'huile devient presque inodore. Je présume que ces phénomènes sont dus à la présence du soufre; mais il s'y trouve combiné d'une manière qui nous est encore inconnue. Si, comme le pensait Fourcroy, les plantes aromatiques devaient leurs odeurs à l'expansion de l'huile essentielle qu'elles contiennent, comment se fait-il alors que certaines plantes très-odorantes, telles que l'héliotrope, la tubéreuse, le jasmin, etc., ne fournissent pas d'huile essentielle? Et comment expliquer que certaines essences n'ont, pour ainsi dire, aucune analogie d'odeur avec les plantes ou portions de plantes qui les ont produites? Certes, et quoi qu'on en ait dit, le néroli ne représente pas du tout l'odeur de la fleur d'oranger, qui se retrouve, au contraire, dans l'eau distillée de cette fleur.

» Tout ce que nous venons de dire démontre, ce me semble, que si d'un côté on a eu raison de reléguer l'arome au nombre des êtres imaginaires, de l'autre on ne saurait être satisfait d'une théorie qui laisse tant de lacunes. Il faut donc attendre que l'expérience vienne nous éclairer.

» Il résulte, selon moi, de tous les faits énoncés, que l'odeur qui se répand dans l'air ne doit plus être en général attribuée à une simple volatilisation ou émanation produite par le corps odorant lui-même; mais bien, dans beaucoup de cas, à un gaz ou vapeur résultant de sa combinaison avec un véhicule approprié et suscep-

tible de se répandre dans l'espace, suivant les lois connues. Relativement aux eaux distillées odorantes, ce sera, pour plusieurs d'entre elles, une pure dissolution de cette combinaison, et je supposerais volontiers, en me rapprochant de l'idée de M. Macquer, que les huiles essentielles doivent souvent leur odeur à la combinaison d'un véhicule variable avec une huile inodore. Ce serait résoudre un problème qui occupe depuis longtemps certains Distillateurs qui regrettent de ne pouvoir duper à leur aise, et qui voudraient trouver une huile volatile inodore pour allonger les essences les plus rares et les plus chères. Je terminerai cette note par une dernière observation; c'est que l'analyse de l'essence de térébenthine publiée par M. Houtou-Labillardière (*Journal de pharmacie*, t. iv), et celle de l'essence de citron que nous devons à M. de Saussure (*Annales de chimie et de physique*, t. xiii), offrent une identité de résultats qui indiquent une composition semblable, et qui font voir que les différentes odeurs qui les distinguent tiennent à des causes qui influent bien peu sur leur nature entière. »

Quoi qu'il en soit, c'est dans de petites glandes ou utricules disséminées dans le tissu cellulaire des végétaux, que sont renfermées les huiles volatiles. Pour extraire ces mêmes huiles des organes qui les contiennent, le moyen le plus usité est la distillation; cependant plusieurs sont contenues dans le zeste de certains fruits en si grande abondance qu'on peut les retirer par simple expression. Nous mettrons successivement sous les yeux de nos lecteurs ces deux modes de fabrication.

Comme nous l'avons dit plus haut, les huiles volatiles

s'altèrent très-facilement, il faut donc beaucoup de soins pour les conserver en bon état.

On devra les mettre au frais dans des vases bien remplis, bouchés hermétiquement et tenus dans l'obscurité. Il faut avoir soin également de les maintenir claires; car le mucilage agit comme dans les eaux aromatiques, quoique plus lentement, c'est-à-dire qu'il décompose le peu d'eau qui y existe; d'où il résulte que d'une part il y a de l'essence résinifiée, tandis que de l'autre le mucilage se gâte lui-même et fait rancir l'huile.



Huiles volatiles ou Essences par distillation.

La fabrication des huiles volatiles par distillation nécessite l'intermédiaire de l'eau à la température de l'ébullition, comme dans les eaux aromatiques. Le liquide se réduisant en vapeurs, sert de véhicule à l'huile, plus légère et moins volatile que lui.

Pour ce genre de distillation, on observera les règles suivantes :

1° Distiller promptement.

2° Diviser les matières autant que possible, pour faciliter la sortie de l'huile qui s'y trouve renfermée.

3° Agir sur des quantités importantes afin d'obtenir de forts produits et les avoir de meilleure nature.

4° Charger la distillation avec de l'eau déjà distillée sur

la substance , et contenant par conséquent une certaine quantité d'huile volatile.

5° N'employer qu'une quantité d'eau suffisante pour empêcher les matières de brûler et recharger à plusieurs reprises la première eau distillée , sur une nouvelle quantité de substance.

6° Saturer l'eau de la cucurbite avec du sel marin , principalement pour les substances exotiques , dont l'huile est plus pesante que l'eau. Par ce moyen on augmente la densité du liquide et on l'oblige de prendre son ébullition à une plus haute température. L'eau ordinaire bout à 100° centigrades, l'eau salée demande 106°.

On se servira également , comme dans les eaux aromatiques, du récipient florentin, et on aura soin aussi de rafraîchir souvent l'eau du serpentín pour les huiles fluides , et de la tenir à 30° ou 40° pour les huiles qui se concrètent facilement.

La distillation des huiles volatiles s'opère mieux dans les alambics à tête de Maure que dans les alambics à col de cygne. On peut d'ailleurs en graduer facilement la température , et il est moins difficile de purger un conduit droit , de l'huile qui y adhère et lui communique son odeur , qu'un conduit contourné. On peut aussi se servir avec avantage de l'alambic à système Soubeiran.

Pour extraire les huiles volatiles , on emploie généralement les fleurs et les plantes dans leur fraîcheur ; cependant il est des plantes sèches qui produisent davantage que les fraîches : quelquefois ces dernières n'en fournissent pas du tout. La millefeuille et le baume des jardins , par exemple , présentent d'une manière très-remarquable ce singulier phénomène. On attribue cette

cause à ce que, dans la plante fraîche, l'huile se trouve dans un état particulier de combinaison que la dessiccation détruit.



Huiles volatiles ou Essences par expression.

On retire par expression les huiles volatiles des substances qui en contiennent en grande quantité, et lorsque ces huiles sont presque à la surface de ces mêmes substances. Les citrons, les oranges, les cédrats, les bergamotes et tous les fruits analogues contiennent de l'essence dans l'écorce ou *zeste* qui les entoure sur leur pulpe acide. Pour obtenir l'huile volatile, on rape toute la partie jaune ou verte superficielle de ces fruits, on l'enferme dans un petit sac de crin et on la soumet à la presse entre deux fortes glaces ou plaques d'étain fin; on la laisse éclaircir, puis on la décante.

L'huile volatile ainsi obtenue est plus suave que celle extraite par la distillation, mais elle se conserve moins longtemps; en outre, elle est moins pure et presque toujours louche, parce qu'elle est chargée de mucilage et d'un peu d'eau que la presse a fait sortir de l'écorce.

Les huiles par expression sont jaunes, très-odorantes, s'épaississent promptement, contractent avec le temps une odeur désagréable, graissent les étoffes et ne sont pas entièrement solubles dans l'alcool, tandis que celles

obtenues par la distillation sont plus fluides, d'une odeur moins agréable, plus solubles dans l'alcool et se conservent plus longtemps.



Rectification des Huiles volatiles ou Essences.

Les huiles volatiles, nous l'avons déjà dit, s'altèrent et se dégradent dans certaines conditions. En vieillissant, les unes s'épaississent en totalité et d'autres en partie seulement; elles rancissent ou perdent leur odeur et quelquefois laissent déposer au fond des vases qui les contiennent une matière résineuse, dont la consistance et l'odeur approchent de la térébenthine, tandis que l'huile volatile qui surnage paraît n'avoir rien perdu de sa fluidité. Cette résine se dissout dans l'huile volatile lorsqu'on vient à l'agiter; elle ne s'en sépare plus, et accélère considérablement sa défectuosité. Les huiles volatiles des semences parvenues à ce degré d'altération, ne sont plus susceptibles de se cristalliser par un froid léger comme auparavant.

Les huiles volatiles légères, comme celles de lavande, de sauge, citron, etc., éprouvent les changements dont nous venons de parler, plus promptement que les huiles volatiles pesantes de cannelle, girofle, sassafras, etc. Il est facile de remarquer le commencement de l'altération des huiles volatiles, par l'action de leurs acides

sur les bouchons de liège qu'ils corrodent et teignent en jaune, comme le ferait l'acide nitrique.

Les huiles volatiles devenues rances, et quoique fort détériorées, privées entièrement de leur odeur, leur couleur, et presque sans fluidité, ne sont pas sans remède. On peut les rétablir dans toute leur pureté, mais la rectification ordinaire est insuffisante, parce qu'elles sont alors privées de tout leur parfum. Nous allons indiquer les différentes manières de procéder à leur rectification et de leur rendre toutes leurs propriétés.

On met dans un alambic l'huile volatile qu'on veut rectifier, avec beaucoup de la même plante récente et une quantité suffisante d'eau, l'on procède à la distillation; l'huile volatile détériorée par la vétusté, se rectifie; elle se sature d'une nouvelle quantité de parfum, et s'élève avec l'huile volatile que fournissent les plantes fraîches. De cette façon, l'huile volatile est entièrement renouvelée.

Lorsque l'huile volatile n'est pas tout à fait altérée, mais qu'elle commence à perdre sa couleur et sa ténuité, il suffit, pour la rétablir, de verser dans une petite cornue de verre que l'on place dans un bain de sable sur un fourneau; on adapte un récipient, et l'on procède à la distillation par une chaleur modérée et égale environ à celle de l'eau bouillante. L'huile volatile qui passe est limpide et presque sans couleur. On cesse la distillation lorsqu'on s'aperçoit que les gouttes commencent à se colorer : ce qui reste dans la cornue est épais et ressemble beaucoup à la résine.

Toutes les huiles volatiles diminuent considérable-

ment par leur rectification : les unes d'environ un tiers, et d'autres davantage, suivant l'état de dépérissement où elles se trouvent lorsqu'on les rectifie.



Falsification des Huiles volatiles et moyens de reconnaître la fraude.

La plupart des huiles volatiles que l'on rencontre dans le commerce sont falsifiées : le peu de bonne foi de certains négociants qui, pour augmenter leur bénéfice, ne se font aucun scrupule de tromper le public, puis la majeure partie de ce dernier demandant du *bon marché* quand même, sont les causes qui multiplient ces falsifications. Il importe donc au Liqueuriste, s'il ne peut préparer lui-même les huiles volatiles, de savoir au moins s'assurer de la fraude.

Presque toutes les huiles volatiles d'un prix élevé et expédiées de l'étranger, sont mélangées, les unes avec des huiles volatiles de moindre valeur, les autres avec des huiles volatiles d'autres substances, et auxquelles on a fait perdre leur arôme en les exposant à l'air ou en les laissant vieillir ; celles-ci avec des huiles grasses, comme celles d'olive, d'amandes douces, etc., et celles-là enfin avec de l'alcool.

Voici le moyen de reconnaître ces fraudes :

Falsification par les huiles grasses ou fixes. — Une huile

volatile qui contient de l'huile grasse est d'autant moins fluide que la proportion d'huile grasse est plus grande, puis quand on l'agite fortement on voit les bulles d'air se réunir à la surface du liquide.

Le papier non collé est mis en usage pour découvrir le mélange fait avec une huile grasse; on s'en sert de la manière suivante : on verse sur la surface de ce papier une ou deux gouttes de l'huile qu'on veut examiner, on l'expose ensuite à l'air, on le chauffe légèrement; si l'huile volatile est pure, elle se volatilise complètement; si elle est mêlée d'huile grasse, elle laisse sur le papier une tache permanente qui lui donne de la transparence.

On peut également être certain de reconnaître la falsification par l'huile grasse, en distillant dans une cornue au bain-marie ces huiles falsifiées. La partie d'huile volatile passe dans la distillation et l'huile grasse reste au fond de la cornue, parce qu'elle ne peut s'élever au degré de la chaleur de l'eau bouillante. On n'a point à craindre la falsification des huiles volatiles, par les huiles grasses qui seraient mises dans l'alambic au moment où l'on distille les végétaux pour en extraire l'essence, par ce motif que l'huile volatile entre en ébullition et se distille à un degré de chaleur bien inférieur à celui de l'huile grasse.

L'alcool est encore un excellent moyen pour constater cette sophistication. Il suffira, pour faire cet essai, de mettre dans un tube gradué un volume quelconque de l'huile volatile, d'y verser par-dessus huit volumes d'alcool pur et d'agiter. L'alcool dissout l'huile volatile et laisse intacte l'huile grasse qui vient se déposer au fond

du tube et dont la quantité est indiquée , à quelques centièmes près , par la graduation.

Il arrive assez souvent qu'une partie de l'huile grasse indissoute adhère le long des parois du tube et diminue d'autant la quantité qui devrait gagner le fond ; dans ce cas , il est essentiel de faciliter sa précipitation par de légères secousses imprimées au tube en différents sens.

Falsification par l'alcool. — Ce genre de fraude altère beaucoup moins les huiles volatiles que le précédent ; il n'a pas , comme les huiles grasses , l'inconvénient de leur donner de la viscosité ; il les rend , au contraire , plus fluides et n'en change pas la couleur.

La falsification par l'alcool est certaine lorsqu'en mêlant l'huile volatile avec de l'eau , le mélange devient blanc et laiteux immédiatement , que l'alcool s'unit à l'eau , et que l'huile vient surnager à la surface.

Un moyen de déterminer d'une manière exacte la quantité d'alcool contenue dans une huile volatile est celui-ci : on prend un tube de verre gradué qu'on emplit d'eau jusqu'à la hauteur jugée convenable , on ajoute ensuite une même quantité d'huile volatile : une partie du haut du tube doit rester vide. Quand tout est ainsi disposé , on agite les deux liquides à plusieurs reprises , et après un moment de repos , si l'huile volatile contient de l'alcool , on voit que le volume d'eau a augmenté , et que celui de l'huile a diminué : la graduation du tube indique les proportions du mélange.

Le potassium jouit de la propriété de démontrer promptement la présence de l'alcool dans les huiles volatiles. Voici le procédé à l'aide duquel le Liqueuriste pourra employer utilement ce réactif. Il consiste à mettre dans

une petite quantité d'huile volatile qu'on veut essayer un morceau de potassium gros comme la tête d'une épingle; si l'huile contient un quart d'alcool à 90° ou 96°, le potassium prend de suite une forme ronde, un aspect brillant et éclatant, et ressemble à un globule de mercure; il s'agite, s'oxyde très-promptement et disparaît en moins d'une à deux minutes; un léger bruit accompagne toujours ces phénomènes. Lorsque l'alcool n'entre dans le mélange que pour un sixième, un huitième, un douzième et même un vingt-cinquième, les mêmes phénomènes ont lieu; on remarque seulement que le potassium disparaît avec plus de lenteur et que le bruit est aussi moins sensible si la proportion d'alcool est moins considérable.

Falsification par les huiles volatiles communes. — La fraude dont il est le plus difficile de s'assurer est celle qui consiste à mélanger dans certaines huiles volatiles des huiles plus communes ou moins chères, telles que celles de térébenthine rectifiée, de lavande, de romarin, etc.; cette falsification, contre laquelle viennent échouer tous les essais chimiques, ne peut guère se constater que par la comparaison avec une huile dont la pureté est assurée. On remarque cependant, en imbibant un linge ou un papier de ces sortes d'huiles mélangées, que l'huile la plus fixe commence par se dissiper, et que celle dont l'odeur est la plus pénétrante ne s'évapore qu'en dernier lieu, et peut ainsi être distinguée, celle de la térébenthine mieux que les autres.

Recettes pour les Huiles volatiles ou essences.

Comme pour les eaux aromatiques, la qualité des huiles volatiles ou essences est subordonnée à la saison dans laquelle ont été cueillis les plantes; fleurs, fruits, etc. Quant au rendement, les causes qui peuvent l'augmenter ou le diminuer sont si diverses qu'il est presque impossible d'établir des bases bien positives: la nature du sol, l'exposition, les bonnes ou mauvaises saisons font varier le rendement dans des proportions considérables.

Les détails dans lesquels nous sommes entré au commencement de ce chapitre, relativement à l'extraction des huiles volatiles, nous dispensent de répéter nos observations. Nous nous contenterons de faire connaître les recettes de l'huile volatile de rose et de celle de cannelle, qui pourront servir de type, l'une pour les huiles légères, l'autre pour celles pesantes.

Au reste, on pourra consulter avec avantage, pour la fabrication, le tableau ci-après des huiles volatiles ou essences susceptibles d'être employées par le Distillateur-Liquoriste.

HUILE VOLATILE OU ESSENCE DE ROSE.

Pétales de roses récentes ,	20 kilos.
Eau commune ,	10 litres.
Sel commun ,	500 grammes.

Après avoir posé la grille dans la cucurbite, y mettre les fleurs, ajouter l'eau, ajuster le chapiteau, luter, puis distiller jusqu'à ce qu'il cesse de passer de l'huile volatile; recevoir le produit, à mesure qu'il arrive, dans un récipient florentin; enlever avec une pipette l'huile qui surnagera de l'eau aromatique, filtrer, s'il est nécessaire, et conserver dans un flacon bien bouché.

Il existe, pour l'huile de roses, une fabrication particulière, dont nous avons à dessein omis de parler plus haut. Quelquefois l'huile de roses, venant de l'Orient, n'est autre qu'un mélange de blanc de baleine, dissous dans une huile fixe, et auquel on ajoute un peu d'huile volatile pure. Dans cet état, ce mélange frauduleux offre les apparences de l'huile véritable, et comme elle, reste congelé à la température de dix degrés au-dessus de zéro.

Cette fraude est facile à reconnaître : lorsque par une légère chaleur, l'huile est redevenue liquide, elle n'a ni la fluidité ni la mobilité de l'huile de roses pure; l'alcool n'en dissout qu'une faible partie, et elle laisse sur le papier qu'on en imbibe une tache que la chaleur ne dissipe pas entièrement.

A propos de l'essence de roses, nous empruntons à une brochure faite à ce sujet, en 1804, par M. Langlès, un renseignement que nous croyons peu connu.

« Pourrait-on imaginer, dit ce savant orientaliste

qu'un procédé à la fois aussi simple et aussi répandu dans l'Orient, et même sur les côtes de l'Afrique occidentale, lequel est le résultat d'un autre connu depuis un temps immémorial (eau de roses) ne date pas de deux cents ans? Cette opinion diffère beaucoup de celle de plusieurs savants. »

De toutes ses recherches dans les écrivains orientaux, il résulte qu'avant 1021 de l'hégire (1612 de l'ère vulgaire), l'essence de rose était complètement inconnue.

Dans une *Histoire des grands Mogols*, de 1525 à 1677, la découverte de l'essence de rose est mentionnée de la manière la plus positive dans ces deux passages :

« L'essence d'eau de rose que la princesse (Nour-Djihân-Beygum) nomma d'abord *essence de Djihânguyr*, ainsi que quelques autres parfums d'un moindre prix dont elle procura la jouissance aux hommes peu favorisés de la fortune, sont de son invention et de celle de sa mère. »

« Au commencement de la fête parfumée du nouvel an et de cette année du règne (de Djihânguyr) la mère de (la princesse) Nour-Djihân ayant présenté de l'essence d'eau de rose, qu'elle avait extraite, et le prince l'ayant trouvée agréable, il jugea à propos de donner à cette découverte son nom auguste, et la nomma à *ther djihânguyry*, c'est-à-dire essence de Djihânguyr. »

« La manière de faire le à *ther*, dit encore M. Gladwin dans une *Histoire de l'Indoustan*, fut alors découverte, pour la première fois, par la mère de Nour-Djihân-Beygum. Le à *ther* est l'huile essentielle de rose, qui surnage en très-petite quantité au-dessus de l'eau de rose distillée, etc. »

Quant à sa découverte, voici ce que raconte le véni-

tien Manucci, qui séjourna quarante ans aux Indes :

« Tandis que l'empereur se promenait avec elle (Nour-Djihân-Beygum) sur le bord d'un canal rempli d'eau de roses ils aperçurent une espèce de mousse qui s'était formée sur l'eau, et qui nageait à la surface. On attendit, pour la retirer, qu'elle fût arrivée au bord, et l'on reconnut alors que c'était une substance des roses que le soleil avait recuite, et, pour ainsi dire, rassemblée en masse. Tout le sérail s'accorda à reconnaître cette substance huileuse pour le parfum le plus délicat que l'on connût dans l'Inde. Dans la suite, l'art tâcha d'imiter ce qui avait été d'abord produit du hasard et de la nature. » (*Hist. génér. du Mogol*, t. 1, p. 326 et 327, 2^e éd.)

HUILE VOLATILE OU ESSENCE DE CANNELLE.

Cannelle de Ceylan concassée,	5 kilos.
Eau commune,	20 litres.
Sel commun,	1 kilo.

Faire macérer pendant 24 heures, ajouter le sel, distiller jusqu'à ce que l'eau passe claire. Le produit sera laiteux, très-aromatique et par le repos donnera l'huile volatile au fond du récipient; après 24 heures, décanter le produit, le verser sur les matières restées dans la cucurbitte, et distiller comme la première fois; réitérer jusqu'à ce qu'on n'aperçoive plus d'augmentation dans le produit huileux, laisser reposer 24 heures et décanter pour isoler l'huile volatile.



TABLEAU DES HUILES VOLATILES OU ESSENCES SUSCEPTIBLES DE SE COULER

N ^o D'ORDRE.	NOMS	SUBSTANCES	PAYS DE PRODUCTION	COULEUR
	DES HUILES.	QUI LES FOURNISSENT.	DES SUBSTANCES.	DES HUILES.
1	Absinthe [grande]	plantes entières récentes	midi de la Fr. et env. de Par	verte foncée
2	Absinthe [petite]	<i>id.</i>	<i>id.</i>	verte
3	Absinthe maritim.	tiges sèches	côtes de l'Océan	ambree
4	Amandes amères	amandes exprimées ou tourteaux.	midi de la France	jaune ch.
5	Angélique	racines sèches	bois des provinces méridion.	jaune d.
6	<i>id.</i>	plantes entières récentes	jardins cultivés	jaune ch.
7	Aneth	semences sèches	France et Allemagne	incolor
8	Anis vert	<i>id.</i>	midi de la France	presque
9	Aunée	racines sèches	bois humides et jardins cult.	jaune ch.
10	Badiane [anis ét.]	semences sèches	Chine	incolor
11	Basilic	plantes sèches	jardins cultivés	jaune d.
12	Baume de jardin	<i>id.</i>	<i>id.</i>	<i>id.</i>
13	Bergamotes dist.	zestes frais	Italie et midi de la France	presque
14	<i>id.</i> [par expr.]	<i>id.</i>	<i>id.</i>	jaune
15	Bigarades [distil.]	V. Curaçao		
16	Botrys	feuilles sèches	environs de Paris	jaune ch.
17	Calament	plante en fleurs et récen	montagnes pierreus. du midi	<i>id.</i>
18	Calamus	racines sèches	Bretagne et Normandie	<i>id.</i>
19	Camomille	fleurs récentes	France et États romains	beau bl.
20	Cannelle de Ceyl.	écorces sèches	Inde anglaise	jaune f.
21	<i>id.</i> de Chine	<i>id.</i>	Chine	<i>id.</i>
22	Carvi	semences sèches	prés et jardins de la France	jaune ch.
23	Cardamome maj.	fruits secs	Indes orientales	<i>id.</i>
24	Cardamome min.	<i>id.</i>	<i>id.</i>	jaune
25	Carotte	semences sèches	France	<i>id.</i>
26	Cascarille	écorces sèches	Amérique méridionale	léger. v.
27	Cédrat distillé	zestes frais	Italie, Portugal et midi de la France	jaune
28	Cédrat [par expr.]	<i>id.</i>	<i>id.</i>	<i>id.</i>
29	Céleri	semences sèches	France	brune r.
30	Chervi	<i>id.</i>	<i>id.</i>	jaunâtre
31	Citron [distillé]	zestes frais	Italie, Portugal et midi de la France	presque.
32	<i>id.</i> [par expr.]	<i>id.</i>	<i>id.</i>	jaune ch.
33	Coriandre	semences sèches	France	<i>id.</i>
34	Cumin	<i>id.</i>	Allemagne	<i>id.</i>
35	Curaçao	écorces sèches de bigarades	Italie, Portugal et midi de la France .	<i>id.</i>
36	Dictame de Crète	plantes sèches	Grèce	jaune
37	Fenouil	semences sèches	midi de la France	jaune ch.

LE EMPLOYÉES PAR LE DISTILLATEUR - LIQUORISTE.

NOMS DES LIQUEURS VOLATILES.	POIDS COMPARATIF avec l'eau.	OBSERVATIONS.
menthe de camphre. prussique	plus légère <i>id.</i> <i>id.</i> plus pesante	très-odorante, se fonce et s'épaissit en vieillissant. moins odorante que celle ci-dessus. son emploi est peu usité. très-volatile, cristallisable, cont. beauc. d'acide pruss. dont quelques gouttes peuvent tuer un chien.
menthe légèr. musq. menthe arom. d. l. sem ment camphrée de la plante e, ayant qlq. rap. la menthe du fruit	plus légère <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i>	très-odorante, se fonce en vieillissant. moins odorante que celle ci-dessus. très-fluide et plus odorante que celle obtenue des semences fraîches. cristallisable à 12° centig. et facile à se rancir. se cristallise facilement et alors devient blanche. devient jaunâtre en vieillissant, cristallis. à 15° centig. se fonce en vieillissant. ses tiges récentes récoltées soit avant, pendant ou après la floraison, ne fournissent point d'essence. parfum suave et odorant. <i>id.</i> moins agréable que celle ci-dessus.
la plante ment la menthe des is de camphre de la fleur	<i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i>	saveur amère un peu âcre. saveur âcre. saveur camphrée. les fleurs sèches produisent une essence beaucoup moins aromatique.
rochant de la pu- in cade poivrée plus forte me du Pérou le e du fruit	plus pesante <i>id.</i> plus légère <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i>	parfum supérieur à celui de la cannelle de Chine. <i>id.</i> inférieur à celui de la cannelle de Ceylan. cristallisable à 12° centig., se rancit facilm. en vieillis. saveur vive et pénétrante. <i>id.</i> liquide, chaude et piquante. très-fluide, saveur âcre et piquante. très-odorante et très-suave.
menthe semences de panais e du fruit de la semence mais agréable du	<i>id.</i> plus pesante plus légère <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i> <i>id.</i>	<i>id.</i> très-odorante et âcre. se fonce et s'épaissit en vieillissant. se fonce en vieillis. et dépose un limon blanc qu'il faut séparer pour empêcher la décomposition totale. rougit en vieillissant. acide, saveur âcre. saveur amère.
h. de la marjolaine lique de la semen.	<i>id.</i> <i>id.</i>	liquide âcre et piquant. cristallisable à 6° centig.

N ^{os} D'ORDRE.	NOMS DES HUILES.	SUBSTANCES QUI LES FOURNISSENT.	PAYS DE PRODUCTION DES SUBSTANCES.	COULEUR DES HUILES.
38	Fenouil de Floren.	semences sèches	Italie	jaune c
39	Fleurs d'oranger	V. Néroli		
40	Genièvre	baies fraîches	nord de la France et de l'Eu- rope	id.
41	Girofles	fruits secs	Bourbon, Cayenne et les Ind.	jaune f
42	Gingembre	racines sèches	Antilles	jaune v
43	Hyssope	plantes fleuries récentes	midi de la France	jaune cl
44	Laurier [sauee]	feuilles récentes	id.	jaune v
45	Lavande	plantes fleuries récentes	env. de Par. et midi de la Fr.	id.
46	Limettes.	zestes frais	Italie	jaune d
47	Macis	arilles sèches de muscade	iles Moluques	jaune d'
48	Marjolaine	plantes fleuries récentes	midi de la France	jaune cl
49	Mélisse	id.	jardins cultivés	presque
50	Menthe poivrée	sommités fleuries récen.	Angleterre	incolor
51	Millefeuille	plantes fleuries sèches	France	bleu d
52	Muscade	noix sèches	iles Moluques	jaune v
53	Néroli	fleur fraîche d'orangers	envir. de Grasse et de Paris	jaune r
54	Orange	V. Portugal		
55	Origan rouge	plantes fleuries récentes	midi de la France	jaune br
56	Persil	semences sèches	France	jaune v
57	Portugal [distillé]	zestes d'oranges	midi de l'Europe et de la France	presque
58	Portugal [par exp]	id.	id.	jaune
59	Petit-grain	V. Bigarades		
60	Rhodes ou roses [bois de]	bois sec	Archipel, Grèce et Antilles	id.
61	Romarin	plantes fleuries récentes	midi de la France	jaune v
62	Roses	pétales de la rose cent- feuilles	midi de la Fr. et env. de Par.	incol. ou
63	Rue	plantes récentes	France	verte et
64	Safran	stigmates secs de safran	Gatinais	jaune d'
65	Sassafras	racines sèches du laurier sassafras	Amérique septentrionale	jaune r
66	Sauge	plantes récentes	France	jaune v
67	Serpolet	plantes fleuries récentes	bois de la France	jaune
68	Tanaisie	id.	France	jaune ven
69	Thym	id.	midi de la France	jaune
70	Zédoaire	racines sèches	Inde orientale	jaune clair

NOMS DES VOLATILES.	POIDS COMPARATIF avec l'eau.	OBSERVATIONS.
Huile de la sem.	plus légère	cristallisable à 6° cent.
Huiles se rapproch. lérébenthine	<i>id.</i>	se fonce et s'épaissit en vieillissant.
groselles	plus pesante	épaissit et rougit en vieillissant, saveur âcre et brûlante.
de la racine	plus légère	saveur amère et piquante.
de la plante	<i>id.</i>	très-odorante, âcre.
de la feuille	<i>id.</i>	se fonce en vieillissant.
de la menthe	<i>id.</i>	<i>id.</i>
de la menthe et de	plus pesante	parfum très-aromatisé.
de la menthe	plus légère	saveur de poivre.
de la menthe	<i>id.</i>	se fonce en vieillissant.
de la menthe	<i>id.</i>	<i>id.</i> saveur âcre.
de la menthe	<i>id.</i>	saveur très-piquante, se cristallise à 22° en aiguilles fines,
de la menthe	<i>id.</i>	jaunit en vieillissant.
de la menthe	<i>id.</i>	se fonce en vert prononcé en vieillissant; fraîche, elle
de la menthe	<i>id.</i>	ne donne pas d'essence.
de la muscade	plus pesante	composée de 2 huiles, l'une légère et fluide, l'autre épais-
de la muscade	plus légère	se, blanche et plus pesante que l'eau.
de la muscade	<i>id.</i>	rougit et brunit en vieillissant, la meilleure se fait à Pa-
de la muscade	<i>id.</i>	ris avec les fleurs des orangers bigaradiers.
de la muscade	<i>id.</i>	saveur âcre, se fonce en vieillissant.
de la muscade	plus pesante	saveur forte et amère.
de la muscade	plus légère	moins parfumée que celle par expression.
de la muscade	<i>id.</i>	très-facile à rancir, dépose un mucilage qu'il faut enle-
de la muscade	<i>id.</i>	ver pour éviter la décomposition.
de la muscade	plus légère	saveur amère, rougit en vieillissant.
de la muscade	<i>id.</i>	saveur brûlante, se fonce en vieillissant.
de la muscade	<i>id.</i>	se cristallise au-dessous de 10°.
de la muscade	<i>id.</i>	odeur forte et désagréable, saveur âcre.
de la muscade	plus pesante	saveur âcre et brûlante, se transforme en une matière
de la muscade	<i>id.</i>	blanche qui surnage sur l'eau.
de la muscade	<i>id.</i>	surpasse en pesanteur toutes les huiles volatiles connues,
de la muscade	<i>id.</i>	rougit en vieillissant.
de la muscade	plus légère	la petite sauge fournit une essence plus aromatique que
de la muscade	<i>id.</i>	la grande, se fonce en vieillissant.
de la muscade	<i>id.</i>	se fonce et brunit en vieillissant.
de la muscade	<i>id.</i>	saveur anisée et piquante.
de la muscade	<i>id.</i>	se fonce et brunit en vieillissant.
de la muscade	plus pesante	se fonce en vieillissant.

Des Extraits.

L'extraction des huiles volatiles s'opère encore, pour certaines fleurs, au moyen d'une *solution dans une huile grasse* que l'on met ensuite en contact avec de l'alcool : on nomme ce produit *extrait*.

Les fleurs dont l'odeur est très-fugace, telles que : *jasmin, jonquille, héliotrope, hyacinthe, lis, muguet, narcissé, réséda, tubéreuse, violette, etc.*, ne produisent point d'huile volatile par distillation, ni par expression. On ne peut extraire l'*arome* qu'en employant une huile grasse ou fixe (celle d'olive ou d'amandes douces) comme dissolvant. Cette extraction se dispose ainsi :

On met les fleurs mondées en contact couche par couche avec du coton, ou entre des draps de laine blanche, imprégnés d'une huile grasse ; au bout de trois ou quatre jours, on renouvelle les fleurs et l'on continue ainsi jusqu'à ce que le coton ou les draps de laine imprégnés d'huile grasse soient bien chargés de l'odeur. On fait alors digérer les draps ou le coton dans de l'alcool à 85° ou 90°, et on distille au bain-marie. L'alcool s'empare de l'*arome* des fleurs pour former l'huile volatile ou *extrait*.

Quelques praticiens préfèrent ne pas distiller. Pour obtenir l'huile volatile d'une fleur, ils mettent seulement l'huile exprimée du coton ou des draps de laine en contact pendant plusieurs jours avec l'alcool ; ce dernier dissout l'huile volatile sans presque toucher à

l'huile grasse, la filtration s'opère après avoir décanté l'alcool.

D'autres substances, telles que l'iris, la vanille, ne fournissent pas non plus d'huile volatile, soit par distillation, expression, ou solution; leur parfum ne peut s'obtenir qu'au moyen d'infusions successives dans l'alcool. (Voyez plus loin TEINTURES AROMATIQUES SPIRITUEUSES.)



CHAPITRE HUITIÈME.

Du Sucre.

Le sucre est l'une des bases essentielles des liqueurs; il est donc nécessaire que le Liqueuriste connaisse parfaitement la nature, le caractère et la clarification de cette substance.

Suivant les principes actuels de la chimie, le sucre est un corps qui, dissous et mis en contact avec un ferment, possède la propriété de pouvoir être transformé en alcool et en acide carbonique; entièrement composé d'oxygène, de carbone et d'hydrogène, il peut être considéré comme un *oxyde végétal*; d'après Gay-Lussac et Thénard, les parties constituantes du sucre sont, en poids : carbone 42,47, oxygène 50,63, hydrogène 6,90.

On reconnaît deux grandes variétés de sucre : le sucre ordinaire ou cristallisable et le sucre incristallisable.

La première de ces variétés, fournie en général par la canne à sucre et la betterave, existe aussi dans la sève d'érable, les carottes, les citrouilles, les châtaignes, les tiges de maïs, etc. La seconde variété se rencontre dans les raisins, les poires, les groseilles, les pommes de terre et dans une grande quantité de fruits, légumes et grains.

Le sucre propre aux usages du Liqueuriste, s'extrait

exclusivement de la canne et de la betterave. On le trouve dans le commerce sous trois états différents : *brut*, *terré* et *raffiné*. On en distingue trois espèces principales : sucre *des colonies*, *indigène*, *étranger*.

Les sucres *bruts*, c'est-à-dire non raffinés, nous arrivent du nord de la France, de l'Amérique et des Antilles enveloppés dans des sacs, balles de junc ou tonneaux. Ils sont divisés en plusieurs sortes, suivant la beauté de la nuance ou la *richesse* du grain. Le point de départ, dans la classification des sucres bruts, est le blanc parfait. S'il pouvait exister on le qualifierait de *première nuance* ou, par abréviation, de *première*. La *seconde* est d'un blanc moins pur, elle est fort difficile à trouver dans le commerce.

La *belle troisième* est la qualité la plus belle qui arrive des colonies, sa cristallisation est brillante et sa couleur jaune-clair argenté est presque blanche. La *bonne troisième*, la *troisième*, la *troisième ordinaire*, sont des sortes graduellement plus foncées en couleur et moins riches en cristallisation.

La qualité le plus en usage chez le Liquoriste, est la *bonne quatrième*. Sa couleur est blonde ou grisâtre, la cristallisation assez prononcée est sèche et détachée; cette sorte se divise aussi en *belle quatrième*, *fine quatrième* pour les qualités supérieures, et en *quatrième bonne ordinaire*, *quatrième ordinaire* et *basse quatrième* pour celles inférieures.

Les sucres *bruts communs* se reconnaissent à leur couleur rougeâtre ou brune due à la présence d'une quantité plus ou moins grande de sirop-mélasses.

Les sucres *terrés* nous viennent dans les mêmes en-

veloppes et des mêmes pays que les précédents, excepté de la France. Leurs nuances sont aussi désignées par *première* (cette sorte est presque impossible à trouver dans le commerce), *seconde* ou *fleuret* pour le sucre terré de la Havane, *troisième* et *quatrième* pour les nuances inférieures.

Les sucres raffinés sont produits par tous les sucres cristallisables. Ils sont en pains coniques, avec ou sans sommets, variables de poids et de nuances. On nomme *quatre cassons* les pains de 6 à 10 kilos, *trois cassons* les pains de 3 à 4 kilos, *caboche* les pains dont le sommet n'est pas pointu. Les *lumps*, les *bâtardes* et les *vergeoises* sont de gros pains tronqués dont le poids varie de 8 à 15 kilos. Les premières sont blanches ou tachées, leur grain est gros et creux, les secondes sont d'une qualité inférieure aux *lumps* toujours tachées et humides, et les troisièmes, d'un jaune foncé et d'une saveur de mélasse, constituent la dernière sorte de sucre raffiné.

Les termes de *taché*, *verte*, *terré*, *étuvé*, s'appliquent aux nuances et à l'état d'humidité ou de sécheresse dans lequel se trouvent les différents sucres raffinés qui viennent d'être désignés.

Les sucres de canne et de betterave sont rigoureusement de même nature et ne diffèrent en aucune manière lorsqu'on les a portés par le raffinage au même degré de pureté. Le goût, la cristallisation, la couleur, la pesanteur sont exactement identiques : il n'y a que les routiniers ou les ignorants qui prétendent le contraire.

A l'état de pureté, le sucre est blanc, cristallisé, dur et brillant, d'une saveur très-douce, phosphorescente par le choc dans l'obscurité, inaltérable à l'air sec,

très-soluble dans l'eau. A la température ordinaire, l'eau en dissout son poids égal, mais au degré voisin de l'ébullition, elle peut s'en charger dans toute proportion.

La saveur du sucre est sensiblement modifiée par la pulvérisation et le râpage. C'est principalement celui qui est très-dur, qui présente ce fait au plus haut degré. Il paraît que l'effort qu'on fait avec le pilon ou la râpe élève assez la température pour que le sucre éprouve un commencement de carbonisation qui lui fait acquérir un léger goût d'empyreume.

Le savant mathématicien Laplace n'expliquait pas ainsi le changement de saveur dans le sucre pilé. « Monsieur, lui disait un jour Napoléon, comment se fait-il qu'un verre d'eau dans lequel je fais fondre un morceau de sucre me paraisse beaucoup meilleur que celui dans lequel je mets pareille quantité de sucre pilé ? — Sire, répondit le savant, il existe trois substances dont les principes sont exactement les mêmes, savoir : le sucre, la gomme et l'amidon ; elles ne diffèrent que par certaines conditions dont la nature s'est réservé le secret ; et je crois qu'il est possible que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, quelques portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon et causent la différence qui a lieu en ce cas. » Cette réponse admirable pour un homme pris au dépourvu ne pourrait satisfaire aujourd'hui quelqu'un connaissant les notions chimiques.

Le sucre n'est soluble dans l'alcool qu'en très-petite quantité ; chauffé à sec, il se fond, se colore de plus en plus et se transforme en *caramel*. Les acides hydrochlorique, nitrique et sulfurique ajoutés à un liquide sucré

et bouillant ont la propriété de le rendre incristallisable. Une ébullition très-longuement continuée produit le même effet que l'action des acides ; mais, pour obtenir un sirop complètement incristallisable, il faut prolonger l'opération plus de 18 heures, tandis que le plus souvent, avec les acides, quelques minutes suffisent.

Les usages du sucre, comme substance alimentaire et comme condiment, sont si nombreux et tellement connus, qu'il devient inutile de les signaler.

Voici les conditions de vente des sucres bruts et raffinés de diverses provenances, fixées par les courtiers, la chambre et le tribunal de commerce de Paris.

SUCRE BRUT de toute espèce. *Escompte* : 5 p. 100. — *Tares* : 20 p. 100 en futailles de vin de Bordeaux sans barres; 7 p. 100 en sacs de simple toile.

— **DE LA MARTINIQUE, GUADELOUPE, SAINT-DOMINGUE, JAMAÏQUE, SAINTE-CROIX, DES AUTRES ANTILLES, HAVANE, BOURBON, ILE MAURICE.** *Escompte* : 5 p. 100. *Tares* : 17 p. 100 en barriques; 18 p. 100 en tierçons et quarts.

— **DE CAYENNE.** *Escompte* : 5 p. 100. — *Tare* : 17 p. 100. Le vendeur garantit 5 p. 100 de bonne tare sur cette sorte de sucre, et n'accorde dans ce cas aucune bonification sur les fonds, tels qu'ils soient.

Observations. — Les futailles de 400 kilog. et au-dessus sont qualifiées barriques; elles ne peuvent avoir plus de seize cercles à l'entour de la futaille et deux à chaque bout pour soutenir le fond, l'un à l'intérieur et l'autre à l'extérieur de la barrique.

Les futailles de 151 à 399 kilog. sont réputées tierçons.

Les futailles de 30 à 150 kilog. sont réputées quarts.

Elles sont à douze cercles à l'entour, plus deux cercles à chaque fond.

Toutes les barres, surcharges, plâtre sur toutes espèces de futailles s'enlèvent avant la pesée ou s'arbitrent, et se déduisent du poids brut.

Les fonds autres que ceux en sapin et ceux qui sont taillés à la serpe, sont réputés gros fonds, sont refractionnés à 1 kilog. et demi pour chaque fond. Il n'est point dû de refraction pour la vidange des sucres bruts, si cette vidange n'excède pas :

16 centimètres dans les barriques,

11 *id.* dans les tierçons,

8 *id.* dans les quarts,

à prendre du bord de la futaille.

La tare d'usage sera bonifiée à l'acheteur en estimant que 27 millimètres de vidange, au-dessous des mesures indiquées ci-dessus, représentent :

20 kilog. *poids brut*, dans les barriques de sucre Jamaïque ou de forme semblable;

16 kilog. *poids brut*, dans les barriques de sucre Martinique et Guadeloupe, ou de forme semblable;

12 kilog. *poids brut*, dans les tierçons ;

6 kilog. *poids brut*, dans les quarts.

SUCRE DE BOURBON ET ILE MAURICE. *Escompte* : 3 p. 100.

Tares : 5 kilog. par balle de 50 à 75 kilog. en couffe de jonc, simple emballage sans lien; 6 kilog. par balle de 76 kilog. et au-dessus, sans lien; 3 kilog. par balle de 50 à 75 kilog. en couffe de jonc, sim-

ple emballage ; 4 kilog. par balle de 76 kilog. et au-dessus, sans lien. Le sucre en balle se pèse par pesée de 5 à 600 kilog. et au kilog. de trait.

SUCRE DU BRÉSIL. *Escompte* : 5 p. 100. *Tare* : 18 p. 100 en caisse, sans autre surcharge que trois liens de fer d'origine.

— **TERRÉ et TÊTE.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tares* : 13 p. 100 sur les barriques et 14 p. 100 sur les tierçons et quarts.

Les futailles de 400 kilog. et au-dessus sont qualifiées barriques ; elles peuvent être rebattues à seize cercles, plus un cercle de support pour chaque fond.

Les futailles de 151 à 399 kilog. sont qualifiées tierçons.

Et les futailles de 50 à 150 kilog. sont qualifiées quarts ; elles sont à douze cercles, plus un cercle de support pour chaque fond.

SUCRE HAVANE. *Escompte* : 4 p. 100. *Tares* : 26 kilog. par caisse au-dessous du poids de 200 kilog. ; 13 p. 100 en caisses du poids de 200 kilog. et au-dessus ; 14 p. 100 en demi-caisse.

Les caisses et demi-caisses seront sans autre surcharge que trois liens de cuir.

SUCRE DU BRÉSIL. *Escompte* : 4 p. 100. *Tare* : 17 kilog. en caisse sans autre surcharge que trois liens d'origine.

— **DE LA VERA-CRUZ.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tare* : 6 kilog. par balles, sans autre surcharge que la corde d'origine, un jonc intérieur et une toile de pître à l'extérieur.

- SUCRE DE L'INDE BENARÈS.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tares* : à convenir. En caisse d'environ 200 kilog. avec une légère toile intérieure et deux liens de fer extérieurs. — 6 kilog en balles, de 76 à 100 kilog. en double toile extérieure, plus une légère toile de coton intérieure, sans surcharge. — 5 kilog. en balles de 50 à 75 kilog., comme le précédent; se pèse par pesée de 500 à 600 kilog., et au kilog. de trait.
- **BEERBOOM.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tare* : 6 kilog. par balle de 75 à 80 kilog. en joncs intérieurs et en gunny.
- **COCHINCHINE.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tares* : 3 kilog. en balle de 45 à 60 kilog., en simple jonc. — 4 kilog. en balle de 61 à 80 kilog., en simple jonc. 1 kilog. par balle de plus, en cas de double jonc.
- **BATAVIA.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tare* : 13 p. 100 en canastres de tout poids et en paniers, exempts de surcharge.
- **MANILLE.** *Escompte* : 4 p. 100. *Tare* : 3 kilog. par balle, en balles de 40 à 50 kilog. en double emballage de jonc avec un lien de jonc; se pèse par pesée de 5 à 600 kilog. et au kilog. de trait.
- **INDIGÈNE DE TOUTE ESPÈCE.** *Escompte* : 5 p. 100. *Tare nette.* On accorde 5 p. 100 de bonification de tare; se pèse par fût ou par pesée de 5 à 600 kilog. lorsqu'ils sont en sac, et au kilog. de trait.
- **EN PAINS DES RAFFINERIES DE PARIS.** *Escompte* : 3 p. 100, *Tare nette, sans papier.*

Observations. — Les sucres destinés à l'exportation sont livrés au taux convenu entre le vendeur et l'acheteur ; mais la douane n'accorde la prime sur le papier que d'après les lois et ordonnances. Dans les raffineries de Paris, les futailles et l'emballage sont à la charge de l'acheteur.

SUCRE D'AUTRES RAFFINERIES. *Escompte* : 3 p. 100. *Tare brute* pour nette, tels qu'ils se comportent avec papier et ficelle, pesés sur le plateau. Lorsque les sucres sont en futailles, l'emballage reste à l'acheteur.

- **PILÉ.** *Escompte* : 3 p. 100. *Tare nette*, en caisses ou futailles.
- **DE PARIS, BATARD.** *Escompte* : 3 p. 100. *Tare nette*, sans papier.
- **VERGEOISE.** *Escompte* : 3 p. 100. *Tare nette*, sans papier.

SIROP DE MÉLASSE des raffineries de Paris. *Escompte* : 3 p. 100. *Tare nette* : la futaille rebattue et plâtrée est à la charge du vendeur.

Nous dirons en terminant que le sucre en gros cristaux brillants, à facettes et angles bien nets, est désigné sous le nom de *sucre candi*. On en distingue trois sortes, dont les noms varient selon les nuances, ce sont les *candis blanc, paille et roux*.

La *mélasse* est le dernier résidu de l'extraction et du raffinage du sucre ; c'est un sirop dense, visqueux, incristallisable, marquant de 41 à 44° à l'aréomètre de Baumé (pèse-sirop). Sa couleur est jaune foncé, brun clair ou presque noir, suivant sa provenance ; ce produit

contient 40 à 50 p. 100 de son poids de sucre cristallisable.

La mélasse des cannes et celle des betteraves ne sont pas identiques : la première est infiniment supérieure, de même que la mélasse de *fabrique* est inférieure à celle de *raffinerie*.

De la Glucose.

Parmi les sucres incristallisables, la glucose tient le premier rang. Ce produit naturel de la végétation se rencontre dans un grand nombre de fruits qui présentent une réaction acide, dans le miel, l'urine des malades affectés du *diabète sucré*. Beaucoup de substances végétales, particulièrement l'amidon, la fécule, la gomme, sont susceptibles de se transformer en cette espèce de sucre.

Nous allons examiner rapidement les différentes formes sous lesquelles on trouve la glucose.

Sucre de raisin. — Cette espèce est contenue abondamment dans les raisins et dans tous les fruits sucrés, on peut l'en extraire de la manière suivante : on verse dans du moût de raisin un excès de craie, ou mieux de marbre en poudre. Ce sel calcaire sature le tartrate acide de potasse qui existe dans le suc de raisin ; il en résulte une effervescence ou dégagement d'acide carbonique, que l'on favorise par l'agitation. La liqueur saturée est

clarifiée immédiatement avec des blancs d'œuf ou du sang de bœuf ; ensuite on la fait évaporer jusqu'à ce que, bouillante, elle marque 35°, et on la laisse refroidir. Au bout de quelques jours, elle se prend en une masse cristalline que l'on met égoutter, et que l'on soumet ensuite à un léger lavage à l'eau froide et à une forte compression.

Le sucre de raisin ne se présente que sous forme de petits grains blanchâtres ayant peu de consistance, et qui se groupent en petits tubercules ; sa saveur est fraîche et ensuite sucrée, mais pas autant que celle du sucre ordinaire ; il est moins soluble dans l'eau que ce dernier à la température ordinaire. L'alcool bouillant le dissout facilement, et le laisse précipiter par le refroidissement en petits tubercules blancs. Ces caractères le différencient du sucre de canne, dont il possède au reste toutes les propriétés chimiques. Sa composition est : carbone 37,71, oxygène 56,51, hydrogène 6,78.

Sirop de raisin. — Ce sirop s'obtient en opérant de la même façon que pour le sucre de raisin, mais en ne faisant évaporer que jusqu'à 31° seulement.

Le sirop de raisin est employé avec beaucoup de succès pour bonifier les eaux-de-vie, principalement les 3/6 coupés.

Un des bienfaiteurs de l'humanité, le célèbre Parmentier, celui qui a popularisé en France la pomme de terre, a écrit en 1810 un *Traité sur l'art de fabriquer les sirops et les conserves de raisins*, que nous ne saurions trop engager nos lecteurs à consulter.

Dextrine. — Cette matière est liquide, gommeuse, d'une saveur douce ; elle est incluse dans l'enveloppe corticale de l'amidon et de la fécule ; on l'obtient en ver-

sant dans une chaudière contenant de 100 à 200 litres d'eau à 25 ou 30°, de 5 à 10 parties d'orge germé (malt), continuant de chauffer jusqu'à 60°, et on y ajoute 50 kil. de fécule en agitant le liquide, qu'on maintient à 70° pendant 20 minutes. Le liquide, de visqueux qu'il était, devient fluide comme l'eau; on le porte rapidement à la température de 100°; puis on laisse refroidir, on tire à clair, on filtre et on fait évaporer le liquide en consistance de sirop épais. Par le refroidissement, la dextrine se prend en gelée opaque, qui, desséchée, devient sèche et cassante, analogue à la gomme arabique. La dextrine se transforme en glucose par les acides ou par l'orge germé ajouté en quantité plus forte.

Sucre de fécule ou de pomme de terre. — On nomme ainsi un produit, dont la découverte est due à Kirchoff, qui la fit dans l'année 1812, en traitant la fécule par l'acide sulfurique étendu d'eau. Ce sucre est d'une nature absolument semblable à celui qu'on retire des raisins et des fruits sucrés. Voici le procédé le plus simple pour son extraction. On délaye 12 kilog. de fécule de pomme de terre dans 40 litres d'eau aiguisée de 200 grammes d'acide sulfurique. On fait bouillir le mélange dans un vase qui ne puisse être altéré par l'acide sulfurique, comme une bassine revêtue intérieurement de plomb; l'on agite pendant la première heure de l'ébullition. La masse devient alors plus liquide et n'a plus besoin d'être remuée continuellement. L'eau doit être remplacée au fur et à mesure de son évaporation. Lorsque la liqueur a suffisamment bouilli (environ 8 heures), il faut y ajouter de la craie ou du blanc d'Espagne (carbonate de chaux), pour saturer l'acide; on clarifie avec du charbon, des

blancs d'œufs ou du sang de bœuf; on filtre à travers une chausse de laine, et l'on fait concentrer la liqueur jusqu'en consistance sirupeuse. Par le refroidissement, il se dépose beaucoup de sulfate de chaux; on décante la liqueur et l'on achève l'opération en la faisant concentrer jusqu'à 40 ou 41°, puis on la verse dans un rafraîchissoir, où on laisse la solidification commencer; on fait enfin couler le sirop épais dans des tonneaux où cette solidification s'achève.

Plusieurs substances végétales, traitées comme la fécule par l'eau aiguisée d'acide sulfurique, donnent un sucre semblable. Ainsi on en a préparé avec la fibre ligneuse privée de matières étrangères, comme, par exemple, le papier et les chiffons de linge.

Sirop de fécule ou de pomme de terre. — Le sirop de fécule est une solution de fécule saccharifiée, mais non concentrée; on l'obtient par le même procédé que le sucre précédent, en employant cependant moins d'acide et en le faisant aussi moins bouillir.

Les sirops *blancs* sont filtrés au travers du *noir animal* en grains, puis rapprochés jusqu'à la consistance de 32° chauds; ils doivent, étant froids, peser 36°, être très-blancs, et d'une saveur assez sucrée exempte de mauvais goût.

On reconnaîtra facilement si un sirop de fécule est mal décomposé, c'est-à-dire s'il contient encore de la fécule, en mettant une petite quantité de sirop dans un verre à pied et en ajoutant une goutte de *teinture d'iode*: le sirop produit à l'instant une coloration violette. Un sirop de fécule contenant une certaine quantité d'acide sulfurique, par suite d'une saturation incomplète, se recon-

naîtra au moyen du papier de tournesol, lequel devient d'un rouge vif immédiatement.

Les sirops blancs sont employés par les Liqueuristes et les confiseurs pour une foule de circonstances, notamment dans les liqueurs et les sirops rafraîchissants.

Les sirops *colorés* sont mis en usage dans les brasseries pour les bières simples, et pour la fabrication des caramels communs. On s'en sert aussi pour les cirages.

Diastase. — Cette substance est le principe immédiat qu'on trouve dans la germination des graines céréales, des tubercules de pomme de terre, etc., et qui a pour caractère remarquable de réagir sur la fécule ou l'amidon, de manière à rendre très-soluble toute leur substance amylacée, en formant une matière gommeuse, qui se transforme elle-même graduellement en sucre. C'est sur la réaction spéciale de la *diastase* que se fondent surtout les industries de la fabrication de la bière, du sirop de dextrine, de la dextrine gommeuse, etc.

Sirop d'amidon. — On obtient ce produit en opérant de la même manière que pour le sirop de fécule et en remplaçant cette dernière par l'amidon. Son caractère et ses usages sont les mêmes que le sirop de fécule.

Sirop de froment. — Depuis plusieurs années, il existe dans le commerce un produit portant ce nom; en principe, ce sirop doit être extrait du blé, soit par l'amidon ou tout autre moyen; cependant il n'en est pas toujours ainsi. Le sirop de froment, le plus souvent, n'est autre chose qu'un sirop de fécule très-blanc, très-épais, mais dont la décomposition est incomplète, c'est-à-dire qui contient considérablement de dextrine et fort peu de sucre. On reconnaît la présence de la dextrine en

mettant du sirop dans une petite fiole ; on ajoute ensuite une même quantité d'alcool à 83°, on agite fortement, le liquide devient laiteux, et une masse gluante indissoluble s'attache aux parois et au fond de la fiole.

Le véritable sirop de froment lui-même, tel qu'on le livre aujourd'hui, est un liquide blanc et extrêmement épais, mais dont le principe sucré est presque nul. Le sirop de fécule, dans de bonnes conditions, devra toujours être préféré par le Liqueuriste.

Miel. — Cette substance n'est point une espèce distincte de sucre. C'est un mélange de sucre cristallisable, analogue à celui du raisin, et de sucre incristallisable, analogue à la mélasse, accompagné d'un principe aromatique particulier, mais variable. Quand le miel est moins pur, il renferme, en outre, de la cire, un acide, de la mannite et même du *couvain*, matière végétale animale qui lui donne la propriété de se putréfier. Ce couvain est la substance qui forme les alvéoles dans lesquelles les abeilles déposent leurs larves et leurs œufs.

Le miel ne peut être employé dans les liqueurs en raison de son prix d'achat ; il a, en outre, l'inconvénient de déposer avec le temps une matière granulée, formée en partie de cire et de mannite.



CHAPITRE NEUVIÈME.

De la Clarification du Sucre.

Cette opération a pour but de séparer du sucre à l'état liquide ou de sirop, toutes les parties étrangères qui troublent sa transparence et qui pourraient occasionner ou accélérer sa fermentation; elle est fondée, en général, sur la propriété que possède l'albumine ¹ de se coaguler par la chaleur, et de former une espèce de réseau qui, enveloppant les parties étrangères en suspension dans le liquide, les réunit et les entraîne à la surface, sous forme d'une écume qui durcit par le refroidissement, et dont la consistance permet de les enlever plus facilement.

Voici la manière de procéder à la clarification des sucres *bruts* :

Mettre dans une bassine en cuive rouge non étamé de suffisante grandeur 50 kilog. de sucre martinique *bonne quatrième*, ajouter 20 litres d'eau pure d'une part, et 6 litres d'eau albumineuse d'autre part, mouvoir ensuite le tout avec une grande spatule de bois pour faire fondre le sucre et l'empêcher de s'attacher au fond de la

¹ Voir *Dict. des plantes et autres substances*, etc., Albumine.

bassine, allumer le feu et le pousser activement. Lorsque le sucre bout et commence à monter, verser de hauteur environ 1 litre d'eau albumineuse; par cette immersion, le sucre s'affaisse, pour remonter ensuite; verser alors une nouvelle et pareille quantité de la même eau, et arrêter le feu en fermant la porte du cendrier. Le sirop s'affaisse entièrement, l'écume acquiert plus de consistance, enlever cette écume à l'aide d'une écumoire, puis ouvrir la porte du cendrier pour redonner de l'activité au feu; entretenir le sucre à une ébullition bien soutenue et faire en sorte que le bouillonnement se fasse sur un côté, afin d'enlever la nouvelle écume sur le côté opposé. Verser de nouveau 3 litres d'eau en deux ou trois fois, en ayant soin de toujours jeter cette eau de hauteur, et d'enlever l'écume. Lorsqu'enfin le sirop ne présente plus qu'une petite écume légère et blanchâtre, qu'il est suffisamment transparent et que l'on aperçoit le fond de la bassine, le passer à travers un blanchet ou une chausse. Si cependant le sirop n'était pas assez cuit, il faudrait le laisser sur le feu jusqu'à ce qu'il ait acquis le degré convenable; s'il était trop cuit et qu'il marquât un degré supérieur à 31°, il faudrait le décuire avec de l'eau pour le ramener à ce degré.

L'eau albumineuse se prépare ainsi : prendre 6 ou 8 blancs d'œufs bien frais par 50 kilog. de sucre brut, suivant la grosseur des œufs; les mettre dans un bassin avec les coquilles, ajouter un litre d'eau, puis battre le tout avec un fouet de brins d'osier ou de bouleau; ajouter ensuite à diverses reprises 7 litres d'eau afin de former 8 litres d'eau albumineuse.

En versant de suite un litre d'eau avec les blancs d'œufs.

on empêche ces derniers de se convertir en mousse ou neige. On observera que nous mettons les trois quarts de l'eau albumineuse dans le sucre avant de le chauffer. L'expérience nous a fait remarquer que les blancs d'œufs se coagulaient entre 50 et 60° centigrades de chaleur et que lorsqu'on ajoutait l'eau albumineuse au moment de l'ébullition, la clarification n'était que partielle ou incomplète. Afin de ne pas nuire à l'opération, on évitera aussi de remuer le sirop avec l'écumoire pendant la clarification et même aussitôt qu'il sera tiède.

Il existe des sucres bruts qui, par suite d'avaries, sont devenus visqueux et sont conséquemment très-difficiles à clarifier. Il convient alors d'ajouter dans la clarification 40 grammes environ d'acide acétique (vinaigre radical), ou, si on le préfère, quelques litres d'eau de chaux. Cette eau se prépare ainsi : on met de la chaux vive dans un petit cuvier en chêne, en ajoutant de l'eau et remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que la chaux soit fondue ; lorsque le cuvier est plein, on donne le temps à l'eau de s'éclaircir avant de l'employer.

L'acide acétique et l'eau de chaux servent à dégraisser le sucre fondu et facilitent la séparation des matières étrangères qu'il peut contenir.

Le sang de bœuf est aussi employé pour la clarification du sucre, mais souvent il lui communique, par suite de la difficulté que l'on a de se procurer du sang bien frais, une mauvaise odeur et un goût répugnant. On doit donc donner la préférence aux blancs d'œufs.

La clarification des sucres raffinés s'opère de la même manière que la précédente en diminuant de moitié la quantité de blancs d'œufs. Les sucres d'un beau blanc

sont tellement bien clarifiés aujourd'hui dans les raffineries qu'ils pourraient n'être clarifiés qu'avec de l'eau pure.

Les écumes et les eaux de lavage sont mises dans un baquet destiné à les recevoir; elles contiennent encore passablement de sucre et doivent être clarifiées ensemble. A cet effet, on les met dans une bassine en ajoutant à peu près le même volume d'eau, on remue fortement avec la spatule et l'on porte à l'ébullition; arrivé à ce point, on retire alors le feu de dessous la bassine et on laisse reposer environ une demi-heure, puis on écume; on rallume ensuite le feu et aussitôt après une nouvelle ébullition on passe le liquide à travers un tamis et une chausse de laine. Ce sirop léger peut être ramené, si l'on le juge convenable, à un degré plus concentré ou servir à remplacer une partie de l'eau dans une clarification.



Décoloration du Sucre.

Depuis plusieurs années, par suite de la grande baisse des sucres, les Liqueuristes ont préféré l'emploi des sucres blancs à celui des sucres bruts, et ont en partie supprimé le travail de la décoloration. Néanmoins, nous allons faire connaître cette opération

Lorsque l'on voudra clarifier et décolorer en même temps des sucres dont la blancheur laisse à désirer, tels que : *quatre cassons tachés, lumps, sucre terré ou de l'Inde*, on se servira de la recette suivante :

Sucre en pains ou autres ,	50 kilog.
Eau ,	30 litres.
Charbon ou noir animal en poudre purifié ,	2 kilog.
Noir végétal , ou charbon de bois en poudre ,	1 kilog.
Blancs d'œufs ,	4 kilog.

Diviser les blancs d'œufs dans une partie de la quantité d'eau prescrite; casser le sucre en morceaux de moyenne grosseur en le mettant dans une bassine de cuivre rouge, ajouter l'eau pure, et l'eau albumineuse en réservant 2 litres de celle dernière qui doivent servir pour la clarification; chauffer promptement en remuant sans cesse à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu, verser alors en remuant toujours les noirs végétal et animal. Lorsque le sirop bout, y verser, en deux ou trois fois l'eau réservée, donner un dernier bouillon, puis retirer le tout du feu. Après quelques temps de repos, enlever l'écume et verser la totalité du sirop sur une chausse de laine.

Les premières portions de sirop passent troubles et contiennent du noir très-divisé, il faut les repasser dans le filtre, en ayant soin de le recouvrir, afin d'éviter une trop grande déperdition de chaleur, qui, en rendant le sirop moins fluide, s'opposerait à la filtration. Recevoir le sirop parfaitement clair dans un nouveau récipient.

Lorsque le sirop est passé, laver le noir qui reste dans chacune, avec de l'eau bouillante; recueillir les eaux de lavage et les mettre avec les écumes.

La purification du noir animal s'opère de la façon suivante : on met dans une terrine de grès 2 kilog. de noir,

on y ajoute une certaine quantité d'eau pour en former une pâte ; on arrose cette pâte avec de l'acide hydrochlorique concentré (250 grammes) ; on agite , pour que le mélange soit complet : après une heure de contact , on remplit la terrine d'eau bouillante , on laisse reposer un instant et l'on décante l'eau qui surnage ; on réitère quatre fois ce lavage , et l'on fait égoutter le charbon.

Le procédé de clarification et de décoloration que nous venons d'indiquer donne des sirops limpides et dont le goût est amélioré par l'emploi du noir végétal. L'effet du noir animal , dans cette application , est de décolorer le sirop.

Un procédé de décoloration que nous recommandons au Liqueuriste , est celui qui s'opère à l'aide du *filtre Dumont* (voir sa description p. 47) , et du noir animal en grains.

Lorsqu'on veut procéder à la filtration d'un sirop , on place le petit diaphragme soutenu sur quatre pieds dans le fond du filtre , au-dessus du robinet et du trou du tube à air : sur ce diaphragme on étend une toile peu serrée , mouillée et légèrement tendue , sur laquelle on dispose le noir animal , en grains égaux en grosseur à ceux de la *poudre de munition* et séparé de la poussière (préalablement humectée avec un sixième de son poids d'eau) , de manière à ce qu'il garnisse également l'intérieur du filtre ; à chaque couche d'environ 8 centimètres , on aplanit et l'on comprime un peu la surface du noir à l'aide d'une sorte de grande truelle . et l'on continue ainsi jusqu'à ce que le noir occupe une hauteur de 36 centimètres environ.

La première couche de noir placée sur la toile au fond

du filtre, ne doit avoir que 3 centimètres de haut, afin qu'on puisse la tasser plus fortement et plus également. Lorsque le filtre est rempli à la hauteur de 36 centimètres, on recouvre la superficie du noir d'une autre toile claire également mouillée et tendue; et du deuxième diaphragme, puis on verse le sirop jusqu'à 8 centimètres au-dessus du noir, dans la capacité vide du filtre. Par cette disposition, le noir n'éprouve aucun dérangement par l'effusion du sirop, et l'on n'a pas à craindre qu'il se forme dans son intérieur des fontaines qui occasionneraient un passage trop rapide du liquide. Le sirop, en pénétrant à travers les couches du noir, déplace l'eau dont celui-ci a été humecté, et la force à couler par le robinet; on la sépare pour la rejeter, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'elle est sucrée et ensuite remplacée par le sirop, qui coule bientôt en un filet non interrompu, et qu'on entretient en remplissant alors complètement; puis au fur et à mesure de l'écoulement on remplit le filtre avec de nouvelles doses de sirop.

Si l'on n'humectait pas le noir préalablement avec de l'eau, le sirop aurait beaucoup de peine à l'imbiber également; il pourrait passer plus dans une partie de sa masse que dans une autre, et la filtration ne marcherait pas aussi régulièrement; dans cette circonstance, l'eau produit encore un autre effet avantageux, quand on emploie du noir animal, c'est d'en opérer la lixiviation au moins partielle, ce que l'on reconnaît au goût salé qu'elle a en sortant du filtre.

Nous devons faire observer que la limpidité des sirops étant une condition essentielle pour que la filtration et la décoloration aient lieu avec tous leurs avantages, il

faudra préalablement clarifier les sirops, comme nous l'avons expliqué plus haut pour les sucres bruts.

Les grains du noir animal seront plus ou moins fins, suivant la densité des sirops qu'on veut faire filtrer. Ainsi, le Liquoriste ayant besoin d'étendre d'eau l'alcool dont il fait usage pour les liqueurs ordinaires, mettra pour 50 kilog. de sucre, 40 ou 50 litres d'eau ; il peut alors faire filtrer sur du noir plus fin et obtenir une décoloration plus belle.

Nous observerons également qu'après une première opération, le noir conserve encore beaucoup de sa propriété décolorante. On peut de nouveau verser sur ce même noir la même quantité de sirop que la première fois, et ce deuxième produit perdra encore les trois quarts de sa nuance primitive.

Quant aux filtres Dumont, ils sont de différentes grandeurs, les petits contiennent environ 6 à 8 kilog. de noir ; on peut en mettre jusqu'à 100 kilog. dans les grands. Au moyen de ces appareils, on a la faculté de filtrer les sirops à différents degrés de densité, depuis les plus faibles jusqu'aux plus élevés ; on filtre très-bien à froid des sirops marquant 28 à 30° à l'aréomètre. Si l'on opère sur des sirops marquant 35 à 36° (ou 34 à 32 bouillant), alors il faut les verser très-chauds (de 70 à 80° centigrades) dans le filtre. Pour les densités intermédiaires, il suffirait que la température des sirops fût de 45 à 55° ; filtrant à chaud, on devra employer, comme nous l'avons dit, un charbon un peu plus gros : l'opération ne dure guère plus longtemps, mais les produits ne sont pas tout à fait aussi décolorés.

La supériorité des sirops filtrés ainsi, sous le rapport

de la saveur agréable, sur ceux qui ont seulement bouilli avec du noir, est incontestable et bien facile à concevoir. En effet, le noir animal donne aux sirops chauffés avec lui un goût désagréable, d'autant plus prononcé, qu'on augmente les proportions du noir ; l'humectation et le lavage, au contraire, enlèvent au noir en grains une grande partie de ses principes solubles ; et comme d'ailleurs on opère au-dessous du degré de l'ébullition, ou même à froid, c'est une raison de plus pour que les sirops ne contractent pas un mauvais goût dans leur contact avec le noir.

Si l'usage du filtre Dumont donne une supériorité bien décidée aux sirops, pour la parfaite décoloration et la bonne saveur, il offre aussi un avantage bien réel pour le lavage du noir. Dans l'ancien procédé, il fallait délayer à plusieurs reprises les résidus charbonneux dans l'eau, pour épuiser le sucre dont ils étaient imprégnés, ce qui nécessitait ensuite une évaporation dispendieuse, si l'on ne pouvait employer les eaux de lavage à une autre clarification. Ce travail, long et dégoûtant, est presque entièrement supprimé par le filtre Dumont. Sans rien déranger à l'appareil, il suffit de verser sur le noir une quantité suffisante d'eau pure pour lui enlever promptement tout le sucre, et, ce qu'il y a de plus précieux, on obtient d'une première coulée, surtout en fermant un peu le robinet de manière à ralentir l'issue du sirop, et par suite la filtration, environ les trois quarts du sirop contenu dans le noir, à peu près au même degré de densité que celui de l'opération primitive. Le reste sera mis avec les écumes ou versé sur une nouvelle clarification. L'importance du procédé ci-dessus, au point de vue éco-

nomique, sera facilement comprise par tous ceux qui manipulent le sucre. On estime que ces résultats ont une décoloration triple de celle obtenue anciennement, et la valeur des sirops décolorés est augmentée de 20 pour 100.

Nous ferons remarquer que, pour faire une seconde décoloration sur le même noir, ou pour procéder au lavage de ce dernier, il faut que ces opérations soient faites avant 24 heures; car le séjour prolongé du sucre sur le noir animal, produit une décomposition blanchâtre qui, ajoutée au sirop ou à l'eau de lavage, les rend fort difficiles à éclaircir.

Le noir animal en grains qui a servi à la décoloration du sucre, peut être employé avantageusement pour l'engrais des terres. On peut aussi lui rendre ses propriétés décolorantes au moyen de la révivification, opération qui consiste à soumettre le noir à une calcination qui carbonise les substances organiques adhérentes et met les surfaces charbonneuses à découvert. Le noir animal peut être révivifié de 20 à 25 fois; la déperdition qu'il éprouve est évaluée à 4 ou 5 pour 100 dans chaque révivification.

Outre ses propriétés décolorantes, le noir animal possède aussi celle de saturer les acides et les alcalis.



Cuites diverses du Sucre.

Quoique le Liqueuriste n'ait besoin en quelque sorte que de connaître la cuite convenable pour les sirops, nous croyons cependant utile d'indiquer brièvement les différentes cuites du sucre.

Voici, dans l'ordre successif, leurs diverses dénominations : le *petit* et le *grand lissé*, le *petit* et le *grand perlé*, le *soufflé*, la *petite plume* ou le *petit boulé*, la *grande plume* ou le *grand boulé*, le *petit* et le *grand cassé*, le *caramel*. Nous nous bornerons à décrire la manière de reconnaître les six principales cuites, les autres étant des variétés de celles-ci.

Sucre au lissé ou à la nappe. — Faire bouillir le sucre jusqu'au moment où, passant l'index sur l'écumoire, l'appliquant sur le pouce, et écartant ces deux doigts l'un de l'autre, il se forme un petit filet qui s'étend sans se rompre.

Sucre au perlé. — Le sucre étant concentré d'un degré plus fort, faire l'épreuve précédente : si le filet prend de la consistance, il est au *perlé*.

Sucre au soufflé. — Après quelques bouillons pour concentrer davantage, tremper l'écumoire dans le sucre, la retirer et la secouer un peu, puis souffler à travers les trous : s'il en sort des bulles ou bouteilles, la cuite est au *soufflé*.

Sucre à la plume ou boulé. — On reconnaît cette cuite lorsqu'en trempant un doigt dans l'eau fraîche et ensuite .

dans le sucre, puis le remettant dans l'eau, il reste assez de sucre après le doigt pour pouvoir en former une plume ou une boulette.

Sucre au cassé. — Après avoir continué l'ébullition, porter un doigt mouillé dans le sucre et le replonger vivement dans l'eau fraîche, froisser ensuite le sucre entre les doigts : s'il casse et ne s'attache pas sous la dent, il est au *cassé*.

Sucre au caramel. — Cette dernière cuite du sucre se reconnaît à une légère odeur de sucre brûlé et à une couleur jaune-foncé qui se produit par la *caramélisation*.

Il est à remarquer que, pour obtenir les diverses cuites de sucre, ce dernier monte et remonte sans cesse et laisse des traces adhérentes sur les parois de la bassine, que la chaleur ferait bientôt brûler, si l'on n'avait soin d'y remédier. Pour éviter cet accident, on lavera très-proprement les côtés intérieurs de la bassine avec une éponge, ou un petit balai de racine de riz, que l'on trempera dans une terrine d'eau fraîche posée sur le fourneau.

La connaissance des diverses cuites que nous venons d'indiquer, exige une certaine habitude du travail, que le temps seul peut amener. L'emploi du *pèse-sirop* peut suppléer entièrement à ce que la pratique peut avoir d'incomplet. Nous allons examiner les services que cet instrument peut rendre.



De Pèse-Sirop.

Le pèse-sirop est un instrument destiné à indiquer la pesanteur des liquides sucrés. Son point de départ, placé en haut de la tige, est l'eau distillée, et s'exprime sur son échelle par zéro; il porte jusqu'à 50°, mais pour les degrés supérieurs, il ne peut se mouvoir que très-difficilement dans le liquide. La marche de cet aréomètre est inverse de celle de l'alcoomètre, c'est-à-dire que son échelle est descendante : moins il s'enfoncera dans un liquide, plus il indiquera de parties sucrées.

Le pèse-sirop est généralement un tube en verre soufflé et lesté à la partie inférieure avec du petit plomb de chasse; les inconvénients attachés à une trop grande longueur de tige, doivent engager le Liquoriste à avoir plusieurs pèse-sirops : l'un comprendra les densités de zéro à 20°, l'autre de 20° à 50°. On conçoit qu'à longueur de tige égale, les degrés seront quatre fois plus grands et que l'on y observera des demies et des quarts de degrés aussi facilement que des degrés entiers, sur un aréomètre portant l'échelle entière.

La chaleur établit une différence de degrés assez sensible dans les liquides sucrés : ainsi, un sirop marquant 31° bouillant donnera 35° froid; il est donc indispensable, chaque fois que l'on voudra connaître le degré d'un sirop d'une manière exacte, de le ramener à la température de 15° centigrades.

Souvent les pèse-sirops sont construits avec négligence

et accusent des degrés en plus ou en moins ; l'emploi de tels instruments peut induire en erreur , et pour la valeur des produits et pour la préparation des liqueurs. Ces instruments , fabriqués à bas prix , n'ont point été confectionnés avec le soin nécessaire et à l'aide d'étalons. On sait encore que les pèse-sirops sont gradués à l'aide d'échelles en papier , fixées dans l'intérieur des tiges des aréomètres , à l'aide de la cire à cacheter , ou de la colle. Ce mode ne présente pas , dans certaines circonstances , toutes les garanties désirables ; en effet , le papier qui supporte les échelles se gode , se contourne , ou se dérange ; alors l'instrument n'est plus qu'un appareil défectueux , susceptible d'être rejeté. Le Liquoriste devra donc choisir les pèse-sirops avec la plus grande attention.

Les deux tableaux suivants démontreront d'une manière concluante les avantages que présente l'emploi du pèse-sirop. Ils indiquent en grammes et centigrammes , l'un pour le sucre brut , l'autre pour le sucre raffiné , la quantité de sucre contenue dans un litre de sirop froid.

Dans beaucoup de circonstances , ces tableaux rendront de grands services. Veut-on savoir , par exemple , la quantité de sucre que contiennent 18 litres de sirop de sucre brut à 33° : on consulte le premier tableau , il indique 902 grammes 22 centigrammes par litre ; on multiplie 90222 par 18 , et l'on trouve un produit de 1623996 , ce qui donne , en négligeant les deux derniers chiffres , 16 kilos 239 grammes de sucre (32 livres 7 onces 5 gros et demi).

TABLEAU

INDIQUANT LA QUANTITÉ DE SUCRE BRUT (BONNE QUATRIÈME)
CONTENUE DANS UN LITRE DE SIROP FROID,
A la température de 15° centigrades.

DEGRÉS.	POIDS.		DEGRÉS.	POIDS.	
	Gr.	Cent.		Gr.	Cent.
1/2	13	67	9 1/2	259	73
1	27	34	10	273	40
1 1/2	41	01	10 1/2	287	07
2	54	68	11	300	74
2 1/2	68	35	11 1/2	314	41
3	82	02	12	328	08
3 1/2	95	69	12 1/2	341	75
4	109	36	13	355	42
4 1/2	123	03	13 1/2	369	09
5	136	70	14	382	76
5 1/2	150	37	14 1/2	396	43
6	164	04	15	410	10
6 1/2	177	71	15 1/2	423	77
7	191	38	16	437	44
7 1/2	205	05	16 1/2	451	11
8	218	72	17	464	78
8 1/2	232	39	17 1/2	478	45
9	246	06	18	492	12

DEGRÉS.	POIDS.		DEGRÉS.	POIDS.	
	Gr.	Cent.		Gr.	Cent.
18 1/2	505	79	29 1/2	806	53
19	519	46	30	820	20
19 1/2	533	13	30 1/2	833	87
20	546	80	31	847	54
20 1/2	560	47	31 1/2	861	21
21	574	14	32	874	88
21 1/2	587	81	32 1/2	888	55
22	601	48	33	902	22
22 1/2	615	15	33 1/2	915	89
23	628	82	34	929	56
23 1/2	642	49	34 1/2	943	23
24	656	16	35	956	90
24 1/2	669	83	35 1/2	970	57
25	683	50	36	984	24
25 1/2	697	17	36 1/2	997	91
26	710	84	37	1011	58
26 1/2	724	51	37 1/2	1025	25
27	738	18	38	1038	92
27 1/2	751	85	38 1/2	1052	59
28	765	52	39	1066	26
28 1/2	779	19	39 1/2	1079	93
29	792	86	40	1093	60

TABLEAU

INDIQUANT LA QUANTITÉ DE SUCRE RAFFINÉ CONTENUE
DANS UN LITRE DE SIROP FROID ,
A la température de 15° centigrades.

DEGRÉS.	POIDS.		DEGRÉS.	POIDS.	
	Gr.	Cent.		Gr.	Cent.
1/2	12	50	9 12	237	50
1	25	»	10	250	»
1 1/2	37	50	10 1/2	262	50
2	50	»	11	275	»
2 1/2	62	50	11 1/2	287	50
3	75	»	12	300	»
3 1/2	87	50	12 1/2	312	50
4	100	»	13	325	»
4 1/2	112	50	13 1/2	337	50
5	125	»	14	350	»
5 1/2	137	50	14 1/2	362	50
6	150	»	15	375	»
6 1/2	162	50	15 1/2	387	50
7	175	»	16	400	»
7 1/2	187	50	16 1/2	412	50
8	200	»	17	425	»
8 1/2	212	50	17 1/2	437	50
9	225	»	18	450	»

DEGRÉS.	POIDS.		DEGRÉS.	POIDS.	
	Gr.	Cent.		Gr.	Cent.
18 1/2	462	50	29 1/2	737	50
19	475	»	30	750	»
19 1/2	487	50	30 1/2	762	50
20	500	»	31	775	»
20 1/2	512	50	31 1/2	787	50
21	525	»	32	800	»
21 1/2	537	50	32 1/2	812	50
22	550	»	33	825	»
22 1/2	562	50	33 1/2	837	50
23	575	»	34	850	»
23 1/2	587	50	34 1/2	862	50
24	600	»	35	875	»
24 1/2	612	50	35 1/2	887	50
25	625	»	36	900	»
25 1/2	637	50	36 1/2	912	50
26	650	»	37	925	»
26 1/2	662	50	37 1/2	937	50
27	675	»	38	950	»
27 1/2	687	50	38 1/2	962	50
28	700	»	39	975	»
28 1/2	712	50	39 1/2	987	50
29	725	»	40	1000	»

CHAPITRE DIXIÈME.

Des Sirops.

Les sirops sont des compositions liquides résultant de la solution concentrée du sucre dans l'eau simple ou dans l'eau chargée, par émulsion, macération ou décoction, de diverses parties de substances, ou bien encore de la solution du sucre dans le suc ou *jus* fermenté des fruits, le vin, le vinaigre, etc. On obtient ces produits à froid ou au moyen de la chaleur; ce dernier mode est presque le seul usité.

Il ne suffit pas cependant de savoir que l'on peut obtenir un sirop en faisant fondre, à l'aide de la chaleur, le sucre avec de l'eau ou autre liquide préparé : il faut encore apprécier les qualités du sucre et varier les proportions de ce corps à employer, suivant la nature du liquide à convertir en sirop; connaître les soins qu'exige la clarification et conduire le feu d'une manière convenable, afin que l'évaporation du sirop se fasse rapidement et à gros bouillons. A cet effet, nous indiquerons, à chaque recette de sirop, ce qu'il convient de faire.

Les sirops fabriqués par le Liqueuriste sont divisés en deux classes bien distinctes : les sirops simples et les composés; les uns et les autres sont employés comme rafraîchissements.

Les sirops sont également divisés en deux sortes : sirops au sucre pur, et sirops au sucre et à la glucose ou, par abréviation, *sirops glucosés*.

Altérations et conservation des Sirops.

Plusieurs causes peuvent concourir à l'altération des sirops et les détériorer en partie ou complètement.

Parmi ces causes, la fermentation tient la première place; elle peut se manifester lorsqu'un sirop n'est pas assez cuit, ou qu'il contient en excès des matières mucilagineuses; une mauvaise clarification détermine également ce genre d'altération : les parties impures n'ayant pas été entièrement rejetées du sirop, le décomposent avec le temps. Le sirop fermente encore si le degré de cuite est trop fort, parce que le sucre en excès dans le liquide, cristallise : les cristaux formés attirent peu à peu une portion du sucre contenu dans le sirop, et grossissent aux dépens du sucre nécessaire à sa conservation.

La fermentation peut aussi se produire si l'on enferme le sirop avant qu'il soit refroidi : la vapeur d'eau qui s'en dégage se trouvant comprimée, se liquéfie, décuite la couche supérieure, celle-ci la seconde, et l'équilibre est détruit. Le même phénomène a lieu si le vase est humide : l'eau, plus légère que le sirop, vient nager à la surface. Enfin, si on laisse les sirops dans des

lieux légèrement chauffés, et dans des vases qui ne soient pas pleins, la fermentation a lieu plus promptement encore que dans les cas précédents; car on sait que l'air et la chaleur sont les agents principaux de toute fermentation.

Lorsque la fermentation commence, le sirop devient trouble et ensuite mousseux. Il se forme de l'acide carbonique qui traverse le liquide, le soulève en écume, fait souvent partir le bouchon des bouteilles avec explosion, et jette le sirop hors des vases. Le sirop qui a subi cette altération devient acide, sa couleur s'altère; si elle est rouge, elle devient plus claire; peu à peu la fermentation s'apaise, par la présence de l'alcool qui s'est formé; mais le sirop a une saveur et une odeur vineuses; sa consistance est moins grande. Si le sirop qui a éprouvé ces modifications renferme des principes aromatiques ou volatiles, il est entièrement perdu; s'il renferme des acides fixes, il est possible de lui restituer ses qualités premières en le chauffant: à l'aide de cette opération, on en dégage l'acide carbonique et l'alcool formés; il est cependant plus convenable de le clarifier de nouveau et de le faire évaporer jusqu'à bonne consistance.

Une autre variété d'altération se produit dans les sirops acides, lorsqu'ils sont trop cuits ou que les substances employées sont trop acides. Peu de temps après qu'ils sont préparés, ils laissent précipiter au fond des bouteilles un dépôt considérable, quelquefois même ils se prennent en une seule masse concrète. Par une chaleur modérée, on leur rend leur liquidité et leur transparence premières, qu'ils reperdent bientôt. Ce dépôt

est dû à une combinaison de l'acide avec le sucre. Il n'offre jamais de cristaux ; il a l'aspect du chou-fleur ; on le regarde comme analogue au sucre de raisin.

La moisissure est encore une altération qui peut se produire lorsqu'on bouche les bouteilles de sirop avant que celui-ci ne soit complètement froid, ou lorsque ces bouteilles ont été emplies étant encore humides. Une vidange prolongée pendant quelques jours dans un vase bouché peut aussi occasionner la moisissure : cette cause vient d'une légère humidité, qui, après s'être détachée du sirop, et avoir circulé contre les parois de la portion vide de ce vase, retombe en eau sur la surface du sirop, avec lequel elle ne se mêle pas, faute d'être agitée.

Les sirops, pour être conservés, doivent être mis dans des bouteilles bien bouchées et toujours pleines ; ils demandent à être placés dans une cave ou dans un endroit frais.

On peut aussi les conserver indéfiniment par le procédé d'Appert, c'est-à-dire en les privant d'air au moyen d'une ébullition au bain-marie dans des bouteilles parfaitement bouchées. (Voir plus loin *des conserves.*)



Recettes des Sirops.

Les recettes des sirops qui suivent sont toutes basées sur une même quantité de sucre et de liquide ; elles doivent par conséquent produire des rendements à peu près égaux.

Il est entendu qu'on peut à volonté augmenter ou diminuer ces recettes selon les besoins, en opérant toutefois d'après les bases de proportions indiquées.

SIROP DE SUCRE.

On nomme sirop de sucre, un liquide qui n'est composé que de sucre et d'eau pure; il y en a de deux sortes : sirop de *sucre brut* ou *coloré*, et sirop de *sucre raffiné* ou *blanc*.

Le premier a été suffisamment traité dans l'article relatif à la clarification du sucre (p. 153), pour que nous nous dispensions d'en parler à nouveau.

Nous insisterons seulement encore sur le choix des sucres destinés au sirop de sucre brut. Il convient de n'employer que ceux qui sont en bon état, francs de goût et de mauvaises odeurs, afin d'éviter que le parfum des liqueurs fabriquées avec ce sirop soit altéré.

Le sirop de sucre brut s'emploie dans la fabrication des liqueurs colorées ordinaires et demi-fines. Le Liqueuriste doit toujours en avoir une certaine quantité préparée d'avance; sa cuite doit marquer 31° chaud et 35° froid; dans cet état, et en observant les conditions que nous avons déjà signalées plus haut, il peut se conserver longtemps.

Le sirop de sucre blanc se prépare ainsi :

Sucre raffiné beau blanc,	30 kilos.
Eau pure,	26 litres.
Blancs d'œufs,	4

Mettre dans une bassine en cuivre rouge non étamé le sucre cassé en morceaux de moyenne grosseur. Ajouter 17 litres d'eau pure et 6 litres d'eau albumineuse (voir la préparation de cette eau p. 154); remuer le tout avec une spatule pour faire fondre 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, que l'on cherche à éviter. La clarification étant terminée, s'assurer si la cuite est convenable, c'est-à-dire si le sirop est à la nappe (32°); arrivé à ce point, le passer à travers un blanchet ou une 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. Si l'on négligeait cette précaution, le sirop passerait difficilement et prendrait le goût du linge.

Le sirop de sucre blanc est employé pour la fabrication des liqueurs demi-fines, fines et surfines; celui qui sera destiné à être livré au commerce sera mis en bouteilles, le sirop étant encore tiède, afin de faciliter son introduction dans ces vases; néanmoins, il ne faudra boucher les bouteilles que lorsqu'il sera entièrement froid.

On remarquera qu'en versant un sirop chaud dans un conge, ou dans une terrine, si l'on laisse ce sirop refroidir sans le couvrir, il se formera de petites pellicules

de sucre candi, qui, par la transvasion dans les bouteilles, restent en suspension dans le sirop ou déposent au fond. Dans le premier cas, la transparence du liquide est troublée; dans le second, la formation des gros cristaux du sucre candi est excitée.

SIROP DE FLEURS D'ORANGER.

Sucre raffiné beau blanc,	50 kilos.
Eau de fleurs d'orang. triple,	5 litres.
Eau pure,	21 litres.
Blancs d'œufs,	4

Faire fondre le sucre cassé avec 13 litres d'eau pure et 6 litres d'eau albumineuse, clarifier selon la méthode connue, puis, après avoir passé le sirop, ajouter l'eau de fleurs d'oranger bien filtrée; mélanger vivement et couvrir. Ce sirop, qui doit peser 31° après le mélange, pèsera néanmoins 36° froid.

Le sirop de *roses* se prépare de la même manière.

SIROP DE CAPILLAIRE.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Capillaire du Canada,	2 kilos 500 gr.
Eau pure,	26 litres.
Blancs d'œufs,	4

Faire infuser pendant 2 heures les 2 tiers du capillaire dans 18 litres d'eau bouillante, ajouter le sucre à l'infusion; après que celle-ci a été passée à travers un tamis, clarifier avec l'eau albumineuse et lorsque le sirop sera

cuit à 31°, le verser bouillant dans un conge ou autre vase sur le reste des feuilles de capillaire; laisser infuser pendant 2 heures et passer dans une chausse de laine avec 3 ou 4 feuilles de papier à filtrer réduit en pulpes.

Les feuilles de capillaire qui auront été infusées dans le sirop seront bien lavées à l'eau chaude; ce lavage sera mis dans le baquet aux écumes.

On rendra le sirop de capillaire plus odorant, si on le désire, en ajoutant aux feuilles de capillaire en infusion dans le sirop bouillant 125 grammes de thé pékao : cela est préférable à l'emploi de l'eau de fleurs d'oranger dont quelques Liquoristes se servent pour ce sirop.

S'il arrivait qu'on ne pût se procurer de véritable capillaire du Canada, lequel est fort rare, et qu'on fût obligé d'employer le capillaire de Montpellier, il faudrait avoir soin d'augmenter la dose d'un tiers de ce dernier (3 kilos 300 grammes).

SIROP DE THÉ.

Ce sirop se prépare de la même façon que le sirop de capillaire, en n'employant que la moitié de la dose de feuilles, c'est-à-dire 1 kilo 250 grammes, savoir :

Thé impérial,	1 kilo.
Thé pékao,	250 grammes.

SIROP DE GOMME ARABIQUE.

Sucre raffiné beau blanc,	50 kilos.
Gomme arabique blanche,	6 kilos.
Eau pure,	29 litres.
Blancs d'œufs,	4

Laver la gomme pour lui enlever la poussière ou les autres matières qui pourraient s'être fixées dessus, et la faire fondre à froid dans trois litres d'eau, en ayant soin de la remuer souvent pour qu'elle se dissolve mieux; après sa complète dissolution, la passer à travers un linge de toile à mailles serrées et l'ajouter au sirop de sucre bouillant qui, préalablement, aura été clarifié; continuer l'ébullition 2 ou 3 minutes, puis retirer la bassine de dessus le feu et s'assurer si le sirop pèse 32°. Cuit à ce point, le passer très-chaud dans une chausse de laine avec du papier à filtrer réduit en pulpes (3 à 4 feuilles).

Depuis plusieurs années, on a inquiété les Liqueuristes et les confiseurs relativement à la confection du sirop de gomme; un grand nombre d'entre eux ont été condamnés en police correctionnelle à des amendes plus ou moins fortes, pour avoir fabriqué du sirop de gomme, les uns avec du sucre pur, les autres avec du sucre et de la glucose : ces deux préparations légèrement aromatisées avec de l'eau de fleurs d'oranger, mais sans gomme; ceux-ci enfin pour n'avoir pas employé la quantité de gomme indiquée par le *Codex*.

Les deux premières causes sont considérées comme tromperie sur la nature de la chose vendue, et à cet égard la loi est formelle ¹. Il n'y a donc pas matière à discussion, mais, à l'égard de la troisième, les opinions sont partagées. Ainsi, la cour de Paris a décidé que le sirop de gomme étant une préparation médicamenteuse,

¹ Art. 423 du code pénal.

il devait être préparé exactement comme la formule du *Codex* l'indique ¹.

La cour d'Orléans, contrairement à celle de Paris, a décidé que le code pharmaceutique et les formules qu'il contient ne sont obligatoires que pour les pharmaciens. En conséquence, les Distillateurs ou confiseurs qui vendent des sirops dans la préparation desquels n'entre pas la quantité des principes émulsifs ou médicamenteux déterminée par le *Codex* ne peuvent être poursuivis comme ayant trompé les acheteurs sur la nature de la marchandise. Il n'en est pas de même à l'égard des sirops préparés avec du sucre de fécule ou glucose, au lieu de sucre ordinaire, ou qui ne contiendraient pas les substances sous lesquelles ils sont dénommés et étiquetés; dans les divers cas, si l'acheteur n'est point averti qu'on lui vend un sirop qui ne contient pas de sucre ordinaire, ou qui n'est pas composé avec la substance indiquée sur l'étiquette, il y a tromperie sur la nature de la marchandise, et par conséquent délit dans le sens de l'art. 423 du code pénal.

Cette dernière opinion doit avoir la préférence : en effet, par qui sont achetés en général les sirops des Liquoristes ? par les limonadiers, les épiciers et les marchands de vin en détail, lesquels vendent les sirops non aux malades, mais aux gens qui se portent bien, et ceux-ci du reste boivent ces sirops sans tenir aucun compte de leur *vertu médicamenteuse*. Cela est tellement vrai que le fameux sirop de gomme (dont le pouvoir

¹ Les sirops de guimauve, de capillaire et d'orgeat doivent être également préparés d'après les formules du *Codex*, qui sont les seules *officielles*.

médicamenteux, quoi qu'en disent ces messieurs de la Faculté, est fort contestable), se sert aujourd'hui chez les limonadiers, etc., comme rafraîchissement, soit pour faire les grogs au rhum, au kirsch ou au cognac, ou bien encore avec l'absinthe suisse ou l'anisette de Bordeaux.

Cependant, comme notre but est d'être utile à nos confrères (laissant à leur sagesse le soin d'apprécier ce que nous venons de dire), nous croyons devoir donner la formule que le *Codex* consigne; la voici :

Gomme arabique blanche,	500 grammes.
Eau froide,	500 grammes.

Remuer de temps en temps pour dissoudre, passer au blanchet et mêler avec :

Sirop simple bouillant,	4,000 grammes.
-------------------------	----------------

On reconnaît la présence de la gomme dans un sirop, au moyen d'une dissolution de potasse siliciée (eau 60 gram., potasse 5 gram.), dont on introduit quelques gouttes dans le liquide; on agite, et la gomme se précipite à l'état de flocons blancs.

L'alcool à 90° peut également servir au même usage et à la détermination approximative de la quantité de gomme contenue dans le sirop. Il suffit de verser dans ce liquide un volume double d'alcool; il s'y manifeste de suite un précipité blanc, floconneux, qui est d'autant plus abondant que le sirop contient davantage de gomme, et qui est encore assez apparent, lors même que la proportion de gomme ne serait que d'un centième.

SIROP DE GUIMAUVE.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Racine de guimauve sèche bien blanche et mondée ,	5 kilos.
Eau pure ,	28 litres.
Blancs d'œufs ,	5

Laver avec soin la guimauve dans plusieurs eaux tièdes, l'écraser avec un marteau ou la couper en petits morceaux, la mettre ensuite dans une bassine sur le feu avec 20 litres d'eau, et faire bouillir pendant 20 minutes; passer le tout à travers un tamis sans presser, ajouter le sucre à cette infusion, clarifier, cuire à 32° et filtrer comme pour le sirop de gomme; ajouter 25 centilitres d'eau de fleurs d'oranger, afin de rendre le parfum de ce sirop plus agréable.

Le sirop de guimauve se conserve difficilement, à cause de la grande quantité de mucilage qu'il contient.

SIROP DE LIMONS.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Esprit de citron concentré ,	50 centilitres.
Acide citrique ,	400 grammes.
Eau pure ,	25 litres.
Blancs d'œufs ,	4

Clarifier et cuire à 32° le sirop de sucre seulement, passer au blanchet ou à la chausse, puis ajouter l'esprit de citron et la dissolution d'acide citrique qu'on aura

fait fondre dans un litre d'eau et ensuite filtrée ; remuer vivement le mélange , le mettre en bouteilles aussitôt qu'il sera tiède et ne le boucher qu'après entier refroidissement.

L'acide tartrique peut au besoin remplacer l'acide citrique , mais il faut doubler la dose (800 grammes).

La méthode que nous indiquons est préférable à celle où l'on emploie le jus et les zestes des citrons ; elle n'a pas l'inconvénient de laisser du mucilage dans le sirop , qui au bout d'un certain temps devient trouble ; du reste , le sirop de limons préparé par notre recette , ne laisse rien à désirer pour la force du parfum et la délicatesse du goût.

Le sirop de limons est sujet à un genre d'altération dont nous parlerons à l'article *sirop de groseilles*.

SIROP D'ORANGES.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Esprit d'oranges concentré ,	50 centilitres.
Acide tartrique ,	800 grammes.
Eau pure ,	25 litres.
Blancs d'œufs ,	4

Suivre en tous points , pour la manière d'opérer , les prescriptions de la recette précédente.

Le sirop d'*écorces d'oranges amères* se prépare comme le précédent , en employant la même quantité d'esprit de curaçao.

On prépare encore de la même façon les sirops

d'*acide citrique* et d'*acide tartrique*, en employant 500 grammes d'acide pour le premier, et 1 kilo pour le second.

SIROP DE VIOLETTES.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Fleurs de violettes récentes, mondées de leurs queues et calices,	5 kilos.
Eau pure,	26 litres.

Piler très-légèrement, dans un mortier de marbre, les fleurs de violettes, puis les mettre dans un bain-marie en *étain*; verser dessus 13 litres d'eau à 60° centigrades, agiter pendant quelques minutes et passer en exprimant légèrement; remettre les fleurs dans le bain-marie et verser dessus le reste d'eau bouillante (11 litres); après 12 heures d'infusion, passer à travers un linge mouillé et propre, n'ayant aucune odeur, en exprimant; laisser déposer et décanter, remettre le liquide dans le bain-marie, ajouter le sucre et faire fondre à une chaleur douce en remuant de temps en temps, pour accélérer la dissolution; tenir le vase fermé afin qu'il ne se fasse point d'évaporation; le sucre entièrement dissous, cesser de chauffer et filtrer après le refroidissement complet du sirop.

On préférera : les violettes cultivées aux violettes sauvages : celles-ci sont moins aromatiques et moins colorées; les simples aux doubles à peine odorantes; celles du printemps, primeurs, à celles de l'automne.

L'emploi du bain-marie en *étain* est indispensable pour obtenir un sirop de violettes d'une belle couleur

bleue : l'action de l'étain paraît résider dans sa facile oxydabilité, en raison de laquelle il sature au fur et à mesure l'acide produit par la matière organique et l'empêche de réagir sur la couleur bleue. On peut même, au moyen d'un vase d'étain, rétablir la couleur bleue du sirop de violettes, rougie ou affaiblie par une légère fermentation, en le chauffant dedans et l'y laissant séjourner quelques jours.

On observe quelquefois que le sirop de violettes, au sortir du bain-marie, paraît décoloré, mais il suffit du contact plus ou moins prolongé de l'air pour lui rendre sa couleur.

On rencontre souvent, dans le commerce, du sirop préparé avec une infusion de racine d'iris et coloré à l'aide du tournesol, qui est vendu comme sirop de violettes; on peut le distinguer facilement. D'abord il n'est jamais d'une couleur bleue franche, sa teinte est violâtre, et lorsqu'on interpose la fiole ou le flacon qui le renferme, entre l'œil et la lumière solaire ou la flamme d'une bougie, il paraît d'une couleur rouge intense; sa saveur, loin d'être douce et mucilagineuse, comme celle du sirop de violettes, est au contraire urineuse et désagréable. Si l'on ajoute à ce sirop de tournesol quelques gouttes d'un acide, il devient instantanément d'une couleur rouge-coquelicot très-claire, tandis que le sirop de violettes conserve encore, sous l'influence des acides, une teinte violette bien différente de la précédente. Enfin les alcalis, qui font virer au vert la couleur de la violette, sont sans aucune action sur celle du tournesol.

Le sirop de violettes est souvent employé comme réactif.

SIROP D'ORGEAT.

Sucre raffiné beau blanc,	50 kilos.
Amandes douces,	3 kilos.
Amandes amères,	3 kilos.
Gomme adragante entière,	45 grammes.
Eau de fleurs d'oranger,	50 centilitres.
Eau pure,	28 litres.

Verser les amandes dans une bassine d'eau bouillante et, lorsque leur peau s'enlève facilement, les jeter sur un tamis et les mettre dans une terrine d'eau fraîche; les monder pour les mettre encore dans une autre terrine d'eau fraîche, afin de les empêcher de jaunir, puis les prendre par parties avec une écumoire pour les broyer dans une sébile en bois avec un boulet de canon, en ajoutant de l'eau des 28 litres par intervalles pour que les amandes ne puissent se transformer en huile; tourner la sébile jusqu'à ce que la pâte soit très-fine, ce qui se reconnaîtra en mettant un peu de cette pâte dans la bouche et la croquant sous la dent; si elle ne contient plus de portions d'amandes, l'opération du broyage sera terminée. Mettre alors la pâte broyée dans une terrine puis, lorsque toutes les amandes seront dans le même état, ajouter de l'eau pour former environ la moitié de la quantité prescrite (12 à 13 litres), en délayant avec l'écumoire, puis passer à travers un tamis de crin assez serré et mettre la pâte dans un linge; la porter sous la presse, sur les plateaux de rechange destinés à cet effet; remettre ensuite la pâte dans la terrine et

la délayer de nouveau avec de l'eau , de manière à former 26 litres de *lait d'amandes* ; passer ce lait dans un tamis de soie et le jeter sur le sucre dans la bassine. Chauffer en remuant souvent pour faciliter la fonte et enlever de dessus le feu aussitôt que le sucre sera fondu ; à ce moment, ajouter l'eau de fleurs d'oranger et la gomme adragante , que l'on aura eu soin de faire dissoudre à froid d'avance avec 2 litres d'eau de la recette et de passer à travers un linge mouillé ; mélanger le tout pendant quelques minutes et passer dans un tamis de soie fine.

On ne doit jamais écumer le sirop d'orgeat : il faut le mélanger de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit tiède, puis le mettre en bouteilles et le tenir au frais.

Il arrive souvent que le sirop d'orgeat , malgré tous les soins qu'on lui donne , se sépare en deux parties peu de temps après avoir été fait : la portion inférieure devient claire et transparente ; celle qui occupe la partie supérieure dans les bouteilles , est blanche et plus épaisse : cette séparation est due à l'huile des amandes , qui n'a point été suffisamment dissoute dans le broyage , et à une certaine quantité de parenchyme divisé à l'infini. L'emploi de la gomme adragante a pour but de maintenir l'équilibre de ces parties dans le sirop d'orgeat.

L'action du feu nuit aussi au sirop d'orgeat , et c'est pour cela qu'il ne faut pas le faire bouillir , attendu que le parenchyme , n'étant pas à l'état de combinaison mais seulement très-divisé et soutenu à l'aide d'une substance mucilagineuse des amandes , agirait , en montant à la surface de la bassine , comme clarifiant.

Le broyage est aussi très-important ; car si l'on néglige d'arroser d'eau en suffisante quantité les amandes , elles tournent en huile, l'émulsion ne se fait qu'en partie, et la séparation se produit très-promptement.

Un moulin à moutarde (dont nous avons parlé p. 48) peut parfaitement servir pour l'opération du broyage ; il présente l'avantage de pouvoir employer une quantité d'eau supérieure à celle qu'on peut mettre dans la sébile, et de donner ainsi un lait d'amandes plus fort en émulsion ; enfin, au dire de ceux qui se servent de ce moulin, jamais le sirop d'orgeat ne se sépare, même lorsqu'il ne contient pas de gomme adragante.

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉ.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Conserve de groseilles (2 ^e qual.),	26 litres

Décanter et filtrer la conserve, la verser ensuite sur le sucre dans la bassine, chauffer rapidement et remuer avec une spatule pour exciter le sucre à fondre, l'écraser même, si cela est nécessaire ; aussitôt le premier bouillon, enlever de dessus le feu et laisser reposer un instant pour que l'écume s'affaisse ; lorsque cette écume sera un peu compacte, l'enlever soigneusement avec l'écumoire ; passer ensuite à travers un blanchet ou une chausse sans filtrer ; le sirop devra peser 32^e chaud.

La clarification du sirop de groseilles s'opère d'elle-même ; on observera seulement de ne pas agiter le sirop quelques instants avant le bouillonnement pour

ne pas l'entraver, et par cela nuire à la limpidité du sirop.

Le *sirop de merises* se prépare exactement de la même manière; il peut servir à colorer un sirop dont la couleur serait trop faible.

Par une fantaisie peu raisonnée, les consommateurs exigent que le sirop de groseilles soit excessivement foncé en couleur, de façon qu'une petite quantité mise dans un verre d'eau produise une forte coloration; la conserve est impuissante pour obtenir ce résultat: il faut donc nécessairement employer une autre méthode.

Voici la recette d'un *sirop de fantaisie à la groseille framboisé* dont le public se montre toujours satisfait, tant pour la couleur que pour le goût et le parfum:

Sucre,	50 kilos.
Conserve de groseilles,	12 litres.
Vin noir de la Loire,	12 litres.
Vinaigre framboisé,	1 litre 50 centil.
Acide tartrique,	150 grammes.

Filtrer ensemble la conserve, le vin et le vinaigre; les verser sur le sucre dans la bassine, puis opérer comme pour le sirop précédent; n'ajouter l'acide qui aura été dissous dans un demi-litre d'eau et filtré que lorsque le sirop sera retiré de dessus le feu, afin d'empêcher le sirop, par son contact avec l'acide à la chaleur, de se convertir en glucose.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut (p. 173), les sirops de fruits acides sont sujets à un genre d'altération tout particulier; plusieurs forment un dépôt con-

sidérable, ou même se prennent en une masse grenue, due à la séparation du sucre, lequel, redissous dans l'eau et concentré de nouveau, se trouve avoir perdu la propriété de cristalliser, et ne peut plus offrir que la masse concrète, grenue et mamelonnée du sucre de raisin; aussi est-ce véritablement de la glucose qui s'est formée par l'hydratation du sucre sous l'influence de l'acide du fruit. Les acides citrique et tartrique surtout produisent cet effet, présenté le plus souvent par les sirops de groseilles, de cerises, de framboises et de limons.

Il faudrait maintenant pouvoir expliquer pourquoi cette transformation, si désastreuse pour les sirops, ne se produit pas toujours, et quel serait le moyen de la prévenir. Laissons un instant parler à cet égard un homme de science et habile praticien tout à la fois.

« Je suis loin de nier, dit M. Guibourt, l'influence de la chaleur sur la transformation dont il s'agit; mais j'attribue une plus grande influence encore à la fermentation qui peut se développer dans le sirop. Ainsi, lorsque le suc de groseilles, ayant mal fermenté, contient encore de la pectine en dissolution, ou lorsqu'on fait fondre le sucre à une chaleur trop douce pour détruire tout mouvement de fermentation dans le suc, le sirop fermente, et alors, presque indubitablement, il se prend en une masse grenue. Quand, au contraire, on prend le suc bien clarifié, qu'on emploie de beau sucre, et qu'on chauffe ce sirop jusqu'à ce que, à travers le dégagement d'acide carbonique, on distingue nettement le bouillon du sirop, alors celui-ci se conserve bien et ne se solidifie pas. J'ai même

vu du sirop de groseilles ainsi préparé, et trop cuit, qui, au lieu de déposer du sucre de raisin concret, a déposé des cristaux transparents de sucre de canne. Ainsi, suivant ce que je pense, ce n'est pas à la trop grande cuisson des sirops acides qu'il faut attribuer leur transformation en sucre de raisin; c'est surtout à un reste de disposition fermentescible, qu'il faut s'efforcer de détruire. »

SIROP DE CERISES.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Conserve de cerises,	26 litres.

Décanter et filtrer la conserve et la verser sur le sucre dans la bassine, chauffer vivement, enlever de dessus le feu au premier bouillon, laisser reposer un instant, écumer, passer à travers le blanchet ou filtrer, s'il est nécessaire; ce sirop doit peser 32° chaud.

Souvent on fait ce sirop dans la saison des cerises, afin de ne point préparer de conserve; dans ce cas, on opère de la manière suivante :

Prendre des cerises bien mûres et, pour en exprimer le jus, séparer les noyaux, laisser reposer ce jus pendant 24 heures, puis décarter et filtrer; opérer ensuite comme pour le sirop fait avec la conserve.

SIROP DE FRAMBOISES.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Conserve de framboises,	26 litres.

Suivre les prescriptions du sirop de groseilles.

On peut aussi faire ce sirop dans la saison des framboises et employer une méthode qui demande moins de temps que celle de l'extraction du jus de framboises. Voici cette méthode :

Sucre blanc ,	50 kilos.
Framboises mûres,	50 kilos.

Jeter les fruits dans une bassine de cuivre rouge non étamé avec le sucre réduit en poudre grossière, mêler le tout et faire bouillir en remuant avec une écumoire, jusqu'à ce que le sirop marque 31° bouillant; passer à travers une chausse à plusieurs reprises, s'il est nécessaire.

SIROP DE MÛRES.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Mûres non en parfaite maturité,	50 kilos.

Mettre le tout dans une bassine, chauffer et faire bouillir en remuant le mélange avec une écumoire, jusqu'à ce que le sirop bouillant marque 31°; passer alors au blanchet, en laissant le marc dessus s'égoutter; ne pas filtrer.

Le sirop de mûres est employé ordinairement comme gargarisme dans les affections de la gorge.

Les marcs de mûres, framboises ou autres fruits qui contiennent du sirop, doivent être bien lavés et jetés sur les infusions de cassis. Le lavage sera mis dans le baquet aux écumes.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Vinaigre framboisé ,	12 litres.
Conserve de merises ,	4 litres.
Eau pure ,	10 litres.

Faire fondre le sucre avec la conserve de merises et l'eau ; lorsque le sirop sera bouillant, l'enlever de dessus le feu et le laisser reposer un instant ; l'écumer et ajouter le vinaigre framboisé, remuer afin de bien mélanger, passer au blanchet ou filtrer au besoin.

SIROP DE PUNCH AU COGNAC.

Sucre brut Martinique (bonne quatrième) ,	50 kilos.
Eau-de-vie de cognac à 58° ,	25 litres.
Esprit de citron concentré ,	10 centilitres.
Acide citrique ,	60 grammes.

Clarifier le sucre brut et cuire à 32° bouillant, passer et filtrer ; mettre le sirop dans un conge, puis ajouter le cognac, l'esprit de citron et l'acide, ce dernier fondu dans un peu d'eau ; mélanger vivement, couvrir et luter avec des bandes de papier le couvercle du conge, mélanger encore après complet refroidissement.

En remplaçant l'eau-de-vie de cognac par du 3/6 coupé au même degré, on aura ce que l'on appelle le *sirop de punch ordinaire*.

SIROP DE PUNCH AU KIRSCH.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Kirsch à 55°,	20 litres.
Esprit de vin à 85°,	4 litres.
— de noyaux,	1 litre.
— de citron concentré,	10 centilitres.
Acide citrique,	60 grammes.

Même manière d'opérer que pour le sirop précédent.

SIROP ORDINAIRE DE PUNCH AU RHUM.

Sucre brut Martinique (bonne quatrième),	50 kilos.
Rhum ordinaire à 55°,	15 litres.
Esprit de vin à 85°,	10 litres.
— de citron concentré,	10 centilitres.
Acide citrique,	60 grammes.

Ce sirop se prépare comme celui du punch à l'eau-de-vie de cognac.

SIROP FIN DE PUNCH AU RHUM.

Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Rhum fin,	15 litres.
Esprit de vin à 85°,	10 litres.
— de citron concentré,	10 centilitres.
Acide citrique,	60 grammes.
Thé hyswen,	250 grammes.

Faire une forte décoction de thé avec quatre litres d'eau bouillante et l'ajouter au sirop cuit à 36° bouillant ; opérer, pour le reste, comme il est dit plus haut pour le sirop de punch au cognac.

Observation. — Les punches préparés à l'aide des quatre sirops dont nous donnons les recettes n'ont pas besoin de brûler pour être servis aux consommateurs. Il faut en prendre une partie et l'ajouter à deux parties d'eau bouillante, pour former un punch délicieux.



Sirops glucosés.

Les sirops glucosés sont des mélanges de sucre pur avec de la glucose dans des proportions qui peuvent varier au gré du Liqueuriste ; ils sont aujourd'hui très-répandus dans le commerce : on peut dire même que les trois quarts des sirops vendus pour rafraîchissements se composent de sirops glucosés.

La faveur du public est partagée principalement entre le sirop de groseilles et le sirop d'orgeat ; aussi n'y a-t-il guère que ces deux sortes de sirops qui soient glucosés, mais elles constituent à elles seules la presque totalité de la consommation.

Par ce motif, nous allons nous borner à donner les recettes de ces deux sirops.

Cependant dans le cas où l'on désirerait *glucoser* d'autres sortes, il faudrait employer la quantité de sirop de fécule indiquée dans l'une ou l'autre de ces recettes.

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉ.

Sucre raffiné blanc ,	40 kilos.
Sirop de fécule à 36° ,	15 litres.
Conserve de groseilles (2° qua- lité),	40 litres.
Vin noir de la Loire ,	9 litres.
Vinaigre framboisé ,	1 litre 50 centil.
Acide tartrique ,	150 grammes.

Mettre le sirop de fécule sur le sucre dans la bassine avec les autres liquides et opérer comme pour le sirop de groseille au sucre pur.

On fabrique encore un autre genre de sirop de groseilles dont nous allons donner la recette, plutôt pour satisfaire la curiosité des Liquoristes que pour les engager à la mettre en pratique.

Sucre raffiné blanc ,	50 kilos.
Fleurs de coquelicots ,	2 kilos.
Acide tartrique ,	750 grammes.
Esprit de nitre dulcifié ,	20 grammes.
Eau pure ,	26 litres.

Faire bouillir 24 litres d'eau et la jeter bouillante sur les fleurs de coquelicots, dans un vase qu'on puisse boucher exactement; laisser refroidir et presser; filtrer ensuite le produit et le verser sur le sucre, chauffer et enlever au premier bouillon, laisser reposer un instant, écumer et ajouter l'acide qui aura été fondu dans 2 li-

tres d'eau ainsi que l'esprit de nitre dulcifié; mélanger vivement, passer au blanchet ou filtrer, s'il est nécessaire. Ce sirop peut être glucosé : dans ce cas, on supprime 10 kilos de sucre et 5 litres d'eau; on ajoute, en remplacement, 15 litres de sirop de fécule à 36°.

Cette imitation de sirop de groseilles est quelquefois mélangée par moitié, avec un sirop fait avec de la conserve, ou avec un sirop glucosé.

SIROP D'ORGEAT.

Sucre raffiné beau blanc,	40 kilos.
Sirop de fécule très-blanc à 36°,	15 litres.
Amandes douces,	3 kilos.
Amandes amères,	3 kilos.
Gomme adragante,	30 grammes.
Eau de fleurs d'oranger,	50 centilitres.
Eau pure,	21 litres.

Même manière d'opérer que pour le sirop d'orgeat au sucre pur.

On a cherché à imiter le sirop d'orgeat de différentes façons, les uns avec des pepins de potirons, les autres avec du lait de vache, etc.; mais aucune de ces préparations n'a le goût de l'orgeat et ne peut se conserver.

Nous pouvons cependant affirmer avoir composé un sirop avec de la teinture de benjoin et de l'huile volatile d'amandes amères, qui imitait d'une manière parfaite

le sirop d'orgeat fait avec des amandes. Nous dirons que notre composition, soumise à la dégustation d'un limonadier de Paris en réputation, qui ignorait que ce fût une imitation d'orgeat, eut la préférence sur le sirop véritable. Ce sirop, il est vrai, coûtait aussi cher que l'autre, mais on évitait le travail long et dispendieux des amandes.

Parmi les moyens mis en usage pour reconnaître, dans un sirop, la présence de la glucose provenant de la fécule ou du froment, voici le plus usité :

On met dans un petit ballon de verre blanc 8 ou 10 grammes de sirop soupçonné, on ajoute 10 grammes d'une solution de potasse (eau 45 grammes, potasse 50 centigr.), puis on chauffe le ballon à l'aide de la chaleur produite par une lampe à alcool ; si le sirop contient de la glucose, il prend, par l'ébullition, une couleur brune approchant du café et une odeur de caramel ; si, au contraire, il n'en contient pas, il acquiert une belle couleur jaune d'or.

Ce moyen, qui peut être mis en pratique pour essayer les sirops de gomme, de guimauve, de capillaire et d'orgeat, ne peut servir pour les sirops acides, même les plus blancs, car le sucre, se trouvant *interverti* par la présence des acides, se colore également par la potasse.

La vente et la fabrication des sirops glucosés ont été aussi l'objet de poursuites assez rigoureuses ; les délinquants n'ayant point annoncé, sur les étiquettes de bouteilles, que leur sirop contenait de la glucose.

Pour régler cette fabrication, M. le ministre de l'agriculture et du commerce, à la date du 20 octo-

bre 1851, adressa à tous les préfets la circulaire suivante :

« Par une circulaire du 10 mai 1850, un de mes prédécesseurs a appelé votre attention sur la falsification des sirops vendus dans le commerce, et vous avez été invité à provoquer sur ce point la surveillance spéciale des écoles de pharmacie et des jurys médicaux.

» Depuis cette époque est intervenue la loi du 27 mars 1851, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises, et plusieurs fabricants ont été condamnés pour avoir composé des sirops médicamenteux autrement que ne le prescrit le Codex pharmaceutique, ou des sirops d'agrément, sans y faire entrer les substances que leur dénomination indique.

» L'emploi de la glucose au lieu de sucre a aussi motivé des saisies. Ces mesures et ces condamnations ont donné lieu à des réclamations près de mon département. Des fabricants m'ont demandé si, en annonçant dans leurs factures et sur leurs étiquettes la composition de leurs sirops, ils n'éviteraient pas l'inculpation de tromperie sur la nature de la chose vendue, et comme ils alléguaient l'intérêt des consommateurs, qui profitent de la diminution de prix résultant de l'emploi des nouveaux procédés, leurs observations m'ont paru mériter une attention toute particulière; mais avant de m'arrêter à aucun parti, j'ai cru devoir prendre, au point de vue sanitaire, l'avis du comité consultatif d'hygiène publique.

» Après examen de la question, ce comité vient de déclarer :

» 1° Qu'en aucun cas les sirops médicamenteux, tels que ceux de gomme, guimauve, capillaire, etc., ne doivent être préparés par d'autres moyens que ceux qui sont formulés au Codex, ce qui exclut l'emploi de la glucose au lieu de sucre.

» 2° Qu'il doit être permis aux fabricants de vendre comme sirops d'agrément, tels mélanges qu'ils jugeront convenables, pourvu que les dénominations sous lesquelles ils les vendront, n'indiquent ni une préparation du Codex plus ou moins modifiée, ni une autre préparation que la véritable.

» 3° En ce qui touche particulièrement la glucose, que l'u-

sage n'en doit pas être interdit, mais que, pour éviter toute confusion, les sirops qui en contiendront devront porter la dénomination commune de sirop de glucose à laquelle on ajoutera telle ou telle autre dénomination spécifique pour les distinguer entre eux. Ainsi, les étiquettes et les factures porteraient : *Sirop de glucose à la merise, à la groseille, au limon, à l'orgeat, etc.* ; de cette manière, les fabricants n'auraient pas à redouter des poursuites pour fait de fraude ou de tromperie sur la nature de la chose vendue.

» J'ai adopté sur ces divers points l'avis du comité d'hygiène publique, et je vous prie, M. le préfet, de le porter à la connaissance des fabricants de sirops, des conseils d'hygiène et de salubrité et du jury médical ou de l'école de pharmacie, s'il en existe une dans votre département, etc.

» Le ministre de l'agriculture et du commerce,

» Signé, L. BUFFET. »

Pour se conformer à l'esprit sinon à la lettre de cette circulaire, plusieurs Liquoristes mettent sur les étiquettes des sirops glucosés les dénominations suivantes : *Sirop de sucre et de glucose à la groseille, à l'orgeat, etc.* ; *sirop de groseilles glucosé, etc.* ; d'autres emploient celle-ci : *sirop de fantaisie à l'orgeat, etc.* ; les plus timorés enfin les désignent ainsi que le désire la circulaire du ministre : *sirop de glucose à la groseille, etc.*

Quelques Liquoristes de Paris ont cru devoir ajouter 3 ou 4 p. 100 d'alcool à 85° dans les sirops de glucose, et par cette raison les désignent sous le nom de : *Liqueur de fantaisie à la groseille, à l'orgeat, etc.* ; plusieurs poussent même le rigorisme jusqu'à faire suivre cette désignation par ces mots : *ne pas confondre cette liqueur avec le sirop de groseille, d'orgeat, etc.*

CHAPITRE ONZIÈME.

Des Couleurs.

Les diverses couleurs qu'on donne aux liqueurs n'ont été imaginées que dans le but de satisfaire la fantaisie du public, toujours avide de nouveautés; dans aucun cas, elles ne peuvent ajouter des avantages à la confection d'une liqueur, et le plus souvent, au contraire, elles changent ou dénaturent la délicatesse de son parfum.

Quoi qu'il en soit, puisque c'est une habitude de colorer certaines liqueurs, il faut s'y conformer en tâchant de perfectionner les couleurs le plus possible afin qu'elles soient saines et agréables.

COULEUR ROUGE FINE.

Cochenille noire pulvérisée,	125 grammes.
Alun de Rome pulvérisé,	30 grammes.
Crème de tartre,	30 grammes.
Eau commune,	2 litres.

Faire bouillir l'eau et jeter la cochenille dedans, ajouter, après quelques bouillons, l'alun et la crème de

tartre et remuer avec une petite spatule, retirer du feu et laisser refroidir; mettre le tout dans une cruche en grès avec un litre d'esprit à 85° pour que la couleur puisse se conserver.

L'alun sert à fixer la couleur et la crème de tartre à la faire virer au rouge vif.

Cette couleur est employée pour la coloration des liqueurs fines et surfines, elle peut produire toutes les nuances, depuis le rose clair jusqu'au rouge foncé, suivant que l'on en mettra plus ou moins.

COULEUR ROUGE ORDINAIRE.

Cudbêar en poudre,	2 kilos.
Alcool à 85°,	5 litres.

Mettre le tout dans une cruche en grès, remuer de temps en temps; après 4 jours d'infusion, tirer à clair et filtrer pour servir au besoin. On peut recharger à nouveau le cudbêar, avec une même quantité d'alcool et laisser infuser jusqu'à l'épuisement complet de la partie colorante.

COULEUR ROUGE COMMUNE.

Orseille humide ou en pâte,	2 kilos.
Alcool à 85°,	5 litres.

Opérer en tout comme pour la couleur précédente.

Cette couleur donne une nuance cramoisie et violâtre, que l'on peut facilement modifier et ramener au rouge en lui ajoutant un peu de caramel.

COULEUR JAUNE.

Safran gatinais ,	12 ⁸ grammes.
Eau commune ,	2 litres.

Faire bouillir un litre d'eau et la jeter sur le safran dans un vase qui ferme bien, passer en exprimant après refroidissement, faire bouillir l'autre litre d'eau et la jeter sur le marc de safran, presser et exprimer encore ce liquide étant froid; réunir les deux infusions et leur joindre 1 litre d'alcool à 85°, pour conserver cette couleur; recharger le marc de safran avec 1 litre d'alcool à 85°, afin d'épuiser entièrement la couleur qu'il peut contenir, et se servir de cette infusion alcoolique pour les absinthes.

Cette couleur est employée dans les liqueurs auxquelles le goût de safran ne peut nuire, mais elle ne peut convenir à toutes celles qui se colorent en jaune.

CARAMEL.

Bonne mélasse de cannes et de raffinerie ¹ ,	12 litres.
Eau commune ,	5 litres.
Cire vierge,	10 grammes.

Mettre la mélasse dans une bassine à *cul de poule*, chauffer fortement, agiter continuellement avec une grande spatule en bois afin d'empêcher la mélasse de

¹ Un litre de mélasse à 42° pèse 1 kilo 400 grammes.

s'attacher au fond de la bassine, puis, lorsque la *caramélisation* est arrivée à point, ce qui se reconnaît à l'odeur et au peu d'adhérence du liquide après la spatule, enlever vivement la bassine de dessus le feu et la poser à terre; verser ensuite dedans avec précaution l'eau qui devra être chaude (60 à 80°), par petites parties, en agitant sans cesse avec la spatule. Enfin, l'opération terminée, passer de suite le caramel à travers un tamis de crin.

La mélasse, en chauffant, se gonfle et se boursoufle: elle se renverserait par dessus la bassine et le fourneau, si l'on n'avait soin de jeter dedans la quantité de cire vierge indiquée.

On peut aussi fabriquer le caramel avec du sucre brut Martinique ou autres, mais il reviendrait à un prix plus élevé sans pour cela être de meilleure qualité. La mélasse de premier choix doit donc avoir la préférence.

Le caramel peut donner la couleur jaune que l'on désire, depuis la plus claire jusqu'à la plus foncée; il est employé principalement pour la coloration des eaux-de-vie: son importance à cet égard est des plus grandes. Un litre de caramel bien confectionné doit colorer 1000 à 1200 litres de 3/6 coupé d'un jaune convenable pour eau-de-vie.

La plupart des caramels que l'on rencontre dans le commerce, sont fabriqués avec des mélasses inférieures provenant des raffineries de betteraves et quelquefois des fabriques de sucre. Ces caramels colorent fort peu et donnent souvent aux eaux-de-vie et liqueurs un goût âcre et salin qui doit les faire rejeter.

Certains Liqueuristes emploient, pour la couleur jaune, une infusion alcoolique de *curcuma* ou *terra merita*. Outre que cette substance n'a pas une vertu colorante de premier mérite, sa propriété purgative doit la faire rejeter par le Liqueuriste jaloux de livrer de bons produits.

Il doit en être de même pour le *carthame* ou *saffran bâtard*, dont quelques praticiens se servent aussi. L'anecdote suivante, que nous rapporte Demachy, fixera sur l'emploi de cette substance.

« Un navire marchand, dit-il, chargé uniquement de carthame, se disposant à entrer dans le port du Havre, échoua à la rade; les pêcheurs, qui revinrent quelque temps après, vendirent leurs poissons suivant l'usage: tous les habitants furent atteints d'une dysenterie fort incommode. On remarqua que toute la mer, depuis la rade jusqu'au port, était jaune; et sans la précaution que l'on prit d'interdire la pêche jusqu'à ce que l'eau de mer eût repris sa couleur naturelle, il est certain que toute la ville eût été très-incommodée d'une épidémie qui aurait pu alarmer. »

COULEUR BLEUE.

Indigo pulvérisé très-fin,	30 grammes.
Acide sulfurique à 66° ,	150 grammes.

Faire dissoudre l'indigo avec l'acide sulfurique dans une bouteille en grès ou dans un cruchon sans boucher; agiter jusqu'à ce que l'effervescence ait cessé : le pro-

duit de la dissolution se nomme *bleu en liqueur* ou *bleu de Saxe*.

Ce bleu ne peut être employé ainsi, il déposerait dans les liqueurs et leur communiquerait une odeur désagréable : il convient donc de saturer l'acide qu'il contient ; cette opération se fait de la façon suivante :

Mettre le bleu en liqueur dans une terrine non vernie d'une contenance d'environ 10 litres, ajouter 2 litres d'eau, puis saupoudrer le liquide avec 150 grammes de craie blanche pulvérisée ou 250 grammes de blanc d'Espagne (carbonate de chaux), et remuer avec un bâton. Lorsque l'effervescence sera terminée, laisser reposer, décantier ensuite et filtrer.

On conserve cette couleur, en lui ajoutant 25 centilitres d'alcool à 85°.

AUTRE COULEUR BLEUE

(*Nouveau procédé*).

Après avoir préparé le bleu en liqueur, ainsi qu'il est dit dans la couleur précédente, le mettre dans une bassine en ajoutant 8 litres d'eau, y faire bouillir, pendant un quart d'heure, un morceau de drap de molleton blanc et neuf, qui s'emparera de la matière colorante; laver ensuite le drap dans l'eau froide à plusieurs reprises pour en séparer l'acide, et le faire bouillir à nouveau dans 6 litres d'eau alcalisée avec 5 grammes de carbonate de potasse (sel de tartre). La couleur bleue se séparera du drap et se divisera dans l'eau bouillante. Filtrer après refroidissement, et rincer avec soin

le morceau de drap , qui pourra servir pour de nouvelles opérations.

On conserve cette couleur dans un vase de verre ou de grès , en y ajoutant aussi 75 centilitres d'alcool à 85°.

La couleur bleue que nous indiquons , devra être préférée à la première : on peut avoir la certitude qu'elle ne déposera pas dans les liqueurs , et que sa nuance également ne variera pas.

COULEUR POUR CURAÇAO DEMI-FIN.

Bois de Brésil ,	2 kilos.
Bois de Fernambouc,	2 kilos.
Crème de tartre ,	60 grammes.
Alcool bon goût à 85° ,	10 litres.

Mettez les bois par couches une de l'un , une de l'autre , en les saupoudrant avec la crème de tartre , dans une cruche en grès ; ajouter l'alcool et laisser reposer 8 jours ou plus. Recharger les bois avec une nouvelle quantité d'alcool jusqu'à épuisement complet. Ce rechargement peut servir à couvrir une autre infusion pour le même objet.

COULEUR POUR CURAÇAO SURFIN.

Bois de Fernambouc, 1 ^{er} choix ,	4 kilos.
Crème de tartre ,	60 grammes.
Esprit de curaçao surfin ,	10 litres.

Opérer de la même manière que pour la couleur précédente.

On obtient encore une couleur très-belle pour curaçao en employant la méthode suivante :

Bois de Fernambouc ,	2 kilos.
Eau commune ,	16 litres.
Carbonate de potasse ,	6 grammes.
Alun de Rome pulvérisé ,	90 grammes.
Crème de tartre ,	60 grammes.

Faire bouillir l'eau et le carbonate de potasse dans une bassine en cuivre, ajouter le bois de Fernambouc et continuer l'ébullition jusqu'à réduction de la moitié de la quantité d'eau; retirer de dessus le feu et ajouter ensuite la crème de tartre et l'alun, passer à travers un tamis en crin.

Le carbonate de potasse facilite la sortie de la partie colorante du bois, mais il l'excite à passer au rouge violet. La crème de tartre corrige cette couleur et la ramène au rouge foncé, l'alun sert à la fixer.

On peut encore employer, pour la coloration des curaçaos, une autre substance peu connue des Liquoristes: nous voulons parler de l'*hématine*.

De l'*Hématine*.

L'hématine est le principe colorant du bois de campêche; il a été découvert par M. Chevreul.

A l'état de pureté, l'hématine se présente en petites lames cristallines rosées; sa saveur est douce, astringente.

gente et un peu amère. L'eau bouillante la dissout facilement en se colorant en rouge orangé, mais elle est bien moins soluble dans l'eau que dans l'alcool.

Les acides acétique et tartrique font virer au jaune la couleur produite par l'hématine. La soude, la potasse la font passer au rouge pourpre; par l'addition d'une plus grande quantité de ces alcalis, elle devient d'un bleu violet, ensuite d'un rouge obscur et d'un jaune brun. La chaux, la baryte produisent les mêmes effets.

On obtiendra une couleur convenable en opérant comme il suit :

Hématine en poudre,	100 grammes.
Alcool à 85°,	2 litres.

Faire infuser pendant 2 ou 3 jours, en agitant de temps en temps.

Si l'on désirait obtenir la couleur de suite, il faudrait faire chauffer l'infusion au bain-marie, ou se servir d'eau bouillante, en remplacement de l'alcool.

100 grammes d'hématine colorent très-bien 100 litres de curaçao.

Les couleurs de bois de Brésil et de Fernambouc, ainsi que celle de l'hématine, sont rouges : il suffit de leur ajouter quelques gouttes d'un des acides dont nous avons parlé pour les faire virer au jaune d'or ou ambré; on observera cependant de ne point en mettre trop, car alors la couleur deviendrait d'un jaune paille, et le curaçao, étant mis dans un verre avec de l'eau, ne pourrait plus tourner au rose; néanmoins, on pourrait remédier à cet inconvénient en ajoutant à la liqueur quelques gouttes d'une dissolution de soude ou de potasse.

COULEUR VERTE.

La couleur verte se produit par un mélange de couleur jaune de safran ou de caramel et de couleur bleue : avec le premier jaune on forme les nuances *vert pomme* et *vert pré* ; le second fournit celles *olive* et *feuille morte*.

Les feuilles de mélisse, de véronique et d'ortie sont employées ensemble ou séparément par certains Liqueuristes, pour la coloration des absinthes ordinaires, demi-fines et fines. Mais pour que la couleur qui en résulte ne puisse changer ni déposer, il faut que ces absinthes pèsent au moins 60 à 65° centésimaux, la chlorophylle, partie colorante des feuilles, n'étant soluble que dans l'alcool à un degré assez élevé. Cette couleur ne peut dans aucun cas servir à colorer les liqueurs.

Nous indiquons à l'article *Absinthe suisse* la manière de faire la couleur verte pour cette boisson.

COULEUR VIOLETTE.

On produit cette couleur au moyen d'un mélange de couleur rouge et de couleur bleue.



CHAPITRE DOUZIÈME.

Des Alcools aromatisés ou Esprits parfumés.

On donne le nom d'alcools aromatisés ou *esprits* parfumés, aux alcools plus ou moins chargés par la distillation des principes volatils et odorants d'une ou plusieurs substances; dans le premier cas, ils sont appelés *simples*, dans le second, *composés*.

Les éléments qui constituent les esprits parfumés sont l'alcool, les fleurs, les fruits, puis les semences, les racines, les plantes ou parties de plantes, ces dernières substances à l'état sec ou frais.

L'alcool étant la base ou plutôt le dissolvant de toutes les compositions des esprits parfumés, il conviendrait d'en parler dans ce chapitre, si nous n'avions pas réservé de traiter spécialement cet intéressant sujet dans notre deuxième volume.

Les règles à suivre pour la préparation et la distillation des esprits parfumés simples ou composés sont les mêmes : on devra :

1° Employer l'alcool très-pur à 85°, exempt de toute odeur de marc, d'empyreume ou autres, les 3/6 du Midi doivent aussi avoir la préférence;

2° Choisir convenablement les substances que l'on veut traiter avec l'alcool ;

3° Diviser , concasser ou piler ces substances , afin de faciliter l'extraction des principes volatils et aromatiques ;

4° Faire macérer les substances dans l'alcool pendant 24 heures , avant de procéder à la distillation ;

5° Ajouter à la macération , au moment de distiller , une quantité d'eau suffisante , la moitié environ de celle de l'alcool (25 litres d'eau pour 50 litres d'esprit à 85°) ;

6° Distiller à feu nu , au bain-marie ou à la vapeur dans des alambics convenables et nettoyés avec soin ;

7° Rafraîchir le plus souvent possible l'eau du serpent , de manière à ce qu'elle soit presque toujours froide.

Nous ferons remarquer que, pour certains esprits parfumés, un alcool très-concentré, en distillant à la chaleur ordinaire, aurait l'inconvénient de passer sans se charger d'une manière sensible de l'huile volatile des substances ; il faut donc ajouter une quantité d'eau en rapport avec la difficulté qu'éprouve à distiller l'huile volatile dont on veut charger l'alcool.

Les esprits parfumés ont moins d'odeur que les eaux aromatiques distillées obtenues sur les mêmes substances ; cet effet est dû à ce que , dans l'alcool , quoique en grande proportion , les huiles volatiles étant en dissolution complète , on peut presque dire en combinaison intime , perdent en partie leur odeur , tandis que dans l'eau , où elles ne sont qu'en suspension , elles la conservent. Mais si l'on verse quelques gouttes d'un esprit parfumé dans l'eau ordinaire , aussitôt l'odeur se déve-

loppe, et si la proportion d'essence est assez forte, l'eau devient laiteuse.

Cet effet est dû à ce principe bien connu dont nous avons déjà parlé, que plus une substance est divisée, plus elle a de tendance à se vaporiser. C'est ainsi qu'une eau de roses coupée avec de l'eau commune devient plus odorante.

En vieillissant, les esprits parfumés acquièrent de la qualité par suite d'une sorte de liaison plus étroite qui s'opère entre les divers principes qui les composent : l'âcreté et le mordant qui résultent toujours un peu de la distillation disparaissent avec le temps. Cependant on peut bonifier de suite les esprits parfumés : il ne s'agit pour cela que de les plonger dans un mélange de glace pilée et de sel, et dans des bouteilles ou vases d'un diamètre moyen : en moins de 6 heures, ils auront acquis la douceur et le moelleux désirable.

On conserve les esprits parfumés dans des vases bien bouchés et dans un local ayant une température ordinaire.

Les esprits parfumés simples ou composés servent à fabriquer les liqueurs de toute sorte ; le Liquoriste devra toujours en avoir une certaine quantité préparée à l'avance afin de pouvoir n'employer que ceux qui seront reposés depuis plusieurs mois.



Rectification des Esprits parfumés.

Il est indispensable de rectifier les esprits parfumés , si l'on veut obtenir de bons produits.

Cette opération , dont le but a été suffisamment défini précédemment (p. 73), doit se faire avec soin et intelligence.

Supposons que l'on veuille rectifier 52 litres d'un esprit parfumé : on devra ajouter à cette quantité 25 litres d'eau commune, puis on distillera au bain-marie pour retirer 50 litres d'esprit parfumé; les 2 litres restants seront retirés ensuite à part et mis avec les petites eaux ou flegmes. Si, au contraire, on retirait par la rectification la même quantité d'esprit que celle que l'on aurait mise dans le bain-marie, cet esprit serait semblable au premier, et l'on perdrait ainsi les avantages que procure la rectification.



Petites Eaux ou Flegmes.

Les derniers produits de la distillation et de la rectification des esprits parfumés ou autres sont nommés petites eaux ou flegmes.

Ces produits sont aqueux et âcres, ils contiennent beaucoup d'essences et très-peu d'alcool; leur odeur est vive, pénétrante et empyreumatique; néanmoins, on doit toujours les tirer en assez grande quantité d'une distillation ou rectification, afin d'obtenir tout l'alcool

qui reste dans l'alambic après l'extraction de l'esprit parfumé.

Quoique les flegmes soient chargés d'une très-grande quantité d'huile volatile, on devra s'abstenir de les mettre sur une distillation ou rectification d'esprit parfumé à laquelle ils communiqueraient leur odeur empyreumatique; on doit donc les réunir tous ensemble dans un tonneau, pour procéder à leur distillation; le produit peut être employé dans la fabrication des absinthes ordinaires.



Recettes des Esprits aromatiques ou parfumés.

La manière d'opérer la distillation des esprits parfumés étant presque toujours la même, à moins d'exceptions qui seront signalées, nous nous dispenserons de la répéter à chaque recette: la première seule indiquera les prescriptions qu'il faudra suivre.

ESPRIT DE FLEURS D'ORANGER.

Fleurs d'orangers fraîches et
mondées de leurs calices, 12 kilos 500 gram.
Alcool à 85°, 52 litres.

Faire infuser dans le bain-marie, pendant 24 heures, les fleurs avec l'alcool, ajouter 25 litres d'eau au moment de distiller, luter l'alambic et procéder à la distillation pour retirer 54 litres de bon produit; continuer l'opération pour tirer les flegmes, qui seront mis à part

jusqu'à ce qu'il ne sorte plus que de l'eau de l'appareil (ce qui se reconnaît avec un alcoomètre marquant zéro), puis rectifier le premier produit en ajoutant 25 litres d'eau, pour retirer 50 litres d'esprit parfumé, chargé à 250 grammes de fleurs par litre.

ESPRIT DE ROSES.

Pétales de roses récentes ,	25 kilos.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Distiller et rectifier au bain-marie pour obtenir 50 litres chargés de produit à 250 grammes de fleurs par litre.

Même manière d'opérer que pour la recette précédente.

ESPRIT D'ŒILLETES.

Fleurs d'œillets mondées de leurs calices ,	12 kilos 500 gram.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de fleurs chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ABSINTHE (*grande*).

Feuilles et sommités sèches de grande absinthe ,	12 kilos 500 gram.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Produit : 50 litres, chargés de 250 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ABSINTHE (*petite*).

Feuilles et sommités sèches

de *petite absinthe* , 12 kilos 500 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'HYSOPE.

Sommités fleuries et sèches

d'hysope , 12 kilos 500 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE LAVANDE.

Lavande sèche, en fleurs, 6 kilos 250 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE MÉLISSÉ.

Mélisse citronnée , sèche et

mondée , 12 kilos 500 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE MENTHE.

Menthe poivrée, sèche, en	
fleurs ,	12 kilos 500 gram.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de plantes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ANGÉLIQUE (*semences*).

Semences d'angélique ,	6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ANETH.

Semences d'aneth ,	6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° ,	52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ANIS.

Semences d'anis vert , 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE BADIANE.

Badiane ou anis étoilé , 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de badiane chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CARVI.

Semences de carvi , 6 kilos 125 gram.
Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CÉLERI.

Semences de céleri , 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CHERVI.

Semences de chervi , 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85°, 32 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CORIANDRE

Semences de coriandre , 12 kilos 500 gram.
Alcool à 85°, 32 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE DAUCUS.

Semences de daucus de Crète , 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85°, 32 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE FENOUIL.

Semences de fenouil de Flo-
rence, 6 kilos 250 gram.
Alcool à 85° , 32 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de semences chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE GENIÈVRE.

Baies de genièvre , 6 kilos 250 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de baies chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'AMANDES AMÈRES.

Amandes amères , 12 kilos 500 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes d'amandes chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE NOYAUX D'ABRICOTS.

Noyaux d'abricots , 12 kilos 500 gram.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 250 grammes de noyaux chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE FRAMBOISES.

Framboises fraîches et mondées, 25 kilos.

Alcool à 85° , 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 500 grammes de framboises chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ANGÉLIQUE (*racines*).

Racines d'angélique de Bohême,
 sèche et concas. , 6 kilos 250 gr.
 Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de racines
 chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CALAMUS.

Calamus aromaticus, 6 kilos 250 gram.
 Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 125 grammes de calamus
 chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'ALOÈS.

Aloès succotrin, 3 kilos.
 Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes d'aloès
 chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CACHOU.

Cachou du Japon, 3 kilos.
 Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de cachou
 chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE BENJOIN.

Benjoin en larmes pulvérisé, 3 kilos.

Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de benjoin chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE MYRRHE.

Myrrhe pulvérisée, 3 kilos.

Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de myrrhe chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE TOLU.

Baume de tolu pulvérisé, 3 kilos.

Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de baume chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT D'AMBRETTE.

Ambrette (semences d'abelmosc), 6 kilos.

Alcool, à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 60 grammes d'ambrette chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE GRAND CARDAMOME.

Cardamome majeur, 3 kilos.
Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de cardamome chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE PETIT CARDAMOME.

Cardamome mineur, 3 kilos.
Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de cardamome chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE SAFRAN.

Safran gatinais, 1 kilo 500 gram.
Alcool à 85°, 52 litres.

Produit : 50 litres chargés de 15 grammes de safran chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CANNELLE DE CEYLAN.

Cannelle de Ceylan pulvér., 1 kilo 500 gram.
Alcool à 85°, 50 litres.

Faire infuser dans la cucurbité pendant 24 heures la cannelle avec l'alcool, ajouter 25 litres d'eau au moment de distiller, luter l'alambic et procéder à la distilla-

tion à *feu nu*. Retirer et mettre ensemble l'alcool parfumé et les flegmes provenant de cette opération, puis rectifier le tout à *feu nu* en ajoutant 25 litres d'eau, retirer 50 litres de bon produit chargés de 15 grammes de cannelle par litre.

ESPRIT DE CANNELLE DE CHINE.

Cannelle de Chine pulvérisée, 3 kilos.
Alcool à 85°, 50 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de cannelle chacun.

Opérer comme pour la recette précédente.

ESPRIT DE GIROFLE.

Clous de girofle concassés, 3 kilos.
Alcool à 85°, 50 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de clous chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE MACIS.

Macis concassé, 3 kilos.
Alcool à 85°, 50 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de macis chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE MUSCADES.

Noix muscades concassées, 3 kilos.
Alcool à 85°, 50 litres.

Produit : 50 litres chargés de 30 grammes de noix chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE SASSAFRAS.

Bois de sassafras en copeaux, 3 kilos.
Alcool à 85°, 50 litres.

Produit : 50 litres chargés de 60 grammes de bois chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CÉDRATS.

Les zestes de 300 cédrats frais.
Alcool à 85°, 60 litres.

Faire infuser dans le bain-marie pendant 24 heures les zestes avec l'alcool, ajouter 25 litres d'eau au moment de distiller, luter l'alambic et procéder à la distillation pour ne retirer que 55 litres de bon produit, rectifier en ajoutant 25 litres d'eau, retirer 50 litres d'esprit parfumé chargés de 6 cédrats par litre.

Les restes de chaque opération, c'est-à-dire les 10 litres provenant de la distillation et de la rectification, seront mis à part pour servir à verser sur une nouvelle opération, le goût de ces derniers produits n'étant pas assez convenable ni assez fort pour qu'ils puissent être employés dans la confection des liqueurs.

ESPRIT DE CITRONS.

Les zestes de 400 citrons frais.
Alcool à 85°, 60 litres.

Produit : 50 litres chargés de 8 citrons chacun.

Même manière d'opérer que pour la recette précédente.

ESPRIT D'ORANGES.

Les zestes de 500 oranges fraîches.

Alcool à 85°, 60 litres.

Produit : 50 litres chargés de 10 oranges chacun.

Opérer comme ci-dessus.

ESPRIT DE CITRONS CONCENTRÉ.

Les zestes de 800 citrons frais.

Alcool à 85°, 60 litres.

Produit : 50 litres chargés de 16 citrons chacun.

Opérer comme ci-dessus. On emploie cet esprit pour aromatiser le sirop de limon.

ESPRIT D'ORANGES CONCENTRÉ.

Les zestes de 1,000 oranges fraîches.

Alcool à 85°, 60 litres.

Produit : 50 litres chargés de 20 oranges chacun.

Opérer comme ci-dessus. Cet esprit est employé pour aromatiser le sirop d'oranges.

ESPRIT D'ANISSETTE ORDINAIRE.

Anis vert, 3 kilos.

Badiane, 3 kilos.

Coriandre, 1 kilo.

Fenouil, 1 kilo.

Alcool à 85°, 52 litres.

Piler les substances et les faire macérer dans l'alcool pendant 24 heures, distiller au bain-marie en ajoutant 25 litres d'eau, pour retirer 51 litres de premier produit; puis rectifier en ajoutant encore 25 litres d'eau; retirer 50 litres d'esprit parfumé.

ESPRIT D'ANISSETTE DE BORDEAUX.

Badiane,	2 kilos.
Anis vert,	500 grammes.
Coriandre,	500 grammes.
Fenouil,	500 grammes.
Bois de sassafras,	500 grammes.
Ambrette,	125 grammes.
Thé impérial,	125 grammes.
Alcool,	52 litres.

Piler les graines et couper le sassafras en morceaux, distiller et rectifier comme pour la recette précédente.

Produit : 50 litres d'esprit parfumé.

ESPRIT DE CURAÇAO ORDINAIRE.

Ecorces de curaçao	
dites carton,	7 kilos 500 grammes.
Ecorces d'oranges	
sèches,	2 kilos 500 grammes.
Alcool à 85°,	60 litres.

Faire tremper dans l'eau froide les écorces de curaçao et d'oranges, puis les zester lorsqu'elles seront suffisamment molles, infuser pendant 24 heures, distiller et rectifier suivant la méthode indiquée pour l'esprit de citron, et ne retirer que 50 litres de bon produit.

ESPRIT DE CURAÇAO DE HOLLANDE.

Ecorces de curaçao de Hol-	
lande véritables,	10 kilos.
Alcool à 85°,	75 litres.

Opérer comme ci-dessus, pour ne retirer que 50 litres de bon produit. Les 25 litres restants seront employés pour une distillation nouvelle.

ESPRIT DE MOKA.

Café Martinique,	3 kilos.
Café moka,	3 kilos.
Alcool à 85°,	52 litres.

Torréfier légèrement le café, puis le réduire en poudre grossière, infuser, distiller et rectifier comme pour les esprits précédents.

Produit : 50 litres d'esprit parfumé.

ESPRIT DE THÉ.

Thé impérial,	2 kilos.
Thé pékao,	1 kilo.
Thé hyswen,	1 kilo.
Alcool à 85°,	52 litres.

Faire infuser le thé pendant 2 heures dans 12 litres d'eau bouillante, ajouter ensuite l'alcool, macérer, distiller et rectifier suivant la méthode connue.

Produit : 50 litres d'esprit parfumé.



CHAPITRE TREIZIÈME.

Des Teintures aromatiques.

Les teintures aromatiques sont des alcools saturés de principes odorants, sans le secours de la distillation mais seulement à l'aide de la chaleur et de la macération.

On doit employer, pour leur préparation, des substances bien sèches ainsi que de l'alcool à 85° et franc de goût. Les vases dans lesquels les teintures seront préparées devront être bouchés hermétiquement.

TEINTURE D'AMBRE.

Ambre gris, 30 grammes.
Alcool à 85°, 2 litres.

Faire macérer pendant 15 jours à une chaleur douce (25 à 30°), en agitant de temps en temps, filtrer et conserver pour l'usage.

TEINTURE DE BENJOIN.

Benjoin en larmes pulvérisé, 250 gram.
Alcool à 85°, 2 litres.
Opérer comme ci-dessus.

TEINTURE DE CACHOU.

Cachou du Japon, 250 grammes.
Alcool à 85°, 2 litres.

Opérer comme ci-dessus.

TEINTURE DE MUSC.

Musc tonquin, 15 grammes.
Alcool à 85°, 2 litres

Opérer comme ci-dessus.

TEINTURE DE STORAX.

Storax calamite pulvérisé, 250 grammes.
Alcool à 85°, 2 litres.

Opérer comme ci-dessus.

TEINTURE DE TOLU.

Baume de tolu pulvérisé, 250 grammes.
Alcool à 85°, 2 litres.

Opérer comme ci-dessus.

Des Infusions.

Les infusions, à proprement dire, sont des teintures aromatiques : elles ne diffèrent de ces dernières que par la suppression de la chaleur dans la macération.

INFUSION D'IRIS.

Iris de Florence en poudre, 1 kilo 250 gram.

Alcool à 85°, 10 litres.

Faire macérer pendant 15 jours au moins, en agitant de temps en temps.

INFUSION DE VANILLE.

Vanille du Mexique, coupée

en petits morceaux, 150 grammes.

Alcool à 85°, 10 litres.

Opérer comme ci-dessus.

INFUSION DE CURAÇAO.

Ecorces de curaçao de Hollande, 5 kilos.

Alcool à 85°, 10 litres.

Piler les écorces, sans les zester, et faire infuser pendant 8 à 10 jours, puis tirer à clair et filtrer.

On peut recharger les écorces avec une nouvelle quantité d'alcool, ou les distiller avec une dose pour esprit de curaçao ordinaire.

INFUSION DE COQUES D'AMANDES AMÈRES.

Coques d'amandes amères, 10 kilos.

Alcool à 58°, 20 litres.

Faire macérer pendant deux mois avant de s'en servir.

INFUSION DE PETITE ABSINTHE.

Feuilles et sommités sèches
de petite absinthe, 3 kilos.
Alcool à 85°, 20 litres.

Faire macérer pendant 15 jours.

INFUSION D'HYSOPE.

Sommités fleuries et sèches
d'hysope, 3 kilos.
Alcool à 85°, 20 litres.

Piler et faire macérer pendant 15 jours.

INFUSION DE MÉLISSE.

Feuilles sèches de mélisse citronnée, 3 kilos.
Alcool à 85°, 20 litres.

Opérer comme ci-dessus.

INFUSION DE FEUILLES DE CASSIS.

Feuilles récentes de cassis, 3 kilos.
Alcool à 85°, 20 litres.

Faire macérer pendant 1 mois.

INFUSION DE CASSIS.

Parmi les infusions, celle du cassis est la plus importante, sous le rapport de la grande quantité employée par le Liqueuriste ; elle est aussi celle qui doit fixer plus particulièrement son attention.

Il est difficile d'indiquer les quantités de cassis qui doivent entrer dans la confection de l'infusion : ces quantités sont subordonnées au produit que l'on désire obtenir, ainsi qu'à la nature et à l'état du fruit.

Si, par exemple, on veut avoir une infusion qui soit forte en couleur, voici comment on opérera :

Ecraser le cassis, soit avec les pieds soit avec un moulin disposé à cet effet, le mettre dans un fût de moyenne grandeur (200 à 300 litres), qu'on remplira environ aux trois quarts ; laisser cuver le cassis seul pendant 3 ou 4 jours, ajouter ensuite de l'alcool à 85° en suffisante quantité pour remplir le fût ; remuer le tout avec une forte spatule ou un crochet en fer, pendant 8 jours au moins, une fois par jour ; soutirer plusieurs fois le liquide et le reverser dans le fût ; attendre au moins 6 semaines avant d'employer cette infusion.

On devra préférer l'emploi des fûts de moyenne grandeur, comme présentant plus d'avantages que les pipes ou autres grands fûts généralement en usage. En effet, le cassis se trouvant, dans ces derniers vases, en trop grande quantité, s'entasse et se masse, le liquide le plus souvent passe par des fontaines qu'il forme à travers le marc ou le long des parois du fût, sans se charger entièrement de la partie colorante du cassis ; la difficulté de pouvoir remuer complètement le marc, est aussi une des causes qui contribuent à ce mauvais rendement. L'expérience nous a prouvé qu'en remplissant de cassis les fûts contenant de 600 à 800 litres, comme cela se pratique en général, les infusions obtenues étaient inférieures à celles faites ainsi que nous l'indiquons.

Si, au contraire, on désire avoir une infusion plus

forte en bon goût de fruit qu'en couleur, on se dispensera d'écraser le cassis et de le laisser *cuver*. On se contentera d'introduire le fruit dans un fût et de le couvrir avec de l'alcool à 58°.

On peut encore obtenir une infusion colorée et parfumée en écrasant le cassis et ne remplissant le fût qu'à moitié avec du fruit, puis le laissant *cuver* 24 heures et remplissant entièrement le fût avec l'alcool à 58°.

L'infusion de cassis peut être rechargée plusieurs fois avec une nouvelle quantité d'alcool; dans ce cas, on la distingue par : *infusion première* ou *vierge*, *deuxième*, *troisième*, etc., suivant qu'elle a été plus ou moins rechargée.

Lorsqu'une infusion a été chargée en *première* avec de l'alcool à 85°, comme pour l'infusion destinée au cassis double, la seconde charge doit se faire avec de l'alcool à 58°, la troisième avec de l'alcool à 43°; puis enfin l'épuisement complet se fera avec de l'eau pure; si, au contraire, la première charge a été faite avec de l'alcool à 58°, la seconde devra se faire avec de l'alcool à 49°, et la troisième avec du 43°, etc.

Le marc de cassis résultant de l'épuisement de l'infusion doit être distillé à feu nu afin d'en extraire le peu d'alcool qu'il peut contenir; le produit sera mis avec les petites eaux provenant de diverses distillations.

INFUSION DE FRAMBOISES.

Framboises bien mûres,	100 kilos.
Alcool à 85°,	100 litres.

Faire macérer pendant un mois avant de l'employer.

INFUSION DE MERISES.

Merises bien mûres,	100 kilos.
Alcool à 85°,	100 litres.

Opérer comme ci-dessus.

INFUSION DE BROU DE NOIX.

Noix vertes <i>morveuses</i> ,	100 kilos.
Alcool à 58°,	100 litres.

Piler les noix, les laisser brunir à l'air pendant 24 heures et davantage, si cela est nécessaire, afin que la coloration soit bien prononcée; puis les couvrir avec l'alcool indiqué ci-dessus et laisser infuser pendant 3 mois avant de s'en servir.

La noix *morveuse*, c'est-à-dire celle que l'on peut traverser sans obstacle avec une épingle, doit être préférée; son goût est plus délicat que celui du brou de la noix formée; néanmoins, on peut employer ce dernier à défaut d'autre.

L'infusion de noix demande à vieillir : celle qui a plusieurs années est préférable à la nouvelle; celle-ci est fort sujette à déposer dans les liqueurs, quelles que soient les précautions prises pour le collage et la filtration.

INFUSION DE VINAIGRE FRAMBOISÉ.

Framboises bien mûres,	100 kilos.
Vinaigre d'Orléans, 1 ^{re} qualité,	100 litres.

Laisser infuser pendant 2 mois et remuer de temps en temps; tirer à clair et filtrer, puis mettre en bouteilles et conserver couché dans un lieu bien frais.

Observation. — Toutes les infusions peuvent être rechargées plusieurs fois, suivant qu'elles ont encore plus ou moins de parfum ou de couleur; celles de fruits, l'infusion de noix exceptée, perdent beaucoup en vieillissant, leur couleur jaunit et leur parfum se dénature; les autres, au contraire, acquièrent, avec le temps, de la qualité.



CHAPITRE QUATORZIÈME.

Des Liqueurs.

Sous le nom de liqueurs, on distingue généralement certaines boissons spiritueuses que l'on obtient par la distillation, l'infusion, ou autres opérations. Celles obtenues par la distillation, présentent l'avantage de donner un produit chargé de toute la partie aromatique des substances et cependant dépouillé d'huile volatile à l'état de liberté, laquelle communique de l'âcreté aux liqueurs et trouble leur transparence.

Les liqueurs par infusion et celles qu'on obtient par les essences n'ont jamais la finesse de goût ni la délicatesse de parfum qui distinguent celles distillées, à l'exception cependant des liqueurs de fruits rouges par infusion, connues sous la dénomination de *ratafiats*.

Les liqueurs, sans en excepter une seule, sont toutes composées d'alcool, de sucre, d'eau commune, et de parfum ou arôme extrait de diverses substances, le tout dans des proportions qui varient suivant la qualité que l'on désire obtenir.

Leurs propriétés hygiéniques ont été et sont encore l'objet de vives controverses. Les liqueurs et les spiritueux en général sont-ils utiles ou nuisibles à la santé

de l'homme? Peuvent-ils, dans certains cas, remplacer les médicaments? Ne sont-ils pas, au contraire, dangereux et funestes? Telles sont les questions qui, depuis deux cents ans, divisent les médecins et diverses écoles; certes, il ne nous appartient pas de donner une solution en matière aussi grave; qu'il nous soit permis, cependant, de dire que nous reconnaissons de part et d'autre certaines vérités.

Sans aucun doute, l'usage immodéré des spiritueux et même des liqueurs est pernicieux; il dégrade l'homme et altère sa santé: l'intempérance, proscrite par la raison, est d'autant plus à craindre qu'elle paraît agréable; elle déränge toute la constitution organique, attaque l'estomac et le cerveau, coagule le sang et conduit directement à une caducité inévitable et prématurée. Semblable à la brute, l'ivrogne ne connaît plus rien, les sentiments généreux de toute nature lui sont étrangers; anéanti par la boisson, il ne vit et pense que pour et par elle, et souvent la folie ou une *combustion spontanée*¹ vient terminer l'existence de cet être indigne de la création².

¹ On donne le nom de *combustion humaine spontanée* à un phénomène singulier dans lequel le corps humain se trouve entièrement réduit en cendres par l'effet d'un feu peu considérable, qui se développe spontanément et s'alimente sans le secours d'aucune matière en ignition. Il paraît que la cause en est due à un dégagement d'hydrogène produit par l'alcool, qui, comme on le sait, contient de ce gaz en très-grande quantité. Il existe beaucoup de faits historiques de combustions spontanées, ou par communication avec un corps enflammé. (Voyez *Journal général de médecine*, année 1819.)

² Plusieurs grandes villes de France ont établi des sociétés de tempérance pour combattre l'ivrognerie; leur but est évidemment fort louable: mais, ainsi que le dit M. Dubrunfaut, « si elles se proposaient d'exclure de l'alimentation des hommes, l'alcool et ses combinaisons précieuses, il y aurait là une préten-

Cependant il est certain, et personne ne peut le contredire, que, autant l'abus des spiritueux et des liqueurs peut être pernicieux, autant leur usage modéré devient salutaire.

Paucula non lædunt pocula, multa nocent.

Boire peut faire du bien, boire beaucoup fait mal.

(Ecole de Salerne).

Prises, au contraire, avec modération et convenablement, surtout après les repas, les liqueurs fortifient l'estomac et aident la digestion. L'action de ces liquides se ressent dans toute l'économie, principalement aux organes circulatoires, moteurs sensitifs et intellectuels. « Saisissant le palais par leur énergie, dit Brillat-Savarin, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, les liqueurs, forment en ce moment le *nec plus ultra* des jouissances du goût. »

La thérapeutique retire aussi quelques secours des spiritueux et des liqueurs, exemple, l'eau de mélisse dite des Carmes, l'eau vulnéraire, l'élixir de Garus, celui de longue-vie, etc. En effet, les liqueurs étant composées, de sucre, d'alcool et de plantes ou drogues usitées tous les jours dans la médecine, ne sont-elles pas elles-mêmes des médicaments sous une forme agréable? l'anis, la coriandre, l'absinthe, l'hysope, le citron, l'orange, l'iris, la vanille, la cannelle et le girofle, ne sont-ils pas tous les jours administrés aux malades? le sucre lui-même n'est-il pas un digestif puissant? et d'ailleurs la

tion déraisonnable, et je dirai même ridicule. Le feu produit l'incendie, le pain donne des indigestions, ce ne sont pas là des raisons pour exclure ces agents de notre économie. » (*Dictionnaire du Commerce*, tome I, *des Esprits*.)

petite quantité d'alcool qui entre généralement dans la confection des liqueurs ne peut nuire aux personnes en bonne santé.

La fabrication des liqueurs exige diverses opérations, qui ont pour but de disposer et préparer préalablement tout ce qui doit concourir à la confection des liqueurs; la qualité et la limpidité de celles-ci dépendent autant des soins apportés dans les préparations que dans le choix des substances employées à la fabrication.

Nous allons examiner toutes ces opérations avec l'expérience qu'un long travail nous a permis d'acquérir.



De la Composition.

Ainsi que nous venons de le dire, toutes les liqueurs ont pour bases l'alcool, le sucre et l'eau, auxquels on ajoute un ou plusieurs principes aromatiques.

La qualité de la composition dépend d'une fusion plus ou moins intime des diverses substances employées, de façon à ce que chacune d'elles ne puisse dominer ni en trop ni en moins.

Deux règles principales doivent être observées dans la confection des liqueurs :

1° Mettre les diverses substances qui les composent dans des rapports qui leur permettent de se combiner avec facilité le plus promptement et le plus intimement possible;

2° Conserver, pendant l'opération, les propriétés de chacune de ces substances.

Pour obtenir ces résultats, il est indispensable d'employer des alcools, des sucres et des substances aromatiques de premier choix, et de les mélanger avec discernement. On doit aussi *trancher* les liqueurs, afin de leur faire perdre le mordant qui résulte de la fabrication, les colorer, coller et filtrer pour qu'elles puissent satisfaire à la fois la vue, le goût et l'odorat, et enfin les conserver avec la plus grande attention.



Du Parfum.

Le talent du Liqueuriste consiste principalement dans l'art de savoir associer convenablement les divers parfums des liqueurs, de manière à avoir sans cesse des produits égaux et agréables.

Il ne suffit pas toujours d'avoir des recettes de liqueurs : il faut encore qu'un Liqueuriste sache tirer parti des plantes, des semences, des fruits, etc., qu'il trouve dans chaque pays. Afin de varier ses produits à volonté, il doit connaître les substances qui forment des composés agréables, et celles qui peuvent corriger ou augmenter la force du parfum d'une liqueur.

Ainsi, on observe souvent qu'une substance aromatique isolée n'a rien d'agréable, mais que l'addition d'une petite quantité d'autre substance fait ressortir davantage son parfum et le rend plus agréable. C'est par cette rai-

son, qu'un peu d'anis vert et de fenouil font disparaître la petite odeur de punaise que l'on reproche à la badiane; l'ambre seul ne donne presque pas de parfum : une minime quantité de musc lui donne le relief nécessaire; seul, le coing est désagréable, un peu de girofle relève et corrige son odeur; l'arrière-goût de la cannelle est corrigé de même par le girofle; la vanille, pilée avec du sucre, a plus d'arome que si on ne la triturerait pas avec cette substance, et l'absinthe elle-même trouve sa place dans les liqueurs, pourvu que le zeste de citron, s'associant à son parfum, en fasse disparaître l'amertume.

L'exactitude des principes que nous posons a donné lieu, en 1758, à un système qui prétendait qu'on pouvait composer autant de liqueurs que d'airs de musique.

M. le Camus, dans son ouvrage intitulé *la Médecine de l'esprit*, avait déjà pensé qu'il serait possible d'établir une musique savoureuse, analogue à la musique acoustique; l'auteur de la *Chymie du goût et de l'odorat* a développé cette idée, et comme cela peut être plus utile qu'il ne le paraît au premier coup d'œil, nous exposerons en peu de mots le sentiment de cet auteur.

« L'agrément des liqueurs, dit-il, dépend du mélange des saveurs dans une proportion harmonique. Les saveurs consistent dans les vibrations plus ou moins fortes des sels, qui agissent sur les sens du goût comme les sons consistent dans les vibrations plus ou moins fortes de l'air qui agit sur les sens de l'ouïe : il peut donc y avoir une musique pour la langue et le palais, comme il y en a pour les oreilles. Il est très-vraisemblable que les saveurs, pour exciter différentes sensations dans l'âme, ont, comme les corps sonores, leurs tons gé-

nérateurs, dominans, majeurs, mineurs, graves, aigus, leur coma même et tout ce qui en dépend, par conséquent leurs consonnances et leurs dissonnances.

» Ces saveurs sont : 1 l'acide, *ut*; 2 le fade *ré*; 3 le doux, *mi*; 4 l'amer, *fa*; 5 l'aigre-doux, *sol*; 6 l'austère, *la*; 7 le piquant, *si*.

» Dans la musique sonore, les tierces, les quintes, les octaves forment les plus belles consonnances; mêmes effets précisément dans la musique savoureuse : mêlez l'acide avec l'aigre-doux, ce qui répond à *ut - - - sol*, *1 - - - 5 - -*, le citron par exemple avec le sucre, vous aurez une consonnance simple, mais charmante en quinte majeure. Mêlez l'acide avec le doux, le suc de bigarrade, par exemple, avec le miel, vous aurez une saveur passablement agréable, analogue à *ut - mi*, *1 - 3 - - - -* tierce majeure. Mêlez l'aigre-doux avec le piquant, la consonnance sera moins agréable. Pour la rendre plus agréable, haussez ou baissez d'un demi-ton l'une et l'autre saveur, ce qui revient au dièse et au bémol, et vous trouverez un grand changement, etc.

» Les dissonnances ne sont pas moins analogues dans l'une et l'autre musique; dans l'acoustique, frappez la quarte, vous produirez une cacophonie désagréable; dans la musique savoureuse, mêlez l'acide avec l'amer, du vinaigre avec de l'absinthe, le composé sera détestable; en un mot, je regarde une liqueur bien entendue comme une sorte d'air musical. »

Les esprits et les eaux parfumées, les huiles volatiles, les teintures aromatiques et les infusions sont les diverses préparations qui servent à fournir le parfum des liqueurs. On doit s'attacher à en garnir suffisamment le

laboratoire, afin de pouvoir exécuter, suivant les besoins, les sortes ou les qualités des liqueurs que l'on désire.

Quoique nous donnions des recettes d'une exactitude rigoureuse, il pourrait arriver qu'une liqueur faite à une époque, fût inférieure à celle préparée dans une autre; soit que les substances ne se trouvent pas dans les mêmes conditions d'influence de température, degré de maturité, état de sécheresse ou d'humidité des substances aromatiques, etc.; soit par des causes qu'il serait souvent fort difficile d'expliquer. Dans ce cas, le Liqueuriste devra obvier à cet inconvénient en ajoutant la quantité de parfum nécessaire pour avoir une liqueur qui puisse soutenir la comparaison avec celle faite dans de bonnes conditions.



Du Mélange.

Cette opération, qui est véritablement celle de la fabrication de la liqueur, doit se faire dans un vase que l'on puisse fermer hermétiquement. Le *conge*, dont nous avons donné la description et la figure, est ordinairement employé pour cet usage. Ce vase, portant une échelle dans son intérieur, indique, pendant le mélange, la quantité de sirop, d'eau et d'alcool que l'on vient de verser, et par ce moyen empêche que l'on puisse se tromper dans les proportions nécessaires de ces liquides.

Le mélange doit toujours être fait à froid, la chaleur pouvant exalter les parties aromatiques et spiritueuses qu'il est essentiel de conserver.

On remarquera que l'emploi du sucre fondu à chaud, c'est-à-dire à l'état de sirop plus ou moins concentré, est infiniment préférable au sucre fondu à froid : ce dernier ne cominunique point aux liqueurs le velouté, et la saveur couverte qui, en recelant, pour ainsi dire, celle de l'esprit, rend les liqueurs plus délicates, fines et savoureuses; c'est qu'en effet, par la simple solution à froid du sucre dans l'eau, chacune de ses molécules peut bien être rendue fluide, mais le fluide dans lequel elles nagent, n'en est pas uniformément chargé, et d'autre part, quelles que soient les parties constituantes du sucre, elle ne sont pas divisées et développées, comme elles le sont dans le sucre fondu à chaud.

Le mélange s'opère de la manière suivante :

Mettre d'abord dans le conge l'alcool parfumé, ajouter ensuite, selon la liqueur à fabriquer, l'alcool sans parfum, agiter avec une spatule, puis verser le sirop et agiter encore; ajouter enfin la quantité d'eau nécessaire et remuer pendant quelques instants pour rendre le mélange aussi complet que possible. Cette opération terminée, on procède à la coloration, en ayant soin de bien remuer à nouveau.

Le repos est favorable aux liqueurs; aussi n'est-ce qu'au bout de 2 ou 3 jours que l'on peut apprécier, par la dégustation, si elles sont assez parfumées ou assez moelleuses, et s'il est nécessaire d'y retoucher pour les améliorer.



Du Tranchage.

Ainsi que tous les spiritueux, les liqueurs, en vieillissant, acquièrent une finesse et un velouté qui font les délices des amateurs.

Pour suppléer à l'action du temps et leur communiquer la vétusté désirable, on a imaginé l'opération du tranchage; voici en quoi consiste la manière d'opérer.

Mettre la liqueur dans un bain-marie assez grand pour qu'elle n'en remplisse que les deux tiers, couvrir avec le chapiteau et mettre le bain-marie dans la cucurbite, cette dernière contenant la quantité d'eau indiquée pour une distillation, puis ajuster le col de cygne et luter, chauffer ensuite de manière à ne produire qu'une chaleur modérée, et aussitôt que l'on ne pourra plus tenir la main sur le haut du chapiteau à la naissance du col de cygne, retirer vivement le feu qui se trouve dans le fourneau, afin d'éviter que la liqueur ne vienne à distiller; laisser refroidir complètement avant de retirer le bain-marie de la cucurbite.

La chaleur, dans cette opération, produit ce qu'on appelle une *digestion*; elle donne aux liqueurs, par une union plus intime des substances, un fondu et une uniformité de saveur, qu'un savant appelait avec raison, un *quid indefinitum* (un je ne sais quoi) qui les rend plus agréables.

On remarquera que le moyen que nous indiquons, page 213, pour les esprits parfumés, ne peut être em-

ployé pour les liqueurs : celles-ci contenant du sucre, la fusion des substances ne pourrait s'opérer par le froid.

De la Coloration.

Les liqueurs distillées, lorsqu'elles sont sucrées avec un sucre blanc, sont incolores; dans cet état, elles sont aussi agréables et aussi bonnes que celles qui sont colorées, et elles se prêtent à toutes les colorations que l'on peut imaginer; cependant, dans quelques circonstances, la coloration ne peut être favorable à la fabrication des liqueurs; souvent même les matières colorantes altèrent et dénaturent les divers parfums qui entrent dans leur composition, surtout pour celles qui fournissent des nuances foncées.

Les couleurs les plus usitées sont : la couleur jaune, depuis l'état le plus clair jusqu'au jaune foncé, les différents rouges, le vert et le violet.

Un petit charlatanisme, inventé pour faire varier au moins par le nom, la même espèce de liqueur, puis d'un autre côté le besoin de dissimuler dans les liqueurs la nuance jaune fournie par les sucres bruts, et enfin la fantaisie de certains consommateurs qui trouvent autant de satisfaction dans cette variété de couleurs que dans la diversité de saveurs, ont dû donner naissance aux différentes colorations.

Nous avons signalé l'altération qui se produisait avec le temps dans les infusions de fruits rouges; cette alté-

ration se produit de même dans les liqueurs composées avec ces infusions, et jusqu'ici on ne connaît aucun moyen pour remédier à cet inconvénient : il est même certain que, quelques expédients que l'on emploie, ils ne feront qu'altérer davantage la couleur des liqueurs.

Quant aux liqueurs colorées en jaune par une infusion, elles sont susceptibles, en vieillissant, de se foncer de plus en plus, et elles peuvent recevoir quelques couleurs qui rendent leur première coloration plus agréable, ou qui la changent entièrement.

La coloration des liqueurs surfines ne doit s'opérer que lorsque celles-ci ont été *tranchées*, car cette dernière opération détruirait en partie l'éclat et la beauté des couleurs. Il est indispensable aussi d'ajouter une petite dissolution d'alun de Rome (15 grammes d'alun fondu dans un verre d'eau pour un hectolitre), dans la liqueur colorée, afin que la nuance ne puisse changer.



Du Collage.

La limpidité est une des conditions principales de la fabrication des liqueurs, car elle est aussi essentielle pour les rendre agréables que les proportions convenables de parfum, d'alcool et de sucre. En effet, que l'on présente, dans un état louche ou trouble, une boisson vineuse ou spiritueuse, quel que soit son mérite, fût-ce même du lacryma-christi, la première impression sera un sentiment de défiance ou de prévention, et

tout en reconnaissant, par la dégustation, la qualité du liquide, on regrettera que la limpidité lui fasse défaut ; d'ailleurs, en général, un liquide trouble indique presque toujours qu'il est peu soigné, et les parties étrangères qui allèrent sa transparence lui communiquent souvent un goût désagréable.

Le collage a pour but de remédier aux inconvénients que nous venons de signaler ; car, bien que les liqueurs, avec le temps, parviennent à s'éclaircir d'elles-mêmes cette opération est indispensable.

On emploie, pour le collage, diverses substances : l'albumine ou blancs d'œufs, la colle de poisson, la gélatine et le lait.

Lorsqu'on voudra coller un hectolitre de liqueurs avec l'albumine, on opérera ainsi :

Prendre 3 blancs d'œufs, les fouetter avec un petit balai de brin d'osier dans un litre d'eau, verser le tout dans la liqueur, battre fortement et laisser reposer 24 ou 48 heures.

Cette colle convient aux liqueurs qui ont une teinte laiteuse et trouble, par suite de la division infinie des huiles volatiles ou des substances résineuses ; on peut aussi l'employer avec succès dans les liqueurs par infusion, mais alors on doit diminuer des deux tiers la quantité de blancs d'œufs : l'albumine attaquant les couleurs avec force les fait pâlir.

La colle de poisson se dispose de la façon suivante :

Faire dissoudre dans une petite quantité de vin blanc ou d'eau à laquelle on ajoute un peu de vinaigre, environ 10 grammes de colle de poisson, qui sera bien divisée avec un couteau ou brisée avec un marteau ;

fouetter de temps en temps, en ajoutant un peu de vin blanc ou d'eau vinaigrée de manière à former environ 1 litre de colle; après dissolution complète, verser cette colle dans la liqueur et battre pendant 10 minutes, laisser reposer plusieurs jours.

On emploie de préférence ce genre de collage pour les liqueurs fortement spiritueuses.

Le collage par la gélatine se prépare en faisant fondre 30 grammes de celle-ci dans 1 litre d'eau, que l'on fera chauffer; ajouter l'ensemble à la liqueur, battre fortement et laisser reposer plusieurs jours.

La gélatine convient aux liqueurs blanches et faibles en alcool.

Le lait est aussi employé avec quelque succès, pour la clarification des liqueurs laiteuses et peu alcooliques; à cet effet il faut en faire bouillir 1 litre et le jeter de suite dans la liqueur, battre fortement et ajouter ensuite 15 grammes d'alun fondu dans 1 verre d'eau, battre de nouveau et laisser reposer plusieurs jours. Si cependant on opérât sur des liqueurs colorées artificiellement, il faudrait supprimer la dose d'alun que nous indiquons pour le collage au lait, puisque la liqueur en contiendrait déjà une même quantité destinée à fixer la couleur.

Les doses de colle de poisson, de gélatine et de lait que nous venons de signaler s'appliquent toutes, comme celles d'albumine, à 1 hectolitre de liqueur.

Un moyen de clarification dangereux et malheureusement employé par quelques Liquoristes, parce qu'il réussit bien, est l'acétate de plomb (sel de saturne), ou le sous-acétate de plomb (extrait de saturne). Outre

que cette pratique est des plus blâmables, ceux qui la mettent en usage risquent d'être poursuivis avec toute la rigueur des lois.

Quelques-uns, plus scrupuleux, après avoir traité une liqueur par l'acétate ou le sous-acétate de plomb, saturent ces substances par l'emploi d'une même quantité d'acide tartrique qui, en formant un précipité abondant, les entraîne avec lui. Les doses employées pour un hectolitre de liqueurs sont généralement celles-ci : acétate ou sous-acétate de plomb, 100 grammes; acide tartrique, 100 grammes.

On reconnaît facilement la présence d'un sel de plomb dans un liquide, en y ajoutant quelques gouttes d'une dissolution de sulfate de soude (5 grammes de sulfate fondu dans 15 grammes d'eau), ou d'une dissolution alcoolique de picromel (alcool 15 grammes, picromel 2 grammes.)

Le collage à chaud, c'est-à-dire celui qui s'opère au même moment que le tranchage, est quelquefois employé par des Liqueuristes : ils ajoutent 12 blancs d'œufs par hectolitre de liqueurs ; cette méthode est vicieuse, et la liqueur qui est traitée par ce moyen contracte un goût d'albumine cuite que le temps a bien de la peine à faire disparaître.

Par suite des motifs déduits dans cet article, après que les liqueurs ont été clarifiées par le collage et le repos, il est encore utile de procéder à leur filtration, afin de leur donner une limpidité irréprochable.



De la Filtration.

La filtration consiste à faire passer et repasser, autant qu'il est nécessaire, une liqueur à travers les pores d'un corps perméable aux liquides seulement, mais d'une imperméabilité presque absolue pour les solides, quelque divisés qu'ils soient. On obtient ce résultat à l'aide d'une chausse de laine encollée avec du *papier à filtre*, ou à l'aide de ce dernier seul.

On opère de la manière suivante pour la filtration avec la chausse.

Accrocher dans l'intérieur du filtre en cuivre une chausse en laine bien propre, verser ensuite dedans une partie de la liqueur, en ayant soin de fermer le robinet du filtre; délayer dans un bassin à bec 3 à 4 feuilles de papier à filtre (qui auront été préalablement réduites en pâte dans un mortier à l'aide d'un peu d'eau), avec une autre partie de liqueur, puis jeter ce mélange dans la chausse, remplir entièrement cette dernière de liquide, ouvrir le robinet et recevoir dans un broc de fer-blanc ou de cuivre étamé, repasser à plusieurs reprises la liqueur en observant de maintenir la chausse toujours pleine et verser constamment dans le milieu. Aussitôt que la filtration est convenable, recevoir dans un broc très-propre et mettre en tonneau ou en bouteilles suivant le besoin.

Afin de ne pas être obligé de tenir constamment à bout de bras un broc de liqueur pour alimenter la

filtration, on peut, au-dessus du filtre, placer un **conge** (voyez *pl. 3*), qui recevra cette liqueur, et en ouvrant le robinet proportionnellement à la quantité qui s'écoule par la chausse, l'opération se fera presque seule.

Si, par une circonstance qu'il faut autant que possible éviter, on était forcé de filtrer une liqueur aussitôt qu'elle vient d'être fabriquée, il faudrait employer 2 ou 3 feuilles de papier en plus, et, dans le cas où cette liqueur serait laiteuse, par suite de la division de l'huile volatile, ajouter une petite quantité de noir animal en poudre qui s'emparerait de l'excès de cette huile. Il ne faudrait pas cependant abuser de ce moyen, car alors la liqueur perdrait la majeure partie de son parfum. Il est entendu que l'on ne peut ajouter le noir animal que dans les liqueurs blanches; son action décolorante doit le faire rejeter pour celles colorées : un peu d'alun pulvérisé, dans ce cas, convient à ces dernières.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, les chaussees sont des sortes de poches coniques, elles doivent être en étoffe croisée, connue sous le nom de *molleton de laine*; celles en feutre dont se servent les marchands de vins, ne peuvent convenir pour les liqueurs.

On doit toujours avoir une certaine quantité de chaussees, pour ne pas filtrer une liqueur blanche dans une chausse qui a servi à filtrer une liqueur rouge, ou d'un parfum qui pourrait lui nuire. On doit avoir soin aussi de bien laver les chaussees sans les battre, mais seulement en les immergeant à plusieurs reprises et dans plusieurs eaux, afin de ne pas enlever le poil de la laine, qui est nécessaire pour faire adhérer le papier après. Lorsque les chaussees ont été bien lavées et séchées,

il faut les conserver dans un endroit à l'abri de toute espèce de poussière.

Le papier à filtre est un papier non collé; il y en a du blanc et du gris, puis une sorte dite de *Lorraine* qui est d'un gris rougeâtre et que l'on doit préférer. On reconnaît la qualité de ce papier lorsqu'il est souple ou qu'en le mouillant un peu avec la langue il est traversé de suite; il faut aussi l'examiner avec attention, pour voir s'il ne contient pas de petits filaments de laine et si, en opposant successivement et une à une plusieurs de ses feuilles au jour, il ne présente pas des parties trop faibles qui pourraient être percées par le liquide.

La filtration par le papier seul, s'opère lorsqu'on a de petites quantités de liqueurs à filtrer; on plie le papier à filtre et on lui donne la forme d'un entonnoir; pour cela, on prend un carré de papier, on le ploie en quatre d'abord, ensuite on replie en quatre chacune des quatre parties, de manière à former un éventail plissé en seize parties; on coupe la partie supérieure qui est inégale, puis, entr'ouvrant la feuille double, elle présente la forme d'un cône. On place ce filtre dans un entonnoir de verre, et dont il garnit toutes les parois; on a le soin de l'enfoncer assez profondément pour que le fond du filtre ne présente pas une trop grande surface: le poids du liquide supporté (qui, comme on le sait, est en raison de la surface du fond) pourrait le faire déchirer. On place l'entonnoir sur un balaruc ou sur une bouteille, et l'on verse le liquide dans le filtre; on passe une seconde fois les premières portions du liquide filtré, si toutefois cela est nécessaire.

De la Conservation.

Quelle que soit l'attention apportée dans toutes les parties de la fabrication des liqueurs, ainsi que dans le choix des substances qui les composent, il est rare que ces liquides soient parfaits immédiatement après leur confection : le temps, le tranchage et les soins que l'on prend pour leur conservation produisent seuls le résultat désirable.

Les liqueurs doivent être conservées dans un local ayant constamment une température à peu près égale (15 à 20° cent.), et autant que possible, comme il a été dit ailleurs, éloigné du bruit des voitures et des ateliers à marteaux.

Le soleil et la lumière du jour agissent avec énergie sur les liqueurs : le premier ronge les couleurs et les précipite au fond des bouteilles : l'absinthe suisse qui est restée quelque temps soumise à son action, contracte un goût rance des plus désagréables; la seconde attaque aussi les couleurs des liqueurs et les fait déposer.

Les tonneaux pour les grandes quantités, et les vases en grès pour les petites, conviennent infiniment mieux, pour la conservation des liqueurs, que les vases en cuivre étamé ou les bouteilles en verre. Enfin, généralement les liqueurs acquièrent plus de qualité dans les grands vases que dans les petits.



Classification des Liqueurs.

On divise généralement les liqueurs obtenues par la distillation, l'infusion ou la dissolution des essences, en quatre classes principales : *liqueurs ordinaires, demi-fines, fines et surfines.*

Les *liqueurs tiers-fines* ne sont connues que dans la ville de Paris; elles s'obtiennent en mélangeant par moitié une liqueur demi-fine avec une liqueur ordinaire.

Les *liqueurs doubles* se fabriquent dans toute la France, à l'exception de Paris; elles sont destinées à un usage que nous croyons ne pas devoir signaler. Le motif en sera facilement apprécié par nos *confrères*.

La classification des liqueurs repose sur les proportions d'alcool, de parfum, de sucre et d'eau employés pour la fabrication, ainsi que sur le plus ou le moins de soins que l'on y apporte.

Les dénominations d'*eaux* et d'*huiles* s'appliquent plus particulièrement aux liqueurs ordinaires; il est cependant quelques liqueurs supérieures qui les portent également. On donne le nom de *crèmes* et d'*élixirs* presque exclusivement aux liqueurs fines et surfines. Ces dernières se divisent encore en plusieurs espèces : *liqueurs françaises, étrangères et des îles.*

Quant aux désignations de noms particuliers à chaque liqueur, la variété en est infinie, et nous n'avons pas la prétention de les indiquer toutes; d'ailleurs l'originalité et l'excentricité de quelques noms : *esprit de Château-briand, d'Abd-el-Kader, de Napoléon, liqueur de la polka,*

de la couronne, de la belle jardinière, n'importe quoi, etc., prouvent qu'elles n'ont rien de fixe ni de sérieux et que la fantaisie seule les enfante : une étiquette nouvelle, bien colorée, et une couleur différente transforment presque toujours une liqueur déjà connue en une liqueur nouvelle. Nous nous bornerons donc à donner plus loin les recettes des liqueurs dont les noms et les parfums sont connus et demandés par le public.



Nomenclature et Recettes des Liqueurs par distillation.



Liqueurs ordinaires.

Les proportions d'alcool et de sucre, pour les liqueurs ordinaires, sont les mêmes, savoir : 25 litres d'alcool à 85°, déduction faite de la quantité d'esprit parfumé, et 12 kilos 500 grammes de sucre; ces doses s'appliquent à la fabrication d'un hectolitre de liqueur : quant à celles de parfum et d'eau, elles sont variables.

La dose d'alcool que nous indiquons paraîtra peut-être un peu faible. C'est cependant celle employée le plus communément. Néanmoins, lorsque les 3/6 sont à bas prix, on peut augmenter cette dose de 2 ou 3 p. 100 *maximum*.

ANISETTE OU EAU D'ANIS.

Esprit d'anisette ordinaire,	5 litres.
Alcool à 85° ,	20 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Mettre dans un conge, l'esprit d'anisette et celui à 85°, ajouter le sucre fondu à chaud dans une partie de la quantité d'eau prescrite et compléter la fabrication en versant le reste de cette eau, coller et après repos suffisant, filtrer.

Si, au lieu de faire fondre le sucre au fur et à mesure des besoins de la fabrication, on emploie des sirops de sucre préparés à l'avance, comme cela doit se faire dans les grands établissements, il conviendra de réduire la quantité d'eau que nous indiquons en rapport avec la quantité de sirop. Ainsi supposons que le sirop pèse 34°, en consultant le tableau (p. 170), on verra qu'un litre de ce liquide contient 850 grammes de sucre, il faudra donc 14 litres 70 centilitres de sirop pour représenter les 12 kilos 500 grammes de sucre nécessaire, et conséquemment, n'employer que 60 litres 30 centilitres d'eau pour l'opération. Cette observation bien comprise doit nous dispenser de fournir d'autres exemples.

L'emploi des sirops préparés à l'avance présente l'avantage de faire profiter le Liquoriste de la *richesse* d'un sucre et de fournir des liqueurs toujours sucrées d'une manière égale, tandis qu'au contraire, en employant une dose de sucre brut ou raffiné, le résultat n'est pas constamment le même.

EAU D'ANGÉLIQUE.

Esprit d'angélique (racines),	8 litres.
Alcool à 85° ,	17 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Même manière d'opérer que ci-dessus.

CENT-SEPT-ANS.

Esprit de citrons,	1 litre.
Eau de roses,	3 litres.
Alcool à 85° ,	24 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	63 litres.

Colorer en rouge à l'orseille et opérer comme ci-dessus.

CURAÇAO.

Esprit de curaçao ordinaire,	8 litres.
Alcool à 85° ,	17 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Colorer en jaune ambré avec le caramel et un peu de couleur de curaçao demi-fin. Opérer comme ci-dessus.

FLEURS D'ORANGER.

Eau de fleurs d'oranger,	6 litres.
Alcool à 85° ,	25 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	60 litres.

Opérer comme pour l'anisette.

FRAMBOISE.

Esprit de framboise,	10 litres.
Alcool à 85° ,	15 litres.
Sucre,	12 kilos.
Eau commune,	60 litres.

Colorer en rouge à l'orseille et opérer comme ci-dessus. On fabrique aussi un *ratafiat* de framboises avec de l'infusion.

MENTHE.

Eau de menthe poivrée,	8 litres.
Alcool à 85° ,	25 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	58 litres.

Opérer comme pour l'anisette. En ordinaire, cette liqueur est peu agréable, attendu que son parfum demande beaucoup de sucre.

EAU DE NOYAUX.

Esprit de noyaux d'abricots,	9 litres.
Alcool à 85° ,	16 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Opérer comme ci-dessus.

PARFAIT-AMOUR.

Esprit de citrons,	2 litres.
— de coriandre,	2 litres.
Alcool à 85° ,	21 litres
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Colorer en rouge à l'orseille et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE ROSES.

Eau de roses,	6 litres.
Alcool à 85°,	25 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	60 litres.

Colorer en rouge à l'orseille et opérer comme ci-dessus.

EAU DES SEPT GRAINES.

Esprit d'aneth,	1 litre.
— d'angélique (semences),	2 litres.
— d'anis,	2 litres.
— de céleri,	2 litres.
— de chervi,	1 litre.
— de coriandre,	2 litres.
— de fenouil,	1 litre.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel et opérer comme ci-dessus.

VESPÉTRO.

Esprit d'ambrette,	50 centilitres.
— d'aneth,	1 litre.
— d'anis,	2 litres.
— de carvi,	2 litres.
— de coriandre,	2 litres.
— de daucus,	1 litre.
— de fenouil,	2 litres.
Alcool à 85°,	14 litres 50 centilitres.
Sucre,	12 kilos 500 gram.
Eau commune,	66 litres.

Opérer comme ci-dessus. Cette liqueur est quelquefois demandée colorée en jaune clair. Dans ce cas on ajoute un peu de caramel.

Observations. — Dans la fabrication des liqueurs ordinaires, on peut remplacer les esprits parfumés par les eaux aromatiques distillées et *vice versa*, mais alors il faut tenir compte des différences d'alcool, soit en plus soit en moins, de manière à ce que les liqueurs contiennent toujours 25 p. 100 d'alcool à 85°.

Certaines maisons de Liqueuristes qui vendent leurs produits à des prix très-réduits emploient le sirop de fécule pour sucrer en partie les liqueurs ordinaires et demi-fines, d'autres ajoutent ce sirop, non pour économiser le sucre, mais bien pour faire paraître les liqueurs plus épaisses et plus grasses. Voici les doses employées par ces dernières maisons : sucre, 9 kilos; sirop blanc de fécule à 36°, 6 litres (7 kilos 500 grammes.)

On reconnaît qu'une liqueur ordinaire contient la quantité convenable de sucre lorsqu'elle marque 5° au pèse-sirop.

Liqueurs doubles.

Comme pour les liqueurs précédentes, les proportions d'alcool et de sucre dans les liqueurs doubles sont invariables pour chacune d'elles et s'appliquent également à la fabrication d'un hectolitre de liqueur, savoir : 50 litres d'alcool à 85° et 25 kilos de sucre. Quant au parfum, la dose varie suivant la nature des substances qui le fournissent.

Il est à remarquer que les liqueurs doubles, qui en

principe devraient avoir une dose de parfum double de celle des liqueurs ordinaires, ne peuvent en général contenir cette quantité. Ces liqueurs étant destinées à être coupées par moitié avec de l'eau très-claire, de façon à ce qu'un litre de liqueur double en forme deux, si l'on doublait la dose de parfum, il se produirait dans la liqueur ainsi coupée une teinte laiteuse due à la dissolution d'une partie de l'huile volatile qui serait désagréable à l'œil; en suivant exactement nos prescriptions on évitera cet inconvénient.

ANISETTE OU EAU D'ANIS.

Esprit d'anisette,	8 litres.
Alcool à 85°,	42 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Opérer comme il est indiqué dans la recette d'anisette ordinaire.

EAU D'ANGÉLIQUE.

Esprit d'angélique (semences),	14 litres.
Alcool à 85°,	36 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CENT-SEPT-ANS.

Esprit de citrons,	1 litre 50 centilitres.
Eau de roses,	6 litres.
Alcool à 85°,	48 litres 50 centilitres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	27 litres.

Colorer fortement en rouge à l'orseille, afin que la liqueur dédoublée ait une couleur semblable à celle du cent-sept-ans ordinaire. Opérer comme ci-dessus.

CURAÇAO.

Esprit de curaçao ordinaire,	10 litres.
Alcool à 85° ,	40 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Colorer fortement en jaune au caramel, en ajoutant un peu de couleur de curaçao demi-fin et opérer comme ci-dessus.

Cette liqueur double est une de celles qui sont le moins parfumées, par suite de la facilité que possède l'huile volatile des écorces d'oranges, de se dissoudre dans l'opération du dédoubleage.

FLEURS D'ORANGER.

Eau de fleurs d'oranger,	10 litres.
Alcool à 85° ,	50 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	23 litres.

Opérer comme pour l'anisette.

FRAMBOISE.

Esprit de framboises,	16 litres.
Alcool à 85° ,	34 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Colorer fortement en rouge à l'orseille, et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE MENTHE.

Eau de menthe,	12 litres.
Alcool à 85° ,	50 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Opérer comme pour l'anisette.

EAU DE NOYAUX.

Esprit de noyaux d'abricots,	14 litres.
Alcool à 85° ,	36 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Opérer comme ci-dessus.

PARFAIT-AMOUR.

Esprit de citrons,	1 litre.
— de coriandre,	6 litres.
Alcool à 85° ,	43 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Colorer fortement en rouge, et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE ROSES.

Eau de roses,	12 litres.
Alcool à 85° ,	50 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Opérer comme ci-dessus.

EAU DES SEPT GRAINES.

Esprit d'aneth,	1 litre.
— d'angélique (semences),	1 litre.
— d'anis,	2 litres.
— de céleri,	1 litre.
— de chervi,	1 litre.
— de coriandre,	2 litres.
— de fenouil,	1 litre.
Alcool à 85°,	41 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Colorer en jaune au caramel et opérer comme ci-dessus.

VESPÉTRO.

Esprit d'ambrette	1 litre.
— d'aneth,	1 litre.
— d'anis,	2 litres.
— de carvi,	1 litre.
— de coriandre,	2 litres.
— de daucus,	1 litre.
— de fenouil,	1 litre.
Alcool à 85°,	41 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Au besoin colorer en jaune au caramel et opérer comme ci-dessus.

Les observations signalées à la fin des recettes des liqueurs ordinaires s'appliquent également aux liqueurs doubles.

Liqueurs demi-fines.

Les liqueurs demi-fines sont basées, ainsi que les liqueurs précédentes, sur des doses fixes d'alcool et de sucre, savoir : 28 litres d'alcool à 85° et 25 kilos de sucre.

ANISETTE.

Esprit d'anisette ordinaire,	6 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85° ,	22 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	54 litres.

Opérer comme pour l'anisette ordinaire.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Esprit d'angélique (racines),	7 litres.
— (semences),	7 litres.
Alcool à 85° ,	14 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE CÉLERI.

Esprit de céleri,	12 litres.
Alcool à 85° ,	16 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CENT-SEPT-ANS.

Esprit de citrons,	2 litres.
Eau de roses,	3 litres.
Alcool à 85°,	26 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	52 litres.

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

CURAÇAO.

Esprit de curaçao ordinaire,	12 litres.
Infusion de curaçao,	15 centilitres.
Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer avec un litre de couleur de curaçao demi-fin et, si la couleur était par trop rouge, la ramener au jaune ambré au moyen de quelques gouttes de dissolution d'acide tartrique. Au besoin, ajouter un peu de caramel pour donner plus de corps à la nuance.

ELIXIR DE GARUS.

Esprit d'aloès,	1 litre.
— de myrrhe,	1 litre.
— de safran,	1 litre.
— de cannelle de Chine,	1 litre.
— de girofle,	50 centilitres.
— de muscades,	50 centilitres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	23 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	54 litres.

Colorer en jaune d'or avec la couleur de safran en ajoutant une petite quantité de caramel pour lui donner plus de corps. Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Eau de fleurs d'oranger,	9 litres.
Alcool à 85° ,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	46 litres.

Opérer comme pour l'anisette.

HUILE DE FRAMBOISES.

Esprit de framboises,	15 litres.
Alcool à 85° ,	13 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE MENTHE.

Eau de menthe,	12 litres.
Alcool à 85° ,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	43 litres.

Opérer comme pour l'anisette.

CRÈME DE MOKA.

Eau de moka,	20 litres.
Alcool à 85° ,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune.	35 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE NOYAUX.

Esprit de noyaux d'abricots,	14 litres.
Alcool à 85° ,	14 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Opérer comme ci-dessus.

PARFAIT-AMOUR.

Esprit de citrons,	3 litres.
— de coriandre,	4 litres.
Alcool à 85° ,	21 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE ROSES.

Eau de roses,	10 litres
Alcool à 85° ,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	45 litres.

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

EAU DES SEPT GRAINES.

Esprit d'aneth,	1 litre 50 centilitres.
— d'angélique (semences),	2 litres 50 centilitres.
— d'anis,	2 litres.
— de céleri,	2 litres.
— de chervi,	1 litre 50 centilitres.

Esprit de coriandre,	2 litres 50 centilitres.
— de fenouil,	2 litres.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel, et opérer comme ci-dessus.

VESPÉTRO.

Esprit d'ambrette,	50 centilitres.
— d'aneth,	1 litre 50 centilitres.
— d'anis,	3 litres.
— de carvi,	3 litres.
— de coriandre,	3 litres.
— de daucus,	1 litre 50 centilitres.
— de fenouil,	2 litres 50 centilitres.
Alcool à 85°,	13 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Au besoin colorer en jaune avec le caramel en y ajoutant un peu de safran. Opérer comme ci-dessus.

Observations. — On peut s'en référer pour les liqueurs demi-fines, à l'égard des eaux aromatiques distillées, du sirop de sucre et du sirop de fécule, à ce que nous avons indiqué aux *observations* des liqueurs ordinaires.

La dose d'alcool peut aussi, comme dans les liqueurs ordinaires, être augmentée de 2 p. 100.

Une liqueur demi-fine contient la quantité de sucre convenable lorsqu'elle marque 10° au pèse-sirop.

Liqueurs fines.

Les liqueurs fines, à l'exception du curaçao, sont toutes fabriquées avec la même quantité d'alcool et de sucre : la dose de ce dernier varie cependant chez certains Liqueuristes, suivant le prix de vente ; ils en emploient 370 grammes (12 onces), par litre de liqueur, mais il est plus convenable d'employer celle que nous indiquons (437 grammes 50 centigrammes ou 14 onces).

Afin de ne pas répéter constamment les doses de sucre et d'eau, nous les signalerons seulement dans les premières recettes : il est bien entendu que toutes les quantités de substances, quelles qu'elles soient, sont applicables à un hectolitre de liqueur.

ANISETTE.

Esprit d'anisette de Bordeaux,	25 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Infusion d'iris,	20 centilitres.
Alcool à 85°,	7 litres.
Sucre,	43 kilos 750 gram.
Eau commune,	38 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Esprit d'angélique (racines),	10 litres.
— — (semences),	10 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre,	43 kilos 750 gram.
Eau commune,	39 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE CÉLERI.

Esprit de céleri,	20 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre,	43 kilos 750 gr.
Eau commune,	39 litres.

CENT-SEPT-ANS.

Esprit de citrons,	4 litres.
— de coriandre,	4 litres.
Alcool à 85°,	24 litres.
Sucre et eau comme ci-dessus.	

Colorer en rouge au cudbéar.

CURAÇAO.

Esprit de curaçao de Hollande,	25 litres.
— d'oranges,	7 litres.
Infusion de curaçao,	25 centilitres.
Couleur pour curaçao surfin,	4 litres.
Sucre et eau comme ci-dessus.	

Ramener la couleur au jaune ambré au moyen de quelques gouttes de dissolution d'acide tartrique. Dans le cas où on se servirait de couleur obtenue par l'ébullition ou de celle produite par l'hématine, il faudrait ajouter 4 litres d'alcool à 85°.

EAU-DE-VIE D'ANDAYE.

Esprit d'anis,	2 litres.
— de coriandre,	2 litres.
— d'amandes amères,	2 litres.
— d'angéliques (racines),	4 litres.

Esprit de cardamome majeur,	50 centilitres.
— de cardamome mineur,	50 centilitres.
— de citrons,	1 litre.
— d'oranges,	5 litres.
Infusion d'iris,	20 centilitres.
Alcool à 85°,	15 litres.
Sucre et eau comme ci-dessus.	

EAU-DE-VIE DE DANTZICK.

Esprit de cannelle de Ceylan,	2 litres 50 centil.
— de cannelle de Chine,	5 litres.
— de coriandre,	5 litres.
— de cardamome majeur,	50 centilitres.
— de cardamome mineur,	50 centilitres.
— d'ambrette,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	18 litres.
Sucre et eau, quantité connue.	

ELIXIR DE GARUS.

Esprit d'aloès,	1 litre 50 centilitres.
— de myrrhe,	1 litre 50 centilitres.
— de safran,	1 litre 50 centilitres.
— de cannelle de Chine,	1 litre 50 centilitres.
— de girofle,	1 litre.
— de muscades,	1 litre.
— de fleurs d'oranger,	2 litres.
Alcool à 85°,	22 litres.
Sucre et eau, quantité connue.	

Colorer en jaune d'or avec la couleur de safran et un peu de caramel pour foncer la nuance.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Esprit de fleurs d'oranger,	10 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	5 litres.
Alcool à 85°,	22 litres.
Sucre,	43 kilos 750 grammes.
Eau,	34 litres.

CRÈME DE FRAMBOISES.

Esprit de framboises,	20 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Colorer en rouge au cudbêar.

HUILE DE KIRSCHENWASSER.

Kirsch ordinaire à 51°,	20 litres.
Esprit de noyaux d'abricots,	4 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre,	43 kilos 750 gr.
Eau,	30 litres.

CRÈME DE MENTHE.

Esprit de menthe poivrée,	20 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE MOKA.

Esprit de moka,	15 litres.
Alcool à 85°,	17 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE NOYAUX.

Esprit de noyaux d'abricots,	16 litres.
— d'amandes amères,	8 litres.
Alcool à 85°,	8 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Sucre,	quantité connue.
Eau commune,	38 litres.

Opérer suivant la méthode indiquée.

MULE D'ŒILLET.

Esprit d'œillets,	20 litres.
— de girofle,	1 litre.
Alcool à 85°,	11 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Colorer en rouge au cudbêar et opérer comme ci-dessus.

PARFAIT-AMOUR.

Esprit de citrons,	3 litres.
— d'oranges,	3 litres.
— de coriandre,	4 litres.
— d'anis,	2 litres.
Alcool à 85°,	20 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE RHUM.

Rhum ordinaire à 53°,	30 litres.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre, quantité connue.	.
Eau commune,	27 litres.

Colorer en jaune foncé avec le caramel et opérer comme ci-dessus.

HUILE DE ROSES.

Esprit de roses,	25 litres
Alcool à 85°,	7 litres.
Sucre et eau, quantité connue.	

Colorer en rouge au cudbéar et opérer comme ci-dessus.

EAU DES SEPT GRAINES.

Esprit d'aneth,	2 litres.
— d'angélique (semences),	3 litres.
— d'anis,	3 litres.
— de céleri,	3 litres.
— de chervi,	2 litres.
— de coriandre,	3 litres.
— de fenouil,	3 litres.
Alcool à 85°,	13 litres.
Sucre et eau, quantité connue.	

Colorer en jaune clair avec le caramel et opérer comme ci-dessus.

SCUBAC.

Esprit de safran,	1 litre 50 centilitres.
— de cannelle de Chine,	4 litres.
— de girofle,	4 litres.
— de muscades,	2 litres 50 centilitres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	20 litres.
Sucre, quantité connue.	
Eau commune,	38 litres.

Colorer en jaune ambré avec la couleur de safran, et ajouter un peu de caramel pour foncer la nuance ; opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE THÉ.

Esprit de thé,	25 litres.
— d'angélique (racines),	50 centilitres.
Alcool à 85°,	6 litres 50 centilitres.
Sucre et eau, quantité connue.	

Opérer suivant la méthode indiquée.

VESPÉTRO.

Esprit d'ambrette,	1 litre.
— d'aneth,	2 litres.
— d'anis,	4 litres.
— de carvi,	4 litres.
— de coriandre,	4 litres.
— de daucus,	2 litres.
— de fenouil,	3 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.

Sucre et eau, quantité connue.

Opérer comme ci-dessus.

Observations. — Le sirop de fécule ne peut être employé dans la fabrication des liqueurs fines, ainsi que dans celle des surfines. Ces deux sortes exigent aussi l'emploi du sucre raffiné.

Une liqueur fine est sucrée à 437 grammes 50 centigrammes (14 onces) par litre, lorsqu'elle marque 17 degrés au pèse-sirop. Celle sucrée à 375 grammes (12 onces) seulement, ne marque que 15°.

Liqueurs surfines.

Ainsi qu'il a été dit plus haut, les liqueurs surfines se divisent en trois sortes : *françaises, étrangères et des îles*. Ces trois sortes de liqueurs doivent être l'objet de l'attention toute particulière du Liquoriste, et il convient d'apporter, dans leur fabrication, tous les soins possibles.

Les proportions d'alcool, de parfum, de sucre et d'eau, qu'on doit employer pour les liqueurs surfines étant quelquefois variables, nous sommes dans l'obligation d'indiquer les doses pour chaque recette.

Généralement ces liqueurs sont sucrées à 562 grammes 50 centigrammes (18 onces) par litre et marquent 22° au pèse-sirop. Il y a, cependant, quelques praticiens qui ne les sucrant qu'à 500 grammes (16 onces). Dans ce dernier cas, elles ne marquent que 20° au pèse-sirop.

Liqueurs surfines françaises.

ANISETTE DE BORDEAUX.

Badiane,	1 kilo 750 gr.
Anis vert,	437 grammes.
Fenouil de Florence,	437 grammes.
Coriandre,	437 grammes.
Bois de sassafras,	437 grammes.
Ambrette,	187 grammes.
Thé impérial,	187 grammes.
Alcool à 85°,	38 litres.

Faire macérer le tout 24 heures dans l'alcool, distiller au bain-marie en ajoutant 19 litres d'eau, rectifier en mettant une nouvelle et même quantité d'eau, pour retirer 36 litres de bon produit; faire fondre à chaud 56 kilos de sucre raffiné très-blanc dans 24 litres d'eau; après refroidissement, mélanger le tout, en ajoutant :

Infusion d'iris, 50 centilitres.

Eau de fleurs d'oranger, 2 litres.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter un hectolitre de liqueur; trancher, coller et, après repos, filtrer.

L'anisette de *Bordeaux* jouit d'une réputation universelle : l'ancienne maison Marie Brizard, faisait, avant 1789, des envois considérables de cette liqueur dans toutes les parties du monde, et ses successeurs conservent encore cette espèce de monopole; il existe, cependant, à Bordeaux et dans plusieurs villes de France, des Liquoristes qui fabriquent des anisettes qui rivalisent avec celles dites de *Marie Brizard*.

ANISETTE (*genre de Paris*).

Badiane,	1 kilo 500 gr.
Amandes amères,	1 kilo.
Anis vert,	500 grammes.
Coriandre,	250 grammes.
Fenouil de Florence,	125 grammes.
Angélique (racines),	30 grammes.
Citrons frais (zestes),	20
Oranges fraîches (zestes)	20
Alcool à 85°,	38 litres.

Opérer la distillation et la rectification comme pour la recette précédente, faire fondre ensuite à chaud 56 kilos de sucre raffiné dans 24 litres d'eau; après refroidissement, mélanger le tout, en ajoutant :

Infusion d'iris,	25 centilitres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
— de cannelle de Ceylan,	50 centilitres.
— de girofle,	10 centilitres.
— de muscades,	10 centilitres.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter un hectolitre de liqueur. Trancher, coller et filtrer après repos.

ANISETTE (*genre de Lyon*).

Badiane,	1 kilo 750 grammes.
Anis vert,	1 kilo.
Coriandre,	250 grammes.
Fenouil de Florence,	125 grammes.
Bois de sassafras,	125 grammes.

Angélique (racines),	30 grammes.
Citrons frais (zestes),	30
Alcool à 85°,	41 litres.

Faire macérer pendant 24 heures et distiller au bain-marie avec précaution, mais sans rectifier; retirer 40 litres d'esprit parfumé; fondre à chaud 36 kilos de sucre raffiné très-blanc dans 19 litres d'eau; après refroidissement, mélanger le tout, avec :

Eau de fleurs d'oranger,	2 litres.
— de cannelle,	50 centilitres.
Infusion d'iris,	50 centilitres.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter un hectolitre de liqueur. Opérer ensuite comme pour l'anisette de *Bordeaux*.

Cette anisette est en ce moment très en vogue : on la sert dans les cafés avec un grand verre à pied, et en versant de l'eau dessus elle blanchit à peu près comme l'absinthe suisse.

CRÈME D'ABSINTHE.

Sommités et feuilles sèches de gr. absinthe, 1 kilo.

— — de petite absinthe,	500 grammes.
Menthe poivrée en feuilles sèches,	500 grammes.
Anis vert,	500 grammes.
Fenouil de Florence,	125 grammes.
Calamus aromaticus,	125 grammes.
Citrons frais (zestes),	10
Alcool à 85°,	38 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier en ajoutant la quantité d'eau connue, retirer 36 litres

d'esprit parfumé ; puis faire fondre à chaud 56 kilos de sucre dans 26 litres d'eau ; après refroidissement, mélanger le tout en employant une quantité d'eau nécessaire pour compléter un hectolitre de liqueur.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Angélique (racines),	1 kilo 250 grammes.
— (semences),	1 kilo 250 grammes.
Coriandre,	125 grammes.
Fenouil,	125 grammes.
Alcool à 85°,	38 litres.

Faire macérer, distiller et rectifier comme pour la recette précédente; ajouter aux 36 litres d'esprit parfumé 56 kilos de sucre raffiné très-blanc, avec la quantité d'eau connue pour former 100 litres de liqueur.

CRÈME DE CÉLÉRI.

Semences de céleri,	2 kilos 500 grammes.
Daucus de Crète,	125 grammes.
Alcool à 85°,	38 litres.

Opérer suivant la méthode déjà prescrite pour retirer 36 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute 50 centilitres d'eau de cannelle de Chine, ainsi que 56 kilos de sucre raffiné, très-blanc, fondu à chaud dans une quantité d'eau suffisante pour former 100 litres de liqueur.

LIQUEUR dite DE LA GRANDE-CHARTREUSE.

(Verte.)

Mélisse citronnée sèche,	500 grammes.
Hysope fleurie (sommités sèches),	250 grammes.
Menthe poivrée, sèche,	250 grammes.

Génépi des Alpes,	250 grammes.
Balsamite,	125 grammes.
Thym,	30 grammes.
Angélique (semences),	125 grammes.
— (racines),	62 grammes.
Fleurs d'arnica,	15 grammes.
Bourgeons de peuplier-baumier,	15 grammes.
Cannelle de Chine,	15 grammes.
Macis,	15 grammes.
Alcool à 85°,	52 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour obtenir 50 litres de bon produit; mettre ensuite 50 kilos de sucre raffiné, blanc, fondu à chaud dans 16 litres d'eau; mélanger et compléter au besoin les 100 litres de liqueur avec de l'eau commune; trancher, puis colorer en vert avec le bleu et l'infusion de safran, ou le caramel, suivant la nuance qui sera demandée; coller et filtrer après repos.

Si l'on voulait colorer cette liqueur avec la mélisse, l'hysope ou autres plantes, la couleur se décomposerait en peu de temps et formerait un dépôt assez fort dans les bouteilles (*Voyez COULEUR VERTE*, p. 210).

LIQUEUR dite DE LA GRANDE-CHARTREUSE.

(Jaune).

Mélisse citronnée,	250 grammes.
Hysope fleurie (sommités),	125 grammes.
Génépi des Alpes,	125 grammes.
Angélique (semences),	125 grammes.
— (racines),	30 grammes.

Fleurs d'arnica,	15 grammes.
Cannelle de Chine,	15 grammes.
Macis,	15 grammes.
Coriandre,	1 kilo 500 gr.
Aloès succotrin,	30 grammes.
Cardamome mineur,	30 grammes.
Girofle	15 grammes.
Alcool à 85° ,	52 litres.
Sucre raffiné blanc,	50 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour former 100 litres de liqueur, et suivre les prescriptions de la recette précédente. Colorer en jaune avec la couleur de safran.

LIQUEUR dite DE LA GRANDE-CHARTREUSE.

(Blanche.)

Mélisse citronnée,	250 grammes.
Hysope fleurie (sommets),	125 grammes.
Génépi des Alpes,	125 grammes.
Angélique (semences),	125 grammes.
— (racines),	30 grammes.
Cannelle de Chine,	125 grammes.
Macis,	30 grammes.
Girofle,	30 grammes.
Muscades,	15 grammes.
Cardamome mineur,	30 grammes.
Calamus aromaticus,	30 grammes.
Fèves Tonka,	15 grammes.
Alcool à 85° ,	52 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	50 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter 100 litres.

Les recettes des trois liqueurs dites de la Grande-Chartreuse, que nous donnons, imitent parfaitement celles fabriquées chez les religieux de l'ordre de Saint-Bruno, au couvent de la *Grande-Chartreuse*, à 30 kilomètres de Grenoble. Ces liqueurs, en raison de la grande quantité d'alcool qui entre dans leur composition, demandent à vieillir ; aussi les religieux ne les livrent-ils au commerce qu'au bout de 2 ou 3 ans de fabrication.

CHINA-CHINA.

Esprit de cannelle de Ceylan,	3 litres.
— de girofle,	50 centilitres.
— de muscades,	50 centilitres.
Infusion de curaçao,	3 litres.
Alcool à 85°,	33 litres.
Sucre raffiné,	50 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Faire fondre le sucre à chaud ; après refroidissement, mélanger avec les esprits parfumés et l'infusion, et compléter les 100 litres de liqueur avec de l'eau, s'il est nécessaire. Colorer en jaune foncé avec le caramel et un peu de couleur de safran.

Le china-china a été inventé par un Liqueuriste de Voiron (Isère) ; pendant quelques années, cette liqueur a eu du succès, mais aujourd'hui elle est peu demandée.

EAU DE LA CHINE.

Cannelle de Chine,	250 grammes.
Girofle,	250 grammes.
Muscades,	60 grammes.

Storax calamite,	125 grammes.
Badiane,	250 grammes.
Laurier sauce,	125 grammes.
Thé impérial,	250 grammes.
Alcool à 85° ,	38 litres.

Faire macérer, distiller et rectifier suivant les prescriptions indiquées, pour retirer 36 litres de bon produit; mélanger ensuite avec 56 kilos de sucre raffiné, très-blanc, fondu à chaud et ajouter la quantité d'eau nécessaire pour former 100 litres de liqueur.

EAU DE LA CÔTE SAINT-ANDRÉ.

Esprit de cannelle de Ceylan,	20 litres.
— de girofle,	1 litre.
Alcool à 85° ,	15 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Mélanger les esprits parfumés et l'alcool; ajouter le sucre fondu à chaud dans la quantité d'eau prescrite pour former un hectolitre de liqueur.

Le *cinnamomum* et la *crème de cannelle* se fabriquent de la même manière et ne sont autres que l'eau de la Côte-Saint-André.

EAU DE LA CÔTE AUX NOYAUX

Esprit de cannelle de Ceylan,	10 litres.
— de girofle,	1 litre.
— de noyaux d'abricots,	15 litres.
Alcool à 85° ,	10 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Produit : 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

Les eaux de la Côte jouissaient autrefois d'une grande renommée ; les meilleures se fabriquaient chez les Visi-tandines.

CURAÇAO.

Ecorces de curaçao de Hollande, 5 kilos.

Oranges fraîches (zestes), 80 " .

Alcool à 85°, 54 litres.

Faire tremper les écorces de curaçao dans l'eau *froide*, puis les zester lorsqu'elles seront suffisamment molles ; mettre infuser dans l'alcool pendant 24 heures avec les zestes d'oranges ; distiller et rectifier pour retirer 36 litres de bon produit, ajouter 56 kilos de sucre raffiné blanc fondu à chaud dans 22 litres d'eau ; après refroidissement, mélanger le tout, ajouter encore 4 litres de couleur alcoolique, 30 centilitres d'infusion de curaçao et de l'eau en suffisante quantité pour former 100 litres de couleur ; trancher, coller ; après repos, filtrer.

Le curaçao surfin doit avoir une couleur jaune ambré : on obtient cette nuance en ajoutant quelques gouttes de dissolution d'acide tartrique. Le même effet se produit avec la couleur obtenue par l'ébullition ou par l'hématine ; mais dans ces derniers cas, il faudrait ajouter 4 litres d'alcool à 85° pour remplacer ceux contenus dans la couleur alcoolique.

Souvent le curaçao, quoique très-limpide lorsqu'on le regarde à travers un petit verre, paraît trouble en le regardant en dessus ; cet effet, dû à un excès de couleur, est demandé par quelques personnes.

Le curaçao surfin se prend quelquefois avec de l'eau : il devient rose par l'addition de cette dernière. La transformation de couleur étonne et charme le public, qui la regarde bien à tort comme une preuve de qualité.

L'infusion de curaçao s'emploie pour donner à la liqueur une légère amertume d'orange; la quantité indiquée peut être augmentée ou diminuée suivant la force de cette infusion ou le gré du fabricant.

Nous ne saurions trop blâmer l'emploi de l'eau chaude pour la trempé des écorces de curaçao : par ce procédé, elles perdent une partie de leur parfum et prennent un goût rance qui nuit considérablement à la liqueur.

En suivant exactement nos prescriptions, on obtiendra un résultat des plus satisfaisants, c'est-à-dire un curaçao qui pourra soutenir la comparaison avec ceux des meilleurs Liquoristes.

Le *curaçao blanc* se prépare de la même manière, en remplaçant seulement la couleur alcoolique par une même quantité d'esprit 3/6.

EAU DIVINE.

Esprit de citrons,	8 litres.
— d'oranges,	6 litres.
— de coriandre,	3 litres.
— de muscades,	4 litre.
Eau de fleurs d'oranger,	4 litre.
Alcool à 85°,	18 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour former un hectolitre de liqueur. Opérer suivant la méthode connue.

Vers le milieu du siècle dernier, l'eau divine était en grande réputation, principalement celle fabriquée à Paris, chez les religieuses du Saint-Sacrement, rue Saint-Louis, au Marais.

EAU-DE-VIE D'ANDAYE.

Anis vert,	375 grammes.
Coriandre,	750 grammes.
Amandes amères,	750 grammes.
Angélique (racines),	500 grammes.
Cardamome majeur,	30 grammes.
— mineur,	30 grammes.
Citrons frais (zestés),	40
Alcool à 85°,	38 litres.

Faire macérer, distiller et rectifier pour obtenir 36 litres d'esprit parfumé, ajouter ensuite :

Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Infusion d'iris,	20 centilitres.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter un hectolitre de liqueur. Opérer suivant la méthode indiquée.

On prépare aussi une eau-de-vie d'Andaye beaucoup plus spiritueuse que celle-ci, en employant les mêmes doses de parfum; pour cela, on supprime la moitié du poids du sucre et on augmente la quantité d'alcool d'un tiers (28 kilos de l'un et 54 litres de l'autre).

EAU-DE-VIE DE DANTZICK.

Esprit de cannelle de Ceylan,	3 litres 50 centilitres.
— de cannelle de Chine,	6 litres 50 centilitres.

Esprit de coriandre,	6 litres.
— de cardamome majeur,	75 centilitres.
— — mineur,	75 centilitres.
— d'ambrette,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	18 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour former un hectolitre de liqueur. Opérer suivant les prescriptions.

On est dans l'usage de mettre des feuilles brisées d'or ou d'argent dans les flacons anglais de verre blanc ou vert contenant l'eau-de-vie de Dantzick.

Cette eau-de-vie, telle qu'on la prépare dans la ville dont elle porte le nom, est plus spiritueuse que celle dont nous donnons ici la recette, mais elle est moins agréable.

FENOUILLETTE DE L'ILE DE RHÉ.

Esprit de fenouil,	16 litres.
— de coriandre,	2 litres,
Eau de cannelle de Chine,	2 litres.
Alcool à 85°,	18 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour former 100 litres de liqueur. Opérer suivant la méthode connue.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Esprit de fleurs d'oranger,	18 litres.
Alcool à 85°,	18 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE FRAMBOISES.

Esprit de framboises,	26 litres.
Alcool à 85°,	10 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Colorer en rouge à la cochenille et opérer suivant la méthode indiquée.

ELIXIR DE GARUS.

Safran gatinais,	60 grammes.
Aloès succotrin,	125 grammes.
Myrrhe,	125 grammes.
Cannelle de Chine,	125 grammes.
Girofles,	60 grammes.
Muscades,	60 grammes.
Alcool à 85°,	36 litres.

Faire infuser pendant 24 heures, distiller avec précaution mais sans rectifier pour retirer 36 litres d'esprit parfumé; ajouter 56 kilos de sucre raffiné blanc, fondu à chaud dans la quantité d'eau connue; jeter le sirop bouillant sur un kilo de capillaire du Canada; après refroidissement passer à travers un tamis et procéder au mélange pour former un hectolitre d'elixir; colorer ensuite en jaune d'or avec l'infusion de safran et le caramel.

HUILE DE KIRSCHENWASSER.

Kirsch fin à 50°,	25 litres.
Esprit de noyaux,	5 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	50 kilos.
Eau commune,	19 litres.

MAYORQUE.

Oranges fraîches (zestes),	200
Alcool à 85°,	54 litres.

Faire macérer pendant 48 heures, distiller et rectifier pour retirer 36 litres de bon produit; ajouter 56 kilos de sucre blanc raffiné, fondu à chaud dans 20 litres d'eau, après refroidissement mélanger le tout en ajoutant encore le jus des 200 oranges et 30 centilitres d'infusion de curaçao. Colorer en jaune d'or avec le caramel. Le nom de cette liqueur fait allusion au pays qui produit les plus belles oranges; elle a été inventée à Orléans, et est en réputation dans le centre de la France; c'est exactement, au jus d'oranges près, la composition des *gouttes* ou des *larmes de Malte*.

L'*acidule* ou l'*aciduline* qui se fabrique à Lyon ressemble en tout point à la liqueur de Mayorque.

CRÈME DE MENTHE.

Esprit de menthe,	20 litres.
Essence de menthe anglaise,	15 grammes.
Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	quantité connue.

Opérer suivant la méthode indiquée, en ayant soin de faire dissoudre à l'avance l'essence de menthe dans l'alcool non parfumé. L'emploi de cette essence est indispensable, si l'on veut obtenir une liqueur qui fasse éprouver à la bouche la fraîcheur que produisent les pastilles de menthe.

L'eau du chasseur n'est autre chose que la crème de menthe, à laquelle on ajoute de l'ambrette et de la coriandre.

LIQUEUR DU MEZENC.

Daucus de Crète,	500 grammes.
Muscades,	425 grammes.
Macis,	60 grammes.
Ambrette,	60 grammes.
Myrobolans,	60 grammes.
Camomille romaine,	2 kilos.
Alcool à 85°,	38 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour obtenir 36 litres de bon produit; ajouter 56 kilos de sucre raffiné blanc, fondu à chaud dans 22 litres d'eau; après refroidissement mélanger le tout, en ajoutant encore 4 litres d'infusion de vanille, puis colorer en jaune d'or avec la couleur de curaçao préparée par l'ébullition (page 208). Cette recette imite parfaitement la liqueur du Mézenc préparée à Lyon; comme celle-ci, elle a la propriété de tourner au rose lorsqu'on verse de l'eau dedans.

Au dire de l'inventeur de cette liqueur, son parfum serait composé avec des plantes de la montagne du Mézenc (Suisse).

CRÈME DE MILLE FLEURS.

Esprit de fleurs d'oranger,	8 litres.
— de roses,	9 litres.
— d'ambrette,	50 centilitres.
— de sassafras,	2 litres 50 centilitres.

Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour former un hectolitre de liqueur. Opérer suivant les prescriptions indiquées.

CRÈME DE MOKA.

Esprit de moka,	24 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.

Eau commune, quantité suffisante pour compléter un hectolitre de liqueur; opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE NOISETTE A LA ROSE.

Esprit d'amandes amères,	10 litres.
— de roses,	10 litres.
Alcool à 85°,	16 litres.
Sucre raffiné,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Produit : 100 litres de liqueur. Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE NOYAUX.

Esprit de noyaux d'abricots,	26 litres.
— d'amandes amères,	10 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

Produit : 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE NOYAUX DE PHALSBOURG.

Esprit de noyaux d'abricots,	26 litres.
— d'amandes amères,	7 litres.
— d'oranges,	1 litre.
— de citrons,	1 litre.
— de cannelle de Chine,	50 centilitres.
— de girofle,	25 centilitres.
— de muscades,	25 centilitres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

CRÈME D'ŒILLETES.

Esprit d'œillets,	25 litres.
— de girofle,	2 litres.
Alcool à 85°,	9 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Colorer en rouge à la cochenille. Produit : 100 litres.

EAU D'OR.

Esprit de citrons,	10 litres.
— d'oranges,	8 litres.
— de coriandre,	4 litres.
— de daucus,	2 litres.
— de fenouil,	2 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85° ,	10 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

Colorer en jaune avec le safran. Opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres.

L'eau d'argent se prépare de la même manière, à l'exception de la coloration.

Ces liqueurs se mettent dans des flacons de verre blanc ; on ajoute des feuilles d'or brisées dans la première et des feuilles d'argent dans la seconde.

PARFAIT-AMOUR DE LORRAINE.

Esprit de citrons,	4 litres.
— d'oranges,	4 litres.
— de coriandre,	5 litres.
— d'anis,	3 litres.
Alcool à 85°,	20 litres.
Sucre et eau,	quantité connue.

Colorer en rouge à la cochenille. Produit : 100 litres.
Opérer comme ci-dessus.

PERSICO.

Esprit d'amandes amères,	15 litres.
— d'aneth,	2 litres.
— de cannelle de Chine,	2 litres.
— de coriandre,	2 litres.
— de fenouil,	1 litre.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

Produit : 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

HUILE DE RHUM.

Rhum fin à 50°,	30 litres.
Alcool à 85°,	48 litres.
Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Eau commune,	48 litres.

Colorer en jaune foncé avec le caramel. Produit : 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE ROSES.

Esprit de roses,	30 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Colorer en rouge à la cochenille et opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres.

La *crème de roses musquée* se prépare de la même manière, en ajoutant quelques gouttes de teinture de musc.

EAU DES SEPT GRAINES.

Esprit d'aneth,	2 litres.
— d'angélique (semences),	3 litres 50 centil.
— d'anis,	3 litres 50 centil.
— de céleri,	3 litres 50 centil.
— de chervi,	2 litres.
— de coriandre,	3 litres 50 centil.
— de fenouil,	3 litres.
Alcool à 85°,	15 litres.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commun,	26 litres.

Colorer en jaune avec le caramel et opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres.

SCUBAC DE LORRAINE.

Esprit de safran,	2 litres.
— de cannelle de Chine,	3 litres.
— de girofle,	4 litres.
— de muscades,	3 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	22 litres.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

Colorer en jaune ambré avec le safran et le caramel. Produit 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DE THÉ DE LA CHINE.

Esprit de thé,	35 litres.
— d'angélique (racines),	1 litre.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Opérer comme ci-dessus. Produit 100 litres.

La crème de thé se met dans des flacons en verre blanc recouverts avec de la soie imprimée, représentant des personnages et des caractères chinois.

HUILE DE VÉNUS.

Esprit de daucus,	4 litres.
— de carvi,	2 litres.
— de chervi,	2 litres.
— d'aneth,	4 litres.

Esprit de citrons,	6 litres.
— d'oranges,	4 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	25 litres.

Colorer en jaune clair avec le safran et opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres.

EAU VERTE DE MARSEILLE.

Esprit de cannelle de Chine,	6 litres.
— de coriandre,	4 litres.
— de carvi,	4 litres.
— de menthe,	4 litres.
— de citrons,	10 litres.
— d'oranges,	8 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Colorer en vert pré avec le safran et le bleu. Produit : 100 litres. Opérer comme ci-dessus.

VESPÉTRO DE MONTPELLIER.

Esprit d'ambrette,	1 litre.
— d'aneth,	3 litres.
— d'anis,	4 litres.
— de carvi,	6 litres.
— de coriandre,	6 litres.
— de daucus,	3 litres.
— de fenouil,	3 litres.

Alcool à 85°,	10 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Opérer comme ci-dessus. Produit : 100 litres.

Le nom de cette liqueur fait allusion à sa propriété de prévenir les gaz qui se développent à la suite des mauvaises digestions. Les graines qui entrent dans sa composition ont été fort brônées, ainsi que le prouve la citation suivante :

L'aneth et le fenouil, l'anis et la coriandre,
 N'ont point des effets différents :
 Du fond des intestins ils font sortir les vents,
 Et par derrière ils les font rendre.

(Ecole de Salerne.)

EAU VIRGINALE OU DE PUCELLE.

Esprit de céleri,	10 litres.
— de genièvre,	4 litres.
— de daucus,	4 litres.
— de cannelle de Chine,	2 litres.
— de girofle,	1 litre.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Eau de roses,	1 litre.
Alcool à 85°,	15 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	24 litres.

Produit : 100 litres; opérer comme ci-dessus.

Liqueurs surfines des Îles.

Les liqueurs des îles, depuis plus d'un siècle, ont acquis une renommée extraordinaire due à la suavité de parfum, à la finesse de goût et au velouté qui les distinguent. Pendant longtemps on pensait que ces liqueurs ne devaient leur excellence qu'au *tafia* qu'on employait alors pour leur fabrication, mais le bon sens a fait justice de ce préjugé : on a reconnu au contraire que le *tafia* communiquait aux liqueurs un goût empyreumatique; aussi, les Liqueuristes des îles les composent maintenant avec des 3/6 de France.

La plupart des liqueurs des îles, qui viennent de la Martinique, de la Guadeloupe ou des Barbades, sont préparées avec des aromates tirés des végétaux de ces pays, comme l'écorce de tulipier, le canang aromatique ou poivre d'Éthiopie, l'avocatier qui sent l'anis, le basalmier de la Jamaïque à odeur de rose, la dodonée à feuilles étroites qui sent la reinette, et une foule d'autres ingrédients qui nous sont fort peu connus, mais dont les odeurs suaves les font rechercher des Européens.

La veuve AMPHOUX-CHASSEVENT (Madeleine Achard), née à Marseille, en 1707, qui s'établit à la Martinique en 1769, où elle mourut en 1812, avait une réputation universelle pour les liqueurs des îles. On les désignait sous le nom de liqueurs de la *veuve Amphoux*. De nos jours celles de *Grandmaison*, de Fort-Royal, sont aussi très-estimées.

Les liqueurs des îles se préparent de la même manière que les liqueurs surfines françaises : les propor-

tions d'alcool et de sucre sont invariables, savoir : 40 litres d'esprit parfumé rectifié, et 56 kilos de sucre.

Afin de ne pas répéter continuellement les mêmes choses, il est entendu que toutes les recettes des îles s'appliquent à une fabrication de 100 litres de liqueur; que le sucre, pour les raisons qui ont été signalées, doit toujours être fondu à chaud et employé après refroidissement; qu'en suite du mélange on doit procéder au tranchage, puis à la coloration, au collage et, enfin, à la filtration après un repos de quelques jours.

BAUME DIVIN.

Baume du Pérou,	125 grammes.
— de Tolu,	125 grammes.
Aloès succotrin,	30 grammes.
Ambrette,	125 grammes.
Bois de Rhodes,	250 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour retirer 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Eau de roses,	3 litres,
Eau de cannelle de Chine,	2 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	17 litres.

BAUME HUMAIN.

Baume du Pérou,	250 grammes.
Benjoin en larmes,	125 grammes.
Myrrhe,	60 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour retirer 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Eau de roses,	1 litre.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

CRÈME D'ANANAS.

Ananas frais cueillis,	8 kilos.
Alcool à 85°,	40 litres.

Ecraser les ananas et les mettre infuser dans l'alcool pendant 8 jours, passer ensuite à travers un tamis de soie; verser le sucre fondu à chaud dans 22 litres d'eau, ajouter 50 centilitres d'infusion de vanille, colorer en jaune clair avec le caramel.

L'ananas étant un fruit dont le prix est toujours très-élevé, on le remplace souvent par d'autres fruits : voici une recette d'imitation :

Poires de rousselet bien mûres,	10 kilos.
Esprit de framboises,	10 litres.
Infusion de vanille,	2 litres.
Alcool à 85°,	28 litres.

Opérer comme ci-dessus.

CRÈME DES BARBADES.

Cédrats frais (zestes),	100
Oranges fraîches (zestes),	20
Alcool à 85°,	50 litres.

Distiller après 24 heures de macération, et rectifier pour retirer 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Eau de cannelle,	50 centilitres.
Eau de girofle,	25 centilitres.
Eau de macis,	25 centilitres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	21 litres.

CRÈME DE CACHOU.

Cachou du Japon,	2 kilos.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire macérer 24 heures, distiller et rectifier pour obtenir 40 litres d'esprit parfumé ; ajouter ensuite :

Eau de fleurs d'oranger,	2 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

CRÈME DE MOKA.

Café moka,	5 kilos.
Amandes amères,	1 kilo.
Alcool à 85°,	42 litres.

Torréfier légèrement le café, puis le réduire en poudre grossière; faire infuser, distiller et rectifier, pour retirer 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

CRÈME DE NOYAUX.

Noyaux d'abricots,	6 kilos.
— de pêches,	2 kilos.
Amandes amères,	2 kilos.
Alcool à 83°,	42 litres.

Mettre infuser, distiller et rectifier, pour obtenir 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Eau de fleurs d'oranger,	2 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

La *crème de noyaux rouge* se prépare de la même manière, mais en employant un sucre moins blanc, ou la colore avec la cochenille.

CRÈME SAPOTILIE DE LA MARTINIQUE.

Storax calamite,	250 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Opérer comme ci-dessus pour obtenir 40 litres de bon produit; ajouter ensuite :

Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Eau de roses,	1 litre.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

HUILE DE BADIANE.

Badiane ou anis étoilé,	2 kilos.
Bois de Rhodes,	500 grammes.

Bois de cascarille,	500 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Opérer comme ci-dessus, pour retirer 40 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

L'huile d'anis rouge des Indes se prépare de la même manière : on emploie un sucre moins blanc, et on colore avec la cochenille.

HUILE DE CACAO.

Cacao caraque,	2 kilos.
— maragnon,	2 kilos.
Alcool à 85°,	42 litres.

Torréfier le cacao et le réduire en poudre, faire infuser pendant 3 jours, distiller et rectifier, pour retirer 40 litres de bon produit; ajouter ensuite :

Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

HUILE DE CÉDRATS.

Cédrats frais (zestes),	150
Alcool à 85°,	50 litres.

Faire infuser, distiller et rectifier, pour obtenir 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel.

La *fine orange* et l'*huile de bergamottes* s'obtiennent en opérant de la même manière et en remplaçant les cédrats par des oranges et des bergamottes fraîches; colorer aussi ces deux liqueurs en jaune clair.

HUILE DE CANNELLE.

Cannelle de Ceylan,	750 grammes.
— de Chine,	250 grammes.
Girofles,	60 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Faire macérer et distiller avec précaution sans rectifier, pour obtenir 40 litres de bon produit; ajouter ensuite :

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Colorer en jaune d'or avec le caramel.

HUILE DES CRÉOLES.

Ambrette,	250 grammes.
Muscades,	125 grammes.
Girofles,	125 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Laisser infuser pendant 24 heures, distiller avec précaution sans rectifier, pour obtenir 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Colorer en rouge avec la cochenille.

L'*huile de Fernambouc* se prépare de la même ma-

nière; on la colore en jaune ambré avec la teinture de bois de Fernambouc, à laquelle on ajoute quelques gouttes de dissolution d'acide tartrique.

HUILE DE GIROFLE.

Clous de girofle concassés,	150 grammes.
Cannelle de Chine,	150 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Même manière de distiller que pour la recette précédente; ajouter au produit :

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Colorer en jaune ambré avec le caramel.

HUILE DE RHUM.

Rhum vieux, extra-fin,	34 litres.
Alcool à 85°,	14 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	14 litres.

Faire fondre à chaud le sucre dans le bain-marie, puis après retirer le feu du fourneau et couvrir avec le chapiteau; luter sans poser le col de cygne, verser ensuite par l'orifice du chapiteau le rhum et l'alcool, remuer avec un bâton ou une spatule disposée à cet effet et boucher hermétiquement; après refroidissement. colorer en jaune foncé avec le caramel.

HUILE DE VANILLE.

Vanille du Mexique,	187 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Couper la vanille en petits morceaux, puis la piler avec une partie de la dose du sucre (environ 3 kilos); mettre ensuite dans le bain-marie l'alcool et le sucre fondu à chaud; ajouter le sucre vanillé et mélanger le tout; après avoir bien luté, chauffer doucement l'alambic pour faire digérer convenablement, mais sans distiller; laisser refroidir sur le fourneau, colorer ensuite en rouge avec la cochenille, coller et filtrer après repos suffisant.

Cette méthode de préparer l'huile de vanille est excellente.

Les liqueurs des îles s'expédient dans des bouteilles en verre noir ayant une forme particulière; elles sont connues sous le nom de *bouteilles anglaises*.

Liqueurs étrangères.

Les proportions de liquides et de substances pour les liqueurs étrangères n'ayant rien de fixe, nous indiquerons celles qu'on devra employer dans chaque recette, opérant du reste toujours sur un hectolitre de liqueur.

ANISSETTE DE HOLLANDE.

Amandes amères,	1 kilo.
Anis vert,	750 grammes.
Badiane,	750 grammes.

Coriandre,	250 grammes.
Fenouil,	125 grammes.
Thé impérial,	185 grammes.
Laurier sauce,	125 grammes.
Baume de Tolu,	90 grammes.
Ambrette,	60 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour obtenir 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Eau de roses,	2 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

Opérer et mélanger suivant la méthode connue.

CURAÇAO DE HOLLANDE.

Ecorces de curaçao de Hollande,	5 kilos.
Oranges fraîches (zestes),	80
Alcool à 85°,	54 litres.

Opérer comme il est dit pour le curaçao surfin et retirer 36 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Infusion de curaçao,	60 centil.
Couleur alcoolique au Fernambouc,	4 litres.
Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.
Eau commune,	25 litres.

CRÈME DE GENIÈVRE DE HOLLANDE.

Genièvre vieux à 50°,	60 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	25 kilos.
Eau commune,	23 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

BITTER DE HOLLANDE.

Ecorces de curaçao de Hollande,	1 kilo.
Calamus aromaticus,	250 grammes.
Aloès succotrin,	250 grammes.
Bois de Fernambouc,	2 kilos.
Alcool à 85°,	60 litres.
Eau commune,	40 litres.

Mettre les substances dans le bain-marie avec l'alcool et l'eau, faire infuser à chaud pendant 24 heures ; après refroidissement, ajouter 15 grammes d'alun de Rome et filtrer sans coller.

AMER DE HOLLANDE.

Ecorces de curaçao de Hollande,	1 kilo.
Citrons frais (zestes),	20
Oranges fraîches (zestes),	20
Alcool à 50° ,	100 litres.

Faire infuser à froid pendant un mois, tirer à clair et filtrer.

Les liqueurs hollandaises se mettent dans des cruchons en grès rouge de forme carrée ou ronde, ainsi que dans des bouteilles en verre noir à col allongé ou à forme écrasée : ces dernières sont appelées *marteaux*.

VÉRITABLE EAU-DE-VIE DE DANTZICK.

Cannelle de Ceylan,	125 grammes.
Girofle,	15 grammes.
Semences de céleri,	125 grammes.
— de carvi,	125 grammes.

Semences d'anis vert,	125 grammes.
— de cumin,	30 grammes.
Alcool à 85°,	50 litres.

Faire infuser le tout pendant **24 heures** et distiller avec précaution sans rectifier, pour retirer **50 litres** d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Sucre raffiné, très-blanc,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Opérer suivant la méthode connue, et ajouter une feuille d'or brisée dans chaque flacon.

Cette liqueur étant très-spiritueuse et peu sucrée, demande à vieillir. On préfère généralement celle que nous avons indiquée aux liqueurs surfinnes françaises.

FRANZOESISCH-WASSER DE DANTZICK.

Anis vert,	500 grammes.
Badiane,	500 grammes.
Fenouil de Florence,	125 grammes.
Coriandre,	250 grammes.
Sauge sèche,	500 grammes.
Menthe poivrée sèche,	500 grammes.
Citronelle,	500 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Faire macérer **24 heures**, distiller et rectifier, pour retirer **38 litres** d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Esprit de citrons,	1 litre.
— d'oranges,	1 litre.
Sucre raffiné, blanc	37 kilos 500 gr.
Eau commune,	35 litres.

Colorer en rouge vif avec la cochenille et opérer suivant la méthode connue.

DEUTSCHLAND-WASSER DE BRESLAU.

Racines d'angélique,	1 kilo.
Semences d'aneth,	125 grammes.
— de carvi,	60 grammes.
— de cumin,	30 grammes.
Calamus aromaticus,	125 grammes.
Camomille romaine,	500 grammes.
Muscades,	30 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire infuser pendant 24 heures, distiller et rectifier, pour obtenir 40 litres de bon produit; ajouter ensuite :

Infusion d'iris,	50 centilitres.
Sucre raffiné, blanc,	37 kilos 500 gr.
Eau commune,	35 litres.

Colorer en vert clair avec le safran et le bleu et opérer suivant la méthode connue.

USQUEBAUGH D'ÉCOSSE.

Safran,	60 grammes.
Baies de genièvre,	250 grammes.
Badiane,	125 grammes.
Racines d'angélique,	125 grammes.
Coriandre,	250 grammes.
Cannelle de Chine,	60 grammes.
Ambrette,	60 grammes.
Citrons frais (zestes),	25
Alcool à 85°,	40 litres.

Faire infuser le tout pendant un mois, en remuant de temps en temps; passer ensuite à travers un tamis de crin, et ajouter :

Eau de fleurs d'oranger,	2 litres.
Sucre raffiné blanc,	25 kilos.
Eau commune,	41 litres.

Colorer avec la cochenille, afin de donner une légère teinte de jaune rougeâtre.

L'usquebaugh est une boisson en réputation dans les îles Britanniques; Walter Scot la cite souvent, notamment dans ses romans des *Puritains* et du *Pirate*. Paul Féval en parle aussi dans les *Mystères de Londres*. Cette liqueur se préparait originellement à Batavia; elle a été introduite en Europe par les Hollandais.

AMER D'ANGLETERRE.

Citrons frais (zestes),	25.
Oranges fraîches (zestes),	25.
Calamus aromaticus,	125 grammes.
Gingembre,	60 grammes.
Gentiane,	500 grammes.
Cumin,	30 grammes.
Cannelle de Chine,	30 grammes.
Girofle,	15 grammes.
Muscades,	15 grammes.
Alcool à 50°,	100 litres.

Faire macérer le tout pendant un mois, remuer de temps en temps, passer ensuite à travers un tamis de crin et filtrer sans coller.

ALKERMÈS DE FLORENCE.

Ambrette,	150 grammes.
Calamus aromaticus,	150 grammes.
Cannelle de Ceylan,	250 grammes.
Girofle,	60 grammes.
Macis,	60 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Faire macérer pendant 48 heures, puis distiller au bain-marie avec précaution, sans rectifier, pour retirer 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Infusion d'iris,	50 centilitres.
Eau de roses,	4 litres.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commune,	18 litres.

Colorer en rose avec la cochenille, et opérer suivant la méthode connue.

AQUA BIANCA DE TURIN.

Cannelle de Ceylan,	500 grammes.
Girofles,	60 grammes.
Muscades,	60 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Distiller après avoir fait macérer le tout pendant 24 heures, sans rectifier, pour obtenir 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Opérer suivant la méthode connue, et mettre dans chaque flacon une feuille d'argent brisée.

AQUA D'ORO DE TURIN.

Cannelle de Ceylan,	250 grammes.
Girofles,	30 grammes.
Racines d'angélique,	125 grammes.
Daucus de Crète,	125 grammes.
Citrons frais (zestes),	80.
Alcool à 85°,	40 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller ensuite au bain-marie, sans rectifier, pour obtenir 40 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	22 litres.

Opérer suivant la méthode connue, et mettre dans chaque flacon une feuille d'or brisée.

CEDRATO PALERMITANO.

Cédrats frais (zestes),	100.
Alcool à 85°,	50 litres.

Distiller et rectifier pour retirer 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Eau de cannelle de Ceylan,	50 centilitres.
Eau de girofle,	25 centilitres.
Eau de macis,	25 centilitres.
Esprit d'ambrette,	50 centilitres.
Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

LA FIORINI DE FLORENCE.

Cardamome majeur,	250 grammes.
Muscades,	250 grammes.
Alcool à 85°,	38 litres.

Distiller au bain-marie avec précaution et sans rectifier, pour retirer 38 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Infusion d'iris,	2 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	2 litres.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

LA JOUVENINA DE TURIN.

Cannelle de Chine,	125 grammes.
Benjoin en larmes,	30 grammes.
Storax calamite,	125 grammes.
Muscades,	60 grammes.
Ambrette,	30 grammes.
Laurier sauce,	250 grammes.
Bois de Rhodes,	250 grammes.
Alcool à 85°,	40 litres.

Distiller au bain-marie avec précaution et sans rectifier, pour retirer 40 litres de produit ; ajouter :

Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Sucre raffiné blanc,	56 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Colorer en rouge clair à la cochenille, et opérer suivant la méthode connue.

MARASQUINO DE ZARA.

Eau de marasquin.	20 litres.
Eau de fleurs d'oranger,	1 litre.
Eau de roses,	1 litre.
Alcool à 85°,	40 litres.
Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.

Mettre les eaux parfumées et le sucre dans le bain-marie; couvrir avec le chapiteau sans poser le col de cygne; luter et chauffer fortement en passant un bâton ou une spatule dans l'orifice du chapiteau, afin de remuer le sirop; ajouter l'alcool après que le sucre sera fondu; remuer à nouveau et boucher hermétiquement; retirer le feu du fourneau et laisser refroidir dans l'alambic.

On prépare encore un marasquin de la manière suivante :

Esprit de framboises,	15 litres.
— de noyaux d'abricots,	8 litres.
— de fleurs d'oranger,	2 litres.
Kirsch vieux,	20 litres.
Sucre raffiné, très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	17 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

MYROBOLANTI.

Myrobolans,	500 grammes.
Storax calamite,	125 grammes.
Laurier sauce,	500 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour retirer 40 litres de bon produit, auxquels on ajoute :

Eau de roses,	2 litres.
— de cannelle de Chine,	25 centilitres.
Sucre raffiné très-blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

Opérer suivant la méthode connue.

OLIO DI CREMONA.

Limons frais (zestes),	50.
Oranges fraîches (zestes),	40.
Storax calamite,	250 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Distiller et rectifier après macération, pour retirer 40 litres d'esprit parfumé ; ajouter ensuite :

Eau de roses,	2 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

Colorer en rouge à la cochenille et opérer comme ci-dessus.

ROSOLIO DI TORINO.

Amandes amères,	1 kilo 500 gr.
Noyaux d'abricots,	2 kilos.
Anis vert,	250 grammes.
Coriandre,	125 grammes.
Fenouil,	125 grammes.
Alcool à 85°,	32 litres.

Faire macérer pendant 24 heures, distiller et rectifier pour retirer 30 litres d'esprit parfumé; ajouter ensuite :

Esprit de roses,	10 litres.
Eau de cannelle de Chine,	50 centilitres.
— de girofle,	25 centilitres.
— de muscades,	25 centilitres.
— de fleurs d'oranger,	1 litre.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	20 litres.

Colorer en rose clair avec la cochenille et opérer comme ci-dessus.

RUBINO VENEZIA.

Amandes amères,	1 kilo.
Badiane,	1 kilo.
Fenouil,	125 grammes.
Storax calamite,	125 grammes.
Angélique (racines),	125 grammes.
Alcool à 85°,	42 litres.

Faire infuser pendant 24 heures, distiller et rectifier pour obtenir 40 litres de bon produit; ajouter ensuite :

Infusion de vanille,	50 centilitres.
Eau de cannelle de Chine,	50 centilitres.
Eau de girofle,	20 centilitres.
— de muscades,	30 centilitres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Colorer en rose clair avec la cochenille, et opérer comme ci-dessus.

VANIGLIA DI NAPOLI.

Cette liqueur se prépare exactement comme l'huile de vanille des îles ; seulement, sa couleur doit être d'un rose très-clair.

Toutes les liqueurs d'Italie se mettent dans des bouteilles de verre vert clair de formes diverses ; la plupart sont garnies à l'extérieur avec une espèce de corde en jonc.



**Nomenclature et recettes des Liqueurs
par infusion.**

Ainsi que nous l'avons dit précédemment, il existe quelques substances aromatiques, desquelles il serait impossible d'extraire le parfum par la distillation soit avec l'eau, soit avec l'alcool. L'infusion devient donc obligatoire, si l'on veut composer des liqueurs avec ces substances.

La totalité presque entière des liqueurs par infusion est connue sous le nom de *ratafiats*. D'après certains auteurs, l'origine du mot *ratafiat* serait la même que celle de *ratifier*, et dériverait des deux mots latins, *rata fiant* (que les choses convenues soient faites).

Cette opinion est basée sur ce que les anciens discutaient les affaires à table, et sanctionnaient les résolutions prises, en buvant à la fin du repas quelques liqueurs agréables; un reste de cet usage existe encore de nos jours dans certaine classe du peuple.

Le nombre des recettes des liqueurs par infusion est assez restreint pour que nous donnions, dans chacune d'elles, les proportions d'infusion ou de substances aromatiques, ainsi que celles d'alcool; de sucre et d'eau qui entrent dans leur composition. Nous répéterons, et plus particulièrement pour les ratafiats, ce que nous avons dit à l'égard de l'inégalité de résultat. Bien qu'en employant avec la plus scrupuleuse attention les doses que nous indiquons, il pourrait arriver qu'une liqueur faite à une époque fût inférieure à celle préparée dans une autre : l'état des substances ou des fruits, leur plus ou moins de maturité, les influences de température, une infusion plus ou moins prolongée, etc., etc., sont autant de causes qui peuvent différencier les liqueurs. Ici, notre mission s'arrête; nous ne pouvons communiquer à nos lecteurs cette habitude, ce tact qui font qu'un bon Liqueuriste reconnaît de suite, en goûtant une liqueur, si elle possède le parfum désirable : ce n'est que par une longue pratique que l'on peut acquérir cette expérience.

Les fabrications, comme précédemment, s'appliquent toutes à un hectolitre de liqueurs.

Liqueurs ordinaires.**HUILE DE VANILLE.**

Infusion de vanille,	1 litre.
Teinture de storax calamite,	20 centilitres.
Alcool à 85°,	24 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	66 litres.

Colorer en rouge à l'orseille.

BROU DE NOIX.

Infusion de brou de noix, vieille,	20 litres.
Esprit de muscades,	25 centilitres.
Alcool à 85°,	13 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	58 litres.

Colorer en jaune foncé avec le caramel. Si le parfum de cette liqueur n'était pas suffisamment prononcé, on pourrait y ajouter quelques litres d'eau de noix, en remplacement d'une même quantité d'eau commune.

RATAFIAT DE CASSIS.

Infusion de cassis, <i>première</i> ,	25 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	54 litres.

Si l'on voulait employer de l'infusion *deuxième*, voici comment il faudrait procéder :

Infusion de cassis, <i>deuxième</i> .	32 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.

Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	54 litres.

On opérerait ainsi avec l'infusion de *troisième*.

Infusion de cassis, <i>troisième</i> ,	45 litres.
Alcool à 85°,	7 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	39 litres.

Dans le cas où cette dernière fabrication ne serait pas assez parfumée, on ajouterait 2 ou 3 litres d'esprit de feuilles de cassis, en retirant toutefois une même quantité d'alcool à 85°.

Les trois exemples qui précèdent, guideront encore, si l'on emploie simultanément les trois infusions ou seulement deux d'entre elles.

RATAFIAT DE FRAMBOISES.

Infusion de framboises,	15 litres.
— de cassis ou de merises,	5 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	59 litres.

L'infusion première de cassis ou de merises sert à colorer davantage cette liqueur.

RATAFIAT DE COINGS.

Suc exprimé de coings bien mûrs,	6 litres.
Esprit de girofle,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	25 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	60 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel.

Le ratafiat de poires de rousselet et celui de poires d'Angleterre se préparent de la même manière.

Liqueurs doubles.

HUILE DE VANILLE.

Infusion de vanille,	2 litres.
Alcool à 85°,	48 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	33 litres.

Colorer fortement en rouge à l'orseille.

BROU DE NOIX.

Infusion de brou de noix,	30 litres.
Esprit de muscades,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	32 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	21 litres.

Colorer fortement en jaune, avec le caramel, afin que la liqueur dédoublée soit d'une nuance assez prononcée.

RATAFIAT DE CASSIS.

Infusion de cassis, première,	50 litres.
Alcool à 85°,	25 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	8 litres.

AUTRE.

Infusion de cassis, <i>première</i> ,	25 litres.
— — <i>deuxième</i> ,	30 litres.
Alcool à 85°,	17 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	11 litres.

RATAFIAT DE FRAMBOISES.

Infusion de framboises,	30 litres.
— de cassis ou merises,	10 litres.
Alcool à 85° ,	24 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	19 litres.

Liqueurs demi-fines.

HUILE DE VANILLE.

Infusion de vanille,	4 litres.
Alcool à 85°,	24 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer en rouge au cudbêar.

HUILE DE VIOLETTE.

Infusion d'iris,	6 litres.
Alcool à 85°,	22 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

Colorer en violet avec le cudbêar et le bleu.

BROU DE NOIX.

Infusion de brou de noix, vieille,	25 litres.
Esprit de muscades,	30 centilitres.
Alcool à 85°,	13 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	45 litres.

Colorer en jaune foncé avec le caramel.

RATAFIAT DE CASSIS.

Infusion de cassis, première,	30 litres.
— de framboises,	5 litres.
Alcool à 85°,	12 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	36 litres.

Mêmes observations que pour les cassis précédents.

RATAFIAT DE CERISES.

Infusion de cerises,	30 litres.
— de merises,	5 litres.
Esprit de noyaux d'abricots,	5 litres.
Alcool à 85°,	4 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	39 litres.

La couleur de ce ratafiat ne doit pas être foncée.

RATAFIAT DE FRAMBOISES.

Infusion de framboises,	20 litres.
— de merises,	6 litres.
Alcool à 85°,	10 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	47 litres.

RATAFIAT DE QUATRE-FRUITES.

Infusion de cassis, <i>première</i> ,	10 litres.
— de cerises,	10 litres.
— de framboises,	8 litres.
— de merises,	8 litres.
Alcool à 85°,	8 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	39 litres.

RATAFIAT DE COINGS.

Suc exprimé de coings, bien mûrs,	8 litres.
Esprit de girofle,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	28 litres.
Sucre,	23 kilos.
Eau commune,	47 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel.

Liqueurs fines.

HUILE DE VANILLE.

Infusion de vanille,	8 litres.
Alcool à 85°,	24 litres.
Sucre raffiné, blanc,	43 kil. 750 gr.
Eau commune,	39 litres.

Colorer en rouge au cudbéar.

HUILE DE VIOLETTES.

Infusion d'iris,	10 litres.
Alcool à 85°,	22 litres.

Sucre raffiné, blanc, 43 kil. 750 gr.

Eau commune, 39 litres.

Colorer en violet avec le cudbêar et le bleu.

BROU DE NOIX.

Infusion de brou de noix, vieille, 32 litres.

Esprit de muscades, 35 centilitres.

Alcool à 85°, 15 litres.

Sucre, 37 kil. 500 gr.

Eau commune, 27 litres.

Colorer en jaune foncé avec le caramel.

RATAFIAT DE CASSIS.

Infusion de cassis, *première*, 35 litres.

— de framboises, 8 litres.

Alcool à 85°, 10 litres.

Sucre, 37 kil. 500 gr.

Eau commune, 21 litres.

RATAFIAT DE CERISES.

Infusion de cerises, 35 litres.

— de merises, 8 litres.

Esprit de noyaux d'abricots, 6 litres.

Alcool à 85°, 4 litres.

Sucre, 37 kil. 500 gr.

Eau commune, 21 litres.

RATAFIAT DE FRAMBOISES.

Infusion de framboises, 25 litres.

— de merises, 10 litres.

Alcool à 85°, 10 litres.

Sucre,	37 kil. 500 gr.
Eau commune,	29 litres.

RATAFIAT DE QUATRE-FRUIT.

Infusion de cassis, <i>première</i> ,	13 litres.
— de cerises,	12 litres.
— de framboises,	10 litres.
— de merises,	13 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.
Sucre,	37 kil. 500 gr.
Eau commune,	16 litres.

RATAFIAT DE COINGS.

Suc exprimé de coings bien mûrs,	12 litres.
Esprit de girofle,	75 centilitres.
Alcool à 85°,	31 litres.
Sucre raffiné, blanc,	37 kil. 500 gr.
Eau commune,	30 litres.

Colorer en jaune clair avec le caramel.

Liqueurs surfines.

LIQUEUR HYGIÉNIQUE dite DE RASPAIL.

Sommités sèches d'angélique,	810 grammes.
Racines —	810 grammes.
Calamus aromaticus,	216 grammes.
Myrrhe,	108 grammes.
Cannelle,	108 grammes.
Aloès,	54 grammes.

Clous de girofle,	54 grammes.
Vanille,	54 grammes.
Noix muscade,	14 grammes.
Safran,	3 grammes.
Alcool à 85°,	54 litres.
Sucre raffiné, blanc,	27 kilos.
Eau commune,	27 litres.

Faire macérer le tout à une chaleur douce pendant quinze jours, en agitant de temps en temps ; passer et exprimer ; ajouter ensuite le sucre fondu à chaud dans la quantité d'eau indiquée ; coller et filtrer après repos.

Cette recette est celle publiée par F. V. Raspail, dans son *Manuel annuaire de la santé*.

LIQUEUR STOMACHIQUE DORÉE.

Quinquina rouge concassé,	187 grammes.
Ecorces de curaçao de Hollande,	125 grammes.
Cannelle de Ceylan,	125 grammes.
Vanille,	90 grammes.
Safran,	10 grammes.
Alcool à 85°,	36 litres.
Sucre raffiné, blanc,	37 kil. 500 gr.
Eau commune,	38 litres.

Faire macérer pendant 8 jours, passer avec expression, ajouter le sucre et l'eau, coller et filtrer, puis mettre dans chaque bouteille une feuille d'or brisée.

CRÈME DE VANILLE.

Infusion de vanille,	10 litres.
Alcool à 85°,	26 litres.

Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.
Colorer en rouge à la cochenille.	

CRÈME DE VIOLETTE.

Infusion d'iris,	12 litres.
Alcool à 85° ,	24 litres.
Sucre raffiné, blanc,	56 kilos.
Eau commune,	26 litres.
Colorer en violet avec la cochenille et le bleu.	

CRÈME DE BROU DE NOIX.

Infusion de brou de noix, vieille,	40 litres.
Esprit de muscades,	50 centil.
Alcool à 85° ,	10 litres.
Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.
Eau commune,	16 litres.
Colorer en jaune foncé avec le caramel.	

CRÈME DE CASSIS.

Infusion de cassis, <i>première</i> ,	40 litres.
Esprit de framboises,	5 litres.
Alcool à 85° ,	5 litres.
Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.
Eau commune,	16 litres.

RATAFIAT DE CERISES DE GRENOBLE.

Infusion de cerises,	25 litres.
— de merises,	15 litres.
Esprit de noyaux d'abricots,	8 litres.
— de framboises,	4 litres.

Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.
Eau commune,	14 litres.

RATAFIAT DE GRENOBLE dit de TEYSSÈRE.

Cassis,	15 kilos.
Framboises,	20 kilos.
Cerises,	20 kilos.
Merises,	10 kilos.
Alcool à 85°,	36 litres.
Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.

Broyer le tout sans écraser les noyaux et mettre infuser dans l'alcool pendant un mois; passer ensuite en exprimant, et ajouter le sucre fondu à chaud dans une quantité d'eau suffisante pour former un hectolitre de ratafiat.

On prépare encore cette liqueur de la manière suivante :

Prendre une quantité suffisante de merises bien mûres, puis les écraser après avoir ôté les queues, les mettre ensuite sur le feu dans une bassine en cuivre rouge avec un peu d'eau; chauffer rapidement en ayant soin de remuer avec une spatule jusqu'à ce que le liquide soit un peu épais, verser alors le tout dans un tamis sur une terrine en grès et presser le marc lorsqu'il sera froid; composer ensuite le ratafiat comme il suit :

Suc de merises bouilli,	20 litres.
Infusion de cassis,	10 litres.
— de cerises,	20 litres.
Esprit de framboises,	10 litres.
Alcool à 85°,	8 litres.
Sucre raffiné blanc,	50 kilos.

Faire fondre le sucre à chaud dans le jus de merises et, après refroidissement, opérer le mélange en ajoutant un peu d'eau, s'il est nécessaire, pour former un hectolitre de liqueur.

L'ébullition ne peut altérer les merises, ces fruits n'ayant ni parfum ni parenchyme et leur suc étant extrêmement aqueux : le feu au contraire leur est très-favorable, car il développe à la fois le bon goût et le principe sucré.

On peut aussi préparer le ratafiat de Grenoble au moyen des infusions de fruits qui entrent dans sa composition.

RATAFIAT DE FRAMBOISES.

Infusion de framboises,	30 litres.
— de merises,	10 litres.
Alcool à 85°,	10 litres.
Sucre raffiné, blanc,	50 kilos.
Eau commune,	16 litres.

GUIGNOLET D'ANGERS.

Infusion de cerises,	20 litres.
— de merises,	20 litres.
Alcool à 85°,	10 litres.
Sucre raffiné blanc,	50 kilos.
Eau commune,	16 litres.



Recettes des Liqueurs par Huiles volatiles ou Essences.

Les liqueurs parfumées au moyen de la dissolution d'une ou plusieurs huiles volatiles ne sont jamais aussi suaves ni aussi fines que celles parfumées par les esprits distillés. Quoique très-aromatiques, ces liqueurs possèdent une âcreté que les gourmets savent parfaitement reconnaître; elles laissent un sentiment durable et importun de chaleur et de corrosion dans la bouche, le gosier, l'estomac, et quelquefois même jusque dans les voies urinaires des personnes qui en font usage.

Cependant, tout en considérant les liqueurs obtenues par dissolution comme inférieures, sous tous les rapports, à celles obtenues par distillation, nous reconnaissons qu'il peut exister des circonstances où le Liqueuriste soit obligé d'avoir recours à l'emploi des essences pour la fabrication des liqueurs. Pénétré de cette nécessité, nous allons indiquer les modes de préparation qu'on devra suivre.

Liqueurs ordinaires.

Ainsi que pour les liqueurs ordinaires par distillation ou par infusion, les proportions d'alcool et de sucre, pour les liqueurs par essences, sont les mêmes; les proportions d'eau sont également invariables. Voici les doses que l'on devra employer pour la fabrication d'un hectolitre de liqueur :

Alcool à 85°,	25 litres.
Sucre,	12 kilos 500 gr.
Eau commune,	66 litres.

Essence, quantité indiquée dans chaque recette.

Remplir d'alcool la moitié d'un flacon ou d'une bouteille de la contenance d'un litre environ, verser ensuite les essences, agiter fortement pendant une ou deux minutes et remplir le vase d'alcool, puis agiter encore; mettre cette dissolution dans un conge et verser dessus le reste d'alcool destiné à la fabrication; remuer pendant quelques minutes, ajouter le sucre fondu à chaud dans la quantité d'eau connue, colorer, coller et filtrer d'après les prescriptions indiquées précédemment.

ANISETTE.

Essence d'anis 30 grammes, — *id.* de badiane 30 grammes, — *id.* de fenouil doux 5 grammes, — *id.* de coriandre 50 centigrammes.

EAU D'ANGÉLIQUE.

Essence d'angélique 5 grammes.

GENT-SEPT-ANS.

Essence de citron distillé 45 grammes, — *id.* de roses 2 grammes. Colorer en rouge à l'orseille.

CURAÇAO.

Essence de curaçao distillé 45 grammes, — *id.* de Portugal 15 grammes, — *id.* de girofle 3 grammes. Colorer en jaune foncé avec le caramel.

FLEURS D'ORANGER.

Essence de néroli de Paris 10 grammes.

MENTHE.

Essence de menthe anglaise 20 grammes.

EAU DE NOYAUX.

Essence de noyaux 30 grammes.

PARFAIT-AMOUR.

Essence de citron distillé 45 grammes, — *id.* de cédrats 15 grammes, — *id.* de coriandre 1 gramme. Colorer en rouge à l'orseille.

HUILE DE ROSSES.

Essence de roses 6 grammes. Colorer en rouge à l'orseille.

VESPÉTRO.

Essence d'anis 20 grammes, — *id.* de carvi 15 grammes, — *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 2 grammes, — *id.* de citron distillé 8 grammes.

Liqueurs demi-fines.

Ces liqueurs se préparent comme les précédentes en employant, pour une fabrication de 100 litres, les quantités suivantes :

Alcool à 85°,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	55 litres.

ANISETTE.

Essence d'anis 35 grammes, — *id.* de badiane 35 grammes, — *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 50 centigrammes, — *id.* de néroli de Paris 1 gramme.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Essence d'angélique 7 grammes.

CRÈME DE CÉLERI.

Essence de céleri 13 grammes.

CENT-SEPT-ANS.

Essence de citron distillé 60 grammes, — *id.* de roses 5 grammes. Colorer en rouge au cudbéar.

CURAÇAO.

Essence de curaçao distillé 60 grammes, — *id.* de Portugal 20 grammes, — *id.* de girofle 4 grammes. Colorer en jaune foncé avec le caramel.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Essence de néroli de Paris 12 grammes.

CRÈME DE MENTHE.

Essence de menthe anglaise 32 grammes.

CRÈME DE NOYAUX.

Essence de noyaux 40 grammes.

PARFAIT-AMOUR.

Essence de citron distillé 50 grammes, — *id.* de cédrats 20 grammes, — *id.* de coriandre 1 gramme. Colorer en rouge au cudbéar.

HUILE DE ROSES.

Essence de roses 8 grammes. Colorer en rouge au cudbêar.

VESPÉTRO.

Essence d'anis 30 grammes, — *id.* de carvi 20 grammes, — *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 2 grammes, — *id.* de citron distillé 10 grammes.

Liqueurs fines.

Même manière d'opérer que pour les liqueurs précédentes, en employant, pour un hectolitre, les doses qui suivent :

Alcool à 85°,	32 litres.
Sucre,	43 kil. 750 gr.
Eau commune,	39 litres.

ANISETTE.

Essence de badiane 65 grammes, — *id.* d'anis 20 grammes, — *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 1 gramme, — *id.* de sassafras 4 grammes, — extrait d'iris 20 grammes, — *id.* d'ambre non musqué 6 grammes.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Essence d'angélique 10 grammes.

CRÈME DE CÉLERI.

Essence de céleri 20 grammes.

CENT-SEPT-ANS.

Essence de citron distillé 70 grammes, — *id.* de roses 4 grammes. Colorer en rouge au cudbéar.

CURAÇAO.

Essence de curaçao distillé 70 grammes, — *id.* de Portugal 25 grammes, — *id.* de girofle 5 grammes. Infusion amère de curaçao, quantité suffisante. Colorer avec le bois de Fernambouc ou l'hématine.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Essence de néroli de Paris 15 grammes.

CRÈME DE MENTHE.

Essence de menthe anglaise 40 grammes.

CRÈME DE NOYAUX.

Essence de noyaux 50 grammes.

PARFAIT-AMOUR.

Essence de citron distillé 60 grammes, — *id.* de cédrats 25 grammes, — *id.* de coriandre 2 grammes. Colorer en rouge au cudbéar.

HUILE DE ROSES.

Essences de roses 12 grammes. Colorer en rouge au cudbéar.

VESPÉTRO.

Essence d'anis 40 grammes, — *id.* de carvi 25 grammes, *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 3 grammes, — *id.* de citron 15 grammes.

Liqueurs surfines.

Les doses à employer pour fabriquer un hectolitre de liqueur sont :

Alcool à 85°,	36 litres.
Sucre,	36 kilos.
Eau commune,	26 litres.

Opérer suivant les prescriptions indiquées.

ANISETTE.

Essence de badiane 90 grammes, — *id.* d'anis 20 grammes, — *id.* de fenouil doux 6 grammes, — *id.* de coriandre 1 gramme, — *id.* de sassafras 6 grammes, — extrait d'iris 30 grammes, — *id.* d'ambre non musqué 8 grammes.

CRÈME D'ABSINTHE.

Essence d'absinthe 6 grammes. — *id.* de menthe an glaise 6 grammes, — *id.* d'anis 30 grammes, — *id.* de fenouil doux 8 grammes, — *id.* de citron distillé, 30 gr.

CRÈME D'ANGÉLIQUE.

Essence d'angélique 15 grammes, — *id.* de coriandre 2 grammes, — *id.* de fenouil 4 grammes.

CRÈME DE CÉLERI.

Essence de céleri 30 grammes.

LIQUEUR dite DE LA GRANDE-CHARTREUSE.

Essence de mélisse citronnée 2 grammes, — *id.* d'hysope 2 grammes, — *id.* d'angélique 10 grammes, — *id.*

de menthe anglaise 20 grammes, — *id.* de cannelle de Chine 2 grammes, — *id.* de muscade 2 grammes, — *id.* de girofle 2 grammes. Colorer en jaune ou en vert suivant le besoin.

CURAÇAO.

Essence de curaçao distillé 100 grammes, — *id.* de Portugal 40 grammes, — infusion amère de curaçao quantité suffisante. Colorer avec le bois de Fernambouc ou l'hématine.

EAU-DE-VIE DE DANTZICK.

Essence de cannelle de Ceylan 5 grammes, — *id.* de cannelle de Chine 15 grammes, — *id.* de coriandre 3 grammes, — *id.* de citrons 30 grammes, — *id.* d'oranges 10 grammes.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER.

Essence de néroli de Paris 20 grammes.

ELIXIR DE GARUS.

Essence de cannelle de Chine 15 grammes, — *id.* de girofle, 8 grammes, — *id.* de muscades, 2 grammes, — aloès succotrin 50 grammes, — myrrhe 50 grammes, — safran 10 grammes. Après dissolution des essences, faire infuser les dernières substances dans l'alcool pendant 15 jours.

HUILE DE KIRSCHENWASSER.

Essence de noyaux 40 grammes, — *id.* de néroli de Paris 4 grammes.

CRÈME DE MENTHE.

Essence de menthe anglaise 50 grammes.

LIQUEUR DU MÉZENC.

Essence de muscades 5 grammes, — *id.* de macis 2 grammes, — *id.* de camomille romaine 10 grammes, — *id.* de daucus 5 grammes, — mirobolans 60 grammes, — ambrette 60 grammes, — vanille 60 grammes. Après dissolution des essences, faire infuser les trois dernières substances dans l'alcool pendant 15 jours. Colorer avec le bois de Fernambouc ou l'hématine.

CRÈME DE NOYAUX DE PHALSBURG.

Essence de noyaux 50 grammes, — *id.* d'amandes amères 10 grammes, — *id.* d'oranges 10 grammes, — *id.* de citrons 8 grammes, — *id.* de cannelle de Chine 4 grammes, — *id.* de girofles 2 grammes, — *id.* de muscades 1 gramme, — *id.* de néroli 2 grammes.

CRÈME DE ROSES.

Essence de roses 15 grammes. Colorer en rouge à la cochenille.

EAU DES SEPT GRAINES.

Essence d'angélique 4 grammes, — *id.* d'anis 20 grammes, — *id.* de céleri 6 grammes, — *id.* de coriandre 2 grammes, — *id.* de fenouil doux 4 grammes, — *id.* d'orange 10 grammes. Colorer en jaune clair avec le caramel.

VESPÉTRO DE MONTPELLIER.

Essence d'anis 45 grammes, — *id.* de carvi 30 gram-

mes, — *id.* de fenouil doux 8 grammes, — *id.* de coriandre 4 grammes, — *id.* de citrons 20 grammes.

ANISSETTE DE HOLLANDE.

Essence de badiane 50 grammes, — *id.* d'anis 50 grammes, — *id.* d'amandes amères 8 grammes, — *id.* de coriandre 1 gramme, — *id.* de fenouil 2 grammes, — *id.* de roses 2 grammes, — *id.* d'angélique 4 grammes.

ALKEBMÈS DE FLORENCE.

Essence de calamus 3 grammes, — *id.* de cannelle de Ceylan 1 gramme, — *id.* de girofle 5 grammes, — *id.* de muscades 3 grammes, — *id.* de roses 4 grammes, — extrait d'iris 30 grammes. Colorer en rose avec la cochenille.

MARASQUIN DE ZARA.

Essence de noyaux 25 grammes, — *id.* de néroli 5 grammes, — extrait de jasmin 10 grammes, — *id.* de vanille 15 grammes.

ROSOLIO DE TURIN.

Essence d'anis 15 grammes, — *id.* de fenouil doux 3 grammes, — *id.* d'amandes amères 30 grammes, — *id.* de roses 6 grammes, — extrait d'ambre musqué 4 grammes. Colorer en rose clair avec la cochenille.

CRÈME DE JASMIN.

Extrait de jasmin 150 grammes.

CRÈME DE JONQUILLE.

Extrait de jonquille 140 grammes. Colorer en jaune clair avec le caramel.

CRÈME D'HÉLIOTROPE.

Extrait d'héliotrope 180 grammes. Colorer en rose très-clair avec la cochenille.

CRÈME DE RÉSÉDA.

Extrait de réséda 175 grammes.

CRÈME DE TUBÉREUSE.

Extrait de tubéreuse 150 grammes.

CRÈME DE MILLE FLEURS.

Essence de néroli 5 gr., — *id.* de roses 2 gr., — extrait de jasmin 20 gr., — *id.* de jonquille 15 gr., — *id.* d'héliotrope 25 gr., — *id.* de réséda 20 gr., — *id.* de tubéreuse 20 gr.

Observations. En vieillissant, les liqueurs par essences perdent une grande partie de leur parfum ou prennent un goût de rance. Ce dernier inconvénient est dû souvent à la mauvaise qualité des essences qui, pour la plupart, sont mélangées ou vieilles. On doit donc s'attacher à se procurer ces produits chez des négociants loyaux, et les prendre de premier choix sans regarder au prix d'achat; car, dans cette circonstance comme dans beaucoup d'autres, *le bon marché coûte trop cher.*

CHAPITRE QUINZIÈME.

Des Extraits d'Absinthe et de divers Spiritueux aromatiques.

Les liquides dont nous allons parler, sont de diverses natures : ceux-ci sont employés comme boissons, ceux-là servent à l'usage de la toilette, d'autres enfin sont considérés comme médicaments. Tous ces liquides s'obtiennent par la distillation, l'infusion, ou la dissolution des essences.

Extraits d'Absinthe.

On nomme extraits d'absinthes les alcools chargés du principe aromatique de diverses substances et principalement de celui de l'absinthe. Ces liquides ne contiennent point de sucre et leur degré de spirituosité, comme pour les autres alcools, peut s'apprécier au moyen de l'alcoomètre et du thermomètre.

Comme les liqueurs, les extraits d'absinthe se divisent en quatre classes : *absinthes ordinaires, demi-fines, fines et suisses* ; ces dernières se subdivisent encore en : *absinthes de Pontarlier, de Montpellier et de Lyon*.

Les absinthes ordinaires ne sont guère connues que

dans Paris et dans quelques grandes villes ; elles sont généralement fabriquées, ainsi que les absinthes demi-fines et les fines, par les Liqueuristes ; aussi allons-nous en donner les recettes dans ce traité. Quant à celles dites absinthes suisses, de Pontarlier, de Montpellier ou de Lyon, formant l'objet d'un commerce particulier et d'une fabrication spéciale, elles doivent naturellement trouver leur place dans le *Traité des alcools*.

ABSINTHE ORDINAIRE.

Grande absinthe sèche et mondée,	2 kilos 500 gr.
Hysope fleurie sèche,	500 grammes.
Mélisse citronnée sèche,	500 grammes.
Anis vert pilé,	2 kilos.
Alcool à 85°,	15 litres.

Faire infuser le tout dans la cucurbitte pendant 24 heures, ajouter 15 litres d'eau et distiller avec précaution pour retirer 15 litres de produit, auxquels on ajoute :

Alcool à 85°,	40 litres.
Eau commune,	45 litres.

Produit 100 litres à 46° ; mélanger et laisser reposer. La filtration n'est pas nécessaire pour les absinthes. Après un repos de 48 heures elles s'éclaircissent d'elles-mêmes,

L'absinthe verte ordinaire se fabrique de la même manière : on ajoute du bleu préparé par le drap de laine, avec du safran et du caramel, suivant la nuance que l'on veut obtenir.

On exige quelquefois qu'en lui ajoutant de l'eau, l'absinthe ordinaire blanchisse fortement ; dans ce cas, il faudrait doubler la dose d'anis vert, ou faire dis-

soudre, dans l'alcool non distillé, 45 grammes d'essence de badiane.

On fabrique aussi l'absinthe ordinaire au moyen de la dissolution des essences ; voici une recette très-usitée :

Essence d'absinthe (grande) 30 gr., — *id.* de badiane 60 gr., — *id.* de fenouil doux 10 gr., — alcool à 85° 54 litres, — eau commune 46 litres.

Produit : 100 litres à 46°.

ABSINTHE DEMI-FINE.

Grande absinthe sèche et mondée,	2 kilos.
Petite absinthe sèche et mondée,	1 kilo.
Hysope fleurie sèche,	500 grammes.
Mélisse citronnée sèche,	500 grammes.
Racines d'angélique,	125 grammes.
Anis vert,	4 kilos.
Badiane,	2 kilos.
Fenouil,	1 kilo.
Alcool à 85°,	20 litres.

Faire infuser pendant 24 heures, ajouter 20 litres d'eau, puis distiller pour retirer 20 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Alcool à 85°,	38 litres.
Eau commune,	42 litres.
Produit : 100 litres à 49°.	

AUTRE.

Grande absinthe sèche et mondée,	2 kilos.
Petite absinthe sèche et mondée,	1 kilo.
Hysope,	500 grammes.

Menthe poivrée,	300 grammes.
Anis vert,	4 kilos.
Badiane,	2 kilos.
Fenouil,	2 kilos.
Coriandre,	1 kilo.
Alcool à 85°,	25 litres.

Faire macérer 24 heures, distiller pour retirer 25 litres d'esprit parfumé, ajouter ensuite :

Alcool à 85°,	38 litres.
Eau commune,	37 litres.

Produit : 100 litres à 53°,

L'*absinthe verte* demi-fine se colore de la même manière que l'ordinaire.

On peut encore préparer une absinthe demi-fine, par la dissolution des essences, en employant :

Essence de grande absinthe 30 gr., — *id.* de petite 10 gr., — *id.* de menthe poivrée 5 gr., — *id.* d'hysope 2 gr., — *id.* d'angélique, 2 gr., — *id.* d'anis 60 gr., — *id.* de badiane 30 gr., — *id.* de coriandre 2 gr., — *id.* de fenouil doux 15 gr., — alcool à 85° 62 litres, — eau commune 38 litres. Produit : 100 litres à 53°.

ABSINTHE FINE.

Grande absinthe sèche et mondée,	2 kilos.
Petite —	500 gram.
Hysope fleurie sèche,	1 kilo.
Mélisse citronnée sèche,	1 kilo.
Anis vert,	3 kilos.
Badiane,	1 kilo.
Fenouil,	2 kilos.

Coriandre,	1 kilo.
Alcool à 85°,	50 litres.

Faire macérer pendant 24 heures et distiller au bain-marie en ajoutant 25 litres d'eau ; retirer 50 litres d'esprit parfumé ; verser ensuite ce produit dans un tonneau ou dans un conge, avec :

Alcool à 85°,	30 litres.
Eau commune,	20 litres.
Produit : 100 litres à 65°.	

Le degré de cette absinthe étant trop faible pour soutenir la coloration par les plantes et afin d'éviter le dépôt considérable qui se formerait dans les bouteilles, il est préférable de la colorer en vert olive avec le caramel.

ABSINTHE FINE PAR ESSENCES.

Essence de grande absinthe 25 gr. — *id.* de petite absinthe 10 gr. — *id.* d'hysope 6 gr. — *id.* de mélisse 6 gr — *id.* d'anis 100 gr. — *id.* de badiane 100 gr. — *id.* de fenouil doux 30 gr. — *id.* de coriandre 2 gr. — alcool à 85° 75 litres, — eau commune 25 litres, — Produit : 100 litres à 65°.

Spiritueux aromatiques divers.

GENIÈVRE.

Le véritable genièvre étant, ainsi que l'absinthe suisse, l'objet d'une fabrication spéciale, nous indiquons dans le *Traité des alcools* la manière de l'obtenir. Cependant, comme il peut arriver que le Liqueuriste ne puisse se

procurer ce liquide aussi promptement ou aussi facilement qu'il le désirerait, voici comment il pourrait l'imiter :

Baies de genièvre,	10 kilos.
Houblon,	500 grammes.
Alcool à 85°,	32 litres.

Ecraser les baies dans un mortier et faire macérer pendant 24 heures, distiller au bain-marie avec 30 litres d'eau pour retirer 30 litres d'esprit parfumé, auxquels on ajoute :

Alcool à 85°,	28 litres.
Eau commune,	42 litres.
Produit : 100 litres à 49°.	

AUTRE.

Essence de genièvre,	100 grammes.
Alcool à 85°,	56 litres.
Eau commune,	44 litres.

Faire dissoudre d'abord l'essence dans l'alcool et ajouter l'eau. Produit : 100 litres à 49°.

EAU VULNÉRAIRE SUISSE.

Prendre 1 kilog. de feuilles sèches de chaque plante dont les noms suivent :

Absinthe,	Lavande,	Romarin,
Angélique,	Marjolaine,	Rue,
Basilic,	Mélilot,	Sarriette,
Calament,	Mélisse,	Sauge,
Fenouil,	Menthe,	Serpolet,
Hysope,	Origan,	Thym.

Alcool à 85°, 64 litres.

Faire infuser le tout pendant 48 heures, ajouter ensuite 30 litres d'eau et distiller à feu nu, rectifier pour retirer 62 litres d'esprit parfumé, réduire ce produit avec 38 litres d'eau pour former 100 litres d'eau vulnéraire à 50°.

On obtient aussi une eau vulnéraire par la dissolution des essences ; voici les doses à employer pour un hectolitre :

Essence d'absinthe 10 gr., — *id.* d'angélique 2 gr., — *id.* de fenouil amer 30 gr., — *id.* d'hysope 6 gr., — *id.* de lavande 80 gr., — *id.* de marjolaine 15 gr., — *id.* de mélisse 6 gr., — *id.* de menthe 10 gr., — *id.* de romarin 50 gr., — *id.* de sauge 40 gr., — *id.* de serpolet 50 gr., — *id.* de thym 50 gr.

Faire dissoudre le tout dans 57 litres d'alcool à 85° et ajouter 43 litres d'eau pour réduire à 50°.

L'eau vulnéraire est un remède populaire contre les contusions, les coups à la tête, les chutes, etc. On l'emploie à l'extérieur et à l'intérieur.

EAU DES JACOBINS DE ROUEN.

Cannelle de Chine 60 gr., — santal citriu 60 gr., — *id.* rouge 30 gr., — anis vert 40 gr., — baies de genièvre 40 gr., — semences d'angélique 25 gr., — galanga 15 gr., — bois d'aloès 15 gr., — girofles 15 gr., — macis 15 gr., — cochenille 25 gr., — alcool à 85° 10 litres.

Piler les substances et faire infuser pendant un mois, filtrer ensuite et mettre dans des flacons carrés en verre vert.

Cette eau est un excellent stomachique : prise à petite

dose après le repas, elle diminue, dit-on, la congestion du sang vers le cerveau, qui accompagne ordinairement les digestions laborieuses.

EAU DE MÉLISSE dite DES CARMES.

Mélisse fraîche en fleur 3 kilos 500 gr., — sommités d'hysope fleurie 125 gr., — *id.* de marjolaine 125 gr., — *id.* de romarin 125 gr., — *id.* de sauge 125 gr., — *id.* de thym 125 gr., — racines d'angélique 125 gr., — coriandre 125 gr., — cannelle de Ceylan 60 gr., — girofle 60 gr., — macis 15 gr., — muscades 45 gr., — zestes de citrons frais 10, — alcool à 85° 11 litres.

Faire infuser pendant 3 jours, puis distiller au bain-marie en ajoutant 10 litres d'eau, rectifier pour retirer 10 litres de bon produit.

La recette que nous donnons n'est pas celle de la fameuse *eau de mélisse des carmes déchaussés* de la rue de Vaugirard à Paris : ce n'est qu'une simplification, qui ne lui cède en rien pour la suavité et les propriétés médicales.

L'eau de mélisse est regardée comme stomachique et vulnérable, propre à dissiper les vapeurs et salutaire dans les attaques d'apoplexie, dans la léthargie, l'épilepsie, les coliques, etc. On l'administre par petites cuillerées, soit pure, soit en y ajoutant de l'eau commune.

On obtient l'*eau de mélisse jaune* en y faisant macérer un peu de safran. Cette dernière est plus spécialement employée à l'extérieur, comme l'eau vulnérable, et aux mêmes usages.

ALCOOL CAMPHRÉ.

Camphre,	4 kil. 250 gr.
Alcool à 85°,	10 litres.
Faire dissoudre et filtrer.	

EAU-DE-VIE CAMPHRÉE.

Camphre,	300 grammes.
Alcool à 85°,	6 litres.
Eau commune,	4 litres.

Faire dissoudre d'abord le camphre dans l'alcool, ajouter ensuite l'eau et filtrer.

L'alcool et l'eau-de-vie camphrés sont employés dans les coups, contusions, entorses, douleurs, etc.

EAU BALSAMIQUE OU DE BOTOT.

Anis vert 300 gr., — cannelle de Chine 100 gr., — girofle 100 gr., — essence de menthe 30 gr., — cochenille 30 gr., — crème de tartre 30 gr., — alun de Rome 5 gr., — alcool à 85° 10 litres.

Faire infuser les aromates dans l'alcool, ainsi que l'essence de menthe; d'autre part, triturer la cochenille avec la crème de tartre et l'alun à l'aide d'un peu d'eau, ajouter ce mélange au premier, laisser infuser pendant 10 jours et filtrer.

L'eau de Botot est employée comme dentifrice.

ELIXIR ¹ DE LONGUE-VIE VÉRITABLE.

Aloès succotrin,	150 grammes.
------------------	--------------

¹ Elixir paraît dériver de l'arabe *al-aksir*, qui dénote une action lente et prolongée.

Agaric blanc,	20 grammes.
Gentiane,	20 grammes.
Rhubarbe de Chine,	20 grammes.
Safran gatinais.	20 grammes.
Thériaque de Venise,	40 grammes.
Alcool à 85°,	6 litres.
Eau commune,	4 litres.

Faire infuser les drogues dans 3 litres d'alcool pendant 10 jours, puis tirer à clair, recharger avec les 3 autres litres restants et faire encore infuser pendant 10 jours; réunir les deux produits avec l'eau et filtrer.

Cet élixir est un purgatif célèbre dans la médecine populaire; la dose, pour l'usage journalier, est de 8 à 10 gouttes dans le double de vin rouge ou blanc, thé ou bouillon.

On prétend que la recette que nous publions a été trouvée dans les papiers du docteur Yernest, médecin suédois mort à l'âge de 104 ans, d'une chute de cheval; le secret de l'élixir de longue-vie était dans sa famille depuis plusieurs siècles, son aïeul avait vécu 130 ans, sa mère 107 et son père 112 : ils en prenaient 7 à 8 gouttes matin et soir dans le double de vin, de thé ou de bouillon.

EAU DE COLOGNE ORDINAIRE.

Essence de cédrat 60 gr., — *id.* de bergamotte, 60 gr., — *id.* de lavande 30 gr., — *id.* de romarin, 30 gr., — *id.* de girofle 8 gr., — teinture d'ambre musqué 8 gr., — *id.* de benjoin 60 gr., — alcool à 85° 8 litres, — eau commune 2 litres.

Faire dissoudre les essences dans l'alcool en agitant de temps en temps; ajouter ensuite l'eau commune, et agencore; après 24 heures de repos, filtrer. Produit : 10 litres.

On prépare encore une eau de Cologne inférieure à celle qui précède, en employant :

Essence de citron 60 gr., — *id.* de Portugal 60 gr., — *id.* de lavande 30 gr., — *id.* de romarin 30 gr., — alcool à 85° 7 litres, — eau commune 3 litres. Opérer comme ci-dessus.

EAU DE COLOGNE FINE.

Essence de cédrat 60 gr., — *id.* de bergamotte 60 gr., — *id.* de néroli de Paris 10 gr., — *id.* de lavande 15 gr., — *id.* de romarin 15 gr., — *id.* de cannelle de Chine 8 gr., — *id.* de girofle 8 gr., — teinture d'ambre musqué 12 gr., — *id.* de benjoin 60 gr., — alcool à 85° 10 litres.

Faire dissoudre les essences en agitant de temps en temps, et après 24 heures de repos filtrer.

EAU DE COLOGNE dite de JEAN-MARIE FARINA.

Essence de bergamotte 50 gr., — *id.* de cédrat 50 gr., — *id.* de citron 50 gr., — *id.* de cannelle de Chine 20 gr., — *id.* de lavande 20 gr., — *id.* de néroli 20 gr., — *id.* de romarin 20 gr., — eau de mélisse dite des carmes 3 litres, — alcool à 90° 8 litres.

Dissoudre les essences dans l'alcool à 90°, ajouter l'eau de mélisse et laisser macérer le tout 10 jours; distiller au bain-marie, en ajoutant 5 litres d'eau pour retirer 10

litres d'eau de Cologne. L'excédent de la distillation peut servir à faire l'eau de la reine de Hongrie.

Cette recette a été copiée sur celle déposée pour obtenir le brevet par Paul Feminis, de Cologne, son premier inventeur. Pendant longtemps, on attribuait à l'eau de Cologne une vertu miraculeuse; aujourd'hui elle n'est plus employée que pour l'usage de la toilette.

EAU DE LA REINE DE HONGRIE.

Sommités fleuries de romarin 3 kilos, — *id.* de marjolaine 1 kilo, — *id.* de lavande 1 kilo, — alcool à 85° 10 litres.

Prendre les plantes récentes, et après les avoir coupées grossièrement, faire infuser dans l'alcool pendant 2 jours, puis distiller et rectifier au bain-marie, en ajoutant dans chaque opération 5 litres d'eau; retirer 10 litres de produit.

Cette eau tire son nom d'une reine de Hongrie à qui elle procura, dans un âge très-avancé, des soulagements qui tenaient, dit-on, du prodige. Elle est employée dans les maladies du cerveau et les attaques de nerfs; elle facilite la digestion et augmente la chaleur naturelle chez les personnes âgées.

EAU-DE-VIE DE GAYAC.

Bois de gayac,	250 grammes.
Citrons frais (zestes),	10.
Alcool à 85°,	10 litres.

Faire infuser pendant 15 jours en remuant de temps en temps, puis filtrer. Colorer en jaune avec le caramel.

EAU-DE-VIE DE LAVANDE.

Essence de lavande,	150 grammes.
Alcool à 85°,	7 litres.
Eau commune,	3 litres.

Faire dissoudre l'essence dans l'alcool et ajouter l'eau ; colorer en jaune avec le caramel, et après repos, filtrer.

L'eau-de-vie de lavande ambrée se prépare de la même manière, en ajoutant 15 grammes de teinture d'ambre musqué.

Ces eaux-de-vie sont employées pour la toilette des dames.

VINAIGRE AROMATIQUE ET ANTIPUTRIDE DE BULLY.

Eau 7 litres, — alcool 4 litres, — essence de bergamotte 30 gr., — *id.* de citron aux zestes 30 gr., — *id.* de Portugal 12 gr., — *id.* de romarin 23 gr., — *id.* de lavande 4 gr., — *id.* de néroli, 4 gr., — esprit de mélisse citronné 50 centilitres. Agiter entre temps, et après 24 heures, ajouter : teinture de benjoin 60 gr., — *id.* de Tolu 60 gr., — *id.* de storax 60 gr., — esprit de girofle 10 centilitres. Agiter de nouveau, puis ajouter : vinaigre distillé 2 litres; filtrer au bout de 12 heures et ajouter encore : vinaigre radical (acide acétique) 90 gr.

Cette recette est la copie de celle déposée par l'inventeur pour l'obtention de son brevet.

Le vinaigre de Bully est en grande réputation, il est généralement employé pour la toilette.

VINAIGRE AROMATIQUE ET HYGIÉNIQUE.

Essence de cannelle 2 gr., — *id.* de girofle 2 gr., — *id.* de muscades 1 gr., — *id.* de néroli 4 gr., — *id.* de roses 2 gr., — teinture de Tolu 1 litre, — *id.* de benjoin 1 litre, — *id.* de storax 2 litres, — infusion d'iris 1 litre, — alcool à 85° 3 litres, — vinaigre d'Orléans très-fort 1 litre 50 centilitres, — vinaigre radical (acide acétique) 50 centilitres. Produit : 10 litres. Opérer comme ci-dessus.

VINAIGRE ANTISEPTIQUE dit DES QUATRE-VOLEURS.

Grande absinthe 150 gr., — petite absinthe 150 gr., — romarin 150 gr., — sauge 150 gr., — menthe 150 gr., — rue 150 gr., — lavande 150 gr., — calamus 20 gr., — cannelle de Chine 20 gr., — girofle 20 gr., — muscades 20 gr., — ail 20 gr., — camphre 75 gr., — vinaigre radical (acide acétique) 150 gr., — vinaigre fort 10 litres.

Faire macérer 15 jours les substances dans le vinaigre, passer, ajouter le camphre dissous dans l'acide acétique, filtrer.

Ce vinaigre est employé comme préservatif des maladies contagieuses. On s'en frotte les mains et le visage ; on en brûle dans les appartements, on en garnit des flacons pour aspirer dans la syncope.



CHAPITRE SEIZIÈME.

Des Fruits à l'Eau-de-Vie.

Parmi les produits du Liqueuriste, les fruits à l'eau-de-vie ont acquis, depuis plusieurs années, une certaine importance, et leur consommation s'augmente de jour en jour. Paris et plusieurs grandes villes de France en fournissent des quantités considérables, surtout depuis la création des nombreux établissements de Liqueuristes-Débitants ¹, à l'instar de celui de la place de l'École, à Paris, connu sous le nom de *la mère Moreaux*, et dont la réputation, pour les prunes et les chinois, est universelle.

La fabrication des fruits à l'eau-de-vie, ainsi que celle des liqueurs, est une spécialité qui exige des connaissances particulières et des soins minutieux; elle demande aussi le concours de diverses opérations, connues sous les noms de : *préparation, blanchiment et confection.*

« Le débit de liqueurs doit-il avoir à Paris l'importance que semble promettre l'ouverture des luxueux établissements dans les divers quartiers?... »
 « Ces établissements n'y répondent à aucun besoin et ne sont fréquentés que par des habitués d'une société fort peu recherchée, ou par des curieux. Le luxe de ces maisons, l'attrait qu'elles présentent par des femmes jeunes et séduisantes, prouvent que ce n'est pas une industrie à l'état normal... »

(*Tableau de Paris*, par A. Jeandel.)

Préparation des Fruits.

Le choix des fruits destinés à être mis à l'eau-de-vie, fixera d'abord l'attention du Liqueuriste. Ils doivent être sains et charnus, cueillis avant leur maturité, pour qu'ils puissent conserver une certaine fermeté, principalement ceux qui sont d'une nature molle et fondante, comme les pêches et les abricots. En général, les fruits cueillis dans leur pleine maturité ont la chair trop pulpeuse : ils ne pourraient supporter une chaleur ni une macération suffisante, sans se briser ou se mettre en marmelade; puis, d'ailleurs, parfaitement mûrs, ils se pénètrent d'eau-de-vie avec une si grande facilité, et ce aux dépens de leur propre suc, qu'ils deviennent peu agréables à manger. On doit également rejeter les fruits par trop verts ou tachés, meurtris, rabougris, fanés ou piqués des vers, frappés enfin d'une défectuosité, quelle qu'elle soit.

Les variétés de fruits ne sauraient être indifférentes, toutes ne sont pas également propres à être employées ; celles qui ont le plus de parfum et de saveur doivent avoir la préférence. La nature du sol et le pays qui les produit influent considérablement sur la qualité des fruits; les années chaudes et sèches en produisent aussi de meilleurs que ceux des années froides ou pluvieuses.

Les fruits étant dans les conditions signalées et dans un état de parfaite fraîcheur, on devra éviter de les laisser se faner ou se ramollir; on les essuiera avec un linge

pour enlever la poussière, ou bien on les frotera avec une brosse, s'ils sont couverts de duvet; on les piquera jusqu'au cœur et dans plusieurs endroits, afin d'éviter que la peau ne vienne à crever et pour qu'ils puissent se pénétrer de liquide avec plus de facilité; enfin on les jettera aussitôt dans un baquet d'eau de puits très-froide; l'eau contenant de la glace serait même préférable.



Blanchiment des Fruits.

Cette opération a pour but de priver les fruits du principe acerbe et âcre dû à l'eau de végétation et à l'acide malique qu'ils contiennent, principe qui les empêche de se conserver et les fait noircir à l'intérieur comme à l'extérieur. L'espèce de coction que subissent les fruits, par le blanchiment, supplée aussi au degré de maturité qui leur manque, les rend plus tendres et développe leur parfum.

Tout étant disposé ainsi qu'il est dit dans l'article précédent, voici la manière de procéder au blanchiment :

Mettre sur le feu une bassine en cuivre rouge, plus large que profonde, afin d'éviter que les fruits ne puissent s'écraser; la remplir d'eau aux deux tiers environ; faire chauffer à un point voisin de l'ébullition (90°); à cet instant, retirer les fruits du baquet d'eau froide ou glacée avec une écumoire ou un tamis, suivant la nature des fruits, pour les jeter tous ensemble dans la bassine:

lorsqu'ils seront tombés d'eux-mêmes au fond de l'eau, étouffer le feu momentanément et les laisser dans cet état pendant environ 10 minutes. Ce temps expiré, rallumer le feu et produire une chaleur graduelle jusqu'à ce que les fruits viennent se présenter d'eux-mêmes à la surface de l'eau : avoir soin de les exciter à remonter en passant avec précaution l'écumoire dessous ; enlever doucement les fruits avec ce même instrument au fur et à mesure qu'ils surnageront, et les jeter dans un baquet d'eau très-froide ou glacée, que l'on renouvellera plusieurs fois jusqu'à complet refroidissement.

Quelquefois on est obligé de pousser le feu très-fort, pour forcer les derniers fruits à monter, ou bien encore on les enlève avant qu'ils ne viennent à la surface de l'eau pour éviter de les laisser entièrement briser par la chaleur.

Le blanchiment des fruits doit s'opérer très-vivement, afin que ceux-ci soient saisis, en passant par les divers changements de température qu'ils subissent. Sortant de l'eau froide qui a resserré leur chair, et jetés dans l'eau presque bouillante, ils pâlisent aussitôt ; au bout de quelques instants, la chaleur leur donne en grande partie leur couleur primitive ; l'immersion dans l'eau froide achève de la leur rendre entièrement ; si, au contraire, l'eau de la bassine n'était pas assez chaude, ou si celle des baquets n'était pas assez froide, on obtiendrait un mauvais résultat ; car alors, les fruits refroidissant trop l'une et réchauffant trop l'autre, ne produiraient pas ces transitions de température qui, en les resserrant et les raffermissant, leur donnent et leur conservent la qualité des fruits mûrs.

La couleur de certains fruits, tels que l'abricot, la pêche, etc., étant extrêmement tendre et délicate, il est essentiel, pour la conserver, d'ajouter, dans chaque hectolitre d'eau froide, environ 50 à 60 grammes d'alun pulvérisé.

Confection des Fruits.

Les fruits étant entièrement refroidis et ayant recouvert, autant que possible, leur fermeté et leur couleur, on devra les enlever du baquet d'eau froide avec précaution, les mettre égoutter sur des tamis de crin, puis les porter à la cave dans des tonneaux, des jarres, ou de grands pots en grès, contenant de l'eau-de-vie à 55 ou 58°, suivant la nature des fruits.

Après que les fruits auront séjourné pendant six semaines environ dans l'eau-de-vie, on pourra commencer à les sucrer; à cet effet, on les retirera du vase dans lequel ils sont, on les rangera et disposera avec soin dans des bocaux en verre, et on les couvrira avec le jus, c'est-à-dire l'eau-de-vie de laquelle ils sortent, sucrée à 125 ou 250 grammes par litre, suivant l'espèce de fruits ou la qualité que l'on veut obtenir.

Les bocaux doivent être fermés hermétiquement avec un bouchon de liège garni de papier et de parchemin mouillé, et couverts également avec ce dernier, de la vessie, de la baudruche ou bien encore avec des feuilles d'étain. On doit les conserver dans un endroit

tempéré et éviter de les exposer à l'action du soleil : ce dernier fait noircir les fruits très-prompement.

Le mode de préparation qui vient d'être décrit n'est pas le seul employé : il en est un plus convenable, mais beaucoup plus dispendieux. Il consiste à blanchir d'abord les fruits, ainsi qu'il a été dit plus haut, et à leur donner une ou plusieurs façons au sucre qui, en les imprégnant de ce dernier, les empêche d'aspirer une trop grande quantité d'eau-de-vie et les rend plus délicats et plus fins.

On nomme *façon* l'opération de la mise au sucre. Pour arriver à obtenir un bon résultat, il faut que les fruits soient blanchis bien à point : s'ils l'étaient trop, ils tomberaient en marmelade ; s'ils ne l'étaient pas assez, ils resteraient durs et, leurs pores se trouvant resserrés, le sucre n'y entrerait qu'imparfaitement. Il faut ensuite les conduire avec ménagement, et faire un sirop léger marquant 12° au pèse-sirop, le jeter bouillant sur les fruits, disposés dans une terrine, couvrir cette dernière et laisser les fruits dans cet état pendant 24 heures ; recommencer la même opération, en faisant cuire le sirop à 16°, et ainsi de suite tous les jours, en augmentant chaque fois de quatre degrés, jusqu'à ce que le sirop marque 36°, ce qui s'obtiendra à la septième et dernière façon, et formera ce que l'on appelle les *fruits confits au sucre*.

Les fruits destinés à être mis à l'eau-de-vie n'ont pas besoin d'être entièrement confits au sucre : trois façons suffisent généralement pour les rendre parfaits et leur conserver la fermeté désirable.

On remarquera qu'en mettant les fruits au sucre dans un sirop trop épais, leurs pores se resserrant, et se racornissant, deviendront durs, au lieu de s'imbibier de

sirop. Outre l'inconvénient que les fruits racornis ont moins d'apparence et sont moins bons, ils sont de plus sujets à la fermentation; car, en se resserrant, ils conservent intérieurement des parties d'eau et d'air qui sont susceptibles, avec le temps, de les faire fermenter, si on voulait les conserver dans le sirop, au lieu de les mettre immédiatement dans l'eau-de-vie.

Les fruits à l'eau-de-vie préparés au sucre se mettent de suite dans un jus contenant, par hectolitre, 32 litres d'esprit à 85° et 18 kilos 750 grammes de sucre; ils peuvent être sur-le-champ livrés à la consommation.

Il est certains fruits, tels que les ananas, les chinois, les cédrats, les marrons, les noix, etc., que le Liqueuriste a plus d'avantage à se procurer tout confits qu'à les préparer lui-même. Ces fruits se trouvent dans le commerce à un prix minime : il n'y a, avec leur prix de revient, qu'une légère différence, qui se trouve grandement compensée par les soins et le travail nécessités par la confection.

ABRICOTS.

Choisir des abricots d'un jaune clair, bien sains et sans être mûrs; les essuyer avec un linge ou les brosser pour enlever la poussière ou le duvet qui peut se trouver dessus, puis les piquer jusqu'au noyau, en plusieurs endroits avec une ou plusieurs épingles (celles d'argent sont préférables); passant ensuite un poinçon à la place la queue, détacher le noyau de la chair du fruit sans pour cela l'enlever, mais dans le but de faciliter le blanchiment; à mesure qu'ils sont piqués, jeter les abricots dans de l'eau froide ou glacée.

Remplir d'eau, environ aux deux tiers, une bassine en cuivre rouge non étamé, faire bouillir cette eau et y mettre les fruits pour les blanchir ; suspendre le feu pendant 10 ou 15 minutes, puis le rallumer par degrés afin de faire remonter les abricots sur l'eau ; passer l'écumoire dessous les fruits pour faciliter cette ascension, et s'assurer qu'ils commencent à mollir ; dès qu'ils paraissent à la surface de l'eau, ou qu'ils fléchissent sous les doigts, les enlever avec l'écumoire et les mettre à mesure dans un baquet ou des terrines contenant de l'eau très-froide ou glacée ; renouveler plusieurs fois cette eau, jusqu'à refroidissement complet.

Si l'on désirait que les abricots aient une belle couleur jaune, il faudrait ajouter, dans l'eau de refroidissement, une petite quantité de sous-carbonate de potasse (5 gr. pour 20 litres), et continuer à les rafraîchir avec une eau *alunée* dans la proportion de 50 à 60 grammes par hectolitre pour fixer cette coloration ; si au contraire on voulait leur conserver la couleur blanche que leur communique l'eau chaude, il suffirait de les plonger dans une eau froide contenant la dose d'alun connue.

Les abricots étant blanchis et rafraîchis ainsi qu'il vient d'être dit, il faut les faire égoutter en les passant sur des tamis et leur donner une ou plusieurs façons au sucre, ou les porter simplement à la cave dans les vases destinés à les recevoir : dans ce dernier cas, on les couvrira avec de l'eau-de-vie blanche à 55°.

Après six semaines de macération, on pourra commencer à sucrer les abricots en les mettant en bocaux, et en remplissant ceux-ci avec un jus de fruits composé comme il suit :

Esprit de noyaux,	2 litres.
Alcool à 85°,	28 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	53 litres.

Produit : 100 litres de *jus de fruits fn.*

Le *jus de fruits ordinaire* se prépare de la manière suivante :

Esprit de noyaux,	2 litres.
Alcool à 85° ,	24 litres.
Sucre,	12 kil. 500 gr.
Eau commune,	65 litres.

Dans le cas où les abricots auraient reçu plusieurs façons au sucre, on les couvrirait avec un jus alcoolisé et sucré ainsi qu'il a été dit en parlant de la confection, page 368, en ajoutant en plus 2 litres d'esprit de noyaux.

En général, les fruits à l'eau-de-vie ne doivent être sucrés qu'au fur et à mesure des besoins, si l'on veut qu'ils conservent leur fermeté et leur couleur.

PÊCHES.

Choisir avant leur maturité de belles pêches, dites *tetons de Vénus* ou des pêches blanches de vigne, les préparer de la même manière que les abricots, puis les couvrir avec de l'eau-de-vie blanche à 58°.

Ce fruit étant extrêmement tendre, il est difficile de lui donner plus de deux façons au sucre. On peut aussi sucrer les pêches et les autres fruits à noyaux, avec les jus de fruits destinés aux abricots.

PRUNES DE REINE-CLAUDE.

Prendre des prunes de reine-claude bien fermes, non tachées et très-vertes; leur couper l'extrémité de la queue, les piquer jusqu'au noyau, puis les mettre dans l'eau froide pour les raffermir; faire ensuite bouillir de l'eau dans une bassine en cuivre rouge, en y ajoutant, pour 30 litres, une poignée de sel marin et 5 grammes de couperose bleue (sulfate de cuivre); jeter les prunes dans cette eau pour les faire blanchir et reverdir tout à la fois. Cette opération terminée, enlever les fruits aussitôt qu'ils montent sur l'eau et les mettre rafraîchir à plusieurs reprises, pendant une ou deux heures, dans une eau froide et alunée, afin de dissoudre et enlever le peu de couperose bleue qu'ils peuvent contenir.

La première bassinée de prunes ne donne jamais un résultat bien convenable : il faut que l'eau soit imprégnée d'une certaine quantité d'acidité contenue dans les fruits mêmes pour leur donner une belle nuance verte. On peut obvier à cet inconvénient en mettant, dans cette bassinée, une cinquantaine environ de prunes avariées ou trop mûres, qui lui donneront la vertu désirable.

Il faut aussi avoir soin de remplacer de temps en temps l'eau de la bassine que les prunes enlèvent, et quelquefois de la renouveler entièrement, car cette eau, se chargeant de plus en plus de celle de végétation et d'acide malique des fruits, n'a plus la propriété de les verdir ni de les blanchir.

Les prunes étant blanchies, reverdies et rafraîchies,

on les couvrira avec de l'eau-de-vie blanche à 53 ou 56°, suivant qu'elles seront plus ou moins fermes, ou bien on leur donnera préalablement plusieurs façons au sucre.

Quelques Liqueuristes emploient le vinaigre pour faire reverdir les prunes, cette méthode est mauvaise : elle communique aux fruits une couleur sombre qui n'a rien d'agréable à l'œil ; il en est de même de l'emploi du sucre de lait et du sel d'Epsom. Si l'on voulait ne pas employer la couperose bleue, on obtiendrait, en doublant la dose de sel marin, une couleur claire un peu jaunâtre, mais qui, dans tous les cas, serait préférable à celle produite par le vinaigre ou les sels qui viennent d'être cités.

MIRABELLES.

Les prunes de mirabelles se préparent de la même manière que les abricots, en ayant soin de les piquer et de leur couper la queue à moitié. On doit les couvrir avec de l'eau-de-vie blanche à 55°.

POIRES.

On emploie, pour mettre à l'eau-de-vie, trois espèces de poires, celles de *rousselet*, d'*Angleterre* et de *beurré*. Les deux dernières espèces sont plus grosses et plus blanches, mais celles de rousselet ont beaucoup plus de goût. Toutes trois se préparent de la manière suivante :

Choisir des poires encore un peu vertes, les piquer usqu'au cœur et les jeter dans l'eau bouillante pour les faire blanchir ; les retirer aussitôt qu'elles s'amollissent, éviter qu'elles ne viennent à crever, puis les mettre dans

de l'eau fraîche ; après refroidissement, les peler avec un couteau à lame d'argent ou argentée ; mettre de nouveau dans de l'eau fraîche contenant une cuillerée d'acide acétique ou le jus de trois citrons, pour les entretenir dans une blancheur parfaite.

Ainsi disposées, les poires peuvent recevoir le nombre de façons au sucre que l'on jugera nécessaire ou être mises de suite dans l'eau-de-vie blanche à 53°.

Depuis plusieurs années, pour faciliter la vente des poires vieilles qui ont perdu leur blancheur, certains Liqueuristes les colorent en rouge, en les faisant séjourner plusieurs jours dans une couleur préparée au cud-béar ou à la cochenille.

MARRONS.

Prendre des marrons glacés, les mettre dans une bassine avec une petite quantité d'eau pour qu'ils puissent baigner seulement ; chauffer légèrement afin de faire fondre le sucre qui se trouve autour, puis laisser refroidir ; mettre ensuite les marrons dans une liqueur composée comme il suit :

Alcool à 85°,	30 litres.
Sucre,	18 kil. 750 gr.

Eau, quantité suffisante pour compléter 100 litres de liqueur, en employant celle dans laquelle on a mis fondre le sucre des marrons glacés.

Dans le cas où l'on voudrait préparer soi-même les marrons au sucre, voici la manière d'opérer :

Prendre de véritables et bons marrons de Lyon, enlever la première peau et les jeter dans de l'eau fraîche

en es lavant à plusieurs reprises ; mettre ensuite deux bassines sur le feu : lorsque l'eau de la première bout, y jeter les marrons, et après quelques bouillons, les passer dans la seconde eau pour achever de les blanchir, ce que l'on reconnaît lorsqu'en passant une épingle à travers on n'éprouve plus de résistance ; retirer alors les marrons avec l'écumoire et les mettre dans une terrine d'eau chaude, puis les éplucher en les jetant à mesure dans une terrine d'eau fraîche, dans laquelle on aura mis le jus d'un citron.

Les marrons étant blanchis, les faire égoutter, verser dessus un sirop à 20°, bouillant, et les laisser dans cet état jusqu'au lendemain ; recommencer en augmentant le sirop de 6° et donner la dernière façon à 38°.

On ne donne que quatre façons aux marrons, attendu que leurs pores sont farineux et très-ouverts, et que ces fruits ont une tendance à noircir : du reste, à chaque façon, on les voit changer de nuance, ce qui explique pourquoi on doit en donner le moins possible.

NOIX.

Prendre des noix glacées et les traiter comme les marrons, les couvrir ensuite avec la même liqueur.

Si l'on voulait préparer les noix au sucre, voici comment il faudrait opérer :

Faire choix de noix vertes de la plus grosse espèce avant que le bois soit formé ; les peler jusqu'au blanc avec un couteau d'argent et les jeter dans l'eau fraîche, en ayant soin de les piquer auparavant ; mettre de l'eau dans une bassine sur le feu et, quand elle bout, y plon-

ger les noix en ajoutant une poignée d'alun pour les blanchir parfaitement; les sortir de la bassine lorsqu'une épingle les traverse facilement, et les mettre dans l'eau fraîche contenant le jus de deux citrons.

Les noix étant blanchies et égouttées, leur donner une première façon avec un sirop tiède marquant 18°, c'est-à-dire le couler sur les noix qu'on aura soin de mettre dans une terrine; réitérer cette opération cinq fois de suite, de jour en jour, ou de 12 heures en 12 heures, en augmentant chaque fois le sirop de 4° et en le faisant chauffer sans le faire bouillir, car une grande chaleur fait noircir les noix, qui d'elles-mêmes ont déjà une forte disposition à cet inconvénient.

CHINOIS.

Les chinois sont de petites oranges bigarades qui se choisissent vertes, de la grosseur d'une noix, plus ou moins, et que l'on fait blanchir, avant de les confire, d'après la méthode suivante :

Mettre les chinois dans une bassine sur le feu, les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment amollis, ce qui se reconnaît quand une épingle peut les traverser sans résistance; les jeter ensuite dans de l'eau fraîche en les y laissant trois ou quatre jours, et en ayant soin de renouveler l'eau plusieurs fois par jour afin de leur faire perdre leur goût d'amertume. Cette opération terminée, donner sept façons au sucre en commençant avec un sirop marquant 12° et en augmentant chaque fois de 4° comme pour les prunes.

Les chinois ainsi préparés seront couverts avec une liqueur faite comme il suit :

Alcool à 85°,	32 litres.
Sucre,	48 kil. 700 gr.
Eau commune,	55 litres.

Produit : 100 litres.

Il existe deux sortes de chinois, les blonds et les verts : ces derniers, après leur blanchiment, doivent être reverdis de la même manière que les prunes de reine-claude.

Ainsi qu'il a été dit déjà, il est plus avantageux pour le Liquoriste d'acheter certains fruits confits que de les préparer lui-même; dans ce cas, on traitera les chinois de la manière suivante :

Prendre des fruits glacés, les mettre sur le feu avec une petite quantité d'eau suffisante pour qu'ils puissent tremper seulement; aussitôt que le sucre qui les enveloppe sera fondu, les enlever et les laisser refroidir dans cette eau, qui peut être employée pour fabriquer la liqueur qui doit couvrir les chinois; ces derniers étant froids, les mettre en bocaux, et les couvrir avec la liqueur citée plus haut.

Si au contraire on veut acheter des chinois *égouttés*, c'est-à-dire sans être glacés, il suffit de les laisser infuser pendant plusieurs jours dans cette même liqueur, en ayant soin de les remuer de temps en temps.

CÉDRATS.

Prendre des quartiers de cédrats glacés, opérer comme pour les chinois et couvrir les fruits avec la même liqueur.

ANGÉLIQUE.

Choisir de belles tiges d'angélique glacées et les couper par morceaux d'une longueur de 8 à 10 centimètres, puis opérer comme ci-dessus en couvrant les tiges avec la même liqueur que pour les cédrats.

ANANAS.

Prendre des ananas confits en entier ou en morceaux, les préparer et les couvrir comme les fruits ci-dessus.

CERISES.

Choisir de belles cerises bien fraîches, ni meurtries ni tachées; leur couper la queue environ à moitié et les mettre à mesure dans de l'eau froide pour les raffermir et les laver, ensuite les faire égoutter et les porter à la cave dans des tonneaux contenant de l'eau-de-vie blanche préparée comme il suit :

Esprit de coriandre,	2 litres 50 centil.
— de cannelle de Chine,	1 litre.
— de girofle,	50 centilitres.
Alcool à 85°,	58 litres.
Eau commune,	38 litres.

Produit : 100 litres à 53°.

Après six semaines d'infusion, mettre les cerises en bocaux en les couvrant avec un *jus ordinaire* préparé ainsi qu'il suit :

Eau-de-vie provenant de l'infusion des cerises,	60 litres.
Sucre,	12 kil. 500 gr.
Eau commune,	31 litres.

Produit 100 litres. Ajouter un peu de couleur de cud-béar dans le cas où on ne trouverait pas la couleur suffisamment rouge.

Le *jus de cerises fin* se prépare de la façon suivante :

Eau-de-vie provenant de l'infusion des cerises,	65 litres.
Sucre,	25 kilos.
Eau commune,	18 litres.

Produit 100 litres. Colorer au besoin avec la cochenille.

Les cerises un peu mûres peuvent être mises dans de l'eau-de-vie à 56 ou à 59°, suivant qu'elles sont plus ou moins avancées; la force du spiritueux les raffermi et les décolore, mais elle peut aussi les rider en les sucrant.

VERJUS.

Ce qu'on nomme ici verjus, n'est pas le fruit de nos jardins, mais bien du raisin sec provenant d'Espagne, en caisse, et connu sous le nom de *raisin de Malaga*. Voici comment on le prépare :

Raisin sec de Malaga, une caisse ou	12 kilos.
Alcool à 85°,	24 litres.
Eau commune,	24 litres.

Détacher les grains de raisin des grappes au moyen de ciseaux et les mettre dans la cucurbité avec l'alcool et

l'eau, luter et distiller pour retirer 12 litres d'esprit qui serviront dans une autre opération ; ce produit obtenu, arrêter le feu et laisser refroidir à moitié ; à cet instant, retirer le chapiteau de l'alambic et remuer le verjus avec l'écumoire pour faciliter le renflement des grains, puis recouvrir avec le chapiteau et laisser refroidir entièrement. Cette opération terminée, mettre le verjus en tonneaux.

Lorsqu'on veut livrer le verjus, on ajoute 60 grammes de sucre par chaque litre de jus.

Cette méthode de fabriquer le verjus, donne d'excellents résultats, le fruit ne se ride jamais et la spirituosité est suffisante.

Le Liqueuriste devra faire sa provision de verjus pour l'année, dans le mois de janvier et de février, car plus tard, les raisins secs sont *piqués*, ne renflent que difficilement, et font beaucoup de perte par le rebut des mauvais grains.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME.

Des Conserves.

On nomme généralement *conserves* toutes espèces d'aliments cuits ou préparés avec soin dans des boîtes en fer-blanc, des bocaux ou des bouteilles en verre et complètement privés d'air. Ces conserves peuvent se garder pendant plusieurs années sans rien perdre de leur saveur ou de leur qualité; à cet effet, on se sert de la méthode connue sous le nom de *conservation par le procédé d'Appert*.

Les conserves que le Liqueuriste prépare sont de deux sortes : *fruits au sirop* ou *compotes* et *sucs de fruits* ou *conserves pour sirops*. La beauté et la qualité de ces conserves dépendent de plusieurs opérations qu'il est essentiel de signaler, avant que de parler de la confection.

Bouteilles. — Les bouteilles pour conserves sont de deux genres, les unes en verre blanc et les autres en verre noir. Les premières flattent davantage la vue : leur grandeur, varie depuis 25 centilitres jusqu'à 1 litre. Les secondes sont de grandeur différente, mais on doit se servir de préférence de celles contenant 1 litre de liquide.

Ces vases doivent être rincés avec soin et examinés attentivement, afin de s'assurer qu'ils n'ont pas la moindre petite étoile ou fêlure, et n'être remplis que de manière à ce qu'il existe un intervalle de trois centimètres entre le fruit et le bouchon pour les bouteilles blanches, et de cinq à six centimètres pour les bouteilles noires à sucs.

Bouchons. — Le choix des bouchons doit se faire avec attention, il faut les prendre du liège le plus fin et le plus souple, et au besoin les mouiller avec un peu de sirop ou de conserve afin de faciliter le bouchage. On ne doit pas regarder à leur prix d'achat : il arrive quelquefois que la conserve étant bien faite vient à fermenter au bout d'un certain temps par suite d'une petite vermoulure aux bouchons ; car souvent, quoique bien sains, ils ont dans l'intérieur des places véreuses : il ne faut donc pas faire d'économie de ce côté et ne pas craindre de rejeter les bouchons qui suintent après la mise en bouteille.

Bouchage. — Le bouchage s'opère de deux manières : à la *palette* et à la *presse* ou *machine à boucher*.

Le premier moyen consiste à boucher les bouteilles en mâchant le bouchon environ aux trois quarts de sa longueur, soit avec les dents, soit avec l'instrument dit *mâchoire*, en commençant par le bout le plus effilé, et à le frapper avec force en employant la palette pour l'introduire dans le goulot, sans cependant le faire disparaître de plus des trois quarts de sa hauteur.

Le bouchage à la mécanique s'opère mieux et avec plus de facilité que par la palette, mais souvent on

regarde à la première dépense qu'entraîne l'achat d'une machine.

L'appareil à boucher ressemble beaucoup à celui employé dans la fabrication des eaux gazeuses. Comme avec ce dernier, le bouchon est mis dans un tube en cuivre et refoulé à l'aide d'un levier coudé, la bouteille est placée sur une pédale entourée d'un rebord assez élevé afin de recueillir le liquide, dans le cas où le vase que l'on veut boucher viendrait à casser. En appuyant sur cette pédale avec le pied, la bouteille vient se presser sous la partie inférieure du tube conique qui contient le bouchon et se trouve bouchée instantanément¹.

Quand on se sert de la machine à boucher, on doit faire usage de bouchons plus gros que d'habitude; le refoulement qu'ils éprouvent en passant dans le tube conique les malaxe et y forme souvent des passages que le liquide traverserait si le bouchon pouvait revenir à son volume primitif.

Ficelage. — La longueur du morceau de ficelle à employer pour cette opération dépend de la grosseur du vase bouché. Cette ficelle doit être de bonne qualité et de grosseur suffisante pour résister à la pression exercée par la chaleur. Un morceau de ficelle de 65 à 70 centimètres pour les carafes, et un morceau de 45 à 50 centimètres pour les bouteilles, suffisent pour

¹ Nous recommandons la machine à boucher perfectionnée par M Prudent Guénin, rue de Choiseul, 18, à Paris. Cet appareil, à la fois solide et gracieux, est muni de huit tubes de rechange; il peut boucher depuis les plus petites jusqu'aux plus grandes bouteilles. La facilité avec laquelle on peut mettre cette machine en usage ne laisse rien à désirer.

ficeler convenablement. — Voici comment on opère :

Tenir dans la main gauche l'un des bouts de la ficelle, faire passer en dessus, près du pouce et de l'index, l'autre bout, de manière à former un cercle d'environ 4 centimètres de diamètre, passer la ficelle en dessous du cercle et l'enlever à la hauteur de 3 centimètres, de manière à ce qu'elle forme comme l'anse d'un panier; appliquer cette ficelle ainsi préparée sur le bouchon, le cercle autour du col de la bouteille, immédiatement au-dessous de la cordeline, et le morceau qui s'élève au milieu du cercle devra traverser le dessus du bouchon comme pour l'enfoncer dans le vase. Tirer ensuite les deux bouts qui se trouvent opposés de chaque côté du col de la bouteille et serrer fortement en nouant solidement de manière à ce que le bouchon se trouve bien comprimé.

Le nœud doit être simple, cependant il exige deux tours de suite d'un bout de ficelle sur l'autre. On coupe ensuite les deux bouts au ras du bouchon et l'élasticité de ce dernier suffit pour empêcher le nœud de se défaire.

Mettre une seconde ficelle, de la même manière que la première, de façon que les deux ficelles croisant le bouchon forment une croix.

Une autre manière de ficeler est aussi en usage : elle consiste à doubler également la ficelle et à la passer autour du col de la bouteille en laissant les deux bouts de ficelle libres, puis à relever ces deux bouts pour les nouer ensemble sur le bouchon, en opérant du reste comme ci-dessus et mettant aussi une deuxième ficelle en croix.

Ficelage au fil de fer. — On emploie ordinairement du fil de fer n° 5 recuit, coupé par parties et d'une longueur en rapport avec les vases à ficeler; on le dispose de manière à ce qu'en entourant parfaitement le col de ces vases, les deux bouts viennent se rejoindre sur le bouchon; on les tord ensemble avec une pince, de manière à bien comprimer ce dernier; puis, coupant alors le fil de fer à 1 centimètre du bouchon, on rentre la pointe en dedans en donnant dessus un léger coup avec la pince.

Afin d'éviter que le fil de fer ne coupe le bouchon, on peut poser sur celui-ci, avant de ficeler, un petit rond en tôle mince, qui prend parfaitement la forme du bouchon et de la ficelle.



Application du Calorique

(Procédé d'Appert).

Le but de l'application du calorique aux conserves est de décomposer et de chasser l'air qui se trouve contenu dans ces dernières, et par suite de les préserver de toute espèce de fermentation.

Les chimistes ne sont pas encore parfaitement d'accord sur la théorie du procédé d'Appert. Les uns pensent que, par la chaleur, le ferment se coagule, et perd ainsi sa propriété fermentescible; mais, s'il en était ainsi, la conserve, privée du principe qui seule peut causer sa destruction, devrait se conserver indéfini-

ment, ce qui n'existe pas ; car, peu de temps après son contact avec l'air, la conserve se décompose. Les autres, et nous partageons cet avis, prétendent qu'à l'aide de la chaleur tout l'oxygène renfermé dans les vases est absorbé par une partie du ferment qui, par cet excès d'oxygénation, perd sa propriété fermentescible, tandis que le reste du ferment ne trouvant plus d'oxygène, n'éprouve aucun changement.

Le succès du procédé d'Appert dépend principalement du parfait bouchage, de la manière d'appliquer la chaleur aux diverses substances que l'on désire conserver, enfin de l'espace de temps que doit durer l'opération.

Le calorique s'applique aux conserves : 1° par le bain-marie, 2° par la vapeur.

Bain-marie. — On se sert, pour cette opération, d'une grande bassine en cuivre à fond plat, dans laquelle on pose un clayon de bois ; on garnit aussi intérieurement les parois avec deux ou trois cerceaux, afin d'empêcher les bouteilles d'être en contact avec la bassine ; on range ces bouteilles debout dans cette dernière, en y ajoutant de l'eau de manière qu'elles baignent jusqu'à 3 centimètres au-dessous de la cordeline ou bague, et ayant soin de les mettre dans de petits sacs en forte toile ou en treillis ; puis on couvre ces vases de linges mouillés ou avec un couvercle, afin d'éviter la déperdition de la chaleur.

Tout étant ainsi disposé, il faut chauffer lentement en commençant l'opération, pour que la chaleur pénètre l'intérieur des bouteilles d'une façon égale, et lorsque l'eau est parvenue à l'ébullition ou au degré convenable, continuer ou suspendre le degré de chaleur plus ou

moins de temps, suivant la nature des substances sur lesquelles on opère ; ce temps expiré, on enlève la bassine de dessus le feu et, après un quart d'heure de repos, on retire l'eau chaude au moyen d'un siphon ou en penchant la bassine avec précaution ; une heure après, on ôte les bouteilles de la bassine en ayant soin de les préserver des courants d'air qui, en les frappant, les feraient casser.

Les vases étant refroidis, il est nécessaire de les goudronner et de les mettre à la cave ou dans un endroit très-frais ; mais préalablement on les examine avec attention, afin de s'assurer si l'objet renfermé a filtré au dehors pendant la dilatation de l'air, ce qui se reconnaît aux taches qu'il laisse après le bouchon : les conserves défectueuses sont mises de côté pour en faire usage de suite afin de ne rien perdre.

L'emploi des sacs est préférable à celui du foin : ils remplissent moins la bassine, n'absorbent pas autant de liquide et permettent d'observer parfaitement l'ébullition ; d'ailleurs, dans le cas où un vase viendrait à casser, il est beaucoup plus facile d'enlever les morceaux contenus dans un sac que de les chercher parmi le foin.

Vapeur. — L'emploi de la vapeur pour les conserves s'applique, ainsi que nous l'avons dit page 50, dans une armoire en chêne garnie de feuilles de zinc ou de cuivre et disposée à cet effet. Voici comment on opère :

Ranger les bouteilles sur les tablettes en fer, sans qu'elles touchent aux parois de l'armoire ; luter, avec des bandes de papier encollé, les jointures de la porte ; ouvrir ensuite peu à peu le robinet à vapeur afin d'introduire doucement cette dernière dans l'armoire et

l'ouvrir entièrement aussitôt que le thermomètre marquera 40°. Pousser ensuite le degré de chaleur jusqu'au point nécessaire à la conservation des substances soumises à l'action de la vapeur. L'opération étant terminée, n'ouvrir l'armoire que le lendemain et avec précaution, de manière que l'air ne puisse frapper subitement les conserves et n'occasionne, par cette circonstance, une casse inévitable.

La vapeur, en se répandant dans l'armoire, vient se condenser sur les parois de cette dernière, glisse au long ou tombe du haut en gouttelettes sur les bouteilles; pour éviter cet inconvénient, qui pourrait les faire casser, le degré de température de cette eau étant inférieur à celui du verre, on met sur la rangée supérieure un vieux paillasson ou un lit de paille qui, recevant ces gouttelettes, les divise et les réchauffe tout à la fois.

En suivant avec exactitude les indications qui précèdent, nous pouvons garantir que pas une bouteille ne cassera pendant l'application du calorique, soit au bain-marie, soit à la vapeur.

La production de la vapeur et la manière de la diriger étant détaillées dans le *Traité des alcools*, de façon à ne laisser rien à désirer, il est inutile de faire connaître ici ces détails.

Fruits au Sirop ou Compotes.

Quoique ce genre de préparation appartienne plus au confiseur qu'au Liqueuriste, nous allons néanmoins l'indiquer, pour le cas où ce dernier voudrait se livrer à la fabrication de cette espèce de conserves.

ABRICOTS.

Choisir des abricots bien fermes et d'une belle couleur, les faire blanchir, ainsi qu'il a été dit pour les abricots à l'eau-de-vie, les enlever ensuite de dedans l'eau fraîche et les faire égoutter sur un tamis, puis sur une serviette ou un torchon propre, afin que la toile absorbe toute l'eau; ranger les fruits dans les bouteilles de manière à en faire tenir le plus possible, mais sans les tasser; remplir les bouteilles avec un sirop blanc à 26° froid, boucher, ficeler, mettre au bain-marie et faire bouillir pendant 3 minutes.

Si l'on employait des abricots par trop mûrs, on pourrait se dispenser de les faire blanchir : on les couvrirait alors avec un sirop marquant 24° froid et on les ferait bouillir également pendant 3 minutes.

Les *abricots tournés*, c'est-à-dire *pelés*, se traitent de la même manière que les abricots mûrs.

ABRICOTS EN QUARTIERS.

Couper les abricots en deux parties égales et retirer les noyaux; faire blanchir faiblement et égoutter les fruits comme ci-dessus; les ranger dans les bouteilles, en s'aidant avec une petite spatule, de manière que le dessus du fruit se trouve en dehors, remplir avec un sirop blanc à 26° froid, boucher, ficeler, mettre au bain-marie et faire bouillir pendant 3 minutes.

On peut ajouter, dans les conserves d'abricots, des amandes de ce fruit; à cet effet, on casse les noyaux, on enlève la peau des amandes; les fendant ensuite en

deux on met environ une douzaine de morceaux dans chaque bouteille.

ANANAS.

Éplucher les ananas après les avoir brossés, les couper par tranches, en mettre ensuite dans les bouteilles environ aux deux tiers, puis remplir avec du sirop blanc à 26° froid. Boucher, ficeler, mettre au bain-marie et faire bouillir 5 minutes.

Les ananas entiers se conservent dans des boîtes en fer-blanc ; après les avoir brossés et épluchés, on leur donne une légère *parure*, puis on les met dans des boîtes proportionnées à leur grosseur et remplies moyennement avec un sirop blanc à 15° froid ; on fait souder les couvercles et on met les boîtes au bain-marie pour donner une heure et demie d'ébullition.

CERISES.

Prendre de belles cerises d'un beau rose, pas trop mûres et sans taches ; couper les queues à 1 centimètre du fruit, remplir les bouteilles en tapant le fond de temps en temps pour en faire entrer le plus possible et couvrir avec un sirop blanc à 24° froid ; boucher, ficeler, mettre au bain-marie et faire bouillir pendant 4 minutes.

La conserve de *cerises sans noyaux* s'obtient de la manière suivante :

Retirer les queues et enlever les noyaux avec précaution, afin de ne pas déchirer les fruits, mettre les cerises en bouteilles, remplir avec un sirop blanc à 26°, et faire bouillir pendant 5 minutes.

FRAISES.

Choisir de belles fraises dites des quatre-saisons, bien saines et cueillies par un temps sec ; après les avoir épluchées, remplir les bouteilles en y ajoutant du sirop froid marquant 28° ; boucher, ficeler et mettre au bain-marie pour donner un simple bouillon.

La couleur de cette conserve a besoin d'être un peu relevée par une addition de carmin ou de couleur préparée à la cochenille.

FRAMBOISES.

Prendre ces fruits avant leur maturité complète, d'un rouge clair, et fraîchement cueillis ; enlever les queues, les ranger dans les bouteilles sans les tasser, mais de manière à en faire entrer le plus possible ; remplir ensuite avec du sirop à 26° froid, faire bouillir au bain-marie, et donner un seul bouillon.

GROSEILLES.

Prendre de belles groseilles rouges ou blanches, les égrener et en remplir les bouteilles ; ajouter ensuite du sirop à 36° froid et donner un seul bouillon.

Les *groseilles épepinées* rouges ou blanches se préparent de la même manière en ayant soin de retirer les pepins avec précaution.

La conserve de groseille au sirop, quelle qu'elle soit, se met ordinairement dans des bouteilles de moyenne grandeur.

MARRONS.

Prendre de beaux marrons auxquels on aura donné trois façons au sucre, en remplir les bouteilles, y ajouter du sirop à 32° froid et faire bouillir pendant 3 minutes.

NOIX.

Les noix se préparent de la même manière que les marrons; seulement on fait bouillir pendant 3 minutes.

PRUNES DE REINE-CLAUDE.

Voir l'article prunes de reine-claude (*fruits à l'eau-de-vie*). Lorsque les prunes seront blanchies, reverdies, rafraîchies et égouttées, les ranger dans les bouteilles et remplir avec du sirop à 26° froid; boucher, ficeler et donner 3 minutes d'ébullition.

PRUNES DE MIRABELLE.

Ces prunes se préparent de la même manière que les reines-claude; seulement on ne les fait bouillir que pendant 3 minutes.

PÊCHES.

La manière de préparer les pêches est la même que celle pour les abricots, soit en entier, soit par quartiers.

POIRES DE ROUSSELET.

Faire blanchir et égoutter les poires, leur donner quatre façons au sucre, les mettre en bouteilles et remplir avec un sirop à 28° froid, puis faire bouillir pendant 8 minutes.

On opère de même pour les poires d'Angleterre, de beurré, etc.

Lorsqu'on voudra obtenir des poires bien blanches, on les fera blanchir sans leur donner aucune façon au sucre, on remplira les bouteilles avec un sirop un peu chaud marquant 36°, on les laissera refroidir avant de les boucher, puis on fera bouillir pendant 15 minutes.

Observation. — Il est essentiel de ne retirer de la bassine les conserves de fruits au sirop qu'autant que l'eau dans laquelle on les a fait bouillir est complètement refroidie; car la chaleur qui se prolonge après l'ébullition est indispensable au succès de l'opération.



Sucs de Fruits ou Conserves pour Sirops.

On donne le nom de *suc* à la partie liquide des végétaux ou de leurs organes, quelle que soit leur nature, obtenue à l'aide de l'expression, et à laquelle on a fait subir quelques autres opérations, dans le but de rendre ce liquide plus propre aux usages auxquels on le destine.

Les sucs en général sont divisés en deux classes : les *sucs aqueux*, et les *sucs huileux*. Les premiers se partagent en quatre ordres : *acides*, *sucrés*, *aromatiques*, et *inodores*. Nous ne nous occuperons ici que des sucs acides, les seuls qui soient employés par le Liquoriste dans la fabrication des sirops.

Les sucs de fruit exigent, pour être conservés, les mêmes soins que les fruits au sirop, tant sous le rapport des bouteilles et des bouchons que sous celui des opéra-

tions du bouchage, du ficelage et de l'application du calorique; ils exigent de plus une opération particulière, connue sous le nom de *fermentation*, dont nous allons dire un mot.

Fermentation. — Cette opération a pour but de décomposer le sucre, le mucilage et la gelée contenus dans les sucres de fruit, et de les convertir en liquides vineux ou alcooliques; elle fait aussi disparaître, en les détruisant ou en les expulsant, toutes les matières qui troublent la transparence de ces liquides.

La fermentation des sucres de fruit s'opère dans des baquets ou tonneaux disposés à cet effet; elle demande beaucoup de propreté et une température de 15 à 20° centigrades; dans ces conditions, le liquide s'échauffe et laisse dégager en abondance du gaz acide carbonique, qui soulève une partie du dépôt en une masse hémisphérique qui porte le nom de *chapeau*; peu à peu l'effervescence diminue, le *chapeau* s'affaisse, et la conserve s'éclaircit. La durée de l'opération ne peut être précise: elle est subordonnée à la nature et à l'état des fruits, ainsi qu'aux influences atmosphériques; elle s'opère en 6, 12, 24 et quelquefois 48 heures.

On reconnaît que la fermentation est terminée lorsque la croûte qui recouvre le suc commence à se fendre et que le liquide est bien clair sans être sucré. Le pèse-sirop peut aussi être employé pour cet usage: il doit marquer zéro ou un degré au plus, pour que l'opération soit satisfaisante. La présence de moucheron voligeant au-dessus du liquide en fermentation, est aussi un indice que cette dernière est terminée.

CONSERVE DE GROSEILLES.

(Première qualité).

Groseilles rouges bien mûres,	50 kilos.
Cerises aigres,	7 kilos 500 gr.
Merises,	7 kilos 500 gr.
Framboises,	5 kilos.

Ecraser les fruits ensemble et par parties dans une terrine en grès, passer le jus à travers un tamis de crin ou toile grossière, presser le marc et réunir les deux produits pour les faire fermenter dans un baquet ou tonneau; suivre ensuite les indications signalées plus haut. La fermentation terminée, tirer à clair et filtrer, mettre en bouteilles, boucher, ficeler, et faire chauffer au bain-marie jusqu'à 90° centigrades; à ce moment, enlever la bassine de dessus le feu et laisser refroidir aux trois quarts, avant d'en sortir les bouteilles.

L'écrasement des fruits, le tamisage ainsi que le pressage, doivent se faire avec promptitude, principalement lorsque la température est supérieure à 20° : car la fermentation s'établit alors à mesure que l'on écrase les fruits et est susceptible de se terminer dans une partie du liquide avant que d'avoir commencé dans l'autre. Lorsque cet accident arrive, on peut considérer la conserve comme perdue, car, quoi que l'on fasse, il est impossible de l'éclaircir.

L'addition des cerises aigres dans la conserve de groseilles est indispensable, elle facilite et accélère la séparation de la matière mucilagineuse contenue dans le liquide et agit comme clarifiant; on évite, par ce moyen,

le goût désagréable que produirait une fermentation par trop prolongée. Les merises servent à colorer davantage les conserves, et les framboises à leur communiquer une odeur plus agréable.

Souvent le suc de groseilles, au lieu de se convertir en liquide, se forme en gelée; cet effet, dû à l'excès d'une certaine quantité de principe gélatineux en dissolution dans les fruits, est connu sous le nom de *pectine*. Ce principe se joignant aux débris de la groseille, divisés à l'infini dans le liquide, fait que ce dernier se prend en une seule masse. L'insuffisance d'acidité d'une part et l'abondance du principe sucré de l'autre concourent également au développement de ce phénomène. On peut obtenir néanmoins une conserve limpide en mettant cette gelée dans des tamis posés sur des terrines. Au bout de deux ou trois heures la gelée est fondue, et le mucilage reste sur les tamis.

CONSERVE DE GROSEILLES.

(*Deuxième qualité.*)

La difficulté de pouvoir constamment se procurer les quatre fruits nécessaires pour fabriquer la conserve précédente, fait que souvent on devra la préparer ainsi :

Groseilles rouges bien mûres,	50 kilos.
Cerises aigres,	10 kilos.

Ecraser les fruits et opérer en tout comme ci-dessus.

CONSERVE DE CERISES.

Prendre des cerises bien mûres, les écraser avec les mains sur un tamis de crin, pour en extraire le jus; sou-

mettre le marc à la presse et faire fermenter le temps nécessaire à l'éclaircissement du liquide ; filtrer, mettre en bouteilles et opérer comme pour la conserve de groseilles, en portant la chaleur à 95°.

On ajoute quelquefois des merises à la conserve de cerises, afin de lui donner une coloration plus forte.

On peut encore obtenir la conserve de cerises sans fermentation : après avoir pressé les fruits, on filtre de suite le suc, on le met en bouteilles, puis on le traite exactement comme celui qui a fermenté.

CONSERVE DE MERISES.

Prendre des merises très-mûres, ôter les queues, faire fondre les fruits sur le feu dans une bassine en cuivre ; après avoir donné un bouillon couvert, les faire égoutter sur les tamis de crin et soumettre le marc à la presse sans casser les noyaux ; réunir les deux produits, mettre en bouteilles, boucher et opérer suivant les prescriptions indiquées, en portant la chaleur à 100°.

La merise n'ayant ni odeur ni parenchyme, on peut, sans inconvénient, la mettre sur le feu ; ce dernier, au contraire, développe son principe colorant à un point très-fort.

La conserve de merises n'étant guère employée que pour colorer d'autres conserves, on devra la mettre dans des bouteilles de moyenne grandeur.

CONSERVE DE FRAMBOISES.

Prendre un panier proportionné à la quantité de fruits que l'on veut employer, le garnir intérieurement avec

de la paille bien saine, le mettre sur un baquet, jeter les framboises dans le panier, rabattre la paille par dessus, ajouter un rond de bois sur cette paille et le charger ensuite avec des poids; recueillir le jus, lequel sera bien clair, et le mettre en bouteilles pour le conserver d'après la méthode indiquée précédemment, en portant la chaleur à 95°.

On peut encore obtenir la conserve de framboises en mettant les fruits égoutter sur des tamis en crin ou dans un sac de toile claire; le jus qui s'écoule, par l'un ou l'autre procédé, est également très-limpide.

Observations. — Il est complètement inutile de faire bouillir les conserves destinées aux sirops, à l'exception de celle de merises. Une chaleur de 90 et 95 degrés au bain-marie suffit grandement pour décomposer et chasser l'air qu'elles contiennent; d'ailleurs une chaleur supérieure à celle que nous indiquons ne peut que leur être nuisible : elle détruit le goût et la couleur des conserves, en augmente le volume, vaporise la partie alcoolique et, par ces dernières causes, excite la casse des bouteilles.

Les fruits produisent une quantité de suc proportionnée à leur état de maturité. En général, voici le rendement qu'on peut obtenir pour 100 kilogrammes :

Cerises,	55 kilos ou litres.
Framboises,	40 kilos <i>id.</i>
Groseilles,	65 kilos <i>id.</i>
Merises,	45 kilos <i>id.</i>

Les conserves pour sirops étant employées pendant dix mois de l'année, le Liqueuriste doit en fabriquer une

quantité suffisante pour répondre à ses besoins. Il n'y a aucun inconvénient à ce que sa provision les dépasse.

En terminant nos observations, nous croyons devoir faire connaître les degrés de chaleur que l'on doit appliquer aux conserves lorsque l'on emploie la vapeur en remplacement du bain-marie.

FRUITS AU SIROP.

	Degrés.		Degrés.
Abricots entiers,	110	Marrons (3 façons),	110
— en quartiers,	110	Noix (<i>id.</i>),	115
Ananas en quartiers,	115	Reines-claude,	115
Cerises entières,	115	Mirabelles,	110
Cerises sans noyaux,	112	Pêches entières,	110
Fraises,	100	— en quartiers,	110
Framboises.	100	Poires (4 façons),	120
Groseilles entières,	100	— blanchies,	125
— épepinées,	100		

CONSERVES POUR SIROPS.

	Degrés.		Degrés.
Cerises,	90	Groseilles,	85
Framboises,	90	Merises,	100



CHAPITRE DIX-HUITIÈME.

Des Vins de Liqueur.

Les vins, en général, se divisent en deux ordres très-distincts, les *vins secs*, et les *vins sucrés* ou *vins de liqueur*.

Les vins de liqueur contiennent moins d'eau, plus de sucre, d'alcool, et développent un parfum plus prononcé que les vins secs ; ils offrent une consistance presque sirupeuse et une douceur qui les rend en effet plutôt *liqueurs* d'agrément que vins de consommation journalière.

La préparation des raisins pour les vins de liqueur s'opère de plusieurs manières. Dans les pays dont la température est élevée et où le raisin est de nature à offrir, lors de sa maturité, du sucre en abondance, le mode le plus généralement adopté consiste à interrompre le prolongement de la végétation, en tordant la grappe du raisin sur la vigne même, afin de lui faire perdre une partie de son eau de végétation, par la dessiccation naturelle qu'opèrent les rayons du soleil. Par une autre méthode, on fait sécher les raisins, après les avoir coupés, en les exposant sur des claies d'osier, aussi à l'ardeur du soleil. Il résulte de ces préparations que

la soustraction d'une partie de l'humidité du raisin rapproche d'autant le principe sucré, et rompt l'équilibre dans lequel il se rencontrait avec l'eau nécessaire au fruit.

La présence de l'eau dans la fermentation des vins étant d'une nécessité absolue pour que la puissance de désorganisation et de combinaison nouvelle puisse s'exercer sur les corps fermentescibles, il est facile de concevoir que le suc de raisin ne subit les lois de la fermentation que dans des proportions relatives à l'eau et aux autres principes qui constituent ce suc de raisin. Or, les vins de liqueur participent nécessairement du vin proprement dit, résultant de la fermentation, plus du principe sucré, qui n'a pu fermenter à raison du défaut d'eau : les molécules du sucre sont parfaitement interposées entre les molécules du vin ; les unes et les autres présentent un fluide qui s'éclaircit par le repos, chacune d'elles sert de condiment à l'autre ; le vin ou plutôt l'alcool du vin s'oppose à la fermentation du sucre, et celui-ci de son côté s'oppose à ce que le vin passe à l'état acide, pourvu toutefois que la liqueur soit conservée dans des vases fermés.

Lorsque le suc ou *moût* de raisin est plus aqueux qu'il ne convient, relativement aux proportions du principe sucré, on rapproche ou concentre ce moût par l'évaporation sur le feu ; on dispose alors le principe sucré de manière à le rendre plus abondant que le principe aqueux.

La qualité des vins de liqueur se reconnaît à l'arome et à la saveur particulière qui appartient à chaque espèce : ces derniers impriment simultanément sur l'or-

gane du goût une sensation vineuse et sucrée plus ou moins forte, qui sert à en faire apprécier le mérite.

Généralement, les vins de liqueur que l'on rencontre dans le commerce sont des *vins factices*¹, fabriqués, pour la plupart, à Cette et à Montpellier; ils sont constamment le résultat du mélange de différents vins, d'alcool, de matière sucrée, et d'un *bouquet* extrait de diverses substances aromatiques, le tout dans des proportions en rapport avec la nature des vins à imiter.

Imitation des Vins de Liqueur.

Les éléments constituant les vins de liqueur étant connus, il ne s'agit plus que de les réunir avec habileté et de les aromatiser convenablement pour obtenir de bons résultats. A cet effet, on emploie diverses préparations, connues sous les noms de : *sirop de raisin*, *infusion de noix vertes*, — id. *de coques d'amandes amères torréfiées*, — id. *d'iris de Florence*, — *esprit de framboises*, — id. *de goudron*.

Avant de faire connaître les recettes pour imiter les vins de liqueur, il nous reste à parler de l'esprit de goudron et de l'infusion de coques d'amandes amères torréfiées, seuls liquides, pour ces imitations, dont nous n'ayons pas encore indiqué la préparation.

¹ Cette qualification est impropre: celle de *vins mélangés* serait plus convenable, puisque, quelle que soit la nature du vin que l'on veuille fabriquer, il faut toujours que le produit soit un mélange de vin.

ESPRIT DE GOUDRON.

Goudron de Norwége,	500 grammes.
Alcool à 85°,	2 litres.
Eau commune,	1 litre.

Distiller le tout avec précaution au bain de sable dans une cornue en verre, pour retirer deux litres de produit.

INFUSION DE COQUES D'AMANDES AMÈRES TORRÉFIÉES.

Coques d'amandes amères,	5 kilos.
Alcool à 58°,	20 litres.

Faire torréfier les coques d'amandes dans un brûloir à café et les jeter toutes chaudes dans un vase contenant l'alcool; luter soigneusement afin d'empêcher l'évaporation, laisser infuser pendant un mois, puis tirer à clair et filtrer.

**Recettes des Vins de liqueur.**

Comme pour les recettes de liqueurs, celles qui suivent s'appliquent toutes à la fabrication d'un hectolitre de liquide.

ALICANTE.

Vin de Bagnols vieux,	80 litres.
Sirop de raisin à 35°,	10 litres.
Infusion d'iris de Florence,	1 litre.
Alcool à 85°,	9 litres.

Mélanger avec soin et laisser reposer pendant deux mois, coller ensuite avec la gélatine (15 grammes fondus dans un demi-litre d'eau) et soutirer après 8 jours de collage.

GRENACHE.

Vin de Collioure vieux,	80 litres.
Sirop de raisin à 35°,	12 litres.
Infusion de brou de noix,	1 litre.
— de coques d'amandes amères torréfiées,	1 litre.
Alcool à 85°,	6 litres.

Opérer comme ci-dessus.

MALAGA.

Vin de Bagnols vieux,	80 litres.
Sirop de raisin à 35°,	40 litres.
Infusion de brou de noix,	2 litres.
Esprit de goudron,	30 grammes.
Alcool à 85°,	8 litres.

Opérer comme ci-dessus.

MUSCAT DE LUNEL.

Vin de Picardan doux,	85 litres.
Sirop de raisin à 35°,	6 litres.
Fleurs de sureau,	750 grammes.
Alcool à 85°,	9 litres.

Mettre les fleurs de sureau dans un nouet, les faire infuser dans le liquide pendant deux mois, et opérer comme ci-dessus.

MUSCAT DE FRONTIGNAN.

Vin de Picardan sec,	80 litres.
Sirop de raisin à 35°,	8 litres.
Fleurs de sureau,	500 grammes.
Alcool à 85°,	12 litres.

Opérer en tout comme ci-dessus.

MADÈRE.

Vin de Picardan sec,	86 litres.
Infusion de brou de noix,	2 litres.
— de coques d'amandes amères torréfiées,	2 litres.
Sirop de raisin à 35°,	4 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.

Opérer comme pour le vin d'Alicante.

XÉRÈS.

Vin de Picardan sec, très-vieux,	85 litres.
Infusion de brou de noix,	3 litres.
— de coques d'amandes amères torréfiées,	3 litres.
Sirop de raisin à 35°,	3 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.

Opérer comme ci-dessus.

LACRYMA-CHRISTI.

Vin de Bagnols, très-vieux,	85 litres.
Teinture de cachou,	1 litre.
Infusion de brou de noix,	1 litre.
Sirop de raisin à 35°,	6 litres.
Alcool à 85°,	7 litres.

Opérer comme ci-dessus.

TOKAI.

Vin de Bagnols, très-vieux,	80 litres.
Infusion de brou de noix,	1 litre.
— d'iris de Florence,	1 litre.
Esprit de framboises ,	2 litres.
Sirop de raisins à 35°.	12 litres.
Alcool à 85°,	6 litres.

Opérer comme ci-dessus.

Observation. — Tous les vins demandent à vieillir, mais plus particulièrement ceux de liqueur : on ne les livrera donc à la consommation qu'après s'être assuré qu'ils ne laissent rien à désirer.

La fabrication des vins de Champagne est l'objet d'une industrie particulière ; nous regrettons toutefois que les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas d'en faire connaître les diverses préparations.

VERMOUT DE TURIN.

Grande absinthe 125 gr., — gentiane 60 gr., — racines d'angélique 60 gr., — chardon bénit 125 gr., — calamus aromaticus 125 gr., — aunée 125 gr., — petite centauree 125 gr., — germandrée 125 gr., — muscades 15 gr., — oranges fraîches coupées par tranches 6, — vin blanc de Picpoul doux 95 litres, — alcool à 85° 5 litres.

Faire infuser pendant 5 jours, tirer à clair et coller avec la colle de poisson ; soutirer après 8 jours de repos et recoller encore avant de mettre en bouteilles.

On peut remplacer le vin de Picpoul par du vin de Picardan doux et celui-ci par du Picardan sec ; dans ce dernier cas, on ajoute 5 litres de sirop de raisin à 35°.

Le vermouth se fabrique ordinairement à Montpellier, Cette ou à Lyon ; mais souvent son amertume est trop prononcée : on est alors obligé de lui adjoindre une nouvelle quantité de vin, afin de corriger cette trop grande amertume. Voici une adjonction qui réussit toujours très-bien :

Vermout amer,	50 litres.
Vin blanc ordinaire,	42 litres.
Sirop de raisin,	3 litres.
Infusion de coques d'amandes amères torréfiées,	1 litre.
Alcool à 85°,	4 litres.

Coller deux fois, ainsi que pour le précédent.

VERMOUT AU MADÈRE.

Grande absinthe 125 gr., — racines d'angélique 60 gr., — chardon bénit 125 gr., — pulmonaire 125 gr., — véronique 125 gr., — romarin 125 gr., — rhubarbe 30 gr., — quinquina rouge 200 gr., — iris en poudre 250 gr., — infusion de curaçao 25 centilitres, — vin de madère ordinaire 92 litres, — sirop de raisin 3 litres, — cognac rassis 5 litres.

Faire infuser pendant 3 jours, tirer à clair et coller à la colle de poisson; après un repos de 8 jours, soutirer et coller de nouveau avant de mettre en bouteilles.

On peut remplacer le vin de madère par du Picardan sec, auquel on ajoute 2 litres d'infusion de coques d'amandes amères torréfiées.

Hydromels.

L'eau à laquelle on ajoute du miel, prend le nom d'hydromel, et n'est autre qu'une tisane : si ce mélange subit la fermentation, il constitue l'hydromel vineux : dans cet état, c'est une boisson stomachique et cordiale, plus en usage à l'étranger qu'en France.

On prépare l'hydromel de plusieurs manières, la plus usitée est celle-ci :

Prendre miel blanc 15 kilos, crème de tartre 500 gr., fleur de sureau 500 gr., levure de bière sèche 1 kilo; faire infuser la fleur de sureau dans 100 litres d'eau bouillante; un quart d'heure après, ajouter la crème de tartre (qu'on peut rendre plus soluble par l'addition de 2 ou 3 gr. d'acide borique). Quand l'infusion commence à se refroidir (30° centigrades), délayer le miel et la levure, puis placer le tout dans un local ayant une température de 25° environ. Lorsque la fermentation est terminée, tirer à clair et mettre dans un tonneau bien bouché.

On peut remplacer la fleur de sureau par d'autres substances, comme par exemple du thym, du romarin ou de la sauge.

En Pologne, on prépare l'hydromel en faisant tremper des cerises, framboises et mûres, pendant plusieurs jours, dans de l'eau pure; on ajoute ensuite du miel avec un morceau de pain trempé dans la lie de bière : on expose ce mélange, dans des tonneaux, à une chaleur de 20° à 25° pour laisser fermenter un ou deux mois; on laisse éclaircir et l'on met en bouteilles.

Hypocras.

Les hypocras sont, en quelque sorte, des ratafiats de vin. Ces préparations étaient autrefois très-recherchées, mais de nos jours elles sont presque tombées dans l'oubli ; quoi qu'il en soit, nous allons indiquer la manière de les obtenir.

HYPOCRAS AUX ÉPICES.

Mettre infuser, pendant huit jours, dans 1 hectolitre de vin rouge ou blanc de Bordeaux ou de Bourgogne : cannelle de Chine pulvérisée 60 gr., muscades 15 gr., macis 15 gr., girofle 15 gr. ; tirer à clair, ajouter ensuite 12 kilos 500 gr. de sucre fondu dans une très-petite quantité d'eau, puis 5 litres d'alcool ; coller légèrement ; après huit jours de repos, filtrer et mettre en bouteilles.

HYPOCRAS A L'ORANGE.

Employer les mêmes quantités de vin, de sucre et d'alcool que pour la recette précédente, en remplaçant les épices par vingt oranges coupées en tranches ; faire infuser pendant huit jours, et opérer comme ci-dessus.

HYPOCRAS A LA VANILLE.

Cet hypocras se prépare de la même manière que les précédents ; on emploie, pour l'aromatiser, 60 gr. de vanille du Mexique pilée avec le sucre ou infusée dans un litre d'eau bouillante.



DICTIONNAIRE

DES

SUBSTANCES EMPLOYÉES PAR LE LIQUORISTE

**Indiquant leur pays de production, leur choix,
leur propriété,**

Et les moyens de reconnaître leur falsification.

A

ABRICOTS. — Fruit d'un arbre très-connu, qui se cultive en plein vent ou en espalier. Celui de la première variété est plus sucré et plus savoureux : il doit être choisi de préférence. On emploie l'abricot avant sa parfaite maturité et entièrement privé de taches. Celui de Triel, village près Paris, est en réputation pour les Liqueuristes. Clermont-Ferrand en fournit aussi de très-estimés et en quantité considérable.

ABSINTHE (Grande). — Les feuilles et les sommités fleuries d'absinthe, seules parties dont on fait usage, ont une odeur aromatique extrêmement forte et une saveur à la fois très-amère et chaude. La récolte de cette plante se fait deux fois par an, la *première coupe* est préférable à la seconde. L'absinthe est cordiale, stomachique et fébrifuge.

On emploie encore diverses autres absinthes : 1° la petite absinthe, ou absinthe *pontique* : son odeur et sa saveur sont beaucoup moins fortes que celles de la grande absinthe ; 2° l'absinthe maritime qui croît sur les bords de la mer et est fort peu en usage ; 3° le *génépi* (voir ce mot).

ACIDE ACÉTIQUE. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

ACIDE BORIQUE. (*id.*)

ACIDE CITRIQUE. (*id.*)

ACIDE SULFURIQUE. (*id.*)

ACIDE TARTRIQUE. (*id.*)

AGARIC BLANC. — Plante de la famille des champignons, qui croît sur le tronc et sur les grosses branches de différents arbres, particulièrement sur le mélèze, dans le Dauphiné. Sa forme ressemble à celle d'un sabot de cheval. Il est dur, spongieux; sa surface supérieure est blanche, quelquefois roussâtre. Celui du commerce, qui vient de l'Asie, est blanc, léger, poreux, dépouillé de sa pellicule extérieure, facile à mettre en poudre, d'un goût amer et d'une odeur vive et pénétrante.

L'agaric blanc est un purgatif violent.

ALOËS (Suc d'). — Le suc d'aloès est le produit d'un végétal qui croît généralement dans tous les pays chauds, et dont on retire, par expression, un suc gommo-résineux qui est de trois sortes :

1° L'aloès *succotrin*, ainsi nommé de l'île de *Succotra* d'où il nous venait anciennement, est le meilleur; il est d'une couleur noirâtre, jaunâtre en dehors, rougeâtre en dedans, luisant comme s'il avait été verni; sa cassure offre un aspect uni; il est friable et d'une odeur aromatique particulière, ayant beaucoup de rapport avec celle d'une pomme pourrie; sa saveur est d'une très-grande amertume et durable. Réduit en poudre, il est d'une couleur jaune d'or. Le suc d'aloès succotrin est employé avec succès comme purgatif et vermifuge.

2° L'aloès *hépatique*, ainsi nommé parce qu'on en a mal à propos comparé la couleur jaune à celle du foie, et qui serait mieux appelé aloès jaune, a une odeur plus désagréable et un goût plus amer que celui de l'aloès succotrin.

3° L'aloès nommé *cabalin* parce qu'on le recommande pour les chevaux, ne doit jamais être employé par le Liqueuriste. On le distingue facilement à son odeur fétide, sa couleur noire et ses impuretés.

ALUN. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

AMANDES. — Substance contenue dans tous les fruits à noyaux. Il y en a quatre sortes employées par le Liqueuriste :

1° *Amandes douces.* — Ce sont les fruits de l'arbre appelé *amandier*. Il y a deux sortes d'amandes douces; l'une à coque dure, appelée amande à la dame; l'autre, à coque fragile, appelée amande *princesse*. On connaît aussi, dans le commerce, les amandes *dures*, de *Chinon*, d'*Espagne*, de *Milhaud*, *flots* et *triées*; mais, quelle que soit la sorte qu'on emploie, on doit choisir les amandes pleines, entières, bien nourries, sèches, bien saines et à la pellicule fine, jaune clair. Elles doivent être blanches dans l'intérieur, faciles à casser, et point rances. Lorsqu'on mâche les amandes douces, elles laissent un goût

agréable approchant de celui de la noisette. Elles sont sujettes à être attaquées par les insectes ou rongées par les animaux. Dans un lieu sec on peut les conserver deux ou trois ans.

Les amandes douces sont considérées comme rafraîchissantes.

2° *Amandes amères.* — Les amandes amères doivent être choisies comme les amandes douces, dont elles ne diffèrent que par le goût, qui est extrêmement amer. Cette amertume est due à une portion d'acide hydrocyanique et à une huile volatile jaune, plus pesante que l'eau; aussi ces amandes, prises en grande quantité, exercent-elles sur l'économie animale une action délétère.

3° *Amandes d'abricots.* — Elles sont extraites des noyaux des fruits de l'abricotier. La composition de ces amandes est à peu près la même que celle des amandes amères; elles ont plus de parfum et moins de finesse de goût que ces dernières, mais contiennent davantage d'acide hydrocyanique; elles sont également sujettes à se rancir.

4° *Amandes de pêches.* — Elles sont extraites des noyaux des fruits du pêcher et ont le même caractère que les amandes d'abricots; néanmoins, elles ont le goût plus fin et plus agréable.

AMBRE GRIS. — Cette substance a fait longtemps l'objet des recherches des naturalistes, curieux de connaître son origine. On l'a prise pour un bitume, pour une écume de mer desséchée au soleil, pour un amas de rayons de cire et de miel longtemps exposés à la même chaleur et convertis en ambre, etc.

Quoi qu'il en soit, on trouve l'ambre gris flottant sur la mer, aux environs des îles Moluques, sur les côtes du Brésil, d'Afrique, de la Chine et du Japon.

Matière concrète, d'une consistance tenace comme la cire, d'une odeur suave lorsqu'on la chauffe ou qu'on la frotte, l'ambre gris est souvent falsifié, mêlé avec diverses substances qui altèrent sa qualité. On doit choisir l'ambre gris net, sec, léger, de couleur cendrée; il est insipide, écailleux et n'exhale aucune odeur, à moins qu'il ne soit frotté ou échauffé. On reconnaît qu'il est pur aux signes suivants: sur l'eau il surnage, et se fond à la flamme d'une bougie sans donner de bulles ni d'écume. L'alcool n'a point d'action sur l'ambre gris à froid, mais il le dissout très-bien à chaud, et forme ce que l'on appelle la *teinture d'ambre*.

L'ambre est stomachique et cordial, mais son plus grand usage est pour les parfums; on le mêle avec le musc, dont il tempère la vive odeur.

L'ambre gris est quelquefois imité par un mélange de résine et de baume ; mais ces mélanges examinés ne présentent ni le même aspect, ni le même degré de sensibilité, ni les mêmes propriétés chimiques. Quelquefois l'ambre a été altéré par un séjour dans l'alcool faible, qui lui a enlevé quelques-uns de ses principes. On reconnaît à la cassure l'ambre qui a subi cette macération ; il est moins coloré à l'extérieur qu'à l'intérieur.

AMBRETTE (Graine d') OU **GRAINE DE MUSC.** — Semence odorante, ainsi nommée à cause de son odeur agréable qui approche de l'ambre et du musc. Elle se trouve dans un fruit d'une couleur brune et de forme pyramidale qui croît sur une plante originaire de l'Inde, appelée *abelmosc*. Les semences de cette plante nous viennent de la Martinique. Elles sont petites, brunâtres, irrégulières, et ont beaucoup de ressemblance avec la semence de chou ; elles sont spécialement employées comme parfum.

ANANAS. — Fruit d'une plante vivace, originaire des Deux-Indes, et cultivée aujourd'hui dans plusieurs contrées du monde ; de tous les fruits, l'ananas est le plus précieux par son parfum et son goût exquis.

Les îles d'Amérique expédient beaucoup d'ananas confits avec leur couronne, dont le goût et l'odeur sont très-agréables ; mais le sucre et le feu altèrent nécessairement l'un et l'autre.

ANETH. — Plante annuelle qui a beaucoup de ressemblance avec le fenouil, dont l'odeur est moins agréable, ce qui lui a fait donner le nom de *fenouil puant*.

Ses semences, qui seules sont employées dans les liqueurs, sont allongées, ovales et un peu comprimées, d'une odeur forte, d'un goût piquant, aromatique et âcre ; elles jouissent à peu près des mêmes propriétés que celles du fenouil.

ANGÉLIQUE. — Belle plante qui croît naturellement dans les montagnes et dans les bois du midi de la France, et que l'on cultive aussi dans les jardins ; elle répand une odeur forte et agréable ; sa tige est cylindrique, dressée, creuse ; ses feuilles très-grandes ; sa racine vient de la Bohême, des Alpes et des Pyrénées. On doit la choisir grosse, rameuse, charnue, noirâtre et ridée à l'extérieur, blanche à l'intérieur, entière et non vermoulue, d'une odeur suave, d'un goût âcre et aromatique.

Les semences d'angélique sont ovoïdes, longues, un peu blanches et très-légères ; elles sont regardées, ainsi que la plante et la racine, comme stomachiques, cordiales et vulnéraires.

ANIS OU ANIS VERT. — Plante annuelle, originaire du Le-

vant, et commune actuellement en Europe. Les semences, seules employées par le Liqueuriste, sont petites, arrondies, terminées en pointes et cannelées, d'une couleur verdâtre, recouvertes d'un court duvet grisâtre; elles exhalent une odeur aromatique assez agréable, leur saveur est sucrée et pénétrante.

L'anis se cultive en France, particulièrement dans la Touraine; les environs d'Alby et de Cahors en fournissent également une très-grande quantité; le plus estimé est celui de Malte ou d'Espagne.

L'anis du commerce est souvent falsifié par l'addition de graines étrangères qui offrent quelque analogie avec lui, et surtout celles de céleri vieilles. On en constate facilement la fraude en les mettant dans l'eau: les fausses semences étant plus légères surnagent, tandis que les vraies vont au fond du vase.

L'anis est considéré comme carminatif, cordial, stomachique et digestif.

ANIS ÉTOILÉ. — (VOIR BADIANE).

ARNICA (Fleur d'). La plante qui fournit cette fleur croît dans les montagnes des Vosges et du Dauphiné; sa tige, haute de 50 centimètres, porte une fleur d'un beau jaune. On la récolte en juillet un peu avant d'être épanouie, on l'étend sur des claies garnies de papier, dans un lieu chaud et à l'ombre. Quand cette fleur est bien préparée, elle est d'un jaune éclatant un peu pailleuse, s'attachant aux doigts. On l'emploie en médecine comme échauffante et sudorifique.

AUNÉE OU ENULA CAMPANA. — Grande et belle plante qui croît dans les bois humides et que l'on cultive dans les jardins. La racine d'aunée, qui est la seule partie de la plante dont on fasse usage, a une saveur amère et aromatique, une odeur légèrement camphrée.

Cette racine est épaisse, allongée et de la grosseur du poing, d'un brun rougeâtre à l'extérieur et presque blanche intérieurement; elle est tonique et stimulante.

B

BADIANE OU ANIS ÉTOILÉ. — Arbre toujours vert qui croît en Chine, au Japon et dans la grande Tartarie; ses fruits ressemblent à une étoile et sont composés par la réunion de cinq à douze coques épaisses, dures, ligneuses, d'un brun ferrugineux, comprimées, rugueuses, longues chacune de 9 à 12 millimètres, s'ouvrant par le côté supérieur au moyen d'une fente longitudinale, contenant une cavité simple, une graine

ovoïde, comprimée, très-lisse et luisante, d'une couleur brune ayant une enveloppe mince et fragile, qui renferme elle-même une amande blanchâtre et huileuse.

La badiane répand une odeur agréable, analogue à celle de l'anis vert; sa saveur est un peu âcre, aromatique et sucrée; celle de la graine est beaucoup plus faible.

Les Chinois en mâchent souvent après le repas, pour faciliter la digestion, se parfumer la bouche, et se fortifier l'estomac; c'est un puissant diurétique.

BALSAMITE. — Plante vulgairement désignée sous le nom de *grand baume* et de *coq des jardins*, elle croît naturellement dans les lieux incultes du midi de la France.

La balsamite a une odeur extrêmement forte, aromatique et agréable, une saveur chaude et amère. Elle est reconnue comme vermifuge.

BARYTE. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

BASILIC. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, généralement cultivée dans les jardins de l'Europe à cause de son odeur suave et aromatique.

On connaît plusieurs sortes de basilics qui croissent avec ou sans culture. La grande espèce seule est employée.

Cette plante est excitante et tonique.

BAUME DU PÉROU. — Suc produit par un grand arbre qui croît dans l'Amérique méridionale et particulièrement dans le Pérou.

On distingue trois variétés de baume du Pérou, le blanc, le roux et le noir. Les deux premiers sont assez rares dans le commerce, il n'en est pas de même du troisième; le baume du Pérou noir qui est fort commun et expédié dans de petites courges, s'obtient par une décoction des branches et de l'écorce du *myroxylum peruvianum*. Il est ordinairement d'une couleur rougeâtre brun foncé, d'une consistance sirupeuse, d'une odeur forte et agréable, quoique légèrement empyreumatique, d'une saveur chaude, âcre et amère; projeté sur des charbons ardents, il s'enflamme, brûle avec facilité, répand une fumée blanche d'une odeur agréable, ayant quelque analogie avec celle de la vanille, et se dissout dans l'alcool rectifié à l'exception d'un petit résidu pulvérulent.

On falsifie ce baume avec la seconde huile de benjoin qui passe en distillant cette résine dans une cornue ou avec la résine de copahu; ces fraudes sont difficiles à reconnaître, si ce n'est à l'odeur, qui est beaucoup moins suave et moins forte que celle du baume du Pérou très-pur.

Le baume du Pérou est excitant, on l'emploie dans les catarrhes chroniques.

BAUME DE TOLU. — Substance balsamique connue aussi sous le nom de *baume d'Amérique*, qui vient de l'Amérique méridionale et spécialement de la ville de *Tolu*, dans la province de Carthagène. L'arbre dont l'écorce produit, par incision, le baume de *Tolu*, est le *myroxylum toluiferum*.

Ce baume est liquide, transparent, se dessèche à l'air et devient cassant; il est tantôt d'un jaune tirant sur la couleur d'or, et tantôt d'un blond roussâtre, d'un goût doux et agréable, d'une odeur suave qui approche de celle du benjoin. Il est pectoral et s'emploie fréquemment dans les catarrhes pulmonaires.

BENJOIN. — Ce baume solide est produit par le *styrax benjoin* qui croît à Sumatra, à Java et dans quelques autres îles de la Sonde. Il découle de l'arbre par des incisions que l'on pratique à son tronc; il est d'abord liquide et blanchâtre, mais il ne tarde pas à s'épaissir et à se colorer par son exposition à l'air. Il y a deux espèces de benjoin : la première, qui est la plus pure, est le benjoin *en larmes*, ainsi nommé parce qu'il se compose de masses formées de larmes ovoïdes, blanchâtres, ayant la forme d'amandes cassées. La deuxième est le benjoin *en sorte*, il est plus impur, en masse, et d'une couleur brun rougeâtre; on doit employer de préférence la première espèce.

Le benjoin a une odeur suave qui approche de celle de la vanille; sa saveur, d'abord douce et aromatique, devient assez âcre pour irriter la gorge; il se réduit facilement en poudre et se fond à la chaleur, brûle avec dégagement d'une fumée blanche, très-odorante, qui se condense en cristaux d'*acide benzoïque*. Il est entièrement soluble dans l'alcool, la première dissolution porte le nom de *teinture de benjoin*; en y ajoutant un peu d'eau, elle devient laiteuse, c'est ce que l'on nomme *lait virginal*.

Le benjoin est stimulant et tonique, il exerce une action spéciale sur les organes de la respiration.

BERGAMOTTE. — (VOIR CITRON.)

BIGARADE. — (VOIR ORANGE AMÈRE.)

BOIS DE BRÉSIL. — Ce bois est produit par un grand arbre des Antilles et de l'Amérique méridionale, il est d'une couleur foncée et inodore; il a les mêmes caractères que le Fernambouc sans être aussi riche, et est employé pour la coloration de certaines liqueurs.

BOIS DE FERNAMBOUC. — Variété particulière du bois de

Brésil, plus estimé et plus riche en matière colorante que les autres et dont la couleur est plus belle.

Ce bois tire son nom de la ville de Fernambouc d'où on l'expédie, et est le produit de grands et gros arbres tortueux et épineux qui croissent dans les vastes forêts du Brésil.

BOIS DE RHODES OU DE ROSES — Ce bois, qui doit le premier de ses noms au pays dont on le croit originaire, et le second à l'odeur de rose qui le caractérise, est dur, pesant, à couches concentriques très-serrées, d'un jaune fauve, plus foncé au centre qu'à la circonférence, d'une saveur amère et d'une forte odeur de rose, qui se développe surtout lorsqu'on le rûpe ; la racine est encore plus chargée en principes odorants que le bois de la tige.

BORAX. — (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

BROU DE NOIX. — On connaît sous ce nom l'enveloppe verte qui entoure la noix, substance charnue et chargée de matière colorante donnant des nuances brunes assez solides. La liqueur qu'on prépare avec est considérée comme tonique et stomachique. On emploie le brou avant que la noix ne soit entièrement formée, de manière qu'une épingle puisse la traverser ; c'est alors qu'elle est généralement connue sous la dénomination de *morveuse*, et n'a pas le degré d'amertume désagréable qu'elle acquiert dans la suite.

C

CACAO. — Graines du cacaoyer, bel arbre qui croît dans les vastes contrées de l'Amérique méridionale. Ces graines, recouvertes d'une pulpe dure et sèche, ont la grosseur d'une petite fève et sont d'une couleur violette, roussâtre, d'un goût amer mais non désagréable ; torréfié, mêlé ensuite avec du sucre, puis réduit en pâte et aromatisé avec de la cannelle ou de la vanille, le cacao constitue le *chocolat*, aliment très-estimé. Il est considéré comme tonique et stomachique.

CACHOU.—Suc gommo-résineux, nommé improprement autrefois *terre du Japon*, qui vient des Indes et du Malabar ; on l'obtient, par décoction dans l'eau, des fruits et du bois du *mimosa catechu*.

Le cachou se présente dans le commerce sous plusieurs aspects ; tantôt il est en pains carrés du poids de 90 à 125 grammes, d'une cassure terne, d'une couleur rougeâtre, quelquefois marbrée. Il est friable, se fond dans la bouche et y

produit une saveur astringente, un peu amère d'abord et suivie d'un goût agréable.

Quelques droguistes falsifient le cachou, soit en y mêlant d'autres extraits astringents, soit en y incorporant de la terre, du sable ou d'autres impuretés ; mais le cachou auquel on a associé des extraits étrangers acquiert une couleur brun foncé tirant sur le noir, et perd aussitôt la saveur qui le distingue ; quant au sable, à la terre et autres corps étrangers insolubles, les traitements successifs par l'eau et l'alcool auxquels on peut soumettre le cachou, offrent un moyen aisé de séparer ces diverses substances.

Le cachou est un fort bon stomachique, amer, propre à donner du ton aux fibres de l'estomac ; il est astringent et corrige la mauvaise odeur de l'haleine.

CAFÉ. — Graine du caféier, arbre originaire des parties les plus chaudes de l'Arabie et principalement de l'Yémen, près de la ville de Moka, d'où il a été transporté dans l'Inde, puis en Europe, et de là dans l'Amérique méridionale. Son fruit est une baie du volume et de la couleur d'une cerise, finissant par noircir à la maturité, ne renfermant que deux graines ou *fèves* de consistance et d'apparence cornées.

Il existe plusieurs sortes de café dont il serait trop long de donner les détails, deux seulement sont employées dans les liqueurs :

1° Le café moka est le plus recherché de tous à cause de la suavité de son arôme et de sa saveur. Il est en grains petits, jaunâtres et d'une forme arrondie qui résulte de ce que l'une des deux graines renfermée dans la baie, avortant presque constamment, la graine qui survit prend plus de développement et occupe la cavité entière du fruit.

2° Le café martinique se reconnaît à la grosseur moyenne, à la couleur verdâtre et à la saveur herbacée et amère de son grain. Le café après sa torréfaction produit une boisson dégustive et stimulante, et cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replètes, pituiteuses et à celles sujettes aux migraines. Elle apaise les fumées du vin ; cependant ses effets sont nuisibles aux personnes d'un tempérament ardent, sec et bilieux.

CALAMENT. — Plante qui croît naturellement dans les localités pierreuses de l'Europe méridionale ; sa tige est rameuse et velue, ses feuilles sont arrondies, molles et dentées, ses fleurs sont analogues à celles du thym, qui est de la même famille.

Le calament a une odeur agréable, qui ressemble à celle de la mélisse ; il a la propriété d'être stimulant et antispasmodique.

CALAMUS. — Plante croissant sur les bords des fossés et des étangs ; on la trouve particulièrement en France, dans les Vosges, la Bretagne et la Normandie.

La racine desséchée de cette plante est employée sous le nom de *calamus aromaticus*. De la grosseur du doigt environ, cette racine a une odeur aromatique particulière très-agréable. Sa consistance est spongieuse, sa couleur fauve et claire. Elle est très-sujette à être piquée des vers, fortifie l'estomac et facilite la digestion.

CAMOMILLE ROMAINE. — Petite plante commune dans les prairies et les pelouses des bois de la France et de l'Europe tempérée, dont les fleurs ont le centre jaune et les rayons blancs. Elles exhalent une odeur aromatique forte mais agréable pour beaucoup de personnes, leur saveur est extrêmement amère. On doit rejeter toutes celles qui ne sont pas d'un beau blanc et qui, n'ayant pas été convenablement desséchées, ont perdu une grande partie de leur arôme. Les fleurs de camomille sont toniques, stomachiques et digestives.

CAMPBRE. — Huile volatile concrète qui existe en abondance dans presque toutes les espèces d'arbres de la famille des lauriers, et surtout dans le *laurier-camphrier* qui croît au Japon, à Java, à Sumatra et à Bornéo, d'où il vient brut. Le camphre raffiné a la blancheur, la demi-transparence de la glace, il est léger et se distingue aisément des corps avec lesquels on pourrait le confondre, par sa saveur chaude, amère, brûlante, et surtout par son odeur vive et pénétrante, qui reste aux doigts et se répand au loin : c'est presque l'odeur du romarin. Sa tendance à prendre l'état gazeux, est si grande, qu'il se volatilise peu à peu dans l'air, sans laisser de trace de son existence et qu'il se sublime toujours en petits cristaux brillants et transparents à la partie supérieure des vases dans lesquels on le conserve.

Le camphre est très-combustible et s'enflamme à l'approche d'une bougie. Il brûle alors sans noircir avec une flamme blanche et luisante accompagnée d'une fumée épaisse, piquante et très-odorante. Il ne laisse aucun résidu. Il brûle même après avoir été posé sur l'eau, où il surnage. L'alcool le dissout entièrement. Le camphre est un bon antiseptique, aussi est-il utilisé pour les embaumements.

CANNELLE. — Écorce privée d'épiderme des branches du laurier-cannelier, arbre de moyenne grandeur que l'on cultive dans les Indes orientales, et principalement à l'île de Ceylan ; on le cultive aussi en grand en Chine, au Japon, aux Antilles

et dans quelques autres parties de l'Amérique méridionale.

Il existe plusieurs sortes de cannelles, connues sous les noms de *cannelle de Ceylan*, de *Chine*, de *Cayenne*, de *Malabar*, *Giroflée*, *mate* et *blanche*. Les deux premières seules doivent fixer l'attention du Liqueuriste.

La *cannelle de Ceylan* est la plus estimée de toutes les cannelles que l'on trouve dans le commerce. Elle est en faisceaux très-longs, composés d'écorces excessivement minces renfermées les unes dans les autres, ayant une couleur citrine blonde, une saveur agréable, aromatique, chaude, légèrement piquante et sucrée.

La *cannelle de Chine*, moins estimée que la sorte précédente, est en faisceaux plus courts, et se compose d'écorces plus épaisses et plus rouges, son odeur est plus intense et sa saveur plus piquante.

La fraude, à l'égard de la cannelle, est de deux genres : le premier consiste à donner, comme cannelle de Chine, l'écorce du *laurus cassia*, connue sous le nom de *cassia lignea* ; cette écorce ressemble beaucoup à la cannelle de Chine, mais elle a moins de saveur et d'odeur ; elle est en tubes droits, cylindriques, très-gros et très-durs ; elle se distingue encore de la cannelle de Chine en ce qu'elle est recouverte de son épiderme, sur lequel on observe quelques petits lichens ; le second est assez facile à découvrir, car il s'agit de la cannelle qui a été distillée. En cet état, elle conserve peu de parfum : étant dépouillée de la plus grande partie de son huile volatile, il ne lui reste qu'une saveur très-piquante et même assez désagréable. La cannelle s'emploie en médecine comme cordial et stomachique chaud.

CAPILLAIRE. — Il en existe deux sortes : celui de *Montpellier* et celui du *Canada*.

Le capillaire de Montpellier est une plante de la famille des fougères, qui croît dans les lieux humides et pierreux des contrées méridionales de l'Europe. Elle est légèrement mucilagineuse, d'une saveur et d'une odeur peu aromatiques.

Le capillaire du Canada croît, non-seulement dans le Canada, mais encore dans plusieurs autres régions de l'Amérique septentrionale. Cette fougère se distingue de la précédente par ses feuilles plus grandes, ses pétioles plus longs et ramifiés seulement à leur sommet de manière que toutes les branches partent en divergeant du même point, son odeur est agréable et sa saveur douce. Le capillaire du Canada nous vient en bottes très-comprimées, aussi est-il quelquefois sujet à moisir en route.

Il est employé principalement dans les affections catarrhales.

CARBONATE D'AMMONIAQUE. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

CARBONATE DE CHAUX. (*id.*)

CARBONATE DE MAGNÉSIE. (*id.*)

CARBONATE DE POTASSE. (*id.*)

CARDAMOME. — Fruits capsulaires qui sont apportés des Indes orientales et dont l'origine n'est pas bien déterminée ; on en distingue dans le commerce plusieurs sortes dont deux seulement sont employées pour les liqueurs :

1° Le *cardamome mineur*, composé de coques trigones un peu arrondies, d'un blanc jaunâtre, longues de 9 à 16 millimètres sur 7 à 10 d'épaisseur. Les graines qu'elles renferment sont brunâtres, irrégulières, bosselées à leur superficie, ressemblant un peu à des cochenilles, d'une saveur et d'une odeur vives et pénétrantes.

2° Le *cardamome majeur*. Les péricarpes secs ou coques de ses fruits sont très-peu aromatiques, tandis qu'au contraire les graines le sont au plus haut degré ; celles du cardamome mineur cependant sont préférables par leur goût, leur odeur et leurs qualités. Le cardamome est carminatif.

CARVI. — Plante qui croît dans les prairies, les montagnes du midi de la France, dont les semences ovoïdes, allongées, striées et d'un vert obscur sont d'une odeur analogue à celle du cumin, et d'une saveur âcre, chaude et piquante ; ses propriétés médicinales sont à peu près les mêmes que celles de l'anis vert.

CASCARILLE. — Ecorce fournie par un arbrisseau qui croît dans diverses contrées de l'Amérique méridionale. L'écorce de cascarille est en fragments roulés, compactes, pesants, peu épais, ayant une cassure résineuse et rayonnée. Sa couleur est d'un brun obscur. Elle est couverte d'un épiderme blanc, rugueux fendillé, comme celui du quinquina, et quelquefois couverte en quelques points de sa surface de plusieurs espèces de lichens. L'odeur de la cascarille est très-agréable, surtout quand on la brûle ; elle se rapproche alors de celle du musc très-faible. Sa saveur est aromatique, amère et légèrement âcre ; elle jouit de propriétés excitantes et toniques.

CASSIS OU GROSEILLIER NOIR. — Petit arbrisseau indigène des bois que l'on cultive surtout aux environs de Paris. Il ressem-

ble beaucoup au groseillier rouge, ses feuilles ont la forme de celles de la vigne, mais elles sont trois fois plus petites, elles ont une odeur extrêmement forte et agréable; le fruit est comme une baie d'un noir foncé, ombiliquée à son sommet. Ses parois intérieures sont parsemées de vaisseaux ou réservoirs d'un principe particulier dont l'odeur fortement aromatique est en général peu agréable lorsqu'on mange le fruit, mais qui se change en un parfum estimé lorsque l'on fait infuser le cassis avec de l'alcool. Il est considéré comme digestif et bon dans les maux de gorge inflammatoires.

On doit choisir le cassis gros et parfaitement mûr et ne pas employer celui qui est verd, échauffé ou pourri.

CÉDRAT. — (Voir CITRON).

CÉLERI (Semence de). — Le céleri est assez connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire; les semences de cette plante potagère sont composées de deux petits lobes cannelés, d'une couleur grise, d'une saveur âcre et d'une odeur aromatique; elles ont la propriété d'être excitantes et apéritives.

CENTAURÉE (Petite). — Cette jolie plante, qui croît abondamment dans tous les bois de l'Europe et surtout dans le midi de la France, est remarquable par la couleur rose de ses jolies fleurs. Son amertume est très-forte. On la considère comme vermifuge et stomachique.

CERISES. — Fruits du cerisier, arbre qui n'existe à l'état sauvage que dans les forêts de l'Asie d'où on l'a tiré pour le cultiver dans les jardins. Il est une opinion généralement reçue, que ce bel arbre a été apporté des environs de Cérasonthe, ville de l'Asie mineure, par Lucullus.

La culture a fait naître une foule de variétés dans les cerises, variétés qu'il serait superflu de faire connaître dans cet ouvrage, aussi ne parlerons-nous que de celles employées par le Liqueuriste.

Cerise commune hâtive. — Ce fruit est rouge clair, sa chair blanchâtre et acidule: c'est la plus cultivée aux environs de Paris.

Cerise de Montmorency. — Fruit rouge, gros, chair blanche très-bonne, doit être employé de préférence.

Cerise gobet commune ou *cerise à courte queue.* — Fruit rouge, gros, chair blanchâtre et bonne.

On devra choisir les cerises avant leur maturité, bien saines, et rejeter celles qui sont écrasées ou tachées, ainsi que celles qui arrivent humides ou échauffées dans les paniers ou alosiers.

On ne devra pas employer la *cerise royale hâtive* ou *anglaise*,

parce que cette cerise est trop rouge et trop sucrée, ni la *cerise royale nouvelle*, bien qu'elle soit grosse, d'un rouge très-clair et d'une forme arrondie : cette cerise pâlit beaucoup dans l'eau-de-vie et dans le sirop.

CHARDON BÉNIT. — Plante qui croît dans les champs du midi de la France ; sa tige est rameuse et porte des feuilles d'un vert pâle, allongées, offrant de grandes dentelures irrégulières terminées par une petite épine. Cette plante est amère, on l'emploie comme fébrifuge.

CHERVI. — Semence qui a beaucoup d'analogie avec celle du fenouil, mais elle est plus fine, étroite, cannelée sur le dos, de couleur sombre ; on l'emploie comme condiment dans le Nord. Elle a la propriété d'être apéritive et vulnéraire.

CHINOIS. — Petites oranges vertes qui arrivent en caisses, toutes confites, de la Provence et principalement de Marseille où il s'en fait un grand commerce. On choisit les chinois d'un beau vert clair, *glacés* ou *égouttés* et d'une consistance ferme ; ceux d'un vert foncé sont moins estimés. Les chinois *blonds* sont d'une couleur jaunâtre qui n'a rien d'agréable à la vue et leur consistance est molle.

CITRON. — Fruit du limonier, arbre toujours vert, d'une hauteur médiocre, et vulgairement appelé citronnier, qu'on cultive dans les pays chauds, en Italie, en Espagne, en Portugal et en Provence. Les fruits de cet arbre, que l'on appelle en France citrons, par suite d'un usage bizarre, sont appelés limons par le reste de l'Europe.

Le citron, dans son état de maturité, est oblong ou ovale, quelquefois sphérique, d'un jaune tendre et léger, mamelonné à son sommet, ayant l'écorce extérieure ou zeste tantôt lisse, tantôt raboteuse et composée d'une infinité de vésicules remplies d'huile essentielle d'une odeur agréable et d'un goût piquant et aromatique. L'écorce qui est sous l'épiderme, est épaisse, ferme et blanche ; sa chair ou substance intérieure, est épaisse, molle, vésiculeuse, pleine d'un suc d'une acidité agréable et d'une odeur un peu aromatique.

Les citrons qui ont le plus de *suc* ou *jus* ne sont pas toujours les plus propres à la distillation ; les plus convenables, pour le Liqueuriste, sont ceux dont l'écorce est épaisse et tendre, parce qu'ils contiennent davantage d'huile essentielle que ceux dont la peau est lisse. Le citron est regardé comme vermifuge et cordial.

Le *cédrat* est une variété de citron, mais plus gros, plus odorant et plus aromatique, ayant toutes les propriétés du citron

à un degré supérieur ; de tous les fruits à écorce le cédrat est le meilleur : c'est à cette espèce qu'appartiennent les énormes *poncires* qu'on envoie tout confits de l'Italie.

La *bergamote* est encore une variété de citron. C'est le produit d'un citronnier enté sur un poirier bergamote. Son arôme est très-agréable et très-fort, son suc est légèrement acide. La bergamote ressemble, par la forme et la couleur, à la bigarade, excepté que la bergamote a l'écorce unie comme l'orange de Portugal.

COCHENILLE. — Insecte originaire du Mexique, qui croît sur une plante grasse garnie de piquants, nommée *nopal* ou *cactus coccinifer*. Elle se présente dans le commerce sous la forme d'un petit corps irrégulier, généralement convexe d'un côté, et légèrement concave de l'autre, ayant 3 millimètres de longueur environ, et 2 millimètres de largeur, très-ridé à sa surface et présentant des lignes transversales assez apparentes.

La couleur de la cochenille varie, elle est quelquefois d'un rouge foncé noirâtre et désignée dans le commerce sous le nom de *cochenille noire* ; d'autres fois elle est d'une couleur gris blanchâtre jaspé de rose, et porte alors le nom de *cochenille grise jaspée* ou *argentée*. Ces sortes de cochenilles ne sont qu'une seule et même espèce, et les différences qu'on y observe tiennent à ce que l'on est dans l'usage, pour faire périr la cochenille noire, de la plonger dans l'eau bouillante qui la prive de la couleur blanchâtre dont elle est naturellement couverte. La cochenille grise, au contraire, que l'on fait mourir en l'exposant à la chaleur d'un four, conserve la couleur qui lui est propre.

Les cochenilles noires sont peu sujettes à être falsifiées ; mais il n'en est pas de même des cochenilles grises, que certains marchands jaspent artificiellement en les exposant dans un endroit humide ou à la vapeur d'eau et les brassant avec de la craie de Briançon dans un sac de peau long et étroit. Cette cochenille qui, par cette préparation, acquiert du poids et un aspect argenté, est ensuite criblée pour la séparer de l'excédent du talc et enfin livrée au commerce.

Cette falsification se reconnaît en faisant macérer la cochenille dans l'eau tiède ; l'insecte se gonfle, s'arrondit, et la poudre se détache et se rassemble au fond du vase. Avec un peu de patience, on peut aussi la séparer mécaniquement.

Le type de la bonne cochenille, quelle que soit d'ailleurs la nuance de sa couleur, devra toujours offrir des grains bien détachés les uns des autres, bien nourris, lourds, arrondis, peu ridés, mais présentant distinctement la forme et les anneaux qui sont propres à cet insecte.

COING. — Fruit du coignassier, arbrisseau originaire de l'île de Crète, et cultivé dans les jardins. Le coing ressemble à une grosse poire ; il est odorant et recouvert d'un épiderme jaune clair, cotonneux ; sa chair, quoique ferme, est succulente ; son suc est un peu astringent, mais du reste son odeur est agréable. Le coing ne mûrit jamais bien, aussi n'est-il jamais bon à manger à cause de la grande âpreté de sa chair. C'est un bon stomachique.

COLLE DE POISSON OU ICHTHYOCOLLE. — La colle de poisson n'est autre chose que la membrane interne de la vessie nata-toire de plusieurs espèces d'esturgeons très-communes dans le Volga et les autres fleuves qui se jettent dans la mer Noire et dans la mer Caspienne. Cette colle se prépare en Russie, et particulièrement dans la province d'Astrakan ; elle se présente dans le commerce sous plusieurs formes, en grands cordons, petits cordons et en feuilles ; elle est blanche, sèche, fibreuse, tenace, demi-transparente, d'une saveur fade, insipide. Macérée dans l'eau froide, la colle de poisson se gonfle et se ramollit ; le vin, l'eau acidulée ou l'eau bouillante la dissolvent presque sans résidu ; cette dernière donne lieu, par le refroidissement, à une gelée demi-transparente et d'une consistance solide. La colle de poisson est de la gélatine presque pure. Si elle n'est pas cassante, comme la colle forte, cela tient à son tissu fibreux et élastique : on préfère dans le commerce la plus blanche, et celle dont le tissu est plus fin.

On livre quelquefois à la consommation une substance frauduleuse qu'on décore du nom de colle de poisson, et qui n'est autre chose qu'une membrane intestinale de veau ou de mouton, elle est en feuilles régulières.

COQUELICOT OU PAVOT ROUGE (Fleurs de). — Fournies par une plante extrêmement abondante en Europe dans les champs de céréales. La dessiccation des pétales du coquelicot ne s'opère pas sans quelques précautions ; il faut avoir soin de les étendre sur des claies après les avoir séparés un à un pour qu'ils ne s'agglutinent point, étant très-sujets à moisir ; il faut les renfermer dans des bocaux bien fermés et à l'abri de toute humidité.

Les fleurs de coquelicot sont employées comme adoucissantes, béchiques et légèrement calmantes ; elles font partie des fleurs pectorales.

CORIANBRE. — Plante originaire de l'Italie, naturalisée en France et presque dans toutes les autres parties de l'Europe.

Son fruit, seule partie de la plante qui soit employée par le Liqueuriste, est une graine globuleuse, séparable en deux

portions hémisphériques. La coriandre acquiert par la dessiccation une odeur et une saveur extrêmement agréables, sa couleur est d'un jaune foncé; on devra rejeter celle qui serait un peu noirâtre et dont la grosseur serait par trop minime. Elle passe pour stomachique et carminative.

COUPEROSE BLEUE. (Voir SULFATE DE CUIVRE.)

CRÈME DE TARTRE. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

CUDBÉAR. (Voir ORSEILLE.)

CUMIN (Semence de). — Fournie par une plante originaire d'Égypte, très-cultivée maintenant dans les jardins d'Europe; elles sont striées et d'un brun pâle; leur odeur est forte, et leur saveur âcre, chaude et désagréable, est due à la grande quantité d'huile essentielle qu'elles contiennent. Sous le rapport des propriétés médicinales, elles peuvent être assimilées aux fruits de l'anis et du fenouil, mais elles possèdent une action stimulante plus énergique.

CURAÇAO DE HOLLANDE. — On nomme ainsi les zestes ou écorces d'un fruit d'une espèce particulière d'oranger-bigaradier croissant dans l'île de Curaçao, l'une des Antilles, et qui tombe de l'arbre avant sa maturité. Ses écorces sèches sont douées d'une forte odeur aromatique très-agréable, elles doivent être peu épaisses et d'une couleur vert bronzé. Les véritables écorces de curaçao de Hollande sont fort difficiles à trouver dans le commerce: on leur substitue souvent celles de *curaçao carton*, dont la valeur vénale est quatre fois moindre.

CURACAO COMMUN OU CARTON. — Ecorce sèche de l'orange du bigaradier commun qui croît en France, en Italie et en Espagne. Le produit essentiel de cet arbre est dans l'écorce de son fruit; on la sépare de la pomme en la coupant par quartiers, puis on la fait sécher avant de l'expédier. Sèche, cette écorce est épaisse et son parfum très-léger. On trouve aussi dans le commerce un genre de curaçao commun en *rubans*, c'est-à-dire tourné et complètement privé de pellicule blanche, auquel on devra donner la préférence.

Certains droguistes choisissent avec soin les écorces de curaçao carton dont la pellicule blanche est mince et dont la couleur est bronzée, puis les vendent pour du curaçao de Hollande.

CURAÇAO DOUX OU ÉCORCES D'ORANGES. — Enveloppe charnue du fruit de l'oranger. Cette écorce, d'une couleur jaune d'or, est amère et fortement aromatique, qualités qu'elle pos-

sède même après sa dessiccation. Il existe aussi des zestes d'oranges sèches en *rubans*. Ce produit est employé comme tonique.

D

DAUCUS DE CRÈTE. — Semences fournies par l'*athamenta cretensis*, plante qui croît en Egypte, dans l'Archipel grec et dans le midi de la France. Elles sont longues d'environ 5 millimètres, demi-cylindriques, légèrement cotonneuses, d'un gris verdâtre, d'une odeur aromatique et d'une saveur chaude. Les semences de daucus de Crète que l'on trouve dans le commerce sont toujours mélangées à des débris d'ombelles coupées menu, que le Liqueuriste aura soin de séparer avant de réduire les semences en poudre. On substitue souvent au daucus de Crète les semences du *daucus carotta* ou *daucus du pays*; mais ces dernières sont assez faciles à distinguer aux caractères suivants : elles n'ont guère que 2 millimètres environ de longueur, sont plates d'un côté, convexes de l'autre, hérissées de poils assez longs, bien différents du duvet cotonneux qu'on remarque sur le daucus de Crète; leur saveur est aromatique et leur odeur douce et agréable. Le daucus de Crète est considéré comme hystérique et carminatif.

E

ESPRIT DE NITRE DULCIFIÉ. (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

F

FENOUIL. — Plante herbacée qui croît dans les lieux pierreux des contrées méridionales de l'Europe. Sa semence est oblongue, peu comprimée, cannelée d'un côté et peu aplatie de l'autre, d'une couleur vert pâle et non jaune ni brunâtre comme celle qui est vieille et altérée. Elle a une odeur agréable et une saveur sucrée un peu âcre. Il existe plusieurs variétés de fenouil; mais c'est celui que l'on nomme dans le commerce fenouil de Florence qui doit être employé par le Liqueuriste. Il se cultive de préférence en Languedoc. La semence est plus grosse et la saveur plus agréable que celle des autres espèces.

La tige et la semence du fenouil sont regardées, en médecine, comme apéritives.

FÈVE TONKA. — Fruit d'un arbre qui croît dans les forêts de la Guyane, il se compose d'une coque sèche, jaunâtre, fibreuse extérieurement et qui a la forme d'une grosse amande; elle renferme une seule graine aplatie, de 2 à 3 centimètres de longueur, luisante, d'un brun noirâtre fortement ridé; sa saveur est agréable, huileuse, son odeur aromatique rappelle celle des fleurs de mélilot.

FLÈURS D'ORANGER. — (Voir ORANGE.)

FRAISE. — Fruit d'une plante basse et touffue qui croît abondamment dans toute l'Europe, dans les bois, sur les coteaux ombragés et que l'on cultive aussi dans les jardins sous le nom de fraisier. La culture a fait naître un nombre très-considérable de variétés de fraises qui sont connues des jardiniers sous des noms particuliers, mais que les bornes de cet ouvrage ne permettent pas de mentionner. Le Liqueuriste emploiera préférablement les fraises dites des bois. Ces fruits sont d'un rouge foncé, allongés, quelquefois anguleux, pleins de suc, charnus, mous, remplis de graines menues, d'une odeur très-agréable, d'un goût doux, vineux, fort, exquis, et mûrissent quelquefois blancs. Les fraises sont rafraîchissantes.

FRAMBOISE. — Fruit du framboisier, arbuste épineux qui croît naturellement dans les bois de l'Europe, et que l'on cultive dans les jardins. Ce fruit est multiple, c'est-à-dire formé d'un grand nombre de baies succulentes, rouges ou blanches, serrées l'une contre l'autre. Il a une saveur acidule légèrement sucrée, et une odeur très-aromatique. Il existe deux sortes de framboises, l'une de forme conique, d'une couleur rouge tendre; l'autre presque ronde et d'une couleur rouge foncé : on devra employer cette dernière préférablement, son goût et son odeur étant plus suaves. Les framboises de Montreuil, village près Paris, sont très-estimées; elles arrivent au marché soit en paniers, soit en seaux; les premières sont toujours plus fraîches, celles en seaux ont presque toujours un commencement de fermentation qui leur est très-nuisible. On devra également rejeter celles qui sont moisies.

G

GALANGA. — Racine d'une plante des Indes que l'on apporte sèche en Europe; on en distingue de deux espèces, l'une majeure et l'autre mineure. Le galanga majeur est une racine assez grosse, couverte d'une écorce rougeâtre, solide, d'une saveur âcre et piquante. Le galanga mineur est une racine grosse

comme le doigt, rougeâtre en dehors et en dedans, d'une odeur et d'une saveur plus aromatiques que le galanga majeur, aussi doit-on le préférer pour l'usage des liqueurs ; cette racine est stimulante et stomachique.

GAYAC. — Arbre qui croît à Saint-Domingue et autres Antilles ; son bois est dur, résineux, compacte, exhalant une légère odeur balsamique. On en extrait la résine par incision. Elle est en masses irrégulières, d'une couleur verdâtre, à cassures brillantes, d'une odeur agréable rappelant celle du benjoin ; sa saveur est âcre et prend fortement à la gorge. Les acides lui font éprouver divers changements de couleur. Soluble dans l'alcool et l'éther, elle est presque inattaquable par l'eau. Elle a la propriété d'être puissamment excitante et stimulante.

GÉLATINE OU COLLE FORTE. — Matière animale extraite de certains tissus organiques par l'ébullition, devenant solide et tremblante par le refroidissement. Les muscles, tendons, membranes, os, etc., etc., sont propres à la fabrication de cette substance. La gélatine à l'état de pureté est diaphane, inodore, et sans aucune couleur, n'agissant ni sur la teinture de tournesol ni sur le sirop de violettes. Elle se dissout dans l'eau froide et mieux encore dans l'eau chaude. Abandonnée à l'air à l'état concret et tremblant, elle s'aigrit, devient liquide et se décompose rapidement en une fermentation putride. L'alcool et l'éther n'ont aucune action sur cette substance, les alcalis ni les acides ne la précipitent point de sa dissolution, ce que font l'alcool et le tannin, le premier en partie et le second entièrement.

GÉNÉPI ou **GÉNIPI.** — Cette plante est aussi appelée *absinthe des Alpes*, elle croît sur les bords des précipices des Alpes, de la Suisse et de la Savoie, et résiste au froid le plus rigoureux : elle pousse sous la neige. Néanmoins elle ne fleurit qu'au retour de la belle saison. Cette plante est remarquable par sa saveur amère et son odeur pénétrante et aromatique ; ses feuilles sont découpées, couvertes d'un duvet blanc, comme argenté ; ses fleurs sont jaunes. Le génépi offre les plus grands rapports botaniques avec l'absinthe et l'armoise, il en possède aussi les propriétés médicinales.

GENÉVRE (Baies de). — Fruits du genévrier, arbrisseau fort commun dans les lieux incultes et rocailleux de l'Europe, et surtout dans les pays septentrionaux ; ordinairement il est petit et rabougri, mais quelquefois il acquiert un grand développement et forme un petit arbre de 2 à 3 mètres de hauteur. Ses fruits sont des baies grosses comme celle du lierre,

sphériques, renfermant trois osselets très-durs, verts au commencement, rougissants et noircissants à mesure qu'ils mûrissent. A leur maturité, ils sont noirâtres, convertis d'une poussière glauque, renfermant un peu de pulpe rougeâtre, glutineuse, résineuse, aromatique, d'une saveur amère et peu sucrée. On doit rejeter les baies qui sont par trop sèches, attendu qu'elles ont peu d'arome, ainsi que celles qui sont d'une couleur blanchâtre ou qui ont une odeur de moisi.

Les baies de genièvre sont cordiales et stomachiques.

GENTIANE. — Fort belle plante qui croît naturellement dans les montagnes boisées de la France. Sa racine est une souche ou tige souterraine, qui est vivace, d'un jaune brunâtre foncé, d'une odeur forte quand elle est fraîche, d'une amertume extraordinaire; elle est de la grosseur du doigt, spongieuse, très-rugueuse, et considérée comme un puissant fébrifuge.

GERMANDRÉE OU PETIT CHÊNE. — Petite plante vivace, herbacée, qui croît naturellement dans toute la France, et particulièrement dans les bois montagneux et les sols arides et pierreux. Ses tiges, hautes d'environ 2 décimètres, sont rougeâtres, grêles, couchées, un peu ligneuses, garnies de feuilles pétiolées fortement crénelées, lisses, d'un vert gai en dessus, plus pâles en dessous. Ses feuilles offrent une imitation en miniature de celles du chêne, ce qui a valu le nom de petit-chêne à cette plante. La germandrée, sans avoir une odeur très-aromatique, se distingue par une amertume très-intense qui lui donne des propriétés toniques et stomachiques, analogues à celles de la petite centaurée. On devra choisir, pour l'emploi, la germandrée fleurie.

GINGEMBRE. — Plante originaire des Indes orientales, cultivée actuellement aux Antilles et en Amérique. Sa racine est tuberculeuse, irrégulière, coriace et blanche à l'intérieur, d'une saveur aromatique très-âcre et très-piquante, et d'une odeur pénétrante. Stimulant au suprême degré, le gingembre détermine une grande chaleur dans l'estomac. On connaît dans le commerce deux espèces de gingembre, c'est-à-dire le gingembre gris et le gingembre blanc : ce dernier paraît être le même et ne devoir cette différence de couleur qu'à la manière dont on l'a préparé.

GIROFLE OU GÉROFLE (Clous de). — Petits fruits ou plutôt boutons des fleurs du giroflier, grand arbrisseau du port le plus élégant, qui croît naturellement dans les Moluques, d'où il a été transporté aux îles de France et de Bourbon, à la Guyane et dans les Antilles. Après la floraison, on récolte les clous de

girofle, qui sont le calice et le germe de la fleur desséchée. Les clous de girofle ont une longueur de 10 à 15 millim., et sont presque quadrangulaires, ridés, d'une couleur brune plus ou moins foncée; leur sommet est garni de quatre petites pointes en forme d'étoiles, au milieu desquelles se trouve une sorte de petite tête ronde d'une couleur moins foncée; leur odeur est aromatique, agréable, pénétrante, leur saveur âcre et brûlante, ils sont facilement entamés par l'ongle et laissent alors apercevoir des traces d'huile volatile.

On rencontre quelquefois, dans le commerce, du girofle qui a été soumis à la distillation pour en extraire l'huile volatile. Cette fraude n'est pas toujours facile à reconnaître, parce que les fraudeurs ont soin de mélanger ce girofle ainsi épuisé, avec du girofle de bonne qualité, qui, par un contact prolongé, finit par lui rendre une partie des principes volatils qu'il a perdus. D'autres se contentent de répandre sur le girofle une petite quantité de son huile essentielle et de le sasser dans un sac afin de lui redonner du parfum.

Néanmoins on remarque que le girofle qui a été distillé est moins pesant, d'une nuance moins foncée et qu'il ne laisse pas exsuder d'huile lorsqu'on le comprime avec l'ongle.

On emploie beaucoup plus les clous de girofle comme aromates dans l'art culinaire ainsi que dans celui du Liqueuriste, que comme médicament.

GOMME ADRAGANTE. — Cette gomme découle à travers l'écorce de deux arbrisseaux épineux, qui croissent dans l'Asie mineure et autres parties de l'Orient; ils sont appelés *astragalus tragacantha* et *astragalus verus*; ils contiennent dans leurs vaisseaux un suc gommeux très-épais, qui a peine à se faire jour à travers leur écorce, aussi apparaît-il au dehors sous forme de lanières ou de fils minces, contournés et vermiculés, blancs et opaques. C'est ce qu'on appelle la gomme adragante; cette gomme est dure, luisante, légère, difficile à piler, inodore, fade, inaltérable à l'air, insoluble dans l'alcool, très-soluble dans l'eau, cependant moins que les autres gommés, formant avec ce liquide un mucilage fort épais, gélatiniforme et trouble.

D'après l'analyse de Bucholz, la gomme adragante contient 57 parties d'une matière semblable à la gomme arabique, et 43 parties d'une substance particulière, susceptible de se gonfler dans l'eau sans s'y dissoudre, mais perdant cette propriété par l'action de l'eau bouillante, dans laquelle elle acquiert celle de se dissoudre et de former un liquide mucilagineux.

La gomme adragante pulvérisée, en raison de sa blancheur et de sa ressemblance avec une infinité d'autres poudres, est

fort souvent mélangée. La gomme arabique est la substance qui est le plus employée. Le moyen de reconnaître la présence de cette dernière, consiste à faire un mucilage avec la gomme que l'on suppose mélangée, et à y verser, en agitant continuellement, quelques gouttes de teinture alcoolique de gayac. Si la gomme essayée contient de la gomme arabique, le mélange, après quelques minutes, devient d'une belle couleur bleue, tandis qu'il ne se colore pas lorsque la gomme adragante est pure. Par ce moyen, on peut facilement reconnaître un vingtième de gomme arabique. Il est à observer que, pour réussir constamment, on ne doit employer que très-peu de teinture de gayac (4 à 6 gouttes pour 8 grammes de mucilage), et que lorsque la proportion de gomme arabique est très-petite, la coloration n'a souvent lieu qu'après trois ou quatre heures.

L'alcool à 90° versé dans une dissolution de gomme adragante pure, ne donne lieu qu'à quelques flocons qui nagent au sein du liquide sans altérer aucunement sa transparence ; si au contraire, elle est mélangée à de la gomme arabique, cet agent détermine, selon la quantité, ou une teinte opaline ou un précipité.

La gomme adragante est aussi quelquefois mélangée avec de la fécule de pomme de terre. Afin de reconnaître cette fraude, on traitera également la gomme par l'alcool.

GOMME ARABIQUE — La gomme arabique est produite par plusieurs espèces de *mimosa* ou *acacia* qui croissent en Egypte, en Arabie ou au Sénégal.

Les gommés en général, quel que soit leur pays de production, affectent différentes formes et offrent diverses nuances de couleur : tantôt elles sont en larmes sèches, dures, peu volumineuses, rondes, ovales ou vermiculées, ridées à l'extérieur, vitreuses et transparentes à l'intérieur, d'une couleur jaune très-pâle et presque blanche ; tantôt elles sont en morceaux plus gros, pesant quelquefois jusqu'à un demi-kilogramme, moins secs, souvent chargés d'impuretés, néanmoins transparents et d'une couleur jaune ou rouge. Les gommés arabique et du Sénégal sont entièrement solubles dans l'eau et donnent à ce véhicule une consistance mucilagineuse peu épaisse qui rougit le papier de tournesol et précipite abondamment par l'oxalate d'ammoniaque, ce qui dénote leur acidité et l'existence de la chaux qu'ils contiennent à l'état de sel. Elles sont tout à fait insolubles dans l'esprit-de-vin, aussi lorsque l'on verse un peu de ce liquide dans une dissolution de gomme, la liqueur devient blanche et trouble comme du lait, parce que la gomme est précipitée en flocons blancs, mous et opaques. Soumis à

l'action de l'acide sulfurique faible, à la température de 96 degrés centigrades, les principes gommeux se trouvent convertis en sucre de raisin.

La gomme du Sénégal est souvent mélangée d'une certaine quantité de bdellium, que l'on devra séparer avec soin et qu'il est facile de reconnaître aux caractères suivants : il est en larmes beaucoup moins transparentes que la gomme, d'un gris verdâtre recouvert d'une poudre blanche, d'une cassure terne et cireuse, d'une saveur âcre et amère, adhérant fortement aux dents et entièrement insoluble dans l'eau. La gomme pulvérisée est quelquefois mélangée soit avec de la farine de froment, soit avec de l'amidon ou avec de la fécule ; pour s'assurer de sa pureté, il suffit de mettre une pincée de cette gomme dans une petite quantité d'eau froide et d'agiter quelques instants ; la gomme se dissout promptement, et la farine ou la fécule se précipite au fond du verre. L'iode ou la teinture alcoolique de cette substance, peut encore servir à faire reconnaître la présence de la farine ou de la fécule dans la gomme, lorsque cette dernière a été traitée par l'eau chaude. La gomme arabique jouit de propriétés adoucissantes ; on l'administre dans tous les cas d'irritation de la membrane muqueuse intestinale et dans les maladies des appareils respiratoires.

GROSEILLES ROUGES. — Fruits d'un arbrisseau non épineux, indigène des bois, cultivé communément dans les jardins et les vergers, connu sous le nom de *groseillier rouge*. Ses baies sont grosses comme celles du genièvre, vertes d'abord, rouges étant mûres, sphériques et remplies d'un suc acide fort agréable au goût et à l'odorat, et de plusieurs petites semences : ce sont les groseilles rouges.

On doit les choisir parfaitement mûres, brillantes, fraîches, d'une couleur rouge prononcée, fournies en grains, et les acheter, autant que possible, en paniers et non en *bachots*. Il faut rejeter celles dont la couleur est rose et terne, celles dont la grappe est sèche et jaune, ou qui sont vieilles cueillies et qui ont un commencement de fermentation.

Les acides citrique et malique qui dominent dans la groseille, lui communiquent des propriétés très-rafraîchissantes ; aussi emploie-t-on fréquemment ce fruit dans les inflammations aiguës, les fièvres inflammatoires, bilieuses, etc., etc.

GUIMAUVE. — Plante vivace qui croît avec abondance dans les lieux humides du midi de la France et principalement dans les environs de Narbonne, d'où nous vient la meilleure. Sa racine est blanche intérieurement, recouverte d'un épiderme jaunâtre, longue, grosse comme le pouce, ronde, bien nourrie, très-mu-

cilagineuse, divisée en plusieurs branches, et renfermant un cœur ligneux qui ressemble à une corde. Toutes les parties de cette plante sont très-riches en mucilage et particulièrement la racine. On trouve celle-ci dans le commerce, en morceaux de 10 à 15 centimètres de longueur bien mondés de leur épi-derme, très-blanche, sèche, d'une odeur faible, d'une saveur douce; dans cet état elle porte le nom de guimauve *ratissée*. Il faut, en outre, choisir les morceaux bien nourris et peu fibreux. La racine de guimauve est au plus haut degré émolliente, apéritive et béchique.

H

HÉLIOTROPE (Fleurs d').—Produites par une plante qui s'élève à la hauteur d'environ 35 centimètres. Elles naissent aux sommités des tiges en manière d'épi blanc, long, laineux. Chacune de ces fleurs est un petit bassin figuré en entonnoir, découpé en cinq parties, parmi lesquelles on en trouve le plus souvent cinq autres plus petites, placées alternativement : leur couleur est cendrée et leur odeur extrêmement suave et balsamique. La plante porte le nom d'*herbe aux verrues*, parce que ses feuilles, appliquées dessus, les font disparaître.

HOUBLON.—Plante qui croît dans les haies, le long des chemins et sur les bords des bois de l'Europe septentrionale; on cultive le houblon avec grand soin en Angleterre, en Flandre et plusieurs lieux de la France, en soutenant sa tige avec des échelas, à la manière de la vigne. Ses fleurs pendent en forme de grappe; elles sont composées chacune de cinq étamines qui naissent au milieu d'un calice formé de plusieurs feuilles disposées en rose; ses fruits naissent sur des pieds différents qui produisent des pistils; ce sont des têtes ordinairement ovales, composées de plusieurs feuilles en écailles de couleur blanchâtre tirant sur le jaune et d'une odeur forte.

Le houblon sert à conserver et à donner du goût à la bière; il est employé, en médecine, pour fortifier l'estomac et purifier le sang.

HYSOPE.—Plante cultivée dans les jardins et qui vient naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe. Sa tige, haute d'environ 30 centimètres, se divise en rameaux dressés, effilés; ses feuilles sont longues, étroites, aiguës, et d'une belle couleur verte; ses fleurs sont bleues, roses ou blanches, réunies plusieurs ensemble à l'aisselle des feuilles supérieures et tournées du même côté. L'hysope a une odeur

aromatique assez forte et une saveur amère, un peu âcre ; ses sommités fleuries devront toujours de préférence être employées par le Liqueuriste : on les choisira bien sèches et privées de feuilles ou de fleurs noirâtres. Cette plante est regardée, en médecine, comme très-excitante. L'eau distillée d'hysope est recommandée dans certaines ophthalmies chroniques.

I

INDIGO. — Matière tinctoriale bleue que l'on retire par fermentation de plusieurs plantes cultivées dans les Indes et dans les contrées chaudes de l'Amérique ainsi qu'aux Antilles. L'indigo n'est pas soluble dans l'eau, très-peu dans l'alcool et parfaitement dans l'acide sulfurique concentré ; sa dissolution, connue sous la dénomination de *bleu en liqueur*, se laisse facilement décolorer par le chlore et le chlorure de chaux ; il se sublime sous forme de vapeur pourpre et, condensé, donne lieu à des aiguilles brillantes cuivrées : ce produit est connu sous le nom d'*indigotine*.

On qualifie les espèces d'indigo par le nom des contrées d'où on les tire ; celles du Bengale sont les plus recherchées.

Les indigos de Guatemala se divisent en plusieurs sortes, en raison de leur valeur, sous les noms de *flor*, *flor*, *sobre* et *corte*, de manière que l'indigo *flor* indique la première qualité, et chacune de ces sortes se subdivise en nuances désignées par des noms particuliers.

Les bleus indigo ont une légèreté relative qui leur permet de flotter sur l'eau. Leur couleur se juge par la cassure fraîche qui varie entre le bleu foncé et le bleu violet, clair velouté. Frottés sur les corps durs, ils prennent un éclat métallique, cuivré ; leur pâte doit être fine et homogène.

L'indigo du commerce présente de nombreuses imperfections assez difficiles à reconnaître : la principale consiste dans la grande quantité de menus et grabeaux, qui caractérisent la grande friabilité de la pâte trop sèche.

Quand il offre des crevasses, il est nommé *écartelé* ; *crasseux*, quand il est couvert d'une croûte noirâtre ; *brûlé*, lorsqu'il présente des taches brunes de mauvaise couleur ; *venteux*, lorsqu'il s'y trouve des boursoufflures ; *rubanné*, lorsqu'il se compose de couches diversement nuancées ; *piqueté*, quand il est parsemé de nombreux points bleus.

La pâte d'indigo est souvent mélangée de sable, ce qu'il est facile de reconnaître en le cassant et en plaçant la cassure entre l'œil et la lumière : des points brillants décèlent la présence du

sable. Dans l'achat de cette matière, on doit éviter la poussière, qui est d'ordinaire mélangée de sable, argile et ardoises pilées.

Le moyen d'essai le plus simple consiste dans la calcination, car, la matière colorante brûlée, on reconnaît, par le poids du résidu, la quantité de substances étrangères.

Au reste, M. Houton, professeur de chimie à Rouen, est l'inventeur d'un instrument connu sous le nom de *colorimètre*, qui indique les qualités relatives de la substance qui fait l'objet ci-dessus, et que l'on peut consulter avec un très-grand fruit. Lorsque la falsification est faite au moyen du bleu de Prusse, on la reconnaîtra facilement : ce dernier se décolore par le chlore, ne colore point en bleu l'acide sulfurique, les alcalis et la calcination le réduisent en une substance rougêâtre formée presque en totalité de l'oxyde de fer.

IODE. — (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

IRIS DE FLORENCE. — La racine d'iris de Florence est produite par une plante qui croît en Italie et en Provence; à l'état de dessiccation, elle est grosse comme le pouce, oblongue, un peu aplatie, genouillée, de forme irrégulière, d'une couleur blanche, très-pesante, d'une saveur âcre et amère et d'une odeur de violette très-prononcée.

On substitue quelquefois à la racine d'iris de Florence la racine de l'*iris germanique*, cette dernière ayant une extrême ressemblance avec la première, à l'exception d'une odeur moins vive et moins agréable; mais afin de lui communiquer une odeur de violette plus marquée, les fraudeurs la mettent en contact pendant quelque temps avec de la poudre d'iris. Un moyen facile de reconnaître cette fraude, consiste à broser fortement la racine d'iris, la laver, la sécher et la concasser finement pour la comparer avec de l'iris de Florence de bonne qualité. L'iris en poudre est fort souvent mélangé avec de la fécule de pomme de terre, mais il est fort difficile de reconnaître cette falsification, attendu que la racine elle-même contient beaucoup de fécule naturelle : on doit donc employer la racine entière sauf à la pulvériser soi-même.

L'iris est fort peu employé aujourd'hui en médecine, on ne le considère plus que comme substance aromatique.

J

JASMIN. — Arbrisseau originaire des Indes, que l'on cultive en Italie, en Provence et dans les jardins; ses fleurs sont blanches, découpées par le haut, en forme d'étoile; elles

s'épanouissent dans les mois de juin et juillet, sont très-déli-
cates, d'une odeur forte mais recherchée par la suavité de
leur parfum. Les fleurs de jasmin sont émollientes et réso-
lutives.

JONQUILLE OU NARCISSE MAJEUR. — Cette plante fait l'orne-
ment des jardins, on en distingue plusieurs espèces, savoir :
à grandes fleurs, à petites fleurs et à fleurs doubles.

Les feuilles ressemblent à celles du jonc : ses fleurs naissent
au sommet des tiges qui s'élèvent d'entre les feuilles ; elles ont
beaucoup d'analogie avec celles du narcisse, mais elles sont
plus petites, jaunes partout et très-odorantes.

L

LAURIER FRANC OU LAURIER SAUCE. — Arbre de la famille des
laurinées, indigène du midi de l'Europe et de l'Orient, à
feuilles persistantes, d'un vert vif en dessus et plus pâle des-
sous ; elles sont aromatiques, d'une saveur amère et piquante,
connues de tout le monde par leur emploi dans la cuisine.

LAVANDE. — Plante cultivée dans les jardins et dans les
contrées du Nord, mais très-commune dans le midi de l'Eu-
rope, ayant la hauteur de 30 à 50 cent., de tige ligneuse,
garnie de branches et de feuilles linéaires très-odorantes.

Toutes les parties de cet arbuste, et surtout la fleur, ex-
halent une odeur aromatique agréable quoique forte, qu'elles
conservent fort longtemps après la dessiccation, et contiennent
en abondance une huile volatile.

La lavande jouit, en médecine, de propriétés excitantes à
un très-haut degré ; elle est aussi employée par les parfu-
meurs dans la composition de plusieurs cosmétiques.

LIMON. — (VOIR CITRON.)

M

MACIS. — Seconde enveloppe du fruit de muscadier, d'une
belle couleur rouge lorsqu'elle est récente, jaunâtre étant des-
séchée, d'une odeur agréable et d'une saveur âcre ; elle jouit
des mêmes propriétés que la muscade.

MARJOLAINE. — Plante originaire d'Afrique, mais cultivée
dans les jardins d'Europe. Sa tige est vivace, ligneuse dans
la partie inférieure, ses feuilles sont blanchâtres et coton-
neuses.

Cette plante exhale une forte odeur aromatique et contient du camphre; elle est encore connue par ses propriétés stimulantes et toniques.

MÉLILOT. — Plante indigène et très-répendue à l'état sauvage dans les bois et les prés où elle fleurit tout l'été. Ses fleurs sont jaunes, petites, par grappes et très-nombreuses; presque sans odeur à l'état de fraîcheur, le mélilot en acquiert une très-prononcée en séchant et qui offre quelque analogie avec la sève tonka; il semble être démontré qu'il contient de l'acide benzoïque. L'arome du mélilot est très-fugace. On l'employait jadis dans la médecine pour les collyres; son usage est presque nul actuellement.

MÉLISSE. — Plante du midi de l'Europe, mais cultivée dans les jardins pour la suavité de son odeur ressemblant à celle du limon, qu'elle exhale de toutes ses parties, surtout de ses feuilles étant froissées, et appelée pour cette raison *citronnelle* ou *herbe de citron*. Sa tige est haute, rameuse; ses feuilles, en forme de cœur, sont ovales et opposées.

Ainsi que toutes les plantes de la famille des labiées, la mélisse est d'un goût âcre et d'une odeur aromatique. Ses feuilles servent de base à l'eau dite des Carmes, elles ont la vertu d'être excitantes et antispasmodiques.

MENTHE POIVRÉE. — Plante aromatique, originaire de la Grande-Bretagne et cultivée généralement dans les jardins de notre continent; sa tige, carrée et d'environ 50 centimètres de hauteur, est recouverte d'un léger velouté; ses feuilles sont ovales, dentées et ses fleurs violettes. L'odeur de la menthe est très-agréable, sa saveur est un peu piquante et laisse sur le palais une sensation de fraîcheur; elle renferme en abondance une huile volatile qui sert à aromatiser de nombreuses compositions. La menthe poivrée est considérée en médecine comme antispasmodique et éminemment excitante.

MURES. — Fruit noir produit par le mûrier, et ayant quelque ressemblance avec la framboise pour la forme, inodore, d'une saveur douce et contenant un suc noir, mucilagineux, dont les propriétés sont de calmer les inflammations de la gorge et de déterger les ulcères de la bouche.

Musc. — Matière onctueuse d'un brun noirâtre, d'une odeur forte, puissamment diffusible et d'un goût amer, fournie par un animal de l'espèce des ruminants habitant les montagnes de l'Asie centrale. La poche qui contient cette substance est placée sous le ventre entre le nombril et les parties génitales de cette espèce de chevreuil; c'est une membrane non adhérente à la

peau qui forme même, sur l'animal vivant, une masse sèche; la femelle en est privée. La meilleure qualité de musc provient de Tonquin. La cherté de ce parfum a introduit de nombreuses falsifications dans le commerce de cette substance; souvent la bourse, après qu'on en a extrait la matière odoriférante, est remplie de sang desséché ou de bitume. On reconnaît la première de ces sophistications en l'humectant et en l'exposant à une suffisante température, car alors le sang devient très-fétide; dans la seconde, l'asphalte brûle avec flamme, tandis que le musc vrai est converti en charbon sans aucune trace de flamme.

Le musc est employé en médecine comme tonique et anti-spasmodique. Son principal usage est dans la parfumerie.

MUSCADE OU NOIX MUSCADES. — Fruit du muscadier, arbre naturel aux îles Moluques, cultivé actuellement à Cayenne et aux Antilles, mais pas en assez grande quantité pour suffire au commerce.

Aux fleurs femelles de l'arbre, qui s'élève à une assez grande hauteur, succèdent des fruits de la grosseur d'une pêche, traversés longitudinalement par un sillon, dans l'intérieur duquel est renfermée une grosse graine, ovoïde, dure, de couleur carnée: c'est cette graine qui est la muscade et son enveloppe le macis.

Les fruits du muscadier livrés au commerce sont de deux espèces: l'une allongée est connue sous le nom de *muscade mâle*, peut-être parce qu'elle est plus grosse que l'autre; elle est inférieure à la muscade arrondie, beaucoup plus légère, bien moins aromatique et très-susceptible d'être piquée des vers. La muscade arrondie porte le nom de *femelle*, elle est d'une très-forte odeur aromatique et d'une saveur chaude et âcre.

Pour reconnaître la qualité des muscades, il faut les casser, car il se trouve souvent que les vendeurs, pour boucher les trous perforés par les insectes, les emplissent de pâtes préparées à ce sujet.

La muscade, plus employée comme aromate que comme médicament, entre dans l'assaisonnement des aliments, auxquels elle communique ses propriétés excitantes et digestives.

MYROBOLANS. — Fruits de divers végétaux originaires de l'Inde, dont les principaux appartiennent au *terminalia chebula* ou *myrobolanus chebula*. Ils sont allongés en forme d'olive, de la grosseur d'une datte, luisants, brunâtres, marqués de cinq côtes longitudinales apparentes; leur substance, de peu d'épaisseur, est brunâtre, croquante et acidulée. Dans l'intérieur de cette enveloppe charnue, se trouve un noyau marqué de six côtes

saillantes, dans la cavité centrale duquel est un embryon. Les fruits de myrobolans ne sont plus d'aucun usage en médecine.

MYRRHE. — Gomme-résine qui découle par incision d'un végétal commun en Arabie, mais dont l'espèce n'est pas bien déterminée jusqu'à présent. La myrrhe du commerce est en larmes plus ou moins grosses, demi-transparentes, rougeâtres ou brunes, pesantes, vitreuses lorsqu'on les casse; sa saveur est âcre, amère, son odeur très-agréable et fortement aromatique. Une autre espèce de myrrhe en grosses larmes, jaunâtres et également demi-transparentes, mais dont l'odeur et la saveur sont moins prononcées, est connue sous le nom de *myrrhe en sorte*. Il s'en faut de beaucoup que cette dernière possède les vertus et la qualité de la myrrhe proprement dite. La myrrhe jouit en médecine de propriétés toniques et emménagogues.

N

NOIR ANIMAL. — On trouve dans le commerce deux variétés distinctes de noir : le *noir animal* ou *charbon d'os* et le *noir d'ivoire*. Le premier est préparé avec les os que l'on se procure dans les grandes villes, où la consommation de la viande est considérable; le second s'obtient avec les rognures d'ivoire, mises au rebut par les tabletiers, ou avec les os de pieds de mouton bien nettoyés; tous deux se préparent au moyen de la carbonisation dans de grandes marmites en fonte chauffées au rouge jusqu'à ce qu'il ne se dégage plus de produits volatils. La pulvérisation s'effectue sous des meules, et on tamise plus ou moins fin avant de livrer au commerce. Le noir animal est employé pour décolorer les sirops, dans le travail des raffineries; il jouit de la propriété de désinfecter les eaux putrides et empêche celles stagnantes de se corrompre.

On falsifie le noir animal en y ajoutant du charbon végétal, de tourbe ou de schiste. Cette falsification peut se reconnaître en calcinant 100 parties de noir animal bien desséché qui doivent laisser un résidu qui pèse 80 à 81 et doit être formé d'une petite quantité de carbonate de chaux et d'une très-grande quantité de phosphate de chaux; on doit également y trouver des traces de silice, d'oxydes de fer et de manganèse.

NOIR VÉGÉTAL OU CHARBON DE BOIS. — On donne ce nom au produit fixe qui résulte de la calcination, à vase clos, des substances ligneuses.

Le noir végétal est un solide présentant la configuration du bois qu'on a employé pour l'obtenir; d'un noir de diverses

nuances, il est plus ou moins brillant et sa densité est en rapport avec la nature du bois qui l'a fourni ; il est sonore, cassant et facile à réduire en poudre. Le noir végétal jouit de la propriété ; décolorante il est employé en médecine comme antiseptique ; on le donne à l'intérieur contre la fétidité de l'haleine.

NORX. — Fruit d'un fort bel arbre généralement connu dans nos contrées sous le nom de noyer.

L'enveloppe extérieure d'un vert tendre recouvre le noyau contenant une amande douce quant à la saveur, émulsive et huileuse, divisée en quatre lobes séparés entre eux par une membrane coriace.

Ce fruit, en raison des trois périodes distinctes de son développement, porte aussi trois dénominations. Dans la première, c'est-à-dire quand l'enveloppe extérieure ou le brou, la coque et la semence ne forment qu'un tout composé d'une substance molle, aqueuse, d'une saveur acerbe et amère, il s'appelle *brou de noix* ; dans la seconde, étant arrivé à la demi-maturité, il prend le nom de *cerneaux* ; enfin dans la troisième, lorsque le brou s'en détache de lui-même et laisse voir la coque dure au toucher et de couleur jaunâtre, le fruit étant arrivé au point voulu de sa complète maturité, on le nomme *noix*.

Le brou de noix est regardé comme un excellent stomachique.



ŒILLET ROUGE. — Plante cultivée dans les jardins de nos contrées et dont les fleurs sont d'une belle couleur rouge, d'une odeur suave approchant du girofle et d'une saveur douceâtre. L'usage des fleurs d'œillet, à cause de la suavité de leur parfum, est très-répandu dans la parfumerie ; elles ont la propriété d'être cordiales et stomachiques.

ORANGE AMÈRE OU BIGARADE. — Ce fruit, produit par le bigaradier commun, est amer et acide ; sa couleur est verte et devient d'un jaune pâle lorsqu'il mûrit. Les *chinois* qui arrivent confits du midi de la France ne sont autres que des bigarades cueillies avant leur maturité.

ORANGER (Fleurs d'). — Ces fleurs, blanches, légèrement teintées de rose en dehors, disposées en bouquets peu fournis et exhalant un parfum des plus suaves, sont employées comme condiment dans la cuisine. Elles donnent par la distillation, une eau de senteur et une huile volatile connue sous le nom de

nérol, mais dont l'odeur n'a pas la suavité qui caractérise la fleur. L'eau de fleurs d'oranger et même l'infusion simple sont considérées en médecine comme antispasmodiques et calmantes.

ORANGES. — Fruit de l'oranger, arbre de la famille des hespéridées, originaire des Indes asiatiques, mais cultivé depuis un temps immémorial dans les contrées méridionales de l'Europe et surtout sur le littoral de la Méditerranée. Les fameuses pommes d'or du jardin des Hespérides ne paraissent en effet être autre chose que des oranges.

L'oranger met une extrême lenteur dans le développement de son bois, ce qui le rend d'une grande densité ; ses feuilles sont d'une belle couleur verte, lisses et luisantes.

Le fruit, ou l'orange proprement dite, a la forme sphérique, un peu aplatie à ses extrémités ; il est recouvert d'une écorce jaune, épaisse et ridée à l'extérieur, renfermant à l'intérieur une substance succulente, rouge ou jaunâtre et divisée en lobes distincts facilement séparables entre eux, d'une saveur douce, acidulée. L'écorce de l'orange est pleine, dans sa partie superficielle extérieure, de glandes vésiculaires remplies d'une huile volatile qu'on extrait facilement et qui est nommée essence de Portugal. Le suc de l'orange est rafraîchissant.

ORIGAN. — Plante très-commune en Europe, où elle fleurit une partie de l'été ; ses feuilles sont petites, en forme de cœur, velues, d'un vert foncé, ses fleurs d'une couleur rougeâtre ; toute la plante est douée d'une odeur aromatique très-prononcée, semblable au serpolet, surtout lorsqu'on la froisse entre les doigts ; sa saveur est amère et elle a la propriété d'être stimulante et résolutive.

ORSEILLE. — Substance colorante tirée de différentes plantes de la famille des lichens, particulièrement de ceux du genre *roccella*, qui la fournissent le plus abondamment et qui sont très-communs aux îles Canaries, dans les Pyrénées et dans les montagnes de l'Auvergne. Sans odeur et d'une saveur un peu salée, ces lichens ne produisent la matière tinctoriale qu'autant qu'on y mélange de l'alcali. Voici la manière de la préparer : on pulvérise la plante et on en fait une pâte avec de l'urine que l'on laisse putréfier ; l'ammoniaque développée par la putréfaction agit alors sur la substance colorante, et pour en augmenter l'action on y ajoute de la soude, de la potasse, ou un autre alcali quelconque : la pâte ainsi préparée est livrée au commerce sous le nom d'*orseille en pâte* ou d'*orseille humide*.

Le *cudbear* est une couleur qui se prépare en Angleterre.

On fait macérer le *lichen tartareux* ou les lichens des Canaries dans de l'ammoniaque caustique faible, obtenue par la distillation de l'urine pourrie avec de la chaux. Ce produit, qu'on livre au commerce à l'état de poudre sèche, tire son nom de son inventeur Cuthberth-Gordon. Le cudbéar doit être préféré à toutes les autres espèces d'orseille.

L'orseille et le cudbéar sont employés pour la coloration des liqueurs.

P

PÊCHE.—Fruit d'un arbre originaire de la Perse, connu sous le nom de pêcher, et sans contredit l'un des plus beaux et des plus agréables de tous les fruits cultivés en Europe; il existe une grande variété de pêches; deux sortes seulement sont employées par le Liqueuriste, on les désigne sous les noms de : *pêches de vigne* et *tetons de Vénus*.

La plupart des pêches ont la peau velue, renferment un suc abondant, sucré, parfumé, légèrement acidule, et sont rafraichissantes et même un peu laxatives. On corrige cette action en les saupoudrant de sucre et en les arrosant de vin qui facilite la digestion.

PEUPLIER-BAUMIER (Bourgeons de).—Produit d'un arbrisseau qui croît en Sibérie, dans le nord de l'Amérique, dans les montagnes du Dauphiné, et que l'on cultive dans les jardins. Ses bourgeons sont oblongs, pointus, d'un vert jaunâtre, enduits d'une substance visqueuse, abondante, d'une odeur très-agréable; leur saveur est amère, aromatique et un peu chaude; on doit les récolter au printemps, car leur odeur, très-suave à cette époque, change en été et se rapproche de celle de la rhubarbe.

Les bourgeons du peuplier-baumier sont employés en médecine comme excitants et toniques.

PHOSPHATE DE SOUDE. — (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

PICROMEL. — (*id.*)

POIRE. — Fruit d'un arbre cultivé dans les jardins et les vergers et qui produit une multitude de variétés qui se propagent au moyen de la greffe. La nomenclature de toutes les poires bonnes à être employées par le Liqueuriste serait trop longue; les plus estimées sont celles de rousselet, d'Angleterre et de beurré; ce sont des fruits excellents, doux, avec un léger mélange d'âpreté dû à la présence d'une petite quantité d'acide malique.

POTASSE SILICIÉE. — (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

POTASSIUM. — (*id.*)

PRUNES. — Fruit d'un arbre originaire de l'Asie-Mineure et très-connu; deux sortes de prunes sont employées par le Liqueuriste : la *mirabelle* et la *reine-claude*. La première est petite, jaunâtre et sa chair tient un peu de celle de l'abricot. La seconde est la meilleure de toutes les prunes; sa peau est fine, verte et colorée d'un rouge brun; sa chair est succulente et sucrée. Ces deux sortes de prunes doivent être choisies saines et avant leur parfaite maturité.

PULMONAIRE OFFICINALE. — Plante fort abondante dans les bois, où elle fleurit dès le premier printemps; ses feuilles radicales sont allongées, retrécies à la base en un long pétiole, souvent maculées de taches blanches; ses fleurs sont versicolores, c'est-à-dire qu'elles passent du bleu au pourpre et qu'on en voit de nuances intermédiaires à ces deux couleurs sur le même corolme. Cette plante, ainsi que son nom l'indique, est employée dans les maladies de poumons.

Q

QUINQUINA. — Ecorce de plusieurs arbres appartenant au genre *cinchona*, qui croissent tous dans l'Amérique méridionale. Il existe une quantité innombrable de quinquinas, mais on doit employer de préférence le quinquina rouge; sa texture est fibreuse, roulée, cylindrique et de la grosseur du pouce, très-rugueuse à l'extérieur, crevassée en divers sens; sa saveur, très-amère et astringente, le fait employer avec succès dans les fièvres intermittentes.

R

RAISIN DE MALAGA OU D'ESPAGNE. — Ce fruit arrive sec en France dans des caisses de 12 à 14 kilos. On doit le choisir charnu, frais, sain et sur *couches*; sa couleur doit être d'un jaune clair; le raisin violet ne fournit pas d'aussi beau verjus que le précédent.

RÉGLISSE (Bois de). — Racine d'une plante originaire de toutes les contrées qui baignent la Méditerranée et qui se cultive avec facilité dans le nord de l'Europe. Ses racines sont ramifiées, cylindriques, ordinairement de la grosseur du doigt, revêtues d'une épiderme brunâtre, ridée par la dessic-

cation ; elles ont une saveur très-sucrée, mucilagineuse, mêlée d'un peu d'âcreté ; les plus jaunes à l'intérieur sont en général celles qui sont le plus douces ; cette nuance indique aussi qu'elles n'ont pas été avariées ; l'humidité altère cette couleur en lui donnant une teinte rousse plus ou moins foncée. Le bois de réglisse est un adoucissant.

RÉSÉDA. — Plante que l'on cultive dans tous les jardins ; elle a de nombreuses petites fleurs disposées en épis simples et terminaux dont l'odeur suave est très-agréable ; cette plante ne jouit d'aucunes propriétés médicinales, sa fleur seule est employée dans la parfumerie.

RHUBARBE. — Racine de diverses plantes du genre *rheum* qui croissent en Chine, en Tartarie et dans diverses contrées de l'Europe.

La rhubarbe de Chine est celle qu'on doit préférer, le commerce la fournit en morceaux cylindriques ou arrondis, d'un jaune sale à l'extérieur, d'une texture compacte, marbrée de veines serrées, d'une odeur prononcée et d'une saveur amère. Cette substance est stomachique et légèrement purgative.

ROMARIN. — Plante ou arbrisseau qui croît sur les collines pierreuses du midi de la France et que l'on cultive dans les jardins à cause de l'odeur aromatique que ses feuilles et ses fleurs exhalent : sa tige pousse en plusieurs rameaux, longs, grêles, cendrés, chargés de feuilles étroites, durs, roides, d'un vert brun en dessus, blanche en dessous ; d'une odeur forte, agréable et d'une saveur âcre, amère et camphrée. Les feuilles de romarin servent à assaisonner différents mets et jouissent de propriétés excitantes assez prononcées.

ROSE. — Fleur de l'arbrisseau appelé rosier. On en distingue deux espèces, l'une cultivée, l'autre sauvage ; les fleurs en sont simples ou doubles. Ces dernières sont composées d'un plus grand nombre de pétales qui naissent aux dépens des étamines ; les roses que l'on doit employer de préférence pour la distillation sont connues sous les noms de roses des *quatre-saisons*, de *Puteaux*, à fleurs pâles et de *Damas* ; elles se composent de pétales nombreux, de couleur de chair, obovés et étalés.

La rose à *cent feuilles* peut aussi être employée avec avantage dans la fabrication des eaux distillées, des esprits aromatiques et des essences. La rose est une des plus belles fleurs connues, tant pour la beauté de sa couleur, qui est douce et tendre, que par le parfum suave et délicat qu'elle répand autour d'elle. On doit employer les roses fraîches et cueillies

par un temps sec, éviter autant que possible qu'elles ne viennent à s'échauffer pendant leur transport des champs au laboratoire. Légèrement astringente, la rose est employée avec succès dans les maladies des yeux.

RUE ODORANTE. — Arbuste indigène du midi de l'Europe et que l'on cultive dans les jardins ; ses tiges sont grosses comme le doigt, ligneuses, rameuses, couvertes d'une écorce blanchâtre ; ses feuilles, divisées en plusieurs pièces, sont petites, oblongues, épaisses, lisses, de couleur vert de mer. La rue a une odeur désagréable, une saveur nauséabonde, âcre et un peu amère. Cette plante est sudorifique et carminative.

S

SAFRAN. — Stigmate d'une plante bulbeuse que l'on cultive en Espagne et en France. Celui du Gatinais est le plus estimé ; le safran est en filaments longs, souples, d'une couleur rouge, d'une odeur aromatique, agréable, vive et pénétrante ; il doit être dans un état moyen d'humidité et il faut préférer celui qui ne contient que peu ou pas d'étamines, faciles à reconnaître à leurs anthères et à leur belle couleur jaune.

Le prix élevé de cette substance l'expose souvent à être falsifiée ; on la mélange quelquefois, soit à la fleur de carthame, soit à d'autres corps étrangers destinés à en augmenter le poids, tel que du sable, etc. Cette dernière fraude est facile à reconnaître ; quant à la fleur de carthame, si on l'examine avec attention, on verra qu'elle se compose d'un tube d'une belle couleur rouge, divisé en cinq lanières ; elle est fragile, son odeur n'est point aussi agréable ni aussi forte que celle du safran.

Afin d'éviter que le safran perde de son poids par la dessiccation, certains droguistes ont l'habitude de le tenir dans un lieu humide, mais il arrive quelquefois qu'il éprouve une légère fermentation ; on doit rejeter avec soin celui qui a subi cette espèce d'altération. Le safran est carminatif, cordial et entre dans une foule de préparations pharmaceutiques.

SANTAL. — Bois des Indes, dont on distingue trois sortes : le *blanc*, le *citrin* et le *rouge* ; les deux premières appartiennent au même arbre.

Le santal citrin est un bois très-dur, sa couleur est jaune clair, fauve ou rougeâtre, toujours plus foncée au centre qu'à la circonférence ; son odeur est très-forte, persistante, agréable et analogue à celle de la rose ; son goût légèrement amer est un peu âcre.

Le santal rouge est un bois d'une autre espèce que le précédent, d'une couleur brune à l'extérieur et d'un rouge de sang à l'intérieur; sa texture est fibreuse, son odeur à peu près nulle, et sa saveur un peu astringente; il contient beaucoup de matière colorante.

SARRIETTE. — Petite plante que l'on cultive dans les jardins et qui ressemble assez au thym; sa tige est dressée, rameuse, blanchâtre et haute d'environ 30 centimètres; ses fleurs sont petites et violettes. La sarriette a une odeur et une saveur très-aromatiques; elle est employée dans l'assaisonnement de certains mets; ses propriétés médicinales sont d'être nervalo, stimulante et stomachique.

SASSAFRAS. — Bois jaunâtre, odorant, d'un arbre connu sous le nom de *laurier des Iroquois*, et sous celui de *pavane* par les Indiens.

Le sassafras est apporté d'Amérique en souches ou en morceaux de la grosseur du bras; l'écorce est d'une couleur de rouille, beaucoup plus aromatique que le bois, qui est léger et poreux. L'odeur forte et agréable du sassafras est due à une huile volatile plus pesante que l'eau; on fait usage de ce bois comme sudorifique.

Le bois de sassafras en *copeaux* est souvent mélangé avec du bois de chêne dans le même état; on doit employer de préférence celui qui est en morceaux *entiers*.

SAUGE. — Plante aromatique que l'on cultive dans les jardins. Sa tige est ligneuse, rameuse, velue, d'un vert blanchâtre, garnie de feuilles oblongues, larges, blanchâtres, épaisses, cotonneuses, d'une texture sèche, d'une odeur forte, d'une saveur un peu amère et septique. Il existe un grand nombre de sauges, mais les deux principales sont la grande et la petite; cette dernière doit avoir la préférence, son odeur et sa saveur étant plus fortes et plus aromatiques que celles de la grande. On fait usage de la sauge en médecine comme stimulant et stomachique.

Sel commun. — (Voir HYDROCHLORATE DE SOUDE, t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

SERPOLET. — Petite plante très-abondante dans les bois et sur les pelouses exposées au soleil. Sa tige est dure, un peu ligneuse, divisée en un grand nombre de rameaux couchés sur la terre, garnis de feuilles petites, vertes, un peu plus larges que celles du thym. Cette plante, douée d'une odeur aromatique et d'une saveur légèrement camphrée, jouit des propriétés attribuées à la mélisse et à l'origan.

STORAX CALAMITE. — Baume qui découle par incision du

styrax officinale, arbrisseau qui croît dans certaines régions méditerranéennes. Le storax calamite est d'une couleur rouge brun, d'un aspect brillant et résineux, en masses agglomérées, parsemé de larmes, d'une odeur suave rappelant celle de la vanille, transparent dans ses lames minces, se ramollissant facilement entre les doigts et soluble presque en totalité dans l'alcool à 90°. Celui que l'on rencontre dans le commerce, n'est souvent qu'un mélange de styrax liquide et de résines communes, dans lequel on distribue des larmes de benjoin, de gomme ammoniacque ou autre. La falsification de ce produit est facile à reconnaître à sa couleur noire, à sa consistance demi-solide et à son odeur peu suave. L'alcool ne le dissout qu'en partie, et il laisse toujours un résidu considérable composé de diverses impuretés et quelquefois même de sable.

Le storax est généralement employé dans la parfumerie ; néanmoins, il entre aussi dans la composition de diverses préparations pharmaceutiques, telles que la thériaque, le baume de commandeur, etc.

SULFATE DE CUIVRE. — (Voir t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

SULFATE DE SOUDE. — (*id.*)

T

TANAISIE. — Plante très-abondante dans les lieux incultes de l'Europe. Elle s'élève à la hauteur de 65 centimètres à 1 mètre. Ses tiges sont rondes, rayées, moelleuses, ses feuilles longues, grandes, découpées, dentelées à leurs bords, de couleur vert jaunâtre ; ses fleurs naissent au sommet des tiges, par de gros bouquets arrondis, d'une belle couleur jaune, dorée et luisante. Les feuilles et les sommités fleuries de la tanaisie exhalent, lorsqu'on les froisse entre les mains, une odeur forte, très-aromatique ; leur saveur est amère et âcre. Cette plante est stimulante et carminative.

THÉ. — Nom vulgaire que l'on donne à des feuilles de plantes desséchées et roulées qui viennent de la Chine et du Japon. Il existe une grande quantité de sortes de thé ; trois seulement sont employées par le Liquoriste : thé impérial, thé pekao et thé hyswen.

Thé impérial ou perlé. — La feuille de ce thé est fortement tortillée et s'enroule sur elle-même ; elle présente quelque analogie avec la forme d'une perle. Ses qualités se caractérisent par une couleur d'un vert très-argenté ; son odeur est suave, un

peu herbacée et aromatique ; sa saveur, quoique un peu âpre, est très-agréable.

Thé pekao. — Du nom chinois *pak-ko* (duvet blanc). Il se compose du choix de jeunes feuilles de la première récolte. Elles sont longues, étroites, légèrement tortillées et d'une couleur brun noirâtre ; on en remarque, dans le nombre, une plus ou moins grande quantité qui sont recouvertes d'un léger duvet, soyeux, blanchâtre, propre à la plupart des feuilles naissantes ; elles ont fait donner à ce thé la dénomination de thé à *pointes blanches*.

Le thé pekao est d'une odeur douce, aromatique et qui tient un peu de la rose, ce qui fait supposer que, pendant sa préparation, on l'empreint des émanations de quelques fleurs odoriférantes ; sa saveur est douce et rappelle un peu celle de la fleur de tilleul.

Thé hyswen. — Feuilles contournées de couleur plombée ou un peu bleuâtre, communiquant à l'eau une couleur verdâtre.

Ses feuilles, développées par l'action de l'eau infusée sur elles, sont dentées, épaisses, recourbées, longues de 5 à 6 centimètres, larges seulement de 2 centimètres, un peu luisantes ; l'odeur de ce thé est suave et odorante, sa saveur acerbe et astringente.

L'infusion de thé est employée comme digestive, stomachique et stimulante ; elle constitue la principale et presque l'unique boisson des Chinois, elle est aussi devenue un objet de très-grande consommation chez plusieurs peuples d'Europe et d'Amérique.

THYM. — Plante originaire des contrées avoisinant la Méditerranée et cultivée dans la plupart des jardins d'Europe. Elle s'élève à la hauteur de 33 centimètres et pousse en plusieurs rameaux grêles, ligneux, blancs, garnis de petites feuilles opposées, menues, étroites, blanchâtres, d'une saveur et d'une odeur aromatiques. Le thym est employé pour les usages de la cuisine ; on le considère, en médecine, comme nerval et stomachique.

TILLEUL (Fleurs de). — Ces fleurs, produites par un arbre très-connu et disposées en petits corymbes dans les aisselles des feuilles, sont de couleur jaunâtre et d'une odeur agréable. Elles sont considérées, en médecine, comme antispasmodiques et calmantes.

TUBÉREUSE. — Belle plante originaire de l'Amérique et cultivée dans les jardins de l'Europe, à cause de ses fleurs qui exhalent une odeur fort agréable, mais qui détermine une sorte de narcotisme chez les personnes dont le système nerveux est facile à irriter.

V

VANILLE. — Fruit d'une plante grimpante et parasite du Mexique et du Pérou. Ce fruit, en forme de silique, long de 15 à 25 centimètres sur quelques millimètres d'épaisseur seulement, est noirâtre, ridé, et renferme une pulpe brune, molle, contenant une prodigieuse quantité de semences excessivement tenues et d'une odeur forte et très-agréable. Les indigènes ont soin de le récolter avant sa parfaite maturité pour éviter qu'il ne s'ouvre et ne laisse écouler un suc balsamique qu'il contient (*baume de vanille*). Ils l'enduisent ensuite d'une couche d'huile d'acajou ou de ricin, afin de lui conserver sa souplesse ; ils en forment de petites bottes qui nous arrivent enfermées dans des boîtes métalliques. On prétend que ce fruit vert n'a pas d'odeur, qu'il l'acquiert en séchant et par une sorte de fermentation.

La bonne vanille est celle qui se recouvre naturellement de petites aiguilles très-fines d'acide benzoïque (vanille givrée). Ce caractère est souvent imité par les droguistes au moyen de l'acide benzoïque artificiel. Ils la roulent pour cela dans l'acide benzoïque en aiguilles fines, extrait du benjoin ; il en reste quelques fragments adhérents aux gousses qui prennent alors l'apparence des gousses givrées naturellement. Cette falsification, qui n'a d'autre but que d'en rendre la vente plus facile, se reconnaît à ce que la vanille givrée naturellement, présente des cristaux en général très-petits et très-aigus, qui ont souvent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse, tandis que celle qui l'a été artificiellement, offre des cristaux plus larges, plus volumineux et appliqués sur la surface.

Le prix de la vanille étant toujours très-élevé, il arrive fréquemment que les négociants vendent des gousses qui, restées sur la plante après leur maturité, se sont ouvertes et ont laissé échapper le baume ou principe aromatique ; ils les recouvrent avec soin, et les enduisent de baume du Pérou pour leur donner de l'odeur ; ils ont soin ensuite de les placer au milieu des bottes de vanille de bonne qualité. On se prémunit contre cette fraude par un examen sévère des gousses.

La vanille est un des aromates les plus recherchés, surtout par les chocolatiers, confiseurs, glacières, liquoristes et parfumeurs : on la considère, en médecine, comme très-excitante.

VERJUS. — (VOIR RAISIN DE MALAGA).

VÉRONIQUE. — Petite plante qui est commune dans les bois

de l'Europe, où elle fleurit pendant une grande partie de l'été. Ses tiges sont étalées, rampantes, un peu velues ; ses fleurs sont petites, d'un bleu pâle, disposées en épis dans les aisselles des feuilles supérieures. Les feuilles et les jeunes tiges de la véronique ont une saveur légèrement amère et astringente. Par l'effet de la dessiccation, leur odeur est presque nulle.

L'usage de la véronique est à peu près abandonné par la médecine moderne ; on l'administrerait autrefois dans la gravelle et les catarrhes chroniques.

VINAIGRE. — (Voir ACIDE ACÉTIQUE, t. II, *Dict. des substances chimiques.*)

VIOLETTE. — Plante qui croît par touffes dans les fossés, le long des haies, dans les bois et dans les jardins cultivés, et dont la petite fleur est d'une belle couleur bleue lorsqu'elle est à peine éclosée, et devient pourpre lorsqu'elle s'épanouit.

L'odeur de cette fleur est douce, analogue à celle de la racine d'iris de Florence. Elle est composée de cinq pétales et d'un nectaire en forme d'éperon, situé à la base.

On distingue deux sortes de fleurs de violette, les simples et les doubles ; les premières sont plus odorantes et d'une couleur plus bleue que les violettes doubles.

La fleur de violette est employée en médecine comme béchique et adoucissante, elle sert à préparer le sirop qui porte son nom.



TABLE

ALPHABÉTIQUE ET RAISONNÉE

DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

A

- Abricots 409. — à l'eau-de-vie 368. — au sirop, id. en quartiers, id. pelés ou tournés, 388. — eau distillée 109.
- Absinthe, crème surfine, 283, id. par essence 343. — eau distillée 103. — (esprit d') grande 216, id. de petite 217. — (extraits d') demi-fine blanche et verte, id. autre 350, id. par essence 351; fine 351, id. par essence 352. — ordinaire, blanche et verte 349, id. par essence, 350. — (infusion d') petite 233. — variétés 409.
- Acide citrique 409, sirop 184.
- Acide tartrique 409, sirop 184.
- Acidule 294.
- Aciduline 294.
- Agaric blanc 410.
- Alambic à col de cygne 39. — à colonne 43. — à tête de Maure 42. — en verre, ou cornue, 45. — système Soubeyran 43.
- Alcool : camphré 356. — historique 5.
- Alcools aromatisés, distillation et préparation, 211. — recettes 215. — rectification 214.
- Alicante 402.
- Alkermès de Florence 317, id. par essence 346.
- Aloès, esprit, 222. — variétés 410.
- Altération des sirops 172.
- Amandes, sortes diverses 410.
- Amandes amères, eau distillée, 108. — esprit 221.
- Ambre, choix, falsification 411. — teinture 230.
- Ambrette 412. — esprit 223.
- Amer d'Angleterre 316. — de Hollande 313.
- Amidon, sirop, 151.
- Ananas 412. — à l'eau-de-vie 377. — au sirop 389. — crème 305.
- Aneth 412. — eau distillée 105. — esprit 218.
- Angélique à l'eau-de-vie 377. — crème demi-fine 268, id. par essence 340; fine 273, id. par essence 341; surfine 284, id. par essence 343. — description 412. — eau distillée racines 407, id. semences 106. — eau double 264, id. ordinaire 260, id. par essence 338. — esprit de racines 222, id. de semences 218.
- Anis, choix, falsification, 413. — eau distillée 105. — esprit 219. — falsification 413. — rouge des Indes 308.
- Anisette de Bordeaux surfine 281, id. genre de Lyon 282, id. de Paris 282. — de Hollande 311, id. par essence 346, demi-

- fine 268, id. par essence 340 ; double 264, fine 273, id. par essence 344 ; ordinaire 259, id. par essence 338 ; surfine par essence 343. — (esprit d') de Bordeaux 228, id. ordinaire 227.
- Appareil pour les conserves 50, légende 464.
- Appareils distillatoires 39.
- Appert (procédé) 384.
- Application de la chaleur à la distillation 62. — aux conserves 384.
- Aqua bianca de Turin 317 ; id. d'Oro 318.
- Arnica 413.
- Arome 115.
- Aunée 413. — eau distillée 108.
- Avant-propos 1.
- B**
- Badiane 413. — eau distillée 105. — esprit 219. — (huile de) des îles 307.
- Bain-marie percé 42.
- Balsamite 414.
- Barbades (crème des) 305.
- Basilic 414.
- Bassines 46.
- Baume divin des îles 304. — humain des îles 304. — du Pérou, variétés, falsification, 414. — de Tolu 415.
- Benjoin 415. — esprit 223. — teinture 230.
- Bergamotte, voir Citron. — eau distillée 108. — (huile de) des îles 309.
- Bigarade, voir Orange amère.
- Bitter de Hollande 313.
- Blanchiment des fruits à l'eau-de-vie 364.
- Bleue (couleur) 205-6.
- Bois aromatiques, choix et conservation, 77. — de Brésil 415. — de Fernambouc 415. — de Rhodes 416, (eau distillée de) 107.
- Bois de chauffage, variétés, 55. — poids d'un double stère 58. — production de chaleur 57.
- Boissons diverses, historique, 24.
- Bouchage des conserves 381.
- Bouchons 381.
- Bouteilles 380.
- Brou de noix 416. — crème surfine 334. — infusion 236. — demi-fin 329, double 327, fin 331, ordinaire 325.
- C**
- Cacao 416. — eau distillée 106. — (huile de) des îles 308.
- Cachou, crème des îles 306. — esprit, 222. — falsification 417. — teinture 231.
- Café martinique, eau distillée, 106. — moka (crème de), demi-fin 270, fine 277, surfine 296, id. des îles 306. — eau distillée 106. — esprit 229. — variétés 417.
- Calament 417.
- Calamus 418. — eau distillée 108. — esprit 222.
- Calorique, son application à la distillation, 62. — aux conserves 384.
- Camomille romaine 418.
- Camphre 418.
- Cannelle, crème 288. — eau distillée, 106. — de Ceylan (esprit de) 224. — de Chine (esprit de) 225. — (huile de) des îles 309. — huile volatile 431. — variétés, falsification, 418.
- Capillaire, sirop, 177. — variétés 419.
- Caramel 203.
- Cardamome, eau distillée 108. — (esprit de) grand 224, id. de petit 224. — variétés 420.
- Carvi 420. — eau distillée 105. — esprit 219.
- Cascarille 420. — eau distillée 107.
- Cassis, choix, 421. — crème surfine 334. — infusion 233, id. des feuilles 233. — ratafiat demi-fin 329, id. double 327, id. autre 328 ; fin 331, ordinaire 325.
- Caves, situation, température, 37.
- Cédrato palermitano 318.
- Cédrats 421. — à l'eau-de-vie 376. — eau distillée 108. — esprit 226. — (huile de) des îles 308.

- Céleri** 421. — crème demi-fine 268, id. par essence 346; fine 274, id. par essence 341; sur-fine 284, id. par essence 343. — (esprit de) 219.
- Centaurée** 421.
- Cent-sept-ans, demi-fin**, 269, id. par essence 340, double 264, fin 274, id. par essence 342; ordinaire 260, id. par essence 338.
- Cerises** : à l'eau-de-vie 377. — au sirop 389. — conserves 395. — (jus de) fin 378, ordinaire 377. — ratafiat demi-fin 329, id. fin 331. — (ratafiat de) de Grenoble 334. — sirop 191. — variétés 421.
- Chaleur appliquée à la distillation** 62.
- Charbon de bois** 61. — de terre, variétés, 58. — tableau régulateur 60.
- Chardon bénit** 422.
- Chartreuse (liqueur de la grande) blanche** 286, jaune 285, verte 284.
- Chauffage, bois et houille**, 55.
- Chausses** 50, 254.
- Chaux (eau de)** 155.
- Chervi** 422. — eau distillée 106. — esprit 220.
- China-china** 287.
- Chinois à l'eau-de-vie** 375. — leur choix 422.
- Choix et récolte des substances aromatiques et autres** 76.
- Cinnamomum** 288.
- Circulaire ministérielle relative aux sirops glucosés** 499.
- Citronelle, eau distillée**, 103.
- Citrons, eau distillée**, 108. — esprit de) 226, id. concentré 227. — variétés 422.
- Clarification des eaux de lavage et des écumes** 156. — du sucre brut 153, id. raffiné 155.
- Classification des liqueurs** 257.
- Cochenille, choix, falsific.** 423.
- Cohobation** 75.
- Coings** 424. — eau distillée 109. — (ratafiat de) demi-fin, 330. — fin 332. — ordinaire 326.
- Collage des liqueurs** 249.
- Colle de poisson, falsification** 424.
- Coloration des liqueurs** 248.
- Combustible** 55.
- Composition des liqueurs** 241.
- Compotes** 387.
- Confection des fruits à l'eau-de-vie** 366.
- Conservation des eaux aromatiques** 92. — des liqueurs 256. — des sirops 172. — des substances aromatiques et autres 76.
- Conserves** 380. — appareils 50. — application du calorique 384, bain-marie 385, vapeur 386. — bouchage 381. — degrés de chaleur à leur appliquer par la vapeur 398. — de cerises 395. — de framboises 396. — de groseilles, première qualité, 394, id. deuxième 395. — de merises 396. — ficelage 382. — pour sirops 392.
- Coquelicot, dessiccation de ses fleurs**, 424.
- Coques d'amandes amères, infusion**, 232. — torrifiées 402.
- Coriandre** 424. — eau distillée 106. — esprit 220.
- Couleurs** 201. — bleue 205-6. — caramel 203. — jaune 203. — rouge commune 202, id. fine 201, id. ordinaire 202. — pour curaçao demi-fin 207, id. pour surfin 207, id. autre 208. — verte, violette, 210.
- Crème d'absinthe surfine** 283, id. par essence 343. — d'ananas des îles 305. — d'Angélique demi-fine 268, id. par essence 340; id. fine 273, id. par essence 341; id. surfine 284, id. par essence 343 — des Barbades 305. — de brou de noix surfine 334 de cachou des îles 306. — de cannelle 288. — de cassis surfine 334. — de céleri demi-fine 268, id. par essence 340; fine 274, id. par essence 341; surfine 284, id. par essence 343. — de fleurs d'oranger demi-fine 270, id. par essence 340; fine 276, id..

par essence 342 ; surfine 292, id. par essence 344. — de framboises fine 276, surfine 293. — de genièvre de Hollande 312. — d'héliotrope surfine 347. — de jasmin surfine 346. — de jonquille par essence surfine 346. — de menthe demi-fine 270, id. par essence 340 ; fine 276, id. par essence 342 ; ordinaire 261, surfine 294, id. par essence 345. — de mille fleurs surfine 295, id. par essence 347. — de moka demi-fine 277, fine 276, surfine 296, id. des îles 306. — de noisette à la rose surfine 296. — de noyaux demi-fine 271, fine 277, surfine 296. — de noyaux de Phalsbourg 297, id. par essence 345 ; demi-fine par essence 340, fine par essence 342, ordinaire par essence 339, surfine par essence 296, id. des îles 307, id. rouge des îles 307. — d'œillet surfine 297. — de réséda surfine 347. — de roses surfine 299, id. musquée 299, id. par essence 345. — sapolite de la Martinique 307. — de thé fine 279 — de thé de la Chine surfine 300. — de tubéreuse surfine 347. — de vanille surfine 333. — de violettes surfine 334.

Créoles (huile des) 809.

Cudbéar 441.

Cuites diverses du sucre 163.

Cumin 425.

Curacao blanc 290. — de Hollande 312. — demi-fin 269, id. par essence 340 ; double 265. — écorces 425. — (esprit de) de Hollande 229, id. ordinaire 228. — fin 274, id. par essence 342. — infusion 232. — ordinaire 200, id. par essence 338. — surfin 289, id. par essence 344. — variétés 425.

D

Daucus, eau distillée, 106. — esprit 220. — falsification 426.

Décoloration du sucre 156. — par le filtre Dumont 158.

Degrés de chaleur par la vapeur à appliquer aux conserves 398. — d'ébullition de différents liquides 64.

Deutschlandwasser de Breslau 345.

Dextrine 148, moyen de reconnaître sa présence dans un sirop 151.

Diaslase 151.

Dictionnaire des substances employées par le Liqueuriste 409.

Distillateur, voir Liqueuriste.

Distillation à feu nu 67. — à la vapeur 72. — appareils 39. — appliquée aux liqueurs, ses conditions 67. — au bain-marie 71. — au bain de sable 73. — de l'eau 83. — des eaux aromatiques 86. — des esprits parfumés 211. — des huiles volatiles 119. — en général 34. — historique 5.

E

Eau (de l') 79. — choix 81. — conservation 82. — distillée 83. — filtration 82.

Eau albumineuse 154. — d'angélique double 264, ordinaire 260, id. par essence 338. — d'argent 298. — balsamique ou de Botot 356. — du chasseur 295. — de chaux 155. — de la Chine 287. — de Cologne fine 358, id. de Jean-Marie Farina 358, id. ordinaire 357. — de la côte aux noyaux 288. — de la côte Saint-André 288. — divine 290. — des jacobins de Rouen 354. — de mélisse des carmes 355. — de noyaux double 266, ordinaire 261, id. par essence 339. — d'or 297. — de la reine de Hongrie 359. — des sept graines demi-fine 271, double 267, fine 278, ordinaire 262, surfine 339, id. par essence 345. — verte de Marseille 301. — virginal 302. — vulnéraire suisse 353, id. par essence 354.

Eau-de-vie d'Audaye fine 274, id. surfine 291. — camphrée 356. — de Dantzick fine 275, surfine 292, id. par essence 344, id. véritable 313. — (fruits à l') 363. — de gayac 359. — historique 3. — de lavande, id. ambrée 360.

Eaux aromatiques distillées, leur conservation 92. — leur distillation, règles à suivre 86. — manière d'enlever leur odeur 95. — recettes 96. — non distillées, leur préparation 110. — moyens de les reconnaître 111.

Eaux de lavage de sucre 161.

Eaux distillées : abricots 109. — absinthe 103. — amandes amères 108. — aneth 105. — angélique racines 107, id. semences 106. — anis 105. — aune 108. — badiane 105. — bergamotte 108. — bois de Rhodes 107. — cacao 108. — café Martinique 106, id. moka 106. — calamus 108. — cannelle 106. — cardamome 108. — carvi 105. — cascarielle 107. — cédrats 108. — chervi 106. — citronnelle 103. — citrons 108. — coings 109. — coriandre 106. — daucus 106. — fenouil 105. — fleurs d'oranger, double, simple et triple 97, sa falsification 98, moyens de reconnaître sa qualité 100. — framboise 109. — genièvre 105. — girofle 107. — hysope 103. — lavande 104. — macis 107. — marasquin 109. — marjolaine 103. — mélilot 104. — mélisse citronnée 104. — menthe crépue 104, id. poivrée 104. — muscades 107. — noix vertes 110. — noyaux d'abricots 108, id. de cerises 108, id. de pêches 108. — œillets 102. — oranges amères 108, id. douces 108. — origan 103. — prunes 109. — romarin 104. — roses 101. — rue 103. — sassafra 407. — sauge 104. — serpolet 104. — thé 104. — thym 104.

Ebullition (liste indiquant les degrés d') pour divers liquides 61.

Ecorces d'oranges amères, sirop 183.

Ecumes de sucre 156.

Elixir de Garus demi-fin 260, fin 275, surfin 293, id. par essence 344. — de longue vie véritable 356.

Esprits parfumés, distillation et préparation 211. — moyens de les bonifier 213. — rectification 214. — recettes 215.

Esprits : absinthe grande 216, id. petite 217. — aloès 222. — amandes amères 221. — ambrette 223. — aneth 218. — angélique racines 222, id. semences 218. — anis 219. — anisette de Bordeaux 228, id. ordinaire 227. — badiane 219. — benjoin 223. — cachou 222. — calamus 222. — cannelle de Ceylan 224, id. de Chine 225. — cardamome grand 224, id. petit 224. — carvi 219. — cédrats 226. — céleri 219. — chervi 220. — citrons 226, id. concentré 227. — coriandre 220. — curaçao de Hollande 229, id. ordinaire 228. — daucus 220. — fenouil 220. — fleurs d'oranger 215. — framboises 224. — genièvre 221. — girofle 225. — goudron 402. — hysope 217. — lavande 217. — macis 225. — mélisse 217. — menthe 218. — moka 220. — muscades 225. — myrrhe 223. — noyaux d'abricots 224. — œillets 216. — oranges 227, id. concentré 227. — roses 216. — safran 224. — sassafra 226. — thé 229. — Tolu 223.

Essences, voir Huiles volatiles.

Expression des huiles volatiles 121.

Extrait de genièvre 352.

Extraits 136. — d'absinthe 318.

F

Falsifications : ambre gris 411. — anis 413. — baume du Pérou 414. — cachou 417. — cannelle 418. — cochenille 423. — colle de poisson 424. — daucus 426.

- eau de fleurs d'oranger 98.
 — girofle 429. — gomme adragante 430, id. arabique 431.
 — huiles volatiles 124. — indigo 434. — iris 435. — musc 437.
 — noir animal 439. — safran 445. — sirop de gomme 181, id. d'orgeat 497, id. de violettes 184. — storax 446. — vanille 449.
- Fécule, sirop 150. — sucre 149.
- Fenouil, eau distillée 405. — esprit 220. — variétés 426.
- Fenouillette de l'île de Rhé 392.
- Fermentation 393.
- Fernambouc, bois 415. — (huile de) 309.
- Feuilles de cassis, infusion 233.
- Fève Tonka 427.
- Ficelage des conserves 382.
- Filtration des liqueurs 253.
- Filtres 47. — Dumont 47, 158.
- Fine-orange des îles 309.
- Fiorini de Florence 319.
- Flegmes ou petites eaux 214.
- Fleurs, choix conservation 76.
- Fleurs d'oranger 440. — crème demi-fine 270, id. par essence 340; double 265, fine 276, id. par essence 342; ordinaire 260, id. par essence 339; surfine 292, id. par essence 344. — eau distillée double, simple, triple 97. — esprit 215. — sirop 177.
- Fourneaux, construction et description 51.
- Fraises au sirop 390. — leur choix 427.
- Framboises au sirop 390. — choix 427. — conserves 396. — crème double 265, fine 276, ordinaire 261, surfine 293. — (eau distillée de) et autres fruits 109. — esprit 221. — huile demi-fine 270. — infusion 235. — ratafiat demi-fin 329, double 328, fin 331, ordinaire 326, surfin 336. — sirop 191.
- Französischwasser de Dantzick 314.
- Froment, sirop 151
- Fruits, choix, conservation, récolte 76.
- Fruits à l'eau-de-vie 362. — blanchiment 364, préparation 363. — confection 366.
- Fruits à l'eau-de-vie : ananas 377, angélique 377, cédrats 376, cerises 377, chinois 375, marrons 373, mirabelles 372, noix 374, pêches 370, poires 372, reines-claude 371, verjus 378.
- Fruits au sirop ou compotes 387. — degrés de chaleur à leur appliquer par la vapeur 398. — (jus de) 370. — (suc de) 392.
- Fruits au sirop : abricots 388, ananas 389, cerises 389, fraises 390, framboises 390, groseilles 390, marrons 391, noix 391, pêches 391, poires 391, prunes 391.
- Fruits confits au sucre 367
- G**
- Galanga, espèces 427.
- Cayac 428. — eau-de-vie 359.
- Gélatine 428.
- Génépi 428.
- Genièvre, baies 428. — (crème de) de Hollande 312. — eau distillée 105. — esprit 221. — extrait 352, id. par essence 353.
- Gentiane 429.
- Germandrée 429.
- Gingembre, variétés 429.
- Girofle, eau distillée 407. — esprit 225. — falsification 429. — huile des îles 310.
- Glucose 147. — circulaire réglementant son emploi 199. — moyen de reconnaître sa présence dans les sirops 198.
- Gomme adragante, choix, falsification 430. — arabique, choix, falsification 431. — sirop 178, id. du *Codez*, sa falsification 181.
- Gondron, esprit 402.
- Gouttes de Malle 294.
- Grenache 403.
- Groseilles au sirop 390. — leur choix 432. — conserves, première qualité 394, id. deuxième 395. — sirop framboisé 188, id. fantaisie 189, id. glucosé 196, id. imitation 196.

Guignolet d'Angers 336.
Guimauve 432, sirop 182.

H

Héliotrope 433, crème surfine 347.
Hématine 208.

Historique de l'alcool 5. — des boissons diverses 24. — de la distillation 5. — de l'eau-de-vie 5. — des liqueurs 29. — du vin 24.

Houblon 433.

Houille, tableau régulateur 60, variétés 59.

Huile d'anis rouge des Indes 308.

— de badiane surfine des îles

307. — de bergamote des îles

309. — de cacao des îles 308. —

de cannelle des îles 309, id. volatile

131. — de cédrats des îles

308 — des créoles des îles

309. — de Fernambouc

309. — de framboises demi-fine

270. — de girofle des îles 310.

— de kirschenwasser fine 276,

surfine 293, id. par essence

344. — de menthe double 266.

— d'œillets fine 277. — de rhum

fine 378, surfine 299, id. des îles

310. — de roses demi-fine 271,

id. par essence 341; double

266, fine 278, id. par essence

342; ordinaire 262, id. par

essence 339; id. volatile, son

origine 129. — de vanille demi-

fine 328, double 327, fine 330,

ordinaire 325, id. des îles 310.

— de Vénus 300. — de violettes

demi-fine 328, id. fine 330.

Huiles volatiles ou essences 113,

— par distillation, règles à sui-

vre 119. — par expression 121.

— falsification, moyens de la re-

connaitre 124. — recettes 128. —

rectification 122. — tableau de

celles susceptibles d'être em-

ployées par le Liqueuriste 432-

435.

Hydromels 407.

Hypocras à l'orange, aux épices,
à la vanille 408.

Hysope, son choix 433. — eau dis-

tillée 103. — esprit 217. — in-

fusion 233.

I

Imitation du sirop de groseilles

196. — des vins de liqueur 401.

Indigo, espèces, falsification 434.

Infusions 231. — d'absinthe pe-

tite 233. — de brou de noix 236.

de cassis 233, id. de feuilles

233. — de coques d'amandes

amères 232, id. torréfiées 402.

— de curaçao 232. — de fram-

boises 235. — d'hysope 233. —

d'iris 232. — de mélisse 233.

— de merises 236. — de vanille

232. — de vinaigre framboisé

236.

Iris, falsification 435. — infusion

232.

J

Jasmin 435. — crème surfine 346.

Jaune, couleur 203.

Jonquille 436, crème surfine 346.

Jouvenina de Turin 319.

Jus de cerises fin 378, id. ordinaire

377. — de fruits fin 370, id. or-

ordinaire 370.

K

Kirschen wasser, huile fine 276,

surfine 293, id. par essence 344.

L

Laboratoire, description 36. —

moderne, chauffé à la vapeur,

légende 462.

Lacryma-christi, imitation 404.

Larmes de Malte 294.

Laurier-franc ou sauce 436.

Lavage du noir animal 161.

Lavande 436. — eau-de-vie 360, id.

ambrée 360 — eau distillée 104.

— esprit, 217.

Limons, sirop 182.

Liqueur de la grande-chartreuse

blanche 286, id. jaune 285, id.

verte 284, par essence 313. —

du Mézenc 293, id. par essence

345. — hygiénique de Raspail

332. — stomachique dorée 333.

Liqueurs, classification 237. —

collage 249. — coloration 248.

— composition 241. — conser-

vation 256. — définitions, pro-

priétés 238. — filtration 253. —

historique (des) 29. — mélange 245. — nomenclature des recettes par distillation 258, id. par infusion 323, id. par huiles volatiles 337. — parfum 242. — tranchage 247.

Liqueurs par distillation : demi-fines 268, doubles 263, fines 273, ordinaires 258, surfines 280, id. françaises 281, id. des îles 303, id. étrangères 311. — par infusion : demi-fines 328, doubles 327, fines 330, ordinaires 325, surfines 332. — par huiles volatiles ou essences : demi-fines 339, fines 341, ordinaires 337, surfines 343.

Liquoriste, ce que cet art exige 2. — anciens statuts de ce métier 16. — (ustensiles du) 46.

M

Macis 436, eau distillée 107. — esprit 225.

Machine à boucher 382.

Madère 404.

Magasins, leur température 37.

Malaga 403.

Marasquin, eau distillée 109. — de Zara, par essence 346.

Marasquino de Zara 320.

Marjolaine 436, eau distillée 103.

Marrons à l'eau-de-vie 373. — au sirop 391.

Martinique, voyez Café.

Mayorque 294.

Mélange des liqueurs 245.

Mélasses 146.

Métilot 437, eau distillée 104.

Mélisse 437 — (eau de) citronnée 104, id. des carmes 355. — esprit 217. — infusion 233.

Menthe 437. — crème demi-fine 270, id. par essence 340; fine 276, id. par essence 342; ordinaire par essence 339, surfine 294, id. par essence 345. — eau distillée 104, id. crépue 104. — esprit 218. — huile double 266, ordinaire par distillation 261.

Merises, conserves 396. — infusion 236. — sirop 189.

Mezenc (liqueur du) 295.

Miel 152.

Millefleurs, crème 295, id. par essence 347.

Mirabelles à l'eau-de-vie 372. — au sirop 391.

Moka, voir Café.

Moût 400.

Mûres 437. — sirop 192.

Musc, falsification 437. — teinture 231.

Muscades 438. — eau distillée 107. — esprit 225.

Musc de Frontignan 404. — de Lunel 403.

Myrobolans 438.

Myrobolanti 320.

Myrrhe 439. — esprit 223.

N

Noir animal, falsification 439, lavage 161, purification 157, ré-vivification 162. — végétal 439.

Noisette à la rose, crème 296.

Noix vertes 440. — à l'eau-de-vie 374. — au sirop 394. — eau distillée 110.

Noyaux, crème demi-fine 271, id. par essence 340, fine 277, id. par essence 342; ordinaire par essence 339, surfine 296. — id. noyaux de Phalsbourg 297, id. des îles 307, id. rouge des îles 307, id. par essence 345. — eau distillée, abricots, cerises, pêches 108. — eau double 266, ordinaire 261, id. par essence 339. — (esprit de) d'abricots 221.

O

Olio di Cremona 321.

Ouïllets 440. — crème surfine 297. — eau distillée 102. — esprit 216. — huile fine 277.

Orange amère 440.

Oranges 441. — (eau distillée d') amères, douces 108. — esprit 227, id. concentré 227. — sirop 183.

Argent, sirop 186, id. glucosé 197. — falsification 197.

Origan 441, eau distillée 103.

Orseille, sa préparation 441.

P

Papier à filtre 255.

Parfait-amour demi-fin 271, id. par essence 340; double 266, fin 277, id. par essence 342; ordinaire 261, id. par essence 339. — de Lorraine 298.

Parfum des liqueurs 242.

Pêches à l'eau-de-vie 370. — au sirop 391. — choix 442.

Persico 298.

Pèse-sirop 165.

Peuplier baumier 442.

Plantes, choix, conservation et récolte 77.

Poires à l'eau-de-vie 372. — d'Angleterre (ratafiat) 327, id. de rousselet 327. — sirop 391. — variétés 442.

Préparation des eaux aromatiques non distillées 110. — des esprits parfumés 211. — des fruits à l'eau-de-vie 363. — des huiles volatiles 419. — des liqueurs 241. — des vins de liqueur 399.

Procédé Appert 384.

Prunes, voir Mirabelles et Reines-Claudes. — au sirop 391 — eau distillée 109. — variétés 443.

Pulmonaire 443.

Punch au cognac, sirop 193, id. ordinaire 193. — au kirsch, 194. — au rhum fin 194. — au rhum ordinaire 194.

Purification du noir animal 457.

Q

Quatre-fruits, ratafiat demi-fin 330, id. fin 332.

Quinquina 443.

R

Racines, choix et conservation 77.

Raisin de Malaga 443. — sirop 148. — sucre 147.

Raspail (liqueur hygiénique de) 332.

Ratafiats 323. — de cassis demi-fin 329, double 327, id. autre 328, fin 331, ordinaire 325. —

de cerises de Grenoble 334; de cerises demi-fin 329, id. fin 331. — de coings demi-fin 330, fin 332, ordinaire 326. — de framboises demi-fin 329, double 328, fin 331, ordinaire 326, surfin 336. — de Grenoble, dit de Teyssère 335. — de poires d'Angleterre, id. de rousselet 327. — de quatre-fruits demi-fin 330, fin 332.

Recettes des eaux aromatiques distillées 96. — des esprits parfumés 215. — des huiles volatiles 128. — des liqueurs par distillation 258, id. par infusion 323, id. par essence 337. — des sirops 174. — des vins de liqueur 402.

Récolte des fleurs, fruits, racines 76-77.

Rectification des esprits parfumés 214. — des huiles volatiles 122. — en quoi elle consiste 75.

Réglisse 443.

Reines-Claudes à l'eau-de-vie 371. — au sirop 391.

Réséda 444, crème surfine 347.

Rhubarbe 444.

Rhum, huile fine 278, surfine 299, id. des îles 310.

Romarin 444, eau distillée 104.

Rose (crème de) musquée 299, surfine 299, id. par essence 345. — eau distillée 101. — esprit 216. — huile demi-fine 271, id. par essence 341; double 266, fine 278, id. par essence 342; ordinaire 262, id. par essence 339; volatile 129. — sirop 177. — variétés 444.

Rosolio de Turin par essence 346.

Rosolio di Torino 321.

Rue 445, eau distillée 103.

Rouge (couleur), commune 202, fine 201, ordinaire 202.

Rubino Venezia 322.

S

Safran, esprit 224, falsification 445.

Sang de bœuf 155.

Santal, variétés 445.

Sarriette 446.
Sassafras, choix 446. — eau distillée 107. — esprit 226.
Sauge 446, eau distillée 104.
Scubac de Lorraine 300. — fin 279.
Semences, choix et conservation 77.
Sept graines (eau des), voir Eau.
Serpolet 446. — eau distillée 104.
Sirop d'acide citrique 184. — d'acide tartrique 184. — d'amidon 151. — de capillaire 177. — de cerises 191. — d'écorces d'oranges amères 483. — de fécule 150. — de fleurs d'oranger 177. — de framboises 191. — de froment 151. — de gomme arabique 178, sa falsification 181, (sirop de gomme) du *Codez* 181 — de groseilles framboisé 188, id. de fantaisie 189. — glucosé 196. id. autre 196. — de guimauve 182. — de limons 182. — de merises 189. — de mûres 192. — d'oranges 483. — d'orgeat 486, sa falsification 197, id. glucosé 197. — de punch au cognac 193, id. ordinaire 493, id. au kirsch 194, id. au rhum fin 194, id. au rhum ordinaire 194. — de raisin 148. — de roses 177. — de sucre 175. — de thé 178. — de vinaigre framboisé 193. — de violettes, sa falsification 184.
Sirop (fruits au) 387, voir Fruits.
Sirops, altération et conservation 172. — division 171. — filtration 458. — glucosés 495. — recettes 174. — tableau indiquant la quantité de sucre brut contenue dans un litre de sirop froid 167-8, id. de sucre raffiné 469-70.
Spiritueux aromatiques divers, 352.
Storax, falsification 446. — teinture 231.
Substances (Dictionnaire des) employés par le Liquoriste 409.
Substances aromatiques, choix et conservation 76.

Sucre, caractère et espèces 138. — clarification 153. — conditions de vente du sucre brut et raffiné 442. — cuites diverses 463. — décoloration 456. — de fécule 149. — de raisin 147. — (sirop de) 175. — tableau indiquant la quantité de sucre brut contenue dans un litre de sirop froid 167-8, id. de sucre raffiné 169-70.
Sucs de fruits, ou conserves pour sirops 392. — quantité produite par les fruits 397.

T

Tanaisie 447.
Teintures aromatiques 230. — d'ambre 230. — de benjoin 230. — de cachou 231. — de musc. — de storax. — de Tolu 231.
Thé, crème fine 279, id. de thé de la Chine 300. — eau distillée 104. — esprit 229. — sirop 178. — variétés 447.
Thym 448, eau distillée 104.
Tilleul 448.
Tokai 405.
Tolu, esprit 223. — teinture 231.
Tourbe 62.
Tranchage des liqueurs 247.
Tubéreuse 448, crème surfine 247.

U

Usquebaugh d'Ecosse 315.
Ustensiles du Liquoriste 46.

V

Vaniglia di Napoli 323.
Vanille, crème surfine 333, id. des îles 310. — falsification 449. — huile demi-fine 328, double 327, fine 330, ordinaire 325. — infusion 232.
Vase extractif appliqué à la distillation 44, légende 464.
Vases nécessaires au Liquoriste 46.
Vénus (huile de) 300.
Verjus 378.
Vermout au madère 406. — de Turin 405.
Verte (couleur) 210.
Vespétro demi-fin 272, id. par

- essence 341. — double 267.
 — de Montpellier 301, id. par
 essence 345. — fin 279, id. par
 essence 342. — ordinaire 262,
 id. par essence 339.
- Vin, historique, 24.
- Vinaigre aromatique 361. — de
 Bully 360. — framboisé, infu-
 sion 236, sirop 193. — des qua-
 tre-voleurs 361.
- Vins de liqueurs 399. — imita-
 tion 401. — préparation 399 —
 recettes 402. — alicante 402,
 grenache 403, lacryma-christi
 404, madère 404, malaga 403,
 muscat de Frontignan 404, id.
- de Lunel 403, tokai 405, ver-
 mont au madère 406, id. de Tu-
 rin 405.
- Violette (couleur) 210.
- Violettes, crème surfine 334.
 — huile demi-fine 328, fine
 330. — sirop 184. — variétés
 450.
- Virginale (eau) 302.
- Volatiles (huiles) 113.
- Vulnéraire (eau) suisse 353, id.
 par essence 354.

X

Xérès 404.

ERRATA.

Pages	lignes.	
7	29	au lieu de : humeurs pectantes, lisez : humeurs peccantes.
31	3 et 7	au lieu de : Brouant, lisez : Brouaut.
118	44	au lieu de : Houtou-Labillardière, lisez : Houtou-Labil- lardière.
129	12	au lieu de : l'huile de roses, une fabrication, lisez : l'huile volatile de roses, une falsification.
188	46	au lieu de : (2 ^e qualité), lisez : (1 ^{re} qualité).
216	10	au lieu de : à 250 grammes, lisez : à 500 grammes.
219	14	au lieu de : 6 kilos 125 grammes, lisez : 6 kilos 250 gr.
222	17 et 23	au lieu de : chargés de 30 grammes, lisez : chargés de 60 grammes.
223	4, 10 et 16	au lieu de : chargés de 30 grammes, lisez : chargés de 60 grammes.
223	22	au lieu de : chargés de 60 grammes, lisez : chargés de 120 grammes.
224	4 et 10	au lieu de : chargés de 30 grammes, lisez : chargés de 60 grammes.
224	46	au lieu de : chargés de 15 grammes, lisez : chargés de 30 grammes.
225	4	au lieu de : chargés de 45 grammes, lisez : chargés de 30 grammes.
225	9, 15 et 21	au lieu de : chargés de 30 grammes, lisez : chargés de 60 grammes.
226	1 ^{re}	au lieu de : chargés de 30 grammes, lisez : chargés de 60 grammes.

LÉGENDES DESCRIPTIVES DES PLANCHES.

PLANCHE III¹.

Laboratoire de Liquoriste (Appareils fonctionnant par la vapeur).

- FIG. 1.** — Générateur ou chaudière à vapeur.
 A, robinet du générateur servant à régler la sortie de la vapeur.
 B, tuyaux en cuivre conduisant la vapeur sous les appareils distillatoires et autres.
 C, C, C, C, C, robinets servant à accélérer ou ralentir l'entrée de la vapeur sous les appareils.
- FIG. 2 et 3.** — Alambics à col de cygne recevant la vapeur dans un double fond.
 A, A, A, forte table ou tréteau en bois de chêne supportant les appareils distillatoires.
- FIG. 4.** — Petit alambic à col de cygne, garni de toutes ses pièces et posé sur un fourneau pour être chauffé à feu nu.
- FIG. 5.** — Réfrigérant en cuivre contenant les trois serpents des alambics à col de cygne.
 A, A, A, récipient.
- FIG. 6.** — Alambic à tête de Maure, garni de toutes ses pièces et posé sur un fourneau pour être chauffé à feu nu.
- FIG. 7 et 8.** — Bassines en cuivre recevant la vapeur dans un double fond.
 A, A, A, forte table ou tréteau en bois de chêne supportant les bassines.

¹ Les planches I et II sont expliquées dans le texte, pages 39 à 51, 82 et 89.

C, puisard ou pochon avec son plateau; ces deux pièces sont étamées à l'intérieur et à l'extérieur; le premier, d'une contenance exacte de trois litres, possède intérieurement une échelle divisée en trois parties.

FIG. 9. — Petite bassine en cuivre destinée aux petites opérations, posée sur un fourneau pour être chauffée à feu nu.

FIG. 10 et 11. — Ecumoirs en cuivre.

FIG. 12. — Armoire en chêne à deux compartiments, garnie à l'intérieur de feuilles de cuivre ou de zinc et destinée à recevoir les conserves diverses, lesquelles sont chauffées au moyen de la vapeur.

FIG. 13. — Filtres en cuivre munis de leur couvercle et destinés à filtrer les liqueurs, sirops, etc.

A, A, brocs d'une contenance de 15 litres, en fer-blanc ou en cuivre.

B, B, table ou tréteau en chêne supportant les filtres et recevant dans une espèce d'auge garnie de cuivre le liquide qui viendrait à se renverser par dessus les vases pendant la filtration.

FIG. 14 et 15. — Conge en cuivre étamé à l'intérieur, destiné à recevoir les liqueurs servant à alimenter la filtration.

FIG. 16. — Tablette en bois de chêne destinée à recevoir divers objets.

A, A, A, A, A, A, bouteilles en cuivre étamé à l'intérieur et de différentes grandeurs.

B, B, bassines en cuivre pour divers usages.

FIG. 17. — Autre tablette en bois de chêne destinée également à recevoir divers objets.

A, A, versoirs ou bassins à bec.

B, B, B, brocs en cuivre étamé à l'intérieur et de différentes grandeurs.

PLANCHE IV.

Vase extractif appliqué à la distillation, et Armoire double ou Appareil pour l'application du calorique aux Conserves diverses.

FIG. 1. — Vase extractif.

FIG. 2. — Coupe du vase extractif.

A, A, cercles-collets.

B, douille de vidange.

C, robinet extracteur.

D, godet dans lequel plonge la douille de vidange.

E, cylindre donnant passage à la vapeur.

F, chapeau du cylindre distribuant uniformément la vapeur.

FIG. 3. — Armoire double ou appareil pour l'application du calorique aux conserves diverses.

A, A, thermomètres placés derrière un petit vitrage.

B, B, barres de fermeture.

C, C, C, C, supports à patte, en fer.

D, poignée aidant à ouvrir la porte de l'armoire.

E, E, E, E, tourniquets en bois ou en fer pour fermer hermétiquement les portes de l'armoire.

F, F, F, F, grilles en fer supportant les conserves.

G, G, tuyaux conduisant la vapeur dans l'armoire.

H, H, robinets donnant passage à l'eau qui se produit dans l'appareil par la condensation de la vapeur.

I, socle en pierre.

FIG. 4. — Grilles ou tablettes en fer placées de distance en distance dans l'intérieur de l'appareil et supportant les conserves.



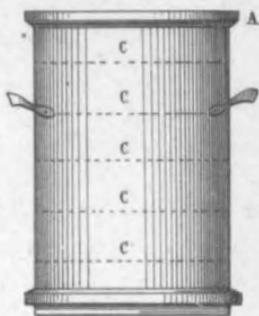
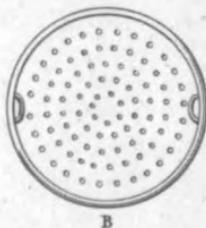
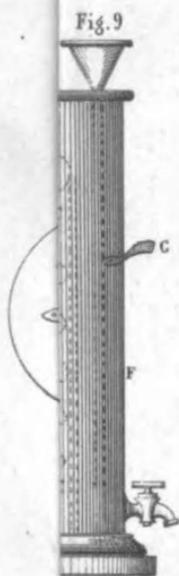


Fig. 14



B

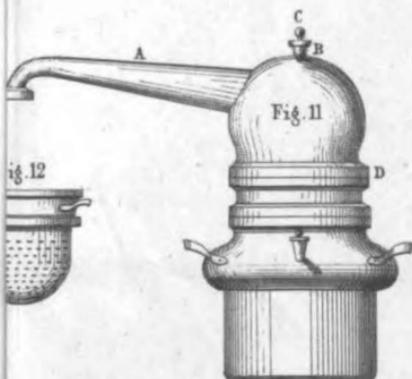


Fig. 12



Fig. 7

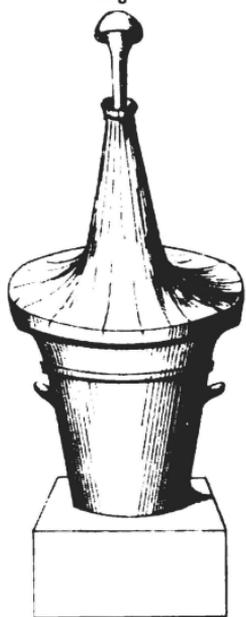


Fig 6

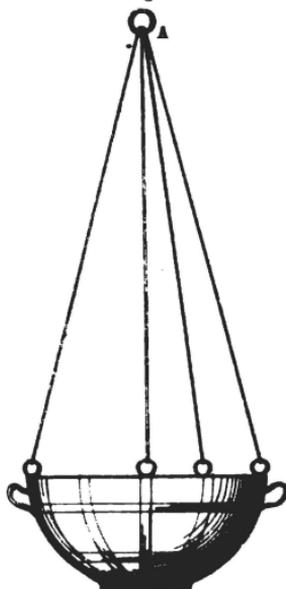
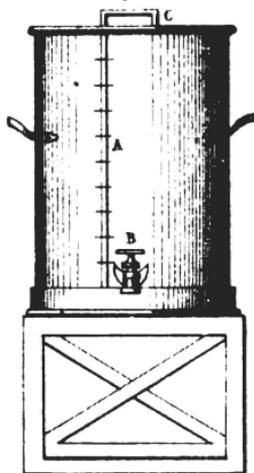
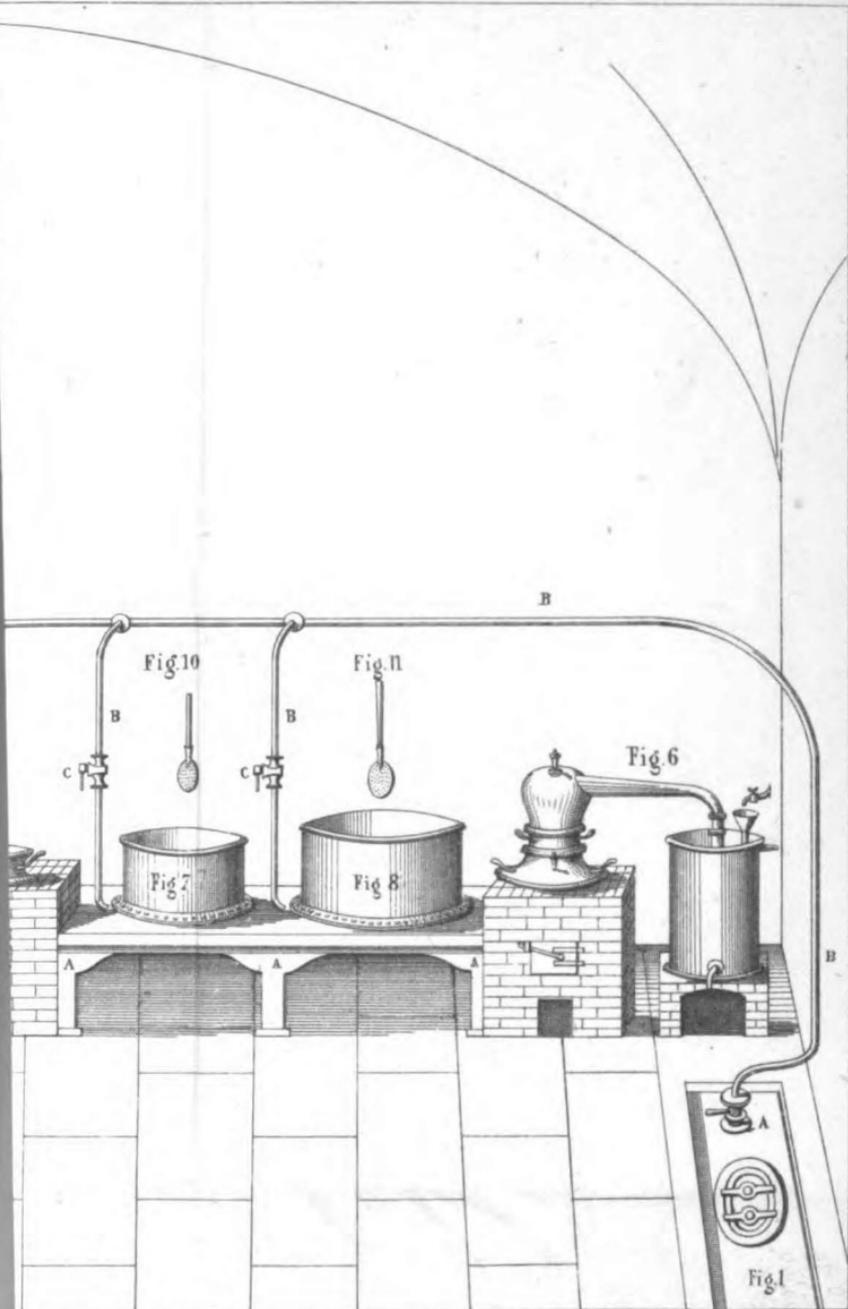


Fig. 5



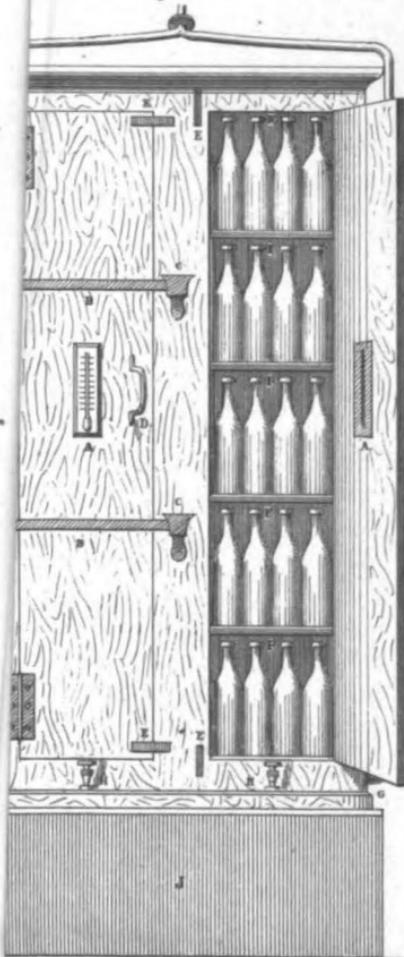


Lith. Inverardi, F. et. Lombardi, FB.

Fig 4



Fig. 3



de lous

de lous l

RENSEIGNEMENTS UTILES.



ADRESSES

DE PRINCIPAUX NÉGOCIANTS

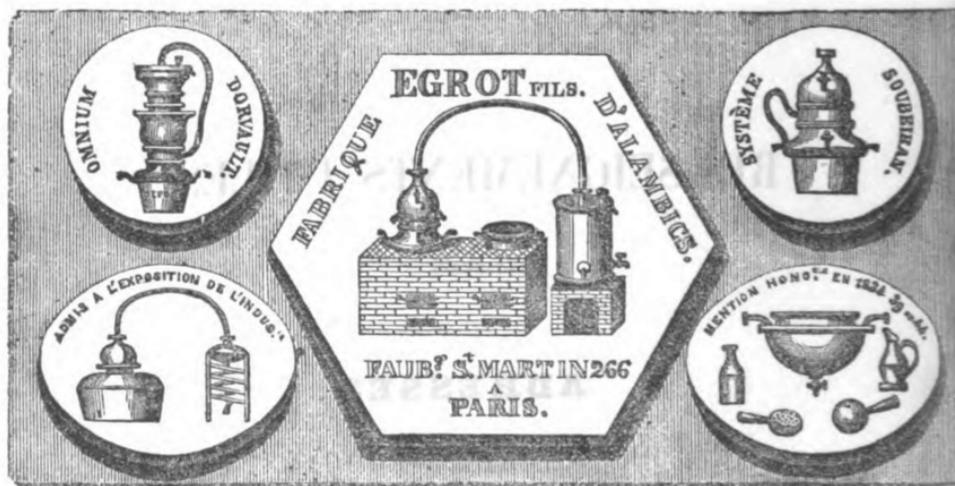
ET

**Fabricants d'Instruments, Objets accessoires
et Substances diverses employées par les
Liquoristes et les Distillateurs.**

(Ces annonces ne sont point payées. Nous les faisons dans le but d'être utile à nos confrères et aussi pour rendre hommage à la loyauté des maisons que nous recommandons.)

FABRIQUE SPÉCIALE D'APPAREILS DISTILLATOIRES

FONDÉE EN 1780



ÉGROT Fils

Mentions honorables aux Expositions de 1834, 1839 et 1844.

ALAMBICS ORDINAIRES ou **A DISTILLATION SIMPLE**, formes modernes, avec bain-marie en cuivre ou étain, serpentins en cuivre ou *étain pur*. Ces derniers, composés d'un tuyau en étain parfaitement pur et d'un seul jet, c'est-à-dire sans scudures, ne sont point oxydables comme les serpentins ordinaires composés de plomb et d'étain; leur durée est beaucoup plus grande, bien qu'ils soient des deux tiers moins lourds, et ils n'ont pas, comme les autres, l'inconvénient de blanchir l'eau distillée ni quelques eaux aromatiques.

ALAMBICS A COLONNE et **VASE EXTRACTIF** pour la distillation des fleurs, plantes, etc.

ALAMBICS OMNIUM DE DORVAULT.

ALAMBICS DE HURAUT, pour la distillation dans le vide.

ALAMBICS (*petits*) **D'ESSAI**. Système de Gay-Lussac et autres.

APPAREILS A DISTILLATION CONTINUE pour la fabrication des alcools de vins, mélasses, betteraves, grains, etc., systèmes d'Egrot, de Derosne, etc., etc.

APPAREILS ou **ARMOIRES A CONSERVES** (nouveau modèle) chauffées par la vapeur et évitant la casse des bouteilles.

BASSINES de toutes formes et de toutes grandeurs pour marcher à feu nu ou à la vapeur.

*Bouteilles, Brocs, Conges, Dépotoirs,
Filtres, etc.*

Application de la Vapeur

A LA DISTILLATION ET AUTRES OPÉRATIONS.

Sans énoncer tous les avantages que présente l'application de la vapeur pour transmettre la chaleur, il est utile de signaler deux points principaux : 1° grande économie de combustible, 2° célérité et facilité dans les différentes opérations. Pour obtenir ces résultats, il est indispensable que les appareils soient de bonne construction et disposés d'après les meilleurs principes.

A cet effet M. Egrot fils en construit qui ne laissent rien à désirer. MM. les Distillateurs, Liquoristes, etc., qui voudraient appliquer la vapeur aux divers appareils ou ustensiles qui composent leur laboratoire, peuvent en toute sécurité s'adresser à lui. Afin de diminuer les frais d'installation, il met dans cette transformation tous les soins possibles, s'attachant, par la simplicité, à rendre facile l'usage des appareils qu'il emploie, apportant également la plus stricte économie et n'employant que les pièces rigoureusement nécessaires et exigées par les règlements de police.



DROGUERIE

SPECIALITE POUR LIQUORISTES & CONFISEURS

SOUPE

17, rue Neuve Saint-Méry, à Paris.

L'excellente réputation dont jouit, depuis de longues années, cette maison, réputation acquise par la qualité et le choix de ses marchandises ainsi que par ses rapports agréables et obligeants avec ses clients, doit particulièrement la recommander aux Liquoristes et Confiseurs.

Cette maison tient d'une manière toute spéciale les articles de droguerie, d'herboristerie, etc., employés dans la fabrication des liqueurs et des bonbons, notamment les substances dont les noms suivent :

Absinthe gr. et pet.	Curacao de Hollande.	Cochénille.
Hysope.	— du Midi.	Cudbéar.
Méjise.	— rubans verts.	Orseille.
Thés.	— — jaunes.	Bois de Fernambouc.
Anis.	Amandes douces.	Hématine.
Badiane.	— amères.	Safran.
Coriandre.	Gomme adragante.	Indigo.
Fenouil.	— arabique.	Bleu en liqueur.

Eau de Fleurs d'Oranger, de Roses, de Marasque.

Esences ou huiles volatiles de toutes sortes.

DÉPÔT DE SIROP DE FROMENT AU COURS DE FABRIQUE.

Et généralement toutes les substances aromatiques, tinctoriales et chimiques, employées par les Liquoristes ou Confiseurs.

Fabrique d'Étiquettes en tout genre

POUR LES DISTILLATEURS-LIQUORISTES ,
CONFISEURS ET ÉPICIERIS.

LALANDE ET LIOT

Imprimeurs, rue des Lombards, n° 12,

PARIS

**Factures, Adresses, Mandats, Lettres de change et de
voiture, Connaissements, Prix-courants, Circulaires,
Cartes de visite, Plans, Dessins, etc.**

Grand assortiment d'Étiquettes gommées.

Les étiquettes de cette maison se recommandent par la beauté du dessin, la vivacité et la fraîcheur du coloris, ainsi que par la modicité de leur prix ; nos confrères trouveront, dans cette fabrique, tous les genres d'étiquettes qu'ils peuvent employer, soit en noir, coloriées, argent ou or, soit en languettes, carrées, ovales ou autres.

Savoir :

Étiquettes pour Liqueurs françaises et étrangères.

- pour Fruits à l'eau-de-vie et en conserves.
- pour Sirops fins et glucosés.
- pour Eaux-de-vie, Absinthes, Kirschs, Rhums et autres Spiritueux.
- pour Vins français et étrangers.



ANCIENNE MAISON LEBOULANGER,
8, rue des *Francs-Bourgeois-Saint-Marcel*, à Paris.

J. DUFOUR,

FABRICANT.

SPÉCIALITÉ

POUR LES

Sirops blancs de Fécules,

CARAMELS ET COLORINE VÉGÉTALE.

FABRIQUE DE CAPSULES

EN ÉTAIN

Pour le bouchage des bouteilles de Liqueurs, Vins fins et de Champagne, ainsi que pour les pots à Cirage, Moutarde et autres produits à conservation.

L^s ESPINASSE,

Fabricant breveté, s. g. d. g.,

128, RUE DE LA ROQUETTE, A PARIS.

APPAREILS POUR ASSUJETTIR LES CAPSULES.

Brunissage et mise en couleur à la demande des commandes; marques aux noms, armoiries et adresses des maisons de consommation ou, à défaut, aux cachets de la fabrique.

NOTA. — On peut aussi, si on le désire, avoir des capsules portant le nom et la qualité des liqueurs et des vins de toute espèce, de même que l'on peut avoir son cachet empreint sur la capsule sans autre augmentation de prix que celui de la façon du cachet.



FABRIQUE

D'APPAREILS A EAUX GAZEUSES

De tous les systèmes.

H. Ozouf,

30, 32 ET 36, RUE DE CHABROL, A PARIS.

Généralement on donne le nom d'appareils à Eaux Gazeuses aux machines ou instruments propres à préparer les produits gazeux, tels que les EAUX DE SELTZ, LIMONADES, SODAWATERS, VINS MOUSSEUX, etc. La fabrication de ces produits se généralise de jour en jour et beaucoup de Liquoristes de province ont monté depuis quelque temps des ateliers pour ce genre d'industrie, qui du reste se trouve parfaitement en rapport avec celle des liqueurs et autres boissons.

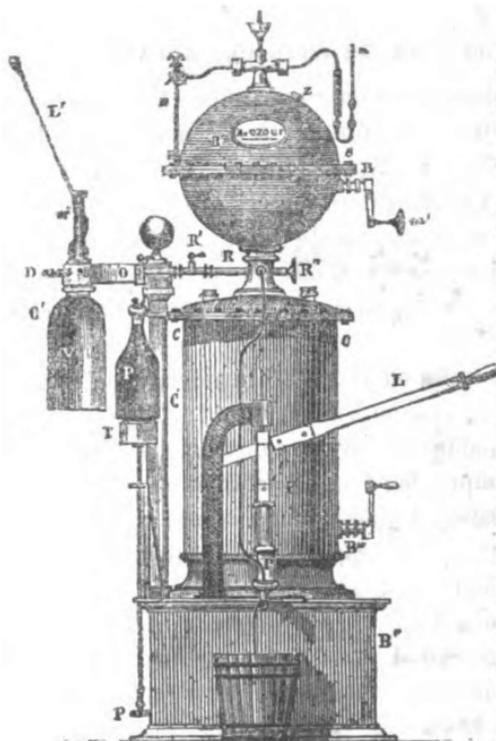
Nous-mêmes avons établi en 1852, à Versailles, une fabrique d'Eaux gazeuses avec le concours de M. Ozouf, et nous sommes convaincus que cet habile et savant constructeur d'appareils avait parfaitement compris le genre de fabrication à laquelle il se livre, comme spécialité, depuis nombre d'années. Il ne s'est pas contenté de construire des appareils, en suivant les errements pratiqués jusqu'alors; il a apporté, dans ce genre d'industrie mécanique, tous les perfectionnements les plus méritoires et les plus utiles. Aussi a-t-il été justement honoré de plusieurs médailles d'argent tant de la Société d'encouragement que de l'exposition de 1849 et de plusieurs Sociétés savantes.

Il construit des Appareils pour l'usage des plus petites fabriques, comme aussi pour les établissements les plus importants. Cette maison est la seule en son genre, pour l'application directe, des petites machines à vapeur, aux Appareils eux-mêmes et sans transmission de mouvement.

Nous nous contenterons de donner les dessins de toutes les machines que fabrique M. Ozouf, en disant de s'adresser à lui pour tous les renseignements qu'on désirerait obtenir.

M. Ozouf n'est pas moins recommandable pour tous ses genres de bouchage mécanique pour vases et bouteilles à contenir les liquides gazeux, avec ou sans syphons. Ses montages sont tout mécaniques; il a su remplacer, avec intelligence, le mastic et la soudure. Nous croyons rendre service à nos lecteurs en leur recommandant cette maison.

Figure et Description de l'Appareil Intermittent de M. Ozouf.



S, poids de la soupape de sûreté; Z, ouverture par laquelle on introduit de l'eau dans la boule; *ee*, écrous servant à fixer le manomètre *m* et le niveau d'eau *n* à la soupape de sûreté; B', boule en cuivre étamé, destinée à contenir l'eau à gazéifier; *m'*, agitateur ou mousoir; R, robinet de tirage sur lequel vient s'ajuster, soit la machine à boucher *m''*, soit le mécanisme O; R', robinet servant à livrer passage à l'acide carbonique produit dans le cylindre *cc*; S', soupape à acide sulfurique; *m''*, machine à boucher; D, dégorgeoir destiné à faire sortir l'air contenu dans la bouteille au moment du tirage; V, cuirasse en cuivre destinée à garantir l'opérateur contre le bris des bouteilles; O, petit mécanisme destiné à l'emplissage des bouteilles mécanisées; P, bouteille mécanisée dans la position

d'une bouteille à remplir; T, tampon de bois sur lequel s'appuie la partie inférieure de la bouteille; P', bascule servant à faire monter la bouteille et à presser l'ouverture contre des disques de caoutchouc; P'', pompe aspirante et foulante, destinée à faire monter de l'eau dans la boule, afin d'utiliser le gaz qui y reste de l'opération précédente et qu'on perdrait en introduisant l'eau par l'ouverture Z; B'' manivelle servant à agiter les matières réagissantes; B'', socle en bois, à roulettes qui permettent le déplacement facile de l'appareil. Les pièces non indiquées sur la figure sont : une botte en plomb à l'acide sulfurique, et un vase laveur dans lequel traverse le gaz carbonique.

CABOT SCIENCE LIBRARY

CABOT

NOV 15 2002

BOOK DUE

Acme
Bookbinding Co., Inc.
100 Cambridge St.
Charlestown, MA 02129



3 2044 056 163 124





3 2044 056 163 124